V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O STANDARDNI SPREMEMBI, KI SPREMINJA ENOTNI DOKUMENT

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum obvestila: 31. januarja 2021

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Pri proizvodnji suhega belega vina z ZOP Santorini se je najnižja vsebnost sorte vinske trte assyrtiko povečala s 75 % na 85 %**

   Povečan delež sorte assyrtiko izboljša kakovost proizvedenega vina. Natančneje, omogoča proizvodnjo zelo koncentriranih belih vin nežnega in mineralnega značaja. Vina vinsanto, proizvedena iz sušenega grozdja, večinoma sorte assyrtiko, so bogata, kompleksna in intenzivna. Zaradi izboljšane kakovosti in različnega povpraševanja na današnjem trgu več vinogradnikov uporablja sorto assyrtiko v vedno večjih količinah. Večinoma presega 90 %. Poleg tega se v vseh na novo zasajenih ali prestrukturiranih vinogradih na Santorinu goji samo po ena sorta, večinoma assyrtiko.

   Poglavji „Enološki postopki“ in „Dovoljene sorte vinske trte“ sta spremenjeni.

2. **Največji donos vinogradov za vino z ZOP Santorini se je zmanjšal z 8 000 kilogramov na hektar na 6 500 kilogramov na hektar**

   Statistični podatki o proizvodnji grozdja iz zadnjih let kažejo, da povprečni donos vinograda znaša približno 3 000 kilogramov na hektar in da pri sodobnih vinogradniških postopkih največji donosi ne presegajo 6 500 kilogramov na hektar. Za zaščito in izboljšanje proizvoda je treba prilagoditi največji donos na hektar glede na nove podatke in ga zmanjšati na 6 500 kilogramov na hektar.

   Poglavje „Največji hektarski donos“ je spremenjeno.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. **Vsebnost sladkorja v suhih belih vinih z ZOP Santorini ne sme preseči 4 grame na liter oziroma 9 gramov na liter pod določenimi pogoji**

Vsebnost sladkorja v suhih belih vinih z ZOP Santorini je bila usklajena s Prilogo III, del B, k Delegirani uredbi (EU) 2019/33. Natančneje, ne presega „4 gramov na liter ali 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja“. Vina z ZOP Santorini so zaradi izjemno nizke vrednosti pH po okusu pogosto neuravnotežena. Predlagana vsebnost sladkorja ob zgoraj navedenem pogoju ustvari uspešno ravnotežje sladkorjev in kislin.

Poglavje „Opis vina“, natančneje del „Analitske in organoleptične lastnosti suhega belega vina“, je spremenjeno.

4. **Oblika tradicionalnega izraza „Νυχτέρι“ v latinici je bila nadomeščena z „Nykteri“ – „NYKTERI“**

Člen 13 ministrskega sklepa št. 235309 z dne 7. februarja 2002 o odobritvi tradicionalnih izrazov za vina (Vladni uradni list, serija II, št. 179/19.2.2002) določa pogoje za uporabo tradicionalnega izraza „ΝΥΧΤΕΡΙ – Nykteri“ za suha bela vina „višje kakovosti z označbo porekla Santorini“. S spremembo se specifikacija proizvoda uskladi z nacionalno zakonodajo.

Poglavje „Upoštevne zahteve“, natančneje oddelek „Tradicionalni izrazi“, je spremenjeno.

5. **Besede črtane iz poglavja o enoloških postopkih**

V poglavju o enoloških postopkih za suho belo vino je bil odstranjen naslednji opis metode proizvodnje vina: „proizvedeno z drobljenjem pred alkoholnim vrenjem, ki mu sledi umirjanje in inokulacija s čistimi izbranimi kvasovkami, ki izražajo aromatične značilnosti“. Ta metoda je bila odstranjena, ker ne prestavlja posebnega enološkega postopka.

Poglavje „Enološki postopki“ je spremenjeno.

6. **Posodobitev tehnične dokumentacije za ZOP Santorini**

V okviru posodobitve tehnične dokumentacije so bile sprejete naslednje spremembe specifikacije proizvoda:

(i) povezava z geografskim območjem za likersko vino iz sušenega grozdja je združena s povezavo z geografskim območjem za naravno sladko vino/vino iz sušenega grozdja, ker med njima ni razlik;

(ii) dodane in zamenjane so nacionalne določbe o zahtevah in kontrolah, ki se uporabljajo za vina z ZOP in ZGO;

(iii) spremenjeni so podatki o pristojnih nadzornih organih.

Poglavji „Povezava z geografskim območjem za naravno sladko vino/vino iz sušenega grozdja“ in „Povezava z geografskim območjem za likersko vino iz sušenega grozdja“ sta združeni.

Poglavji „Upoštevna zahteve“ in „Podatki o nadzornih organih in izvajalcih nadzora“ sta spremenjeni.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

15. Vino iz sušenega grozdja

4. **Opis vina**

1. *Suho belo vino*

KRATEK OPIS

Videz: svetle zelenkaste barve.

Aroma: kompleksen vonj z aromami po agrumih, notami pomarančne in limonine lupine ter značilnimi jeklenimi podtoni.

Okus: bogatega okusa z uravnoteženimi kislinami, ki dajejo strukturo in zagotavljajo svež pookus.

Najmanjši delež naravnega alkohola: 12 %

Najmanjši delež skupnega alkohola: 12 %

Vsebnost skupnega sladkorja: Vsebnost skupnega sladkorja: 0–4 grame na liter oziroma 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama nižja od ostanka sladkorja.

Kar zadeva največji delež skupnega alkohola, se uporabljajo vrednosti, določene v ustrezni zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	200

2. *Likersko vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: oranžnorumene barve z zlatimi odtenki, ki s staranjem potemnijo v rjavo. Pri vinih, ki se dolgo starajo, barva potemni v rdečkastorjave odtenke.

Aroma: intenzivna in kompleksna aroma z začimbnimi notami, notami medu in rozin ter poznejšimi notami limoninega cveta. S staranjem arome postanejo intenzivnejše in kompleksnejše.

Okus: okus je učinkovito uravnotežen z vsebnostjo kislin sorte vinske trte. Zaokroženo, žametno vino z bogatimi notami medu in limone. Pookus je izrazito dolg in aromatičen.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 21 vol. %.

— Največji delež dejanskega alkohola: 22 vol. %.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 400 miligramov na liter za sladka vina, proizvedena iz sušenega grozdja, z vsebnostjo ostanka sladkorja, izraženo kot sladkorji, 45 gramov na liter ali več (v skladu s Prilogo I, del B, k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

3. *Naravno sladko belo vino/vino iz sušenega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: oranžnorumene barve z zlatimi odtenki, ki s staranjem potemnijo v rjavo.

Aroma: intenzivna in kompleksna aroma z notami začimb, medu in rozin ter poznejšimi notami limoninega cveta.

Okus: sladek okus je učinkovito uravnotežen z vsebnostjo kislin sorte vinske trte. Zaokroženo, žametno vino z bogatimi notami medu in limone. Pookus je izrazito dolg in aromatičen.

— Najmanjši delež naravnega alkohola pred sušenjem grozdja: 15 vol. %.

— Najmanjši delež naravnega alkohola po sušenju grozdja: 21 vol. %.

— Najmanjši delež skupnega alkohola: 21 vol. %.

— Kar zadeva največji delež skupnega alkohola, se uporabljajo vrednosti, določene v ustrezni zakonodaji EU.

— Najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida je 400 miligramov na liter za sladka vina, proizvedena iz sušenega grozdja, z vsebnostjo ostanka sladkorja, izraženo kot sladkorji, 45 gramov na liter ali več (v skladu s Prilogo I, del B, k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/934).

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	30
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	400

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Proizvodnja suhega belega vina

Omejitve glede vinifikacije

Suho belo vino z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 85 % grozdja sorte assyrtiko. Preostali delež je iz grozdja sort aidani in athiri. Za belo vino se uporablja klasična metoda vinifikacije. Temperatura med alkoholnim vrenjem ne sme preseči 20 °C.

2. Proizvodnja likerskega vina iz sušenega grozdja

Omejitve glede vinifikacije

Likersko vino iz sušenega grozdja z ZOP Santorini je proizvedeno iz naravno sladkega vina/vina iz sušenega grozdja z dodajanjem:

— nevtralnega alkohola vinskega izvora, vključno z alkoholom, pridobljenim z destilacijo sušenega grozdja, katerega delež dejanskega alkohola je najmanj 96 vol. %;

— destilata iz vina ali sušenega grozdja, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %;

— proizvodov iz obojega zgoraj navedenega z dodatkom mošta iz sušenega grozdja istih sort kot pri proizvodnji naravno sladkega vina;

— žganja, destiliranega iz vina, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %;

— žganja iz rozin, katerega dejanski volumenski delež alkohola znaša najmanj 52 vol. % in največ 94,5 vol. %

Zgoraj navedeni proizvodi se dodajo do 31. maja leta, ki neposredno sledi letu proizvodnje.

3. Gojitvene oblike vinske trte

Način gojenja

Vinsko trto gojijo v kotlastih oblikah, ki so tradicionalne na Santorinu, in sicer v kotlasti obliki z navoji, imenovani tudi kronasta oblika, ter kotlasti obliki z obročastimi in ravnimi trsi.

4. Naravno sladko belo vino/belo vino iz sušenega grozdja

Omejitve glede vinifikacije

Naravno sladko belo vino/belo vino iz sušenega grozdja z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 51 % grozdja sorte assyrtiko. Preostali delež je proizveden iz grozdja sort aidani in athiri, z majhnimi količinami „tujih“ belih sort, ki jih tradicionalno gojijo na skupini otokov Santorin in Tirazija. Te sorte so gaidouria, katsano, beli moschato, monemvassia, platani, potamissi in rdeča sorta roditis. Grozdje se potrga prezrelo in pusti na soncu, da se delno posuši. Pred sušenjem je vsebnost sladkorja grozdnega mošta vsaj 260 gramov na liter. Po sušenju je 370 gramov na liter. Sladkorji in alkohol v končnem vinu izhajajo v celoti iz vinificiranega grozdja. Pred vrenjem, med njim in po njem ni dovoljeno dodati: zgoščenega grozdnega mošta, prečiščenega zgoščenega grozdnega mošta, alkohola in destilatov.

5. Posebni enološki postopki, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina

Posebni enološki postopki

— Za uporabo označbe „Επιλεγμένος“ ali „Réserve“ za suha bela vina z ZOP Santorini morajo vina prestati celoten postopek vsaj enoletnega staranja, od tega vsaj šest mesecev v hrastovih sodih in tri mesece v steklenici.

— Za uporabo označbe „Ειδικά“ ali „Grande Réserve“ za suha bela vina z ZOP Santorini morajo vina prestati celoten postopek vsaj dvoletnega staranja, od tega vsaj 12 mesecev v hrastovih sodih in šest mesecev v steklenici.

— Za vina vinsanto, ki so „naravno sladko vino/vino iz sušenega grozdja“ ali „likersko vino iz sušenega grozdja“, je najkrajše obvezno 24-mesečno obdobje oksidativnega staranja, ki poteka, ko je vino v hrastovih sodih. Celotno obdobje oksidativnega staranja, ne glede na to, koliko let traja, poteka izključno na otokih Santorin in Tirazija.

Navedbe o staranju vin vinsanto so:

— „letnik [leto]“, ki pomeni, da je bilo grozdje potrgano izključno v navedenem letu in da je izpolnjena minimalna zahteva dvoletnega oksidativnega staranja;

— „starano x let“, pri čemer je x število let minimalnega poljubnega oksidativnega staranja, določeno kot 4, 8, 12, 16 itd., s štiriletnimi presledki.

5.2. *Največji donosi*

1. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar

50 hektolitrov na hektar

2. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar

6 500 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje proizvodnje vin z ZOP zajema otoka Santorin in Tirazija.

7. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Kakovost

Vinogradi na Santorinu so med najstarejšimi na svetu, saj so obstajali že v prazgodovini. Vinogradniška tradicija obstaja že vsaj 3 500 let. Edinstveno podnebje, skupaj s sestavo tal, pomeni, da se s sortami vinske trte, ki se uporabljajo pri vinifikaciji, proizvajajo vina izjemnega značaja. Opisi popotnikov iz 19. stoletja govorijo o izjemnih organoleptičnih lastnostih vina. Te lastnosti izhajajo iz učinka naravnega okolja na grozdje in s tem na vina s Santorina. V tistem času je bilo vino s Santorina zelo iskano v tujini. Zaradi velikega deleža alkohola so ga mnogo let prodajali za okrepitev vin z drugih območij, ki so imela majhen delež alkohola.

Poleg zgodovinskega pomena so vinogradi danes znani po proizvodnji edinstvenih, kakovostnih vin, skozi katera se začnejo s staranjem izražati tla Santorina, tega edinstvenega območja vinogradov na otoku.

Proizvajalci vina danes uporabljajo lokalno grozdje na najboljši mogoči način in poudarjajo vrednost njihovih organoleptičnih lastnosti. Proizvajajo kakovostna vina, priznana na mednarodnih tekmovanjih v Grčiji in na tujem.

Da bi se ohranila povezava med vini z ZOP Santorini in njihovo kakovostjo, posebna komisija vsako leto preuči njihove organoleptične lastnost. Vina, ki niso skladna z ustreznimi specifikacijami, ne morejo biti dana na voljo kot vina z ZOP Santorini.

Študija univerze za kmetijstvo v Atenah je pokazala, da so vina s Santorina zelo bogata z bioaktivnimi fenoli zaradi edinstvene metode gojenja, pri kateri se uporablja tradicionalna košarasta oblika. To značilno metodo gojenja vinske trte na Santorinu uporabljajo že od antike in je popolnoma skladna z drugimi značilnostmi gojenja, kot sledi: (I) značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode; (II) sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde, ter (III) znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morsko meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

8.2. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Zgodovinska povezava

Ko raziskujemo tradicijo proizvodnje vina na Santorinu, potujemo v preteklost do tretjega tisočletja pred našim štetjem. Najdbe pri izkopavanjih v Akrotiriju, kot so oglje iz lesa vinske trte in grozdi kot dekorativni motivi na poslikanih vazah iz tistega časa, kažejo, da je bilo vinogradništvo med glavnimi dejavnostmi prebivalstva. Prazgodovinski vinogradi so bili uničeni zaradi velikega izbruha ognjenika približno leta 1650 pr. n. št., ki je za približno tri stoletja izbrisal vse sledi človeškega in rastlinskega življenja z otoka .

Vinogradništvo in proizvodnja vina sta morala biti pomemben del gospodarstva Akrotirija v času uničenja. To potrjuje fizična prisotnost oglja iz lesa vinske trte in grozdnih pešk ter tudi posebni sistem za tlačenje grozdja in zbiranje mošta. Kad za tlačenje in čeber pod njo sta osnovna oprema. Velika košara, polna apna, ki so jo našli v kadi za tlačenje, je arheologe napeljala na misel, da so apno morda uporabljali kot vrsto filtra za čiščenje mošta.

Vino so shranili v velikih *pithoi* (vrčih), zapečatenih z voskom. Ugotovljeno je bilo namreč, da se znaki na vratu take posode, zarezani v linearni pisavi A, nanašajo na vino. Na splošno številčnost posod za shranjevanje, skupaj z vrči s stremenastimi ročaji, najdenih v Akrotiriju, ne kaže le na precejšnjo proizvodnjo vina, temveč tudi razvoj trgovine z vinom. Grozde so v tistem času uporabljali kot dekorativne motive na poslikanih vazah. Obstoj vinogradništva in trgovine z vinom dokazujejo nekatere vrste posod z dulci v bližini ozkega dna ter množica vrčev s stremenastimi ročaji: posod, oblikovanih predvsem za prevažanje tekočin. Na Santorinu so do zdaj našli vsaj 50 % vseh primerov te zgodnje vrste posode, najdenih v egejski regiji.

Po navedbah Herodota so se po katastrofi prvi naselili Feničani. Skupaj z drugimi, ki so prišli za njimi, so se morali spopadati z ekstremnim okoljem, da so preživeli. Za prehranske potrebe so poskušali gojiti različne vrste rastlin, ki so jih prinesli s sabo in ki so jih poznali. Le vinska trta je uspela preživeti stoletja v neugodnem okolju Santorina. To je prilagodljiva rastlina in zlasti odporna na vroče in suhe razmere na otoku s svojim močnim in dobro razvitim koreninskim sistemom, ki prodre v tla Santorina. Domačini uporabljajo izraz *aspa* za trda in kompaktna tla, oblikovana iz več plasti vulkanskega materiala: pepela, lave, plovca in odpadnih delcev. *Aspa* je prekrila apnenčasto in skrilasto podtalje ob zaporednih vulkanskih izbruhih. Stoletja trdega dela ljudi je vtisnjenega v krajino otoka, ki priča o dolgotrajnih prizadevanjih prebivalcev Santorina, da bi ukrotili svojo deželo.

Iz arhaičnih in klasičnih obdobij nimamo neposrednih dokazov o gojenju vinske trte. Vendar bi bilo nenavadno, če je prebivalci Santorina ne bi gojili na tako idealnem mestu. Težko si je predstavljati prisotnost bogatih posestnikov na Santorinu, če ne bi gojili proizvoda, ki bi jim prinesel velike dobičke. In doslej se je izkazalo, da je tak proizvod prav vino.

Otok Santorin je bil od 12. do 17. stoletja pod beneško oblastjo. Evropejci so že od samega začetka cenili grška vina ne le zaradi njihove kakovosti, temveč tudi ker so lahko prenesla dolge poti po morju. Zato so frankovske in beneške ladje začele tovoriti vedno več vina s Santorina. Zlata doba za vina s Santorina pod beneško oblastjo se je končala, ko so otok dokončno osvojili Turki. Vina so prestala izjemno pot, s trenutki sijaja, kot je njihov sloves v Parizu.

8.3. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinska trta in vino sta že od davnih časov neločljivo povezana s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem prebivalcev Santorina.

Santorin je vedno združeval veliko produktivnost s kakovostjo in usmerjenost navzven. Pod turško oblastjo je pomanjkanje velikih njivskih površin pomenilo, da se muslimansko prebivalstvo ni naselilo. Prebivalci Santorina so svoje skupnosti organizirali demokratično. Izkoristili so mir, ki je vladal v Egejskem morju po otomanski osvojitvi tega območja, ter razvili trgovino in prevoz kot v prazgodovini. Aleksandrija, Taganrog in Konstantinopel so bila najpomembnejša središča za izvoz velikih količin vina s Santorina. Znano je, da je izvoz v Rusijo potekal že vsaj od leta 1786. Gospodarstvo Santorina je dejansko upadlo, ko se je izvoz v Rusijo ustavil zaradi oktobrske revolucije.

Dokazi o daljni preteklosti otoka so danes ohranjeni na arheoloških najdiščih Akrotiri in Mesa Vouno, v arheoloških muzejih na Santorinu in Atenah ter v kulturnem centru Gyzi Megaron. V resnici je celotni otok s kaldero, vulkanskimi kamninami, tradicionalnimi naselbinami, stolpi in jamami spomenik živi zgodovini.

Danes tam najdemo vinske kleti z visokotehnološko opremo, povsem posvečene proizvodnji kakovostnih vin.

To kulturno, družbeno in gospodarsko povezavo je v zadnjih delih potrdila vrsta dogodkov na otoku, kot so simpoziji Ampelos („Vinska trta“). Santorin je bil izbran za prizorišče teh mednarodnih simpozijev o vinski trti, ker ima poleg tega, da je med najlepšimi in najbolj edinstvenimi kraji na svetu, 3 500-letno tradicijo vinogradništva in proizvodnje vina. To tradicijo omogoča edinstveni ekosistem tega vulkanskega egejskega otoka.

Namen prvega simpozija, „Ampelos 2003“ (5.–7. junija), je bil pomembno prispevati k določitvi pravilne usmeritve vinogradništva v Grčiji ter zagotoviti vinogradnikom čim več „orodij“ za sodobno in učinkovito vinogradništvo. Organizatorji simpozija so povabili vinogradnike, proizvajalce vina, strokovnjake, raziskovalce in poslovneže v tem sektorju, da si izmenjajo znanje in mnenja na tem področju. Povabljeni so bili tudi, da uživajo v bogatem družabnem programu simpozija v popolnem okolju: na slavnem otoku Santorin!

Namen drugega simpozija, „Ampelos 2006“ (1.–3. junij), je bil udeležencem predstaviti najnovejše znanstvene in tehnične dosežke ter najnovejše dogajanje na trgu. To je bila priložnost za plodno razpravo med strokovnjaki z vsega sveta, skupaj s predstavniki vinarstva, vinskimi novinarji in ljubitelji vina, ki so se udeležili simpozija. Osnovni cilj simpozija je bil oceniti kombinacijo tal, podnebja in sort vinske trte za vsako vino ter razmisliti, kako najbolje uporabiti surovine z uporabo celotne palete tehnik proizvodnje vina. To bi prispevalo k razvoju specifičnih, želenih arom ter okusa vin posamezne regije. Nazadnje, posebna pozornost je bila namenjena tržnim strategijam, ki bi jih bilo mogoče uporabiti.

Tretji mednarodni simpozij, „Ampelos 2013“, je na Santorinu potekal 30. in 31. maja 2013. Cilji so bili: razvoj na področju prilagajanja vinogradništva glede na podnebne spremembe, napredek in inovacije v vinarstvu, nove strategije za promocijo vinskih proizvodov v novih gospodarskih razmerah, ki so nastale na svetovni ravni, ter novi trendi pri izvajanju dobrih praks v vinogradništvu in vinarstvu.

Tema četrtega mednarodnega simpozija „Ampelos“ (12.–14. maj) je bila „Sredozemski vinogradi in podnebne spremembe“. Predstavitve so potrdile znaten vpliv podnebnih sprememb, zlasti zvišanja povprečnih temperatur ozračja, na razvoj fenolov, fiziologijo in obdobje zorenja grozdja. Ugotovljeno je bilo, da je v zadnjih 40 letih v evropskih vinogradih opažen določen trend. Odvisno od regije in sorte vinske trte se brstenje, cvetenje in zorenje grozdja pojavljajo od dva do tri tedne bolj zgodaj. Grozdje pa polno zori pri veliko višjih temperaturah. Glavni podnebni parametri so temperatura, padavine in sončna svetloba. Opozorjeno je bilo, da se bo, ne glede na napovedne modele za te parametre, evropska karta vinske trte in vina močno spremenila. Spremembe bodo zajemale tako vzorec sort vinske trte kot strukturne elemente karte. Izid bo precej slab za kakovost vin, zlasti tisti iz belih sort vinske trte.

8.4. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Geografsko okolje in geografsko poreklo

Na območju proizvodnje vin z ZOP Santorini vinogradi pokrivajo približno 1 200 hektarov. Začnejo se na ravni morja in se vzpenjajo v terasah do 300 m v višino.

Regija ima značilno sredozemsko podnebje z močnim soncem, vročimi in suhimi poletji ter milimi zimami. Povprečna letna najvišja temperatura je 23 °C, najnižja pa 14 °C. Skupna letna količina padavin je v povprečju med 250 in 370 mm.

Santorin je večinoma oblikovan iz terciarnih sedimentov lokalne prsti, plovca in lave. Tla na Santorinu so peščena, z zelo majhnimi količinami gline. Malo je tudi organskih snovi in, razen na majhnem območju okoli hriba Profitis Ilias, tla ne vsebujejo kalcijevega karbonata. Kljub temu, da so tla bogata s kalijem, rastline zato ne morejo absorbirati količin, potrebnih za kakršno koli večjo nevtralizacijo vinske kisline. To je razlog za visoko raven kislin v vinih Santorina. K majhni absorpciji kalija prispevata tudi podnebje z malo dežja in dejstvo, da vinogradi niso namakani.

Otok je izjemno sušen. V poletnih mesecih, ko grozdje dozoreva, so dnevne temperature zelo visoke. V tem dolgem sušnem obdobju potrebe rastlin po vlagi zadovoljujejo meglice, ki nastajajo zaradi izhlapevanja morja. Dvigajo se iz kaldere in prekrijejo otok.

Otok je v poletnih mesecih hkrati tudi izpostavljen močnim severnim vetrovom, znanim kot *meltemi*, ki podnevi preprečujejo kopičenje vlage na grozdju. Ponoči, ko temperature padejo in postanejo vremenske razmere razmeroma vlažne, pa vulkanska tla otoka absorbirajo vlago in tako oskrbijo vinsko trto.

Na mestih, kjer se tla strmo vzpenjajo, so prebivalci Santorina zgradili slovite *pezoules* (stopnice). Zemljišče so oblikovali v terase, da bi omogočili gojenje in omejili izgubo vode.

Zaradi te edinstvene kombinacije podnebja in tal grozdje na Santorinu hitro dozori in ohrani svojo kislost.

Tako kot vse drugo na vetrovnem Santorinu je tudi vinska trta edinstvene oblike. Rastline rastejo v širokih razmikih in nizko nad tlemi. Da bi grozdje zaščitili pred neumornimi vetrovi, ki bičajo otok pozimi, prebivalci Santorina uporabljajo metodo obrezovanja vinske trte v kronaste oblike, tako da grozdje raste navznoter.

Insekti in bolezni redko povzročajo resne težave. Edini poseg za zaščito rastlin je en ali dva preventivna nanosa žvepla pomladi.

Vinogradi na Santorinu so najstarejši v vsej Grčiji. Nekatere vinske trte so lahko stare kar 300 let. Vinska trta ima lastne korenine. Niso cepljene na ameriške podlage. Razlog za to je, da trtna uš, škodljiv insekt, ki še naprej uničuje vinograde po vsem svetu, nikoli ni prišla sem. Na srečo vulkanska tla otoka z malo gline in zelo visoko vsebnostjo peska (93–97 %) zanjo niso ugodna.

Več dejavnikov torej ustvarja mikroklimo, kot je ni drugje na svetu. Grozdju omogoča, da polno dozorijo, in jim daje posebne lastnosti, kot sta osvežujoča velika kislost in velik delež alkohola.

8.5. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Podatki o proizvodu

Vinogradi otokov Santorini in Tirazija ponujajo resnično lepe razglede na Egejsko morje. Poleti severni vetrovi, sloviti *meltemi*, preprečujejo visoke temperature in s tem ustvarjajo posebno mikroklimo. To povečuje zorenje grozdja in njegovo sestavo v „analitični“ fazi zorenja, tj. ob upoštevanju vsebnosti kislin, barve, aromatičnosti, sladkorjev itd. Rezultat so vina izjemne kakovosti. Vina z ZOP Santorini so proizvedena iz lokalnih sort vinske trte assyrtiko, athiri in aidani.

Suho belo vino z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 85 % grozdja sorte assyrtiko. Preostali delež je iz grozdja sort aidani in athiri.

Kombinacija podnebja, sestave tal na otokih, sort vinske trte, skrbi za vinsko trto in tehnik proizvodnje vina prispeva h kakovostnim lastnostim vin z ZOP Santorini. Ta kombinacija jim omogoča, da se starajo in sčasoma izboljšajo svoje lastnosti. Starano suho belo vino je temno zlatorumene barve z oranžnimi odtenki. Vsebuje večinoma večinoma cvetlične arome, arome po zelenem sadju, kot je kutina, in različnem marmeladnem sadju. Prisotne so tudi note oreškov, kot so praženi mandlji in lešniki. Pogoste so tudi note začimb, kot sta kumina in koriander, in aromatičnih zelišč, kot so pelargonija, timijan, žajbelj in kamilica, ki se zaključijo z notami suhih fig. Arome so prisotne tudi kot okusi, med katerimi sta tudi medeni okus in okus suhega sadja. Starana vina imajo tudi masleno teksturo. Posledično imajo ta vina bogato in kompleksno telo ter še daljši pookus.

8.6. *Povezava glede kakovosti, zgodovinska, kulturna in družbena povezava ter geografsko okolje pri belem vinu*

Vzročna medsebojna povezava

Kot je opisano v zgornjih oddelkih, je edinstvenost vin z ZOP Santorini posledica posebnih značilnosti otoka in posebnih tehnik gojenja. To so:

1. gojenje v obliki košare. Ta značilna metoda gojenja vinske trte, ki jo uporabljajo na Santorinu, je lokalna praksa, ki je preživela od antike vse do danes. Da oblikujejo „košare“, izkušeni vinogradniki na Santorinu zvijejo trse skupaj v velike krone kot naravne košare, ki ležijo na vulkanskih tleh otoka. Grozdje dozori zaščiteno v košari, kjer ni v nevarnosti. Vinska trta pa je sposobna kljubovati posebno težavnim talnim in podnebnim razmeram na Santorinu. Te so naslednje:

— zelo močni vetrovi, zlasti spomladi, ko se pojavijo nove mladike;

— ostro bičanje peska iz vulkanskih tal, ki ga nosi veter;

— žgoče sonce skozi vse poletje;

— pomanjkanje vode (razen morskih meglic ponoči);

2. značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode;

3. sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde, ter

4. znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morsko meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

Značilna mikroklima otokov na razmejenem območju v kombinaciji z reliefom pokrajine omogoča, da sorte vinske trte na tem območju dajejo vina z veliko aromatično kompleksnostjo. Prevladujejo agrumi, zlasti njihovi cvetovi, kot so citrona, limona, grenivka in rdeča pomaranča. Močno prisotno je tudi belomesnato in zeleno sadje, kot sta hruška in zeleno jabolko. Sledi koščičasto sadje, kot so bela breskev, marelica in nešplja. Zatem najdemo tropsko sadje, na primer mango, ananas, liči in melono. Prvi vtis v ustih je močan občutek kislosti, uravnotežene s toplim in sladkim občutkom velikega deleža alkohola. Prevladujejo agrumi, zlasti njihovi cvetovi, kot so citrona, limona, grenivka in rdeča pomaranča, skupaj z belomesnatim sadjem, kot sta hruška, ki je glavna značilnost sorte assyrtiko, in zeleno jabolko, ter koščičastim sadjem, kot so bela breskev, marelica in zeleno sadje (liči, nešplja). Odvisno od količin sort athiri in aidani je mogoče najti tudi tropsko sadje, kot sta mango in ananas. Še ena značilnost, ki se najde na Santorinu, je intenzivna slana nota. To ni povezano s sorto vinske trte, temveč s tem, da so vinogradi blizu morja. Še ena intenzivna značilnost okusa je mineralnost, kar pomeni okus po mokrih kamnih.

Posledično so vina s Santorina bogata, imajo polno telo in pookus, ki traja več sekund.

8.7. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Kakovost

Vinogradi na Santorinu so med najstarejšimi na svetu, saj so obstajali že v prazgodovini. Vinogradniška tradicija obstaja že vsaj 3 500 let. Edinstveno podnebje, skupaj s sestavo tal, pomeni, da se s sortami vinske trte, ki se uporabljajo pri vinifikaciji, proizvajajo vina izjemnega značaja. Opisi popotnikov iz 19. stoletja govorijo o izjemnih organoleptičnih lastnostih vina. Te lastnosti izhajajo iz učinka naravnega okolja na grozdje in s tem na vina s Santorina. V tistem času je bilo vino s Santorina zelo iskano v tujini. Zaradi velikega deleža alkohola so ga mnogo let prodajali za okrepitev vin z drugih območij, ki so imela majhen delež alkohola.

Poleg zgodovinskega pomena so vinogradi danes znani po proizvodnji edinstvenih, kakovostnih vin, skozi katera se začnejo s staranjem izražati tla Santorina, tega edinstvenega območja vinogradov na otoku.

Proizvajalci vina danes uporabljajo lokalno grozdje na najboljši mogoči način in poudarjajo vrednost njihovih organoleptičnih lastnosti. Proizvajajo kakovostna vina, priznana na mednarodnih tekmovanjih v Grčiji in na tujem.

Da bi se ohranila povezava med vini z ZOP Santorini in njihovo kakovostjo, posebna komisija vsako leto preuči njihove organoleptične lastnost. Vina, ki niso skladna z ustreznimi specifikacijami, ne morejo biti dana na voljo kot vina z ZOP Santorini.

Študija univerze za kmetijstvo v Atenah je pokazala, da so vina s Santorina zelo bogata z bioaktivnimi fenoli zaradi edinstvene metode gojenja, pri kateri se uporablja tradicionalna košarasta oblika. To značilno metodo gojenja vinske trte na Santorinu uporabljajo že od antike in je popolnoma skladna z drugimi značilnostmi gojenja, kot sledi:

(I) značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode;

(II) sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde;

(III) znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morsko meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

8.8. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Zgodovinska povezava

Ko raziskujemo tradicijo proizvodnje vina na Santorinu, potujemo v preteklost do tretjega tisočletja pred našim štetjem. Najdbe pri izkopavanjih v Akrotiriju, kot so oglje iz lesa vinske trte in grozdi kot dekorativni motivi na poslikanih vazah iz tistega časa, kažejo, da je bilo vinogradništvo med glavnimi dejavnostmi prebivalstva. Prazgodovinski vinogradi so bili uničeni zaradi velikega izbruha ognjenika približno leta 1650 pr. n. št., ki je za približno tri stoletja izbrisal vse sledi človeškega in rastlinskega življenja z otoka .

Vinogradništvo in proizvodnja vina sta morala biti pomemben del gospodarstva Akrotirija v času uničenja. To potrjuje fizična prisotnost oglja iz lesa vinske trte in grozdnih pešk ter tudi posebni sistem za tlačenje grozdja in zbiranje mošta. Kad za tlačenje in čeber pod njo sta osnovna oprema. Velika košara, polna apna, ki so jo našli v kadi za tlačenje, pa je arheologe napeljala na misel, da so apno morda uporabljali kot vrsto filtra za čiščenje mošta.

Vino so shranili v velikih *pithoi* (vrčih), zapečatenih z voskom. Ugotovljeno je bilo namreč, da se znaki na vratu take posode, zarezani v linearni pisavi A, nanašajo na vino. Na splošno številčnost posod za shranjevanje, skupaj z vrči s stremenastimi ročaji, najdenih v Akrotiriju, ne kaže le na precejšnjo proizvodnjo vina, temveč tudi razvoj trgovine z vinom. Grozde so v tistem času uporabljali kot dekorativne motive na poslikanih vazah. Obstoj vinogradništva in trgovine z vinom dokazujejo nekatere vrste posod z dulci v bližini ozkega dna ter množica vrčev s stremenastimi ročaji: posod, oblikovanih predvsem za prevažanje tekočin. Na Santorinu so do zdaj našli vsaj 50 % vseh primerov te zgodnje vrste posode, najdenih v egejski regiji.

Po navedbah Herodota so se po katastrofi prvi naselili Feničani. Skupaj z drugimi, ki so prišli za njimi, so se morali spopadati z ekstremnim okoljem, da so preživeli. Za prehranske potrebe so poskušali gojiti različne vrste rastlin, ki so jih prinesli s sabo in ki so jih poznali. Le vinska trta je uspela preživeti stoletja v neugodnem okolju Santorina. To je prilagodljiva rastlina in zlasti odporna na vroče in suhe razmere na otoku s svojim močnim in dobro razvitim koreninskim sistemom, ki prodre v tla Santorina. Domačini uporabljajo izraz *aspa* za trda in kompaktna tla, oblikovana iz več plasti vulkanskega materiala: pepela, lave, plovca in odpadnih delcev. *Aspa* je prekrila apnenčasto in skrilasto podtalje ob zaporednih vulkanskih izbruhih. Stoletja trdega dela ljudi je vtisnjenega v krajino otoka, ki priča o dolgotrajnih prizadevanjih prebivalcev Santorina, da bi ukrotili svojo deželo.

Iz arhaičnih in klasičnih obdobij nimamo neposrednih dokazov o gojenju vinske trte. Vendar bi bilo nenavadno, če je prebivalci Santorina ne bi gojili na tako idealnem mestu. Težko si je predstavljati prisotnost bogatih posestnikov na Santorinu, če ne bi gojili proizvoda, ki bi jim prinesel velike dobičke. In doslej se je izkazalo, da je tak proizvod prav vino.

Otok Santorin je bil od 12. do 17. stoletja pod beneško oblastjo. Evropejci so že od samega začetka cenili grška vina ne le zaradi njihove kakovosti, temveč tudi ker so lahko prenesla dolge poti po morju. Zato so frankovske in beneške ladje začele tovoriti vedno več vina s Santorina. Zlata doba za vina s Santorina pod beneško oblastjo se je končala, ko so otok dokončno osvojili Turki. Vina so prestala izjemno pot, s trenutki sijaja, kot je njihov sloves v Parizu.

8.9. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinska trta in vino sta že od davnih časov neločljivo povezana s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem prebivalcev Santorina.

Vinsanto nadaljuje tradicijo *passosa*, imena za vino iz sušenega grozdja iz antike, po katerem so sloveli egejski otoki.

Danes je malo vin, pri katerih so bili ohranjeni ista oblika in proizvodni postopki kot v antičnih časih Grčije. Heziod je s sladkim okusom na jeziku v sedmem stoletju pr. n. št. napisal: „Postavite grozdje na sonce za deset dni in noči ter ga pustite v senci pet dni.“ Tako nam je dal starodavni recept za proizvodnjo vina.

Vinsanto nas razveseljuje z enakim okusom vin, ki so se pila nerazredčena na Platonovih in Sokratovih simpozijih.

V 12. stoletju so beneški zavojevalci otoka to vino preimenovali v „Vino di Santorini“ (santorinsko vino). To je postalo „Vino Santo“ in nato „Vinsanto“. Z imenom „Vinsanto“ je doseglo pristanišča Konstantinopla, Rusije, Trsta, Ancone in Benetk. To sloveče sladko vino, ki izraža edinstvenost Santorina, je spremljalo razkošne bankete srednjeveških vladarjev. Mnoga stoletja je bilo mašno vino v kelihih vseruske pravoslavne cerkve.

Prva znana omemba imena „Vinsanto“ sega v leto 1729. Nekaj ladijskih kapitanov je v pismu katoliškemu škofu napisalo, da je piratska ladja oropala dve plovili s Santorina ter vzela deset sodov vina in pet sodov vinsanta.

Santorin je vedno združeval veliko produktivnost s kakovostjo in usmerjenost navzven. Izvoz vinsanta je dosegel vrh v času beneške in turške vladavine ter nato ponovno v 19. stoletju, ko je Santorini izvažal več vina kot ostala Grčija skupaj. Pod turško oblastjo je pomanjkanje velikih njivskih površin pomenilo, da se muslimansko prebivalstvo ni naselilo tam. Prebivalci Santorina so svoje skupnosti organizirali demokratično. Izkoristili so mir, ki je vladal na egejskem morju po otomanski osvojitvi tega območja, ter razvili trgovino in prevoz kot v prazgodovini. Aleksandrija, Taganrog in Konstantinopel so bila najpomembnejša središča za izvoz velikih količin vina s Santorina. Znano je, da je izvoz vinsanta v Rusijo potekal že vsaj od leta 1786. Gospodarstvo Santorina je dejansko upadlo, ko se je izvoz vinsanta v Rusijo ustavil zaradi oktobrske revolucije.

Dokazi o daljni preteklosti otoka so danes ohranjeni na arheoloških najdiščih Akrotiri in Mesa Vouno, v arheoloških muzejih na Santorinu in Atenah ter v kulturnem centru Gyzi Megaron. V resnici je celotni otok s kaldero, vulkanskimi kamninami, tradicionalnimi naselbinami, stolpi in jamami spomenik živi zgodovini.

Danes tam najdemo vinske kleti z visokotehnološko opremo, povsem posvečene proizvodnji kakovostnih vin.

To kulturno, družbeno in gospodarsko povezavo je v zadnjih delih potrdila vrsta dogodkov na otoku, kot so simpoziji Ampelos („Vinska trta“). Santorin je bil izbran za prizorišče teh mednarodnih simpozijev o vinski trti, ker ima poleg tega, da je med najlepšimi in najbolj edinstvenimi kraji na svetu, 3 500-letno tradicijo vinogradništva in proizvodnje vina. To tradicijo omogoča edinstveni ekosistem tega vulkanskega egejskega otoka.

8.10. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Geografsko okolje in geografsko poreklo

Na območju proizvodnje vin z ZOP Santorini vinogradi pokrivajo približno 1 200 hektarov. Začnejo se na ravni morja in se vzpenjajo v terasah do 300 m v višino.

Regija ima značilno sredozemsko podnebje z močnim soncem, vročimi in suhimi poletji ter milimi zimami. Povprečna letna najvišja temperatura je 23 °C, najnižja pa 14 °C. Skupna letna količina padavin je v povprečju med 250 in 370 mm.

Santorin je večinoma oblikovan iz terciarnih sedimentov lokalne prsti, plovca in lave. Tla na Santorinu so peščena, z zelo majhnimi količinami gline. Malo je tudi organskih snovi in, razen na majhnem območju okoli hriba Profitis Ilias, tla ne vsebujejo kalcijevega karbonata. Kljub temu, da so tla bogata s kalijem, rastline zato ne morejo absorbirati količin, potrebnih za kakršno koli večjo nevtralizacijo vinske kisline. To je razlog za visoko raven kislin v vinih Santorina. K majhni absorpciji kalija prispevata tudi podnebje z malo dežja in dejstvo, da vinogradi niso namakani.

Otok je izjemno sušen. V poletnih mesecih, ko grozdje dozoreva, so dnevne temperature zelo visoke. V tem dolgem sušnem obdobju potrebe rastlin po vlagi zadovoljujejo meglice, ki nastajajo zaradi izhlapevanja morja. Dvigajo se iz kaldere in prekrijejo otok.

Otok je v poletnih mesecih hkrati tudi izpostavljen močnim severnim vetrovom, znanim kot *meltemi*, ki podnevi preprečujejo kopičenje vlage na grozdju. Ponoči, ko temperature padejo in postanejo vremenske razmere razmeroma vlažne, pa vulkanska tla otoka absorbirajo vlago in tako oskrbijo vinsko trto.

Na mestih, kjer se tla strmo vzpenjajo, so prebivalci Santorina zgradili slovite *pezoules* (stopnice). Zemljišče so oblikovali v terase, da bi omogočili gojenje in omejili izgubo vode.

Zaradi te edinstvene kombinacije podnebja in tal grozdje na Santorinu hitro dozori in ohrani svojo kislost.

Tako kot vse drugo na vetrovnem Santorinu je tudi vinska trta edinstvene oblike. Rastline rastejo v širokih razmikih in nizko nad tlemi. Da bi grozdje zaščitili pred neumornimi vetrovi, ki bičajo otok pozimi, prebivalci Santorina uporabljajo metodo obrezovanja vinske trte v kronaste oblike, tako da grozdje raste navznoter.

Insekti in bolezni redko povzročajo resne težave. Edini poseg za zaščito rastlin je en ali dva preventivna nanosa žvepla pomladi.

Vinogradi na Santorinu so najstarejši v vsej Grčiji. Nekatere vinske trte so lahko stare kar 300 let. Vinska trta ima lastne korenine. Niso cepljene na ameriške podlage. Razlog za to je, da trtna uš, škodljiv insekt, ki še naprej uničuje vinograde po vsem svetu, nikoli ni prišla sem. Na srečo vulkanska tla otoka z malo gline in zelo visoko vsebnostjo peska (93–97 %) zanjo niso ugodna.

Posledično več dejavnikov ustvarja mikroklimo, ki je edinstvena na svetu in grozdju omogoča, da popolnoma dozori. Ti dejavniki skupaj z učinki izpostavljenosti soncu in staranja omogočajo proizvodnjo sladkih vin s koncentriranimi lastnostmi in čudovitim žametnim občutkom v ustih.

8.11. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Podatki o proizvodu

Vinogradi otokov Santorini in Tirazija ponujajo resnično lepe razglede na Egejsko morje. Poleti severni vetrovi, sloviti *meltemi*, preprečujejo visoke temperature in s tem ustvarjajo posebno mikroklimo. To povečuje zorenje grozdja in njegovo sestavo v „analitični“ fazi zorenja, tj. ob upoštevanju vsebnosti kislin, barve, aromatičnosti, sladkorjev itd. Rezultat so vina izjemne kakovosti.

Poleg tega kombinacija podnebja, sestave tal na otoku, sort vinske trte, skrbi za vinsko trto in tehnik proizvodne vina prispeva h kakovostnim lastnostim vin z ZOP Santorini.

Naravno sladko belo vino/belo vino iz sušenega grozdja in likersko vino iz sušenega grozdja z ZOP Santorini je proizvedeno iz vsaj 51 % grozdja sorte assyrtiko. Preostalo je proizvedeno iz grozdja sort aidani in athiri, z majhnimi količinami „tujih“ belih sort, ki jih tradicionalno gojijo na skupini otokov Santorin in Tirazija. Te sorte so gaidouria, katsano, beli muškat, monemvassia, platani, potamissi in rdeča sorta roditis.

Po trgatvi se grozdje, namenjeno proizvodnji vinsanta, postavi na vroče egejsko sonce, da se suši, pri čemer ga lastnost tal, da odvajajo vodo, ščiti pred gnitjem. Po sedmih do dvanajstih dneh grozdje izgubi večino vlage, vse njegove lastnosti pa so skoncentrirane. Grozdje se nato pazljivo zdrobi in stisne in začne se počasno alkoholno vrenje, ki se dnevno spremlja. Zaradi visoke vsebnosti sladkorja se alkoholno vrenje predčasno ustavi. Rezultat je naravno sladko vino brez dodatka močnega alkohola. Vino nato zori v hrastovih sodih vsaj 24 mesecev. Čas je prijazen do vinsanta in neprecenljive vrednosti pri oblikovanju arom in okusov, ko vino mirno počiva v temnih kleteh otokov. S časom se lastnosti vinsanta skoncentrirajo, zaradi česar daje čudovit žameten občutek v ustih, zato je staranje sestavni del njegove proizvodnje.

Za proizvodnjo vinsanta je potrebnih približno šest kilogramov grozdja na liter. Ta količina se lahko poveča tudi do deset kilogramov, odvisno od izhlapevanja med dolgim staranjem. Je torej izredno redko, kot vse, kar je dragoceno.

Vsaka od zgoraj navedenih sort vinske trte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vinsanta, na svoj način prispeva k njegovi veličini. Sorta assyrtiko prispeva poživljajočo kislost, plemenitost in mineralne note, aidani prispeva polno telo in globino ter opojno aromo, athiri pa prefinjenost in nežnost. Vse sorte skupaj pa prispevajo h kompleksnosti vinsanta.

8.12. *Povezava glede kakovosti ter zgodovinska in kulturna povezava z geografskim okoljem pri naravno sladkem vinu/vinu iz sušenega grozdja in likerskem vinu iz sušenega grozdja*

Vzročna medsebojna povezava

Kot je opisano v zgornjih oddelkih, je edinstvenost vin z ZOP Santorini posledica posebnih značilnosti otokov in posebnih tehnik gojenja. In sicer:

1. gojenje v obliki košare. Ta značilna metoda gojenja vinske trte, ki jo uporabljajo na Santorinu, je lokalna praksa, ki je preživela od antike vse do danes. Da oblikujejo „košare“, izkušeni vinogradniki na Santorinu zvijejo trse skupaj v velike krone kot naravne košare, ki ležijo na vulkanskih tleh otoka. Grozdje dozori zaščiteno v košari, kjer ni v nevarnosti. Vinska trta pa je sposobna kljubovati posebno težavnim talnim in podnebnim razmeram na Santorinu. Te so naslednje:

   — zelo močni vetrovi, zlasti spomladi, ko se pojavijo nove mladike;

   — ostro bičanje peska iz vulkanskih tal, ki ga nosi veter;

   — žgoče sonce skozi vse poletje;

   — pomanjkanje vode (razen morskih meglic ponoči);

2. značilna tla, ki so peščena, mešanica plovca in pepela, bogata z magnezijem, kalcijem in železom, s precejšnjo zmogljivostjo absorpcije vode;

3. sredozemsko podnebje z milimi zimami in hladnimi poletji, ko morski vetrovi s severa ohladijo vinograde, ter

4. znatna temperaturna razlika med dnevom in nočjo, skupaj z morsko meglico, ki se spusti na vinograde ter ohranja trto hladno in jo ščiti pred močnim soncem, kar je ugodno za razvoj kakovosti grozdja.

Preplet vseh teh dejavnikov, skupaj z učinkom polaganja grozdja na sonce, daje vina z intenzivno in kompleksno aromo. Vsebuje začimbne note, note grozdnega sirupa, čokolade, kave, čaja, višnje, slive in fige, češnjeve in višnjeve marmelade ter satja. S staranjem arome postanejo intenzivnejše in kompleksnejše. V ustih je vino bogato, z udarno kislostjo, uravnoteženo s sladkostjo. Zaokroženo, žametno vino z bogatimi notami medu in limone. Vino z edinstveno kompleksnostjo arom in okusov, odlično strukturo in dolgim zatonom.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

1. Izrazi, ki se nanašajo na nekatere postopke pridelave

Člen 1 ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje takih vin, ki se nanašajo na njihov način proizvodnje ali priprave (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005) se nanaša na pogoje za uporabo naslednjih navedb:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (MLADO VINO);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZORJENO V SODIH);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (STARANO V SODIH).

2. Navedba leta trgatve na etiketi

Kadar se na etiketi vin uporabi izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino), je treba navesti leto trgatve v skladu s členom 1(2) ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (Vladni uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005).

3. Tradicionalni izrazi

— Tradicionalni izrazi v skladu z ministrskim sklepom št. 235309 z dne 7. februarja 2002 o odobritvi tradicionalnih izrazov za vina, povezanih z označbo porekla ali geografsko označbo (Vladni uradni list, serija II, št. 179/6.2005).

V skladu z zgornjim ministrskim sklepom se lahko na etiketi vin z ZOP „Santorini“ uporabljajo naslednji tradicionalni izrazi: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [vino iz vinogradov na otoku], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [vino iz terasastih vinogradov], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [vino z gričev], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [vino s pobočij], Λιαστός [iz sušenega grozdja], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Navedba tradicionalnih izrazov v skladu s členom 112 Uredbe (EU) št. 1308/2013, povezanih z označbo porekla ali geografsko označbo

V skladu s členom 113 Uredbe (EU) št. 1308/2013 in kot je opredeljeno in zapisano v podatkovni zbirki e-Ambrosia, se lahko na etiketah vin z ZOP Santorini ob skladnosti z ustrezno zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo uporabljajo naslednji tradicionalni izrazi:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (vina višje kakovosti z označbo porekla namesto ZOP), Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (poseben izbor), Επιλογή ali Επιλεγμένος (izbor), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) in Λιαστός (iz sušenega grozdja).

Poleg tega:

Νυχτέρι (Nykteri): tradicionalno ime, rezervirano za suha bela vina z ZOP Santorini z najmanjšim volumenskim deležem naravnega alkohola 13,5 vol. %, fermentirano v cisternah ali sodih in nato zorjeno v lesenih sodih vsaj tri mesece.

Vinsanto: tradicionalno ime, rezervirano za sladka vina z ZOP Santorini, proizvedena iz sušenega grozdja.

Odstopanja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje v zvezi s proizvodnjo na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

člen 5(1) Uredbe Komisije (EU) št. 2019/33

o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo

Povezava na specifikacijo proizvoda

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