

## V

(Oznámení)

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(2022/C 143/09)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 2019/33 <sup>(1)</sup>.

OZNÁMENÍ O STANDARDNÍ ZMĚNĚ, KTERÁ JE SPOJENA SE ZMĚNOU JEDNOTNÉHO DOKUMENTU

„Σαντορίνη“ (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Datum oznámení: 31. ledna 2021

## POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Při výrobě suchého bílého vína s CHOP Santorini se minimální obsah moštové odrůdy Assyrtiko zvýšil ze 75 % na 85 %**

Zvýšený procentní podíl odrůdy Assyrtiko zlepšuje jakost vyráběného vína. Konkrétně se z této odrůdy vyrábí velmi koncentrovaná bílá vína, která se vyznačují jemností a mineralitou. Vína Vinsanto vyráběná ze zaschlých hroznů, zejména z odrůdy Assyrtiko, jsou plná, komplexní a silná. Zvýšená jakost odrůdy Assyrtiko a rozšířená poptávka po ní na dnešním trhu vedly více vinařů k používání této odrůdy ve větším množství. Ve většině případů její podíl přesahuje 90 %. Kromě toho jsou všechny nově vysazené nebo restrukturalizované vinice s révou určenou k výrobě vín Santorini jednodruhové, přičemž převážnou část tvoří odrůda Assyrtiko.

Byly změněny kapitoly „Enologické postupy“ a „Povolené moštové odrůdy“.

2. **Maximální výnos z vinic určených pro výrobu vín s CHOP Santorini se snížil z 8 000 kilogramů na hektar na 6 500 kilogramů na hektar**

Ze statistik z posledních let týkajících se produkce hroznů vyplývá, že průměrný výnos z vinic se pohybuje kolem 3 000 kilogramů na hektar a že při použití moderních enologických postupů maximální výnosy nepřesahují 6 500 kilogramů na hektar. V zájmu zajištění ochrany a zlepšení jakosti produktu je nezbytné upravit maximální výnos na hektar ve světle nových údajů a snížit jej na 6 500 kilogramů na hektar.

Byla změněna kapitola „Maximální výnos(y) na hektar“.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Obsah cukru v suchých bílých vínech s CHOP Santorini nesmí přesahovat 4 g/l, nebo 9 g/l za stanovených podmínek**

Obsah cukru v suchých bílých vínech s CHOP Santorini byl upraven tak, aby byl v souladu s částí B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/33. Konkrétně nepřesahuje „4 gramy na litr, nebo 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru“. Výjimečně nízké pH vín s CHOP Santorini je často příčinou nevyvážené chuti těchto vín. Navrhovaný obsah cukru za podmínek stanovených výše zajišťuje správnou rovnováhu mezi cukry a kyselostí.

Byla změněna kapitola „Popis vín“, konkrétně část „Analytické a organoleptické vlastnosti suchého bílého vína“.

4. **Forma tradičního výrazu „Νυχτερι“ v latině byla nahrazena výrazem „Nykteri“–„NYKTERI“**

Článek 13 ministerského rozhodnutí č. 235309/7.2.2002, kterým se schvalují tradiční výrazy pro vína (vládní věstník, řada II, č. 179/19.2.2002), stanoví podmínky pro používání tradičního výrazu „NYXTEPI-Nykteri“ u suchých bílých vín s „označením původu jakosti Santorini nejvyšší kvality“. Tato změna zajišťuje soulad specifikace produktu s vnitrostátními právními předpisy.

Byla změněna kapitola „Platné požadavky“, konkrétně oddíl „Tradiční výrazy“.

5. **Vypuštění výrazů z kapitoly o enologických postupech**

V kapitole o enologických postupech byl vypuštěn následující popis metody vinifikace: „vyrobena metodou drčení před zahájením kvašení, po kterém následuje usazení a inokulace vybranými kvasinkami, které dodávají vínu typické aroma“. Tento popis byl vypuštěn, neboť nepředstavuje konkrétní enologický postup.

Kapitola „Enologické postupy“ byla změněna.

6. **Aktualizace technické dokumentace CHOP Santorini**

V souvislosti s aktualizací technické dokumentace došlo u specifikace produktu k těmto změnám:

- i) souvislost se zeměpisnou oblastí u likérového vína ze zaslých hroznů byla spojena se souvislostí se zeměpisnou oblastí u přírodně sladkého vína / vína ze zaslých hroznů, neboť mezi nimi není žádný rozdíl;
- ii) byla doplněna a nahrazena vnitrostátní ustanovení o požadavcích na kontrolu platných pro vína CHOP a CHZO;
- iii) údaje týkající se příslušných kontrolních orgánů byly změněny.

Kapitoly „Souvislost se zeměpisnou oblastí u přírodně sladkého vína / vína ze zaslých hroznů“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí u likérového vína ze zaslých hroznů“ byly spojeny.

Byly změněny kapitoly „Platné požadavky“ a „Údaje o kontrolních orgánech a subjektech“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názy)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

15. Víno ze zaslých hroznů

#### 4. Popis vína (vín)

##### 1. Suché bílé víno

###### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: světlá zelenavě žlutá barva.

Vůně: intenzivní s aromaty citrusového ovoce, tóny pomerančové a citronové kůry a typickou ocelovou dochutí.

Chuť: bohatá chuť s vyváženou kyselostí, která dodává strukturu a zajišťuje svěží dochuť.

Minimální přirozený obsah alkoholu: 12 %

Minimální celkový obsah alkoholu: 12 %

Celkový obsah cukru: Celkový obsah cukru: 0–4 gramů na litr, nebo maximálně 9 gramů na litr, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na jeden litr je nejvýše o 2 gramy nižší než obsah zbytkového cukru.

Pokud jde o maximální celkový obsah alkoholu, použijí se hodnoty stanovené v příslušných právních předpisech EU.

###### Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

##### 2. Likérové víno ze zaschlých hroznů

###### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: oranžovožlutá barva se zlatými odlesky, která během zrání přechází do hnědé. V případě vín, která dlouho zrají, získává barva červenohnědé tóny.

Vůně: silné a komplexní aroma s tóny koření, medu a rozinek a následnými tóny citronového květu. Během zrání se aromata stávají intenzivnějšími a komplexnějšími.

Chuť: chuť je vyvážená díky kyselosti dané moštové odrůdy. Vyvážené sametové víno s výraznými tóny medu a citronu. Dochuť je obzvláště dlouhá a aromatická.

— Minimální celkový obsah alkoholu: 21 % objemových

— Maximální skutečný obsah alkoholu: 22 % objemových

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 400 miligramů na litr pro sladká vína vyrobená ze zaschlých hroznů, jejichž obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr je alespoň 45 g/l (v souladu s přílohou I částí B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

###### Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

### 3. *Přírodně sladké bílé víno ze zaschlých hroznů*

#### STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: oranžovožlutá barva se zlatými odlesky, která během zrání přechází do hnědé.

Vůně: silné a komplexní aroma s tóny koření, medu a rozinek a následnými tóny citronového květu.

Chut: sladká, v rovnováze s kyselostí moštové odrůdy. Vyvážené sametové víno s výraznými tóny medu a citronu. Dochut je obzvláště dlouhá a aromatická.

- Minimální přirozený obsah alkoholu před sušením: 15 % objemových
- Minimální přirozený obsah alkoholu po sušení: 21 % objemových
- Minimální celkový obsah alkoholu: 21 % objemových
- Pokud jde o maximální celkový obsah alkoholu, použijí se hodnoty stanovené v příslušných právních předpisech EU.
- Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 400 miligramů na litr pro sladká vína vyrobená ze zaschlých hroznů, jejichž obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr je alespoň 45 g/l (v souladu s přílohou I částí B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

#### Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

## 5. **Enologické postupy**

### 5.1. *Zvláštní enologické postupy*

#### 1. Výroba suchých bílých vín

Omezení týkající se vinifikace

Suché bílé víno CHOP Santorini se vyrábí z alespoň 85 % hroznů odrůdy Assyrtiko. Zbývající podíl tvoří hrozny odrůd Aidani a Athiri. Používá se klasická metoda vinifikace pro bílé víno. Teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C.

#### 2. Výroba likérového vína ze zaschlých hroznů

Omezení týkající se vinifikace

Likérové víno ze zaschlých hroznů s CHOP Santorini se vyrábí z přírodně sladkého vína / vína ze zaschlých hroznů, k němuž se přidává:

- neutrální alkohol vinného původu, včetně alkoholu získaného destilací sušených hroznů, jehož skutečný obsah alkoholu není nižší než 96 % objemových,
- destilát z vína nebo sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu nejméně 52 % objemových a nejvýše 86 % objemových,
- produkty ze dvou výše uvedených alkoholů s přidavkem moštu ze zaschlých hroznů stejných odrůd, které jsou použity k výrobě přírodně sladkého vína,
- pálenka z vína se skutečným obsahem alkoholu nejméně 52 % objemových a nejvýše 86 % objemových,
- destilát z hroznů se skutečným obsahem alkoholu nejméně 52 % objemových a nejvýše 94,5 % objemových.

Výše uvedené produkty se přidávají nejpozději do 31. května roku následujícího po roku produkce.

### 3. Způsoby vedení révy

#### Pěstební postupy

Réva je vedena za použití tradičních forem typu Gobelet pro víno Santorini, vinutého Gobelet, rovněž nazývaného řez do tvaru koruny, a Gobelet s obloukovitými a rovnými tažněmi.

### 4. Přírodně sladké bílé víno ze zaschlých hroznů

#### Omezení týkající se vinifikace

Přírodně sladké bílé víno ze zaschlých hroznů CHOP Santorini se vyrábí z alespoň 51 % hroznů odrůdy Assyrtiko. Zbytek tvoří odrůdy Aidani a Athiri s malým množstvím „cizích“ bílých odrůd, které se pěstují tradičním způsobem na skupině ostrovů Santorini a Thirasia. Konkrétně se jedná o odrůdy Gaidouria, Katsano, bílé Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi a červenou odrůdu Reditis. Hrozny se sklízí přezrálé a jsou ponechány na slunci, aby částečně vyschly. Před sušením musí obsah cukru v hroznovém moštu činit nejméně 260 gramů na litr. Po sušení musí jeho obsah činit alespoň 370 gramů na litr. Obsah cukru a alkoholu v hotovém víně je zcela odvozen od vinifikovaných hroznů. Přidání následujících přísad před zahájením, v průběhu nebo po ukončení kvašení není povoleno: zahuštěný hroznový mošt, rektifikovaný moštový koncentrát, alkohol a destilované produkty.

### 5. Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vín

#### Zvláštní enologický postup

- Aby bylo možné používat označení „Επιλεγμένος“ nebo „Réserve“ pro suchá bílá vína CHOP Santorini, musí vína projít celkovým procesem zrání po dobu minimálně jednoho roku, z čehož alespoň šest měsíců v dubových sudech a tři měsíce v lahvi.
- Aby bylo možné používat označení „Ειδικά Επιλεγμένος“ nebo „Grande Réserve“ pro suchá bílá vína CHOP Santorini, musí vína projít celkovým procesem zrání po dobu minimálně dvou let, z čehož alespoň dvanáct měsíců v dubových sudech a šest měsíců v lahvi.
- Pro víno Vinsanto, které je „přírodně sladkým bílým vínem ze zaschlých hroznů“ nebo „likérovým vínem ze zaschlých hroznů“, je stanovena minimální pevná lhůta 24 měsíců pro oxidativní zrání, ke kterému dochází v době, kdy je víno v dubových sudech. Celková lhůta pro oxidativní zrání, která trvá řadu let, probíhá výhradně na ostrovech Santorini a Thirasia.

U vín Vinsanto se uvádí se tato označení zrání:

- „Ročník sklizně“ znamená, že hrozny byly sklizeny výhradně v uvedeném roce a byl splněn minimální požadavek na dobu oxidativního zrání dvou let.
- „Zrálo po dobu x let“, kdy x odkazuje na počet let minimálního dobrovolného oxidativního zrání, který je stanoven na 4, 8, 12, 16 atd., takže je od sebe dělí lhůta čtyř let.

#### 5.2. Maximální výnosy

##### 1. Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar

50 hektolitrů na hektar

2. Maximální výnosy v kilogramech hroznů na hektar

6 500 kg hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast produkce vín CHOP zahrnuje ostrovy Santorini a Thirasia.

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Aidani Aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvassia B – Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs – Alepou

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Jakostní, historické, kulturní a sociální souvislosti a zeměpisné prostředí bílého vína*

Jakost

Vinice na ostrově Santorini jsou vysazovány již od prehistorických dob, a patří tak mezi nejstarší na světě. Tradice vinařství zde existuje nejméně 3 500 let. Díky kombinaci specifického podnebí a složení půdy se z moštových odrůd používaných k vinifikaci vyrábějí vína vynikající kvality. Zápisy cestovatelů z 19. století dokládají vynikající organoleptické vlastnosti vína. Tyto vlastnosti souvisí s vlivem přírodního prostředí na hrozny a potažmo na vína Santorini. V této době byla po vínech oblasti Santorini významná poptávka v zahraničí. Vzhledem k vysokému obsahu alkoholu bylo po mnoho let toto víno prodáváno za účelem zpracování vína na alkoholizované v případě vín z jiných oblastí s nízkým obsahem alkoholu.

Vedle svého historického významu jsou dnes vinice proslavené produkcí jedinečných vín vysoké kvality, v nichž se během zrání odráží vliv půdy oblasti Santorini, tohoto jedinečného terroiru vinic ostrova.

Dnes producenti vína co nejlépe zužitkovávají místní hrozny tak, aby vynikly jejich organoleptické vlastnosti. Vyrábějí jakostní vína, která získávají ocenění na mezinárodních soutěžích jak v Řecku, tak v zahraničí.

Aby se zajistila souvislost mezi víny CHOP Santorini a jejich kvalitou, jsou vína každoročně podrobována organoleptickému přezkumu ustaveným výborem. Vína, která neodpovídají příslušným specifikacím, nelze uvádět na trh jako vína CHOP Santorini.

Ze studie athénské zemědělské univerzity vyplývá, že vína oblasti Santorini jsou obzvláště bohatá na bioaktivní fenolické látky, a to díky jedinečné metodě vedení vinné révy, která využívá tradiční tvarování do košíku. Tato charakteristická metoda pěstování vinné révy je v oblasti Santorini používána od starověku a je plně v souladu s ostatními rysy pěstování vína, konkrétně: I) charakteristická půda, která je písčité a je směsí pemzy a popela, obsahuje velký podíl hořčíku, vápníku a železa a má významnou schopnost vstřebávat vodu; II) středomořské podnebí s mírnými zimami a chladnými léty s mořskými vánky od severu, které ochlazuje vinice a III) výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami společně s mořskou mlhou, která se snáší na vinice, udržuje vinnou révu v chladu a chrání ji před silným slunečním svitem, což má pozitivní vliv na rozvoj kvality hroznů.

## 8.2. *Jakostní, historické, kulturní a sociální souvislosti a zeměpisné prostředí bílého vína*

### Historické souvislosti

Zahájení vinařské tradice oblasti Santorini se datuje do třetího tisíciletí př. n. l. Při vykopávkách v Akrotiri byly učiněny nálezy jako dřevěné uhlí z dřeva vinné révy a dekorativní motivy hroznů vyobrazené na vázách pocházející z této doby, které svědčí o tom, že pěstování vinné révy představovalo jednu z hlavních činností tehdejších obyvatel. Prehistorické vinice byly zničeny velkým výbuchem sopky přibližně v roce 1650 př. n. l., který zahladil veškeré stopy života lidí i rostlin na ostrově na zhruba tři staletí.

Vinařství a výroba vína bezesporu představovaly hlavní složku hospodářství ostrova Akrotiri v době jeho zničení. Tuto skutečnost dokládá fyzická přítomnost dřevěného uhlí pocházejícího ze dřeva vinné révy a hroznová jádra a rovněž zvláštní systém pro šlapání hroznů a sběr moštu. Kád' určená k šlapání vinné révy a nádrž pod ní tvořily základní vybavení. Velký koš naplněný vápnem, který byl nalezen v kádi, vedl archeology k domněnce, že vápno mohlo sloužit jako filtr pro čištění moštu.

Víno bylo uchováváno v hliněných nádobách *pithoi*, které se pečtily voskem. Na hrdle těchto nádob byly lineárním písmem A vyryty symboly, které odkazují na víno. Obecně velká rozmanitost nádob k uchovávaní vína společně s třmínkovými nádobami, které byly nalezeny na ostrově Akrotiri, svědčí nejen o významné produkci vína, ale rovněž o rozvinutém obchodu s vínem. Hrozny byly v této době používány jako ozdobné motivy při malování váz. Výrobu vína a obchod s ním dokládá tvar některých typů nádob s hubičkami blízko jejich úzkého základu, jakož i množství třmínkových nádob: džbánů určených zejména k přepravě tekutin. Z ostrova Santorini pochází alespoň 50 % všech příkladů tohoto raného typu nádob nalezených v Egejském regionu.

Podle Hérodota byly Féniciané prvním národem, který osídlil ostrov po katastrofě. Tito a následní osadníci se museli přizpůsobit extrémnímu prostředí, aby přežili. Aby si zajistili potravu, začali pěstovat různé druhy rostlin, které si s sebou přivezli ze své domoviny a které dobře znali. V nehostinném prostředí Santorini se během staletí podařilo uchytil pouze vinné révě. Jedná se o snadno přizpůsobivou rostlinu, která obzvláště dobře čelí horkému a suchému klimatu ostrova a vyznačuje se robustním a dobře vyvinutým kořenovým systémem, který proniká do půdy ostrova. *Aspa* je název používaný místními obyvateli pro tvrdou a kompaktní půdu, která je tvořena četnými vrstvami sopečného materiálu: popelem, lávou, pemzou a kamenitou sutí. Tato půda pokryla vápencové a břidlicové podloží během sopečných erupcí. Staletí lidské dřiny se promítla do vzhledu krajiny ostrova a jsou svědectvím úsilí, jež obyvatelé Santorini odedávna vyvíjeli s cílem podmanit si krajinu kolem sebe.

Ze starověku a klasického období nemáme žádné přímé důkazy o pěstování vinné révy. Bylo by však zvláštní, kdyby obyvatelé Santorini nepěstovali víno na tak ideální půdě. Lze si stěží představit přítomnost bohatých majitelů půdy na ostrově Santorini, kdyby nepěstovali produkt, jenž by jim přinášel velké zisky. A takovým produktem zůstává dodnes právě víno.

Od 12. do 17. století vládli ostrovu Santorini Benátčané. Evropané již od počátku oceňovali řecká vína, a to nejen pro jejich kvalitu, ale rovněž pro jejich schopnost vydržet dlouhé cesty po moři. Francké a benátské lodě proto začaly přepravovat ze Santorini ještě větší množství vína. Zlatý věk vín z ostrova Santorini pod benátskou nadvládou ukončilo konečné dobytí Turky. Tato vína měla výjimečnou historii se zářnými okamžiky, jako například jejich proslulost v Paříži.

## 8.3. *Jakostní, historické, kulturní a sociální souvislosti a zeměpisné prostředí bílého vína*

### Kulturní, sociální a hospodářské vazby

Již od starověku jsou vinná réva a víno neodmyslitelně spjaté s kulturním, společenským a hospodářským životem obyvatel ostrova Santorini.

Ostrov Santorini vždy spojoval velkou produktivitu s kvalitou a orientací na vnější vztahy. V době turecké nadvlády byl nedostatek rozsáhlých ploch orné půdy příčinou toho, že se zde muslimští obyvatelé neusadili. Obyvatelé Santorini uspořádali svá společenství demokraticky a plně využili míru, který panoval v Egejském moři po dobytí Otomany, k rozvoji obchodu a námořní dopravy jako v prehistorických dobách. Alexandrie, Taganrog a Konstantinopol byly nejvýznamnějšími středisky vývozu velkého množství vína z ostrova Santorini. Je známo, že vývoz do Ruska se uskutečňoval přinejmenším od roku 1786. Hospodářství ostrova Santorini začalo upadat v době, kdy byl ukončen vývoz do Ruska v důsledku říjnové revoluce.

Důkazy o dávné minulosti ostrova jsou dnes uchovány v archeologických nalezištích Akrotiri a Mesa Vounou, v archeologických muzeích na Santorini a v Aténách a v Kulturním centru Gyzi Megaron. Celý ostrov se svými kalderami, sopečnými skálami, tradičními sídly, věžemi a jeskyněmi je vlastně památkem živé historie.

Dnes zde nalezneme vinařství s nejmodernějším vybavením, která se plně věnují výrobě jakostních vín.

Tyto kulturní, sociální a hospodářské vazby byly v minulých letech potvrzeny řadou akcí pořádaných na ostrově, jako jsou symposia Ampelos („Réva“). Ostrov Santorini byl zvolen jako místo konání těchto mezinárodních symposií zaměřených na vinnou révu proto, že kromě toho, že je jedním z nejkrásnějších a nejunikátnějších míst na světě, má 3 500 let dlouhou tradici pěstování vinné révy a produkce vína. Tato tradice byla živena jedinečným ekosystémem tohoto egejského ostrova sopečného původu.

Cílem prvního symposia „Ampelos 2003“ (5.–7. června) bylo přispět ke stanovení správné orientace, pokud jde o pěstování vinné révy v Řecku, a poskytnout vinařům co nejvíce „nástrojů“ nezbytných pro moderní a efektivní vinařství. Pořadatelé symposia pozvali pěstitele vinné révy, vinaře, odborníky, výzkumné pracovníky a vedoucí podniků v odvětví vína, aby sdíleli své znalosti a postoje k danému tématu. Tito aktéři měli rovněž možnost zúčastnit se bohatého sociálního programu symposia v jedinečném prostředí: na slavném ostrově Santorini!

Cílem druhého symposia „Ampelos 2006“ (1.–3. června) bylo představit účastníkům nejnovější vědecký a technický vývoj společně s aktuálními informacemi o trhu. Toto symposium poskytlo příležitost k plodným diskusím mezi odborníky z celého světa společně se zástupci z odvětví vína, novináři zabývajícími se tematikou vinařství a znalci vín, kteří se akce zúčastnili. Základním cílem symposia bylo vyhodnotit kombinaci půdy, klimatu a moštové odrůdy v případě každé révy a zvážit, jak nejlépe využít surovinu při využití celé řady vinařských technik. Tento postup má přispět k rozvoji specifických lahodných aromat společně s chutí u vín jednotlivých regionů. Zvláštní pozornost byla rovněž věnována tržním strategiím, které by mohly být přijaty.

Třetí mezinárodní symposium „Ampelos 2013“ proběhlo na ostrově Santorini ve dnech 30. a 31. května 2013. Jeho cíle byly: vývoj v odvětví vinařství, pokud jde o jeho přizpůsobení změně klimatu; pokrok a inovace v oblasti výroby vína; nové strategie propagace vinných produktů za nových hospodářských podmínek, které byly nastoleny na celosvětové úrovni, a nové trendy v provádění osvědčených postupů v oblasti vinařství a výroby vína.

Téma čtvrtého mezinárodního symposia „Ampelos“ (12.–14. května) bylo „Středomořská vinice a změna klimatu“. Přednášky potvrdily významný dopad změny klimatu, a zejména nárůstu průměrných teplot atmosféry na rozvoj fenolických látek, fyziologii a dobu zrání hroznů. Bylo konstatováno, že v posledních čtyřiceti letech byl tento trend v evropských vinicích zaznamenán. V závislosti na dané oblasti a moštové odrůdě nastávalo pučení, rozkvět a zrání hroznů o dva až tři týdny dříve. Hrozny zároveň plně dozrávají při mnohem vyšších teplotách. Hlavními klimatickými parametry jsou teplota, dešťové srážky a sluneční svit. Bylo poukázáno na to, že bez ohledu na prediktivní modely pro tyto parametry se evropská mapa vinné révy a vína zásadně změní. Změna se dotkne jak skladby moštových odrůd, tak strukturálních prvků mapy. Výsledky budou spíše negativní, pokud jde o kvalitu vína, zejména v případě vín vyráběných z bílých moštových odrůd.

#### 8.4. *Jakostní, historické, kulturní a sociální souvislosti a zeměpisné prostředí bílého vína*

##### Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

V oblasti produkce vín s CHOP Santorini pokrývají vinice plochu o přibližné rozloze 12 000 stremmat. Rozkládají se od úrovně moře k terasám ve výšce 300 metrů.

Tato oblast se vyznačuje typickým středomořským klimatem se silným slunečním svitem, horkými a suchými léty a mírnými zimami. Průměrná roční nejvyšší teplota dosahuje 23 °C, zatímco nejnižší teplota je 14 °C. Celkové průměrné roční množství srážek se pohybuje mezi 250 a 370 mm.

Ostrov Santorini je tvořen převážně nánosy místní půdy z období třetihor, pemzou a lávou. Půda ostrova Santorini je písčité s velmi malým množstvím jílu. Má rovněž nízký obsah organické hmoty a s výjimkou malé oblasti kolem kopce Profitis Ilias neobsahuje uhličitán vápenatý. Z těchto důvodů, i přes skutečnost, že je země bohatá na draslík, nejsou rostliny schopny vstřebávat dostatečné množství této látky potřebné k neutralizaci kyseliny vinné. To je důvodem vysoké míry kyselosti u vín ostrova Santorini. Podnebí vyznačující se nedostatkem srážek rovněž přispívá k nízké míře vstřebávání draslíku, stejně jako skutečnost, že vinice nejsou zavlažovány.



Klima ostrova je výjimečně suché. V letním období, kdy zraje hrozny, jsou teploty během dne velmi vysoké. Během tohoto delšího období sucha je zavlažování rostlin zajištěno díky mlze vzniklé odpařováním z moře. Tato mlha vzlíná z kalder a zahaluje ostrov.

Současně na ostrově v letním období vanou silné severní větry známé jako „*meltemi*“, které zabraňují hromadění plísňe na hroznech během dne. Avšak v noci, když teploty klesají a klimatické podmínky jsou poměrně vlhké, sopečná půda ostrova vstřebává plíseň, a dodává tímto způsobem vinné révě živiny.

Na místech, kde se terén prudce svažuje, vybudovali obyvatelé ostrova Santorini známé *pezoules* (schody). Jinými slovy zformovali půdu do teras s cílem usnadnit pěstování vinné révy a omezit ztrátu vody.

V důsledku této jedinečné kombinace klimatu a půdy hrozny ostrova Santorini rychle dozrávají a uchovávají si svou kyselost.

Stejně jako vše ostatní na větrem bičovaném Santorini má i vinná réva jedinečný tvar. Keřky mají mezi sebou velké mezery a vinou se nízko nad zemí. S cílem ochránit hrozny před vytrvalými větry, které vanou na ostrově v zimě, používají obyvatelé Santorini metodu řezu vinné révy do tvaru koruny, kdy hrozny rostou na její vnitřní straně.

Vážné škody v důsledku napadení hmyzem a chorobami jsou vzácné. Jediným zásahem na ochranu rostlin je jedna či dvě preventivní aplikace síry na jaře.

Vinice na ostrově Santorini jsou nejstaršími vinicemi v Řecku. Některé z nich jsou pravděpodobně až tři sta let staré. Vinná réva má své vlastní kořeny. Není naroubována na americkou podnož. Je tomu tak proto, že škodlivý hmyz mšička révokaz, který i dnes ničí vinice po celém světě, se na ostrov nikdy nedostal. Sopečná půda ostrova, která se vyznačuje nízkým obsahem jílu a velmi vysokým obsahem písku (93–97 %), je pro tento hmyz našťásti nevhodná.

Řada faktorů tak vytváří mikroklima, které nemá ve světě obdobu. Umožňuje hroznům plně dozrát a dodává jim zvláštní vlastnosti, jako je osvěžující silná kyselost a vysoký obsah alkoholu.

#### 8.5. *Jakostní, historické, kulturní a sociální souvislosti a zeměpisné prostředí bílého vína*

##### Údaje o produktu

Vinice ostrovů Santorini a Thirasia lze přirovnat k belvédérům, které se tyčí nad Egejským mořem. V letním období severní větry, slavné *meltemi*, brání vysokým teplotám, a vytvářejí tak zvláštní mikroklima. Toto mikroklima podporuje zrání hroznů a má vliv na jejich složení během „analytické“ fáze zrání, konkrétně na vlastnosti, jako je kyselost, barva, aroma, obsah cukrů atd. Výsledkem jsou vína výjimečné kvality. Vína CHOP Santorini se vyrábějí z místních moštových odrůd Assyrtiko, Athiri a Aidani.

Zejména suché bílé víno CHOP Santorini se vyrábí z alespoň 85 % hroznů odrůdy Assyrtiko. Zbývající podíl tvoří hrozny odrůd Aidani a Athiri.

Kombinace klimatu, složení půd ostrova, pěstovaných moštových odrůd, péče věnované vinné révě a používaných vinařských technik přispívá ke specifickým vlastnostem vín CHOP Santorini. Tato kombinace jim umožňuje zrát a zlepšuje v průběhu zrání jejich vlastnosti. Zralé suché bílé víno má tmavě zlatožlutou barvu s oranžovými odlesky. V aromatech převažují květinová aroma a aroma zeleného ovoce, jako jsou kdoule, a různých druhů ovoce používaného k výrobě džemů. Rovněž lze rozeznat tóny pražených mandlí a lískových oříšků. Často jsou přítomny kořeněné tóny, například římský kmín a koriandr, tóny aromatických bylin, například kakostu, tymiánu, šalvěje a heřmánku, a dochuť sušených fíků. Tyto vůně jsou přítomny také v chuti, spolu s medem a sušeným ovocem. Zralá vína mají též máslovou strukturu. Vzhledem ke všem těmto vlastnostem jsou tato vína bohatá komplexní, s tělem a ještě delší dochutí.

#### 8.6. *Jakostní, historické, kulturní a sociální souvislosti a zeměpisné prostředí bílého vína*

##### Příčinná souvislost

Jak je uvedeno v předchozích oddílech, vína CHOP Santorini vděčí za svou jedinečnost specifickým rysům ostrova a zvláštním pěstitelským technikám. Patří mezi ně:

1. „Košíkové“ vedení révy. Jedná se o typickou metodu pěstování vinné révy používanou na ostrově Santorini, která představuje místní postup, jenž se dochoval ze starověku až do dnešní doby. Při vytváření „košíků“ zkušené vinaři ostrova Santorini splétají jednotlivé tažně do velkých korun připomínajících přírodní koše, které spočívají na sopečné půdě ostrova. Hrozny v těchto koších bezpečně dozrávají, nejsou v nich vystaveny riziku. Vinná réva je zároveň schopna snášet obzvláště náročné půdní a klimatické podmínky, které na ostrově Santorini panují. Jedná se o:
  - velmi silné větry, zejména na jaře, v období, kdy raší nové výhonky,
  - ostré nárazy písku ze sopečné půdy způsobené větrem,
  - intenzivní sluneční svit po celé letní období,
  - nedostatek vody (s výjimkou páry z mořské mlhy během noci);
2. Charakteristická půda, která je písčité a je směsí pemzy a popela, obsahuje velké množství hořčíku, vápníku a železa a má významnou schopnost vstřebávat vodu;
3. Středomořské klima s mírnými zimami a chladnými léty, kdy mořské vánky ze severu ochlazují vinice a
4. Výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami společně mořskou mlhou, která se snáší na vinice, udržují vinnou révu v chladu a chrání ji před silným slunečním svitem, což má pozitivní vliv na rozvoj kvality hroznů.

Typické mikroklima ostrovů ve vymezené oblasti se vzájemně ovlivňuje s reliéfem krajiny a přispívá k tomu, že moštové odrůdy dané oblasti produkují vína, která se vyznačují velkou komplexností aromatu. Mezi aromaty převažují citrusy, a zejména citrusové květy, jako cedrát, citron, grapefruit a červený pomeranč. Rovněž výrazně převládá aroma ovoce s bílou dužinou, například zeleného ovoce, jako je hruška a zelené jablko. Následuje aroma peckovin, jako je bílá broskev, meruňka a mišpule. Poté můžeme rozpoznat tóny tropického ovoce, například manga, ananasu, liči a melounu. V ústech je prvním dojmem silná kyselost, která je vyvážena hřejivým a příjemným pocitem vyvolaným vysokým obsahem alkoholu. V aromatech tedy převládá citrusové ovoce, a zejména citrusové květy, jako je cedrát, citron, limetka, grapefruit a červený pomeranč, společně s ovocem s bílou dužinou, jako je hruška, což je aroma typické pro odrůdu Assyrtiko, a zelené jablko, a peckovinami, například bílou broskví, meruňkou a zeleným ovocem (liči, mišpule). V závislosti na množstvích odrůd Athiri a Aidani můžeme rovněž nalézt tóny tropického ovoce, například manga a ananasu. Dalším rysem vin ostrova Santorini je výrazně slaná chuť. Tato vlastnost nesouvisí s moštovou odrůdou, nýbrž s blízkostí vinic u moře. Další intenzivní chuťovou vlastností je mineralita, která se ve víně projevuje jako chuť vlhkých kamenů.

Z důvodu všech výše uvedených vlastností jsou vína Santorini bohatá, s plným tělem a mají dochuť, která v ústech přetrvává několik vteřin.

#### 8.7. *Jakostní, historická a kulturní souvislost přírodně sladkého vína ze zaschlých hroznů a likérového vína ze zaschlých hroznů se zeměpisným prostředím*

##### Jakost

Vinice na ostrově Santorini jsou vysazovány již od prehistorických dob, a patří tak mezi nejstarší na světě. Tradice vinařství zde existuje nejméně 3 500 let. Díky kombinaci specifického podnebí a složení půdy se z moštových odrůd používaných k vinifikaci vyrábějí vína vynikající kvality. Zápisy cestovatelů z 19. století dokládají vynikající organoleptické vlastnosti vína. Tyto vlastnosti souvisí s vlivem přírodního prostředí na hrozny a potažmo na vína Santorini. V této době byla po vínech oblasti Santorini významná poptávka v zahraničí. Vzhledem k vysokému obsahu alkoholu bylo po mnoho let toto víno prodáváno za účelem zpracování vína na alkoholizované v případech vín z jiných oblastí s nízkým obsahem alkoholu.

Vedle svého historického významu jsou dnes vinice proslavené produkcí jedinečných vín vysoké kvality, v nichž se během zrání odráží vliv půdy oblasti Santorini, tohoto jedinečného terroiru vinic ostrova.

Dnes producenti vína co nejlépe zužitkovávají místní hrozny tak, aby vynikly jejich organoleptické vlastnosti. Vyrábějí jakostní vína, která získávají ocenění na mezinárodních soutěžích jak v Řecku, tak v zahraničí.

Aby se zajistila souvislost mezi víny CHOP Santorini a jejich kvalitou, jsou vína každoročně podrobována organoleptickému přezkumu ustaveným výborem. Vína, která neodpovídají příslušným specifikacím, nelze uvádět na trh jako vína CHOP Santorini.

Ze studie athénské zemědělské univerzity vyplývá, že vína oblasti Santorini jsou obzvláště bohatá na bioaktivní fenolické látky, a to díky jedinečné metodě vedení vinné révy, která využívá tradiční tvarování do košíku. Tato charakteristická metoda pěstování vinné révy je v oblasti Santorini používána od starověku a je plně v souladu s ostatními rysy pěstování vína, konkrétně:

- I) charakteristická půda, která je písčité a je směsí pemzy a popela, obsahuje velké množství hořčíku, vápníku a železa a má významnou schopnost vstřebávat vodu;
- II) středomořské klima s mírnými zimami a chladnými léty, kdy mořské vánky ze severu ochlazují vinice;
- III) výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami společně mořskou mlhou, která se snáší na vinice, udržují vinnou révu v chladu a chrání ji před silným slunečním svitem, což má pozitivní vliv na rozvoj kvality hroznů.

8.8. *Jakostní, historická a kulturní souvislost přírodně sladkého vína ze zaschlých hroznů a likérového vína ze zaschlých hroznů se zeměpisným prostředím*

#### Historické souvislosti

Zahájení vinařské tradice oblasti Santorini se datuje do třetího tisíciletí př. n. l. Při vykopávkách v Akrotiri byly učiněny nálezy jako dřevěné uhlí z dřeva vinné révy a dekorativní motivy hroznů vyobrazené na vázách pocházející z této doby, které svědčí o tom, že pěstování vinné révy představovalo jednu z hlavních činností tehdejších obyvatel. Prehistorické vinice byly zničeny velkým výbuchem sopky přibližně v roce 1650 př. n. l., který zahladil veškeré stopy života lidí i rostlin na ostrově na zhruba tři staletí.

Vinařství a výroba vína bezesporu představovaly hlavní složku hospodářství ostrova Akrotiri v době jeho zničení. Tuto skutečnost dokládá fyzická přítomnost dřevěného uhlí pocházejícího ze dřeva vinné révy a hroznová jádra a rovněž zvláštní systém pro šlapání hroznů a sběr moštu. Kád' určená k šlapání vinné révy a nádrž pod ní tvořily základní vybavení. Velký koš naplněný vápnem, který byl nalezen v kád'í, vedl archeology k domněnce, že vápno mohlo sloužit jako filtr pro čištění moštu.

Víno bylo uchováváno v hliněných nádobách *pithoi*, které se pečtily voskem. Na hrdle těchto nádob byly lineárním písmem A vyryty symboly, které odkazují na víno. Obecně velká rozmanitost nádob k uchovávaní vína společně s třmínkovými nádobami, které byly nalezeny na ostrově Akrotiri, svědčí nejen o významné produkci vína, ale rovněž o rozvinutém obchodu s vínem. Hrozny byly v této době používány jako ozdobné motivy při malování váz. Výrobu vína a obchod s ním dokládá tvar některých typů nádob s hubičkami blízko jejich úzkého základu, jakož i množství třmínkových nádob: džbánů určených zejména k přepravě tekutin. Z ostrova Santorini pochází alespoň 50 % všech příkladů tohoto raného typu nádob nalezených v Egejském regionu.

Podle Hérodota byly Féniciané prvním národem, který osídlil ostrov po katastrofě. Tito a následní osadníci se museli přizpůsobit extrémnímu prostředí, aby přežili. Aby si zajistili potravu, začali pěstovat různé druhy rostlin, které si s sebou přivezli ze své domoviny a které dobře znali. V nehostinném prostředí Santorini se během staletí podařilo uchytil pouze vinné révě. Jedná se o snadno přizpůsobivou rostlinu, která obzvláště dobře čelí horkému a suchému klimatu ostrova a vyznačuje se robustním a dobře vyvinutým kořenovým systémem, který proniká do půdy ostrova. *Aspa* je název používaný místními obyvateli pro tvrdou a kompaktní půdu, která je tvořena četnými vrstvami sopečného materiálu: popelem, lávou, pemzou a kamenitou sutí. Tato půda pokryla vápencové a břidlicové podloží během sopečných erupcí. Staletí lidské driny se promítla do vzhledu krajiny ostrova a jsou svědectvím úsilí, jež obyvatelé Santorini odedávna vyvíjeli s cílem podmanit si krajinu kolem sebe.

Ze starověku a klasického období nemáme žádné přímé důkazy o pěstování vinné révy. Bylo by však zvláštní, kdyby obyvatelé Santorini nepěstovali víno na tak ideální půdě. Lze si stěží představit přítomnost bohatých majitelů půdy na ostrově Santorini, kdyby nepěstovali produkt, jenž by jim přinášel velké zisky. A takovým produktem zůstává dodnes právě víno.

Od 12. do 17. století vládli ostrovu Santorini Benátčané. Evropané již od počátku oceňovali řecká vína, a to nejen pro jejich kvalitu, ale rovněž pro jejich schopnost vydržet dlouhé cesty po moři. Francké a benátské lodě proto začaly přepravovat ze Santorini ještě větší množství vína. Zlatý věk vín z ostrova Santorini pod benátskou nadvládou ukončilo konečné dobytí Turky. Tato vína měla výjimečnou historii se zářnými okamžiky, jako například jejich proslulost v Paříži.

8.9. *Jakostní, historická a kulturní souvislost přírodně sladkého vína ze zaschlých hroznů a likérového vína ze zaschlých hroznů se zeměpisným prostředím*

Kulturní, sociální a hospodářské vazby

Již od starověku jsou vinná réva a víno neodmyslitelně spjaté s kulturním, společenským a hospodářským životem obyvatel ostrova Santorini.

Při výrobě vín Vinsanto se nadále dodržuje tradice *passos*, což je název pro víno ze zaschlých hroznů z dob starověku, jímž byly ostrovy Egejského moře proslulé.

Dnes existuje několik druhů vín, která si zachovala stejné vlastnosti a výrobní metody jako v dobách antického Řecka. Básník a filozof a milovník vína Hésiodos v 7. století př. n. l. napsal: „Vystavte hrozny slunci po deset dnů a nocí a pět dnů a nocí je ponechte ve stínu“. Sdělil nám tak starý recept pro výrobu vína.

Vína Vinsanto, která si zachovávají stále stejnou chuť a pijí se neředěná, si můžeme vychutnat na sympoziích Platóna a Sokrata.

Ve 12. století benátské dobyvatelé ostrova toto víno přejmenovali na „Vino di Santorini“ (víno Santorini). Z tohoto názvu vzniklo „Vino Santo“ a následně „Vinsanto“. Pod názvem „Vinsanto“ bylo víno dopravováno do přístavů Konstantinopole, Ruska, Terstu, Ancony a Benátek. Toto slavné sladké víno, které svědčí o jedinečnosti ostrova Santorini, bylo součástí bohatých hostin pořádaných středověkými vládci. Po mnoho staletí bylo Vinsanto vínem podávaným v kalichu při církevním přijímání v rámci ruské pravoslavné církve.

První známý odkaz na název „Vinsanto“ pochází z roku 1729. V dopise adresovaném katolickému biskupovi ostrova několik námořních kapitánů uvedlo, že pirátská loď vyplnila dvě plavidla plující ze Santorini a odvezla deset sudů vína a pět sudů Vinsanto.

Ostrov Santorini vždy spojoval velkou produktivitu s kvalitou a orientací na vnější vztahy. Vývoz vín Vinsanto dosáhl svého vrcholu během benátské a turecké vlády a znovu pak v 19. století, kdy samotný ostrov Santorini vyvážel více vína než celý zbytek Řecka. V době turecké nadvlády byl nedostatek rozsáhlých ploch orné půdy příčinou toho, že se zde muslimští obyvatelé neusadili. Obyvatelé Santorini uspořádali svá společenství demokraticky a plně využili míru, který panoval v Egejském moři po dobytí Otomany, k rozvoji obchodu a námořní dopravy jako v prehistorických dobách. Alexandrie, Taganrog a Konstantinopol byly nejvýznamnějšími středisky vývozu velkého množství vína z ostrova Santorini. Je známo, že vývoz vína Vinsanto do Ruska se uskutečňoval přinejmenším od roku 1786. Hospodářství ostrova Santorini začalo upadat v době, kdy byl ukončen vývoz vína Vinsanto do Ruska v důsledku říjnové revoluce.

Důkazy o dávné minulosti ostrova jsou dnes uchovány v archeologických nalezištích Akrotiri a Mesa Vounou, v archeologických muzeích na Santorini a v Aténách a v Kulturním centru Gyzi Megaron. Celý ostrov se svými kalderami, sopečnými skálami, tradičními sídly, věžemi a jeskyněmi je vlastně památkem živé historie.

Dnes zde nalezneme vinařství s nejmodernějším vybavením, která se plně věnují výrobě jakostních vín.

Tyto kulturní, sociální a hospodářské vazby byly v minulých letech potvrzeny řadou akcí pořádaných na ostrově, jako jsou sympozia Ampelos („Réva“). Ostrov Santorini byl zvolen jako místo konání těchto mezinárodních sympozií zaměřených na vinnou révu proto, že kromě toho, že je jedním z nejkrásnějších a nejunikátnějších míst na světě, má 3 500 let dlouhou tradici pěstování vinné révy a produkce vína. Tato tradice byla živena jedinečným ekosystémem tohoto egejského ostrova sopečného původu.

8.10. *Jakostní, historická a kulturní souvislost přírodně sladkého vína ze zaschlých hroznů a likérového vína ze zaschlých hroznů se zeměpisným prostředím*

Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

V oblasti produkce vín s CHOP Santorini pokrývají vinice plochu o přibližné rozloze 12 000 stremmat. Rozkládají se od úrovně moře k terasám ve výšce 300 metrů.

Tato oblast se vyznačuje typickým středomořským klimatem se silným slunečním svitem, horkými a suchými léty a mírnými zimami. Průměrná roční nejvyšší teplota dosahuje 23 °C, zatímco nejnižší teplota je 14 °C. Celkové průměrné roční množství srážek se pohybuje mezi 250 a 370 mm.

Ostrov Santorini je tvořen převážně nánosy místní půdy z období třetihor, pemzou a lávou. Půda ostrova Santorini je písčité s velmi malým množstvím jílu. Má rovněž nízký obsah organické hmoty a s výjimkou malé oblasti kolem kopce Profitis Ilias neobsahuje uhličitán vápenatý. Z těchto důvodů, i přes skutečnost, že je země bohatá na draslík, nejsou rostliny schopny vstřebávat dostatečné množství této látky potřebné k neutralizaci kyseliny vinné. To je důvodem vysoké míry kyselosti u vín ostrova Santorini. Podnebí vyznačující se nedostatkem srážek rovněž přispívá k nízké míře vstřebávání draslíku, stejně jako skutečnost, že vinice nejsou zavlažovány.

Klima ostrova je výjimečně suché. V letním období, kdy zrají hrozny, jsou teploty během dne velmi vysoké. Během tohoto delšího období sucha je zavlažování rostlin zajištěno díky mlze vzniklé odpařováním z moře. Tato mlha vzlíná z kalder a zahaluje ostrov.

Současné na ostrově v letním období vanou silné severní větry známé jako „*meltemi*“, které zabraňují hromadění plísňe na hroznech během dne. Avšak v noci, když teploty klesají a klimatické podmínky jsou poměrně vlhké, sopečná půda ostrova vstřebává plíseň, a dodává tímto způsobem vinné révě živiny.

Na místech, kde se terén prudce svažuje, vybudovali obyvatelé ostrova Santorini známé *pezoules* (schody). Jinými slovy zformovali půdu do teras s cílem usnadnit pěstování vinné révy a omezit ztrátu vody.

V důsledku této jedinečné kombinace klimatu a půdy hrozny ostrova Santorini rychle dozrávají a uchovávají si svou kyselost.

Stejně jako vše ostatní na větrem bičovaném Santorini má i vinná réva jedinečný tvar. Keřky mají mezi sebou velké mezery a vinou se nízko nad zemí. S cílem ochránit hrozny před vytrvalými větry, které vanou na ostrově v zimě, používají obyvatelé Santorini metodu řezu vinné révy do tvaru koruny, kdy hrozny rostou na její vnitřní straně.

Vážné škody v důsledku napadení hmyzem a chorobami jsou vzácné. Jediným zásahem na ochranu rostlin je jedna či dvě preventivní aplikace síry na jaře.

Vinice na ostrově Santorini jsou nejstaršími vinicemi v Řecku. Některé z nich jsou pravděpodobně až tři sta let staré. Vinná réva má své vlastní kořeny. Není naroubována na americkou podnož. Je tomu tak proto, že škodlivý hmyz mšička révokaz, který i dnes ničí vinice po celém světě, se na ostrov nikdy nedostal. Sopečná půda ostrova, která se vyznačuje nízkým obsahem jílu a velmi vysokým obsahem písku (93–97 %), je pro tento hmyz naštěstí nevhodná.

Řada faktorů tak vytváří mikroklima, které je ve světovém měřítku jedinečné, a pomáhá tak hroznům plně dozrát. V kombinaci s účinky expozice slunci a zraní tyto faktory umožňují výrobu sladkých koncentrovaných vín, pro něž je typická lahodná sametová chuť.

#### 8.11. *Jakostní, historická a kulturní souvislost přírodně sladkého vína ze zaschlých hroznů a likérového vína ze zaschlých hroznů se zeměpisným prostředím*

##### Údaje o produktu

Vinice ostrovů Santorini a Thirasia lze přirovnat k belvederům, které se tyčí nad Egejským mořem. V letním období severní větry, slavné *meltemi*, brání vysokým teplotám, a vytvářejí tak zvláštní mikroklima. Toto mikroklima podporuje zrání hroznů a má vliv na jejich složení během „analytické“ fáze zrání, konkrétně na vlastnosti, jako je kyselost, barva, aroma, obsah cukrů atd. Výsledkem jsou vína výjimečné kvality.

Kromě toho kombinace klimatu, složení půd ostrova, pěstovaných moštových odrůd, péče věnované vinné révě a používaných vinařských technik přispívá ke specifickým vlastnostem vín CHOP Santorini.

Přírodně sladké bílé víno ze zaschlých hroznů a likérové víno ze zaschlých hroznů s CHOP Santorini se vyrábí z alespoň 51 % hroznů odrůdy Assyrtiko. Zbytek tvoří odrůdy Aidani a Athiri s malým množstvím „cizích“ bílých odrůd, které se pěstují tradičním způsobem na skupině ostrovů Santorini a Thirasia. Konkrétně se jedná o odrůdy Gaidouria, Katsano, bílé Moschato, Monemvassia, Platani, Potamissi a červenou odrůdu Roditis.

Po sklizni jsou hrozny určené k výrobě vína Vinsanto ponechány na horkém egejském slunci za účelem vysušení, přičemž odvodňovací schopnost půdy je chráněna před hnilobou. Po sedmi až dvanácti dnech hrozny přijdou o většinu své plísňe a zároveň dojde ke koncentraci všech jejich vlastností. Poté jsou hrozny opatrně rozdraceny a lisovány a je zahájen proces pomalého kvašení, který je předmětem každodenní kontroly. Vzhledem k vysokému obsahu cukru dojde k předčasnému zastavení tohoto procesu. Výsledkem je přirozeně sladké víno bez přídavku silného alkoholu. Víno poté zraje v dubových sudech po dobu minimálně 24 měsíců. Zráním vína Vinsanto prospívá a jeho hodnota je nedocenitelná v tom smyslu, že víno, které je ponecháno v tmavých sklepech ostrova, propůjčuje charakteristické vůně a chuť. Čas je faktorem, který umožňuje koncentraci vlastností vína Vinsanto, dává tomuto vínu lahodnou sametovou chuť a činí zráním nedílnou součástí jeho výroby.

K produkci jednoho litru vína Vinsanto je zapotřebí zhruba 6 kilogramů hroznů. Toto množství se může zvýšit až na 10 kg v závislosti na odpařování během dlouhé doby zrání. Jedná se proto o velmi vzácné víno, neboť vše v rámci jeho výroby má velkou hodnotu.

Výše uvedené místní moštové odrůdy používané k výrobě Vinsanto přispívají svým vlastním způsobem k jedinečnosti tohoto vína. Odrůda Assyrtiko dodává vínu osvěžující kyselost, ušlechtilost a minerální povahu; odrůda Aidani tělo a plnost a výrazné aroma a odrůda Aithiri jemnost a delikátnost. Kombinace všech těchto odrůd přispívá ke komplexnosti vína Vinsanto.

#### 8.12. *Jakostní, historická a kulturní souvislost přírodně sladkého vína ze zaschlých hroznů a likérového vína ze zaschlých hroznů se zeměpisným prostředím*

##### Příčinná souvislost

Jak je uvedeno v předchozích oddílech, vína CHOP Santorini vděčí za svou jedinečnost specifickým rysům ostrovů a zvláštním pěstitelským technikám. Konkrétně:

1. „Košíkové“ vedení révy. Jedná se o typickou metodu pěstování vinné révy používanou na ostrově Santorini, která představuje místní postup, jenž se dochoval ze starověku až do dnešní doby. Při vytváření „košíků“ zkušení vinaři ostrova Santorini splétají jednotlivé tažně do velkých korun připomínajících přírodní koše, které spočívají na sopečné půdě ostrova. Hrozny v těchto košících bezpečně dozrávají, nejsou v nich vystaveny riziku. Vinná réva je zároveň schopna snášet obzvláště náročné půdní a klimatické podmínky, které na ostrově Santorini panují. Jedná se o:
  - velmi silné větry, zejména na jaře, v období, kdy raší nové výhonky,
  - ostré nárazy písku ze sopečné půdy způsobené větrem,
  - intenzivní sluneční svit po celé letní období,
  - nedostatek vody (s výjimkou páry z mořské mlhy během noci);
2. Charakteristická půda, která je písčité a je směsí pemzy a popela, obsahuje velké množství hořčíku, vápníku a železa a má významnou schopnost vstřebávat vodu;
3. Středomořské klima s mírnými zimami a chladnými léty, kdy mořské vánky ze severu ochlazují vinice a
4. Výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami společně mořskou mlhou, která se snáší na vinice, udržují vinnou révu v chladu a chrání ji před silným slunečním svitem, což má pozitivní vliv na rozvoj kvality hroznů.

Souhra všech těchto faktorů v kombinaci s účinkem vystavení hroznů na slunce umožňuje výrobu vín s intenzivním a komplexním aromatem. Ve víně jsou přítomny tóny koření, hrozinkového sirupu, čokolády, kávy, čaje, višně, švestek a fíků, třešní a višňového džemu a medových pláství. Během zrání se aromata stávají intenzivnějšími a komplexnějšími. V ústech je víno bohaté s překvapivou kyselostí, která vyvažuje sladkou chuť. Jedná se o vyvážené sametové víno s výraznými tóny medu a citronu. Vyznačuje se jedinečnou komplexností vůní a chutí, vynikající strukturou a dlouhou dochutí.

#### 9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Další ustanovení týkající se označování vín

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

1. Výrazy odkazující na některé výrobní metody

V ministerském rozhodnutí č. 280557/9.6.2005, které stanoví dobu výroby, zrání a uvolnění ke spotřebě vín s označením původu jakosti nejvyšší jakosti a zemských vín a výrazy, které mají být použity pro jejich označování, pokud jde o způsob nebo metodu výroby (vládní věstník, řada II, č. 818/15.6.2005) odkazuje článek 1 na předpoklady pro použití těchto označení:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (MLADÉ VÍNO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ŠKOLENÍ V SUDU NEBO ŠKOLENÉ V SUDU)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZRÁLO V SUDU NEBO ZRÁNÍ V SUDU)

2. Uvádění ročníku sklizně na etiketě

Použijí-li se na etiketě výrazy „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („NOVÉ VÍNO“), musí být uveden ročník sklizně v souladu s čl. 1 odst. 2 ministerského rozhodnutí č. 280557/9.6.2005, kterým se stanoví doba zralosti, zrání a uvádění na trh vín mimořádné kvality, s označením původu a místních vín, jakož i pojmy používané při jejich označování týkající se výrobní metody a přípravy (vládní věstník, řada II, č. 818/15.6.2005).

3. Tradiční výrazy

- Tradiční výrazy v souladu s ministerským rozhodnutím č. 235309/7.2.2002, kterým se schvalují tradiční výrazy pro vína, které jsou spojeny s označením původu nebo zeměpisným označením (vládní věstník, řada II, č. 179/6.2005).

V souladu s ministerským rozhodnutím lze na štítcích vín s CHOP Santorini používat tyto tradiční výrazy: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) (víno z ostrovních vinic), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses (víno z terasovitých vinic), ΟΙΝΟΣ ΔΟΦΩΝ / Vin de collines (víno z kopců), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (víno ze svahů), Λιαστός (ze zaschlých hroznů), VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Uvedení tradičních výrazů, jak je uvedeno v článku 112 nařízení (EU) č. 1308/2013, které jsou spojeny s tímto označením původu nebo zeměpisným označením.

V souladu s článkem 113 nařízení (EU) č. 1308/2013 a jak je definováno a zaznamenáno v databázi e-Ambrosia, jsou tradiční názvy, které lze používat při označování vín s CHOP Santorini s výhradou dodržení příslušných unijních a vnitrostátních právních předpisů, následující:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (označení původu jakosti nejvyšší jakosti) namísto CHOP, Αγρέπαυλη (Agreparlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (speciálně vybrané), Επιλογή or Επιλεγμένος (výběr nebo vybrané), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) a Λιαστός (ze zaschlých hroznů).

Kromě toho:

Νυχτέρι (Nykteri): tradiční název vyhrazený pro suchá bílá vína s CHOP Santorini s minimálním přirozeným obsahem alkoholu v procentech objemových 13,5 %, kvašená buď v nádržích, nebo v sudech, která jsou poté ponechána k zrání v dřevěných sudech po dobu alespoň tří měsíců.

Vinsanto: tradiční název vyhrazený pro sladká vína s CHOP Santorini vyrobená ze zaschlých hroznů.

Odchytky

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

ustanovení čl. 5 odst. 1 nařízení Komise (EU) 2019/33

kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu

**Odkaz na specifikaci výrobku**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi\\_POPsantorini\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPsantorini_201221.pdf)

---