

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 143/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Σαντορίνη” (Santorini)**PDO-GR-A1065-AM01****Data przekazania informacji: 31 stycznia 2021 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

1. **W produkcji wina białego wytrawnego objętego ChNP Santorini minimalna zawartość winogron odmiany Assyrtiko została zwiększona z 75 % do 85 %.**

Zwiększony udział procentowy odmiany Assyrtiko zapewnia wyższą jakość produkowanego wina. W szczególności pozwala uzyskać bardzo skoncentrowane wina białe charakteryzujące się delikatnością i mineralnością. Wina Vinsanto wytwarzane z suszonych winogron, głównie odmiany Assyrtiko, są bogate, złożone i intensywne. Gwarancja wyższej jakości oraz różnorodne wymagania współczesnego rynku sprawiły, że coraz więcej plantatorów winorośli zaczęło stosować odmianę Assyrtiko w coraz większych ilościach. W większości przypadków zawartość winogron tej odmiany przekracza 90 %. Co więcej, wszystkie nowo założone lub zrestrukturyzowane winnice na Santorini są jednoodmianowe, przy czym najczęściej uprawianą odmianą jest Assyrtiko.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach „Praktyki enologiczne” i „Dozwolone odmiany winorośli”.

2. **Maksymalną wydajność winnic, w których produkuje się wino objęte ChNP Santorini, zmniejszono z 8 000 kg z hektara do 6 500 kg z hektara.**

Statystyki dotyczące produkcji winogron w ostatnich latach pokazują, że średnia wydajność winnicy wynosi około 3 000 kg z hektara, a przy zastosowaniu nowoczesnych praktyk uprawy winorośli maksymalna wydajność nie przekracza 6 500 kg z hektara. Aby chronić i ulepszać produkt, należy dostosować maksymalną wydajność z hektara w kontekście nowych danych i obniżyć ją do 6 500 kg z hektara.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Maksymalna wydajność z hektara”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. **Zawartość cukru w winach białych wytrawnych objętych ChNP Santorini nie może przekraczać 4 gramów na litr, a w określonych warunkach 9 gramów na litr.**

Zawartość cukru w winach białych wytrawnych objętych ChNP Santorini została dostosowana do części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33. W szczególności zawartość cukru nie przekracza „4 gramów na litr, lub 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego”. Wyjątkowo niskie pH win objętych ChNP Santorini często powoduje, że są one niezrównoważone w smaku. Zaproponowana zawartość cukru, przy spełnieniu wyżej wymienionego warunku, zapewnia udaną równowagę między zawartością cukrów a kwasowością.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Opis win”, a w szczególności w pkt „Właściwości analityczne i organoleptyczne wina białego wytrawnego”.

4. **Forma tradycyjnego określenia „Νυκτέρι” w alfabecie łacińskim została zastąpiona przez „Nykteri”/„NYK-TERI”.**

W art. 13 decyzji ministerialnej nr 235309/7.2.2002 zatwierdzającej tradycyjne określenia dla win (grecki dziennik ustaw, seria II, nr 179/19.2.2002) określono warunki stosowania tradycyjnego określenia „NYXTEPI/Nykteri” w odniesieniu do win białych wytrawnych wysokiej jakości o chronionej nazwie pochodzenia Santorini. Zmiana ta służy dostosowaniu specyfikacji produktu do przepisów krajowych.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Obowiązujące wymogi”, w szczególności w pkt „Określenia tradycyjne”.

5. **Wyrazy usunięte z rozdziału dotyczącego praktyk enologicznych**

W rozdziale dotyczącym praktyk enologicznych w odniesieniu do wina białego wytrawnego usunięto następujący opis metody winifikacji: „wytwarzane poprzez rozdrabnianie przed fermentacją, a następnie osadzanie i inokulację czystymi, wyselekcjonowanymi drożdżami, które wydobywają typowy aromat”. Opis ten został usunięty, ponieważ czynności te nie stanowią szczególnej praktyki enologicznej.

Wprowadzono zmiany w rozdziale „Praktyki enologiczne”.

6. **Aktualizacja dokumentacji technicznej ChNP Santorini**

W ramach aktualizacji dokumentacji technicznej wprowadzono następujące zmiany w specyfikacji produktu:

- i) opis związku z obszarem geograficznym produkcji wina likierowego z suszonych winogron został połączony z opisem związku z obszarem geograficznym produkcji wina naturalnie słodkiego/z suszonych winogron, ponieważ nie ma między nimi różnicy;
- ii) dodano i zastąpiono przepisy krajowe dotyczące wymogów i kontroli mających zastosowanie do win objętych ChNP i ChOG;
- iii) zmieniono szczegółowe informacje dotyczące właściwych organów kontrolnych.

Połączono rozdziały „Związek z obszarem geograficznym produkcji wina naturalnie słodkiego/z suszonych winogron” i „Związek z obszarem geograficznym produkcji wina likierowego z suszonych winogron”.

Wprowadzono zmiany w rozdziałach „Obowiązujące wymogi” i „Szczegółowe informacje dotyczące organów kontrolnych i jednostek certyfikujących”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Wino białe wytrawne*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd zewnętrzny: barwa jasna zielonkawożółta.

Aromat: złożony bukiet z aromatami owoców cytrusowych, nutami skórki pomarańczowej i cytrynowej oraz charakterystycznym mineralnym finiszem.

Smak: bogaty, z równoważącą kwasowością, która nadaje strukturę i zapewnia świeży posmak.

Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 12 %

Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12 %

Całkowita zawartość cukru: Całkowita zawartość cukru: 0–4 gramów na litr lub do 9 gramów na litr, pod warunkiem, że ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego.

Jeśli chodzi o maksymalną całkowitą zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

2. *Wino likierowe z suszonych winogron*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd zewnętrzny: barwa pomarańczowożółta ze złotymi refleksami, które w miarę dojrzewania przechodzą w brąz. W przypadku win, które poddawane są długiemu dojrzewaniu, barwa pogłębia się do odcieni czerwono-brązowych.

Aromat: intensywny i złożony, z nutami przypraw, miodu i rodzynek oraz następującymi po nich nutami kwiatu cytryny. Podczas dojrzewania aromaty stają się bardziej intensywne i złożone.

Smak: skutecznie zrównoważony kwasowością odmiany winogron. Wino o pełnym i aksamitnym smaku z nutami miodu i cytryny. Posmak jest wyjątkowo długi i aromatyczny.

— Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 21 % obj.

— Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu: 22 % obj.

— Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 400 miligramów na litr w winach słodkich produkowanych z suszonych winogron, w których zawartość cukru resztkowego, wyrażona jako zawartość cukru, wynosi co najmniej 45 gramów na litr (zgodnie z częścią B załącznika do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

3. *Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd zewnętrzny: barwa pomarańczowożółta ze złotymi refleksami, które w miarę dojrzewania przechodzą w brąz.

Aromat: intensywny i złożony, z nutami przypraw, miodu i rodzynek oraz następującymi po nich nutami kwiatu cytryny.

Smak: skutecznie zrównoważony kwasowością odmiany winogron. Wino o pełnym i aksamitnym smaku z nutami miodu i cytryny. Posmak jest wyjątkowo długi i aromatyczny.

- Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu przed suszeniem: 15 % obj.
- Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu po suszeniu: 21 % obj.
- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 21 % obj.
- Jeśli chodzi o maksymalną całkowitą zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 400 miligramów na litr w winach słodkich produkowanych z suszonych winogron, w których zawartość cukru resztkowego, wyrażona jako zawartość cukru, wynosi co najmniej 45 gramów na litr (zgodnie z częścią B załącznika do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 gram na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	30
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	400

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Produkcja win białych wytrawnych*

Ograniczenia dotyczące winifikacji

Wino białe wytrawne objęte ChNP Santorini jest produkowane z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 85 %. Pozostałą część stanowią winogrona odmian Aidani i Athiri. W przypadku wina białego stosuje się tradycyjną metodę winifikacji. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

2. *Produkcja wina likierowego z suszonych winogron*

Ograniczenia dotyczące winifikacji

Wino likierowe z suszonych winogron objęte ChNP Santorini jest wytwarzane z wina naturalnie słodkiego/z suszonych winogron z dodatkiem:

- alkoholu obojętnego pochodzenia winnego, w tym alkoholu otrzymanego w wyniku destylacji suszonych winogron, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 96 %;
- wina lub destylatu z suszonych winogron, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %;
- produktów dwóch powyższych przypadków, do których dodano moszcz z suszonych winogron tych samych odmian, z których wytwarza się naturalnie słodkie wino;
- spirytusu destylowanego z wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %;
- okowity z rodzynek o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 94,5 %;

Wyżej wymienione produkty są dodawane do 31 maja roku następującego bezpośrednio po roku produkcji.

3. Systemy prowadzenia winorośli

Metoda uprawy

Winorośl prowadzi się z wykorzystaniem tradycyjnych metod kielichowych stosowanych na Santorini, w formie kielichów zwiniętych, zwanych też koronowymi, oraz kielichów z prostymi i obręczowymi łożami.

4. Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron

Ograniczenia dotyczące winifikacji

Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron objęte ChNP Santorini jest produkowane z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 51 %. Pozostałą część stanowią odmiany winorośli Aidani i Athiri z niewielką domieszką „zagranicznych” odmian białych tradycyjnie uprawianych na wyspach Santorini i Thirasia. Są to w szczególności odmiany Gaidouria, Katsano, białe Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi oraz czerwona odmiana Roditis. Winogrona zbiera się, gdy są przejrzałe, i pozostawia na słońcu, aby częściowo wyschły. Przed suszeniem zawartość cukru w moszczu winogronowym wynosi co najmniej 260 gramów na litr. Po suszeniu wynosi ona 370 gramów na litr. Cukry i alkohol w winie w postaci końcowej pochodzą w całości z winogron podanych winifikacji. Niedopuszczalne jest dodawanie przed fermentacją, w trakcie lub po fermentacji: skoncentrowanego moszczu winogronowego, rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu winogronowego, alkoholu i produktów destylacji.

5. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji win

Szczególne praktyki enologiczne

- Aby móc używać oznaczenia „Επιλεγμένο” lub „Réserve” w przypadku win białych wytrawnych objętych ChNP Santorini, wina należy poddać procesowi dojrzewania trwającemu w sumie co najmniej 1 rok, z czego co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach i 3 miesiące w butelkach.
- Aby móc używać oznaczenia „Ειδικά Επιλεγμένο” lub „Grande Réserve” w przypadku win białych wytrawnych objętych ChNP Santorini, wina należy poddać procesowi dojrzewania trwającemu w sumie co najmniej 2 lata, z czego co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach i 6 miesiące w butelkach.
- W przypadku win Vinsanto, czyli „win naturalnie słodkich/z suszonych winogron” lub „win likierowych z suszonych winogron” obowiązuje minimalny obowiązkowy okres 24 miesięcy dojrzewania tlenowego, które odbywa się podczas leżakowania wina w dębowych beczkach. Cały okres dojrzewania tlenowego, niezależnie od tego, ile lat trwa, odbywa się wyłącznie na wyspach Santorini i Thirasia.

Podano wskazówki dotyczące dojrzewania win Vinsanto:

- „rocznik” oznacza, że winogrona zebrano wyłącznie w podanym roku i spełniony został minimalny wymóg 2-letniego dojrzewania tlenowego;
- „dojrzało przez x lat”, gdzie x oznacza liczbę lat minimalnego opcjonalnego dojrzewania tlenowego, ustaloną na 4, 8, 12, 16 itp., przy czym każdy przedział czasowy wynosi 4 lata.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność w hektolitrach gotowego produktu z hektara

50 hektolitrów z hektara

2. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara

6 500 kilogramów winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar produkcji win objętych ChNP obejmuje wyspy Santorini i Thirasia.

7. **Główne odmiany winorośli**

Aidani Aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvassia B - Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs - Alepou

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

Jakość

Winnice na Santorini należą do najstarszych na świecie, a ich początki sięgają czasów prehistorycznych. Tradycja uprawy winorośli istnieje od co najmniej 3 500 lat. Wyjątkowy klimat oraz skład gleby sprawiają, że odmiany winorośli wykorzystywane do winifikacji umożliwiają produkcję win o wyjątkowym charakterze. W opisach podróżników z XIX w. jest mowa o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych wina. Właściwości te wynikają z wpływu środowiska naturalnego na winogrona, a co za tym idzie, na wina z Santorini. W tamtych czasach wina z Santorini było bardzo poszukiwane za granicą. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu przez wiele lat sprzedawano je do wzmacniania win z innych obszarów, które miały niską zawartość alkoholu.

Oprócz znaczenia historycznego winnice są dziś znane z produkcji wyjątkowych, wysokiej jakości win, które w miarę dojrzewania odzwierciedlają samą glebę Santorini, to wyjątkowe *terroir* winnic tej wyspy.

Obecnie producenci wina starają się jak najlepiej wykorzystać miejscowe winogrona, z poszanowaniem ich właściwości organoleptycznych. Produkują wina wysokiej jakości, które zdobywają uznanie na międzynarodowych konkursach, zarówno w Grecji, jak i za granicą.

Aby zagwarantować związek między winami objętymi ChNP Santorini a ich jakością, każdego roku wina są poddawane badaniom organoleptycznym przez powołany do tego celu komitet. Wina, które nie są zgodne z odpowiednimi specyfikacjami, nie mogą być wprowadzane do obrotu jako wina objęte ChNP Santorini.

Badania przeprowadzone przez Uniwersytet Rolniczy w Atenach wykazały, że wina z Santorini są szczególnie bogate w bioaktywne fenole, co zawdzięczają unikalnej metodzie cięcia w kształcie kosza. Tę charakterystyczną metodę cięcia winorośli stosuje się na Santorini od czasów starożytnych i jest ona w pełni zgodna z pozostałymi elementami uprawy, takimi jak: I) charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody; II) klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice; III) znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, która chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, co sprzyja rozwojowi jakości winogron.

8.2. Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego

Związek historyczny

Podróż szlakiem tradycji uprawy winorośli na Santorini pozwala cofnąć się w czasie do trzeciego tysiąclecia przed naszą erą. W ramach wykopalisk w Akrotiri znaleziska takie jak węgiel drzewny z drewna winorośli i kiście winogron jako motywy dekoracyjne w malarstwie wazowym z tamtych czasów pokazują, że uprawa winorośli była jednym z głównych zajęć ludności. Prehistoryczne winnice zniszczyła wielka erupcja wulkanu, około 1650 r. p.n.e., która zatarła wszelkie ślady życia ludzkiego i roślinnego na wyspie na około trzy stulecia.

Uprawa winorośli i produkcja wina musiały stanowić ważny element gospodarki Akrotiri w chwili jej zniszczenia. Świadczy o tym obecność węgla drzewnego z drewna winorośli oraz pestek winogron, a także specjalny system tłoczenia winogron i zbierania moszczu. Prasa i umieszczona pod nią kadź stanowią niezbędne wyposażenie. Duży koszt pełen wapna, który znaleziono wewnątrz prasy, skłonił archeologów do przypuszczenia, że wapno mogło służyć jako rodzaj filtra do oczyszczania moszczu.

Wino przechowywano w dużych dzbanach (*pithos*), które uszczelniano woskiem. Na szyjce takiego naczynia rozpoznano symbole wygrawerowane pismem linearnym A, odnoszące się do wina. Ogólnie rzecz biorąc, duża ilość dzbanów i amfor do przechowywania znalezionych w Akrotiri sugeruje nie tylko znaczną produkcję wina, ale także rozwinięty handel winem. Kiście winogron wykorzystywano jako motywy dekoracyjne w ówczesnym malarstwie wazowym. O istnieniu gospodarstw winiarskich i prowadzeniu handlu winem świadczą dowody w postaci pewnych rodzajów dzbanów z dzióbkami blisko wąskich podstaw, a także licznych amfor – naczyń przeznaczonych głównie do transportu płynów. Jak dotąd Santorini dostarczyło co najmniej 50 % wszystkich tego rodzaju naczyń znalezionych w regionie Morza Egejskiego.

Według Herodota Fenicjanie byli pierwszymi osadnikami po katastrofie. Zarówno oni, jak i ich następcy musieli radzić sobie w ekstremalnych warunkach, aby przetrwać. Aby zaspokoić swoje potrzeby żywieniowe, próbowali uprawiać różne gatunki roślin, które przywieźli ze sobą i które dobrze znali. Jedynie winorośl zdołała przetrwać wieki w nieprzyjaznym środowisku Santorini. Jest to roślina przystosowująca się, szczególnie odporna na gorące i suche warunki panujące na wyspie, o mocnym i dobrze rozwiniętym systemie korzeniowym, który wnika w głąb Santorini. *Aspa* to nazwa używana przez miejscową ludność dla określenia twardej i zwartej gleby powstałej z wielu warstw materiału wulkanicznego: popiołu, lawy, pumeksu i gruzu. *Aspa* pokryła podglebie wapienne i łupkowe w trakcie kolejnych erupcji wulkanicznych. Wieki ludzkiej pracy odcisnęły piętno na krajobrazie wyspy i świadczą o podejmowanych na przestrzeni wieków staraniach mieszkańców Santorini, by zapanować nad swoją ziemią.

Brak jest bezpośrednich dowodów na uprawę winorośli w okresie archaicznym i klasycznym. Byłoby jednak dziwne, gdyby mieszkańcy Santorini nie uprawiali jej na glebie, która się do tego wyjątkowo nadawała. Trudno sobie wyobrazić obecność bogatych właścicieli ziemskich na Santorini, jeżeli uprawiany przez nich produkt nie przynosiłby im dużych zysków. A jak dotąd takim produktem okazało się być właśnie wino.

Od XII do XVII wieku wyspą Santorini rządili Wenecjanie. Europejczycy od początku doceniali greckie wina, nie tylko za ich jakość, ale także za to, że wytrzymywały długie podróże morskie. Dlatego statki frankijskie i weneckie zaczęły przewozić coraz więcej wina z Santorini. Złoty okres win z Santorini pod panowaniem Wenecjan zakończył się wraz z ostatecznym podbojem przez Turków. Wina miały za sobą niezwykłą karierę, w której nie brakowało znamienitych momentów, o czym świadczy renoma, jaką cieszyły się w Paryżu.

8.3. Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego

Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winorośl i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym mieszkańców Santorini.

Santorini zawsze łączyło dużą produkcję z jakością i wywozem. Za panowania tureckiego brak rozległych gruntów uprawnych sprawił, że ludność muzułmańska się tam nie osiedliła. Mieszkańcy Santorini zorganizowali swoje społeczności w sposób demokratyczny, a korzystając w pełni z pokoju, który zapanował na Morzu Egejskim po podboju osmańskim, rozwinęli handel i żeglugę, podobnie jak w czasach prehistorycznych. Aleksandria, Taganrog i Konstantynopol były najważniejszymi ośrodkami wywozu dużych ilości wina z Santorini. Z historycznego punktu widzenia wiadomo, że co najmniej od 1786 r. dokonywano wywozu wina do Rosji. W rzeczywistości gospodarka Santorini podupadła, gdy wywóz do Rosji został wstrzymany z powodu rewolucji październikowej.

Dowody starożytnej przeszłości wyspy zachowały się do dziś w stanowiskach archeologicznych w Akrotiri i Mesa Vouno, w muzeach archeologicznych w Santorini i Atenach oraz w muzeum Gyzi Megaron. W rzeczywistości cała wyspa, wraz z kalderą, skałami wulkanicznymi, tradycyjnymi osadami, wieżami i jaskiniami, jest żywym pomnikiem historii.

Obecnie można tu znaleźć wytwórnie wina wyposażone w najnowocześniejszy sprzęt, w pełni poświęcone produkcji win gatunkowych.

Ten związek kulturowy, społeczny i gospodarczy potwierdził w ostatnich latach szereg wydarzeń organizowanych na wyspie, takich jak sympozja „ΑΜΠΕΛΟΣ” (Ampelos). Santorini wybrano na miejsce tych międzynarodowych sympozjów poświęconych winorośli, ponieważ oprócz tego, że wyspa należy do najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych miejsc na świecie, to od 3 500 lat posiada tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Pielęgnowanie tej tradycji umożliwił wyjątkowy ekosystem tej wulkanicznej wyspy Morza Egejskiego.

Celem pierwszego sympozjum „Ampelos 2003” (5–7 czerwca) było wniesienie istotnego wkładu w ustanowienie właściwego kierunku uprawy winorośli w Grecji oraz dostarczenie plantatorom winorośli jak największej liczby narzędzi do nowoczesnej i wydajnej uprawy winorośli. Organizatorzy sympozjum zaprosili plantatorów winorośli, producentów wina, ekspertów, naukowców i przedstawicieli kadry kierowniczej przedsiębiorstw z sektora do podzielenia się wiedzą i poglądami na ten temat. Zaproszono ich również do skorzystania z bogatego programu kulturalnego sympozjum w doskonałym otoczeniu: na słynnej wyspie Santorini!

Celem drugiego sympozjum „Ampelos 2006” (1–3 czerwca) było przedstawienie uczestnikom najnowszych osiągnięć naukowych i technicznych oraz najnowszych wiadomości z rynku. Stworzyło to okazję do owocnej dyskusji między ekspertami z całego świata, przedstawicielami sektora winiarskiego, dziennikarzami winiarskimi i enofilami, którzy przybyli na sympozjum. Podstawowym celem sympozjum była ocena połączenia gleby, klimatu i odmiany winorośli w przypadku każdej winnicy oraz zastanowienie się nad tym, jak najlepiej wykorzystać surowiec, stosując całą gamę technik produkcji wina. Przyczyni się to do rozwoju specyficznych, pożądanych aromatów i smaku win z każdego regionu. Na koniec zwrócono szczególną uwagę na możliwe do przyjęcia strategie rynkowe.

W dniach 30–31 maja 2013 r. na Santorini odbyło się trzecie międzynarodowe sympozjum „Ampelos 2013”. Cele były następujące: rozwój uprawy winorośli przystosowującej się do zmiany klimatu; postęp i innowacje w produkcji wina; nowe strategie promowania produktów sektora wina w nowych warunkach ekonomicznych, które zaczęły obowiązywać na poziomie światowym; nowe tendencje we wdrażaniu dobrych praktyk w uprawie winorośli i produkcji wina.

Temat czwartego międzynarodowego sympozjum „Ampelos” (12–14 maja) brzmiał: „Winnica śródziemnomorska a zmiana klimatu”. Przedstawione prace potwierdziły istotny wpływ zmiany klimatu, a zwłaszcza wzrostu średnich temperatur atmosferycznych, na rozwój, fizjologię i okresy dojrzewania winogron. Zauważono, że w ciągu ostatnich 40 lat w europejskich winnicach zaobserwowano pewną tendencję. W zależności od regionu i odmiany winorośli pojawiają się pąków, kwitnienie i dojrzewanie winogron następują o 2–3 tygodnie wcześniej. Natomiast winogrona dojrzewają w pełni w znacznie wyższych temperaturach. Główne parametry klimatyczne to temperatura, opady i nasłonecznienie. Zwrócono uwagę, że niezależnie od modeli prognozowania tych parametrów europejska mapa winorośli i wina ulegnie znacznym zmianom. Zmiany będą dotyczyć zarówno struktury odmian winorośli, jak i elementów strukturalnych mapy. Skutki będą raczej negatywne dla jakości win, zwłaszcza tych produkowanych z białych odmian winorośli.

8.4. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Na obszarze produkcji win objętych ChNP Santorini winnice zajmują około 1 200 hektarów. Począwszy od poziomu morza, rozciągają się one na tarasy położone na wysokości do 300 metrów.

W regionie panuje typowy klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się silnym nasłonecznieniem, gorącymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami. Średnia maksymalna temperatura roczna wynosi 23 °C, a minimalna 14 °C. Roczna suma opadów wynosi średnio od 250 do 370 milimetrów.

Santorini składa się w większości z osadów lokalnej gleby z okresu trzeciorzędu, pumeksu i lawy. Gleba na Santorini jest piaszczysta z bardzo małą ilością gliny. Ponadto jest ona uboga w materię organiczną i, z wyjątkiem niewielkiego obszaru wokół wzgórza Profitis Ilias, nie zawiera węgla wapnia. Z tych powodów, mimo że gleba jest bogata w potas, rośliny nie są w stanie przyswoić go w ilościach niezbędnych do neutralizacji w znacznym stopniu kwasu winowego. To właśnie jest przyczyną wysokiego poziomu kwasowości win z Santorini. Do niskiej absorpcji potasu przyczynia się również klimat z niewielką ilością opadów, a także fakt, że winnice nie są nawadniane.

Na wyspie jest wyjątkowo sucho. W miesiącach letnich, kiedy winogrona dojrzewają, temperatury w ciągu dnia są bardzo wysokie. Podczas tego długotrwałego okresu suszy potrzeby roślin w zakresie nawodnienia są zaspokajane przez mgły powstające w wyniku parowania morza. Unoszą się one z kaldery i okrywają wyspę.

Jednocześnie w miesiącach letnich wyspę bezlitośnie omiatają północne wiatry, zwane meltemi, które uniemożliwiają gromadzenie się wilgoci na winogronach w ciągu dnia. Natomiast w nocy, kiedy temperatura spada, a warunki klimatyczne stają się stosunkowo wilgotne, wulkaniczna gleba na wyspie wchłania wilgoć i w ten sposób odżywia winorośl.

W miejscach, gdzie teren jest stromo nachylony, mieszkańcy Santorini zbudowali słynne kamienne tarasy, zwane *pezoules*. Innymi słowy ukształtowali podłoże w tarasy, aby ułatwić uprawę i ograniczyć utratę wody.

Dzięki temu wyjątkowemu połączeniu klimatu i gleby winogrona z Santorini szybko dojrzewają i zachowują swoją kwasowość.

Jak wszystko, co znajduje się na smaganej wiatrem Santorini, nawet winorośl jest jedyna w swoim rodzaju. Rośliny są szeroko rozstawione i prowadzone nisko przy ziemi. Aby chronić winogrona przed silnymi wiatrami, które zimą nękają wyspę, mieszkańcy Santorini stosują metodę przycinania winorośli w kształcie wieńca, w którym winogrona rosną po wewnętrznej stronie.

Poważne ataki owadów i chorób zdarzają się rzadko. Jedyny środek ochrony roślin obejmuje jednorazowe lub dwukrotne zapobiegawcze zastosowanie siarki na wiosnę.

Winnice z Santorini są najstarsze w całej Grecji. Niektóre krzewy winorośli mogą mieć nawet 300 lat. Winorośle mają własne korzenie. Nie szczepi się ich na podkładkach amerykańskich. Wynika to z faktu, że filoksera, szkodliwy owad, który wciąż niszczy winnice na całym świecie, nigdy tu nie dotarł. Na szczęście wulkaniczna gleba wyspy, z niewielką ilością gliny i bardzo wysoką zawartością piasku (93–97 %), nie sprzyja jej rozwojowi.

W związku z tym szereg czynników tworzy mikroklimat, jakiego nie ma nigdzie indziej na świecie. Dzięki temu winogrona mogą w pełni dojrzewać, co nadaje im szczególne właściwości, takie jak orzeźwiająca wysoka kwasowość i wysoka zawartość alkoholu.

8.5. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

Szczegółowe informacje o produkcji

Winnice na wyspach Santorini i Thirasia stanowią prawdziwe „balkony” nad Morzem Egejskim. Latem północne wiatry, słynne meltemi, zapobiegają wysokim temperaturom, tworząc szczególny mikroklimat. Sprzyja to dojrzewaniu winogron i ich równowadze na etapie dojrzewania „analitycznego”, tj. biorąc pod uwagę kwasowość, barwę, aromaty, cukry itp. W efekcie powstają wina o wyjątkowej jakości. Wina objęte ChNP Santorini produkuje się z lokalnych odmian winorośli Assyrtiko, Athiri i Aidani.

W szczególności wino białe wytrawne objęte ChNP Santorini produkuje się z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 85 %. Pozostałą część stanowią winogrona odmian Aidani i Athiri.

Te warunki klimatyczne w połączeniu ze składem gleby na wyspie, uprawianymi odmianami winorośli, dbałością o uprawę winorośli i stosowanymi technikami produkcji wina sprawiają, że wina objęte ChNP Santorini odznaczają się cechami jakości. Takie połączenie umożliwia im starzenie się oraz poprawę ich właściwości w miarę upływu czasu. Dojrzałe wino białe wytrawne ma głęboką, złotożółtą barwę z pomarańczowymi refleksami. Jego aromaty są głównie kwiatowe, zielonych owoców, takich jak pigwa, oraz różnych owoców dzemowych. Obecne są także nuty orzechowe, takie jak prażone migdały i orzechy laskowe. Często pojawiają się nuty przypraw, takich jak kmin rzymski i kolendra, aromatycznych ziół, takich jak geranium, tymianek, szałwia, rumianek, a na końcu suszona figa. Aromaty są również obecne w smaku, wraz z miodem i suszonymi owocami. Dojrzałe wina mają ponadto maślaną konsystencję. Dzięki temu wina te mają bogatą i złożoną strukturę, która utrzymuje się w ustach.

8.6. *Związek jakościowy, historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne wina białego*

Związki przyczynowe

Jak opisano w sekcjach powyżej, wyjątkowość win objętych ChNP Santorini wynika ze szczególnych cech wyspy i specyficznych technik uprawy. Należą do nich:

1. prowadzenie w formie „koszyka”. Jest to charakterystyczna metoda uprawy winorośli stosowana na Santorini, będąca lokalną praktyką, która przetrwała od starożytności do dziś. Aby uformować „koszyki”, doświadczeni plantatorzy winorośli z Santorini skręcają pędy w duże wieńce, przypominające naturalne kosze, które spoczywają na wulkanicznej glebie wyspy. Winogrona dojrzewają pod osłoną koszy, gdzie nic im nie grozi. Dzięki temu winorośl jest w stanie wytrzymać szczególnie trudne warunki glebowe i klimatyczne Santorini. Obejmują one:
 - bardzo silne wiatry, zwłaszcza wiosną, czyli w porze, w której pojawiają się nowe pędy;
 - gwałtownie unoszone przez wiatr piaski z gleby wulkanicznej;
 - palące słońce przez całe lato;
 - brak wody (z wyjątkiem mgieł morskich w nocy);
2. charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody;
3. klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice oraz
4. znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, która chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, sprzyjając rozwojowi jakości winogron.

Charakterystyczny mikroklimat wysp położonych na wyznaczonym obszarze współgra z rzeźbą terenu, a z uprawianych na tym obszarze odmian winorośli produkuje się wino o dużej złożoności aromatów. Wśród nich dominują owoce cytrusowe, w szczególności kwiaty roślin cytrusowych, między innymi, cytron, cytryna, grapefruit i czerwona pomarańcza. Obecne są również w szczególności owoce o białym miąższu oraz zielone owoce, takie jak gruszka i zielone jabłko. W dalszej kolejności występują owoce pestkowe, takie jak biała brzoskwinia, morela i nieśplik japoński. Następnie wyczuwa się owoce tropikalne, na przykład mango, ananas, liczi chińskie i melon. W ustach pierwsze wrażenie to silna kwasowość zrównoważona ciepłym i słodkim odczuciem wysokiego poziomu alkoholu. Dominują owoce cytrusowe, a zwłaszcza kwiaty: cytron, cytryna, limonka, grejpfrut i czerwona pomarańcza, a także owoce o białym miąższu, takie jak gruszka (główna cecha charakterystyczna odmiany Assyrtiko) i zielone jabłko, oraz owoce pestkowe, takie jak biała brzoskwinia, morela i owoce zielone (liczi, nieśplik japoński). W zależności od udziału odmian Athiri i Aidani wyczuwa się również owoce tropikalne, takie jak mango i ananas. Inną charakterystyczną cechą występującą na Santorini jest intensywny słony posmak. Nie ma to związku z odmianą winorośli, ale raczej z położeniem winnic w bliskiej odległości od morza. Kolejną intensywną cechą smakową jest mineralność, czyli smak mokrych kamieni.

Dzięki temu wina z Santorini mają bogatą strukturę i utrzymujący się przez kilka sekund posmak.

- 8.7. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

Jakość

Winnice na Santorini należą do najstarszych na świecie, a ich początki sięgają czasów prehistorycznych. Tradycja uprawy winorośli istnieje od co najmniej 3 500 lat. Wyjątkowy klimat oraz skład gleby sprawiają, że odmiany winorośli wykorzystywane do winifikacji umożliwiają produkcję win o wyjątkowym charakterze. W opisach podróźników z XIX w. jest mowa o wyjątkowych właściwościach organoleptycznych wina. Właściwości te wynikają z wpływu środowiska naturalnego na winogrona, a co za tym idzie, na wina z Santorini. W tamtych czasach wina z Santorini było bardzo poszukiwane za granicą. Ze względu na wysoką zawartość alkoholu przez wiele lat sprzedawano je do wzmocnienia win z innych obszarów, które miały niską zawartość alkoholu.

Oprócz znaczenia historycznego winnice są dziś znane z produkcji wyjątkowych, wysokiej jakości win, które w miarę dojrzewania odzwierciedlają samą glebę Santorini, to wyjątkowe *terroir* winnic tej wyspy.

Obecnie producenci wina starają się jak najlepiej wykorzystać miejscowe winogrona, z poszanowaniem ich właściwości organoleptycznych. Produkują wina wysokiej jakości, które zdobywają uznanie na międzynarodowych konkursach, zarówno w Grecji, jak i za granicą.

Aby zagwarantować związek między winami objętymi ChNP Santorini a ich jakością, każdego roku wina są poddawane badaniom organoleptycznym przez powołany do tego celu komitet. Wina, które nie są zgodne z odpowiednimi specyfikacjami, nie mogą być wprowadzane do obrotu jako wina objęte ChNP Santorini.

Badania przeprowadzone przez Uniwersytet Rolniczy w Atenach wykazały, że wina z Santorini są szczególnie bogate w bioaktywne fenole, co zawdzięczają unikalnej metodzie cięcia w kształcie kosza. Tę charakterystyczną metodę cięcia winorośli stosuje się na Santorini od czasów starożytnych i jest ona w pełni zgodna z pozostałymi elementami uprawy, takimi jak:

- I) charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody;
- II) klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice oraz
- III) znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, która chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, sprzyjając rozwojowi jakości winogron.

8.8. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

Związek historyczny

Podróż szlakiem tradycji uprawy winorośli na Santorini pozwala cofnąć się w czasie do trzeciego tysiąclecia przed naszą erą. W ramach wykopalisk w Akrotiri znaleziska takie jak węgiel drzewny z drewna winorośli i kiście winogron jako motywy dekoracyjne w malarstwie wazowym z tamtych czasów pokazują, że uprawa winorośli była jednym z głównych zajęć ludności. Prehistoryczne winnice zniszczyła wielka erupcja wulkanu, około 1650 r. p.n.e., która zatarła wszelkie ślady życia ludzkiego i roślinnego na wyspie na około trzy stulecia.

Uprawa winorośli i produkcja wina musiały stanowić ważny element gospodarki Akrotiri w chwili jej zniszczenia. Świadczy o tym obecność węgla drzewnego z drewna winorośli oraz pestek winogron, a także specjalny system tłoczenia winogron i zbierania moszczu. Prasa i umieszczona pod nią kadz stanowią niezbędne wyposażenie. Tymczasem duży kosz pełen wapna, który znaleziono wewnątrz prasy, skłonił archeologów do przypuszczenia, że wapno mogło służyć jako rodzaj filtra do oczyszczania moszczu.

Wino przechowywano w dużych dzbanach (*pithos*), które uszczelniano woskiem. Na szyjce takiego naczynia rozpoznano symbole wygrawerowane pismem linearnym A, odnoszące się do wina. Ogólnie rzecz biorąc, duża ilość dzbanów i amfor do przechowywania znalezionych w Akrotiri sugeruje nie tylko znaczną produkcję wina, ale także rozwinięty handel winem. Kiście winogron wykorzystywano jako motywy dekoracyjne w ówczesnym malarstwie wazowym. O istnieniu gospodarstw winiarskich i prowadzeniu handlu winem świadczą dowody w postaci pewnych rodzajów dzbanów z dzióbkami blisko wąskich podstaw, a także licznych amfor – naczyń przeznaczonych głównie do transportu płynów. Jak dotąd Santorini dostarczyło co najmniej 50 % wszystkich tego rodzaju naczyń znalezionych w regionie Morza Egejskiego.

Według Herodota Fenicjanie byli pierwszymi osadnikami po katastrofie. Zarówno oni, jak i ich następcy musieli radzić sobie w ekstremalnych warunkach, aby przetrwać. Aby zaspokoić swoje potrzeby żywieniowe, próbowali uprawiać różne gatunki roślin, które przywieźli ze sobą i które dobrze znali. Jedynie winorośl zdołała przetrwać wieki w nieprzyjnym środowisku Santorini. Jest to roślina przystosowująca się, szczególnie odporna na gorące i suche warunki panujące na wyspie, o mocnym i dobrze rozwiniętym systemie korzeniowym, który wnika w glebę Santorini. *Aspa* to nazwa używana przez miejscową ludność dla określenia twardej i zwartej gleby powstałej z wielu warstw materiału wulkanicznego: popiołu, lawy, pumeksu i gruzu. *Aspa* pokryła podglebie wapienne i łupkowe w trakcie kolejnych erupcji wulkanicznych. Wieki ludzkiej pracy odcisnęły piętno na krajobrazie wyspy i świadczą o podejmowanych na przestrzeni wieków staraniach mieszkańców Santorini, by zapanować nad swoją ziemią.

Brak jest bezpośrednich dowodów na uprawę winorośli w okresie archaicznym i klasycznym. Byłoby jednak dziwne, gdyby mieszkańcy Santorini nie uprawiali jej na glebie, która się do tego wyjątkowo nadawała. Trudno sobie wyobrazić obecność bogatych właścicieli ziemskich na Santorini, jeżeli uprawiany przez nich produkt nie przynosiłby im dużych zysków. A jak dotąd takim produktem okazało się być właśnie wino.

Od XII do XVII wieku wyspą Santorini rządzą Wenecjanie. Europejczycy od początku doceniali greckie wina, nie tylko za ich jakość, ale także za to, że wytrzymywały długie podróże morskie. Dlatego statki frankijskie i weneckie zaczęły przewozić coraz więcej wina z Santorini. Złoty okres win z Santorini pod panowaniem Wenecjan zakończył się wraz z ostatecznym podbojem przez Turków. Wina miały za sobą niezwykłą karierę, w której nie brakowało znamienitych momentów, o czym świadczy renoma, jaką cieszyły się w Paryżu.

- 8.9. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winorośl i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym mieszkańców Santorini.

Vinsanto jest kontynuacją tradycji *passos*, antycznej nazwy wina z suszonych winogron, z którego słynęły Wyspy Egejskie.

Niewiele jest obecnie win, które zachowały tę samą formę i metody produkcji, co w czasach starożytnej Grecji. W VII w. p.n.e. Hezjod, czując słodki smak na języku, napisał: „Wystawić winogrona na słońce na dziesięć dni i nocy, a potem zostawić je w cieniu na pięć dni”. W ten sposób podaje nam on prastary przepis na wino.

Wino Vinsanto zachwyca nas tym samym smakiem, co wina, które pito podczas uczt Platona i Sokratesa.

W XII w. weneccy zdobywcy wyspy zmienili nazwę tego wina na „Vino di Santorini” (wino z Santorini). Ta nazwa przekształcała się w „Vino Santo”, a następnie „Vinsanto”. Pod nazwą „Vinsanto” wino to dotarło do portów Konstantynopola, Rosji, Triestu, Ankonu i Wenecji. To słynne słodkie wino, w którym wyraża się wyjątkowość Santorini, stanowiło dodatek do wystawnych bankietów średniowiecznych władców. Przez wiele stuleci było to wino mszalne w kielichach Rosyjskiego Kościoła Prawosławnego.

Pierwsza znana wzmianka o nazwie „Vinsanto” pochodzi z 1729 r. W liście do katolickiego biskupa wyspy kilku kapitanów statków morskich napisało, że pewien statek piracki złupił dwa statki płynące z Santorini i zabrano dziesięć beczek wina oraz pięć beczek Vinsanto.

Santorini zawsze łączyło dużą produkcję z jakością i wywozem. Wywóz Vinsanto osiągnął szczytowy poziom za czasów panowania weneckiego i tureckiego, a potem ponownie w XIX w., kiedy z Santorini wywożono więcej wina niż z całej Grecji razem. Za panowania tureckiego brak rozległych gruntów uprawnych sprawił, że ludność muzułmańska się tam nie osiedliła. Mieszkańcy Santorini zorganizowali swoje społeczności w sposób demokratyczny, a korzystając w pełni z pokoju, który zapanował na Morzu Egejskim po podboju osmańskim, rozwinęli handel i żeglugę, podobnie jak w czasach prehistorycznych. Aleksandria, Taganrog i Konstantynopol były najważniejszymi ośrodkami wywozu dużych ilości wina z Santorini. Z historycznego punktu widzenia wiadomo, że co najmniej od 1786 r. dokonywano wywozu wina Vinsanto do Rosji. W rzeczywistości gospodarka Santorini podupadła, gdy wywóz Vinsanto do Rosji został wstrzymany z powodu rewolucji październikowej.

Dowody starożytnej przeszłości wyspy zachowały się do dziś w stanowiskach archeologicznych w Akrotiri i Mesa Vouno, w muzeach archeologicznych w Santorini i Atenach oraz w muzeum Gyzi Megaron. W rzeczywistości cała wyspa, wraz z kalderą, skałami wulkanicznymi, tradycyjnymi osadami, wieżami i jaskiniami, jest żywym pomnikiem historii.

Obecnie można tu znaleźć wytwórnie wina wyposażone w najnowocześniejszy sprzęt, w pełni poświęcone produkcji win gatunkowych.

Ten związek kulturowy, społeczny i gospodarczy potwierdził w ostatnich latach szereg wydarzeń organizowanych na wyspie, takich jak sympozja „ΑΜΠΕΛΟΣ” (Ampelos). Santorini wybrano na miejsce tych międzynarodowych sympozjów poświęconych winorośli, ponieważ oprócz tego, że wyspa należy do najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych miejsc na świecie, to od 3 500 lat posiada tradycję uprawy winorośli i produkcji wina. Pielęgnowanie tej tradycji umożliwił wyjątkowy ekosystem tej wulkanicznej wyspy Morza Egejskiego.

- 8.10. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Na obszarze produkcji win objętych ChNP Santorini winnice zajmują około 1 200 hektarów. Począwszy od poziomu morza, rozciągają się one na tarasy położone na wysokości do 300 metrów.

W regionie panuje typowy klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się silnym nasłonecznieniem, gorącymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami. Średnia maksymalna temperatura roczna wynosi 23 °C, a minimalna 14 °C. Roczna suma opadów wynosi średnio od 250 do 370 milimetrów.

Santorini składa się w większości z osadów lokalnej gleby z okresu trzeciorzędu, pumeksu i lawy. Gleba na Santorini jest piaszczysta z bardzo małą ilością gliny. Ponadto jest ona uboga w materię organiczną i, z wyjątkiem niewielkiego obszaru wokół wzgórza Profitis Ilias, nie zawiera węgla wapnia. Z tych powodów, mimo że gleba jest bogata w potas, rośliny nie są w stanie przyswoić go w ilościach niezbędnych do neutralizacji w znacznym stopniu kwasu winowego. To właśnie jest przyczyną wysokiego poziomu kwasowości win z Santorini. Do niskiej absorpcji potasu przyczynia się również klimat z niewielką ilością opadów, a także fakt, że winnice nie są nawadniane.

Na wyspie jest wyjątkowo sucho. W miesiącach letnich, kiedy winogrona dojrzewają, temperatury w ciągu dnia są bardzo wysokie. Podczas tego długotrwałego okresu suszy potrzeby roślin w zakresie nawodnienia są zaspokajane przez mgły powstające w wyniku parowania morza. Unoszą się one z kaldery i okrywają wyspę.

Jednocześnie w miesiącach letnich wyspę bezlitośnie omiatają północne wiatry, zwane meltemi, które uniemożliwiają gromadzenie się wilgoci na winogronach w ciągu dnia. Natomiast w nocy, kiedy temperatura spada, a warunki klimatyczne stają się stosunkowo wilgotne, wulkaniczna gleba na wyspie wchłania wilgoć i w ten sposób odżywia winorośl.

W miejscach, gdzie teren jest stromo nachylony, mieszkańcy Santorini zbudowali słynne kamienne tarasy, zwane *pezoules*. Innymi słowy ukształtowali podłoże w tarasy, aby ułatwić uprawę i ograniczyć utratę wody.

Dzięki temu wyjątkowemu połączeniu klimatu i gleby winogrona z Santorini szybko dojrzewają i zachowują swoją kwasowość.

Jak wszystko, co znajduje się na smaganej wiatrem Santorini, nawet winorośl jest jedyna w swoim rodzaju. Rośliny są szeroko rozstawione i prowadzone nisko przy ziemi. Aby chronić winogrona przed silnymi wiatrami, które zimą nękają wyspę, mieszkańcy Santorini stosują metodę przycinania winorośli w kształcie wieńca, w którym winogrona rosną po wewnętrznej stronie.

Poważne ataki owadów i chorób zdarzają się rzadko. Jedyny środek ochrony roślin obejmuje jednorazowe lub dwukrotne zapobiegawcze zastosowanie siarki na wiosnę.

Winnice z Santorini są najstarsze w całej Grecji. Niektóre krzewy winorośli mogą mieć nawet 300 lat. Winorośle mają własne korzenie. Nie szczepi się ich na podkładkach amerykańskich. Wynika to z faktu, że filoksera, szkodliwy owad, który wciąż niszczy winnice na całym świecie, nigdy tu nie dotarł. Na szczęście wulkaniczna gleba wyspy, z niewielką ilością gliny i bardzo wysoką zawartością piasku (93–97 %), nie sprzyja jej rozwojowi.

Szereg czynników tworzy unikalny w skali światowej mikroklimat, dzięki któremu winogrona mogą w pełni dojrzeć. Dzięki tym czynnikom, w połączeniu z efektem ekspozycji na słońce i dojrzewania, produkuje się słodkie wina o skoncentrowanych właściwościach i wspaniałym aksamitnym odczuciu w ustach.

8.11. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

Szczegółowe informacje o produkcji

Winnice na wyspach Santorini i Thirasia stanowią prawdziwe „balkony” nad Morzem Egejskim. Latem północne wiatry, słynne meltemi, zapobiegają wysokim temperaturom, tworząc szczególnie mikroklimat. Sprzyja to dojrzewaniu winogron i ich równowadze na etapie dojrzewania „analitycznego”, tj. biorąc pod uwagę kwasowość, barwę, aromaty, cukry itp. W efekcie powstają wina o wyjątkowej jakości.

Te warunki klimatyczne w połączeniu ze składem gleby na wyspie, uprawianymi odmianami winorośli, dbałością o uprawę winorośli i stosowanymi technikami produkcji wina sprawiają, że wina objęte ChNP Santorini odznaczają się cechami jakości.

Wino białe naturalnie słodkie/z suszonych winogron oraz wino likierowe z suszonych winogron objęte ChNP Santorini są produkowane z winogron odmiany Assyrtiko, których udział procentowy wynosi co najmniej 51 %. Pozostałą część stanowią odmiany winorośli Aidani i Athiri z niewielką domieszką „zagranicznych” odmian białych uprawianych w tradycyjny sposób na wyspach Santorini i Thirasia. Są to w szczególności odmiany Gaidouria, Katsano, białe Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi oraz czerwona odmiana Roditis.

Po zbiorach winogrona przeznaczone do produkcji Vinsanto rozkłada się do wyschnięcia w gorącym słońcu Morza Egejskiego, a właściwości drenażowe gleby chronią je przed gniciem. Po 7–12 dniach winogrona tracą większość wilgoci, a wszystkie ich właściwości zostają skoncentrowane. Winogrona są następnie ostrożnie miażdżone i tłoczone, po czym rozpoczyna się powolna fermentacja, która jest codziennie monitorowana. Ze względu na wysoką zawartość cukru fermentacja kończy się przedwcześnie. W rezultacie otrzymuje się naturalnie słodkie wino bez dodatku mocnego alkoholu. Następnie wino dojrzewa w dębowych beczkach przez co najmniej 24 miesiące. Czas jest niezrównanym sprzymierzeńcem Vinsanto, który nadaje mu nieocenione aromaty i smak, podczas gdy wino spokojnie odpoczywa w ciemnych piwnicach wyspy. Czas powoduje skoncentrowanie charakterystycznych cech Vinsanto, nadając mu cudowną aksamitność w ustach i sprawiając, że dojrzewanie staje się integralną częścią jego produkcji.

Do produkcji Vinsanto potrzeba około 6 kilogramów winogron na litr. Ilość ta może dochodzić nawet do 10 kilogramów z powodu parowania podczas długiego leżakowania. Jest niezwykle rzadkie wino, co powoduje, iż ma ono dużą wartość.

Wspomniane wyżej lokalne odmiany winorośli używane do produkcji Vinsanto na swój sposób przyczyniają się do jego wyjątkowej jakości. Assyrtiko zapewnia kwasowość, szlachetność i mineralne nuty, Aidani – cielistość i głębię oraz mocny aromat, a Athiri – finezję i delikatny charakter. Wszystkie te elementy razem składają się na złożoność Vinsanto.

8.12. *Związek jakościowy, historyczny i kulturowy ze środowiskiem geograficznym wina naturalnie słodkiego/wina z suszonych winogron oraz wina likierowego z suszonych winogron*

Związki przyczynowe

Jak opisano w sekcjach powyżej, wyjątkowość win objętych ChNP Santorini wynika ze szczególnych cech wysp i specyficznych technik uprawy. W szczególności:

1. prowadzenie w formie „koszyka”. Jest to charakterystyczna metoda uprawy winorośli stosowana na Santorini, będąca lokalną praktyką, która przetrwała od starożytności do dziś. Aby uformować „koszyki”, doświadczeni plantatorzy winorośli z Santorini skręcają pędy w duże wieńce, przypominające naturalne kosze, które spoczywają na wulkanicznej glebie wyspy. Winogrona dojrzewają pod osłoną koszy, gdzie nic im nie grozi. Dzięki temu winorośl jest w stanie wytrzymać szczególnie trudne warunki glebowe i klimatyczne Santorini. Obejmują one:
 - bardzo silne wiatry, zwłaszcza wiosną, czyli w porze, w której pojawiają się nowe pędy;
 - gwałtownie unoszone przez wiatr piaski z gleby wulkanicznej;
 - palące słońce przez całe lato;
 - brak wody (z wyjątkiem mgieł morskich w nocy);
2. charakterystyczna gleba – piaszczysta, będąca mieszaniną pumeksu i popiołu, bogata w magnez, wapń i żelazo, o znacznej zdolności wchłaniania wody;
3. klimat śródziemnomorski z łagodnymi zimami i chłodnymi latami, kiedy to morskie bryzy z północy chłodzą winnice oraz
4. znaczna różnica temperatur między dniem a nocą, wraz z morską mgłą opadającą na winnice, chłodzi winorośle i chroni je przed silnym nasłonecznieniem, sprzyjając rozwojowi jakości winogron.

Współdziałanie wszystkich tych czynników, w połączeniu z efektem wystawienia winogron na działanie słońca, daje wina o intensywnym i złożonym aromacie. Obecne są w nich nuty przypraw korzennych, syropu rodzynekowego, czekolady, kawy, herbaty, wiśni, śliwek i fig, dżemu wiśniowego i czereśniowego oraz plastra miodu. Podczas dojrzewania aromaty stają się bardziej intensywne i złożone. W ustach wino to jest bogate, o zaskakującej kwasowości, która równoważy słodycz. Wino o pełnym i aksamitnym smaku z nutami miodu i cytryny. Wino o wyjątkowej złożoności aromatu i smaku, doskonałej strukturze, długie.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

1. Określenia odnoszące się do niektórych metod produkcji

Art. 1 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzania na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005) dotyczy warunków stosowania następujących oznaczeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (MŁODE WINO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWANIE W BECZCE)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (LEŻAKOWANIE W BECZCE)

2. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („MŁODE WINO”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzania na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005).

3. Określenia tradycyjne

- Określenia tradycyjne zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7.2.2002 w sprawie zatwierdzenia określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do win, które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 179/6.2005).

Zgodnie z powyższą decyzją ministerialną określenia tradycyjne, które mogą być stosowane na etykietach win objętych ChNP Santorini, to: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/Vin de vignoble(s) insulaire(s) [wino z winnic na wyspach], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ/Vin de vignobles en terrasses [wino z winnic tarasowych], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines [wino ze wzgórz], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux [wino ze zboczy], Λιαστός [z suszonych winogron], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Oznaczenie określeń tradycyjnych, o których mowa w art. 112 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które są związane z tą nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z art. 113 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz zgodnie z definicją i wpisem w bazie danych e-Ambrosia następujące określenia tradycyjne mogą być stosowane na etykietach wina objętych ChNP Santorini pod warunkiem zgodności z odpowiednimi przepisami unijnymi i krajowymi:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (wina wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru (SQDO)) zamiast ChNP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (specjalnie wyselekcjonowane), Επιλογή or Επιλεγμένος (selekcja lub wyselekcjonowane), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) oraz Λιαστός (z suszonych winogron).

Ponadto:

Νυχτέρι (Nykteri): tradycyjna nazwa zarezerwowana dla win białych wytrawnych objętych ChNP Santorini o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 13,5 %, poddawanych fermentacji w zbiornikach albo w beczkach, a następnie dojrzewających w drewnianych beczkach przez co najmniej trzy miesiące.

Vinsanto: tradycyjna nazwa zarezerwowana dla win słodkich objętych ChNP Santorini, wytwarzanych z suszonych winogron.

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Art. 5 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33

uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji

Link do specyfikacji produktu

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