V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2022/C 143/09)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Σαντορίνη” (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum för meddelandet: 31 januari 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Vid framställningen av torrt vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini har det lägsta innehållet av druvsorten assyrtiko höjts från 75 % till 85 %**

   Den ökade procentandelen assyrtiko förbättrar kvaliteten på de framställda vinerna. Mer specifikt ger detta mycket koncentrerade vita viner, med en lätthet och mineralkaraktär. De Vinsantoviner som framställs från lätt torkade druvor, främst assyrtiko, är fylliga, komplexa och intensiva. Den förbättrade kvaliteten liksom efterfrågan på dagens marknad har gjort att fler vinodlare använder sig av ännu större mängder assyrtiko. I majoriteten av fallen överstiger procentandelen 90 %. Dessutom odlas en enda sort på alla nyplanerade eller omstrukturerade vinodlingar på Santorini, oftast assyrtiko.

   Kapitlen ”Oenologiska metoder” och ”Godkända druvsorter” har ändrats.

2. **Vinodlingarnas högsta avkastning för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini har sänkts från 8 000 kilo per hektar till 6 500 kilo per hektar**

   De senaste årens statistik över produktionen av vindruvor visar att vinodlingarnas genomsnittliga avkastning uppgår till omkring 3 000 kilo per hektar och att med moderna vinodlingsmetoder uppgår den högsta avkastningen till högst 6 500 kilo per hektar. Mot bakgrund av de nya uppgifterna och för att skydda och förbättra produkten måste den högsta avkastningen per hektar anpassas, och den sänks därför till 6 500 kilo per hektar.

   Kapitlet ”Högsta avkastning per hektar” har ändrats.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Sockerhalten i torra vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini får inte överskrida 4 gram per liter, eller 9 gram per liter på vissa villkor**

Sockerhalten i torra vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini överensstämmer nu med del B i bilaga III till den delegerade förordningen (EU) 2019/33. Mer specifikt får den inte överstiga ”4 gram per liter, eller 9 gram per liter, om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 2 gram per liter”. Det exceptionellt låga pH-värdet i vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini ger ofta vinerna en obalanserad smak. Den föreslagna sockerhalten ger, tillsammans med villkoret ovan, en bra balans mellan socker- och syrahalten.

Kapitlet ”Beskrivning av vinerna”, särskilt delen om ”Analytiska och organoleptiska egenskaper hos torra vita viner”, har ändrats.

4. **Det traditionella uttrycket ”Νυχτέρι” med latinska bokstäver har ersatts av ”Nykteri”-”NYKTERI”**

I artikel 13 i ministerbeslut nr 235309/7.2.2002 om godkännande av traditionella uttryck för viner (*Greklands officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 179/19.2.2002) fastställs villkoren för användning av det traditionella uttrycket ”NYXTEPI-Nykteri” för torra vita viner med den särskilda kvalitets- och ursprungsbeteckningen ”Santorini Superior Quality Designation of Origin Santorini”. Ändringen innebär att produktspecifikationen nu överensstämmer med nationell lagstiftning.

Kapitlet ”Tillämpliga krav”, i synnerhet avsnittet ”Traditionella uttryck”, har ändrats.

5. **Strykning av ord i kapitlet om oenologiska metoder**

I kapitlet om oenologiska metoder för torrt vitt vin har följande beskrivning av en vinframställningsmetod strukits: ”som framställs via krossning före jäsning, följt av sedimentering och tillsats av ren utvald jäst som uttrycker det aromatiska särdraget”. Denna mening har strukits eftersom beskrivningen inte motsvarar någon specifik oenologisk metod.

Kapitlet ”Oenologiska metoder” har ändrats.

6. **Uppdatering av det tekniska underlaget för den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini**

I samband med uppdateringen av de tekniska underlagen har följande ändringar gjorts i produktspecifikationen:

i) Sambandet med det geografiska området för likörvin från lätt torkade druvor har slagits samman med sambandet med det geografiska området för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor, eftersom det inte finns någon skillnad mellan dem.

ii) Nationella bestämmelser har lagts till och ersatts när det gäller de krav och kontroller som är tillämpliga på viner med skyddad ursprungsbeteckning och skyddad geografisk beteckning.

iii) Uppgifterna om de behöriga kontrollmyndigheterna har ändrats.

Kapitlen ”Samband med det geografiska området för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor” och ”Samband med det geografiska området för likörvin från lätt torkade druvor” har slagits samman.

Kapitlen ”Tillämpliga krav” och ”Uppgifter om kontrollmyndigheter och kontrollorgan” har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

15. Vin från lätt torkade druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Torrt vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: ljust gröngul färg.

Arom: komplex doft med aromer av citrusfrukter, toner av apelsin- och citronskal och karaktäristiska stålinslag.

Smak: fyllig smak med en balanserande syrahalt som ger struktur och säkerställer en frisk eftersmak.

Lägsta naturliga alkoholhalt: 12 %

Lägsta totala alkoholhalt: 12 %

Total sockerhalt: 0–4 gram per liter, eller upp till 9 gram per liter, om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger restsockerhalten med mer än 2 gram per liter.

För den högsta totala alkoholhalten gäller de värden som anges i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. *Likörvin från lätt torkade druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: orangegult med gyllene skiftningar som fördjupas till bruna under lagringen. I viner som lagras länge fördjupas färgen till rödbruna nyanser.

Arom: intensiv och komplex arom, med toner av kryddor, honung och russin och efterföljande toner av citronblomma. När vinet lagras blir aromerna mer intensiva och komplexa.

Smak: smaken balanseras fint med druvsortens syrahalt. Ett mjukt, sammetslent och fylligt vin med honungs- och citrontoner. Eftersmaken är mycket lång och aromatisk.

— Lägsta totala alkoholhalt: 21 volymprocent

— Högsta verkliga alkoholhalt: 22 volymprocent

— Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten uppgår till 400 milligram per liter för sött vin som framställs från lätt torkade druvor med en restsockerhalt på högst 45 gram per liter (i enlighet med del B i bilaga I till kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	400

3. *Naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: orangegult med gyllene skiftningar som fördjupas till bruna under lagringen.

Arom: intensiv och komplex arom, med toner av kryddor, honung och russin och efterföljande toner av citronblomma.

Smak: söt smak som balanseras fint med druvsortens syrahalt. Ett mjukt, sammetslent och fylligt vin med honungs- och citrontoner. Eftersmaken är mycket lång och aromatisk.

— Lägsta naturliga alkoholhalt före torkning av druvorna: 15 volymprocent

— Lägsta naturliga alkoholhalt efter torkning av druvorna: 21 volymprocent

— Lägsta totala alkoholhalt: 21 volymprocent

— För den högsta totala alkoholhalten gäller de värden som anges i relevant EU-lagstiftning.

— Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten uppgår till 400 milligram per liter för sött vin som framställs från lätt torkade druvor med en restsockerhalt på högst 45 gram per liter (i enlighet med del B i bilaga I till kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934).

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	400

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Framställning av torra vita viner

Begränsningar som är tillämpliga på vinframställningen

Torrt vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini framställs med minst 85 % assyrtikodruvor. Den resterande procentandelen utgörs av aidani- och athiridruvor. Den klassiska vinframställningsmetoden för vitt vin följs. Temperaturen under alkoholjäsningen får inte överstiga 20 °C.

2. Framställning av likörvin från lätt torkade druvor

Begränsningar som är tillämpliga på vinframställningen

Likörvin från lätt torkade druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini framställs av naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor, med följande tillsatser:

— Neutral alkohol framställd av vinprodukter, inklusive alkohol som framställts genom destillation av torkade druvor, med en verklig alkoholhalt på lägst 96 volymprocent.

— Destillat av vin eller torkade druvor som har en verklig alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent.

— Produkter av de som nämns ovan med tillsats av must av lätt torkade druvor av samma sorter som de som används för att framställa det naturligt söta vinet.

— Destillerad sprit från vin med en verklig alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent.

— Russinsprit med en verklig alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 94,5 volymprocent.

Ovannämnda produkter ska tillsättas senast den 31 maj under det år som följer direkt på produktionsåret.

3. Metoder för beskärning och uppbindning av vinrankorna

Odlingsmetod

Vinrankorna beskärs och binds upp i de traditionella gobelet-formerna på Santorini, spiralformad gobelet, som även kallas för kronformad, och gobelet med böjda och raka rankor.

4. Naturligt sött vitt vin/vitt vin från lätt torkade druvor

Begränsningar som är tillämpliga på vinframställningen

Det naturligt söta vita vinet/vita vinet från lätt torkade druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini framställs med minst 51 % assyrtikodruvor. Resten utgörs av druvsorterna aidani och athiri, med små mängder ”främmande” vita sorter som traditionellt odlas på ögruppen Santorini och Thirasia. Det rör sig mer specifikt om sorterna gaidouria, katsano, vit moschato, monemvassia, platani och potamissi samt den röda sorten roditis. Druvorna skördas när de är övermogna och lämnas i solen för att torka något. Innan druvorna torkas måste sockerhalten uppgå till minst 260 gram per liter, och efter torkningen uppgår den till 370 gram per liter. Sockret och alkoholen i det färdiga vinet kommer endast från de använda druvorna. Det är förbjudet att tillsätta följande före, under eller efter jäsningen: koncentrerad druvmust, rektifierad koncentrerad druvmust, alkohol och destilleringsprodukter.

5. Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinerna

Särskilda oenologiska metoder

— För att använda beteckningen ”Επιλεγμένος” eller ”Réserve” för torra vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini måste vinerna sammantaget ha lagrats i minst 1 år, varav minst 6 månader på ekfat och 3 månader på flaska.

— För att använda beteckningen ”Ειδικά Επιλεγμένος” eller ”Grande Réserve” för torra vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini måste vinerna sammantaget ha lagrats i minst 2 år, varav minst 12 månader på ekfat och 6 månader på flaska.

— För Vinsantovin, som är ett ”naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor” eller ett ”likörvin från lätt torkade druvor”, krävs en minsta obligatorisk period på 24 månaders oxidativ lagring, som sker medan vinet lagras på ekfat. Hela den oxidativa lagringen, oavsett hur många år den pågår, sker uteslutande på öarna Santorini och Thirasia.

Uppgifterna om lagring ska anges på följande sätt på Vinsantoviner:

— ”Årgång [år]” innebär att druvorna uteslutande skördades under det angivna året och att minimikravet på 2 års oxidativ lagring har uppfyllts.

— ”Lagrad i x år”, där x hänvisar till antalet år av frivillig oxidativ lagring, som fastställs till 4, 8, 12, 16 etc., med 4 år emellan.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Högsta avkastning i hektoliter slutprodukt per hektar

50 hektoliter per hektar

2. Högsta avkastning i kg druvor per hektar

6 500 kilo druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen omfattar öarna Santorini och Thirasia.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Kvalitetsrelaterade, historiska, kulturella och sociala samband samt geografisk miljö för det vita vinet*

Kvalitet

Santorinis vinodlingar är bland de äldsta i världen och har funnits sedan urminnes tider. Vinodlingstraditionen har existerat i minst 3 500 år. Det unika klimatet, tillsammans med jordmånens sammansättning, innebär att de druvsorter som används för vinframställningen ger fantastiska viner. I reseskildringar från 1800-talet berättar man om vinets enastående organoleptiska egenskaper. Dessa egenskaper beror på den naturliga miljöns påverkan på druvorna och, i förlängningen, på vinerna från Santorini. På den tiden var vin från Santorini mycket eftertraktat utomlands. Med tanke på vinets höga alkoholhalt användes det under många år för att förstärka mycket alkoholsvaga viner från andra områden.

Vid sidan av deras historiska betydelse är vinodlingarna i dag kända för att producera unika, högkvalitativa viner som, i takt med att de lagras, ger uttryck för Santorinis jordmån och den unika mark som öns vinodlingar vilar på.

Nuförtiden använder vinproducenterna på bästa sätt de lokala druvorna för att framhäva deras organoleptiska egenskaper. De framställer kvalitetsviner får erkännanden vid internationella tävlingar både i Grekland och utomlands.

För att skydda sambandet mellan vinerna och den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini och deras kvalitet genomgår vinerna varje år en organoleptisk granskning av en specifik kommitté. Vin som inte uppfyller kraven i de relevanta specifikationerna får inte säljas som vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini.

I en studie vid Atens jordbruksuniversitet visade det sig att Santorinis viner var särskilt rika på bioaktiva fenoler tack vare den unika beskärnings- och uppbindningsmetoden med den traditionella korgformen. Denna karakteristiska vinodlingsmetod har använts på Santorini sedan antiken, och är helt i linje med följande övriga odlingssärdrag: i) den karakteristiska jordmånen, som är sandig och innehåller en blandning av pimpsten och aska samt är rik på magnesium, kalcium och järn och har en avsevärd vattenabsorptionskapacitet, ii) Medelhavsklimatet med milda vintrar och svala somrar, när havsbrisen från norr kyler ner vinodlingarna och iii) den betydande skillnaden i dag- och nattemperatur, tillsammans med det dis från havet som lägger sig över vinodlingarna, som håller vinrankorna svala och skyddar dem från det starka solskenet, vilket främjar druvornas kvalitet.

8.2. *Kvalitetsrelaterade, historiska, kulturella och sociala samband samt geografisk miljö för det vita vinet*

Historiskt samband

Vinframställningstraditionen på Santorini kan spåras till 3 000 år före Kristus. Vid utgrävningarna i Akrotiri visar fynd som träkol av vinrankor och dekorativa målningar av druvklasar på vaser från den tiden att befolkningen i huvudsak ägnade sig åt bland annat vinodling. De förhistoriska vinodlingarna förstördes av det stora vulkanutbrott, omkring år 1650 före Kristus, som utrotade alla spår av växt- och människoliv på ön i omkring tre århundraden.

Vinodlingen och vinframställningen måste ha stått för en betydande andel av Akrotiris ekonomi när staden förstördes. Detta bekräftas av att man har hittat träkol från vinrankor och druvkärnor, och även av det särskilda systemet för trampning av druvorna och uppsamling av musten. Trampningskar och uppsamlingstankar är nödvändig vinframställningsutrustning. En stor korg full med lime, som hittades i trampningskaret, fick arkeologerna att tänka att limen kan ha använts som ett slags filter för att klarna musten.

Vinet förvarades i stora kannor (*pithoi*) som förseglades med vax. På halsen på ett sådant kärl har man konstaterat att symboler som inristats med stavelseskriften Linear A faktiskt hänvisar till vin. I allmänhet antyder mängden förvaringskärl, tillsammans med de bygelkannor som hittades i Akrotiri, att vinframställningen inte bara var betydande utan även att handeln med vin var välutvecklad. Det finns målade druvklasar på vaserna från den tiden. Att vin framställdes och att man handlade med vin bevisas av vissa typer av kärl med pipar nära de smala nederdelarna, liksom av mängden bygelkannor (kannor som främst är avsedda för att transportera vätskor) som har hittats. Minst 50 % av alla exemplar av denna tidiga typ av kärl i den egeiska regionen har hittats på Santorini.

Enligt Herodotos var fenicierna de första som bosatte sig på ön efter katastrofen. Detta folk, och de som kom efter, försökte överleva i en extrem miljö. För att tillgodose sina näringsbehov försökte de odla olika växtsorter som de tog med sig och som de var bekanta med. Det var bara vinrankan som lyckades överleva under århundradena i Santorinis fientliga miljö. Det är en anpassningsbar växt som är särskilt motståndskraftig mot de varma och torra förhållanden som råder på ön, och har ett tåligt och välutvecklat rotsystem som kan tränga igenom Santorinis jord. Lokalbefolkningen kallar den hårda och kompakta jord som har bildats av flera lager av vulkaniskt material – aska, lava, pimpsten och sönderfallna klippstycken – för *Aspa*. Denna *aspa* täckte kalkstenen och det underliggande skifferlagret under flera på varandra följande vulkanutbrott. Flera hundra års mänskligt slit har präglat ölandskapet och vittnar om vilka insatser Santorinis befolkning har gjort under åren för att bruka marken.

Från de arkaiska och klassiska perioderna finns det inga direkta bevis för vinodling. Det vore dock konstigt om Santorinis invånare inte ägnade sig åt vinodling på denna ideala mark. Det är svårt att tänka sig att rika markägare valde att leva på Santorini om de inte odlade en produkt som gav dem stora vinster. Hittills har vinrankan varit den enda produkt som gjort detta.

Mellan 1100- och 1600-talet styrde venetianarna på Santorini. Från första början uppskattade européerna de grekiska vinerna, inte bara för deras kvalitet, men också eftersom de klarade av långa resor till havs. Frankiska och venetianska fartyg började därför transportera ännu mer vin från Santorini. Den gyllene eran för Santorinis viner under det venetianska styret tog slut när turkarna slutgiltigt erövrade ön. Dessa viner har en fantastisk historia, med många stolta ögonblick, såsom deras framgångar i Paris.

8.3. *Kvalitetsrelaterade, historiska, kulturella och sociala samband samt geografisk miljö för det vita vinet*

Kulturella, sociala och ekonomiska samband

Vinodling och vinframställning har sedan urminnes tider varit en oskiljaktig del av Santorinis befolknings kulturella, sociala och ekonomiska livsvillkor.

På Santorini har man alltid kombinerat stor produktivitet med kvalitet och en öppenhet mot omvärlden. Under det turkiska styret innebar bristen på extensiv jordbruksmark att muslimerna inte bosatte sig där. Santorinis invånare organiserade sina samhällen på ett demokratiskt sätt och genom att dra full nytta av freden i Egeiska havet efter den ottomanska erövringen utvecklade de handeln och sjöfarten, precis som under förhistorien. Alexandria, Taganrog och Konstantinopel var bland de viktigaste exportcentrumen för stora mängder vin från Santorini. Man vet att vin exporterades till Ryssland så tidigt som 1786. Santorinis ekonomi försämrades när exporten till Ryssland upphörde på grund av oktoberrevolutionen.

Bevis för öns förflutna finns i dag bevarade på de arkeologiska platserna Akrotiri och Mesa Vouno, vid de arkeologiska muséerna på Santorini och i Aten samt vid kulturcentret Gyzi Megaron. Hela ön, med sin caldera, sina vulkaniska stenar, traditionella bosättningar, torn och grottor, är i själva verket en hyllning till den levande historien.

Nuförtiden finns det vinanläggningar på ön som med hjälp av högteknologisk utrustning uteslutande arbetar med att framställa kvalitetsviner.

Detta kulturella, sociala och ekonomiska samband har bekräftats under de senaste åren genom ett antal evenemang på ön, såsom symposiet Ampelos (*Ampelos* betyder vinranka). Santorini valdes ut att stå värd för dessa internationella vinsymposier eftersom ön, förutom att vara en av världens vackraste och mest unika platser, kan stoltsera med en 3 500 år gammal tradition av vinodling och vinframställning. Denna tradition har gynnats av det unika ekosystemet på denna vulkaniska ö i Egeiska havet.

Målet med det första symposiet, ”Ampelos 2003” (5–7 juni), var att ge ett betydande bidrag till hur vinodlingen i Grekland ska utvecklas och att ge vinodlarna så många ”verktyg” som möjligt för att säkerställa en modern och effektiv vinodling. Organisatörerna av symposiet bjöd in vinodlare, vinproducenter, experter, forskare och företagschefer inom sektorn för att utbyta kunskap och åsikter om ämnet. De bjöds också in till att njuta av symposiets omfattande sociala program i den perfekta miljön: den berömda ön Santorini.

Målet med det andra symposiet, ”Ampelos 2006” (1–3 juni), var att presentera den senaste vetenskapliga och tekniska utvecklingen för deltagarna, tillsammans med de senaste marknadsnyheterna. Detta gav experter från hela världen ett bra tillfälle att diskutera med de företrädare från vinindustrin, vinjournalister och vinkännare som närvarade vid symposiet. Ett grundläggande mål för symposiet var att utvärdera kombinationen av jordmån, klimat och druvsort för varje vin, och att överväga hur man kan dra bästa möjliga nytta av råvaran med hjälp av alla tillgängliga vinframställningsmetoder. Syftet var att bidra till utvecklingen av de specifika och önskvärda aromerna, liksom smaken, hos vinerna för varje region. Slutligen uppmärksammade man särskilt de marknadsstrategier som kunde följas.

Det tredje internationella symposiet, ”Ampelos 2013”, hölls på Santorini den 30–31 maj 2013. Symposiet hade följande mål: anpassning av vinodlingen mot bakgrund av klimatförändringarna, framsteg och innovation på vinframställningsområdet, nya strategier för att främja vinprodukter i den nya ekonomiska verkligheten på global nivå samt nya trender inom genomförandet av god praxis inom vinodling och vinframställning.

Temat för det fjärde internationella symposiet ”Ampelos” (12–14 maj) var ”vinodlingar vid Medelhavet och klimatförändringarna”. Presentationerna bekräftade att klimatförändringarna påverkar odlingarna i hög grad, i synnerhet ökningen av de genomsnittliga atmosfäriska temperaturerna, som inverkar på druvornas fenoliska utveckling, fysiologi och mognadsperioder. Det konstaterades att man under de 40 senaste åren har observerat en viss utveckling vid Europas vinodlingar. Beroende på regionen och druvsorten knoppas, blommar och mognar druvorna 2–3 veckor tidigare. Samtidigt mognar druvorna helt vid mycket högre temperaturer. De huvudsakliga klimatparametrarna är temperatur, nederbörd och solljus. Det påpekades att, oavsett vilka prognosmodeller som användes för dessa parametrar, kommer villkoren för den europeiska vinodlingen och dess viner att förändras påtagligt. Förändringarna kommer både att förändra druvsorternas mönster och de strukturella odlingsinslagen. Vinernas kvalitet kommer att påverkas ganska negativt, i synnerhet sådana som framställs av gröna druvsorter.

8.4. *Kvalitetsrelaterade, historiska, kulturella och sociala samband samt geografisk miljö för det vita vinet*

Geografisk miljö och geografiskt ursprung

I produktionsområdet för vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini täcker vinodlingarna omkring 1 200 hektar. De börjar på havsnivå och sträcker sig upp till terrasser på 300 meters höjd.

Regionen har ett typiskt medelhavsklimat med stark sol, varma och torra somrar och milda vintrar. Den genomsnittliga årliga maxtemperaturen är 23 °C, medan minimitemperaturen är 14 °C. Den totala årliga nederbörden uppgår till i genomsnitt mellan 250 och 370 millimeter.

Santorini har till största delen formats av lager av lokala jordar från den tertiära perioden, pimpsten och lava. Jordmånen på Santorini är sandig med mycket små mängder lera. Den är inte heller särskilt rik på organiskt material och, med undantag av ett litet område omkring kullarna i Profitis Ilia, innehåller den inte kalciumkarbonat. Trots att marken är rik på kalium kan växterna därför inte absorbera de mängder som krävs för att neutralisera vinsyran i någon större utsträckning. Detta ligger bakom den höga syrahalten hos Santorinis viner. Att det knappt regnar bidrar också till det låga kaliumupptaget, liksom det faktum att vinodlingarna inte bevattnas.

Klimatet på ön är ovanligt torrt. Under sommarmånaderna, när druvorna mognar, är dagstemperaturerna mycket höga. Under denna långvariga, torra period tillgodoses växternas vattenbehov av det dis som avdunstar från havet. Diset stiger från calderan och täcker ön.

Samtidigt piskas ön under sommarmånaderna skoningslöst av de nordliga vindar, som kallas för *meltemi*, som förhindrar att fukt ackumuleras på druvorna under dagen. På natten, när temperaturerna sjunker och klimatförhållandena blir relativt fuktiga, absorberar dock öns vulkaniska jordmån fukten och ger på så sätt vinrankorna näring.

På de håll där marken är mycket brant har invånarna på Santorini byggt sina kända trappor (*pezoules*). De har alltså format marken till terrasser för att underlätta odlingen och begränsa vattenförlusten.

Som ett resultat av denna unika kombination av klimat och jordmån mognar druvorna på Santorini snabbt och behåller sin syrlighet.

Såsom allt annat på denna vindpinade ö har till och med vinrankorna en unik form. Växterna växter glest och lågt mot marken. För att skydda druvorna mot de ständiga vindar som piskar ön under vintern använder odlarna på Santorini en metod där de trimmar vinrankorna till kronor, där druvorna växer på insidan.

Det är ovanligt att rankorna angrips av insekter och sjukdomar. Den enda växtskyddsåtgärden består av att man besprutar vinrankorna med svavel en eller två gånger under våren, som en förebyggande åtgärd.

Vinodlingarna på Santorini är de äldsta i Grekland. Vissa vinrankor kan vara upp till 300 år gamla. De har sina egna rötter och har inte ympats på amerikanska grundstammar. Detta beror på att vinlusen, den skadeinsekt som fortsätter att förstöra vinodlingar över hela världen, aldrig har tagit sig hit. Vinlusen överlever som tur är inte på ön tack vare dess vulkaniska jord med en låg andel lera och mycket högt sandinnehåll (93–97 %).

Det är alltså en mängd olika faktorer som tillsammans skapar ett unikt mikroklimat. Detta hjälper druvorna att mogna helt och ger dem särskilda egenskaper såsom den uppfriskande höga syrligheten och den höga alkoholhalten.

8.5. *Kvalitetsrelaterade, historiska, kulturella och sociala samband samt geografisk miljö för det vita vinet*

Produktuppgifter

Från vinodlingarna på öarna Santorini och Thirasia har man en underbar utsikt över Egeiska havet. Under sommarmånaderna förhindrar de nordliga vindarna, den berömda *meltemin*, höga temperaturer och skapar ett särskilt mikroklimat. Detta förbättrar druvornas mognad och deras sammansättning under det ”analytiska” mognadsstadiet, dvs. när man tittar på syrlighet, färg, aromer, socker etc. Resultatet är viner av utomordentlig kvalitet. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini framställs med lokala druvsorter som assyrtiko, athiri och aidani.

Framför allt framställs det torra vita vinet med den skyddade ursprungsbeteckningen med minst 85 % assyrtikodruvor. Den resterande procentandelen utgörs av aidani- och athiridruvor.

Kombinationen av klimatet, sammansättningen hos öns jordmån, de olika druvsorter som odlas, den noggrannhet med vilken man behandlar vinrankorna och de vinframställningsmetoder som används, bidrar till kvalitetsegenskaperna hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini. Denna kombination gör att de kan lagras och att deras egenskaper förbättras med tiden. Torra vita viner som lagras får en djupt gyllengul färg med orangea skiftningar. Aromerna är i huvudsak blommiga och påminner om gröna frukter som kvitten och olika slags marmelad- och syltfrukter. Nötiga toner av rostad mandel och hasselnöt förekommer också. Kryddiga toner är vanliga, såsom kummin och koriander, aromatiska örter som pelargon, timjan, salvia och kamomill, liksom torkade fikon. Aromerna förekommer också som smaker, tillsammans med honung och torkad frukt. De lagrade vinerna har också en smörig textur. Som ett resultat av det som nämns ovan är dessa viner fylliga och komplexa, och har en ännu längre eftersmak.

8.6. *Kvalitetsrelaterade, historiska, kulturella och sociala samband samt geografisk miljö för det vita vinet*

Orsakssamband

Såsom beskrivs i avsnitten ovan beror den unika karaktären hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini på öns särskilda egenskaper och de specifika odlingsteknikerna. Det rör sig bland annat om följande:

1. Beskärning och uppbindning i ”korgform”. Den karakteristiska vinodlingsmetod som används på Santorini är en lokal metod som har överlevt ändra från antiken fram till i dag. För att forma ”korgarna” böjer Santorinis erfarna vinodlare rankorna till stora kronor, nästan som naturliga korgar, som vilar på öns vulkaniska jord. Druvorna mognar i de skyddande korgarna, där de inte utsätts för risk. Korgarna gör också att vinrankorna kan uthärda de särskilt svåra jord- och klimatförhållandena på Santorini. Det rör sig om följande:

— Mycket hårda vindar, i synnerhet under våren, då de nya skotten dyker upp.

— Plötsliga sandbyar från den vulkaniska jorden, som piskas upp av vinden.

— Brännande solsken under hela sommaren.

— Avsaknad av vatten (förutom dis från havet nattetid).

2. Den karakteristiska jordmånen, som är sandig och innehåller en blandning av pimpsten och aska samt är rik på magnesium, kalcium och järn och har en stor vattenabsorptionskapacitet.

3. Medelhavsklimatet med milda vintrar och svala somrar, när havsbrisen från norr kyler ner vinodlingarna.

4. Den betydande skillnaden i dag- och nattemperatur, tillsammans med det dis från havet som lägger sig över vinodlingarna, håller vinrankorna svala och skyddar dem från det starka solskenet, vilket främjar druvornas kvalitet.

Det typiska mikroklimatet på öarna i det avgränsade området samverkar med markens relief, och druvsorterna i området ger viner med stor aromatisk komplexitet. Citrusfrukter, i synnerhet citrusblommor, dominerar, som sötcitron, citron, grapefrukt och blodapelsin. Aromer av frukter med vitt fruktkött är också mycket vanliga, liksom gröna frukter som päron och grönt äpple. Därefter kan man känna stenfrukter som vit persika, aprikos och japansk mispel. Tropiska frukter, till exempel mango, ananas, litchi och melon, kommer sedan. I munnen är det första intrycket en hög syrlighet som balanseras med den varma och söta känsla som följer av den höga alkoholhalten. Citrusfrukter, och särskilt blommor, dominerar, med sötcitron, citron, lime, grapefrukt och blodapelsin, tillsammans med frukter med vitt fruktkött såsom päron, som är den främsta egenskapen hos assyrtiko, och grönt äpple, samt stenfrukter som vit persika, aprikos och gröna frukter (litchi, japansk mispel). Beroende på hur mycket athiri- och aidanidruvor som ingår känner man också smaken av tropiska frukter som mango och ananas. En annan egenskap som återfinns på Santorini är den intensivt salta bismaken. Detta beror inte på druvsorten utan snarare på vinodlingarnas närhet till havet. Ännu en smakegenskap är mineraliteten, som påminner om våta stenar.

Som ett resultat av det som nämns ovan är vinerna från Santorini rika och fylliga, och har en eftersmak som dröjer sig kvar flera sekunder.

8.7. *Kvalitetsrelaterade, historiska och kulturella samband med den geografiska miljön för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor och likörvin från lätt torkade druvor*

Kvalitet

Santorinis vinodlingar är bland de äldsta i världen och har funnits sedan urminnes tider. Vinodlingstraditionen har existerat i minst 3 500 år. Det unika klimatet, tillsammans med jordens sammansättning, innebär att de druvsorter som används för vinframställningen ger fantastiska viner. I reseskildringar från 1800-talet berättar man om vinets enastående organoleptiska egenskaper. Dessa egenskaper beror på den naturliga miljöns påverkan på druvorna och, i förlängningen, på vinerna från Santorini. På den tiden var vin från Santorini mycket eftertraktat utomlands. Med tanke på vinets höga alkoholhalt användes det under många år för att förstärka mycket alkoholsvaga viner från andra områden.

Vid sidan av deras historiska betydelse är vinodlingarna i dag kända för att producera unika, högkvalitativa viner som, i takt med att de lagras, ger uttryck för Santorinis jordmån och den unika mark som öns vinodlingar vilar på.

Nuförtiden använder vinproducenterna på bästa sätt de lokala druvorna för att framhäva deras organoleptiska egenskaper. De framställer kvalitetsviner får erkännanden vid internationella tävlingar både i Grekland och utomlands.

För att skydda sambandet mellan vinerna och den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini och deras kvalitet genomgår vinerna varje år en organoleptisk granskning av en specifik kommitté. Vin som inte uppfyller kraven i de relevanta specifikationerna får inte säljas som vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini.

I en studie vid Atens jordbruksuniversitet visade det sig att Santorinis viner var särskilt rika på bioaktiva fenoler tack vare den unika beskärnings- och uppbindningsmetoden med den traditionella korgformen. Denna karakteristiska vinodlingsmetod har använts på Santorini sedan antiken, och är helt i linje med övriga odlingsmetoder. Det rör sig om följande:

I) Den karakteristiska jordmånen, som är sandig och innehåller en blandning av pimpsten och aska samt är rik på magnesium, kalcium och järn och har en stor vattenabsorptionskapacitet.

II) Medelhavsklimatet med milda vintrar och svala somrar, när havsbrisen från norr kyler ner vinodlingarna.

III) Den betydande skillnaden i temperatur mellan dag och natt, tillsammans med det dis från havet som lägger sig över vinodlingarna, håller vinrankorna svala och skyddar dem från det starka solskenet, som främjar druvornas kvalitet.

8.8. *Kvalitetsrelaterade, historiska och kulturella samband med den geografiska miljön för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor och likörvin från lätt torkade druvor*

Historiskt samband

Vinframställningstraditionen på Santorini kan spåras till 3 000 år före Kristus. Vid utgrävningarna i Akrotiri visar fynd som träkol av vinrankor och dekorativa målningar av druvklasar på vaser från den tiden att befolkningen i huvudsak ägnade sig åt bland annat vinodling. De förhistoriska vinodlingarna förstördes av det stora vulkanutbrott, omkring år 1650 före Kristus, som utrotade alla spår av växt- och människoliv på ön i omkring tre århundraden.

Vinodlingen och vinframställningen måste ha stått för en betydande andel av Akrotiris ekonomi när staden förstördes. Detta bekräftas av att man har hittat träkol från vinrankor och druvkärnor, och även av det särskilda systemet för trampning av druvorna och uppsamling av musten. Trampningskaret och uppsamlingstanken är nödvändig utrustning. En stor korg full med lime, som hittades i trampningskaret, fick arkeologerna att tänka att limen kan ha använts som ett slags filter för att klarna musten.

Vinet förvarades i stora kannor (*pithoi*) som förseglades med vax. På halsen på ett sådant kärl har man konstaterat att symboler som inristats med stavelseskriften Linear A faktiskt hänvisar till vin. I allmänhet antyder mängden förvaringskärl, tillsammans med de bygelkannor som hittades i Akrotiri, att vinframställningen inte bara var betydande utan även att handeln med vin var välutvecklad. Det finns målade druvklasar på vaserna från den tiden. Att vin framställdes och att man handlade med vin bevisas av vissa typer av kärl med pipar nära de smala nederdelarna, liksom av mängden bygelkannor (kannor som främst är avsedda för att transportera vätskor) som har hittats. Minst 50 % av alla exemplar av denna tidiga typ av kärl i den egeiska regionen har hittats på Santorini.

Enligt Herodotos var fenicierna de första som bosatte sig på ön efter katastrofen. Detta folk, och de som kom efter, försökte överleva i en extrem miljö. För att tillgodose sina näringsbehov försökte de odla olika växtsorter som de tog med sig och som de var bekanta med. Det var bara vinrankan som lyckades överleva under århundradena i Santorinis fientliga miljö. Det är en anpassningsbar växt som är särskilt motståndskraftig mot de varma och torra förhållanden som råder på ön, och har ett tåligt och välutvecklat rotsystem som kan tränga igenom Santorinis jord. Lokalbefolkningen kallar den hårda och kompakta jord som har bildats av flera lager av vulkaniskt material – aska, lava, pimpsten och sönderfallna klippstycken – för *Aspa*. Denna *aspa* täckte kalkstenen och det underliggande skifferlagret under flera på varandra följande vulkanutbrott. Flera hundra års mänskligt slit har präglat ölandskapet och vittnar om vilka insatser Santorinis befolkning har gjort under åren för att bruka marken.

Från de arkaiska och klassiska perioderna finns det inga direkta bevis för vinodling. Det vore dock konstigt om Santorinis invånare inte ägnade sig åt vinodling på denna ideala mark. Det är svårt att tänka sig att rika markägare valde att leva på Santorini om de inte odlade en produkt som gav dem stora vinster. Hittills har vinrankan varit den enda produkt som gjort detta.

Mellan 1100- och 1600-talet styrde venetianarna på Santorini. Från första början uppskattade européerna de grekiska vinerna, inte bara för deras kvalitet, men också eftersom de klarade av långa resor till havs. Frankiska och venetianska fartyg började därför transportera ännu mer vin från Santorini. Den gyllene eran för Santorinis viner under det venetianska styret tog slut när turkarna slutgiltigt erövrade ön. Dessa viner har en fantastisk historia, med många stolta ögonblick, såsom deras framgångar i Paris.

8.9. *Kvalitetsrelaterade, historiska och kulturella samband med den geografiska miljön för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor och likörvin från lätt torkade druvor*

Kulturella, sociala och ekonomiska samband

Vinodling och vinframställning har sedan urminnes tider varit en oskiljaktig del av Santorinis befolknings kulturella, sociala och ekonomiska livsvillkor.

Vinsanto anses fortsätta traditionen med *passos*, namnet på det vin från lätt torkade druvor som de Egeiska öarna var kända för förr i tiden.

I dag är det få viner som har bevarat samma form och produktionsmetoder som under antikens Grekland. Hesiodos skrev på 600-talet före Kristus att man för att framställa dessa söta viner *ska lämna druvorna i solen i tio dagar och nätter, och i skuggan i fem*. Han beskriver alltså det gamla vinreceptet.

Vinsanto har samma smak som de viner som dracks outspädda vid Platons och Sokrates symposier.

Under 1100-talet döpte öns venetianska erövrare om detta vin, och kallade det för ”Vino di Santorini” (vin från Santorini). Detta blev ”Vino Santo” och sedan ”Vinsanto”. Under namnet ”Vinsanto” nådde vinet hamnarna i Konstantinopel, Ryssland, Trieste, Ancona och Venedig. Detta berömda söta vin, som stoltserar med Santorinis unika egenskaper, kompletterade de medeltida härskarnas överdådiga banketter. Under många århundraden var Vinsanto den ortodoxa kyrkans nattvardsvin i hela Ryssland.

Den första kända hänvisningen till namnet ”Vinsanto” sträcker sig tillbaka till 1729. I ett brev till den katolska biskopen på ön skrev några sjökaptener att ett piratskepp hade plundrat två fartyg från Santorini och kommit över tio fat vin och fem fat Vinsanto.

På Santorini har man alltid kombinerat stor produktivitet med kvalitet och en öppenhet mot omvärlden. Exporten av Vinsanto nådde en topp under det venetianska och turkiska styret, och återigen under 1800-talet när Santorini exporterade mer viner är resten av Grekland kombinerat. Under det turkiska styret innebar bristen på extensiv jordbruksmark att muslimerna inte bosatte sig där. Santorinis invånare organiserade sina samhällen på ett demokratiskt sätt och genom att dra full nytta av freden i Egeiska havet efter den ottomanska erövringen utvecklade de handeln och sjöfarten, precis som under förhistorien. Alexandria, Taganrog och Konstantinopel var bland de viktigaste exportcentrumen för stora mängder vin från Santorini. Man vet att Vinsanto exporterades till Ryssland så tidigt som 1786. Santorinis ekonomi försämrades när exporten av Vinsanto till Ryssland upphörde på grund av oktoberrevolutionen.

Bevis för öns förflutna finns i dag bevarade på de arkeologiska platserna Akrotiri och Mesa Vouno, vid de arkeologiska muséerna på Santorini och i Aten samt vid kulturcentret Gyzi Megaron. Hela ön, med sin caldera, sina vulkaniska stenar, traditionella bosättningar, torn och grottor, är i själva verket en hyllning till den levande historien.

Nuförtiden finns det vinanläggningar på ön som med hjälp av högteknologisk utrustning uteslutande arbetar med att framställa kvalitetsviner.

Detta kulturella, sociala och ekonomiska samband har bekräftats under de senaste åren genom ett antal evenemang på ön, såsom symposiet Ampelos (*Ampelos* betyder vinranka). Santorini valdes ut att stå värd för dessa internationella vinsymposier eftersom ön, förutom att vara en av världens vackraste och mest unika platser, kan stoltsera med en 3 500 år gammal tradition av vinodling och vinframställning. Denna tradition har gynnats av det unika ekosystemet på denna vulkaniska ö i Egeiska havet.

8.10. *Kvalitetsrelaterade, historiska och kulturella samband med den geografiska miljön för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor och likörvin från lätt torkade druvor*

Geografisk miljö och geografiskt ursprung

I produktionsområdet för vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini täcker vinodlingarna omkring 1 200 hektar. De börjar på havsnivå och sträcker sig upp till terrasser på 300 meters höjd.

Regionen har ett typiskt medelhavsklimat med stark sol, varma och torra somrar och milda vintrar. Den genomsnittliga årliga maxtemperaturen är 23 °C, medan minimitemperaturen är 14 °C. Den totala årliga nederbörden uppgår till i genomsnitt mellan 250 och 370 millimeter.

Santorini har till största delen formats av lager av lokala jordar från den tertiära perioden, pimpsten och lava. Jorden på Santorini är sandig med mycket små mängder lera. Den är inte heller särskilt rik på organiskt material och, med undantag av ett litet område omkring kullarna i Profitis Ilia, innehåller den inte kalciumkarbonat. Trots att marken är rik på kalium kan växterna därför inte absorbera de mängder som krävs för att neutralisera vinsyran i någon större utsträckning. Detta ligger bakom den höga syrahalten hos Santorinis viner. Att det knappt regnar bidrar också till det låga kaliumupptaget, liksom det faktum att vinodlingarna inte bevattnas.

Klimatet på ön är ovanligt torrt. Under sommarmånaderna, när druvorna mognar, är dagstemperaturerna mycket höga. Under denna långvariga, torra period tillgodoses växternas vattenbehov av det dis som avdunstar från havet. Diset stiger från calderan och täcker ön.

Samtidigt piskas ön under sommarmånaderna skoningslöst av de nordliga vindar, som kallas för *meltemi*, som förhindrar att fukt ackumuleras på druvorna under dagen. På natten, när temperaturerna sjunker och klimatförhållandena blir relativt fuktiga, absorberar dock öns vulkaniska jordmån fukten och ger på så sätt vinrankorna näring.

På de håll där marken är mycket brant har invånarna på Santorini byggt sina kända trappor (*pezoules*). De har alltså format marken till terrasser för att underlätta odlingen och begränsa vattenförlusten.

Som ett resultat av denna unika kombination av klimat och jordmån mognar druvorna på Santorini snabbt och behåller sin syrlighet.

Såsom allt annat på denna vindpinade ö har till och med vinrankorna en unik form. Växterna växter glest och lågt mot marken. För att skydda druvorna mot de ständiga vindar som piskar ön under vintern använder odlarna på Santorini en metod där de trimmar vinrankorna till kronor, där druvorna växer på insidan.

Det är ovanligt att rankorna angrips av insekter och sjukdomar. Den enda växtskyddsåtgärden består av att man besprutar vinrankorna med svavel en eller två gånger under våren, som en förebyggande åtgärd.

Vinodlingarna på Santorini är de äldsta i Grekland. Vissa vinrankor kan vara så gamla som 300 år. De har sina egna rötter och har inte ympats på amerikanska grundstammar. Detta beror på att vinlusen, den skadeinsekt som fortsätter att förstöra vinodlingar över hela världen, aldrig har tagit sig hit. Vinlusen överlever som tur är inte på ön tack vare dess vulkaniska jord med en låg andel lera och mycket högt sandinnehåll (93–97 %).

Därmed skapar ett antal olika faktorer ett unikt mikroklimat som hjälper druvorna att mogna helt. I kombination med effekterna av exponeringen för solen och lagringen resulterar dessa faktorer i en produktion av söta viner med koncentrerade särdrag och en underbar sammetslen känsla i munnen.

8.11. *Kvalitetsrelaterade, historiska och kulturella samband med den geografiska miljön för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor och likörvin från lätt torkade druvor*

Produktuppgifter

Från vinodlingarna på öarna Santorini och Thirasia har man en underbar utsikt över Egeiska havet. Under sommarmånaderna förhindrar de nordliga vindarna, den berömda *meltemin*, höga temperaturer och skapar ett särskilt mikroklimat. Detta förbättrar druvornas mognad och deras sammansättning under det ”analytiska” mognadsstadiet, dvs. när man tittar på syrlighet, färg, aromer, socker etc. Resultatet är viner av utomordentlig kvalitet.

Kombinationen av klimatet, sammansättningen hos öns jordar, de olika druvsorter som odlas, den noggrannhet med vilken man behandlar vinrankorna och de vinframställningsmetoder som används, bidrar dessutom till kvalitetsegenskaperna hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini.

De naturligt söta vita vinerna/vita vinerna från lätt torkade druvor och likörviner från lätt torkade druvor med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini framställs med minst 51 % assyrtikodruvor. Resten av druvorna består av druvsorterna aidani och athiri, med små mängder ”främmande” vita sorter som odlas på traditionellt vis på ögruppen Santorini och Thirasia. Det rör sig mer specifikt om sorterna gaidouria, katsano, vit moschato, monemvassia, platani och potamissi samt den röda sorten roditis.

Efter skörden läggs de druvor som ska användas för framställningen av Vinsanto ut för att torka i det varma egeiska solskenet, samtidigt som jordens dräneringsegenskaper hindrar dem från att ruttna. Efter 7 till 12 dagar har druvorna förlorat det mesta av sin fukt samtidigt som alla egenskaper har blivit mer koncentrerade. Druvorna krossas och pressas sedan noggrant och en långsam och dagligen övervakad jäsning påbörjas. Med tanke på den höga sockerhalten stannar jäsningen av tidigt. Resultatet är ett naturligt sött vin utan tillsats av starksprit. Vinet lagras sedan på ekfat i minst 24 månader. Vinsanto har god lagringsförmåga och är enormt bra på att utveckla aromer och smak medan vinerna vilar i öarnas mörka källare. Genom lagringen koncentreras Vinsantos utmärkande egenskaper och gör att man får en underbart sammetslen känsla i munnen, vilket innebär att lagringen är en mycket viktig del av produktionen.

Produktionen av Vinsanto kräver omkring 6 kilo druvor per liter. Detta kan uppgå till så mycket som 10 liter beroende på avdunstningen under den långa lagringen. Vinsanto är därför extremt sällsynt, precis som alla andra värdefulla produkter.

Ovannämnda lokala druvsorter som används för att framställa Vinsanto bidrar på sina egna sätt till dess förträfflighet. Assyrtiko bidrar med en tydlig syrlighet, finhet och mineraltoner, aidani, med fyllighet och djup samt sin kraftiga arom, och athiri med finess och lätthet. Tillsammans bidrar de alla till Vinsantos komplexa karaktär.

8.12. *Kvalitetsrelaterade, historiska och kulturella samband med den geografiska miljön för naturligt sött vin/vin från lätt torkade druvor och likörvin från lätt torkade druvor*

Orsakssamband

Såsom beskrivs i avsnitten ovan beror den unika karaktären hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini på öarnas specifika egenskaper och de specifika odlingsteknikerna. Framför allt gäller följande:

1. Beskärning och uppbindning i ”korgform”. Den karakteristiska vinodlingsmetod som används på Santorini är en lokal metod som har överlevt ändra från antiken fram till i dag. För att forma ”korgarna” böjer Santorinis erfarna vinodlare rankorna till stora kronor, nästan som naturliga korgar, som vilar på öns vulkaniska jord. Druvorna mognar i de skyddande korgarna, där de inte utsätts för risk. Korgarna gör också att vinrankorna kan uthärda de särskilt svåra jord- och klimatförhållandena på Santorini. Det rör sig om följande:

   — Mycket hårda vindar, i synnerhet under våren, då de nya skotten dyker upp.

   — Plötsliga sandbyar från den vulkaniska jorden, som piskas upp av vinden.

   — Brännande solsken under hela sommaren.

   — Avsaknad av vatten (förutom diset från havet nattetid).

2. Den karakteristiska jordmånen, som är sandig och innehåller en blandning av pimpsten och aska samt är rik på magnesium, kalcium och järn och har en stor vattenabsorptionskapacitet.

3. Medelhavsklimatet med milda vintrar och svala somrar, när havsbrisen från norr kyler ner vinodlingarna.

4. Den betydande skillnaden i dag- och nattemperatur, tillsammans med det dis från havet som lägger sig över vinodlingarna, håller vinrankorna svala och skyddar dem från det starka solskenet, vilket främjar druvornas kvalitet.

Samspelet mellan alla dessa faktorer, kombinerat med att man lägger ut druvorna i solen, ger viner med en intensiv och komplex arom. I Vinsanto finns toner av kryddor, russin, sirap, choklad, kaffe, te, surkörsbär, katrinplommon och fikon, körsbärs- och surkörsbärssylt samt honungskaka. När vinet lagras blir aromerna mer intensiva och komplexa. I munnen är vinet fylligt med en oväntad syrlighet som balanserar sötman. Det är ett mjukt, sammetslent och fylligt vin med honungs- och citrontoner. Vinet har en unik blandning av aromer och smak samt en utsökt struktur som gör att smaken dröjer sig kvar i munnen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Ytterligare bestämmelser om märkning av vin

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

1. Uttryck som avser vissa produktionsmetoder

I ministerbeslut nr 280557/9.6.2005 om fastställande av tiden för mognad, lagring och utsläppande på marknaden av kvalitetsviner med ursprungsbeteckning och lokala viner samt om de uttryck som används på etiketten på dessa viner med avseende på deras produktions- eller beredningsmetoder (*Greklands officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 818/15.6.2005) fastställs i artikel 1 villkoren för användning av följande uppgifter:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” eller ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (UNGT VIN)

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” eller ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (LAGRAT PÅ FAT)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” eller ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (LAGRAT PÅ FAT)

2. Uppgift om årgång på etiketten

Där uttrycken ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” eller ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (”UNGT VIN”) används på etiketten av vinerna är det obligatoriskt att trycka årgången i enlighet med artikel 1.2 i ministerbeslut nr 280557/9.6.2005 om fastställande av tiden för mognad, lagring och utsläppande på marknaden av kvalitetsviner med ursprungsbeteckning och lokala viner samt om de uttryck som används på etiketten på dessa med avseende på produktions- eller beredningsmetoder (*Greklands officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 818/15.6.2005).

3. Traditionella uttryck

— Traditionella uttryck i enlighet med ministerbeslut nr 235309/7.2.2002 om godkännande av traditionella uttryck som används för viner som är kopplade till ursprungsbeteckningen eller den geografiska beteckningen (*Greklands officiella kungörelseorgan*, serie II, nr 179/6.2005).

Enligt ovannämnda ministerbeslut får följande traditionella uttryck användas på etiketten på viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Vin från vinodlingar på öar], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [Vin från terrasserade vinodlingar], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [Vin från kullar], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [Vin från sluttningar], Λιαστός [Lätt torkade druvor], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— De traditionella uttryck som anges i artikel 112 i förordning (EU) nr 1308/2013, som har samband med denna ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning.

I enlighet med artikel 113 i förordning (EU) nr 1308/2013, och enligt vad som definieras och finns registrerat i databasen eAmbrosia, är de traditionella uttryck som får användas på märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini, på villkor att relevant EU-lagstiftning och nationell lagstiftning efterlevs, följande:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (kvalitetsvin med ursprungsbeteckning) i stället för skyddad ursprungsbeteckning, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (särskilt utvald), Επιλογή eller Επιλεγμένος (urval eller utvald), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) och Λιαστός (från lätt torkade druvor).

Dessutom:

Νυχτέρι (Nykteri): traditionellt namn som används för torra vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini, med en lägsta naturlig alkoholhalt på 13,5 volymprocent, som har jästs antingen i tankar eller på fat och som sedan har mognadslagrats på träfat under minst tre månader.

Vinsanto: traditionellt namn på söta viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Santorini från lätt torkade druvor.

Undantag

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Artikel 5.1 i kommissionens förordning (EU) 2019/33

om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation

Länk till produktspecifikationen

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