V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2022/C 143/09)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Fecha de comunicación: 31 de enero de 2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **En la elaboración de vino blanco seco con DOP Santorini, se ha aumentado el contenido mínimo de la variedad de uva assyrtiko del 75 al 85 %.**

   El aumento del porcentaje de assyrtiko mejora la calidad del vino elaborado. En concreto, consigue vinos blancos muy concentrados, delicados y de carácter mineral. Los vinos Vinsanto elaborados a partir de uvas pasificadas, principalmente assyrtiko, son ricos, complejos e intensos. La mejora de la calidad y las diversas demandas del mercado actual han llevado a un mayor número de viticultores a utilizar la variedad assyrtiko en cantidades cada vez mayores. En la mayoría de los casos, supera el 90 %. Además, todos los viñedos recién plantados o reestructurados de Santorini son monovarietales y la gran mayoría son assyrtiko.

   Se modifican los capítulos sobre «Prácticas enológicas» y «Variedades de uva autorizadas».

2. **El rendimiento máximo de los viñedos para el vino con DOP Santorini se ha reducido de 8 000 kilogramos por hectárea a 6 500 kilogramos por hectárea.**

   Las estadísticas de producción de uva de los últimos años muestran que el rendimiento medio de los viñedos se sitúa en torno a los 3 000 kilogramos por hectárea y que, con las prácticas vitícolas modernas, los rendimientos máximos no superan los 6 500 kilogramos por hectárea. Con el fin de proteger y mejorar el producto, es necesario adaptar el rendimiento máximo por hectárea en vista de los nuevos datos, y reducirlo a 6 500 kilogramos por hectárea.

   Se modifica el capítulo sobre «Rendimiento(s) máximo(s) por hectárea».

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

3. **El contenido de azúcar de los vinos blancos secos con DOP Santorini no debe exceder los 4 gramos por litro, o los 9 gramos por litro en determinadas condiciones.**

El contenido de azúcar de los vinos blancos secos con DOP Santorini se ha adaptado a lo dispuesto en el anexo III, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. En concreto, no supera «4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual». El pH extraordinariamente bajo de los vinos con DOP Santorini suele dar lugar a vinos desequilibrados en la cata. El contenido de azúcar propuesto, con la condición antes señalada, logra un equilibrio satisfactorio de azúcares y acidez.

Se modifica el capítulo sobre «Descripción de los vinos», concretamente el apartado sobre «Características analíticas y organolépticas del vino blanco seco».

4. **Se sustituye la forma del término tradicional «Νυχτέρι» en caracteres latinos por «Nykteri» - «NYKTERI»**

El artículo 13 de la Decisión Ministerial n.º 235309 de 7 de febrero de 2002, por la que se aprueban los términos tradicionales para los vinos, (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 179, volumen 2, de 19 de febrero de 2002), establece las condiciones de utilización del término tradicional «NYXTEPI-Nyktery» para los vinos blancos secos con la «Denominación de origen de calidad superior Santorini». La modificación adapta el pliego de condiciones a la legislación nacional.

Se modifica el capítulo sobre «Requisitos aplicables», concretamente el apartado sobre «Términos tradicionales».

5. **Palabras suprimidas del capítulo sobre prácticas enológicas**

En el capítulo sobre prácticas enológicas del vino blanco seco, se elimina la siguiente descripción de un método de vinificación: «elaborado mediante estrujado previo a la fermentación, seguido del desfangado y la inoculación con levaduras puras seleccionadas que expresan la tipicidad aromática». Se elimina ya que no representa una práctica enológica específica.

Se modifica el capítulo sobre «Prácticas enológicas».

6. **Actualización del expediente técnico de la DOP Santorini**

En el marco de la actualización de los expedientes técnicos, se introducen las siguientes modificaciones al pliego de condiciones:

i) se combina el vínculo con la zona geográfica del vino de licor de uvas pasificadas con el vínculo con la zona geográfica del vino naturalmente dulce o pasificado, ya que no existe una diferencia entre ellas;

ii) se añaden y sustituyen disposiciones nacionales sobre los requisitos y los controles aplicables a los vinos con DOP e IGP;

iii) se modifican los detalles de las autoridades de control competentes.

Se combinan los capítulos sobre «Vínculo con la zona geográfica del vino naturalmente dulce o pasificado» y «Vínculo con la zona geográfica del vino de licor de uvas pasificadas».

Se modifican los capítulos sobre «Requisitos aplicables» y «Datos de las autoridades y organismos de control».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

15. Vino de uvas pasificadas

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. *Vino blanco seco*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Aspecto: color amarillo verdoso brillante.

Aroma: complejo en nariz con aromas de cítricos, notas de piel de naranja y limón y características notas aceradas.

Sabor: intenso con una acidez equilibrada que da estructura, lo que garantiza un regusto fresco.

Grado alcohólico natural mínimo: 12 %

Grado alcohólico total mínimo: 12 %

Contenido total de azúcar: Contenido total de azúcar: 0-4 gramos por litro, o hasta 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residencial.

En cuanto al grado alcohólico total máximo, se aplican los valores previstos en la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

2. *Vino de licor de uvas pasificadas*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Aspecto: amarillo anaranjado con tintes dorados que se tornan marrones con el envejecimiento. En los vinos que se someten a una larga crianza, el color se oscurece hasta alcanzar tonos de marrón rojizo.

Aroma: aroma intenso y complejo, con notas de especias, miel y pasas y notas posteriores de azahar. Durante el envejecimiento, los aromas se vuelven más complejos e intensos.

Sabor: sabor eficazmente equilibrado con la acidez de la variedad de uva. Vino equilibrado y aterciopelado, intenso con notas de miel y limón. El regusto es especialmente largo y aromático.

— Grado alcohólico total mínimo: 21 % volumen

— Grado alcohólico adquirido máximo: 22 % volumen

— El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 400 miligramos por litro para los vinos dulces elaborados a partir de uvas pasificadas con un contenido de azúcar residual, expresado en azúcar, equivalente o superior a 45 gramos por litro [de conformidad con el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

3. *Vino blanco naturalmente dulce o pasificado*

DESCRIPCIÓN TEXTUAL CONCISA

Aspecto: amarillo anaranjado con tintes dorados que se tornan marrones con el envejecimiento.

Aroma: aroma intenso y complejo, con notas de especias, miel y pasas y notas posteriores de azahar.

Sabor: sabor dulce eficazmente equilibrado con la acidez de la variedad de uva. Vino equilibrado y aterciopelado, intenso con notas de miel y limón. El regusto es especialmente largo y aromático.

— Grado alcohólico natural mínimo antes de la pasificación: 15 % volumen

— Grado alcohólico natural mínimo tras la pasificación: 21 % vol.

— Grado alcohólico total mínimo: 21 % volumen

— En cuanto al grado alcohólico total máximo, se aplican los valores previstos en la legislación de la UE pertinente.

— El contenido máximo permitido de anhídrido sulfuroso es de 400 miligramos por litro para los vinos dulces elaborados a partir de uvas pasificadas con un contenido de azúcar residual, expresado en azúcar, equivalente o superior a 45 gramos por litro [de conformidad con el anexo I, parte B, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión].

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	30
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	400

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Elaboración de vinos blancos secos

Restricciones relativas a la vinificación

El vino blanco seco con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 85 % de uvas assyrtiko. El porcentaje restante se compone de uvas aidani y athiri. Se utiliza el método clásico de vinificación del vino blanco. La temperatura durante la fermentación alcohólica no debe superar los 20 °C.

2. Elaboración de vino de licor de uvas pasificadas

Restricciones relativas a la vinificación

El vino de licor de uvas pasificadas con DOP Santorini se elabora a partir de vino naturalmente dulce o pasificado mediante la adición de:

— alcohol neutro de origen vínico, en particular el alcohol procedente de la destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96 % vol.;

— destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. y no superior al 86 % vol.;

— productos de los dos anteriores con la adición de mosto de uvas pasificadas de las mismas variedades que las utilizadas para la elaboración del vino naturalmente dulce;

— aguardiente de vino con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. y no superior al 86 % vol.;

— aguardiente de pasas con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. y no superior al 94,5 % vol.

Los productos mencionados se añaden a más tardar el 31 de mayo del año inmediatamente siguiente al de elaboración.

3. Sistemas de conducción de viñas

Práctica de cultivo

La conducción de viñas se lleva a cabo con las tradicionales formas de vaso de Santorini, el vaso enroscado, también denominado corona, y el vaso con sarmientos en forma de aro y rectas.

4. Vino blanco naturalmente dulce o pasificado

Restricciones relativas a la vinificación

El vino blanco naturalmente dulce o pasificado con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 51 % de uvas de la variedad assyrtiko. La parte restante está compuesta por las variedades de uva aidani y athiri, con pequeñas cantidades de variedades blancas «extranjeras» cultivadas de forma tradicional en el grupo insular de Santorini y Thirasia. En concreto, estas variedades son gaidouria, katsano, moschato blanco, monemvassia, platani, potamissi y la variedad de uvas rojas roditis. Las uvas se vendimian sobremaduradas y se dejan al sol para que se sequen parcialmente. Antes de la pasificación, el contenido de azúcar del mosto de uva es de, al menos, 260 gramos por litro. Tras la pasificación, es de 370 gramos por litro. Los azúcares y el alcohol del vino final proceden en su totalidad de las uvas vinificadas. No se permitirá la adición, antes, durante o después de la fermentación, de lo siguiente: mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, alcohol y productos de la destilación.

5. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar los vinos

Práctica enológica específica

— Para poder utilizar la indicación «Επιλεγμένος» o «Réserve» en los vinos blancos secos con DOP Santorini, estos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento total de al menos un año, del cual deben estar, al menos, seis meses en barrica de roble y tres meses en botella.

— Para poder utilizar la indicación «Ειδικά Επιλεγμένος» o «Grande Réserve» en los vinos blancos secos con DOP Santorini, estos deben haber sido sometido a un proceso de envejecimiento total de al menos dos años, de los cuales deben estar, al menos, doce meses en barrica de roble y seis meses en botella.

— En el caso de los vinos Vinsanto, es decir, «vino naturalmente dulce o pasificado» o «vino de licor de uvas pasificadas», existe un período mínimo obligatorio de veinticuatro meses para el envejecimiento oxidativo, que se produce mientras el vino está en barrica de roble. El período total de envejecimiento oxidativo, independientemente de los años que dure, se produce exclusivamente en las islas de Santorini y Thirasia.

Las indicaciones de envejecimiento de los vinos Vinsanto son:

— «Añada [año]», significa que la uva se vendimió exclusivamente en el año indicado y se cumple el requisito mínimo de dos años de envejecimiento oxidativo.

— «Envejecido durante x años», en la que la x se refiere al número de años de envejecimiento oxidativo mínimo opcional, establecido en cuatro, ocho, doce, dieciséis, etc., años, con cuatro años entre ellos.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea

50 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento máximo en kilogramos de uva por hectárea

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción delimitada para los vinos con DOP abarca las islas de Santorini y Thirasia.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

Adani aspro B

Athiri B

Asyrtiko B

Gidouria B

Ktsano B

Mnemvassia B – Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs – Alepou

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Calidad

Los viñedos de Santorini se encuentran entre los más antiguos de todo el mundo y se remontan a épocas prehistóricas. La tradición vitícola existe desde hace al menos 3 500 años. El singular clima, junto con la composición del suelo, hacen que las variedades de uva utilizadas en la vinificación produzcan vinos de carácter excepcional. Las descripciones de los viajeros del siglo XIX hablan de las extraordinarias características organolépticas del vino. Estas características se deben a los efectos del entorno natural en las uvas y, por extensión, en los vinos de Santorini. En aquel momento, el vino de Santorini era muy apreciado en el extranjero. Debido a su elevado grado alcohólico, durante muchos años se vendió para fortificar vinos procedentes de otras zonas de baja graduación alcohólica.

Además de su importancia histórica, los viñedos destacan hoy en día por producir vinos únicos y de gran calidad que, a medida que envejecen, dan expresión al propio suelo de Santorini, a esa tierra única de los viñedos de la isla.

En la actualidad, los productores de vino aprovechan al máximo las uvas locales, haciendo honor a sus características organolépticas. Elaboran vinos de calidad, reconocidos en competiciones internacionales, tanto en Grecia como en el extranjero.

Con el fin de salvaguardar el vínculo entre los vinos de la DOP Santorini y su calidad, los vinos se someten anualmente a un examen organoléptico realizado por un comité establecido. Los vinos que no cumplan las especificaciones pertinentes no pueden comercializarse como vinos de la DOP Santorini.

Un estudio de la Universidad Agrícola de Atenas demostró que los vinos de Santorini eran especialmente ricos en fenólicos bioactivos, debido al método de conducción único que utiliza la forma tradicional de cesta. Este método característico de cultivo de la vid se utiliza en Santorini desde la antigüedad, y es plenamente coherente con las demás características del cultivo, a saber: i) el suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua, ii) el clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte refresca los viñedos y iii) la importante diferencia de temperatura entre la noche y el día, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos y que los mantiene frescos y los protege de la intensa luz solar, lo que beneficia el desarrollo de la calidad de la uva.

8.2. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Vínculo histórico

Siguiendo el rastro de la tradición vitícola de Santorini, viajamos en el tiempo al tercer milenio a. C. En las excavaciones de Akrotiri, los hallazgos, como el carbón vegetal procedente de madera de vid y los racimos de uvas utilizados como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época, muestran que la viticultura era una de las principales actividades de la población. Los viñedos prehistóricos fueron destruidos por la gran erupción del volcán, que tuvo lugar alrededor del 1650 a. C. y destruyó todo rastro de vida humana y vegetal de la isla durante unos tres siglos.

La viticultura y la producción de vino debieron haber sido un elemento importante de la economía de Akrotiri en el momento de su destrucción. Esto queda confirmado por la presencia física de carbón vegetal procedente de la madera de la vid y de pepitas de uvas, así como por el sistema especial para el pisado de las uvas y la recogida del mosto. El lagar y la cubeta situada en la parte inferior forman el equipo esencial. Una gran cesta llena de cal, encontrada en el lagar, llevó a los arqueólogos a pensar que la cal podría haber servido como un tipo de filtro para clarificar el mosto.

El vino se almacenaba en grandes *pithoi* (vasijas) que se sellaban con cera. De hecho, en el cuello de un recipiente de este tipo, se han identificado símbolos rayados en escritura linear A relativos al vino. En general, la multitud de recipientes de almacenamiento, junto con las vasijas de estribo encontradas en Akrotiri sugieren no solo una producción significativa de vino, sino también un comercio desarrollado del mismo. Los racimos de uvas se utilizaron como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época. Existen pruebas de la elaboración y el comercio de vino en forma de determinados tipos de recipientes con pitorros cerca de sus estrechas bases, así como en la multitud de vasijas de estribo: vasijas diseñadas principalmente para transportar líquidos. Hasta la fecha, Santorini ha aportado, como mínimo, el 50 % de todos los ejemplos de este primer tipo de vasija encontrados en la región del Egeo.

Según Heródoto, los fenicios fueron los primeros en instalarse en la isla tras la catástrofe. Tanto ellos como los que les siguieron tuvieron que hacer frente a un entorno extremo para sobrevivir. Con el fin de satisfacer sus necesidades nutricionales, intentaron cultivar diferentes especies de plantas que traían consigo y con las que estaban familiarizados. Solo la vid consiguió sobrevivir a lo largo de los siglos en el entorno hostil de Santorini. Es una planta adaptable y especialmente resistente a las condiciones cálidas y secas de la isla, con un sistema radicular fuerte y bien desarrollado que penetra en el suelo de Santorini. La población local denomina *aspa* al suelo duro y compacto formado por múltiples capas de material volcánico: ceniza, lava, piedra pómez y escombros. Este *aspa* cubrió el subsuelo de caliza y pizarra a lo largo de sucesivas erupciones volcánicas. Siglos de trabajo humano han quedado grabados en el paisaje de la isla y atestiguan los esfuerzos realizados por el pueblo de Santorini a lo largo del tiempo para dominar su tierra.

Desde los períodos arcaico y clásico no tenemos pruebas directas del cultivo de la vid. Pero resultaría extraño que los habitantes de Santorini no lo practicaran en un terreno tan ideal. Resulta difícil imaginar la presencia de ricos propietarios de tierras en Santorini a no ser que cultivasen un producto que les reportara grandes beneficios. Y, hasta la fecha, tal producto ha resultado ser nada menos que el vino.

Del siglo XII al XVII, los venecianos gobernaron la isla de Santorini. Desde el principio, los europeos apreciaron los vinos griegos, no solo por su calidad, sino también porque podían resistir largos viajes por mar. Por lo tanto, los buques francos y venecianos empezaron a transportar cada vez más vino de Santorini. La edad de oro de los vinos de Santorini bajo el dominio veneciano acabaría con la conquista final de los turcos. Los vinos habían tenido una trayectoria extraordinaria, con momentos ilustres, como su fama en París.

8.3. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Vínculos culturales, sociales y económicos

La vid y el vino han estado inseparablemente ligados a la vida cultural, social y económica de la población de Santorini desde la antigüedad.

Santorini siempre ha combinado una gran productividad con la calidad y una disposición orientada al exterior. Bajo dominio turco, la falta de extensas tierras agrícolas impidió que las poblaciones musulmanas se asentaran. La población de Santorini organizó sus comunidades de forma democrática y, aprovechando al máximo la paz reinante en el Egeo tras la conquista otomana, desarrollaron el comercio y el transporte marítimo, como en tiempos prehistóricos. Alejandría, Taganrog y Constantinopla fueron los principales centros de exportación de grandes cantidades de vino de Santorini. Se sabe que, históricamente, se realizaron exportaciones a Rusia desde, al menos, 1786. De hecho, la economía de Santorini se contrajo cuando se interrumpieron las exportaciones a Rusia como consecuencia de la Revolución de Octubre.

Hoy en día se conservan pruebas del pasado remoto de la isla en los yacimientos arqueológicos de Akrotiri y Mesa Vouno, en los museos arqueológicos de Santorini y Atenas y en el Centro Cultural Megaron Gyzi. De hecho, toda la isla, con su caldera, rocas volcánicas, asentamientos tradicionales, torres y cuevas, es un monumento a la historia viva.

En la actualidad, encontramos bodegas con equipos de alta tecnología, plenamente dedicados a la elaboración de vinos de calidad.

Este vínculo cultural, social y económico ha quedado confirmado en los últimos años por una serie de eventos celebrados en la isla, como los simposios Ampelos («Viña»). Santorini fue elegida como lugar de celebración de estos simposios internacionales de la vid, ya que, además de estar entre los lugares más hermosos y únicos del mundo, tiene una tradición de cultivo de la vid y vitícola de 3 500 años. Esta tradición se ha nutrido del ecosistema único de esta isla volcánica del mar Egeo.

El objetivo del primer simposio «Ampelos 2003» (5-7 de junio), era contribuir de manera significativa al establecimiento de una orientación adecuada para la viticultura de Grecia, y proporcionar a los viticultores el mayor número posible de «herramientas» para una viticultura moderna y eficaz. Los organizadores invitaron a viticultores, vitivinicultores, expertos, investigadores y directivos de empresas del sector para que compartieran sus conocimientos y opiniones sobre el tema. También se les invitó a disfrutar del amplio programa social del simposio en el entorno perfecto: la famosa isla de Santorini.

El objetivo del segundo simposio, «Ampelos 2006» (1-3 de junio), era presentar a los participantes los últimos avances científicos y técnicos, junto con las últimas noticias del mercado. Este permitió entablar un fructífero debate entre expertos de todo el mundo, junto con representantes de la industria vitivinícola, periodistas especializados en vino y enófilos que asistieron al simposio. Un objetivo básico del simposio era evaluar la combinación de suelo, clima y variedad de uva en el caso de cada vid, así como estudiar cómo aprovechar al máximo la materia prima utilizando toda la gama de técnicas de vinificación. Esto contribuiría a desarrollar aromas específicos y deseables, así como el sabor, de los vinos de cada región. Por último, se prestó especial atención a las estrategias de mercado que podrían adoptarse.

El tercer simposio internacional, «Ampelos 2013», se celebró en Santorini los días 30 y 31 de mayo de 2013. Los objetivos eran: los avances en la adaptación de la viticultura en el contexto del cambio climático; los avances e innovaciones en la vinificación; nuevas estrategias para la promoción de los productos vinivitícolas en las nuevas condiciones económicas que han entrado en vigor a escala mundial; y nuevas tendencias en la aplicación de buenas prácticas en la viticultura y la vinificación.

El tema del cuarto simposio «Ampelos 2017» (12-14 de mayo) fue «El viñedo mediterráneo y el cambio climático». Las presentaciones confirmaron el importante efecto del cambio climático, y especialmente el aumento de las temperaturas medias atmosféricas, en el desarrollo fenólico, la fisiología y los períodos de maduración de las uvas. Se señaló que, en los últimos cuarenta años, se ha observado una tendencia en los viñedos europeos. Dependiendo de la región y de la variedad de uva, la apertura de las yemas, la floración y la maduración de las uvas se ha adelantado entre dos y tres semanas. Al mismo tiempo, las uvas están madurando completamente a temperaturas muy superiores. Los principales parámetros climáticos son la temperatura, las precipitaciones y la luz solar. Se señaló que, independientemente de los modelos predictivos de estos parámetros, el mapa europeo de la vid y el vino cambiará significativamente. El cambio afectará tanto al patrón de las variedades de uva, como a los elementos estructurales del mapa. Los resultados serán bastante negativos para la calidad de los vinos, especialmente los elaborados a partir de variedades de uva blanca.

8.4. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Entorno y origen geográfico

En la zona de elaboración de vinos con DOP Santorini, los viñedos cubren alrededor de 12 000 *stremmata*. Desde el nivel del mar, se extienden en terrazas hasta los 300 metros de altura.

La región tiene un clima mediterráneo típico con una fuerte insolación, veranos calurosos y secos e inviernos suaves. La temperatura media anual máxima es de 23 °C, mientras que la mínima es de 14 °C. La precipitación media anual total oscila entre 250 y 370 milímetros.

Santorini está formada principalmente por depósitos de suelo local del período terciario, piedra pómez y lava. El suelo de Santorini es arenoso con cantidades muy pequeñas de arcilla. También tiene un bajo contenido en materia orgánica y, a excepción de una pequeña superficie alrededor del monte Profitis Ilias, no contiene carbonato cálcico. Por ello, a pesar de que el suelo es rico en potasio, las plantas no pueden absorber las cantidades necesarias para neutralizar el ácido tartárico en un grado apreciable. De ahí el alto nivel de acidez de los vinos de Santorini. El clima, con su escasez de lluvias, también contribuye a la baja absorción del potasio, así como el hecho de que los viñedos no estén irrigados.

La isla es excepcionalmente seca. Durante los meses de verano, en los que la uva está madurando, las temperaturas diurnas son muy elevadas. Durante este largo período seco, las necesidades de hidratación de las plantas se suplen con las nieblas provocadas por la evaporación del mar. Estas se alzan desde la caldera y cubren la isla.

Al mismo tiempo, durante los meses de verano, la isla es azotada sin piedad por vientos del norte, conocidos como *meltemi*, que evitan la acumulación de humedad en las uvas durante el día. Sin embargo, durante la noche, cuando caen las temperaturas y las condiciones climáticas se vuelven relativamente húmedas, el suelo volcánico de la isla absorbe la humedad y, de este modo, nutre las viñas.

En los lugares en los que el suelo tiene una fuerte pendiente, el pueblo de Santorini ha construido los famosos *pezoules* (escalones). Es decir, han modelado el terreno en terrazas para facilitar el cultivo y limitar la pérdida de agua.

Gracias a esta combinación única de clima y suelo, las uvas de Santorini maduran rápidamente y mantienen su acidez.

Como todo lo demás en una Santorini azotada por el viento, hasta las viñas tienen una forma única. Las plantas están muy espaciadas y bajas respecto al suelo. Para proteger las uvas de los implacables vientos que azotan la isla en invierno, el pueblo de Santorini utiliza un método de poda de las viñas en forma de coronas en cuyo interior crecen las uvas.

Las afecciones graves por insectos y enfermedades son raras. La única intervención fitosanitaria consiste en una o dos aplicaciones preventivas de azufre en primavera.

Los viñedos de Santorini son los más antiguos de toda Grecia. Algunas viñas podrían tener hasta trescientos años. Las viñas tienen sus propias raíces. No están injertadas en portainjertos americanos. Esto se debe a que la filoxera, el dañino insecto que sigue destruyendo viñedos en todo el mundo, nunca llegó a la isla. Afortunadamente, el suelo volcánico de la isla, con su escasez de arcilla y muy alto contenido de arena (93-97 %), no lo favorece.

Por lo tanto, una serie de factores crean un microclima único en el mundo. Ayuda a que las uvas maduren completamente, lo que les confiere características especiales como la refrescante alta acidez y la alta graduación alcohólica.

8.5. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Datos del producto

Los viñedos de las islas de Santorini y Thirasia son verdaderos miradores sobre el mar Egeo. Durante el verano, los vientos del norte, los famosos *meltemi*, evitan las altas temperaturas, lo que crea un microclima particular. Esto mejora la maduración de las uvas y su composición durante la fase de maduración «analítica», es decir, la que tiene en cuenta la acidez, el color, el aroma, los azúcares, etc. El resultado son unos vinos de calidad excepcional. Los vinos con DOP Santorini se elaboran a partir de las variedades locales de uva assyrtiko, athiri y aidani.

En particular, el vino blanco seco con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 85 % de uvas assyrtiko. El porcentaje restante se compone de uvas aidani y athiri.

La combinación del clima, la composición de los suelos de las islas, las variedades de uva cultivadas, el cuidado de las viñas y las técnicas de vinificación utilizadas, contribuyen a las características cualitativas de los vinos con DOP Santorini. Esta combinación les permite envejecer y mejorar sus características a lo largo del tiempo. El vino blanco seco envejecido tiene un color amarillo dorado intenso con tintes anaranjados. Sus aromas son principalmente florales, de frutas verdes como el membrillo y de diversas frutas confitadas. También presenta notas de frutos secos, como las almendras y las avellanas tostadas. A menudo se encuentran notas especiadas, como el comino y el cilantro, hierbas aromáticas como el geranio, el tomillo, la salvia y la camomila, y un final de higo seco. Los aromas también están presentes en los sabores, junto a la miel y los frutos secos. Los vinos envejecidos también tienen una textura mantecosa. Como consecuencia de lo anterior, estos vinos son ricos y complejos, con cuerpo y un regusto aún más prolongado.

8.6. *Vínculo de calidad, histórico, cultural y social y entorno geográfico del vino blanco*

Interacción causal

Como se ha detallado en las secciones anteriores, la singularidad de los vinos con DOP Santorini se debe a las características concretas de la isla y a las técnicas específicas de cultivo. Entre ellas se encuentran:

1. Formación en «cesta». El método característico de cultivo de la vid utilizado en Santorini es una práctica local que ha sobrevivido desde la antigüedad hasta nuestros días. Para formar las «cestas», los viticultores experimentados de Santorini retuercen los sarmientos hasta formar grandes coronas, como cestas naturales, que descansan sobre el suelo volcánico de la isla. Las uvas maduran dentro la protección de las cestas, donde no corren peligro. Mientras, las viñas son capaces de resistir las condiciones edafológicas y climáticas especialmente difíciles de Santorini. Estas son las siguientes:

— vientos muy fuertes, especialmente en primavera, estación en la que aparecen los nuevos brotes;

— arenas del suelo volcánico que, impulsadas por el viento, azotan fuertemente las viñas;

— sol abrasador durante todo el verano;

— falta de agua (salvo por las nieblas marinas durante la noche);

2. El suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua;

3. El clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte enfría los viñedos; y

4. La importante diferencia de temperatura entre el día y la noche, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos y los mantiene frescos y protegidos de la fuerte insolación, que favorece el desarrollo de la calidad de la uva.

El microclima característico de las islas de la zona delimitada interactúa con el relieve del terreno, y las variedades de uva de la zona producen vinos de gran complejidad aromática. Predominan los cítricos, especialmente sus flores, como la cidra, el limón, el pomelo y la sanguina. También son especialmente frecuentes las frutas de pulpa blanca, así como frutas verdes como la pera y la manzana verde. Tras ellas están las frutas con hueso, como el melocotón blanco, el albaricoque y el níspero del Japón. A continuación, encontramos las frutas tropicales, por ejemplo, el mango, la piña, el litchi y el melón. En boca, la primera impresión es la fuerte sensación de acidez equilibrada con la cálida y dulce sensación del alto grado de alcohol. Los cítricos, especialmente las flores, predominan, como la cidra, el limón, la lima, el pomelo y la sanguina, junto con las frutas de pulpa blanca como la pera, una característica principal de la assyrtiko, y la manzana verde, y frutas de hueso como el melocotón blanco, el albaricoque y los frutos verdes (litchi y níspero del Japón). Dependiendo de las cantidades de athiri y aidani, también podemos encontrar frutas tropicales como el mango y las piñas. Otra característica que se da en Santorini es el intenso sabor salado. Este no está relacionado con la variedad de uva, sino con la proximidad de los viñedos al mar. Otro sabor intenso característico es la mineralidad, es decir, el sabor a piedras húmedas.

Como resultado de lo anterior, los vinos de Santorini son ricos, tienen cuerpo y su regusto se prolonga durante varios segundos.

8.7. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Calidad

Los viñedos de Santorini se encuentran entre los más antiguos de todo el mundo y se remontan a épocas prehistóricas. La tradición vitícola existe desde hace al menos 3 500 años. El singular clima, junto con la composición del suelo, hacen que las variedades de uva utilizadas en la vinificación produzcan vinos de carácter excepcional. Las descripciones de los viajeros del siglo XIX hablan de las extraordinarias características organolépticas del vino. Estas características se deben a los efectos del entorno natural en las uvas y, por extensión, en los vinos de Santorini. En aquel momento, el vino de Santorini era muy apreciado en el extranjero. Debido a su elevado grado alcohólico, durante muchos años se vendió para fortificar vinos procedentes de otras zonas de baja graduación alcohólica.

Además de su importancia histórica, los viñedos destacan hoy en día por producir vinos únicos y de gran calidad que, a medida que envejecen, dan expresión al propio suelo de Santorini, a esa tierra única de los viñedos de la isla.

En la actualidad, los productores de vino aprovechan al máximo las uvas locales, haciendo honor a sus características organolépticas. Elaboran vinos de calidad, reconocidos en competiciones internacionales, tanto en Grecia como en el extranjero.

Con el fin de salvaguardar el vínculo entre los vinos de la DOP Santorini y su calidad, los vinos se someten anualmente a un examen organoléptico realizado por un comité establecido. Los vinos que no cumplan las especificaciones pertinentes no pueden comercializarse como vinos de la DOP Santorini.

Un estudio de la Universidad Agrícola de Atenas demostró que los vinos de Santorini eran especialmente ricos en fenólicos bioactivos, debido al método de conducción único que utiliza la forma tradicional de cesta. Este método característico de cultivo de la vid se utiliza en Santorini desde la antigüedad, y es plenamente coherente con las demás características del cultivo, del modo siguiente:

I) el suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua;

II) el clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte enfría los viñedos;

III) la importante diferencia de temperatura entre el día y la noche, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos y los mantiene frescos y protegidos de la fuerte insolación, que favorece el desarrollo de la calidad de la uva.

8.8. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Vínculo histórico

Siguiendo el rastro de la tradición vitícola de Santorini, viajamos en el tiempo al tercer milenio a. C. En las excavaciones de Akrotiri, los hallazgos, como el carbón vegetal procedente de madera de vid y los racimos de uvas utilizados como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época, muestran que la viticultura era una de las principales actividades de la población. Los viñedos prehistóricos fueron destruidos por la gran erupción del volcán, que tuvo lugar alrededor del 1650 a. C. y destruyó todo rastro de vida humana y vegetal de la isla durante unos tres siglos.

La viticultura y la producción de vino debieron haber sido un elemento importante de la economía de Akrotiri en el momento de su destrucción. Esto queda confirmado por la presencia física de carbón vegetal procedente de la madera de la vid y de pepitas de uvas, así como por el sistema especial para el pisado de las uvas y la recogida del mosto. El lagar y la cubeta situada en la parte inferior forman el equipo esencial. Mientras tanto, una gran cesta llena de cal, encontrada en el lagar, llevó a los arqueólogos a pensar que la cal podría haber servido como un tipo de filtro para clarificar el mosto.

El vino se almacenaba en grandes *pithoi* (vasijas) que se sellaban con cera. De hecho, en el cuello de un recipiente de este tipo, se han identificado símbolos rayados en escritura linear A relativos al vino. En general, la multitud de recipientes de almacenamiento, junto con las vasijas de estribo encontradas en Akrotiri sugieren no solo una producción significativa de vino, sino también un comercio desarrollado del mismo. Los racimos de uvas se utilizaron como motivos decorativos en la pintura de vasijas de la época. La elaboración y el comercio de vino quedan demostrados por la forma de determinados tipos de recipientes, con pitorros cerca de la base de su fondo estrecho, así como por la multitud de ánforas de estribo: vasijas diseñadas principalmente para transportar líquidos. Hasta la fecha, de Santorini proceden más de la mitad de los hallazgos de este primitivo tipo de vasija encontrados en la región del Egeo.

Según Heródoto, los fenicios fueron los primeros en instalarse en la isla tras la catástrofe. Tanto ellos como los que les siguieron tuvieron que hacer frente a un entorno extremo para sobrevivir. Con el fin de satisfacer sus necesidades nutricionales, intentaron cultivar diferentes especies de plantas que traían consigo y con las que estaban familiarizados. Solo la vid consiguió sobrevivir a lo largo de los siglos en el entorno hostil de Santorini. Es una planta adaptable y especialmente resistente a las condiciones cálidas y secas de la isla, con un sistema radicular fuerte y bien desarrollado que penetra en el suelo de Santorini. La población local denomina *aspa* al suelo duro y compacto formado por múltiples capas de material volcánico: ceniza, lava, piedra pómez y escombros. Este *aspa* cubrió el subsuelo de caliza y pizarra a lo largo de sucesivas erupciones volcánicas. Siglos de trabajo humano han quedado grabados en el paisaje de la isla y atestiguan los esfuerzos realizados por el pueblo de Santorini a lo largo del tiempo para dominar su tierra.

Desde los períodos arcaico y clásico no tenemos pruebas directas del cultivo de la vid. Pero resultaría extraño que los habitantes de Santorini no lo practicaran en un terreno tan ideal. Resulta difícil imaginar la presencia de ricos propietarios de tierras en Santorini a no ser que cultivasen un producto que les reportara grandes beneficios. Y, hasta la fecha, tal producto ha resultado ser nada menos que el vino.

Del siglo XII al XVII, los venecianos gobernaron la isla de Santorini. Desde el principio, los europeos apreciaron los vinos griegos, no solo por su calidad, sino también porque podían resistir largos viajes por mar. Por lo tanto, los buques francos y venecianos empezaron a transportar cada vez más vino de Santorini. La edad de oro de los vinos de Santorini bajo el dominio veneciano acabaría con la conquista final de los turcos. Los vinos habían tenido una trayectoria extraordinaria, con momentos ilustres, como su fama en París.

8.9. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Vínculos culturales, sociales y económicos

La vid y el vino han estado inseparablemente ligados a la vida cultural, social y económica de la población de Santorini desde la antigüedad.

Se considera que Vinsanto continúa la tradición del *passos*, nombre del vino pasificado de la antigüedad por el que eran famosas las islas del mar Egeo.

En la actualidad, existen unos pocos vinos que han mantenido la misma forma y métodos de elaboración que en la antigua Grecia. Con un sabor dulce en la lengua, Hesíodo, en el siglo VII a. C., escribió: «Pon las uvas al sol durante diez días y diez noches, y déjalas a la sombra durante cinco». Con ello nos da la antigua receta para la elaboración del vino.

El Vinsanto nos deleita con el mismo sabor de los vinos que se bebían sin diluir en los simposios de Platón y Sócrates.

En el siglo XII, los conquistadores venecianos de la isla rebautizaron este vino, llamándolo «Vino di Santorini» (vino de Santorini). Este se transformó en «Vino Santo» y, posteriormente, en «Vinsanto». Con el nombre «Vinsanto», llegó a los puertos de Constantinopla, Rusia, Trieste, Ancona y Venecia. Este famoso vino dulce, que pone de manifiesto la singularidad de Santorini, complementaba los suntuosos banquetes de los gobernantes medievales. Durante muchos siglos, fue el vino de comunión de los cálices de la Iglesia ortodoxa de toda Rusia.

La primera referencia conocida al nombre «Vinsanto» data de 1729. En una carta dirigida al obispo católico de la isla, algunos capitanes de barco relataron que un buque pirata había saqueado dos buques procedentes de Santorini y se había llevado diez barriles de vino y cinco de Vinsanto.

Santorini siempre ha combinado una gran productividad con la calidad y una disposición orientada al exterior. Las exportaciones de Vinsanto alcanzaron un máximo durante la dominación veneciana y turca, y, de nuevo, en el siglo XIX, cuando Santorini exportó más vinos que el resto de Grecia junta. Bajo dominio turco, la falta de extensas tierras agrícolas impidió que las poblaciones musulmanas se asentaran allí. La población de Santorini organizó sus comunidades de forma democrática y, aprovechando al máximo la paz reinante en el Egeo tras la conquista otomana, desarrollaron el comercio y el transporte marítimo, como en tiempos prehistóricos. Alejandría, Taganrog y Constantinopla fueron los principales centros de exportación de grandes cantidades de vino de Santorini. Se sabe que, históricamente, se exportaba Vinsanto a Rusia desde, al menos, 1786. De hecho, la economía de Santorini se contrajo cuando se interrumpieron las exportaciones de Vinsanto a Rusia como consecuencia de la Revolución de Octubre.

Hoy en día se conservan pruebas del pasado remoto de la isla en los yacimientos arqueológicos de Akrotiri y Mesa Vouno, en los museos arqueológicos de Santorini y Atenas y en el Centro Cultural Megaron Gyzi. De hecho, toda la isla, con su caldera, rocas volcánicas, asentamientos tradicionales, torres y cuevas, es un monumento a la historia viva.

En la actualidad, encontramos bodegas con equipos de alta tecnología, plenamente dedicados a la elaboración de vinos de calidad.

Este vínculo cultural, social y económico ha quedado confirmado en los últimos años por una serie de eventos celebrados en la isla, como los simposios Ampelos («Viña»). Santorini fue elegida como lugar de celebración de estos simposios internacionales de la vid, ya que, además de estar entre los lugares más hermosos y únicos del mundo, tiene una tradición de cultivo de la vid y vitícola de 3 500 años. Esta tradición se ha nutrido del ecosistema único de esta isla volcánica del mar Egeo.

8.10. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Entorno y origen geográfico

En la zona de elaboración de vinos con DOP Santorini, los viñedos cubren alrededor de 12 000 *stremmata*. Desde el nivel del mar, se extienden en terrazas hasta los 300 metros de altura.

La región tiene un clima mediterráneo típico con una fuerte insolación, veranos calurosos y secos e inviernos suaves. La temperatura media anual máxima es de 23 °C, mientras que la mínima es de 14 °C. La precipitación media anual total oscila entre 250 y 370 milímetros.

Santorini está formada principalmente por depósitos de suelo local del período terciario, piedra pómez y lava. El suelo de Santorini es arenoso con cantidades muy pequeñas de arcilla. También tiene un bajo contenido en materia orgánica y, a excepción de una pequeña superficie alrededor del monte Profitis Ilias, no contiene carbonato cálcico. Por ello, a pesar de que el suelo es rico en potasio, las plantas no pueden absorber las cantidades necesarias para neutralizar el ácido tartárico en un grado apreciable. De ahí el alto nivel de acidez de los vinos de Santorini. El clima, con su escasez de lluvias, también contribuye a la baja absorción del potasio, así como el hecho de que los viñedos no estén irrigados.

La isla es excepcionalmente seca. Durante los meses de verano, en los que la uva está madurando, las temperaturas diurnas son muy elevadas. Durante este largo período seco, las necesidades de hidratación de las plantas se suplen con las nieblas provocadas por la evaporación del mar. Estas se alzan desde la caldera y cubren la isla.

Al mismo tiempo, durante los meses de verano, la isla es azotada sin piedad por vientos del norte, conocidos como *meltemi*, que evitan la acumulación de humedad en las uvas durante el día. Sin embargo, durante la noche, cuando caen las temperaturas y las condiciones climáticas se vuelven relativamente húmedas, el suelo volcánico de la isla absorbe la humedad y, de este modo, nutre las viñas.

En los lugares en los que el suelo tiene una fuerte pendiente, el pueblo de Santorini ha construido los famosos *pezoules* (escalones). Es decir, han modelado el terreno en terrazas para facilitar el cultivo y limitar la pérdida de agua.

Gracias a esta combinación única de clima y suelo, las uvas de Santorini maduran rápidamente y mantienen su acidez.

Como todo lo demás en una Santorini azotada por el viento, hasta las viñas tienen una forma única. Las plantas están muy espaciadas y bajas respecto al suelo. Para proteger las uvas de los implacables vientos que azotan la isla en invierno, el pueblo de Santorini utiliza un método de poda de las viñas en forma de coronas en cuyo interior crecen las uvas.

Las afecciones graves por insectos y enfermedades son raras. La única intervención fitosanitaria consiste en una o dos aplicaciones preventivas de azufre en primavera.

Los viñedos de Santorini son los más antiguos de toda Grecia. Algunas viñas podrían tener hasta trescientos años. Las viñas tienen sus propias raíces. No están injertadas en portainjertos americanos. Esto se debe a que la filoxera, el dañino insecto que sigue destruyendo viñedos en todo el mundo, nunca llegó a la isla. Afortunadamente, el suelo volcánico de la isla, con su escasez de arcilla y su elevadísimo contenido de arena (93-97 %), no favorece su proliferación.

Así, una serie de factores crean un microclima único en el mundo, que ayuda a la plena maduración de las uvas. Unidos a los efectos de la exposición al sol y del envejecimiento, estos factores dan lugar a la elaboración de vinos dulces con sus características concentradas y una maravillosa sensación aterciopelada en boca.

8.11. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Datos del producto

Los viñedos de las islas de Santorini y Thirasia son verdaderos miradores sobre el mar Egeo. Durante el verano, los vientos del norte, los famosos *meltemi*, evitan las altas temperaturas, lo que crea un microclima particular. Esto mejora la maduración de las uvas y su composición durante la fase de maduración «analítica», es decir, la que tiene en cuenta la acidez, el color, el aroma, los azúcares, etc. El resultado son unos vinos de calidad excepcional.

Además, la combinación del clima, la composición de los suelos de las islas, las variedades de uva cultivadas, el cuidado de las viñas y las técnicas de vinificación utilizadas, contribuyen a las características cualitativas de los vinos con DOP Santorini.

El vino blanco naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas con DOP Santorini se elabora con, al menos, un 51 % de uvas de la variedad assyrtiko. La parte restante está compuesta por las variedades de uva aidani y athiri, con pequeñas cantidades de variedades blancas «extranjeras» cultivadas de forma tradicional en el grupo insular de Santorini y Thirasia. En concreto, estas variedades son gaidouria, katsano, moschato blanco, monemvassia, platani, potamissi y la variedad de uvas rojas roditis.

Tras la vendimia, las uvas destinadas a la producción de Vinsanto se dejan secar bajo el ardiente sol del Egeo, mientras que las propiedades del suelo las protegen de la podredumbre. Al cabo de siete a doce días, las uvas han perdido la mayor parte de su humedad y se han concentrado todas sus características. A continuación, las uvas se trituran y prensan cuidadosamente y se inicia la fermentación lenta, que se controla diariamente. Debido al elevado contenido de azúcar, la fermentación se detiene prematuramente. El resultado es un vino naturalmente dulce, sin adición de alcohol fuerte. A continuación, el vino se envejece en barricas de roble durante, al menos, veinticuatro meses. El tiempo favorece al Vinsanto, y tiene un valor incalculable a la hora de otorgarle aromas y sabor mientras el vino descansa serenamente en las oscuras bodegas de las islas. El tiempo concentra las características del Vinsanto, lo que le confiere un maravilloso tacto aterciopelado en boca, y que hace que el envejecimiento sea una parte integral de su elaboración.

La elaboración del Vinsanto requiere unos seis kilos de uva por litro. Esta cantidad puede aumentar hasta los diez kilos, dependiendo de la evaporación durante la larga crianza. Por tanto, es extremadamente raro, como todo lo que merece la pena.

Las variedades de uva locales anteriormente mencionadas, utilizadas para producir Vinsanto, contribuyen a su manera a su grandeza. Assyrtiko aporta la acidez vigorizante, la nobleza y las notas minerales; aidani, el cuerpo y la profundidad; y athiri la finura y delicadeza de carácter. Juntas, todas ellas contribuyen a la complejidad de Vinsanto.

8.12. *Vínculo de calidad, histórico y cultural con el entorno geográfico del vino naturalmente dulce o pasificado y el vino de licor de uvas pasificadas*

Interacción causal

Como se ha detallado en las secciones anteriores, la singularidad de los vinos con DOP Santorini se debe a las características concretas de las islas y a las técnicas específicas de cultivo. Más concretamente:

1. Formación en «cesta». El método característico de cultivo de la vid utilizado en Santorini es una práctica local que ha sobrevivido desde la antigüedad hasta nuestros días. Para formar las «cestas», los viticultores experimentados de Santorini retuercen los sarmientos hasta formar grandes coronas, como cestas naturales, que descansan sobre el suelo volcánico de la isla. Las uvas maduran dentro la protección de las cestas, donde no corren peligro. Mientras, las viñas son capaces de resistir las condiciones edafológicas y climáticas especialmente difíciles de Santorini. Estas son las siguientes:

   — vientos muy fuertes, especialmente en primavera, estación en la que aparecen los nuevos brotes;

   — arenas del suelo volcánico que, impulsadas por el viento, azotan fuertemente las viñas;

   — sol abrasador durante todo el verano;

   — falta de agua (salvo por las nieblas marinas durante la noche);

2. El suelo característico, arenoso, una mezcla de piedra pómez y ceniza, rico en magnesio, calcio y hierro, con una capacidad significativa de absorción de agua;

3. El clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos frescos, en los que la brisa marina del norte enfría los viñedos; y

4. La importante diferencia de temperatura entre el día y la noche, junto con la niebla marina que desciende sobre los viñedos, los mantiene frescos y los protege de la fuerte insolación, que favorece el desarrollo de la calidad de la uva.

La interacción de todos estos factores, combinada con el efecto de exponer las uvas al sol, produce vinos con un aroma intenso y complejo. Hay notas de especias, sirope de pasas, chocolate, café, té, guinda, ciruelas e higos, confituras de cereza y guinda, y panal de miel. Durante el envejecimiento, los aromas se vuelven más complejos e intensos. En boca, el vino es rico, con una acidez sorprendente que equilibra el dulzor. Vino equilibrado y aterciopelado, rico con notas de miel y limón. Vino con una complejidad aromática y gustativa única, de excelente estructura y larga duración.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

1. Términos referentes a determinados métodos de elaboración

En la Decisión Ministerial n.º 280557 de 9 de junio de 2005 sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y despacho al consumo de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de las referencias necesarias en el etiquetado relativas a la modalidad o método de producción (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 818, volumen 2, de 15 de junio de 2005), el artículo 1 hace referencia a las condiciones para el uso de las siguientes indicaciones:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUEVO)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (CRIANZA EN BARRICA)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (ENVEJECIDO EN BARRICA O ENVEJECIMIENTO EN BARRICA)

2. Indicación de la añada en el etiquetado

Cuando en el etiquetado de los vinos se utilicen los términos «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («VINO NUEVO»), debe imprimirse la añada, de conformidad con el artículo 1, apartado 2, de la Decisión Ministerial n.º 280557 de 9 de junio de 2005 sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y despacho al consumo de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de las referencias necesarias en el etiquetado relativas a la modalidad o método de producción (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 818, volumen 2, de 15 de junio de 2005).

3. Términos tradicionales

— Términos tradicionales de conformidad con la Decisión Ministerial n.º 235309 de 7 de febrero de 2002 sobre la aprobación de los términos tradicionales utilizados para los vinos vinculados a la denominación de origen o a la indicación geográfica (*Diario Oficial de la República Helénica*, n.º 179, volumen 2, de 15 de junio de 2005).

Conforme a la citada Decisión Ministerial, los términos tradicionales que pueden utilizarse en el etiquetado de los vinos con DOP Santorini son: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vinos de viñedos insulares], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Vino de viñedos en terrazas], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Vino de las colinas], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Vino de las laderas], Λιαστός [Pasificado], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Indicación de los términos tradicionales a que se refiere el artículo 112 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, que están vinculados a esta denominación de origen o indicación geográfica.

De conformidad con el artículo 113 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, y tal como se definen y registran en la base de datos eAmbrosia, los términos tradicionales que pueden utilizarse en el etiquetado de vinos con DOP Santorini, a condición de que cumplan la legislación nacional y de la UE pertinente, son los siguientes:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) [denominación de origen de calidad superior] en lugar de la DOP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) [Ampelonas(es)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Especialmente seleccionado), Επιλογή o Επιλεγμένος (Selección o seleccionado), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) y Λιαστός (Pasificado).

Además:

Νυχτέρι (Nykteri): denominación tradicional reservada para los vinos blancos secos con DOP Santorini, con un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 13,5 %, fermentado en cisternas o barricas, que se deja madurar en barricas de madera durante, al menos, tres meses.

Vinsanto: denominación tradicional reservada a los vinos dulces con DOP Santorini elaborados a partir de uvas pasificadas.

Excepciones

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión,

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación

Enlace al pliego de condiciones

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