ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1308/2013

ΑΡΘΡΟ 94, ΠΑΡ. 2

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σαντορίνη – (ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ)

Ισοδύναμος όρος: Santorini - (SANTORINI)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1 Κατηγορία

Ο οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη (Santorini) ανήκει στην κατηγορία 1, στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1308/2013.

2.2 Τύποι οίνων

- Οίνος Λευκός Ξηρός,
- Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκύς Λιαστός,
- Οίνος Λικέρ Από Λιασμένα Σταφύλια.

2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λευκού Ξηρού Οίνου

2.3.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) 200

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

2.3.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα.

2. Οσμή: Σύνθετη μύτη με αρώματα κίτρινων φρούτων νότες φλούδας πορτοκαλιού και λεμονιού και τη χαρακτηριστική μεταλλικότητα στο φόντο.

3. Γεύση: Πλούσια γεύση με οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του δροσερή επίγευση.

2.4 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λευκού Φυσικώς Γλυκύ Λιαστού

2.4.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο αλκοολικός τίτλος: 15,0% vol

- Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο αλκοολικός τίτλος: 21,0% vol

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 21,0% vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,0 % vol

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη Πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο: 400

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.4.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ.

2. Οσμή: Έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών.

3. Γεύση: Γλυκιά γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

2.5 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λικέρ Από Λιασμένα Σταφύλια

2.5.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 21,0% vol.

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % vol

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη Πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

- Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 400

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.5.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ. Σε περίπτωση μακρόχρονης παλαίωσης το χρώμα σκουραίνει περισσότερο καταλήγοντας σε ερυθρές και καφέ αποχρώσεις.

2. Οσμή: Έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα.

3. Γεύση: Γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευσή του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1 Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85%, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι και με την κλασική μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

3.2 Ο λευκός φυσικώς γλυκύς Λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51% και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρωπής ποικιλίας Ροδίτης. Το σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 260 γραμ/λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 370 γραμ./λίτρο. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή προϊόντα απόσταξης.

3.3 Οίνος λικέρ λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από τον φυσικώς γλυκύ λιαστό οίνο με προσθήκη:

- Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol.

- Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol.

- Προϊόντων των δύο ανωτέρω περιπτώσεων στα οποία έχει προστεθεί γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του φυσικώς γλυκού οίνου.

- Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 86 % Vol.

- Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 94,5% Vol.

Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επόμενου της παραγωγής έτους.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

4.1 Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

4.2 Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

4.3 Για τους οίνους VINSANTO ήτοι «οίνο φυσικώς γλυκύ λιαστό» και τον «οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια», ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε βαρέλια από ξύλο δρυός, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους Θήρα και Θηρασία.

Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων Vinsanto αναγράφονται ως εξής:

-Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μία μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης.

-Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα χρόνια της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους.

4.4 Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και σε γραμμικά σχήματα.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα και Θηρασία.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα έξι χιλιάδες πεντακόσια (6.500) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 50 HL οίνου.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

7.1.1 Ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85%, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

7.1.2 Οι οίνοι Vinsanto παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51% και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρωπής ποικιλίας Ροδίτης.

7.2 Αμπελουργικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ασύρτικο στην ζώνη της Σαντορίνης.

Η κύρια ποικιλία του νησιού, το *Ασύρτικο* είναι παλαιά γηγενής και μέχρι πριν λίγες δεκαετίες καλλιεργείτο αποκλειστικά στη Σαντορίνη. Ως εκ τούτου είναι άμεσα συνδεδεμένο το όνομα της περιοχής με την ποικιλία. Πρόκειται για μια πολυδύναμη λευκή ποικιλία με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που δίνει οίνους με υψηλές οξύτητες και ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. θεωρείται μια από τις εκλεκτότερες λευκές ποικιλίες της Ελλάδας και έχει επιλεγεί ως «τοποποικιλία πρεσβευτής» της χώρας μας, σύμφωνα με το στρατηγικό σχέδιο για την προώθηση του ελληνικού κρασιού.

Το Ασύρτικο είναι από τις σπάνιες λευκές ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να καλλιεργηθούν σε συνθήκες ζεστού και ξηρού κλίματος, διατηρώντας υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλη), σε άριστη ισορροπία με τη ζωηρή οξύτητά του. Πρόκειται για μια ποικιλία που εστιάζει στη δομή, στο εκχύλισμα και στο γευστικό όγκο και λιγότερο στον αρωματικό χαρακτήρα. Το Ασύρτικο κυριαρχεί στον οίνο ΠΟΠ Σαντορίνη, όπου οδηγεί σε πολύ πυκνά λευκά κρασιά, με λεπτότητα και ορυκτώδη χαρακτήρα. Τέλος, τα λιαστά γλυκά κρασιά με βάση το Ασύρτικο,

(Vinsanto), είναι πλούσια, πολύπλοκα και έντονα κρασιά. Παρουσιάζει μεγάλη προσαρμοστικότητα στο ιδιόμορφο περιβάλλον του νησιού της Σαντορίνης.

Για να γίνει ανάλυση των αμπελογραφικών χαρακτηριστικών της ποικιλίας θα πρέπει κατ' αρχήν να αναφέρουμε ότι τα πρέμνα της Σαντορίνης είναι αυτόριζα, καθώς η φυλλοξήρα δεν άγγιξε ποτέ το νησί.

Το φύλλο είναι μέτριο προς μεγάλο, κυκλικό ως σφηνοειδές τρίκολπο (σπάνια πεντάκολπο), βαθυπράσινο στη πάνω περιοχή του ελάσματος και μάλλον παχύ.

Η έναρξη βλάστησης τοποθετείται στα μέσα έως τέλη Μαρτίου και η άνθιση από 5 έως 25 Μαΐου, ενώ η ωρίμανση του σταφυλιού γίνεται περίπου 1-15 Αυγούστου. Είναι δηλαδή μεσοπρώιμη ζωηρή και παραγωγική ποικιλία. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει 2 σταφύλια μέτρια ως μεγάλα, βάρους που φθάνει τα 300 γ., κυλινδρικά, μεγάλης πυκνότητας.

Ο ποδίσκος είναι μέσου μήκους, σκληρός και κόβεται δύσκολα.

Οι ράγες αντιπροσωπεύουν περίπου το 97% του βάρους των σταφυλιών, είναι μέτριες ως μεγάλες, βάρους 2 - 2,5 gr, σφαιρικές, με φλοιό μέτριου πάχους, διάφανο, κιτρινόχρυσου χρωματισμού και σάρκα εύχυμη, μαλακιά, με ευχάριστα υπόξινη γεύση και με 2-3 μάλλον μεγάλα γίγαρτα, στο εσωτερικό της.

Τα αυτόριζα πρέμνα της Σαντορίνης μορφώνονται σε ιδιότυπο κύπελλο (στη Σαντορίνη λέγεται κουλούρα). Το κλάδεμα καρποφορίας είναι μακρύ (αμολυτές των 8-15 οφθαλμών) ή μεικτό (κεφαλή με 2 οφθαλμούς και αμολυτή 6-8 οφθαλμών).

Στη Σαντορίνη που το αμπέλι είναι αυτόριζο και σε άνυδρο έδαφος, το ριζικό σύστημα διεισδύει σε πολύ μεγάλο βάθος και παρουσιάζει αυξημένη αντοχή στην ξηρασία.

Επίσης έχει αξιοσημείωτη αντοχή στο ωίδιο και στον περονόσπορο.

Στη Σαντορίνη δεν εφαρμόζεται καθόλου άρδευση.

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των σαντορινιών αμπελώνων είναι ότι τα φυτά είναι διάσπαρτα και όχι σε γραμμές. Κι αυτό γιατί ο πολλαπλασιασμός τους γίνεται με καταβολάδες.

Βασικές καλλιεργητικές τεχνικές είναι το λάκκισμα, το όργωμα, το κουτσομύτισμα, το πάστρεμα, το κλάδεμα και το θειάφισμα.

8. ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

8.1 Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του Λευκού Ξηρού οίνου.

8.1.1 Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3.500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19^{ου} αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

Έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, έδειξε ότι οι οίνοι της Σαντορίνης είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, γεγονός που οφείλεται στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. την παραδοσιακή κουλούρα, τον ιδιαίτερο αυτό τρόπο καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και συνάδει πλήρως με τα υπόλοιπα στοιχεία της καλλιέργειας που αναφέρονται: Ι) στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού, ΙΙ) το μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και ΙΙΙ) την αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν πούσι στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

8.1.2 Ιστορικός δεσμός

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο, στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., που εξαφάνισε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Αμπελουργία και η οινοπαραγωγή πρέπει να αποτελούσαν βασικό τομέα της οικονομίας του Ακρωτηρίου στην εποχή της καταστροφής του. Και το γεγονός βεβαιώνεται τόσο από την φυσική παρουσία κάρβουνων από ξύλα αμπέλου, και γιγάρτων από σταφύλια, όσο και από την ειδική συσκευή για το πάτημα σταφυλιών και την συλλογή μούστου. Ο ληνός (το πατητήρι) και ο κάδος κάτω από αυτόν αποτελούν τα απαραίτητα εξαρτήματα. Ένα κοφίνι όμως, γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα σε ληνό έβαλε σε σκέψη τον αρχαιολόγο ότι μπορεί ο ασβέστης να λειτουργούσε ως ένα είδος φίλτρου για τον καθαρισμό του μούστου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πίθους και η στεγάνωσή τους γινόταν με κερί. Στο στόμιο ενός τέτοιου πιθαριού μάλιστα με χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή, ένας συνδυασμός έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πιθαριών αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήρι υποδηλώνουν όχι απλώς μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και ανεπτυγμένη διακίνησή του. Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιεία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πιθαριών με κρουνό κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους, και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ΄ εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50% του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Οι Φοίνικες, πρώτοι άποικοι μετά την καταστροφή, κατά τον Ηρόδοτο, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα ακραίο οικοσύστημα, προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η άμπελος κατόρθωσε να επιβιώσει στη

διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης. Φυτό ευπροσάρμοστο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, διαθέτει πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη. Άσπα ονομάζουν οι ντόπιοι το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Από την περίοδο των αρχαϊκών και κλασικών χρόνων δεν έχουμε άμεσες μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια. Θα ήταν όμως περίεργο αν δεν την ασκούσαν οι Θηραίοι σε ένα έδαφος κατ' εξοχήν κατάλληλο. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς στη Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, αν το προϊόν που καλλιεργούσαν δεν τους άφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Και τέτοιο προϊόν δεν έχει αποδειχτεί άλλο, ως σήμερα, παρά το κρασί.

Στην Ενετοκρατία ($12^{ος}$ - $17^{ος}$ αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, από τη Σαντορίνη. Η χρυσή εποχή των Σαντορινιών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των στο Παρίσι.

8.1.3 Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Θηραίων από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή προς την χώρα αυτή.

Τεκμήρια της μακραίωνης ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μέγαρο Γκύζη. Αλλά και όλο το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις "κάναβες", αποτελεί ζωντανή ιστορική μαρτυρία.

Στις μέρες μας συναντάμε οινοποιεία με τέλειο τεχνολογικό εξοπλισμό και συστηματική και ολοκληρωμένη προσπάθεια παραγωγής ποιοτικών οίνων.

Ο δεσμός αυτός (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια με σειρά εκδηλώσεων στο νησί, όπως τα συνέδρια «ΑΜΠΕΛΟΣ». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι, γιατί εκτός του ότι αποτελεί ένα από τα όμορφα και μοναδικά μέρη στον κόσμο, έχει παράδοση 3.500 χρόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην τέχνη της παραγωγής των κρασιών, παραγωγή η οποία ευνοείται από το ιδιόμορφο οικοσύστημα του ηφαιστιογενούς αυτού νησιού του Αιγαίου.

Ο στόχος του πρώτου συνεδρίου "Αμπελος 2003" (5 – 7 Ιουνίου) ήταν να συμβάλλει ουσιαστικά στον καθορισμό του σωστού προσανατολισμού της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και να δώσει στους αμπελουργούς όσο το δυνατόν περισσότερα "εργαλεία" για μια σύγχρονη και αποδοτική αμπελουργία. Οι οργανωτές αυτού του συνεδρίου προσκάλεσαν αμπελουργούς, οινοποιούς,

επιστήμονες, ερευνητές και στελέχη επιχειρήσεων του κλάδου να μοιραστούν τις γνώσεις και τις απόψεις τους πάνω στο θέμα και να απολαύσουν το πλούσιο κοινωνικό πρόγραμμα του συνεδρίου στο ιδανικό περιβάλλον...το διάσημο νησί της Σαντορίνης!

Στόχος του δεύτερου Συμποσίου "Άμπελος 2006" (1 – 3 Ιουνίου) ήταν να παρουσιάσει στους συμμετέχοντες τις τελευταίες επιστημονικές, τεχνικές εξελίξεις καθώς και τα τελευταία νέα της αγοράς, εξασφαλίζοντάς τους την ευκαιρία για μια καρποφόρα συζήτηση μεταξύ επιστημόνων απ' όλο τον κόσμο, αντιπροσώπους από τη βιομηχανία κρασιού, δημοσιογράφους του κρασιού και οινόφιλους που συμμετείχαν στο συμπόσιο. Βασικό αντικείμενο του συμποσίου ήταν η αξιολόγηση του συνδυασμού έδαφος-κλίμα-ποικιλία σε κάθε αμπέλι και η εκμετάλλευση / αξιοποίηση της πρώτης ύλης μέσα από το σύνολο των τεχνικών οινοποίησης που θα συμβάλλουν στην ανάπτυξη των συγκεκριμένων και επιθυμητών αρωμάτων και της γεύσης των οίνων κάθε περιοχής. Τέλος, ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στις στρατηγικές της αγοράς που μπορούν να υιοθετηθούν.

Το 3ο Διεθνές Συμπόσιο Άμπελος 2013 πραγματοποιήθηκε στη Σαντορίνη, στις 30 & 31 Μαΐου 2013. Οι εξελίξεις στην αναπτυξιακή αμπελουργία στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, η πρόοδος και οι καινοτόμες αλλαγές στην οινοποίηση, οι νέες στρατηγικές προώθησης των οινικών προϊόντων στις νέες οικονομικές συνθήκες που διαμορφώθηκαν σε παγκόσμιο επίπεδο, οι θεσμικές αλλαγές και οι νέες τάσεις στην εφαρμογή της ορθής αμπελουργικής και οινοποιητικής πρακτικής αποτέλεσαν τα αντικείμενά του.

Το 4ο Διεθνές Συμποσίου ΑΜΠΕΛΟΣ (12-14 Μαΐου) είχε θέμα “Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή” Οι εργασίες που παρουσιάστηκαν επιβεβαίωσαν τη σημαντική επίδραση της κλιματικής αλλαγής και ειδικότερα της αύξησης της μέσης θερμοκρασίας του αέρα, στην φαινολογική ανάπτυξη, τη φυσιολογία, και τον χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών. Σημειώθηκε χαρακτηριστικά ότι τα τελευταία 40 χρόνια παρατηρείται στους ευρωπαϊκούς αμπελώνες, ανάλογα με την περιοχή και την ποικιλία, η εκβλάστηση, η άνθηση και η ωρίμανση των σταφυλών να γίνεται 2-3 βδομάδες νωρίτερα, ενώ η πλήρης ωρίμανση των σταφυλών να πραγματοποιείται σε πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες. Επισημάνθηκε δε ότι ανεξάρτητα από τα προγνωστικά μοντέλα της πορείας των κύριων κλιματικών παραμέτρων (θερμοκρασία, βροχόπτωση, ηλιοφάνεια) ο ευρωπαϊκός αμπελο-οινικός χάρτης θα αλλάξει σημαντικά, τόσο ως προς την ποικιλιακή διάρθρωση όσο και τα δομικά του συστατικά, με μάλλον δυσμενείς συνέπειες στην ποιότητα των οίνων, ιδιαίτερα των λευκών ποικιλιών αμπέλου.

8.1.4 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη, η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 12.000 στρέμματα. Ξεκινά ομαλά από τη θάλασσα και καταλήγει με αναβαθμίδες μέχρι ύψος 300 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό μέσο ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 250 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πολύ μικρό ποσοστό αργίλου. Είναι επίσης φτωχό σε οργανική ουσία και, με εξαίρεση μια μικρή περιοχή περί τον Προφήτη Ηλία, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Για τους λόγους αυτούς, παρόλο που το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, το φυτό δεν μπορεί να απορροφήσει τις ποσότητες που απαιτούνται για να εξουδετερωθεί σε μεγάλο βαθμό το τρυγικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η αυξημένη οξύτητα των σαντορινιών κρασιών. Στη μειωμένη απορρόφηση καλίου συντελεί και το κλίμα με τις λίγες βροχές, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν ποτίζονται.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα.

Παράλληλα τους καλοκαιρινούς μήνες το νησί μαστιγώνεται ανελέητα από τους βόρειους ανέμους, τα μελτέμια, που εμποδίζουν τη συσσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περίφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ. Έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως κάθε τι άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μαστίζουν τον χειμώνα το νησί, οι σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό του.

Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1 – 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου. Κι' αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υφηλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, με την έλλειψη αργιλίου και τη μεγάλη περιεκτικότητα σε άμμο (93-97%) δεν την ευνοεί.

Συνεπώς υπάρχει μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και τους χαρίζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως είναι η υψηλή δροσιστική οξύτητα και ο υψηλός αλκοολικός τίτλος.

8.1.5 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες στα νησιά Θήρα και Θηρασία αποτελούν ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες *Ασύρτικο, Αθήρι* και *Αηδάνι*.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85%, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με τη σύσταση των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, δίνοντάς τους την δυνατότητα περεταίρω παλαίωσης και βελτίωσης των χαρακτηριστικών τους με την πάροδο του χρόνου. Ο Παλαιωμένος Λευκός Ξηρός Οίνος έχει έντονο κίτρινο προς χρυσαφί χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Τα αρωματικά χαρακτηριστικά του

είναι κυρίως το ανθόμελο, τα μηλοειδή όπως το γλυκό κυδώνι και διάφορα άλλα γλυκά του κουταλιού. Συναντώνται επίσης ακρόδρυα όπως ψημένα μύγδαλα και φουντούκια. Πολλές φορές εντοπίζονται μπαχαρικά όπως κύμινο και κόλιανδρο, βοτανικά αρώματα όπως αρμπαρόριζα, θυμάρι, φασκόμηλο, χαμομήλι και τέλος ξερό σύκο. Τα αρώματα της μύτης υπάρχουν και στο στόμα και επιπλέον μέλι και ξηροί καρποί. Στα παλαιωμένα νοιώθουμε επιπλέον την αίσθηση του βουτύρου. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι είναι ένα κρασί με πλούσιο και πολύπλοκο σώμα και ακόμα μεγαλύτερη επίγευση.

8.1.6 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού και στις ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές. Συγκεκριμένα:

1. Στην κουλούρα. Ο ιδιαίτερος αυτός τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, είναι μια τοπική αρχαιοελληνική μέθοδος που διατηρείται μέχρι σήμερα. Για να φτιάξουν την **«κουλούρα»**, οι έμπειροι αμπελουργοί της Σαντορίνης, πλέκουν μεταξύ τους τις αμπελόβεργες, σχηματίζοντας ένα μεγάλο στεφάνι, σαν ένα φυσικό καλάθι, που ακουμπά στην ηφαιστειακή γη του νησιού. Μέσα εκεί ωριμάζουν προστατευμένα τα σταφύλια, χωρίς να κινδυνεύει η παραγωγή, ενώ το αμπέλι αντεπεξέρχεται στις ιδιαίτερα δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης, που συνοψίζονται στις εξής:

   • Πολύ ισχυροί άνεμοι, ιδιαίτερα την άνοιξη, εποχή που βγαίνουν οι νέοι βλαστοί.
   • Δυνατά χτυπήματα από την άμμο του ηφαιστειογενούς εδάφους, που παρασύρεται από τον άνεμο.
   • Καυτός ήλιος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.
   • Έλλειψη νερού (εκτός από τη νυχτερινή θαλασσινή υγρασία).

2. Στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού.

3. Στο μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και

4. Στην αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν ομίχλη στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα των νησιών της οριοθετημένης περιοχής αλληλεπιδρά με το ανάγλυφο του εδάφους και οι ποικιλίες των σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με σύνθετη και πολύπλοκη μύτη. Τα εσπεριδοειδή και κυρίως τα άνθη τους, κυριαρχούν όπως το κίτρο, το λεμόνι, το grapefruit και το σανγκουίνι. Ιδιαίτερα δυναμικά είναι επίσης τα λευκόσαρκα φρούτα και τα μηλοειδή όπως αχλάδι και πράσινο μήλο. Ακολουθούν τα πυρηνόκαρπα, όπως το λευκόσαρκο ροδάκινο, το βερίκοκο και το μούσμουλο. Στη συνέχεια βρίσκονται τα τροπικά φρούτα για παράδειγμα το μάνγκο, ο ανανάς, το λίτσι και το πεπόνι. Στη γεύση η πρώτη εντύπωση που αφήνουν στο στόμα είναι η έντονη αίσθηση του ξινού, το οποίο ισορροπείται με τη ζεστή και γλυκιά αίσθηση της ψηλής αλκοόλης. Κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή και κυρίως άνθη εσπεριδοειδών όπως το κίτρο, το λεμόνι, το lime (μοσχολέμονο), γκρέιπφρουτ, σαγκουίνι καθώς και λευκόσαρκα φρούτα όπως το αχλάδι (κύριο χαρακτηριστικό του Ασύρτικου), πράσινο μήλο, τα πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το λευκόσαρκο ροδάκινο, βερίκοκο, τα μηλοειδή (λίτσι, μουσμουλο). Ανάλογα με την συμμετοχή σε Αθήρι και Αηδάνι, βρίσκουμε τα τροπικά Μάνγκο και ανανά. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό που συναντάται στη Σαντορίνη είναι η έντονη γεύση του αλμυρού που δεν έχει να κάνει με την ποικιλία, αλλά με την γειτνίαση των αμπελώνων με τη θάλασσα. Ένα επίσης έντονο γευστικό χαρακτηριστικό είναι η ορυκτότητα, η γεύση δηλαδή της βρεγμένης πέτρας.

Από τα παραπάνω προκύπτει ότι οι οίνοι της Σαντορίνης διαθέτουν πλούσιο σώμα και η επίγευσή τους διαρκεί πολλά δευτερόλεπτα.

8.2 Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του φυσικώς γλυκύ οίνου / λιαστός και του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

8.2.1 Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3.500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19^{ου} αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

Έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, έδειξε ότι οι οίνοι της Σαντορίνης είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, γεγονός που οφείλεται στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. την παραδοσιακή κουλούρα, τον ιδιαίτερο αυτό τρόπο καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και συνάδει πλήρως με τα υπόλοιπα στοιχεία της καλλιέργειας που αναφέρονται: Ι) στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού, ΙΙ) το μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και ΙΙΙ) την αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν πούσι στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

8.2.2 Ιστορικός δεσμός

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο, στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., που εξαφάνισε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Αμπελουργία και η οινοπαραγωγή πρέπει να αποτελούσαν βασικό τομέα της οικονομίας του Ακρωτηρίου στην εποχή της καταστροφής του. Και το γεγονός βεβαιώνεται τόσο από την φυσική παρουσία κάρβουνων από ξύλα αμπέλου, και γιγάρτων από σταφύλια, όσο και από την ειδική συσκευή για το πάτημα σταφυλιών και την συλλογή μούστου. Ο ληνός (το πατητήρι) και ο κάδος κάτω από αυτόν αποτελούν τα απαραίτητα εξαρτήματα. Ένα κοφίνι όμως, γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα σε ληνό έβαλε σε σκέψη τον αρχαιολόγο ότι μπορεί ο ασβέστης να λειτουργούσε ως ένα είδος φίλτρου για τον καθαρισμό του μούστου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πίθους και η στεγάνωσή τους γινόταν με κερί. Στο στόμιο ενός τέτοιου πιθαριού μάλιστα με χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή, ένας συνδυασμός έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πιθαριών αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήρι υποδηλώνουν όχι απλώς μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και ανεπτυγμένη διακίνησή του. Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιεία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πιθαριών με κρουνό κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους, και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ΄ εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50% του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Οι Φοίνικες, πρώτοι άποικοι μετά την καταστροφή, κατά τον Ηρόδοτο, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα ακραίο οικοσύστημα, προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η άμπελος κατόρθωσε να επιβιώσει στη διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης. Φυτό ευπροσάρμοστο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, διαθέτει πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη. Άσπα ονομάζουν οι ντόπιοι το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Από την περίοδο των αρχαϊκών και κλασικών χρόνων δεν έχουμε άμεσες μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια. Θα ήταν όμως περίεργο αν δεν την ασκούσαν οι Θηραίοι σε ένα έδαφος κατ' εξοχήν κατάλληλο. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς στη Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, αν το προϊόν που καλλιεργούσαν δεν τους άφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Και τέτοιο προϊόν δεν έχει αποδειχτεί άλλο, ως σήμερα, παρά το κρασί.

Στην Ενετοκρατία ($12^{ος}$ - $17^{ος}$ αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, από τη Σαντορίνη. Η χρυσή εποχή των Σαντορινιών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των στο Παρίσι.

8.2.3 Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Θηραίων από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Το Vinsanto θεωρείται συνεχιστής των πάσσων, όπως ονομάζονταν στην αρχαιότητα οι λιαστοί οίνοι, για τους οποίους φημίζονταν τα νησιά του Αιγαίου.

Λίγα κρασιά έχουν διατηρηθεί στην ίδια μορφή σήμερα σε σχέση με την μορφή και τον τρόπο παραγωγής τους στους αρχαίους ελληνικούς χρόνους. Με την γλυκιά γεύση στο στόμα ο Ησίοδος

έγραφε τον 7ο αιώνα π.Χ. «Άπλωσε τα σταφύλια δέκα μερόνυχτα στον ήλιο και πέντε στη σκιά» προδίδοντας την αρχαία συνταγή της οινοποίησης τους.

Ο οίνος vinsanto έρχεται να μας γλυκάνει με την ίδια αυτή γεύση των οίνων των συμποσίων του Πλάτωνος και του Σωκράτη που έπιναν στην αρχή ως άκρατο οίνο.

Οι Ενετοί κατακτητές του νησιού τον 12ο αιώνα αναβάπτισαν τον οίνο αυτό αποδίδοντας με λατινικούς όρους την έκφραση "οίνος της Σαντορίνης" (vino di Santorini), ως vino santo και στη συνέχεια Vinsanto (vin-οίνος της santo-Σαντορίνης). Με το όνομα αυτό ο Vinsanto ταξίδεψε στα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης, της Ρωσίας, της Τεργέστης, της Αγκόνας, της Βενετίας. Το περίφημο αυτό γλυκό κρασί που εκδηλώνει τη μοναδικότητα της Σαντορίνης, συμπλήρωνε τις γευστικές πανδαισίες των αρχόντων του Μεσαίωνα και αποτελούσε για πολλούς αιώνες τη "θεία μετάληψη" σε όλα τα δισκοπότηρα της Ορθόδοξης εκκλησίας Πασών των Ρωσιών.

Πρώτη αναφορά του όρου Vinsanto έχουμε το έτος 1729, όταν σε επιστολή τους προς τον Καθολικό Επίσκοπο του νησιού, καραβοκύρηδες γράφουν ότι ένα πειρατικό καράβι κούρσεψε δυο σαντορινιά καΐκια και πήραν δέκα βαρέλες κρασί και πέντε βαρέλες Vinsanto.

Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19ο αιώνα, όπου σημείωνε τις μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή Vinsanto στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή Vinsanto προς την χώρα αυτή.

Τεκμήρια της μακραίωνης ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μέγαρο Γκύζη. Αλλά και όλο το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις "κάναβες", αποτελεί ζωντανή ιστορική μαρτυρία.

Στις μέρες μας συναντάμε οινοποιεία με τέλειο τεχνολογικό εξοπλισμό και συστηματική και ολοκληρωμένη προσπάθεια παραγωγής ποιοτικών οίνων.

Ο δεσμός αυτός (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια με σειρά εκδηλώσεων στο νησί, όπως τα συνέδρια «ΑΜΠΕΛΟΣ». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι, γιατί εκτός του ότι αποτελεί ένα από τα όμορφα και μοναδικά μέρη στον κόσμο, έχει παράδοση 3.500 χρόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην τέχνη της παραγωγής των κρασιών, παραγωγή η οποία ευνοείται από το ιδιόμορφο οικοσύστημα του ηφαιστιογενούς αυτού νησιού του Αιγαίου.

8.2.4 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη, η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 12.000 στρέμματα. Ξεκινά ομαλά από τη θάλασσα και καταλήγει με αναβαθμίδες μέχρι ύψος 300 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό μέσο ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 250 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πολύ μικρό ποσοστό αργίλου. Είναι επίσης φτωχό

σε οργανική ουσία και, με εξαίρεση μια μικρή περιοχή περί τον Προφήτη Ηλία, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Για τους λόγους αυτούς, παρόλο που το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, το φυτό δεν μπορεί να απορροφήσει τις ποσότητες που απαιτούνται για να εξουδετερωθεί σε μεγάλο βαθμό το τρυγικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η αυξημένη οξύτητα των σαντορινιών κρασιών. Στη μειωμένη απορρόφηση καλίου συντελεί και το κλίμα με τις λίγες βροχές, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν ποτίζονται.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα.

Παράλληλα τους καλοκαιρινούς μήνες το νησί μαστιγώνεται ανελέητα από τους βόρειους ανέμους, τα μελτέμια, που εμποδίζουν τη συσσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περίφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ. Έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως κάθε τι άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μαστίζουν τον χειμώνα το νησί, οι σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό του.

Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1 – 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου. Κι’ αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υφηλίου, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, με την έλλειψη αργιλίου και τη μεγάλη περιεκτικότητα σε άμμο (93-97%) δεν την ευνοεί.

Συνεπώς υπάρχει μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την επίδραση της έκθεσης στον ήλιο αλλά και της παλαίωσης χαρίζουν γλυκά κρασιά με συμπυκνωμένα τα χαρακτηριστικά τους και μια υπέροχα βελούδινη αίσθηση στη γεύση.

8.2.5 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες στα νησιά Θήρα και Θηρασία αποτελούν ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με τη σύσταση των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου

και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ.

Ο λευκός φυσικώς γλυκύς οίνος Λιαστός και ο οίνος λικέρ από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51% και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρωπής ποικιλίας Ροδίτης.

Μετά τον τρύγο, τα σταφύλια για την παραγωγή του Vinsanto απλώνονται για να αφυδατωθούν κάτω από τον ζεστό Αιγαιοπελαγίτικο ήλιο, ενώ οι στραγγιστικές αρετές του εδάφους τα προστατεύουν από το σάπισμα. Μετά από 7 έως 12 ημέρες τα σταφύλια έχουν χάσει μεγάλο ποσοστό νερού, έχοντας συμπυκνώσει κάθε πτυχή των χαρακτηριστικών τους. Ακολουθεί προσεκτικό σπάσιμο και πίεση των σταφυλιών και ξεκινά η αργή ζύμωση που ελέγχεται καθημερινά. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα η ζύμωση σταματά πρόωρα και δίνει ένα φυσικώς γλυκό κρασί χωρίς προσθήκη αλκοόλης. Στην συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 24 μήνες. Ο χρόνος μειλίχιος ευεργέτης του Vinsanto, του προσθέτει ανεκτίμητη αξία αρωμάτων και γεύσης καθώς αναπαύεται γαλήνια στις σκοτεινές κάβες των νησιών. Συμπυκνώνει περαιτέρω τα χαρακτηριστικά του, ενώ προσδίδει μια υπέροχα βελούδινη αίσθηση στη γεύση, κάνοντας την παλαίωση αναπόσπαστο κομμάτι της παραγωγής του Vinsanto.

Για την παραγωγή του Vinsanto απαιτούνται περίπου 6 κιλά σταφυλιού ανά λίτρο, που μπορεί να φθάσουν ακόμα και τα 10, λόγω της εξάτμισης κατά τη μακρόχρονη παλαίωση. Έτσι, η σπανιότητά του είναι μεγάλη, όπως συμβαίνει με κάθε τι πολύτιμο.

Οι προαναφερθείσες γηγενείς ποικιλίες παραγωγής του Vinsanto συνεισφέρουν η κάθε μία με το δικό της τρόπο στο μεγαλείο του. Το Ασύρτικο στην τρομακτική οξύτητα, την ευγένεια και τις ορυκτές νότες, το Αηδάνι στο σώμα και το βαθύ, μεθυστικό άρωμά του, το Αθήρι στο φίνο και εύθραυστο χαρακτήρα του και όλες μαζί στην πολυπλοκότητα του Vinsanto.

8.2.6 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών και στις ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές. Συγκεκριμένα:

1. Στην κουλούρα. Ο ιδιαίτερος αυτός τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, είναι μια τοπική αρχαιοελληνική μέθοδος που διατηρείται μέχρι σήμερα. Για να φτιάξουν την **«κουλούρα»**, οι έμπειροι αμπελουργοί της Σαντορίνης, πλέκουν μεταξύ τους τις αμπελόβεργες, σχηματίζοντας ένα μεγάλο στεφάνι, σαν ένα φυσικό καλάθι, που ακουμπά στην ηφαιστειακή γη του νησιού. Μέσα εκεί ωριμάζουν προστατευμένα τα σταφύλια, χωρίς να κινδυνεύει η παραγωγή, ενώ το αμπέλι αντεπεξέρχεται στις ιδιαίτερα δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης, που συνοψίζονται στις εξής:
    - Πολύ ισχυροί άνεμοι, ιδιαίτερα την άνοιξη, εποχή που βγαίνουν οι νέοι βλαστοί.
    - Δυνατά χτυπήματα από την άμμο του ηφαιστειογενούς εδάφους, που παρασύρεται από τον άνεμο.
    - Καυτός ήλιος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.
    - Έλλειψη νερού (εκτός από τη νυχτερινή θαλασσινή υγρασία).
2. Στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού.

3. Στο μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και
4. Στην αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν ομίχλη στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

Η αλληλεπίδραση όλων αυτών των παραγόντων και σε συνδυασμό με την επίδραση της έκθεσης των σταφυλιών στον ήλιο χαρίζει οίνους με έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού σταφίδας, σοκολάτας, καφέ, τσαγιού, βύσσινου, αποξηραμένου δαμάσκηνου και σύκου, μαρμελάδας κεράσι και βύσσινο και κηρήθρας. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα. Στο στόμα είναι πλούσιο, με εκπληκτική οξύτητα που ισορροπεί την γλυκύτητα. Στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Οίνος με μοναδική αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα, με εξαιρετική δομή και γευστική διάρκεια.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για την παραγωγή του οίνου ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας.

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 5 παράγραφος 1 του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής
«για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Εθνική Νομοθεσία
Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:
- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία
Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/ Nykteri.

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 112 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «e-ambrosia», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Σαντορίνη και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Λιαστός.

Επιπλέον:

Νυχτέρι -ΝΥΧΤΕΡΙ (Nykteri - NYKTERI): παραδοσιακή ονομασία που επιφυλάσσεται για τους λευκούς ξηρούς οίνους, ΠΟΠ Σαντορίνη που έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό, τίτλο 13,5% Vol, έχουν οινοποιηθεί είτε σε δεξαμενή είτε σε βαρέλι, έχουν δε στη συνέχεια παραμείνει προς ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον για τρεις (3) μήνες.

Vinsanto: παραδοσιακή ονομασία που επιφυλάσσεται για τους γλυκύς οίνους από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σαντορίνη.

9.3 Απαιτήσεις Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α΄/19-6-1970)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 3915/144646/23-10-2018 *«Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων»* (ΦΕΚ 4976/Β΄/8-11-2018)

- Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 *«Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων»* (ΦΕΚ 159/Α΄/14-8-1971).

- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 5833/155045/12-12-2013 «*Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα»* (ΦΕΚ 3324/Β΄/27-12-2013), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 5066/117288/27-10-2015 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2322/Β΄/27-10-2015).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 2453/235850/20-9-2019 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις

παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 3673/Β΄/3-10-2019) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 *«Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα»* (ΦΕΚ Β΄ 1372) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β΄/21-8-2001).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 *«Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων»* (ΦΕΚ 179/Β΄/19-2-2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 *«Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης»* (ΦΕΚ 584/Β΄/23-8-1988) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ *«Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων»* (ΦΕΚ 875/Β΄/28-6-2005).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 *«Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων»* (ΦΕΚ 2323/Β΄/27-10-2015), όπως τροποποιήθηκε από την αριθμ. 5852/139338/14-12-2015 *«Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων»* (ΦΕΚ 2708/Β΄/15-12-2015).

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α΄/19-6-1970)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 2453/235850/20-9-2019 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (Β΄ 3673) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν (ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β΄/14-11-2005).

- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 5833/155045/12-12-2013 «*Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων*

λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β΄/27-12-2013), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 5066/117288/27-10-2015 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2322/Β΄/27-10-2015.

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 3915/144646/23-10-2018 *«Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων»* (ΦΕΚ 4976/Β΄/8-11-2018)

- Ν. 4235/2014 *«Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων*» (ΦΕΚ 32/Α΄/11-2-2014).

- *Υπουργική* Απόφαση αριθμ. 434/82574/25-6-2014 *«Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του Ν. 4235/2014 (*ΦΕΚ 32/Α΄/11-2-2014) *στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών»* (ΦΕΚ 1710/Β΄/26-6-2014).

- *Υπουργική* Απόφαση αριθμ *673/141426/10-11-2014 «Υποδείγματα εντύπων για την εφαρμογή των άρθρων 1 έως 36 του Ν. 4235/2014 (*ΦΕΚ 32/Α΄/11-2-2014) *στον τομέα των τροφίμων»* (ΦΕΚ 3109/Β΄/19-11-2014).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Ετήσια διαδικασία πιστοποίησης οίνου ΠΟΠ Σαντορίνη

Η ετήσια διαδικασία πιστοποίησης οίνου Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ είναι η ακόλουθη:

1. Οι επιχειρήσεις οι οποίες επιθυμούν να πιστοποιήσουν προϊόντα παραγωγής τους υποβάλουν, στην αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, αίτηση πιστοποίησης, μετά την υποβολή της δήλωσης παραγωγής τους σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) 2018/273.

   Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής ενημερώνει άμεσα το αρμόδιο Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτουγειονομικού Ελέγχου για τα αιτήματα πιστοποίησης.

2. Για τα προϊόντα τα οποία θα πιστοποιηθούν ως Π.Ο.Π.:

   α. Το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτουγειονομικού Ελέγχου στην αρμοδιότητα του οποίου υπάγεται η εγκατάσταση της επιχείρησης, σε συνεργασία με την αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής., προβαίνει σε δειγματοληψία των προς πιστοποίηση οίνων η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με τις σχετικές οδηγίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κατά το στάδιο της παραγωγής, μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και πριν την εμφιάλωση. Σε κάθε περίπτωση τα δείγματα που λαμβάνονται πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά της συγκεκριμένης παρτίδας οίνου.

   β. Πραγματοποιείται οργανοληπτική εξέταση και αναλυτική εξέταση, σε ποσοστό 100% και οι δύο, με τις οποίες επιβεβαιώνεται ότι το εξεταζόμενο προϊόν διαθέτει τα χαρακτηριστικά και τα ποιοτικά στοιχεία που περιγράφονται στις προδιαγραφές του προϊόντος ΠΟΠ Σαντορίνη.

   γ. Τα δείγματα προς αναλυτική εξέταση μπορούν να αποστέλλονται, κατόπιν συνεννόησης, από την αρμόδια αρχή, εκτός από το Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτουγειονομικού Ελέγχου και σε οποιοδήποτε εργαστήριο που είναι επιφορτισμένο με τη διεξαγωγή των επισήμων αναλύσεων στον τομέα του οίνου και περιλαμβάνεται στον αντίστοιχο κατάλογο της Επίσημης Εφημερίδας της Ε.Ε.

δ. Στα δείγματα προς οργανοληπτική εξέταση εξασφαλίζεται η ανωνυμία, αφαιρώντας κάθε στοιχείο επί της φιάλης και δίνοντας κωδικό αριθμό την αντιστοιχία του οποίου γνωρίζει μόνο η αρμόδια αρχή. Στη συνέχεια τα δείγματα αυτά αποστέλλονται σε ταχυδρομική διεύθυνση την οποία υποδεικνύουν οι αρμόδιοι φορείς.

ε. Οι αναλυτικές και οι οργανοληπτικές εξετάσεις αφορούν τις κάτωθι παραμέτρους. Συγκεκριμένα για τις μεν αναλυτικές:

− Ολικό και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο

− Ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα σε φρουκτόζη και γλυκόζη ή ανάγοντα σάκχαρα

− Ολική οξύτητα

− Πτητική οξύτητα

− Ολικό διοξείδιο του θείου

ενώ για τις οργανοληπτικές:

− όψη

− οσμή

− γεύση

στ. Η αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής με βάση τα αποτελέσματα των οργανοληπτικών και αναλυτικών εξετάσεων και λαμβάνοντας υπόψη τα στοιχεία που προκύπτουν από τους διοικητικούς ή τους τυχόν επιτόπιους ελέγχους, αποφασίζει εάν ο οίνος θα πιστοποιηθεί ως οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΣΝ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Σαντορίνη, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα: Αμπέλου , Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, Αθήνα, Τ.Κ. GR-105 52
Τηλ.: 210 - 212 5178, 210 - 212 5162
e-mail: apetropoulou@minagric.gr
dgrammatikos@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνση Αγροτικής Οικονομίας Κυκλάδων
Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας Θήρας
Διεύθυνση: Φηρά, Θήρα, Τ.Κ. G.R-84700
Τηλ.: 22860-22291

10.3.3. Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Περιφερειακού και Φυτουγειονομικού Ελέγχου Αττικής.
Διεύθυνση: Λ. ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ & Μ. ΚΙΟΥΡΙ, Ν. ΙΚΟΝΙΟ,Τ.Κ.18863, ΠΕΡΑΜΑ

Τηλ.: 210-4007009

e-mail: fyto@minagric.gr

10.3.4. Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Περιφερειακού και Φυτουγειονομικού Ελέγχου Αχαΐας.

Διεύθυνση: Πανεπιστημίου 334 Τ.Κ 264 43 Πάτρα

Τηλ.: 2610-420709

e-mail: asyrokou@minagric.gr