

Gazzetta ufficiale C 143

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno

31 marzo 2022

Sommario

II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2022/C 143/01	Comunicazione in merito alla pubblicazione delle cifre relative alla produzione di latte crudo, a norma dell'articolo 149, paragrafo 5, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio	1
---------------	--	---

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Consiglio

2022/C 143/02	Decisione del Consiglio, del 29 marzo 2022, relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per Cechia, Francia e Svezia	3
---------------	---	---

Commissione europea

2022/C 143/03	Tassi di cambio dell'euro — 30 marzo 2022	5
---------------	---	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2022/C 143/04	Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen)	6
---------------	---	---

IT

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

Autorità de vigilanza EFTA

2022/C 143/05	Valori delle soglie di cui alle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE e 2009/81/CE, espressi nella valuta nazionale degli Stati EFTA	8
2022/C 143/06	Insussistenza di aiuti di Stato ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 1, dell'accordo SEE	9
2022/C 143/07	Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni	10
2022/C 143/08	Aiuti di Stato – Decisione di non sollevare obiezioni	11

V Awisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 143/09	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	12
2022/C 143/10	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	28

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Comunicazione in merito alla pubblicazione delle cifre relative alla produzione di latte crudo, a norma dell'articolo 149, paragrafo 5, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

<i>Dati annuali (1000 t) (*)</i>				
Cifre relative alla produzione di latte crudo (**) a norma dell'articolo 149, paragrafo 5, del regolamento (UE) n 1308/2013				
2020	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00 n
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

<i>Dati annuali (1000 t) (*)</i>				
Cifre relative alla produzione di latte crudo (**) a norma dell'articolo 149, paragrafo 5, del regolamento (UE) n 1308/2013				
2020	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
PL	14 821,82	0,54	8,51	0,00
PT	1 993,61	74,31	31,20	0,00
RO	3 679,60	426,00	240,80	16,10
SI	630,65	0,49	2,06	0,00
SK	917,69	11,39	0,46	0,00
FI	2 406,52	0,00	0,00	0,00
SE	2 772,74	0,00	0,00	0,00
UE-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: zero o inferiore a 5 t

(**) Produzione di latte in azienda 2020 EUROSTAT - NewCronos Products Obtained

(***) Dati comunicati dagli Stati membri e/o produzione stimata/calcolata

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 29 marzo 2022

**relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul
luogo di lavoro per Cechia, Francia e Svezia**

(2022/C 143/02)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la decisione del Consiglio, del 22 luglio 2003, che istituisce un comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul
luogo di lavoro ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 3,

visti gli elenchi dei candidati presentati al Consiglio dai governi degli Stati membri,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 24 febbraio 2022 ⁽²⁾, il Consiglio ha nominato i membri e i supplenti del comitato consultivo per
la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per il periodo dal 1° marzo 2022 al 28 febbraio 2025.
- (2) I governi di Cechia, Francia e Svezia hanno presentato ulteriori candidature per vari seggi resisi vacanti,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*Sono nominati membri e supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per il periodo che
si conclude il 28 febbraio 2025:

I. RAPPRESENTANTI DEI GOVERNI

Stato membro	Membri	Supplenti
Francia	sig.ra Anne AUDIC	sig. Nicolas BESSOT sig.ra Lucie MEDIAVILLA
Svezia	sig.ra Anne-Sofie DALENG	sig.ra Viktoria BERGSTRÖM sig. Magnus FALK

⁽¹⁾ GU C 218 del 13.9.2003, pag. 1.⁽²⁾ Decisione del Consiglio, del 24 febbraio 2022, relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del comitato consultivo per la sicurezza
e la salute sul luogo di lavoro (GU C 92 del 25.2.2022, pag. 1).

II. RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI

Stato membro	Membri	Supplenti
Cechia	sig. Jiří VAŇÁSEK	sig.ra Radka SOKOLOVÁ
Francia	sig. Abderrafik ZAIGOUCHE	sig.ra Edwina LAMOUREUX sig. Jean-Paul ZERBIB
Svezia	sig.ra Cyrene WAERN	sig.ra Karin FRISTEDT sig.ra Ulrika HAGSTRÖM

III. RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI DATORI DI LAVORO

Stato membro	Membri	Supplenti
Cechia	sig. Miroslav HORKÝ	sig. Martin RÖHRICH sig.ra Martina KROUPOVÁ
Francia	sig. Franck GAMBELLI	sig.ra Nathalie BUET sig. Patrick LEVY
Svezia	sig.ra Cecilia ANDERSSON	sig.ra Malin NILSSON sig. Tommy LARSSON

Articolo 2

Il Consiglio procede in una data successiva alla nomina dei membri e dei supplenti non ancora designati.

Articolo 3

La presente decisione entra in vigore il giorno dell'adozione.

Fatto a Bruxelles, il 29 marzo 2022

Per il Consiglio
Il presidente
A. TAQUET

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

30 marzo 2022

(2022/C 143/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1126	CAD	dollari canadesi	1,3891
JPY	yen giapponesi	135,47	HKD	dollari di Hong Kong	8,7081
DKK	corone danesi	7,4391	NZD	dollari neozelandesi	1,5947
GBP	sterline inglesi	0,84563	SGD	dollari di Singapore	1,5064
SEK	corone svedesi	10,3498	KRW	won sudcoreani	1 346,97
CHF	franchi svizzeri	1,0309	ZAR	rand sudafricani	16,1288
ISK	corone islandesi	142,20	CNY	renminbi Yuan cinese	7,0666
NOK	corone norvegesi	9,6398	HRK	kuna croata	7,5720
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 957,24
CZK	corone ceche	24,450	MYR	ringgit malese	4,6779
HUF	fiorini ungheresi	368,13	PHP	peso filippino	57,906
PLN	zloty polacchi	4,6679	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,9477	THB	baht thailandese	37,144
TRY	lire turche	16,3296	BRL	real brasiliano	5,2808
AUD	dollari australiani	1,4809	MXN	peso messicano	22,1557
			INR	rupia indiana	84,3800

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

La pubblicazione degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ⁽²⁾, si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione in conformità con l'articolo 39 del codice frontiere Schengen.

Oltre alle pubblicazioni nella Gazzetta ufficiale, sul sito web della Direzione generale della Migrazione e degli Affari interni è possibile consultare un aggiornamento mensile.

IMPORTI DI RIFERIMENTO RICHIESTI PER L'ATTRAVERSAMENTO DELLE FRONTIERE ESTERNE FISSATI DALLE AUTORITÀ NAZIONALI

SPAGNA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 486 del 3.12.2021, pag.26.

L'articolo 1 dell'ordinanza PRE/1282/2007, del 10 maggio 2007, relativa ai mezzi finanziari che i cittadini stranieri devono dimostrare di possedere per entrare in Spagna, stabilisce che «l'importo da dimostrare di possedere deve raggiungere un ammontare che rappresenti in euro il 10 % del salario minimo lordo interprofessionale o del suo equivalente legale in valuta estera, moltiplicato per il numero previsto di giorni di soggiorno in Spagna e per il numero di persone che viaggiano a carico del richiedente».

Il regio decreto 152/2022 del 22 febbraio 2022, che fissa il salario minimo interprofessionale, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 46 del 23 febbraio 2022, stabilisce l'ammontare del salario minimo interprofessionale in vigore dal 1° gennaio 2022 a 33,33 EUR al giorno o 1 000 EUR al mese, a seconda che il salario sia fissato a giorni o a mesi.

Conformemente all'aggiornamento dell'ammontare del salario minimo interprofessionale fissato dall'RD 152/2022 del 22 febbraio 2022, gli stranieri che intendono entrare nel territorio nazionale devono continuare a dimostrare di disporre di un importo minimo di 100 EUR pro capite pro die, e quelli che intendono soggiornare in Spagna di un minimo di 900 EUR o del suo equivalente legale in valuta estera, a condizione che sia richiesto dai funzionari incaricati di svolgere il controllo in entrata nel territorio spagnolo, e alle condizioni stabilite nell'ordinanza sopra menzionata.

Elenco delle precedenti pubblicazioni

GU C 247 del 13.10.2006, pag. 19.

GU C 77 del 5.4.2007, pag. 11.

GU C 153 del 6.7.2007, pag. 22.

GU C 164 del 18.7.2007, pag.45.

GU C 182 del 4.8. 2007, pag.18.

GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 38.

GU C 134 del 31.5.2008, pag. 19.

GU C 331 del 31.12.2008, pag. 13.

GU C 33 del 10.2.2009, pag. 1.

GU C 36 del 13.2.2009, pag. 100.

GU C 37 del 14.2.2009, pag. 8.

GU C 98 del 29.4.2009, pag. 11.

GU C 35 del 12.2.2010, pag. 7.

GU C 304 del 10.11.2010, pag. 5.

GU C 24 del 26.1.2011, pag. 6.

GU C 157 del 27.5.2011, pag. 8.

GU C 203 del 9.7.2011, pag. 16.

GU C 11 del 13.1.2012, pag. 13.

GU C 72 del 10.3.2012, pag. 44.

GU C 199 del 7.7.2012, pag. 8.

GU C 298 del 4.10.2012, pag. 3.

GU C 56 del 26.2.2013, pag. 13.

GU C 98 del 5.04.2013, pag. 3.

GU C 269 del 18.09.2013, pag. 2.

GU C 57 del 28.2.2014, pag. 2.

GU C 152 del 20.5.2014, pag. 25.

⁽¹⁾ Cfr. l'elenco delle pubblicazioni precedenti alla fine del presente aggiornamento.

⁽²⁾ GU L 77 del 23.3.2016, pag. 1.

GU C 224 del 15.7.2014, pag. 31.
GU C 434 del 4.12.2014, pag. 3.
GU C 447 del 13.12.2014, pag. 32.
GU C 38 del 4.2.2015, pag. 20.
GU C 96 dell'11.3.2016, pag. 7.
GU C 146 del 26.4.2016, pag. 12.
GU C 248 dell'8.7.2016, pag. 12.
GU C 111 dell'8.4.2017, pag. 11.
GU C 21 del 20.1.2018, pag. 3.
GU C 93 del 12.3.2018, pag. 4.

GU C 153 del 2.5.2018, pag. 8.
GU C 186 del 31.5.2018, pag. 10.
GU C 264 del 26.07.2018, pag. 6.
GU C 366 del 10.10.2018, pag. 12.
GU C 459 del 20.12.2018, pag. 38.
GU C 140 del 16.4.2019, pag. 7.
GU C 178 del 28.5.2020, pag. 3.
GU C 102 del 24.3.2021, pag. 8.
GU C 486 del 3.12.2021, pag. 26.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

AUTORITÀ DE VIGILANZA EFTA

**Valori delle soglie di cui alle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE e 2009/81/CE, espressi
nella valuta nazionale degli Stati EFTA**

(2022/C 143/05)

Soglie in EUR	Soglie in NOK	Soglie in CHF	Soglie in ISK
80 000	835 914	86 501	12 023 995
140 000	1 462 850	151 377	21 041 991
215 000	2 246 520	232 472	32 314 487
431 000	4 503 489	466 025	64 779 274
750 000	7 836 697	810 949	112 724 954
1 000 000	10 448 930	1 081 265	150 299 939
5 382 000	56 236 143	5 819 373	808 914 275

Insussistenza di aiuti di Stato ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 1, dell'accordo SEE

(2022/C 143/06)

L'Autorità di vigilanza EFTA ritiene che la misura seguente non costituisca aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 1, dell'accordo SEE:

Data di adozione della decisione	15 dicembre 2021
Numero dell'aiuto	87779
Numero della decisione	288/21/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Ocean Space Centre
Base giuridica	Bilancio dello Stato norvegese per il 2022
Tipo di misura	Ad hoc
Obiettivo	Ricerca, sviluppo e innovazione
Forma dell'aiuto	Sovvenzione
Bilancio	Fino a 8 154 milioni di NOK (stima P85)
Intensità	100 %
Durata	2022-2029 (stima)
Settori economici	P.85.4 - Istruzione superiore M.72.1 - Ricerca e sviluppo sperimentale nei settori delle scienze naturali e dell'ingegneria M.72.19 - Altri ricerca e sviluppo sperimentale nei settori delle scienze naturali e dell'ingegneria
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Ministero del Commercio, dell'industria e della pesca PO Box 8090 Dep 0032 Oslo, Norvegia Ministero degli Enti locali e della modernizzazione Postboks 8112 Dep 0032 Oslo, Norvegia

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni

(2022/C 143/07)

L'Autorità di vigilanza EFTA non solleva obiezioni riguardo alla seguente misura di aiuto di Stato:

Data di adozione della decisione	14 dicembre 2021
Numero dell'aiuto	87845
Numero della decisione	290/21/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Covid-19 - Proroga e modifiche del regime generale norvegese per il sostegno alla liquidità per le imprese nei comuni colpiti dalla pandemia di COVID-19
Base giuridica	Proposta di bilancio del governo, Prop. 79 S (2020– 2021) approvata il 23 febbraio 2021 I termini e le condizioni della misura sono descritti nelle lettere di incarico ai comuni emesse dal ministero degli Enti locali e della modernizzazione È pertinente il capo 6 del regolamento sulla gestione economica per le autorità nazionali sancito da regio decreto del 12 dicembre 2003
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Garantire l'accesso alla liquidità per le imprese che si trovano ad affrontare un'improvvisa carenza/indisponibilità di liquidità a causa dell'impatto della pandemia di COVID-19 sull'economia e delle conseguenti misure locali o nazionali di controllo delle infezioni
Forma dell'aiuto	Sovvenzioni dirette
Bilancio	Il bilancio massimo stimato è pari a 4,55 miliardi di NOK
Intensità	La misura fornisce a tutti i comuni/regioni un quadro di riferimento mediante il quale esse possono aiutare le imprese locali che subiscono un incremento dei costi o perdite. L'esigenza di fondi può pertanto variare
Durata	Fino al 30 giugno 2022
Settori economici	I settori o le imprese possono variare nell'ambito dei diversi regimi comunali/provinciali. La misura non si applica alle imprese interamente finanziate dalle autorità pubbliche, tuttavia non è aperta al settore finanziario
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Il ministero degli Enti locali e della modernizzazione è l'autorità responsabile della misura e della definizione del quadro di riferimento entro il quale i comuni e le province regionali possono adattare e conferire priorità ai regimi locali
Altre informazioni	

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Aiuti di Stato – Decisione di non sollevare obiezioni

(2022/C 143/08)

L'Autorità di vigilanza EFTA non solleva obiezioni riguardo alla seguente misura di aiuto di Stato:

Data di adozione della decisione	16 dicembre 2021
Numero dell'aiuto	87895
Numero della decisione	294/21/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Rinnovo del regime di garanzie COVID-19
Base giuridica	Forskrift om endring i forskrift 27. mars 2020 nr. 490 til lov om statlig garantiordning for lån til små og mellomstore bedrifter, FOR-2020-03-27-490
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Garantire l'accesso alla liquidità per le imprese che si trovano ad affrontare un'improvvisa carenza di liquidità a causa della pandemia di COVID-19
Forma dell'aiuto	Garanzie pubbliche
Bilancio	50 miliardi di NOK (per il regime modificato)
Durata	Fino al 30 giugno 2022
Settori economici	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	GIEK, l'agenzia norvegese per la garanzia del credito all'esportazione Pb 1763 Vika N-0122 Oslo NORVEGIA

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 143/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ⁽¹⁾ della Commissione.

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Data della comunicazione: 31 gennaio 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Nella produzione di vino bianco secco a DOP Santorini, il tenore minimo di uve della varietà Assyrtiko è stato aumentato dal 75 % all'85 %.**

La maggiore percentuale di uve della varietà Assyrtiko migliora la qualità del vino prodotto. In particolare, consente di produrre vini bianchi molto concentrati, connotati da delicatezza e mineralità. Il vinsanto ottenuto da uve appassite, soprattutto della varietà Assyrtiko, è ricco, complesso e intenso. Il miglioramento della qualità e le diverse domande del mercato odierno hanno indotto un numero crescente di viticoltori a utilizzare uve delle varietà Assyrtiko in quantità sempre maggiori. Nella maggior parte dei casi, il tenore di tale varietà supera il 90 %. Inoltre, tutti i vigneti nuovi o ristrutturati a Santorini sono monovarietali e la maggior parte di essi produce il vitigno Assyrtiko.

Sono stati modificati i capitoli «Pratiche enologiche» e «Varietà di uve autorizzate».

2. **La resa massima dei vigneti utilizzati per la produzione di vino a DOP Santorini è stata ridotta da 8 000 kg/ha a 6 500 kg/ha.**

Le statistiche di produzione delle uve degli ultimi anni mostrano che la resa media dei vigneti è di circa 3 000 kg/ha e che, con le moderne pratiche viticole, le rese massime non superano i 6 500 kg/ha. Al fine di proteggere e migliorare il prodotto, è necessario adeguare la resa massima per ettaro alla luce dei nuovi dati e ridurla a 6 500 kg/ha.

È stato modificato il capitolo «Rese massime per ettaro».

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. **Il tenore di zucchero dei vini bianchi secchi a DOP Santorini non deve superare 4 g/l, o 9 g/l a determinate condizioni.**

Il tenore di zucchero dei vini bianchi secchi a DOP Santorini è stato reso conforme all'allegato III, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/33. In particolare, esso non è superiore «a 4 g/l, oppure a 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo». Il pH eccezionalmente basso dei vini a DOP Santorini si traduce spesso in vini dal sapore non equilibrato. Il tenore di zucchero proposto, alla condizione di cui sopra, garantisce un buon equilibrio tra zuccheri e acidità.

È stato modificato il capitolo «Descrizione dei vini», in particolare la sezione «Caratteristiche analitiche e organolettiche del vino bianco secco».

4. **La forma della menzione tradizionale «Νυκτερί» in caratteri latini è stata sostituita da «Nykteri»-«NYKTERI».**

L'articolo 13 della decisione ministeriale n. 235309/7.2.2002, recante approvazione delle menzioni tradizionali per i vini (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 179/19.2.2002), stabilisce le condizioni per l'utilizzo della menzione tradizionale «NYXTEPI-Nykteri» per i vini bianchi secchi a «denominazione di origine di qualità superiore Santorini». La modifica rende il disciplinare conforme alla normativa nazionale.

È stato modificato il capitolo «Requisiti applicabili», in particolare la sezione «Menzioni tradizionali».

5. **Testo soppresso dal capitolo relativo alle pratiche enologiche.**

Nel capitolo relativo alle pratiche enologiche per il vino bianco secco è stata eliminata la descrizione del metodo di vinificazione seguente: «prodotto mediante pigiatura prima della fermentazione, seguita da schiumatura e inoculo di lieviti selezionati puri che esprimono la tipicità aromatica». La descrizione è stata eliminata in quanto non rappresenta una pratica enologica specifica.

È stato modificato il capitolo «Pratiche enologiche».

6. **Aggiornamento del fascicolo tecnico della DOP Santorini.**

Nell'ambito dell'aggiornamento dei fascicoli tecnici, al disciplinare sono state apportate le modifiche seguenti:

- i) il legame con la zona geografica del vino liquoroso ottenuto da uve appassite è stato combinato con il legame con la zona geografica del vino dolce naturale/passito, poiché non presentano differenze;
- ii) sono state aggiunte e sostituite disposizioni nazionali relative ai requisiti e ai controlli applicabili ai vini DOP e IGP;
- iii) sono stati modificati i dati delle autorità di controllo competenti.

Sono stati combinati i capitoli «Legame con la zona geografica del vino dolce naturale/passito» e «Legame con la zona geografica del vino liquoroso ottenuto da uve appassite».

Sono stati modificati i capitoli «Requisiti applicabili» e «Informazioni sulle autorità e gli organismi di controllo».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
15. Vino ottenuto da uve appassite

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vino bianco secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: colore giallo verdolino brillante.

Olfatto: complesso al naso, con sentori di agrumi, note di arancio e scorza di limone e caratteristico fondo aromatico metallico.

Sapore: sapore ricco con un'acidità che conferisce equilibrio e struttura, assicurando un retrogusto fresco.

Titolo alcolometrico naturale minimo: 12 %

Titolo alcolometrico totale minimo: 12 %

Zuccheri totali: Zuccheri totali: da 0 a 4 g/l, oppure 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.

- Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: giallo aranciato con riflessi dorati che imbruniscono con l'invecchiamento. Nei vini sottoposti a un lungo invecchiamento, il colore evolve fino ad assumere tonalità bruno-rossastre.

Olfatto: odore intenso e complesso, con note di spezie, miele e uva passa e successive note di fiori di limone. Con l'invecchiamento, i sentori diventano più intensi e complessi.

Sapore: sapore ben equilibrato con l'acidità proprio della varietà. Vino rotondo, vellutato, ricco di note di miele e limone. Il retrogusto è particolarmente lungo e aromatico.

— Titolo alcolometrico totale minimo: 21 % vol

— Titolo alcolometrico effettivo massimo: 22 % vol

— Il tenore massimo di anidride solforosa consentito è di 400 mg/l per i vini dolci ottenuti da uve appassite, con un tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, pari o superiore a 45 g/l (conformemente all'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

3. *Vino bianco dolce naturale/passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: giallo aranciato con riflessi dorati che imbruniscono con l'invecchiamento.

Olfatto: odore intenso e complesso, con note di spezie, miele e uva passa e successive note di fiori di limone.

Sapore: sapore dolce ben equilibrato con l'acidità del vitigno. Vino rotondo, vellutato, ricco di note di miele e limone. Il retrogusto è particolarmente lungo e aromatico.

— Titolo alcolometrico naturale minimo prima dell'appassimento: 15 % vol

— Titolo alcolometrico naturale minimo dopo l'appassimento: 21 % vol

— Titolo alcolometrico totale minimo: 21 % vol

— Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

— Il tenore massimo di anidride solforosa consentito è di 400 mg/l per i vini dolci ottenuti da uve appassite, con un tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, pari o superiore a 45 g/l (conformemente all'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Produzione di vini bianchi secchi

Restrizioni relative alla vinificazione

Il vino bianco secco a DOP Santorini è ottenuto per almeno l'85 % da uve della varietà Assyrtiko. La restante percentuale è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri. Il metodo di vinificazione utilizzato è il metodo classico per il vino bianco. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

2. Produzione di vino liquoroso ottenuto da uve appassite

Restrizioni relative alla vinificazione

Il vino liquoroso ottenuto da uve appassite a DOP Santorini è ottenuto da vini dolci naturali/passiti con l'aggiunta di:

- alcole neutro di origine vinica, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 % vol;
- distillato di vino o di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol;
- prodotti dei due componenti di cui sopra, con l'aggiunta di mosto di uve appassite delle stesse varietà utilizzate per la produzione del vino dolce naturale;
- acquavite di vino con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 86 % vol;
- acquavite di uve secche con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 % vol e non superiore a 94,5 % vol.

I suddetti prodotti sono aggiunti entro il 31 maggio dell'anno immediatamente successivo a quello di produzione.

3. Forme di allevamento della vite

Pratica colturale

Le viti sono allevate utilizzando le tradizionali forme di alberello di Santorini, l'alberello «a cesto», detto anche alberello «a corona», e l'alberello con tralci diritti e ad anello.

4. Vino bianco dolce naturale/passito

Restrizioni relative alla vinificazione

Il vino bianco dolce naturale/passito a DOP Santorini è ottenuto per almeno il 51 % da uve della varietà Assyrtiko. La parte restante è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri, con piccole quantità di uve bianche «straniere» tradizionalmente coltivate nell'arcipelago di Santorini e Thirasia. Nello specifico si tratta delle varietà Gaidouria, Katsano, Moschato bianco, Monemvassia, Platani, Potamissi e la varietà rossa Roditis. Le uve vengono vendemmiate quando sono stramature e vengono lasciate al sole affinché si seccino parzialmente. Prima dell'appassimento il tenore di zucchero del mosto è di almeno 260 g/l, dopo l'appassimento è di 370 g/l. Gli zuccheri e l'alcole contenuti nel vino finito derivano interamente dalle uve vinificate. Né prima né durante né dopo la fermentazione è consentita l'aggiunta di mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato, alcole e prodotti della distillazione.

5. Pratiche enologiche specifiche per i vini

Pratica enologica specifica

- Per recare l'indicazione «Επιλεγμένος» o «Réserve», i vini bianchi secchi a DOP Santorini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento della durata totale di almeno un anno, di cui almeno 6 mesi in botti di legno di quercia e 3 mesi in bottiglia.
- Per recare l'indicazione «Ειδικά Επιλεγμένος» o «Grande Réserve», i vini bianchi secchi a DOP Santorini devono essere stati sottoposti a un processo di invecchiamento della durata totale di almeno 2 anni, di cui almeno 12 mesi in botti di legno di quercia e 6 mesi in bottiglia.
- Per il vinsanto, ossia il «vino dolce naturale/passito» o il «vino liquoroso ottenuto da uve appassite», è previsto un periodo minimo obbligatorio di 24 mesi per l'invecchiamento ossidativo, che avviene in botti di legno di quercia. A prescindere dalla durata, l'intero processo di invecchiamento ossidativo avviene esclusivamente nelle isole di Santorini e Thirasia.

Le indicazioni riguardanti l'invecchiamento del vinsanto sono riportate come segue:

- per «annata» si intende che le uve sono state raccolte esclusivamente nell'anno indicato e che il requisito minimo di 2 anni di invecchiamento ossidativo è stato soddisfatto;
- con «invecchiato per x anni» si fa riferimento alla durata, espressa in anni, dell'invecchiamento ossidativo minimo facoltativo, che è fissata a 4, 8, 12, 16, ecc., con 4 anni di intervallo tra un valore e l'altro.

5.2. Rese massime

1. Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro

50 ettolitri per ettaro

2. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro

6 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata di produzione dei vini DOP comprende le isole di Santorini e Thirasia.

7. Varietà Principale/i di uve da vino

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. Descrizione del legame/dei legami

8.1. Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco

Qualità

I vigneti di Santorini risalgono alla preistoria e sono dunque tra i più antichi del mondo. La tradizione della viticoltura esiste da almeno 3 500 anni. Le condizioni climatiche uniche nel loro genere, unite alla composizione del suolo, fanno sì che i vitigni utilizzati per la vinificazione producano vini dal carattere eccezionale. Descrizioni di viaggiatori del XIX secolo illustrano le straordinarie caratteristiche organolettiche del vino, che sono dovute agli effetti esercitati dall'ambiente naturale sulle uve e, per estensione, sui vini di Santorini. All'epoca, il vino di Santorini era molto ricercato all'estero. Dato il suo elevato titolo alcolometrico, per molti anni è stato venduto per fortificare vini a bassa gradazione alcolica provenienti da altre zone.

Oltre alla loro rilevanza storica, i vigneti sono oggi importanti per la produzione di vini di alta qualità unici nel loro genere, che, man mano che invecchiano, divengono espressione del suolo stesso di Santorini, del particolare *terroir* dei vigneti dell'isola.

Oggi i produttori di vino utilizzano al meglio le uve locali, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, e producono vini di qualità che hanno ottenuto riconoscimenti in occasione di concorsi internazionali sia in Grecia che all'estero.

Per salvaguardare il legame tra i vini a DOP Santorini e la loro qualità, ogni anno i vini sono sottoposti a un esame organolettico da parte di un comitato appositamente costituito. I vini non conformi al relativo disciplinare non possono essere proposti come vini a DOP Santorini.

Uno studio dell'Università agraria di Atene ha rilevato che i vini di Santorini sono particolarmente ricchi di fenoli bioattivi, grazie alla modalità di coltivazione unica nel suo genere, che si serve della tradizionale forma «ad anello». Questo metodo viticolo tipico è utilizzato a Santorini fin dall'antichità ed è del tutto coerente con le altre caratteristiche della coltivazione, ossia: I) il caratteristico terreno sabbioso, composto da una miscelazione di pomice e cenere, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire acqua; II) il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti; e III) la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

8.2. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Legame storico

La storia della tradizione vitivinicola di Santorini ha inizio nel terzo millennio a.C. Reperti venuti alla luce negli scavi di Akrotiri, tra cui carbone di legno di vite e vasi con motivi decorativi raffiguranti grappoli d'uva, dimostrano che la viticoltura era una delle principali attività della popolazione. I vigneti preistorici furono distrutti dalla grande eruzione vulcanica verificatasi intorno al 1650 a.C., che cancellò per circa tre secoli ogni traccia di vita umana e vegetale sull'isola.

Si ritiene che la viticoltura e la produzione di vino fossero una componente importante dell'economia di Akrotiri all'epoca della sua distruzione. Ciò è confermato dal rinvenimento di carbone di legno di vite e vinaccioli, nonché dallo speciale sistema di pigiatura delle uve e di raccolta del mosto. Il baso del torchio e la vasca sottostante sono attrezzature essenziali. Un grosso cesto pieno di calce rinvenuto nel baso ha indotto gli archeologi a pensare che la calce potesse fungere da filtro per la chiarifica del mosto.

Il vino era conservato in grandi *pithoi* (giare) sigillati con la cera. Sul collo di uno di tali recipienti sono state rivenute incisioni in lineare A che fanno riferimento al vino. In generale la varietà di recipienti per la conservazione e giare a staffa rivenuti ad Akrotiri sono indice non solo di una produzione vinicola significativa, ma anche di uno sviluppato commercio del vino. Sui vasi dell'epoca venivano dipinti grappoli d'uva come motivi decorativi. Testimonianze delle attività di produzione e commercio del vino sono la forma di alcuni tipi di recipienti, con beccucci vicini alle strette basi, e la moltitudine di giare a staffa, contenitori progettati principalmente per il trasporto di liquidi. Almeno il 50 % di tutti gli esemplari di questo antico tipo di recipienti sinora rivenuti nella regione dell'Egeo proviene da Santorini.

Secondo Erodoto, i primi a insediarsi sull'isola dopo la catastrofe furono i fenici, i quali, così come i popoli che li seguirono, dovettero confrontarsi con un ambiente estremamente avverso per poter sopravvivere. Per soddisfare il loro fabbisogno alimentare tentarono di coltivare diverse specie di piante che avevano portato con sé e che conoscevano. Solo la vite è però riuscita a sopravvivere nel corso dei secoli all'ambiente ostile di Santorini. Si tratta di una pianta con spiccate capacità di adattamento, particolarmente resistente al clima caldo e secco dell'isola, con radici robuste e ben sviluppate in grado di penetrare il terreno di Santorini. *Aspa* è il nome utilizzato dalla popolazione locale per designare il terreno duro e compatto formato da molteplici strati di materiale di origine vulcanica: ceneri, lava, pomice e detriti. *L'aspa* ha ricoperto il sottosuolo composto da calcare e ardesia nel corso delle eruzioni vulcaniche che si sono succedute. Secoli di fatiche umane sono impressi nel paesaggio dell'isola e testimoniano gli sforzi compiuti nel corso della storia dalla popolazione di Santorini per dominare il proprio territorio.

Non esistono prove dirette della coltivazione della vite nelle età arcaica e classica. Sarebbe tuttavia strano che gli abitanti di Santorini non praticassero tale attività su un terreno così ideale. Sarebbe difficile immaginare la presenza di grandi proprietari terrieri a Santorini se non avessero coltivato un prodotto in grado di garantire loro ingenti guadagni. Ad oggi tale prodotto si è dimostrato essere proprio il vino.

Dal XII al XVII secolo l'isola di Santorini fu sotto il dominio dei veneziani. Fin dall'inizio, gli europei apprezzarono i vini greci non solo per la loro qualità, ma anche perché erano in grado di resistere a lunghi viaggi in mare, e per questo motivo le navi dei franchi e dei veneziani iniziarono a trasportare quantità crescenti di vino da Santorini. L'età d'oro per i vini di Santorini sotto il dominio di Venezia si concluse con la conquista definitiva dell'isola da parte dei turchi. La storia di questi vini è straordinaria e ricca di momenti illustri, come quando raggiunsero la notorietà a Parigi.

8.3. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità la vite e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica della popolazione di Santorini.

Santorini ha sempre unito una grande produttività alla qualità e all'apertura verso il mondo circostante. Sotto il dominio turco, la mancanza di estese terre coltivate fece sì che le popolazioni musulmane non si insediassero. La popolazione di Santorini organizzò le proprie comunità in maniera democratica e, traendo pienamente vantaggio dalla pace che regnava nel Mar Egeo dopo la conquista ottomana, si dedicò allo sviluppo del commercio e del trasporto marittimo, come era già avvenuto durante la preistoria. Alessandria, Taganrog e Costantinopoli erano i centri più importanti per l'esportazione di grandi quantità di vino da Santorini. È noto agli storici che vi furono esportazioni verso la Russia almeno a partire dal 1786. Di fatto, la cessazione delle esportazioni verso la Russia a causa della rivoluzione di ottobre comportò il declino dell'economia di Santorini.

Oggi le testimonianze dell'antica storia dell'isola sono conservate nei siti archeologici di Akrotiri e Mesa Vouno, nei musei archeologici di Santorini e Atene e nel centro culturale Gyzi Megaron. Di fatto, l'intera isola, con la sua caldera, le rocce vulcaniche, gli insediamenti tradizionali, le torri e le grotte, è un monumento che consente di rivivere la storia.

Oggi sull'isola sono presenti cantine dotate di attrezzature altamente tecnologiche, interamente dedicate alla produzione di vini di qualità.

Tale legame culturale, sociale ed economico è stato confermato negli ultimi anni da una serie di eventi organizzati sull'isola, come i simposi Ampelos («vite»). Santorini è stata scelta come sede di questi simposi internazionali in quanto, oltre ad essere uno tra i luoghi più belli e caratteristici del mondo, ha una tradizione vitivinicola di oltre 3 500 anni, che è stata alimentata dall'ecosistema unico di questa isola vulcanica circondata dal Mar Egeo.

Il primo simposio, «Ampelos 2003» (5-7 giugno), aveva l'obiettivo di contribuire concretamente alla definizione del corretto orientamento della viticoltura in Grecia e di mettere a disposizione dei viticoltori il maggior numero possibile di «strumenti» per una viticoltura moderna ed efficiente. Gli organizzatori del simposio avevano invitato viticoltori, produttori di vino, esperti, ricercatori e dirigenti di imprese del settore a condividere le loro conoscenze e opinioni in materia. E i partecipanti erano inoltre invitati a fruire del ricco programma sociale del simposio in un contesto perfetto: la famosa isola di Santorini!

Il secondo simposio, «Ampelos 2006» (1-3 giugno), che aveva l'obiettivo di presentare ai partecipanti i più recenti sviluppi scientifici e tecnici e le ultime notizie dal mercato, ha costituito inoltre l'occasione per una proficua discussione tra esperti di tutto il mondo, rappresentanti dell'industria vinicola, giornalisti specializzati in enologia e amanti del vino. Un obiettivo fondamentale del simposio era analizzare la combinazione degli elementi del terreno, del clima e della varietà di uve per ciascun tipo di vite e valutare come valorizzare al meglio la materia prima ricorrendo all'intera gamma delle tecniche di vinificazione, che contribuiscono allo sviluppo degli aromi specifici e ricercati e del gusto dei vini di ciascuna regione. Infine, è stata prestata particolare attenzione alle strategie di mercato di possibile adozione.

Il terzo simposio internazionale «Ampelos 2013», tenutosi a Santorini il 30 e 31 maggio 2013, aveva l'obiettivo di presentare: gli sviluppi riguardanti l'adattamento della viticoltura ai cambiamenti climatici; i progressi e le innovazioni nella vinificazione; le nuove strategie per la promozione dei prodotti vitivinicoli alla luce delle nuove condizioni economiche che si sono imposte a livello mondiale; e le più recenti tendenze nell'applicazione delle buone pratiche nel settore della viticoltura e della vinificazione.

Il tema del quarto simposio internazionale «Ampelos» (12-14 maggio) era «Il vigneto mediterraneo e i cambiamenti climatici». Le presentazioni hanno confermato l'effetto significativo dei cambiamenti climatici, in particolare dell'aumento delle temperature atmosferiche medie, sullo sviluppo di fenoli, sulla fisiologia e sui periodi di maturazione delle uve. È stato osservato che negli ultimi 40 anni nei vigneti europei si è osservata la tendenza delle uve a germogliare, fiorire e maturare con due o tre settimane di anticipo, a seconda della regione e del vitigno. Allo stesso tempo, le uve maturano completamente a temperature molto più elevate. I principali parametri climatici di riferimento sono la temperatura, le precipitazioni e la luce solare. È stato sottolineato che, a prescindere dai modelli predittivi utilizzati per determinare tali parametri, la mappa della vitivinicoltura in Europa cambierà notevolmente. I cambiamenti incideranno sia sulla distribuzione dei vitigni sia sugli elementi strutturali della mappa. I risultati si ripercuoteranno in maniera alquanto negativa sulla qualità dei vini, in particolare di quelli ottenuti da vitigni a bacca bianca.

8.4. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Ambiente geografico e origine geografica

Nella zona di produzione dei vini a DOP Santorini, i vigneti ricoprono circa 12 000 *stremmata* di terreno, estendendosi dal livello del mare fino a terrazzamenti a un'altitudine di 300 metri.

La regione presenta il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da una forte esposizione alla radiazione solare, estati calde e secche e inverni miti. In media la temperatura massima annua si attese sui 23 °C, mentre la temperatura minima sui 14 °C. Le precipitazioni totali annue sono comprese tra 250 e 370 millimetri.

Santorini è costituita per lo più da depositi di suolo locale del periodo terziario, pomice e lava. Il terreno di Santorini è sabbioso, con un contenuto di argilla molto basso. Contiene inoltre poca materia organica e, ad eccezione di una piccola area intorno al monte Profitis Ilias, non contiene carbonato di calcio. Per questi motivi, benché il terreno sia ricco di potassio, le piante non sono generalmente in grado di assorbirne il quantitativo necessario per neutralizzare l'acido tartarico. È questa la ragione dell'elevato livello di acidità dei vini di Santorini. Allo scarso assorbimento di potassio contribuisce anche il clima, data la scarsa piovosità, così come il fatto che i vigneti non sono irrigui.

L'isola è estremamente arida. Durante i mesi estivi, nel periodo di maturazione delle uve, le temperature diurne sono molto elevate. Durante questo lungo periodo secco, al fabbisogno di idratazione delle piante provvede l'umidità prodotta dall'evaporazione dell'acqua di mare, che sale dalla caldera e avvolge l'isola.

Allo stesso tempo, durante i mesi estivi l'isola è investita incessantemente da venti che soffiano da nord, noti come *meltemi*, i quali impediscono l'accumulo di umidità sulle uve durante il giorno. Di notte tuttavia, quando le temperature diminuiscono e si sviluppa una certa umidità, il suolo vulcanico dell'isola assorbe tale umidità, alimentando in tal modo le viti.

Nei luoghi in cui il terreno presenta una forte pendenza, la popolazione di Santorini ha costruito i famosi *pezoules* (gradini), ossia terrazzamenti che facilitano la coltivazione e limitano la perdita d'acqua.

Grazie a questa combinazione unica di clima e suolo, le uve di Santorini maturano rapidamente e mantengono la propria acidità.

Come tutto ciò che è esposto alla forza dei venti, a Santorini anche la forma delle viti è unica. Le piante sono molto distanziate tra loro e vicine al suolo. Per proteggere le uve dai venti che investono incessantemente l'isola durante l'inverno, la popolazione di Santorini utilizza un metodo di potatura per effetto del quale le viti assumono la forma di una corona, con le uve che crescono all'interno.

Raramente si verificano infestazioni di insetti o insorgenze di malattie gravi. L'unico intervento fitosanitario consiste in una o due applicazioni preventive di zolfo in primavera.

I vigneti di Santorini sono i più antichi di tutta la Grecia e alcune viti potrebbero avere fino a 300 anni. Le viti hanno radici proprie, non sono innestate su portainnesti americani. Ciò è dovuto al fatto che la fillossera, l'insetto nocivo che continua a distruggere vigneti in tutto il mondo, non è mai giunta a Santorini, poiché fortunatamente il terreno vulcanico dell'isola, con la sua scarsità di argilla e un contenuto molto elevato di sabbia (93-97 %), non è un ambiente adatto alla sua proliferazione.

Una serie di fattori determina dunque un microclima unico al mondo, che contribuisce alla piena maturazione delle uve, conferendo loro caratteristiche particolari quali un'acidità elevata rinfrescante e un elevato titolo alcolometrico.

8.5. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Dettagli del prodotto

I vigneti delle isole di Santorini e Thirasia sono vere e proprie terrazze panoramiche sul Mar Egeo. Durante l'estate i venti provenienti da nord, i famosi *meltemi*, evitano un innalzamento eccessivo delle temperature, creando così un particolare microclima. Ciò favorisce la maturazione delle uve e ne migliora la composizione durante la fase di maturazione «analitica», ossia tenendo conto dell'acidità, del colore, dei composti aromatici, degli zuccheri, ecc. Il risultato è rappresentato da vini di qualità eccezionale. I vini a DOP Santorini sono prodotti con uve delle varietà locali Assyrtiko, Athiri e Aidani.

In particolare, il vino bianco secco a DOP Santorini è ottenuto per almeno l'85 % da uve della varietà Assyrtiko. La restante percentuale è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri.

La combinazione del clima, della composizione dei terreni dell'isola, dei vitigni coltivati, delle modalità di allevamento delle viti e delle tecniche di vinificazione utilizzate contribuisce alle caratteristiche qualitative dei vini a DOP Santorini. Tale combinazione consente ai vini di invecchiare e di migliorare le loro caratteristiche nel corso del tempo. Il vino bianco secco invecchiato è di colore giallo dorato intenso con riflessi arancioni. Presenta principalmente sentori floreali, di frutti verdi come la cotogna e di varie confetture di frutta. Sono presenti anche note di frutta a guscio quali nocchie e mandorle tostate. Spesso si riscontrano note speziate, come il cumino e il coriandolo, sentori di erbe aromatiche quali geranio, timo, salvia, camomilla e un fondo aromatico di fico secco. Gli stessi odori sono presenti anche come aromi, insieme al miele e alla frutta secca. I vini invecchiati hanno inoltre una consistenza burrosa. Per effetto di quanto sopra, questi vini sono ricchi, complessi e corposi e presentano un retrogusto ancora più lungo.

8.6. *Legame qualitativo, storico, culturale e sociale e ambiente geografico del vino bianco*

Interazioni causali

Come specificato nelle sezioni precedenti, l'unicità dei vini a DOP Santorini è dovuta alle caratteristiche peculiari dell'isola e alle specifiche tecniche di coltivazione. Tra queste figurano:

1. la coltivazione «ad anello». Si tratta del tipico metodo di coltivazione della vite utilizzato a Santorini, una pratica locale sopravvissuta dall'antichità fino ad oggi. Per formare gli «anelli», gli esperti viticoltori di Santorini piegano i tralci fino a formare grandi corone, simili a cesti naturali appoggiati sul terreno vulcanico dell'isola. Le uve maturano all'interno dei cesti, al riparo dai rischi, così le viti sono in grado di resistere alle condizioni pedoclimatiche particolarmente ostiche di Santorini, contraddistinte in particolare da:
 - venti molto forti, soprattutto in primavera, stagione in cui spuntano i nuovi germogli;
 - sferzanti folate di sabbia che il vento solleva dal suolo vulcanico;
 - sole cocente durante tutta la stagione estiva;
 - mancanza di acqua (fatta eccezione per l'umidità che proviene dal mare durante la notte);
2. il caratteristico terreno sabbioso, composto da una mescolanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire acqua;
3. il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti; e
4. la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

Il particolare microclima delle isole presenti nella zona delimitata, interagendo con i rilievi del terreno, fa sì che i vitigni della zona producano vini caratterizzati da *bouquet* di grande complessità, nei quali predominano sentori di agrumi, in particolare fiori di agrumi quali il cedro, il limone, il pompelmo e l'arancio sanguigno. Anche i frutti a polpa bianca sono particolarmente presenti, come pure frutti verdi quali la pera e la mela verde. Seguono poi frutti a nocciolo come la pesca bianca, l'albicocca e la nespola del Giappone e infine frutti tropicali quali il mango, l'ananas, il litchi e il melone. Al palato colpisce innanzitutto la forte acidità, bilanciata dalla sensazione calda e dolce dell'elevata gradazione alcolica. Predominano gli agrumi, in particolare i fiori di agrumi quali il cedro, il limone, il lime, il pompelmo e l'arancio sanguigno, insieme a frutti a polpa bianca come la pera, che è una peculiarità delle uve della varietà Assyrtiko, e la mela verde e a frutti a nocciolo come la pesca bianca, l'albicocca e i frutti verdi (litchi, nespola del Giappone). A seconda dell'entità della presenza di uve delle varietà Athiri e Aidani si possono percepire anche frutti tropicali come il mango e l'ananas. Un'altra caratteristica dei vini di Santorini è la spiccata sapidità, che non dipende dal vitigno, bensì dalla vicinanza dei vigneti al mare. Sono inoltre connotati da una forte mineralità, che conferisce loro un intenso sapore di pietre umide.

Alla luce di quanto detto, i vini di Santorini sono ricchi, corposi e presentano un retrogusto che persiste per diversi secondi.

- 8.7. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Qualità

I vigneti di Santorini risalgono alla preistoria e sono dunque tra i più antichi del mondo. La tradizione della viticoltura esiste da almeno 3 500 anni. Le condizioni climatiche uniche nel loro genere, unite alla composizione del suolo, fanno sì che i vitigni utilizzati per la vinificazione producano vini dal carattere eccezionale. Descrizioni di viaggiatori del XIX secolo illustrano le straordinarie caratteristiche organolettiche del vino, che sono dovute agli effetti esercitati dall'ambiente naturale sulle uve e, per estensione, sui vini di Santorini. All'epoca, il vino di Santorini era molto ricercato all'estero. Dato il suo elevato titolo alcolometrico, per molti anni è stato venduto per fortificare vini a bassa gradazione alcolica provenienti da altre zone.

Oltre alla loro rilevanza storica, i vigneti sono oggi importanti per la produzione di vini di alta qualità unici nel loro genere che, con l'invecchiamento, divengono espressione del suolo stesso di Santorini, del particolare *terroir* dei vigneti dell'isola.

Oggi i produttori di vino utilizzano al meglio le uve locali, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, e producono vini di qualità che hanno ottenuto riconoscimenti in occasione di concorsi internazionali sia in Grecia che all'estero.

Per salvaguardare il legame tra i vini a DOP Santorini e la loro qualità, ogni anno i vini sono sottoposti a un esame organolettico da parte di un comitato appositamente costituito. I vini non conformi al relativo disciplinare non possono essere proposti come vini a DOP Santorini.

Uno studio dell'Università agraria di Atene ha rilevato che i vini di Santorini sono particolarmente ricchi di fenoli bioattivi, grazie alla modalità di coltivazione unica nel suo genere, che si serve della tradizionale forma «ad anello». Questo metodo viticolo tipico, utilizzato a Santorini fin dall'antichità, è del tutto coerente con le altre caratteristiche della coltivazione, ossia:

- I) il caratteristico terreno sabbioso, composto da una miscelanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire l'acqua;
- II) il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti;
- III) la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

8.8. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Legame storico

La storia della tradizione vitivinicola di Santorini ha inizio nel terzo millennio a.C. Reperti venuti alla luce negli scavi di Akrotiri, tra cui carbone di legno di vite e vasi con motivi decorativi raffiguranti grappoli d'uva, dimostrano che la viticoltura era una delle principali attività della popolazione. I vigneti preistorici furono distrutti dalla grande eruzione vulcanica verificatasi intorno al 1650 a.C., che cancellò per circa tre secoli ogni traccia di vita umana e vegetale sull'isola.

Si ritiene che la viticoltura e la produzione di vino fossero una componente importante dell'economia di Akrotiri all'epoca della sua distruzione. Ciò è confermato dal rinvenimento di carbone di legno di vite e vinaccioli, nonché dallo speciale sistema di pigiatura delle uve e di raccolta del mosto. Il baso del torchio e la vasca sottostante sono le attrezzature essenziali. Allo stesso tempo, un grosso cesto pieno di calce rinvenuto nel baso ha indotto gli archeologi a pensare che la calce potesse fungere da filtro per la chiarifica del mosto.

Il vino era conservato in grandi *pithoi* (giare) sigillati con la cera. Sul collo di uno di tali recipienti sono state rivenute incisioni in lineare A che fanno riferimento al vino. In generale la varietà di recipienti per la conservazione e giare a staffa rivenuti ad Akrotiri sono indice non solo di una produzione vinicola significativa, ma anche di uno sviluppato commercio del vino. Sui vasi dell'epoca venivano dipinti grappoli d'uva come motivi decorativi. Testimonianze delle attività di produzione e commercio del vino sono la forma di alcuni tipi di recipienti, con beccucci vicini alle strette basi, e la moltitudine di giare a staffa, contenitori progettati principalmente per il trasporto di liquidi. Almeno il 50 % di tutti gli esemplari di questo antico tipo di recipienti sinora rivenuti nella regione dell'Egeo proviene da Santorini.

Secondo Erodoto, i primi a insediarsi sull'isola dopo la catastrofe furono i fenici, i quali, così come i popoli che li seguirono, dovettero confrontarsi con un ambiente estremamente avverso per poter sopravvivere. Per soddisfare il loro fabbisogno alimentare tentarono di coltivare diverse specie di piante che avevano portato con sé e che conoscevano. Solo la vite è però riuscita a sopravvivere nel corso dei secoli all'ambiente ostile di Santorini. Si tratta di una pianta con spiccate capacità di adattamento, particolarmente resistente al clima caldo e secco dell'isola, con radici robuste e ben sviluppate in grado di penetrare il terreno di Santorini. *Aspa* è il nome utilizzato dalla popolazione locale per designare il terreno duro e compatto formato da molteplici strati di materiale di origine vulcanica: ceneri, lava, pomice e detriti. *L'aspa* ha ricoperto il sottosuolo composto da calcare e ardesia nel corso delle eruzioni vulcaniche che si sono succedute. Secoli di fatiche umane sono impressi nel paesaggio dell'isola e testimoniano gli sforzi compiuti nel corso della storia dalla popolazione di Santorini per dominare il proprio territorio.

Non esistono prove dirette della coltivazione della vite nelle età arcaica e classica. Sarebbe tuttavia strano che gli abitanti di Santorini non praticassero tale attività su un terreno così ideale. Sarebbe difficile immaginare la presenza di grandi proprietari terrieri a Santorini se non avessero coltivato un prodotto in grado di garantire loro ingenti guadagni. Ad oggi tale prodotto si è dimostrato essere proprio il vino.

Dal XII al XVII secolo l'isola di Santorini fu sotto il dominio dei veneziani. Fin dall'inizio, gli europei apprezzarono i vini greci non solo per la loro qualità, ma anche perché erano in grado di resistere a lunghi viaggi in mare, e per questo motivo le navi dei franchi e dei veneziani iniziarono a trasportare quantità crescenti di vino da Santorini. L'età d'oro per i vini di Santorini sotto il dominio di Venezia si concluse con la conquista definitiva dell'isola da parte dei turchi. La storia di questi vini è straordinaria e ricca di momenti illustri, come quando raggiunsero la notorietà a Parigi.

8.9. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità la vite e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica della popolazione di Santorini.

Si ritiene che il vinsanto porti avanti la tradizione dei *passos*, nome dato al vino passito dell'antichità per il quale le isole del Mar Egeo erano famose.

Oggi sono pochi i vini che vengono ancora prodotti con la stessa composizione e utilizzando gli stessi metodi di produzione dell'antica Grecia. Con una punta di dolce sulla lingua, nel VII secolo a.C. Esiodo scrisse: «Tieni le uve al sole per dieci giorni e per cinque conservale all'ombra», descrivendo in questo modo l'antica ricetta per la vinificazione.

Il vinsanto ci delizia con lo stesso sapore dei vini che venivano bevuti non diluiti durante i simposi di Platone e Socrate.

Nel XII secolo i conquistatori veneziani dell'isola cambiarono nome a questo vino, chiamandolo «vino di Santorini», che con il tempo è diventato «vino santo» e infine «vinsanto»; ed è con questo nome che ha raggiunto i porti di Costantinopoli, della Russia, di Trieste, di Ancona e di Venezia. Questo famoso vino dolce, che esprime l'unicità di Santorini, ha accompagnato i sontuosi banchetti dei sovrani medievali. Per molti secoli è stato utilizzato nei calici per la comunione nella chiesa ortodossa di tutte le Russie.

Il primo riferimento noto al nome «vinsanto» risale al 1729. In una lettera indirizzata al vescovo cattolico dell'isola, alcuni comandanti di navi marittime scrissero che una banda di pirati aveva depredato due navi provenienti da Santorini e sottratto dieci botti di vino e cinque botti di vinsanto.

Santorini ha sempre unito una grande produttività alla qualità e all'apertura verso il mondo circostante. Le esportazioni di vinsanto raggiunsero il culmine sotto i domini veneziano e turco e nuovamente nel XIX secolo, quando Santorini esportava quantitativi di vino superiori a quelli del resto della Grecia nel suo complesso. Sotto il dominio turco, la mancanza di estese terre coltivate scoraggiò le popolazioni dall'insediarsi a Santorini. La popolazione di Santorini organizzò le proprie comunità in maniera democratica e, traendo pienamente vantaggio dalla pace che regnava nel Mar Egeo dopo la conquista ottomana, si dedicò allo sviluppo del commercio e del trasporto marittimo, come era già avvenuto durante la preistoria. Alessandria, Taganrog e Costantinopoli erano i centri più importanti per l'esportazione di grandi quantità di vino da Santorini. È noto che storicamente il vinsanto fu esportato in Russia almeno fin dal 1786. Di fatto, la cessazione delle esportazioni di vinsanto verso la Russia a causa della rivoluzione di ottobre comportò il declino dell'economia di Santorini.

Oggi le testimonianze dell'antica storia dell'isola sono conservate nei siti archeologici di Akrotiri e Mesa Vouno, nei musei archeologici di Santorini e Atene e nel centro culturale Gyzi Megaron. Di fatto, l'intera isola, con la sua caldera, le rocce vulcaniche, gli insediamenti tradizionali, le torri e le grotte, è un monumento che consente di rivivere la storia.

Oggi sull'isola sono presenti cantine dotate di attrezzature altamente tecnologiche, interamente dedicate alla produzione di vini di qualità.

Tale legame culturale, sociale ed economico è stato confermato negli ultimi anni da una serie di eventi organizzati sull'isola, come i simposi Ampelos («vite»). Santorini è stata scelta come sede di questi simposi internazionali in quanto, oltre ad essere uno tra i luoghi più belli e caratteristici del mondo, ha una tradizione vitivinicola di oltre 3 500 anni, che è stata alimentata dall'ecosistema unico di questa isola vulcanica circondata dal Mar Egeo.

8.10. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Ambiente geografico e origine geografica

Nella zona di produzione dei vini a DOP Santorini, i vigneti ricoprono circa 12 000 *stremmata* di terreno, estendendosi dal livello del mare fino a terrazzamenti a un'altitudine di 300 metri.

La regione presenta il tipico clima mediterraneo, caratterizzato da una forte esposizione alla radiazione solare, estati calde e secche e inverni miti. In media la temperatura massima annua si attesta sui 23 °C, mentre la temperatura minima sui 14 °C. Le precipitazioni totali annue sono comprese tra 250 e 370 millimetri.

Santorini è costituita per lo più da depositi di suolo locale del periodo terziario, pomice e lava. Il terreno di Santorini è sabbioso, con un contenuto di argilla molto basso. Contiene inoltre poca materia organica e, ad eccezione di una piccola area intorno al monte Profitis Ilias, non contiene carbonato di calcio. Per questi motivi, benché il terreno sia ricco di potassio, le piante non sono generalmente in grado di assorbirne il quantitativo necessario per neutralizzare l'acido tartarico. È questa la ragione dell'elevato livello di acidità dei vini di Santorini. Allo scarso assorbimento di potassio contribuisce anche il clima, data la scarsa piovosità, così come il fatto che i vigneti non sono irrigui.

L'isola è estremamente arida. Durante i mesi estivi, nel periodo di maturazione delle uve, le temperature diurne sono molto elevate. Durante questo lungo periodo secco, al fabbisogno di idratazione delle piante provvede l'umidità prodotta dall'evaporazione dell'acqua di mare, che sale dalla caldera e avvolge l'isola.

Allo stesso tempo, durante i mesi estivi l'isola è investita incessantemente da venti che soffiano da nord, noti come *meltemi*, i quali impediscono l'accumulo di umidità sulle uve durante il giorno. Di notte tuttavia, quando le temperature diminuiscono e si sviluppa una certa umidità, il suolo vulcanico dell'isola assorbe tale umidità, alimentando in tal modo le viti.

Nei luoghi in cui il terreno presenta una forte pendenza, la popolazione di Santorini ha costruito i famosi *pezoules* (gradini), ossia terrazzamenti che facilitano la coltivazione e limitano la perdita d'acqua.

Grazie a questa combinazione unica di clima e suolo, le uve di Santorini maturano rapidamente e mantengono la propria acidità.

Come tutto ciò che è esposto alla forza dei venti, a Santorini anche la forma delle viti è unica. Le piante sono molto distanziate tra loro e vicine al suolo. Per proteggere le uve dai venti che investono incessantemente l'isola durante l'inverno, la popolazione di Santorini utilizza un metodo di potatura per effetto del quale le viti assumono la forma di una corona, con le uve che crescono all'interno.

Raramente si verificano infestazioni di insetti o insorgenze di malattie gravi. L'unico intervento fitosanitario consiste in una o due applicazioni preventive di zolfo in primavera.

I vigneti di Santorini sono i più antichi di tutta la Grecia e alcune viti potrebbero avere fino a 300 anni. Le viti hanno radici proprie, non sono innestate su portainnesti americani. Ciò è dovuto al fatto che la fillossera, l'insetto nocivo che continua a distruggere vigneti in tutto il mondo, non è mai giunta a Santorini, poiché fortunatamente il terreno vulcanico dell'isola, con la sua scarsità di argilla e un contenuto molto elevato di sabbia (93-97 %), non è un ambiente adatto alla sua proliferazione.

Una serie di fattori determina dunque un microclima unico al mondo, che contribuisce alla piena maturazione delle uve. Tali fattori, uniti agli effetti dell'esposizione al sole e dell'invecchiamento, sono all'origine della produzione di vini dolci dalle caratteristiche concentrate che al palato producono una meravigliosa sensazione vellutata.

8.11. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Dettagli del prodotto

I vigneti delle isole di Santorini e Thirasia sono vere e proprie terrazze panoramiche sul Mar Egeo. Durante l'estate i venti provenienti da nord, i famosi *meltemi*, evitano un innalzamento eccessivo delle temperature, creando così un particolare microclima. Ciò favorisce la maturazione delle uve e ne migliora la composizione durante la fase di maturazione «analitica», ossia tenendo conto dell'acidità, del colore, dei composti aromatici, degli zuccheri, ecc. Il risultato è rappresentato da vini di qualità eccezionale.

Inoltre la combinazione del clima, della composizione dei terreni dell'isola, dei vitigni coltivati, delle modalità di allevamento delle viti e delle tecniche di vinificazione utilizzate contribuisce alle caratteristiche qualitative dei vini a DOP Santorini.

Il vino bianco dolce naturale/passito e il vino liquoroso ottenuto da uve appassite a DOP Santorini sono ottenuti per almeno il 51 % da uve della varietà Assyrτικο. La parte restante è costituita da uve delle varietà Aidani e Athiri, con piccole quantità di uve bianche «straniere» coltivate in maniera tradizionale nell'arcipelago di Santorini e Thirasia. Nello specifico si tratta delle varietà Gaidouria, Katsano, Moschato bianco, Monemvassia, Platani, Potamissi e la varietà rossa Roditis.

Dopo la vendemmia, le uve destinate alla produzione di vinsanto sono lasciate seccare al caldo sole dell'Egeo, mentre le proprietà drenanti del terreno impediscono loro di marcire. Dopo 7-12 giorni le uve hanno perso la maggior parte del loro contenuto di acqua, mentre tutte le loro caratteristiche sono concentrate. Le uve vengono poi accuratamente pigiate e pressate e ha inizio una lenta fermentazione, che viene monitorata quotidianamente. Dato l'elevato tenore di zucchero, la fermentazione si interrompe prematuramente. Il risultato è un vino dolce naturale senza aggiunta di alcol forte. Il vino viene quindi lasciato maturare in botti di legno di quercia per almeno 24 mesi. Il tempo ha un'importanza fondamentale per il vinsanto, poiché mentre riposa serenamente nelle buie cantine dell'isola acquista odori e aromi. Il tempo concentra le caratteristiche del vinsanto, conferendogli una meravigliosa sensazione vellutata al palato e rendendo l'invecchiamento parte integrante della sua produzione.

Per produrre un litro di vinsanto sono necessari circa 6 chilogrammi di uve, che possono arrivare fino a 10, a seconda dell'evaporazione che si verifica durante il lungo periodo di invecchiamento. Questo vino è quindi estremamente raro, come tutto ciò che ha un grande valore.

Ciascuna delle varietà locali sopramenzionate utilizzate per la produzione di vinsanto contribuisce a modo proprio alla sua eccezionalità. Il vitigno Assyrtiko contribuisce alla sua corroborante acidità, alla nobiltà e alle note minerali, il vitigno Aidani al corpo, alla profondità e al profumo inebriante e il vitigno Athiri al suo carattere fine e delicato. Insieme, conferiscono la complessità propria del vinsanto.

8.12. *Legame qualitativo, storico e culturale con l'ambiente geografico del vino dolce naturale/passito e del vino liquoroso ottenuto da uve appassite*

Interazioni causali

Come specificato nelle sezioni precedenti, l'unicità dei vini a DOP Santorini è dovuta alle caratteristiche peculiari delle isole e alle specifiche tecniche di coltivazione. Tra queste figurano in particolare:

1. la coltivazione «ad anello». Si tratta del tipico metodo di coltivazione della vite utilizzato a Santorini, una pratica locale sopravvissuta dall'antichità fino ad oggi. Per formare gli «anelli», gli esperti viticoltori di Santorini piegano i tralci fino a formare grandi corone, simili a cesti naturali appoggiati sul terreno vulcanico dell'isola. Le uve maturano all'interno dei cesti, al riparo dai rischi, così le viti sono in grado di resistere alle condizioni pedoclimatiche particolarmente ostiche di Santorini, contraddistinte in particolare da:
 - venti molto forti, soprattutto in primavera, stagione in cui spuntano i nuovi germogli;
 - sferzanti folate di sabbia che il vento solleva dal suolo vulcanico;
 - sole cocente durante tutta la stagione estiva;
 - mancanza di acqua (fatta eccezione per l'umidità che proviene dal mare durante la notte);
2. il caratteristico terreno sabbioso, composto da una mescolanza di pomice e ceneri, ricco di magnesio, calcio e ferro, con una notevole capacità di assorbire acqua;
3. il clima mediterraneo, con inverni miti ed estati fresche caratterizzate da brezze marine provenienti dal nord che rinfrescano i vigneti; e
4. la notevole escursione termica tra il giorno e la notte che, in combinazione con l'umidità proveniente dal mare, mantiene le viti fresche e le protegge dalla forte radiazione solare, favorendo la produzione di uve di qualità.

L'interazione di tutti questi fattori, unita all'effetto dell'essiccazione delle uve al sole, produce vini caratterizzati da un *bouquet* intenso e complesso, che presenta note di spezie, sciroppo di uva passa, cioccolato, caffè, tè, amarene, prugne secche e fichi, confettura di ciliegia e di amarena e miele. Con l'invecchiamento, i sentori diventano più intensi e complessi. Al palato il vino è ricco e caratterizzato da una spiccata acidità che ne equilibra la dolcezza. Si tratta di un vino rotondo, vellutato, ricco di note di miele e limone, connotato da una complessità unica di odori e aromi, da un'eccellente struttura e da un retrogusto lungo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

1. Indicazioni che si riferiscono a determinati metodi di produzione

Nella decisione ministeriale n. 280557/9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché le diciture utilizzate per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15.6.2005), l'articolo 1 fa riferimento alle condizioni di utilizzo delle seguenti indicazioni:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUOVO);
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (MATURATO IN BARRIQUE);
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (INVECCHIATO IN BARRIQUE).

2. Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano i termini «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUOVO), è obbligatorio indicare l'annata, conformemente all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557/9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché le diciture utilizzate per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15.6.2005).

3. Menzioni tradizionali

- Menzioni tradizionali a norma della decisione ministeriale n. 235309/7.2.2002 recante approvazione delle menzioni tradizionali per i vini collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 179/6.2005).

A norma della suddetta decisione ministeriale, le menzioni tradizionali che possono figurare sull'etichetta dei vini a DOP Santorini sono: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [vino di vigneti insulari], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [vino di vigneti terrazzati], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [vino delle colline], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [vino dei pendii], Λιαστός [passito], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

- Indicazione delle menzioni tradizionali, a norma dell'articolo 112 del regolamento (UE) n. 1308/2013, collegate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica.

A norma dell'articolo 113 del regolamento (UE) n. 1308/2013, e come definito e registrato nella banca dati e-Ambrosia, le menzioni tradizionali che possono figurare sull'etichetta dei vini a DOP Santorini, a condizione che rispettino la pertinente normativa dell'UE e nazionale, sono le seguenti:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (denominazione di origine di qualità superiore) invece di DOP, Αγρέπαυλη (Agreavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Specially selected), Επιλογή ο Επιλεγμένος (selezione o selezionato), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) e Λιαστός (passito).

In aggiunta:

Νυχτέρι (Nykteri): nome tradizionale riservato a vini bianchi secchi a DOP Santorini con un titolo alcolometrico naturale minimo di 13,5 %, fermentati in vasche o in botti e poi lasciati maturare in botti di legno per almeno tre mesi;

Vinsanto: nome tradizionale riservato ai vini dolci a DOP Santorini ottenuti da uve appassite.

Deroghe

Quadro giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione

che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione

Link al disciplinare del prodotto

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

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 143/10)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

Άγιο Όρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Data della comunicazione: 31.12.2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

- 1. Aggiunta di una dicitura in cui si specifica che, per la produzione di vino passito bianco e rosso, le uve devono essere sottoposte ad appassimento per 10-15 giorni.**

Motivazione: Si tratta del tempo necessario perché le uve, che sono già stramature al momento della vendemmia (tenore di zuccheri superiore a 270 g/l), raggiungano il tenore di zuccheri desiderato (350-370 g/l), conservando però le altre caratteristiche, rimanendo cioè intatte, sane e succose; ciò consente di pressarle facilmente e di produrre una quantità sufficiente di succo d'uva.

La sezione «Pratiche di vinificazione» è stata modificata.

- 2. Sostituzione del punto b) nella sezione «Pratiche enologiche specifiche»**

Il punto b) relativo alle «Pratiche enologiche specifiche» nella sezione «Pratiche di vinificazione» è stato sostituito dal seguente:

«b) Le viti sono allevate ad alberello nella tipologia a vaso oppure a cordone semplice o doppio usando un cordone permanente o uno sperone di riserva.»

Motivazione: La coltivazione della vite nella zona del Monte Athos risale al decimo secolo d.C.; inizialmente i viticoltori allevavano le viti in forme tradizionali come quella dell'alberello nella tipologia a vaso, ma anche in forme più libere (tra cui le spalliere sospese o come pianta strisciante che cresce a livello del suolo ecc.). Nel corso del tempo, con il progressivo meccanizzarsi della viticoltura, sono stati adottati metodi di allevamento più moderni ed efficienti, come il cordone di Royat con un cordone permanente in zone più asciutte e non irrigate o il metodo Guyot con uno sperone di riserva in zone più fertili e irrigate. Naturalmente, data l'antichissima tradizione vitivinicola, la forma ad alberello nella tipologia a vaso (benché meno produttiva) è ancora utilizzata con successo in varie parti del Monte Athos, anche perché, data la peculiare vocazione spirituale della zona, il valore commerciale non costituisce la considerazione principale.

Il punto relativo alle «Pratiche enologiche essenziale» nella sezione «Pratiche di vinificazione» è stato modificato.

- 3. Nuove varietà aggiunte alla composizione ampelografica per il vino bianco e il vino passito**

a) Per il vino bianco (secco, semisecco, dolce) sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve bianche Malagouzia e Moscato di Alessandria, in varie proporzioni.

b) Per il vino passito sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve bianche Malagouzia e Moscato di Alessandria, in varie proporzioni.

Motivazione: Dopo il 1990 la varietà Malagouzia si è affermata come varietà a coltivazione intensiva ed è stata impiantato per la prima volta su vasta scala nella vicina penisola di Sithonia. È presto diventata una delle varietà più diffuse nei vigneti greci e si coltiva sul Monte Athos già da 15 anni. È una varietà vigorosa e produttiva. Dal momento che teme la botrite e l'umidità eccessiva, viene coltivata ai livelli medio-alti dei vigneti, di solito su terreni in pendenza in cui il drenaggio è migliore. Tali condizioni sono caratteristiche del Monte Athos, dove la Malagouzia è coltivata con

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

somma cura, anche per quanto riguarda la concimazione, l'irrigazione e la defogliazione effettuata in estate (degemmazione, sfogliatura). È utilizzata come varietà singola oppure in combinazione con altre varietà dalle caratteristiche differenti (ad esempio l'Asyrtiko) per produrre vini bianchi secchi, abboccati e dolci. Tali vini sono caratterizzati da un'acidità moderata e da aromi prevalenti di limetta e pesca se le viti sono coltivate su appezzamenti vicini al mare, cui si aggiungono note verdi di basilico e di altre erbe aromatiche se i vigneti sono situati ad altitudini più elevate.

Il Moscato di Alessandria giunse probabilmente sul Monte Athos dopo il 1922, portata dai profughi che la impiantarono soprattutto nella Grecia settentrionale e a Limnos. Nel 1934 il monaco Eulogios Kourilas scrisse che il monastero di Megisti Lavra (Grande Lavra) possedeva un «ottimi vini di Alessandria». Il monastero di Simonos Petra (Simonopetra) riceveva non solo uve dalle proprie terre a Limnos (in anni in cui la vendemmia sul Monte Athos era insufficiente a soddisfare il fabbisogno dei monaci) ma anche materiale di moltiplicazione. Infine, nel 1960, si ha una nuova registrazione di tale varietà Poiché viene coltivata sulla penisola del Monte Athos da circa 100 anni, si è perfettamente adattata al particolare clima della zona.

La varietà prospera sui suoli sabbiosi-argillosi a medio impasto del Monte Athos, che hanno un pH di 6-8. È moderatamente vigorosa, produttiva e resistente alla siccità; produce grossi grappoli dalla buccia di colore giallo pallido. La vendemmia inizia tra la fine di agosto e il 10 settembre, a seconda dell'anno. In media nei vigneti del Monte Athos la maturazione di questa varietà è leggermente anticipata rispetto alle altre zone della Grecia in cui essa è coltivata.

Il Moscato di Alessandria produce vini di color giallo chiaro, con riflessi dorati e verdi e aromi in cui predominano la rosa, il gelsomino, la frutta a nocciolo e l'uva, con note di menta. Si tratta di vini mediamente corposi e acidi, dotati di buona persistenza (medio-lunga) grazie al ricco potenziale aromatico. Dato il medio volume e la media acidità, questi vini si utilizzano in assemblaggio con altre varietà, come l'Asyrtiko, la cui acidità è più elevata. Hanno un potenziale di invecchiamento non superiore ai quattro anni, tranne in casi rarissimi, e sono pertanto destinati a essere consumati giovani.

Le sezioni «Varietà di uve da vino autorizzate» e «Legame con la zona geografica» sono state modificate con l'aggiunta di informazioni ai punti «Informazioni sulla zona geografica», «Informazioni sul prodotto» e «Interazione causale».

4. Nuove varietà aggiunte alla composizione ampelografica per il vino rosso, il vino rosato, il vino liquoroso rosso e il vino passito

- a) Per il vino rosso (secco, semisecco, dolce) sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo, in varie proporzioni.
- b) Per il vino rosato (secco e semisecco) sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo, in varie proporzioni.
- c) Per il vino liquoroso rosso sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo in varie proporzioni.
- d) Per il vino passito sono state aggiunte alla composizione ampelografica le varietà di uve rosse Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo in varie proporzioni.

Motivazione: Le varietà Merlot e Cabernet Franc, varietà internazionali e polivalenti, si coltivano sul Monte Athos da qualche anno e si sono finora adattate in maniera assai soddisfacente al suolo e alle condizioni climatiche. Le uve maturano bene, sviluppando un colore uniforme e una buona concentrazione di zuccheri. I vini ottenuti dalle uve Merlot sono di colore rosso intenso, corposi e con elevato titolo alcolometrico; i vini Cabernet Franc sono tannici, di buon tenore alcolico e adatti a un invecchiamento prolungato. L'Agiorgitiko, una varietà greca polivalente, la cui coltivazione nella Grecia settentrionale è iniziata in epoca relativamente recente, sembra conservare bene le proprie caratteristiche nella penisola Calcidica e in particolare sul Monte Athos. Si tratta di una varietà produttiva e aromatica, che produce vini con tannini morbidi, che arricchiscono (assieme al Moscato di Amburgo) la composizione ampelografica utilizzata per produrre i vini rossi dell'IGP Agio Oros, in cui prevalgono le varietà più robuste e tanniche. Infine il Moscato di Amburgo è una varietà coltivata in tutta la Grecia. Infine, il Moscato di Amburgo, una varietà coltivata in tutta la Grecia sul Monte Athos viene utilizzato principalmente nei vini rosati secchi e abboccati, e nei vini rossi abboccati, dolci e passiti. Le rese di questa varietà sono inferiori a quelle delle produzioni tipiche della zona; ne derivano vini speciali con elevato titolo alcolometrico, tannini molto morbidi e una persistenza piacevole e aromatica.

Le sezioni «Varietà di uve da vino autorizzate» e «Legame con la zona geografica» sono state modificate con l'aggiunta di informazioni ai punti «Informazioni sulla zona geografica», «Informazioni sul prodotto» e «Interazione causale».

5. Introduzione della menzione tradizionale «Nama»

Motivazione: *Nama* è il nome del vino rosso dolce (passito o liquoroso) utilizzato tradizionalmente nella celebrazione della Santa Messa. È un tipo di vino con bassa acidità e basso tenore alcolico prodotto tradizionalmente sul Monte Athos ormai da secoli.

La sezione «Menzioni tradizionali» è stata modificata.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Άγιο Όρος / Agio Oros

2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
15. Vino ottenuto da uve appassite

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vino rosso secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosso scuro con riflessi rubino.

Olfatto: aroma intenso di frutti di bosco e spezie, anche con note di vaniglia o tabacco a seconda della durata dell'invecchiamento.

Sapore: pieno, con struttura eccellente, buona acidità e tannini morbidi.

- Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0
- Acidità totale massima: 7,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Se il tenore di zuccheri è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

2. *Vino rosso abboccato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosso scuro con riflessi rubino.

Olfatto: piacevole aroma di frutti rossi (ciliegie, amarene).

Sapore: fruttato e morbido al palato con trama vellutata e piacevole persistenza.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 4,5 – massimo 17,5
- Acidità totale massima: 7,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Se il tenore di zuccheri è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 200 milligrammi per litro per i vini rossi con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 grammi per litro (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

3. *Vino rosso dolce*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosso scuro, con riflessi purpurei, rubino, violacei o bluastri, che talvolta con l'invecchiamento volgono al rosso mattone.

Olfatto: complesso e intensamente aromatico al naso, con note prevalenti di miele o frutta secca.

Sapore: ricco e dolce al palato con acidità equilibrata.

- Titolo alcolometrico totale minimo: 15,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 45
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 300 milligrammi per litro per i vini dolci con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol. e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

4. *Vino rosato secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore rosa pallido, talvolta con riflessi aranciati.

Olfatto: sentori di frutti rossi e rose, anche con note verdi (peperoni) a seconda della varietà usata.

Sapore: l'odore si traduce in un sapore dalla lunga persistenza, piacevole e fruttato al palato, con un'acidità rinfrescante.

- Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Se il tenore di zuccheri è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

5. *Vino rosato abboccato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore arancione o rosa intenso, a seconda della procedura di estrazione.

Olfatto: aromi caratteristici di frutti rossi dolci (fragole, lamponi e ciliegie dolci).

Sapore: mediamente corposo e caratterizzato da untuosità, nel complesso equilibrato poiché la leggera acidità è compensata dalla dolcezza.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 4,5 – massimo 17,5
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Se il tenore di zuccheri è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 250 milligrammi per litro per i vini rosati con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 grammi per litro (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

6. *Vino bianco secco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: cristallino, di colore giallo chiaro con riflessi verdi.

Olfatto: principalmente sentori di agrumi e frutti a polpa bianca (pesche, mele).

Sapore: tipicamente fresco ed equilibrato con lunga persistenza.

- Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): massimo 9,0
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Se il tenore di zuccheri è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

7. *Vino bianco abboccato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore giallo dorato brillante.

Olfatto: vivace e fruttato con prevalenti aromi floreali.

Sapore: rotondo, con acidità pronunciata e buona struttura al palato.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 4,5 – massimo 17,5
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Se il tenore di zuccheri è superiore a 12 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (UE) 2019/33 della Commissione.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 250 milligrammi per litro per i vini bianchi con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 grammi per litro (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

8. *Vino bianco dolce*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore giallo con riflessi verdi, che con l'invecchiamento può volgere al giallo intenso.

Olfatto: complesso e intenso al naso, con note fruttate, floreali o dolcemente speziate, a seconda delle varietà usate.

Sapore: equilibrato e dolce, pieno al palato e con una persistenza aromatica.

- Titolo alcolometrico totale minimo: 15,0 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,0 % vol.
- Tenore totale di zuccheri (g/l): minimo 45
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.

- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa è di 300 milligrammi per litro, e il titolo alcolometrico volumico totale supera il 15 % (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

9. *Vino liquoroso rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore porpurno intenso, con riflessi rubino.

Olfatto: intenso al naso di nocciole, frutti rossi essiccati, miele, cera e cioccolato fondente.

Sapore: vivace, esuberante e pieno al palato con un gusto equilibrato e dolce.

- Titolo alcolometrico effettivo massimo: 22,0 % vol.
- Titolo alcolometrico totale minimo: 17,5 % vol.
- Tenore minimo di zuccheri: minimo 221 g/l nel mosto
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa nei vini liquorosi è di 200 milligrammi per litro, e il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

10. *Vino bianco ottenuto da uve appassite*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore giallo intenso con riflessi color caffè, a seconda del periodo di invecchiamento.

Olfatto: complesso al naso: spezie dolci, come cannella e rosa, si combinano con frutta secca come albicocche e uvetta.

Sapore: morbido e dolce al palato con spiccata acidità e ottima struttura.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 16,0 % vol.
- Tenore di zuccheri totale minimo (g/l) 45
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa nei vini dolci ottenuti da uve appassite è di 400 milligrammi per litro, e il tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, è pari o superiore a 45 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

11. *Vino rosso ottenuto da uve appassite*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Aspetto: di colore caramello intenso, con riflessi di corallo rosso.

Olfatto: odore intenso di frutta secca - fichi, albicocche, uvetta - e di spezie dolci.

Sapore: complesso e pieno al palato, con una dolcezza equilibrata e sentori di frutta secca come albicocche e fichi.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 16,0 % vol.
- Tenore minimo di zuccheri: 140 g/l
- Acidità totale massima: 7,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico.
- Il titolo alcolometrico massimo deve corrispondere ai valori fissati nella pertinente normativa UE.
- Il tenore massimo consentito di anidride solforosa nei vini dolci ottenuti da uve appassite è di 400 milligrammi per litro, e il tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, è pari o superiore a 45 g/l (conformemente alla deroga di cui all'allegato I, parte B, del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	400

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche essenziali

1. Sistema di allevamento della vite

Tecnica di coltivazione

Le viti sono allevate ad alberello nella tipologia a vaso oppure a cordone semplice o doppio usando un cordone permanente o uno sperone di riserva.

2. Produzione di vini bianchi e di vini passiti bianchi

Limitazioni alla vinificazione

a) Vini bianchi

Il vino bianco dell'IGP Agio Oros è prodotto utilizzando tecniche di vinificazione moderne. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

b) Vini passiti bianchi

Le uve sono raccolte stramature (tenore di zuccheri >270 g/l) e quindi sottoposte ad appassimento al sole per 10-15 giorni fino a raggiungere il tenore di zuccheri desiderato di 350-370 g/l. Le uve sono poi pressate per raccogliere il mosto; segue la fermentazione alcolica a temperature controllate di 16-18 °C.

3. Produzione di vini rossi, vini passiti rossi, vini liquorosi rossi e vini rosati

Limitazioni alla vinificazione

a) Vini rossi

Il vino rosso dell'IGP Agio Oros è prodotto utilizzando tecniche di vinificazione tradizionali per il vino rosso.

b) Vini passiti rossi

Le uve sono raccolte stramature (tenore di zuccheri >270 g/l) e quindi sottoposte ad appassimento al sole per 10-15 giorni fino a raggiungere il tenore di zuccheri desiderato di 350-370 g/l. Le uve sono poi pressate e poste in una vasca di fermentazione, in cui la fermentazione alcolica ha luogo a temperature controllate di 20-22 °C.

c) Vini liquorosi rossi

Dopo la diraspatura e una leggera pressatura le uve sono poste in una vasca di fermentazione dove inizia la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica ha luogo a temperature controllate di 20-22 °C. Quando ha acquisito le caratteristiche organolettiche desiderate, il vino viene separato dalla vinaccia. Per arrestare la fermentazione alcolica si aggiungono alcoli neutri di origine vitivinicola con un titolo alcolometrico di almeno 96 % vol.; i lieviti sono eliminati tramite filtrazione.

d) Vini rosati

Il vino rosato dell'IGP Agio Oros è prodotto utilizzando tecniche di vinificazione moderne. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

4. Pratiche enologiche essenziali nella produzione dei vini

Pratica enologica essenziale

- a) Nella produzione di vini abboccati, semidolci e dolci la dolcificazione è consentita conformemente alle disposizioni pertinenti (allegato I, parte D, del regolamento (UE) 2019/934).
- b) Il vino liquoroso è prodotto da mosto d'uva che ha subito una fermentazione parziale, con un titolo alcolometrico naturale non inferiore al 12 % in volume, oppure da vino, o ancora da una miscela di entrambi, cui siano stati aggiunti alcoli neutri di origine vitivinicola da soli o in miscela, compreso l'alcole ottenuto dalla distillazione di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo in volume non inferiore al 96 % oppure vino o distillato di uve secche con un titolo alcolometrico effettivo in volume non inferiore al 52 % e non superiore all'86 %.
- c) Il vino passito si ottiene da mosto d'uva sottoposto a una disidratazione parziale, al sole o all'ombra, per 10-15 giorni. Questo mosto viene vinificato senza aggiunta - né prima, né durante, né dopo la fermentazione alcolica - di mosto o mosto concentrato rettificato o alcoli di origine agricola o distillati, e senza concentrare in alcun modo il mosto ottenuto dalle uve appassite. Il tenore di zuccheri e il tenore alcolico del prodotto finale provengono esclusivamente dalle uve vinificate.

5.2. *Rese massime*

1. Rese massime in ettolitri di prodotto finito per ettaro

96 ettolitri per ettaro

2. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delimitata dei vini dell'IGP Agio Oros, sita a un'altitudine tra 10 e 400 metri, comprende la zona amministrativa del Monte Athos e la vicina località di Ouranoupoli nel comune di Stagira-Akanthos, nel dipartimento della penisola Calcidica.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Moscato di Alessandria B

Moscato di Amburgo N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. *Legame storico, culturale e sociale*

1. Legame storico

Come testimoniano gli scritti di vari monaci, i vigneti erano notevolmente estesi nella zona del Monte Athos. Troviamo numerosi riferimenti alla viticoltura in un libro scritto dal monaco Eulogios Kourilas Lauriotis. I documenti storici dimostrano l'ampiezza della viticoltura praticata dai monasteri del Monte Athos, che ancor oggi possiedono tutti aziende vinicole proprie. È degno di nota che ogni monastero producesse ogni anno circa 80-100 tonnellate di vino. Oltre ai suoi 20 monasteri il Monte Athos ospita varie dipendenze - definite sacre *skites*, ossia luoghi di asceti, e «sacre celle» - ognuna delle quali coltiva la vite e consuma vino. Le varietà qui tradizionalmente coltivate sono Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis e Moscato di Alessandria. Dagli anni Novanta del secolo scorso si coltivano varietà straniere come Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Negli ultimi 15 anni, inoltre, sono stati effettuati vari nuovi impianti con le varietà Malagouzia, Agiorgitiko, Moscato di Amburgo e Cabernet Franc, che a quanto sembra si sono acclimatate ottimamente e hanno iniziato a produrre gli eccellenti vini tipici della zona.

La fondazione dei monasteri del Monte Athos favorì la viticoltura organizzata e la produzione vinicola su vasta scala. Una «convenzione» commerciale risalente al 972 d.C. definì per la prima volta le norme per il commercio di vini entro i confini del Monte Athos; ben presto, tuttavia, il commercio dei vini dei monasteri si estese al di là di tali confini. Nell'arco del millennio successivo, in molte zone della Grecia i monasteri svolsero la funzione di custodi della viticoltura, gestendo in tale veste efficienti aziende vinicole.

2. Legame storico per i vini liquorosi e i vini passiti

Già 1 000 anni fa in questa zona si producevano tradizionalmente vini liquorosi e vini passiti - i monaci avevano aggiunto alla produzione di vini secchi quella di una certa quantità di vino dolce. Si trattava di un vino particolarissimo, usato per accompagnare i pasti nelle più importanti ricorrenze e festività cristiane.

Le temperature elevate e il prolungato soleggiamento di questa zona favoriscono l'accumulo di zuccheri nelle uve, da cui derivano l'adeguato titolo alcolometrico e le componenti aromatiche necessarie per produrre vini (liquorosi e passiti) di qualità.

Nel corso del tempo questi vini sono diventati famosi anche al di fuori della zona di produzione, acquistando rinomanza in tutta la Grecia per la loro qualità e le peculiari caratteristiche organolettiche.

Circa 20 anni fa le aziende vinicole locali hanno iniziato a produrre e distribuire sistematicamente tali vini, coniugando tecniche tradizionali e tecnologia moderna.

In quest'arco di tempo la loro fama ha continuato a diffondersi, e i nomi di questi vini si sono indissolubilmente legati alla zona di produzione, poiché essi devono le proprie caratteristiche specifiche al nesso tra varietà utilizzate, condizioni pedologiche e climatiche e metodo di produzione.

3. Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità il vigneto e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica delle popolazioni locali. Tale legame è vivo ancor oggi, come testimoniano le tradizioni culturali locali, gli eventi e i convegni organizzati per promuovere il vino. I vini passiti e liquorosi assolvono una funzione particolarissima in taluni eventi sociali, culturali e religiosi.

8.2. *Ambiente geografico*

1. Ambiente geografico e origine geografica

La zona vitivinicola in cui si può produrre il vino dell'IGP Agio Oros è situata entro i confini amministrativi della penisola del Monte Athos. I vigneti si trovano per lo più vicino al mare oppure su pendii fino a un'altitudine di 400 metri. I suoli, che hanno buoni livelli di pH, sono di grana media, di solito tra l'argilla sabbiosa e la sabbia argillosa, e in alcuni punti troviamo suolo franco sabbioso, senza una salinità eccessiva, con elevati tenori di ferro, rame e magnesio e un tenore sufficiente di fosforo e manganese.

Dal punto di vista geologico la penisola del Monte Athos è una continuazione della formazione geologica dei Monti Rodopi, con prevalenza di rocce metamorfiche cristallizzate (gneiss, nefrite, calcare, calcare cristallino e marmo) e rocce ignee (granito, granodioriti e ofioliti).

Dal punto di vista morfologico è contraddistinta da ripidi pendii lungo la costa, da pieghe accidentate e dalla presenza del Monte Athos, la cui struttura piramidale si eleva bruscamente a un'altitudine di 2 033 metri. Il clima della penisola del Monte Athos subisce l'influenza di questo terreno scosceso, cui si uniscono il ripido andamento della costa e le correnti marine all'estremità meridionale.

Secondo i dati della stazione meteorologica di Arnaia, Neos Marmaras e Stratoni il clima nella zona del Monte Athos varia dal mediterraneo-costiero nelle zone site ad altitudini inferiori, al mediterraneo-continentale nelle zone più elevate, sino all'umido-continentale sui rilievi montani. Questo clima mediterraneo di transizione è caratterizzato da inverni miti ed estati fresche. Sia le pianure che le zone montane godono di un microclima in cui raramente si registrano gelate dannose e temperature eccessivamente elevate.

Nei mesi più caldi (luglio e agosto) le temperature massime medie durante il giorno si aggirano intorno ai 31 °C. In quelli più freddi (gennaio e febbraio) le temperature medie diurne sono di circa 8 °C; ciò tuttavia non costituisce un problema, poiché la temperatura minima media rimane al di sopra di 0 °C.

Le precipitazioni medie annue variano da 470 mm (nelle pianure) a 850 mm (sui monti); il periodo più piovoso è quello che va da ottobre ad aprile.

I venti soffiano principalmente da nord-nord-est, tranne che in estate quando prevalgono i venti meridionali. Nel clima della penisola Calcidica si rileva una caratteristica eccezionale: benché sia ubicata nella Grecia settentrionale, questa regione si trova sulle medesime curve isotermitiche, per le temperature minime e massime, di regioni assai più meridionali come la Messenia, l'Etolia-Acarnania e l'Attica, grazie alla lunghezza delle sue coste che si affacciano sul mar Egeo (630 chilometri).

2. Ambiente geografico e origine geografica: vini liquorosi e passiti

La pendenza dei terreni, leggeri, sabbiosi e asciutti, si unisce al clima mediterraneo locale, caratterizzato da inverni freschi, correnti di aria fresca e abbondante soleggiamento estivo, nel creare condizioni ideali per la coltivazione di uve di qualità superiore che maturano precocemente, hanno un tenore di zuccheri più elevato e un colore migliore, una maturazione fenolica soddisfacente e un elevato tenore alcolico: caratteristiche enologiche essenziali, queste, per la produzione di vini liquorosi o passiti.

Le alte temperature di fine estate, che favoriscono l'appassimento delle uve, si combinano con l'abbondante soleggiamento nel creare le condizioni ideali per la produzione di vini passiti e liquorosi di qualità eccellente e alto valore commerciale.

8.3. Informazioni sul prodotto

1. Informazioni sul prodotto

Le caratteristiche qualitative dei vini dell'IGP Agio Oros sono il risultato delle condizioni climatiche e dei vari tipi di suoli della zona, assieme alle varietà vinicole coltivate, ai metodi usati per l'allevamento delle viti e alle tecniche di vinificazione.

2. Informazioni sul prodotto per la categoria «vino»

I vini bianchi dell'IGP Agio Oros sono di colore giallo chiaro con riflessi verdastri, oppure giallo dorato intenso se il vino è stato invecchiato in botti di quercia. I loro aromi variano a seconda del tipo, della varietà e dell'invecchiamento, ma sono caratterizzati da note di frutta estiva ed esotica, gelsomino, agrumi e vaniglia. I vini sono rotondi al palato con un'acidità rinfrescante; hanno un sapore ricco e complesso e una lunga persistenza, a seconda del metodo di vinificazione.

I vini rossi dell'IGP Agio Oros sono di colore rosso intenso con riflessi bluastri e aromi di frutti rossi, spezie, frutta secca e vaniglia. Il corpo strutturato, il sapore equilibrato e i tannini morbidi di questi vini sono dovuti alle condizioni climatiche ideali della zona, che determinano una buona maturazione fisiologica e fenolica.

I vini rosati dell'IGP Agio Oros sono di colore rosa oppure da rubino a rosso chiaro, con riflessi bluastri o arancioni e aromi di frutti rossi. Sono caratterizzati da freschezza, sapore equilibrato e acidità.

3. Informazioni sul prodotto per i vini liquorosi e passiti.

Nel caso dei vini passiti bianchi e rossi dell'IGP Agio Oros, le uve sono raccolte dalle viti in una fase di maturazione avanzata e quindi sottoposte ad appassimento al sole per 10-15 giorni fino a raggiungere un'elevata concentrazione di zuccheri. La fermentazione alcolica è lenta e si arresta senza interventi esterni, lasciando una quantità di zuccheri residui sufficiente per conferire al vino il caratteristico sapore dolce. Il vino invecchia in botti di quercia per uno o due anni, e acquisisce in tal modo un corpo ricco e liscio e un sapore complesso. I sentori più spiccati sono di spezie, frutta secca e nocciole, fichi, uvetta e albicocche.

Per i vini liquorosi dell'IGP Agio Oros il processo è leggermente diverso. Negli anni in cui le condizioni meteorologiche sono favorevoli, le uve sono lasciate a stramaturare sulle viti per accrescerne il tenore di zuccheri, mentre la fermentazione alcolica viene interrotta con l'aggiunta di alcole per raggiungere il titolo alcolometrico desiderato. Questi vini sono di solito vini rossi di titolo alcolometrico basso o moderato, densi e untuosi al palato e ricchi all'olfatto con aromi principalmente di uvetta, cioccolato fondente e frutta secca.

8.4. Interazione causale

1. Interazione causale

La natura peculiare dei vini dell'IGP Agios Oros si deve alle caratteristiche distintive della zona (il suolo, il clima e l'effetto dei venti in estate), oltre che alle varietà coltivate e alle tecniche di coltivazione utilizzate.

2. Interazione causale per la categoria «vino»

Tutte le varietà si adattano perfettamente alla zona del Monte Athos, e producono vini il cui odore è ricco di aromi caratteristici della zona stessa, mentre il sapore è ricco ed equilibrato. Le particolari condizioni xerotermiche della regione e la tipologia dei terreni determinano una maturazione delle uve tra metà agosto e metà settembre, a seconda della varietà.

Oltre alle tradizionali varietà di uve bianche coltivate nella zona (Roditis, Asyrtiko, Athiri) e alle varietà straniere sperimentate con successo (Chardonnay e Sauvignon Blanc), anche la varietà Malagouzia, introdotta di recente, si è acclimatata nella zona con esiti positivi. Dal momento che teme l'umidità eccessiva, essa viene coltivata nei settori dei vigneti ad altitudine medio-alta. Le uve maturano alla fine di agosto, e ciò conferisce ai vini un titolo alcolometrico più elevato, buona acidità e aromi di frutta tropicale, agrumi (soprattutto limetta) e basilico.

Le varietà di uve rosse sono coltivate nelle parti più ripide dei vigneti, in modo da assicurare un drenaggio migliore. Di conseguenza le viti trattengono una quantità d'acqua minore, consentendo una migliore maturazione alcolica e fenolica delle uve. I vini prodotti da uve coltivate su terreni sabbiosi hanno aromi delicati, mentre quelli ottenuti da uve coltivate su terreni ad alto contenuto di argilla si distinguono per uno spiccato carattere fenolico.

La varietà di uva rossa tradizionalmente utilizzata per produrre l'Agio Oros è il Limnio, che è anche considerato la più antica varietà di uva greca registrata. A parte il Limnio si coltivano su scala significativa anche Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge e Syrah, da cui si ottengono vini rossi tannici di elevata qualità, con un elevato tenore alcolico e una lunga persistenza. Negli anni più recenti sono state sperimentate anche altre varietà come Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko e Moscato di Amburgo, che producono vini di buona struttura e con intensi aromi varietali di frutti rossi. Nel caso di Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge e Cabernet Franc le uve iniziano a maturare nella seconda metà di agosto, mentre Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro e Moscato d'Amburgo maturano nei primi dieci giorni di settembre.

Dalla varietà Merlot si ottengono vini di elevato titolo alcolometrico con tannini morbidi e sentori di ciliegie e lamponi; la varietà Cabernet Franc, che matura più tardi, dà invece vini con struttura robusta e colore intenso, adatti a un invecchiamento prolungato. La varietà Cabernet Franc produce vini con note speziate e aromi caratteristici (principalmente di piccoli frutti rossi, oltre a peperoni), contraddistinti da buona intensità e concentrazione e da un tenore totale di antocianina particolarmente elevato.

Dall'Agiorgitiko si ottengono vini di titolo alcolometrico elevato, con aromi morbidi di ciliegie, cioccolato e spezie, adatti a un invecchiamento medio-lungo.

Dal Moscato d'Amburgo si ottengono vini dagli aromi intensi, tipici della varietà, che ricordano la rosa. Tale varietà è coltivata sui suoli più profondi e fertili, in cui le uve sviluppano al meglio le proprie caratteristiche organolettiche, oltre al colore, alle dimensioni e ai sentori.

3. Interazione causale per i vini liquorosi e passiti.

I vini liquorosi e passiti prodotti sul Monte Athos hanno carattere peculiare, grazie al suolo e soprattutto alle condizioni climatiche della zona in cui vengono prodotti: tale combinazione crea un ambiente ideale. Questi vini rappresentano attualmente il 10-15 % della produzione vinicola totale della zona.

Per la loro produzione si possono utilizzare numerose varietà, in funzione delle caratteristiche organolettiche che i viticoltori desiderano esaltare nei rispettivi prodotti. Tra le varietà impiegate più spesso figurano quelle altamente aromatiche come Malagouzia e Moscato di Amburgo, mentre tradizionalmente si impiegavano varietà di uve rosse come Merlot, Limnio, Xinomavro e Grenache Rouge, da cui si ottenevano vini liquorosi o passiti di colore dal caramello al rosso, con ricca persistenza e odore complesso di frutta secca e spezie dolci.

Questi vini hanno partecipato a concorsi vinicoli nazionali e internazionali.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Deroghe

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga per la produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

l'articolo 4, lettera c), della decisione ministeriale congiunta n. 392169/20.10.1999 che stabilisce norme generali relative all'uso dell'espressione «vino locale» nella descrizione del vino da tavola (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 1985/8.11.99), modificata con decisione ministeriale congiunta n. 321813/29.8.2007, recita:

«È possibile utilizzare l'espressione 'vino locale' unitamente all'indicazione geografica che si riferisce a una provincia, un dipartimento o una zona viticola di dimensioni inferiori a quelle di un dipartimento, per i vini da tavola prodotti in aziende vinicole che operano in quel dipartimento o nei dipartimenti vicini».

Deroghe

Quadro giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

A. Indicazioni relative a determinati metodi di produzione

Gli articoli 3 e 4 della decisione ministeriale n. 280557/9-6-2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15-6-2005) stabiliscono le condizioni relative all'uso dei seguenti termini:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ο «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino nuovo);
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ο «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (affinamento in botte o affinato in botte);
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ο «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (invecchiato in botte o invecchiamento in botte);
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ο «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificato e affinato in botte, o vinificazione e affinamento in botte)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ο «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificazione in botte, o vinificato in botte)

B. Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano il termine «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ»/«ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («vino nuovo»), è obbligatorio indicare l'annata, in conformità all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557/9-6-2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15-6-2005).

C. Menzioni tradizionali

- Menzioni tradizionali in conformità della decisione ministeriale n. 235309/7-2-2002 sull'approvazione delle menzioni tradizionali utilizzate per i vini (Gazzetta ufficiale, Serie II, n. 179/19-2002) e relative alla denominazione di origine o all'indicazione geografica.

In conformità della suddetta decisione ministeriale, le menzioni tradizionali che possono essere utilizzate sull'etichettatura dei vini dell'IGP Agio Oros sono le seguenti:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (vino bianco da uve bianche), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (vino bianco da uve rosse), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ο ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (vino bianco da uve rosate o vino bianco da uve grigie), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (vino delle colline), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (vino dei pendii).

- Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 112 del regolamento (UE) n. 1308/2013, che sono legate alla denominazione di origine o all'indicazione geografica.

A norma dell'articolo 113 del regolamento (UE) n. 1308/2013, e secondo la definizione e la registrazione contenute nella banca dati elettronica «e-ambrosia», le seguenti menzioni tradizionali possono essere utilizzate e protette in relazione all'IGP Agio Oros, purché siano rispettate le condizioni pertinenti della normativa nazionale e dell'UE:

Τοπικός Οίνος (vino locale) in luogo dell'IGP

Αγρέπαιλη (Agreavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (εσ) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) e Νάμα (Nama) per i vini dolci, i vini ottenuti da uve appassite e i vini liquorosi.

Link al disciplinare del prodotto

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT