Ref. Ares(2011)1384802 - 20/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σαντορίνη – (ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ) / Santorini - (SANTORINI)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη (Santorini) ανήκει στην κατηγορία 1, στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Λευκός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

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.

Οίνος Λικέρ Από Λιασμένα Σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

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

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

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

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 που προσπαθεί με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκύς Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

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

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

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

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,0 % vol

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

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 που προσπαθεί με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του λευκού οίνου

α. 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.

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί στα πλαίσια του Προγράμματος "ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ" από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Εργαστήριο Χημείας), σε συνεργασία με το τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Αθηνών και το τμήμα Βιοχημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, η ποικιλία Ασύρτικο, αν και είναι λευκή, έχει υψηλό πολυφαινολικό περιεχόμενο, άρα ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και προστασία από καρδιαγγειακά νοσήματα, ανάλογη με το κόκκινο κρασί. Η συγκεκριμένη ποικιλία έχει τη δυνατότητα να αναστέλλει σε σημαντικό ποσοστό την ανάπτυξη καρκινικών κυττάρων στο ήπαρ,

ενώ σταματά πλήρως τη διαδικασία της αγγειογένεσης που έχει συνδεθεί με τη δημιουργία ποικίλλων παθολογικών καταστάσεων, όπως η ρευματοειδής αρθρίτιδα και οι καρκινικές μεταστάσεις.

Οι έρευνες απέδειξαν ότι το ποσοστό των πολυφαινολών του Ασύρτικου αυξάνεται εντυπωσιακά στην Σαντορίνη, γεγονός που οφείλεται αποκλειστικά και μόνον στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. τα παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και στον απόλυτα ξηρικό τρόπο καλλιέργειας, πρακτικές που δημιουργούν έντονες συνθήκες στρες στα φυτά.

Μάλιστα ο καθηγητής πρότεινε να αξιοποιηθούν οι ιδιότητες αυτές του Ασύρτικου με τη δημιουργία συμπληρωμάτων διατροφής και καλλυντικών από σταφύλια της ποικιλίας.

β. 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.

γ. 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 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.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη Η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 13.000 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 ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 300 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πού 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 όμως το νησί μαστιγώνεται ανελέητα και 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.

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, του Αθήρι* και *Αηδάνι*.

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.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 75% , το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του φυσικώς γλυκύ οίνου/λιαστός

α. Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τι 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.

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί στα πλαίσια του Προγράμματος "ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ" από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Εργαστήριο Χημείας), σε συνεργασία με το τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Αθηνών και το τμήμα Βιοχημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, η ποικιλία Ασύρτικο, αν και είναι λευκή, έχει υψηλό πολυφαινολικό περιεχόμενο, άρα ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και προστασία από καρδιαγγειακά νοσήματα, ανάλογη με το κόκκινο κρασί. Η συγκεκριμένη ποικιλία έχει τη δυνατότητα να αναστέλλει σε σημαντικό ποσοστό την ανάπτυξη καρκινικών κυττάρων στο ήπαρ, ενώ σταματά πλήρως τη διαδικασία της αγγειογένεσης που έχει συνδεθεί με τη δημιουργία ποικίλλων παθολογικών καταστάσεων, όπως η ρευματοειδής αρθρίτιδα και οι καρκινικές μεταστάσεις.

Οι έρευνες απέδειξαν ότι το ποσοστό των πολυφαινολών του Ασύρτικου αυξάνεται εντυπωσιακά στην Σαντορίνη, γεγονός που οφείλεται αποκλειστικά και μόνον στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. τα παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και στον απόλυτα ξηρικό τρόπο καλλιέργειας, πρακτικές που δημιουργούν έντονες συνθήκες στρες στα φυτά.

Μάλιστα ο καθηγητής πρότεινε να αξιοποιηθούν οι ιδιότητες αυτές του Ασύρτικου με τη δημιουργία συμπληρωμάτων διατροφής και καλλυντικών από σταφύλια της ποικιλίας.

β. 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.

γ. 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.

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 19^{ο} 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 βινσάντο 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.

Ο στόχος του 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.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη Η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 13.000 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 ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 300 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πού 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 όμως το νησί μαστιγώνεται ανελέητα και 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.

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.

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες *Ασύρτικο, του Αθήρι* και *Αηδάνι*. Κατ' εξαίρεση και για τους φυσικώς γλυκείς οίνους μόνο, σε μικροποσότητες οι λευκές «ξενόλογες» *Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι* και η ερυθρωπή *Ροδίτης*.

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.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 75% , το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

α. Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τι 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 19ου 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.

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί στα πλαίσια του Προγράμματος "ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ" από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Εργαστήριο Χημείας), σε συνεργασία με το τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Αθηνών και το τμήμα Βιοχημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, η ποικιλία Ασύρτικο, αν και είναι λευκή, έχει υψηλό πολυφαινολικό περιεχόμενο, άρα ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και προστασία από καρδιαγγειακά νοσήματα, ανάλογη με το κόκκινο κρασί. Η συγκεκριμένη ποικιλία έχει τη δυνατότητα να αναστέλλει σε σημαντικό ποσοστό την ανάπτυξη καρκινικών κυττάρων στο ήπαρ, ενώ σταματά πλήρως τη διαδικασία της αγγειογένεσης που έχει συνδεθεί με τη δημιουργία ποικίλλων παθολογικών καταστάσεων, όπως η ρευματοειδής αρθρίτιδα και οι καρκινικές μεταστάσεις.

Οι έρευνες απέδειξαν ότι το ποσοστό των πολυφαινολών του Ασύρτικου αυξάνεται εντυπωσιακά στην Σαντορίνη, γεγονός που οφείλεται αποκλειστικά και μόνον στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. τα παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και στον απόλυτα ξηρικό τρόπο καλλιέργειας, πρακτικές που δημιουργούν έντονες συνθήκες στρες στα φυτά.

Μάλιστα ο καθηγητής πρότεινε να αξιοποιηθούν οι ιδιότητες αυτές του Ασύρτικου με τη δημιουργία συμπληρωμάτων διατροφής και καλλυντικών από σταφύλια της ποικιλίας.

β. 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.

γ. 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.

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 19^{ο} 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 βινσάντο 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.

Ο στόχος του 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.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη Η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 13.000 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 ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 300 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πού 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 όμως το νησί μαστιγώνεται ανελέητα και 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.

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.

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες *Ασύρτικο, του Αθήρι* και *Αηδάνι*. Κατ' εξαίρεση και για τους φυσικώς γλυκείς οίνους μόνο, σε μικροποσότητες οι λευκές «ξενόλογες» *Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι* και η ερυθρωπή *Ροδίτης*.

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.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 75% , το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», 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 Κοινοτικής 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 (Nichteri): 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.

Οινολογικές πρακτικές

- **Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη** παράγεται με τη μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.
- **Οίνος λικέρ λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη** *π*αράγεται 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.

- **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.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- 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.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι :

- 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.

- 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

- 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.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 13850/1572/11.2.1972 (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972) και από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 235308/7.2.2002 (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002), και περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα και Θηρασία.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα οχτώ χιλιάδες (8000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 60HL οίνου .

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες *Ασύρτικο, του Αθήρι* και *Αηδάνι*. Κατ' εξαίρεση και για τους φυσικώς γλυκείς οίνους μόνο, σε μικροποσότητες οι λευκές «ξενόλογες» *Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι* και η ερυθρωπή *Ροδίτης*.

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.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 75% , το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

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.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του φυσικώς γλυκού οίνου/λιαστός

α. Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τι 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.

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν πραγματοποιηθεί στα πλαίσια του Προγράμματος "ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ" από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Εργαστήριο Χημείας), σε συνεργασία με το τμήμα Φαρμακευτικής του Πανεπιστημίου Αθηνών και το τμήμα Βιοχημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, η ποικιλία Ασύρτικο, αν και είναι λευκή, έχει υψηλό πολυφαινολικό περιεχόμενο, άρα ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και προστασία από καρδιαγγειακά νοσήματα, ανάλογη με το κόκκινο κρασί. Η συγκεκριμένη ποικιλία έχει τη δυνατότητα να αναστέλλει σε σημαντικό ποσοστό την ανάπτυξη καρκινικών κυττάρων στο ήπαρ, ενώ σταματά πλήρως τη διαδικασία της αγγειογένεσης που έχει συνδεθεί με τη δημιουργία ποικίλλων παθολογικών καταστάσεων, όπως η ρευματοειδής αρθρίτιδα και οι καρκινικές μεταστάσεις.

Οι έρευνες απέδειξαν ότι το ποσοστό των πολυφαινολών του Ασύρτικου αυξάνεται εντυπωσιακά στην Σαντορίνη, γεγονός που οφείλεται αποκλειστικά και μόνον στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. τα παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και στον απόλυτα ξηρικό τρόπο καλλιέργειας, πρακτικές που δημιουργούν έντονες συνθήκες στρες στα φυτά.

Μάλιστα ο καθηγητής πρότεινε να αξιοποιηθούν οι ιδιότητες αυτές του Ασύρτικου με τη δημιουργία συμπληρωμάτων διατροφής και καλλυντικών από σταφύλια της ποικιλίας.

β. 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.

γ. 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.

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 19^{ο} 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 βινσάντο 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.

Ο στόχος του 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.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη Η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 13.000 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 ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 300 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πού 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 όμως το νησί μαστιγώνεται ανελέητα και 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.

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.

Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες *Ασύρτικο, του Αθήρι* και *Αηδάνι*. Κατ' εξαίρεση και για τους φυσικώς γλυκείς οίνους μόνο, σε μικροποσότητες οι λευκές «ξενόλογες» *Γαϊδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι* και η ερυθρωπή *Ροδίτης*.

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.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 75% , το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

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/ Nikteri.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

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

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235308/7.2.2002 «Τροποποίηση της Υ.Α. 213850/1572/11.2.1972 Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- 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).

- 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» 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.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

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. 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. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- 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).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Σαντορίνη.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

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 **ΣΑ** 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: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.