V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2022/C 143/09)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TIMMODIFIKA D-DOKUMENT UNIKU

Σαντορίνη (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 31 ta' Jannar 2021

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **1. Fil-produzzjoni ta' nbid abjad xott bid-DOP Santorini, il-kontenut minimu tal-varjetà tad-dwieli Assyrtiko żdied minn 75 % għal 85 %.**

Il-perċentwal miżjud ta' Assyrtiko itejjeb il-kwalità tal-inbid prodott. Speċifikament, jipproduċi nbejjed bojod ikkonċentrati ħafna, b'karattru delikat u minerali. L-inbejjed Vinsanto magħmulin minn għeneb imqadded, primarjament l-Assyrtiko, huma rikki, kumplessi u qawwija. Il-kwalità mtejba, u d-domandi varji tas-suq tal-lum, wasslu biex aktar vitikulturi bdew jużaw l-Assyrtiko fi kwantitajiet dejjem akbar. Fil-maġġoranza tal-każijiet, din taqbeż id-90 %. Barra minn hekk, il-vinji kollha mħawlin jew ristrutturati riċentement f'Santorini huma monovarjetali, bil-maġġoranza vasta jkunu Assyrtiko.

Il-kapitoli dwar il-"Prattiki tal-Produzzjoni tal-Inbid" u l-"Varjetajiet tad-Dwieli Awtorizzati" ġew emendati.

2. **Ir-rendiment massimu tal-vinji għall-inbid bid-DOP Santorini tnaqqas minn 8 000 kilogramma għal kull ettaru għal 6 500 kilogramma għal kull ettaru.**

L-istatistika tal-produzzjoni tal-għeneb minn dawn l-aħħar snin turi li r-rendiment medju tal-vinji huwa ta' madwar 3 000 kilogramma għal kull ettaru u li, bi prattiki moderni tal-produzzjoni tal-inbid, ir-rendimenti massimi ma jaqbżux is-6 500 kilogramma għal kull ettaru. Sabiex il-prodott jiġi mħares u mtejjeb, huwa meħtieġ li r-rendiment massimu għal kull ettaru jiġi adattat fid-dawl tad-*data* l-ġdida, u li jitnaqqas għal 6 500 kilogramma għal kull ettaru.

Il-kapitolu dwar ir-"Rendiment(i) massimu/i għal kull ettaru" ġie emendat.

([1]) OJ L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Il-kontenut taz-zokkor tal-inbejjed bojod xotti bid-DOP Santorini ma għandux jaqbeż l-4 grammi għal kull litru, jew id-9 grammi għal kull litru taħt ċerti kundizzjonijiet.**

Il-kontenut taz-zokkor tal-inbejjed bojod xotti bid-DOP Santorini nġieb f'konformità mal-Parti B tal-Anness III tar-Regolament Delegat (UE) 2019/33. Speċifikament ma jaqbiżx "l-4 grammi għal kull litru, jew id-9 grammi għal kull litru, sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 grammi taħt il-kontenut ta' zokkor residwu". Il-pH eċċezzjonalment baxx tal-inbejjed bid-DOP Santorini spiss jirriżulta fi nbejjed b'togħma żbilanċjata. Il-kontenut taz-zokkor propost, bil-kundizzjoni ddikjarata hawn fuq, joħloq bilanċ tajjeb ta' zokkrijiet u aċidità.

Il-kapitolu dwar id-"Deskrizzjoni tal-inbejjed", speċifikament il-parti dwar il-"Karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbid abjad xott", ġie emendat.

4. **Il-forma tat-terminu tradizzjonali "Νυχτέρι" bil-karattri Rumani ġiet sostitwita bit-terminu "Nykteri"-"NYKTERI"**

L-Artikolu 13 tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 235309/7.2.2002, li tapprova t-termini tradizzjonali għall-inbejjed, (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 179/19.2.2002), jistabbilixxi l-kundizzjonijiet għall-użu tat-terminu tradizzjonali "NYXTEPI-Nykteri" għall-inbejjed bojod xotti bid-"Denominazzjoni ta' Oriġini ta' Kwalità Superjuri Santorini". L-emenda tagħmel l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott konformi mal-leġiżlazzjoni nazzjonali.

Il-kapitolu dwar ir-"Rekwiżiti applikabbli", speċifikament it-taqsima dwar it-"Termini tradizzjonali", ġie emendat.

5. **Kliem imħassar mill-kapitolu dwar il-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

Fil-kapitlu dwar il-prattiki tal-produzzjoni tal-inbid għall-inbid abjad xott, tneħħiet id-deskrizzjoni li ġejja ta' metodu ta' vinifikazzjoni: "prodott permezz ta' tgħaffiġ qabel il-fermentazzjoni, segwit minn perjodu fejn jitħalla joqgħod u inokulazzjoni bi ħmira pura magħżula li tesprimi t-tipiċità aromatika". Din tneħħiet għax ma tirrappreżentax prattika enoloġika speċifika.

Il-kapitolu dwar il-"Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" ġie emendat.

6. **Aġġornament tal-fajl tekniku tad-DOP Santorini**

Fil-kuntest tal-aġġornament tal-fajls tekniċi, saru l-bidliet li ġejjin fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

i) ir-rabta maż-żona ġeografika għall-inbid likur minn għeneb imqadded ingħaqdet mar-rabta maż-żona ġeografika għall-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali peress li ma hemm l-ebda differenza bejniethom;

ii) żdiedu u ġew sostitwiti dispożizzjonijiet nazzjonali dwar ir-rekwiżiti u l-kontrolli applikabbli għall-inbejjed ta' DOP u IĠP;

iii) inbidlu d-dettalji tal-awtoritajiet kompetenti ta' kontroll.

Il-kapitli dwar ir-"Rabta maż-żona ġeografika għall-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali" u r-"Rabta maż-żona ġeografika għall-inbid likur mill-għeneb imqadded" ingħaqdu flimkien.

Il-kapitli dwar ir-"Rekwiżiti applikabbli" u d-"Dettalji tal-awtoritajiet u l-korpi ta' kontroll" ġew emendati.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Tip ta' indikazzjoni Ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategorij tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
15. Inbid minn għeneb imqadded

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbid abjad xott*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: kulur isfar jgħajjat jagħti fl-aħdar.

Aroma: riħa kumplessa b'aromi ta' frott taċ-ċitru, noti ta' qxur tal-larinġ u tal-lumi u noti sekondarji minerali karatteristiċi.

Togħma: togħma rikka b'aċidità li tibbilanċja li tagħti struttura, filwaqt li tiżgura togħma friska li tibqa' fil-ħalq fit-tul.

Qawwa alkoħolika naturali minima: 12 %

Qawwa alkoħolika totali minima: 12 %

Kontenut ta' zokkor totali: Kontenut ta' zokkor totali: 0-4 grammi għal kull litru, jew sa 9 grammi għal kull litru, sakemm l-aċidità totali espressa bħala grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru ma tkunx aktar minn 2 grammi taħt il-kontenut ta' zokkor residwu.

- Fir-rigward tal-qawwa alkoħolika totali massima, japplikaw il-valuri previsti fil-leġiżlazzjoni tal-UE rilevanti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12
Aċidità totali minima	5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	200

2. *Inbid likur minn għeneb imqadded*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: oranġjo fl-isfar bi sfumaturi dehbin li jiskuraw lejn il-kannella bit-tqaddim. Fi nbejjed li jitqaddmu għal żmien twil, il-kulur jiskura għal sfumaturi ta' kannella ħamrani.

Aroma: aroma qawwija u kumplessa, b'noti ta' ħwawar, għasel u żbib u noti sussegwenti ta' nwar tal-lumi. Waqt it-tqaddim, l-aromi jsiru aktar qawwija u kumplessi.

Togħma: togħma bbilanċjata b'mod effettiv bl-aċidità tal-varjetà tad-dwieli. Inbid b'palat mimli, bellusi, rikk b'noti ta' għasel u lumi. It-togħma li tibqa' fil-ħalq iddum ħafna u hi aromatika ħafna.

— Qawwa alkoħolika totali minima: 21 % tal-volum

— Qawwa alkoħolika proprja massima: 22 % tal-volum

— Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 400 milligramma għal kull litru għall-inbejjed ħelwin prodotti minn għeneb imqadded b'kontenut ta' zokkor residwu, espress bħala zokkor, ugwali għal jew aktar minn 45 gramma għal kull litru (f'konformità mal-Parti B tal-Anness I tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	15
Aċidità totali minima	5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	400

3. *Inbid abjad ħelu/imqadded b'mod naturali*

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

Dehra: oranġjo fl-isfar bi sfumaturi dehbin li jiskuraw lejn il-kannella bit-tqaddim.

Aroma: aroma qawwija u kumplessa, b'noti ta' ħwawar, għasel u żbib u noti sussegwenti ta' nwar tal-lumi.

Togħma: togħma ħelwa bbilanċjata b'mod effettiv bl-aċidità tal-varjetà tad-dwieli. Inbid b'palat mimli, bellusi, rikk b'noti ta' għasel u lumi. It-togħma li tibqa' fil-ħalq iddum ħafna u hi aromatika ħafna.

— Qawwa alkoħolika naturali minima qabel it-tqaddid: 15 % tal-volum

— Qawwa alkoħolika naturali minima wara t-tqaddid: 21 % vol.

— Qawwa alkoħolika totali minima: 21 % tal-volum

— Fir-rigward tal-qawwa alkoħolika totali massima, japplikaw il-valuri previsti fil-leġiżlazzjoni tal-UE rilevanti.

— Il-kontenut massimu permess ta' diossidu tal-kubrit huwa ta' 400 milligramma għal kull litru għall-inbejjed ħelwin prodotti minn għeneb imqadded b'kontenut ta' zokkor residwu, espress bħala zokkor, ugwali għal jew aktar minn 45 gramma għal kull litru (f'konformità mal-Parti B tal-Anness I tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/934).

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	5,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	400

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Produzzjoni ta' nbejjed bojod xotti

Restrizzjonijiet li jappartjenu għall-vinifikazzjoni

Inbid abjad xott bid-DOP Santorini jiġi prodott b'mill-inqas 85 % għeneb Assyrtiko. Il-perċentwal li jifdal huwa magħmul minn għeneb Aidani u Athiri. Jintuża l-metodu ta' vinifikazzjoni klassiku għall-inbid abjad. It-temperatura waqt il-fermentazzjoni alkoħolika ma għandhiex taqbeż l-20 °C.

2. Produzzjoni ta' nbid likur minn għeneb imqadded

Restrizzjonijiet li jappartjenu għall-vinifikazzjoni

L-inbid likur minn għeneb imqadded bid-DOP Santorini huwa magħmul minn inbid ħelu/imqadded b'mod naturali biż-żieda ta':

— alkoħol newtrali li ġej mid-dwieli, inkluż alkoħol miksub mid-distillazzjoni tal-għeneb imqadded, li għandu qawwa alkoħolika proprja ta' mhux inqas minn 96 % vol.;

— inbid jew distillat ta' għeneb imqadded, b'qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mhux inqas minn 52 % vol. u mhux aktar minn 86 % vol.;

— prodotti tat-tnejn t'hawn fuq biż-żieda tal-most ta' għeneb imqadded tal-istess varjetajiet użati biex isir l-inbid ħelu b'mod naturali;

— spirtu distillat mill-inbid b'qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mhux inqas minn 52 % vol. u mhux aktar minn 86 % vol.;

— spirtu taż-żbib b'qawwa alkoħolika proprja skont il-volum ta' mhux inqas minn 52 % vol. u mhux aktar minn 94,5 % vol.

Il-prodotti msemmija hawn fuq jiżdiedu sal-31 ta' Mejju tas-sena eżatt wara s-sena tal-produzzjoni.

3. Sistemi ta' tħarriġ tad-dwieli

Metodu tal-kultivazzjoni

Id-dwieli jitħarrġu bl-użu tal-forom gobelet tradizzjonali ta' Santorini, gobelet koljata, imsejjaħ wkoll forma ta' kuruna, u gobelet b'qasab li jifforma ħolqa u qasab dritt.

4. Inbid abjad ħelu/imqadded b'mod naturali

Restrizzjonijiet li jappartjenu għall-vinifikazzjoni

L-inbid abjad ħelu/imqadded b'mod naturali bid-DOP Santorini jiġi prodott b'mill-inqas 51 % għeneb tal-varjetà Assyrtiko. Il-bqija tiegħu jikkonsisti minn varjetajiet ta' għeneb Aidani u Athiri b'ammonti żgħar ta' varjetajiet bojod "barranin" tradizzjonalment imkabbra fil-grupp tal-gżejjer ta' Santorini u Thirasia. Speċifikament, dawn il-varjetajiet huma Gaidouria, Katsano, Moschato abjad, Monemvassia, Platani, Potamissi u l-varjetà ħamra Roditis. L-għeneb jinħasad meta jkun misjur iżżejjed u jitħalla fix-xemx biex jinxef parzjalment. Qabel it-tqaddid, il-kontenut taz-zokkor tal-most irid ikun mill-inqas 260 gramma għal kull litru. Wara t-tqaddid, huwa 370 gramma għal kull litru. Iz-zokkrijiet u l-alkoħol fl-inbid lest huma derivati kompletament mill-għeneb vinifikat. Mhijiex permessa ż-żieda qabel, waqt jew wara l-fermentazzjoni ta' dawn li ġejjin: most ikkonċentrat, most ikkonċentrat rettifikat, alkoħol u prodotti tad-distillazzjoni.

5. Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom

Prattika enoloġika speċifika

— Sabiex jużaw l-indikazzjoni "Επιλεγμένος" jew "Réserve", l-inbejjed bojod xotti bid-DOP Santorini jridu jkunu għaddew minn proċess ta' tqaddim totali ta' mill-inqas sena, li 6 xhur minnhom iridu jkunu fi btieti tal-ballut u 3 xhur fil-flixkun.

— Sabiex jużaw l-indikazzjoni "Ειδικά Επιλεγμένος" jew "Grande Réserve", l-inbejjed bojod xotti bid-DOP Santorini jridu jkunu għaddew minn proċess ta' tqaddim totali ta' mill-inqas sentejn, li 12-il xahar minnhom iridu jkunu fi btieti tal-ballut u 6 xhur fil-flixkun.

— Għall-inbejjed Vinsanto, jiġifieri "inbid ħelu/imqadded b'mod naturali" jew "inbid likur minn għeneb imqadded", hemm perjodu minimu obbligatorju ta' 24 xahar għat-tqaddim ossidattiv, li jseħħ waqt li l-inbid ikun fi btieti tal-ballut. Il-perjodu kollu tat-tqaddim ossidattiv, idum kemm idum snin, iseħħ esklussivament fil-gżejjer ta' Santorini u Thirasia.

L-indikazzjonijiet tat-tqaddim tal-inbejjed Vinsanto huma indikati:

— "Vendemmja [sena]", li tfisser li l-għeneb inħasad kollu fis-sena ddikjarata, u r-rekwiżit minimu ta' sentejn ta' tqaddim ossidattiv ġie ssodisfat.

— "Imqaddem għal x snin", fejn x tirreferi għall-għadd ta' snin ta' tqaddim ossidattiv fakultattiv minimu, stabbiliti bħala 4, 8, 12, 16, eċċ., b'4 snin bejniethom.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendiment massimu f'ettolitri tal-prodott finali għal kull ettaru

50 ettolitru għal kull ettaru

2. Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

6 500 kilogramma għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni demarkata għall-inbejjed tad-DOP tkopri l-gżejjer ta' Santorini u Thirasia.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Rabta relatata mal-kwalità, storika, kulturali u soċjali u l-ambjent ġeografiku tal-inbid abjad*

a. Kwalità

Il-vinji ta' Santorini huma fost l-eqdem fid-dinja kollha, u jmorru lura għaż-żminijiet preistoriċi. It-tradizzjoni tal-vitikultura ilha teżisti għal mill-inqas 3 500 sena. Il-klima unika, flimkien mal-kompożizzjoni tal-ħamrija, tfisser li l-varjetajiet tad-dwieli użati fil-vinifikazzjoni jipproduċu nbejjed b'karattru eċċellenti. Hemm deskrizzjonijiet minn vjaġġaturi tas-seklu 19 li jitkellmu dwar il-karatteristiċi organolettiċi eċċellenti tal-inbid. Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-effett tal-ambjent naturali fuq l-għeneb u, b'estensjoni ta' dan, fuq l-inbejjed ta' Santorini. Dak iż-żmien, l-inbid ta' Santorini kien imfittex ħafna f'pajjiżi oħra. Minħabba l-qawwa alkoħolika għolja tiegħu, għal ħafna snin kien jinbiegħ biex isaħħaħ inbejjed minn żoni oħrab'kontenut alkoħoliku baxx.

Minbarra s-sinifikat storiku tagħhom, il-vinji llum huma magħrufin għall-produzzjoni ta' nbejjed uniċi ta' kwalità għolja li, meta jitqaddmu, jesprimu proprju l-ħamrija ta' Santorini, u dak it-territorju uniku tal-vinji tal-gżira.

Illum il-ġurnata, il-produtturi tal-inbid jagħmlu l-aħjar użu mill-għeneb lokali, u jonoraw il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu. Jipproduċu nbejjed ta' kwalità, rikonoxxuti f'kompetizzjonijiet internazzjonali, kemm fil-Greċja kif ukoll f'pajjiżi oħra.

Sabiex tiġi ssalvagwardjata r-rabta bejn l-inbejjed tad-DOP Santorini u l-kwalità tagħhom, kull sena l-inbejjed jiġu soġġetti għal eżaminazzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi minn kumitat stabbilit. L-inbejjed li ma jikkonformawx mal-ispeċifikazzjonijiet rilevanti ma jistgħux jitpoġġew disponibbli bħala nbejjed tad-DOP Santorini.

Studju mill-Università Agrikola ta' Ateni wera li l-inbejjed ta' Santorini huma speċjalment rikki fil-fenoli bijoattivi, minħabba l-metodu ta' tħarriġ uniku li juża l-forma tradizzjonali ta' basket. Dan il-metodu karatteristiku tal-kultivazzjoni tad-dwieli ilu jintuża f'Santorini minn żmien il-qedem, u huwa kompletament konsistenti mal-karatteristiċi l-oħra tal-kultivazzjoni, kif ġej: I) il-ħamrija karatteristika, li hija ramlija, taħlita ta' ġebla ħaffiefa u rmied, u rikka fil-manjeżju, il-kalċju u l-ħadid, b'kapaċità sinifikanti li tassorbi l-ilma; II) il-klima Mediterranja bi xtiewi moderati u sjuf friski, meta ż-żiffiet mill-baħar mit-Tramuntana jkessħu l-vinji; u III) id-differenza sinifikanti fit-temperatura bejn binhar u billejl, flimkien maċ-ċpar mill-baħar li jinżel fuq il-vinji, iżommu lid-dwieli friski u jipproteġuhom mix-xemx qawwija, u b'hekk huma ta' benefiċċju għall-iżvilupp tal-kwalità tal-għeneb.

8.2. *Rabta relatata mal-kwalità, storika, kulturali u soċjali u l-ambjent ġeografiku tal-inbid abjad*

b. Rabta storika

Fil-vjaġġ tagħna tul l-istorja tat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-inbid ta' Santorini, immorru lura fiż-żmien, għat-tielet millennju QK. Fl-iskavar ta' Akrotiri, instabu affarijiet bħal faħam minn injam tad-dwieli u għenieqed ta' għeneb bħala motifi dekorattivi fit-tpittir tal-važuni minn dak iż-żmien, li juru li l-vitikultura kienet waħda mill-attivitajiet prinċipali tal-popolazzjoni. Il-vinji preistoriċi inqerdu mill-iżbruffar qawwi tal-vulkan, madwar l-1650 QK, li qered minn wiċċ id-dinja kull traċċa tal-ħajja umana u tal-pjanti mill-gżira għal madwar tliet sekli.

Il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid bilfors li kienu komponent ewlieni tal-ekonomija ta' Akrotiri meta nqerdet. Dan huwa kkonfermat mill-preżenza fiżika tal-faħam mill-injam tad-dwieli u taż-żerriegħa tal-għeneb, kif ukoll mis-sistema speċjali għat-tisħiq tal-għeneb u l-ġbir tal-most. Il-ħawt tat-tisħiq u l-bittija ta' hawn taħt huma tagħmir essenzjali. Basket kbir mimli lajm, li nstab fil-ħawt tat-tisħiq, wassal lill-arkeologi biex jikkonkludu li l-lajm seta' serva bħala tip ta' filtru biex jitneħħa l-most.

L-inbejjed kienu jinħażnu f'*pithoi* (važetti) li kienu jiġu ssiġillati bix-xama'. Fil-fatt, fuq l-għonq ta' dan ir-reċipjent, hemm simboli minquxa bis-sistema tal-kitba Lineari A li ntgħarfu li jirreferu għall-inbid. B'mod ġenerali, il-multipliċità tar-reċipjenti għall-ħżin, flimkien mal-važetti b'żennuna minnhom falza (stirrup jars), li nstabu f'Akrotiri tissuġġerixxi mhux biss produzzjoni sinifikanti tal-inbid, iżda wkoll kummerċ żviluppat tal-inbid. L-għenieqed tal-għeneb kienu jintużaw bħala motifi dekorattivi fit-tpittir tal-važuni f'dak iż-żmien. Hemm evidenza tal-produzzjoni u l-kummerċ tal-inbid fil-forma ta' ċerti tipi ta' reċipjenti b'żennuni qrib il-bażijiet dojoq tagħhom, kif ukoll l-ammont varjat ta' važetti b'żennuna minnhom falza: važetti magħmulin primarjament biex iġorru l-likwidi. Sa issa Santorini pprovdiet mill-inqas 50 % tal-eżempji kollha ta' dan it-tip bikri ta' reċipjent li nstab fir-reġjun tal-Eġew.

Skont Erodotu, il-Feniċi kienu l-ewwel nies li bbażaw ruħhom fil-post wara d-diżastru. Kemm huma kif ukoll dawk li ġew warajhom kellhom ikampaw mal-ambjent estrem biex jibqgħu ħajjin. Sabiex jissodisfaw il-ħtiġijiet nutrittivi tagħhom, ippruvaw jikkultivaw speċijiet differenti ta' pjanti li ġabu magħhom u li kienu familjari magħhom. Id-dielja biss irnexxielha tissopravvivi tul is-sekli fl-ambjent ostili ta' Santorini. Hija pjanta li kapaċi tadatta u hija speċjalment reżistenti għall-kundizzjonijiet sħan u xotti tal-gżira, b'sistema ta' għeruq robusti u żviluppati sew li jippenetraw il-ħamrija ta' Santorini. *Aspa* huwa l-isem użat min-nies tal-lokal għall-ħamrija iebsa u kumpatta ffurmata minn bosta saffi ta' materjal vulkaniku: irmied, lava, ħaffiefa u radam. Din l-*aspa* għattiet is-sottoswol tal-ġebla tal-ġir u l-ġebla tal-lavanja wara bosta żbruffaturi vulkaniċi. Il-pajsaġġ tal-gżira huwa mmarkat minn sekli ta' xogħol tal-bniedem u huwa xhieda tal-isforzi tan-nies ta' Santorini tul iż-żmien biex jiddominaw l-art tagħhom.

Mill-perjodi arkajċi u klassiċi, ma għandniex evidenza diretta tal-kultivazzjoni tad-dwieli. Madankollu tkun ħaġa stramba jekk l-abitanti ta' Santorini ma kinux jipprattikawha f'art daqshekk ideali. Huwa diffiċli li wieħed jimmaġina l-preżenza tal-proprjetarji sinjuri tal-art f'Santorini jekk ma kinux qed ikabbru prodott li kien irendilhom qligħ kbir. U, sal-lum, l-evidenza turi li dan il-prodott ma kien xejn ħlief l-inbid.

Mis-seklu 12 sas-seklu 17, Santorini kienet maħkuma mill-Venezjani. Mill-bidu nett, l-Ewropej apprezzaw l-inbejjed Griegi, mhux biss għall-kwalità tagħhom, iżda wkoll għax setgħu jifilħu għal vjaġġi twal bil-baħar. Għalhekk, il-bastimenti Franki u Venezjani bdew iġorru dejjem aktar inbid minn Santorini. L-aqwa żmien għall-inbejjed ta' Santorini taħt il-ħakma Venezjana wasal fi tmiemu bil-konkwista finali mit-Torok. L-inbejjed kellhom karriera straordinarja, b'mumenti illustrużi, bħall-fama tagħhom f'Pariġi.

8.3. *Rabta relatata mal-kwalità, storika, kulturali u soċjali u l-ambjent ġeografiku tal-inbid abjad*

Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Id-dwieli u l-inbid ilhom marbuta b'mod inseparabbli mal-ħajja kulturali, soċjali u ekonomika tan-nies ta' Santorini minn żmien il-qedem.

Santorini dejjem għaqqdet il-produttività kbira mal-kwalità u ma' dispożizzjoni li tħares 'il barra. Taħt il-ħakma Torka, in-nuqqas ta' raba' estensiv wassal biex il-popolazzjonijiet Musulmani ma bbażawx ruħhom fil-post. In-nies ta' Santorini kienu jorganizzaw il-komunitajiet tagħhom b'mod demokratiku u, filwaqt li ħadu vantaġġ sħiħ mill-paċi li kienet issaltan fl-Eġew wara l-konkwista Ottomana, żviluppaw il-kummerċ u t-tbaħħir, bħal fiż-żminijiet preistoriċi. Lixandra, Taganrog u Kostantinopli kienu l-aktar ċentri importanti għall-esportazzjoni ta' kwantitajiet kbar ta' nbid minn Santorini. Huwa magħruf li, storikament, kien hemm esportazzjonijiet lejn ir-Russja mill-inqas mill-1786. Tabilħaqq, l-ekonomija ta' Santorini ċkienet meta l-esportazzjonijiet lejn ir-Russja waqfu minħabba r-Rivoluzzjoni ta' Ottubru.

Illum l-evidenza tal-passat qadim tal-gżira hija ppreservata fis-siti arkeoloġiċi ta' Akrotiri u Mesa Vouno, fil-mużewijiet arkeoloġiċi ta' Santorini u Ateni, u fiċ-Ċentru Kulturali Gyzi Megaron. Fil-fatt, il-gżira kollha, bil-kaldera, il-blat vulkaniku, l-irħula tradizzjonali, it-torrijiet u l-għerien tagħha, hija monument tal-istorja ħajja tagħha.

Illum il-ġurnata, insibu kantini tal-inbid b'tagħmir ta' teknoloġija avvanzata, iddedikat kompletament għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità.

Din ir-rabta kulturali, soċjali u ekonomika ġiet ikkonfermata f'dawn l-aħħar snin minn sensiela ta' avvenimenti fil-gżira, bħas-simpożji ta' Ampelos ("Dielja"). Santorini ntgħażlet bħala l-post għal dawn is-simpożji internazzjonali tad-dwieli peress li, minbarra li hija fost l-aktar postijiet sbieħ u uniċi fid-dinja, għandha tradizzjoni ta' 3 500 sena ta' kultivazzjoni tad-dwieli u produzzjoni tal-inbid. Din it-tradizzjoni ġiet imrawma mill-ekosistema unika ta' din il-gżira vulkanika fl-Eġew.

L-għan tal-ewwel simpożju, "Ampelos 2003" (il-5-7 ta' Ġunju), kien li jagħti kontribut materjali biex tiġi stabbilita l-orjentazzjoni t-tajba għall-vitikultura fil-Greċja, u li jagħti lill-vitikulturi kemm jista' jkun "għodod" għal vitikultura moderna u effiċjenti. L-organizzaturi tas-simpożju stiednu lill-vitikulturi, lill-produtturi tal-inbid, lill-esperti, lir-riċerkaturi u lid-diretturi tan-negozju fis-settur biex jaqsmu l-għarfien u l-fehmiet tagħhom dwar is-suġġett. Ġew mistiedna wkoll igawdu l-programm soċjali għani tas-simpożju fl-ambjent perfett: il-gżira famuża ta' Santorini!

L-għan tat-tieni simpożju, "Ampelos 2006" (bejn l-1 u t-3 ta' Ġunju), kien li jippreżenta l-aħħar żviluppi xjentifiċi u tekniċi lill-parteċipanti, flimkien mal-aħħar aħbarijiet tas-suq. Ipprovda opportunità għal diskussjoni siewja bejn esperti minn madwar id-dinja, flimkien ma' rappreżentanti mill-industrija tal-inbid, ġurnalisti li jiktbu dwar l-inbid u enofilji li attendew is-simpożju. Objettiv bażiku tas-simpożju kien li jevalwa t-taħlita tal-ħamrija, il-klima u l-varjetà tad-dwieli fil-każ ta' kull dielja, u li jqis kif jista' jsir l-aħjar użu mill-materja prima bl-użu tal-firxa kollha ta' tekniki tal-produzzjoni tal-inbid. Dan jikkontribwixxi għall-iżvilupp tal-aromi speċifi u mixtieqa, flimkien mat-togħma, tal-inbejjed ta' kull reġjun. Fl-aħħarnett, ingħatat attenzjoni speċjali għall-istrateġiji tas-suq li setgħu jiġu adottati.

It-tielet simpożju internazzjonali, "Ampelos 2013", sar f'Santorini fit-30 u l-31 ta' Mejju 2013. L-objettivi kienu: żviluppi fl-adattament tal-vitikultura fil-kuntest tat-tibdil fil-klima; il-progress u l-innovazzjoni fil-produzzjoni tal-inbid; strateġiji ġodda għall-promozzjoni tal-prodotti tal-inbid fil-kundizzjonijiet ekonomiċi ġodda li kienu daħlu fis-seħħ fil-livell globali; u x-xejriet ġodda fl-implimentazzjoni ta' prattika tajba fil-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid.

It-tema tar-raba' simpożju internazzjonali "Ampelos" (mit-12 sal-14 ta' Mejju) kienet "Il-vinja tal-Mediterran u t-tibdil fil-klima". Il-preżentazzjonijiet ikkonfermaw l-effett sinifikanti tat-tibdil fil-klima, u speċjalment iż-żieda fit-temperaturi atmosferiċi medji, fuq l-iżvilupp fenoliku, il-fiżjoloġija u l-perjodi ta' sajran tal-għeneb. Kien innutat li, matul l-aħħar 40 sena, ġiet osservata xejra fil-vinji Ewropej. Skont ir-reġjun u l-varjetà tad-dwieli, il-feġġ tal-weraq, il-fjoritura u s-sajran tal-għeneb bdew iseħħu bejn ġimagħtejn u 3 ġimgħat qabel. Fl-istess ħin, l-għeneb qed isir bis-sħiħ f'temperaturi ħafna ogħla. Il-parametri klimatiċi ewlenin huma t-temperatura, ix-xita u d-dawl tax-xemx. Kien innutat li, irrispettivament mill-mudelli ta' tbassir għal dawk il-parametri, il-mappa Ewropea tad-dwieli u l-inbid se tinbidel b'mod sinifikanti. Il-bidla se taffettwa kemm il-mudell tal-varjetajiet tad-dwieli kif ukoll l-elementi strutturali tal-mappa. Ir-riżultati se jkunu pjuttost negattivi għall-kwalità tal-inbejjed, speċjalment dawk magħmula minn varjetajiet ta' għeneb abjad.

8.4. *Rabta relatata mal-kwalità, storika, kulturali u soċjali u l-ambjent ġeografiku tal-inbid abjad*

L-ambjent ġeografiku u l-oriġini ġeografika

Fiż-żona tal-produzzjoni għall-inbejjed bid-DOP Santorini, id-dwieli jkopru madwar 12 000 stremmata. Jibdew mil-livell tal-baħar u jestendu sa terrazzi li huma twal sa 300 metru.

Ir-reġjun għandu klima tipika Mediterranja b'xemx qawwija, sjuf sħan u xotti u xtiewi moderati. It-temperatura massima annwali medja hija ta' 23 °C, filwaqt li dik minima hija ta' 14-il °C. L-ammont medju annwali ta' xita huwa bejn 250 u 370 millimetru.

Santorini hija prinċipalment iffurmata minn depożiti ta' ħamrija lokali mill-perjodu Terzjarju, ħaffiefa u lava. Il-ħamrija ta' Santorini hija ramlija b'ammonti żgħar ħafna ta' tafal. Hija wkoll baxxa fil-materja organika u, bl-eċċezzjoni ta' żona żgħira madwar l-għolja Profitis Ilias, ma fihiex karbonat tal-kalċju. Għal dawn ir-raġunijiet, minkejja l-fatt li l-art hija rikka fil-potassju, il-pjanti ma jistgħux jassorbu l-kwantitajiet meħtieġa biex jinnewtralizzaw l-aċidu tartariku fi kwalunkwe grad sinifikanti. Din hija r-raġuni għal-livell għoli ta' aċidità tal-inbejjed ta' Santorini. Il-klima, bl-iskarsezza tax-xita, tikkontribwixxi wkoll għall-assorbiment baxx tal-potassju, bħalma jagħmel il-fatt li l-vinji mhumiex irrigati.

Il-gżira hija eċċezzjonalment xotta. Matul ix-xhur tas-sajf, meta l-għeneb ikun qed isir, it-temperaturi matul il-ġurnata huma għoljin ħafna. Matul dan il-perjodu xott twil, il-ħtiġijiet tal-idratazzjoni tal-pjanti huma fornuti miċ-ċpar li jirriżulta mill-evaporazzjoni tal-baħar. Dan jitla' mill-kaldera u jgħatti l-gżira.

Fl-istess ħin, matul ix-xhur tas-sajf, il-gżira tintlaqat kontinwament bla ħniena mill-irjieħ mit-Tramuntana, magħrufa bħala "*Meltemi*", li jipprevjenu l-akkumulazzjoni tal-umdità fuq l-għeneb binhar. Billejl, madankollu, meta t-temperaturi jonqsu u l-kundizzjonijiet klimatiċi jsiru relattivament niedja, il-ħamrija vulkanika tal-gżira tassorbi l-umdità u, b'dan il-mod, issostni d-dwieli.

F'postijiet fejn l-art għandha inklinazzjoni wieqfa, in-nies ta' Santorini bnew il-famużi *pezoules* (tarġiet). Fi kliem ieħor, iffurmaw l-art f'terrazzi sabiex jiffaċilitaw il-kultivazzjoni u jillimitaw it-telf tal-ilma.

B'riżultat ta' din it-taħlita unika ta' klima u ħamrija, l-għeneb ta' Santorini jsir malajr u jżomm l-aċidità tiegħu.

Bħal kull ħaġa oħra fil-gżira ta' Santorini li hija tant milquta mill-irjieħ, anke d-dwieli għandhom forma unika. Bejn il-pjanti, li huma baxxi, hemm spazji wisgħin. Sabiex jipproteġu l-għeneb mill-irjieħ bla heda li jolqtu l-gżira fix-xitwa, in-nies ta' Santorini għandhom metodu ta' rmondar tad-dwieli f'forom ta' kuruna fejn l-għeneb jikber fuq ġewwa.

Huwa rari li jiġu affettwati b'mod sever mill-insetti jew mill-mard. L-uniku intervent tal-protezzjoni tal-pjanti huwa l-applikazzjoni preventiva darba jew darbtejn tal-kubrit fir-rebbiegħa.

Il-vinji ta' Santorini huma l-eqdem fost dawk tal-Greċja. Xi dwieli jista' jkollhom sa 300 sena. Id-dwieli għandhom l-għeruq tagħhom stess. Ma jitlaqqmux fuq riżomi Amerikani. Dan għaliex il-phylloxera, l-insett qerried li għadu jeqred il-vinji madwar id-dinja, qatt ma wasal hawn. B'xorti tajba, il-ħamrija vulkanika tal-gżira, bl-iskarsezza ta' tafal u l-kontenut għoli ħafna ta' ramel (93-97 %) tagħha, ma ssostnihx.

Konsegwentement, numru ta' fatturi joħolqu mikroklima bħal ebda oħra fid-dinja. Din tgħin lill-għeneb isir kompletament, u tagħtih karatteristiċi speċjali bħall-aċidità għolja rifreskanti u l-qawwa alkoħolika għolja.

8.5. *Rabta relatata mal-kwalità, storika, kulturali u soċjali u l-ambjent ġeografiku tal-inbid abjad*

Dettalji tal-prodott

Il-vinji tal-gżejjer ta' Santorini u Thirasia huma punti ta' osservazzjoni ta' veru fuq il-Baħar Eġew. Matul is-sajf, l-irjieħ mit-Tramuntana, il-famużi *Meltemi*, jipprevjenu temperaturi għoljin, u b'hekk joħolqu mikroklima partikolari. Dan isaħħaħ il-maturazzjoni tal-għeneb u l-kompożizzjoni tiegħu matul l-istadju "analitiku" tas-sajran, jiġifieri billi jitqiesu l-aċidità, il-kulur, l-aromi, iz-zokkrijiet, eċċ. Ir-riżultat huwa nbejjed ta' kwalità eċċezzjonali. L-inbejjed bid-DOP Santorini huma magħmula mill-varjetajiet ta' għeneb lokali Assyrtiko, Athiri u Aidani.

B'mod partikolari, l-inbid abjad xott bid-DOP Santorini jiġi prodott b'mill-inqas 85 % għeneb Assyrtiko. Il-perċentwal li jifdal huwa magħmul minn għeneb Aidani u Athiri.

It-taħlita tal-klima, il-kompożizzjoni tal-ħamrija tal-gżejjer, il-varjetajiet tad-dwieli mkabbra, l-attenzjoni mogħtija lid-dwieli u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid użati tikkontribwixxi għall-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed tad-DOP Santorini. Din it-taħlita tippermettilhom jitqaddmu u jtejbu l-karatteristiċi tagħhom maż-żmien. L-inbid abjad xott imqaddem għandu kulur isfar dehbi skur bi sfumaturi oranġjo. L-aromi tiegħu huma fil-biċċa l-kbira tal-fjuri u ta' frott aħdar, bħal sfarġel u bosta frottiet li jagħtu l-gamm. Huma preżenti wkoll noti ta'ġewż bħal lewż u ġellewż inkaljat. Spiss jinstabu noti ta' ħwawar, bħall-kemmun u l-kosbor, ħxejjex aromatiċi bħall-ġeranju, is-sagħtar, is-salvja, il-kamumella u finitura ta' tin imqadded. L-aromi huma preżenti wkoll bħala togħmiet, flimkien mal-għasel u l-frott imqadded. L-inbejjed imqaddmin għandhom ukoll konsistenza qisha butir. Minħabba dan t'hawn fuq, dawn l-inbejjed għandhom palat rikk u kumplessi, u togħma li tibqa' fil-ħalq li hi saħansitra itwal.

8.6. *Rabta relatata mal-kwalità, storika, kulturali u soċjali u l-ambjent ġeografiku tal-inbid abjad*

Interazzjonijiet kawżali

Kif ġie spjegat fid-dettall fit-taqsimiet ta' hawn fuq, l-uniċità tal-inbejjed bid-DOP Santorini hija dovuta għall-karatteristiċi speċifiċi tal-gżira u t-tekniki speċifiċi tal-kultivazzjoni. Dawn jinkludu:

1. It-tħarriġ f'forma ta' "basket". Il-metodu karatteristiku tal-kultivazzjoni tad-dwieli użat f'Santorini, prattika lokali li baqgħet ħajja minn żminijiet imgħoddija sal-lum. Biex jiffurmaw il-"basktijiet", il-vitikulturi esperjenzati ta' Santorini jgħawġu l-qasab flimkien biex jiffurmaw kuruni kbar, bħal basktijiet naturali, li jistrieħu fuq il-ħamrija vulkanika tal-gżira. L-għeneb isir ġewwa l-protezzjoni tal-basktijiet, fejn ma jkunx f'riskju. Fl-istess ħin, id-dwieli kapaċi jifilħu għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi partikolarment diffiċli ta' Santorini. Dawn huma kif ġej:

— irjieħ qawwija ħafna, speċjalment fir-rebbiegħa, l-istaġun li fih jidhru r-rimjiet il-ġodda;

— ramel li jtir bis-saħħa mill-ħamrija vulkanika, minħabba r-riħ;

— xemx tiżreġ matul is-sajf;

— nuqqas ta' ilma (ħlief għaċ-ċpar mill-baħar billejl);

2. Il-ħamrija karatteristika, li hija ramlija, taħlita ta' ġebla ħaffiefa u rmied, u rikka fil-manjeżju, il-kalċju u l-ħadid, b'kapaċità sinifikanti li tassorbi l-ilma;

3. Il-klima Mediterranja bi xtiewi moderati u sjuf friski, meta ż-żiffiet mill-baħar mit-Tramuntana jkessħu l-vinji; u

4. Id-differenza sinifikanti fit-temperatura bejn binhar u billejl, flimkien maċ-ċpar mill-baħar li jinżel fuq il-vinji, iżommu lid-dwieli friski u jipproteġuhom mix-xemx qawwija, u b'hekk huma ta' benefiċċju għall-iżvilupp tal-kwalità tal-għeneb.

Il-mikroklima distintiv tal-gżejjer fiż-żona demarkata tinteraġixxi mar-riljiev tal-art, u l-varjetajiet tad-dwieli taż-żona jipproduċu inbejjed b'kumplessità aromatika kbira. Jiddomina l-frott taċ-ċitru, speċjalment il-fjuri taċ-ċitru, bħas-citron, il-lumi, it-tronġ u l-larinġ tad-demm. Il-frott b'polpa bajda wkoll huwa speċjalment prevalenti, u l-istess jgħodd għall-frott aħdar bħal-lanġas u t-tuffieħ aħdar. Imbagħad hemm il-frott tal-għadma bħall-ħawħ abjad, il-berquq u n-naspli. U wara nsibu l-frott tropikali, pereżempju l-mango, l-ananas, il-liċċi u l-bettieħ. Bħala togħma, l-impressjoni inizjali hija sens qawwi ta' aċidità bbilanċjat bis-sensazzjoni shuna u ħelwa tal-livell għoli ta' alkoħol. Il-frott taċ-ċitru, u speċjalment il-fjuri, jiddominaw mas-citron, il-lumi, il-lajm, it-tronġ u l-larinġ tad-demm, flimkien mal-frott b'polpa bajda bħal-lanġas, li huwa prinċipju karatteristiku ta' Assyrtiko, u t-tuffieħ aħdar, u l-frott tal-għadma bħall-ħawħ abjad, il-berquq u l-frott aħdar (liċċi, naspli). Skont il-kwantitajiet ta' Athiri u Aidani, nistgħu nsibu wkoll frott tropikali bħal mango u ananas. Karatteristika oħra misjuba f'Santorini hija t-togħma mielħa qawwija. Din ma għandhiex x'taqsam mal-varjetà tad-dwieli iżda pjuttost mal-prossimità tal-vinji għall-baħar. Saħansitra karatteristika oħra qawwija tat-togħma hija l-mineralità, jiġifieri t-togħma ta' ġebel imxarrab.

Minħabba dan ta' hawn fuq, l-inbejjed ta' Santorini huma rikki, korpużi, u jħallu togħma li tippersisti għal diversi sekondi.

8.7. *Rabta relatata mal-kwalità, storika u kulturali mal-ambjent ġeografiku tal-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded*

Kwalità

Il-vinji ta' Santorini huma fost l-eqdem fid-dinja kollha, u jmorru lura għaż-żminijiet preistoriċi. It-tradizzjoni tal-vitikultura ilha teżisti għal mill-inqas 3 500 sena. Il-klima unika, flimkien mal-kompożizzjoni tal-ħamrija, tfisser li l-varjetajiet tad-dwieli użati fil-vinifikazzjoni jipproduċu nbejjed b'karattru eċċellenti. Il-vjaġġaturi tas-seklu 19 jiddeskrivu l-karatteristiċi organolettiċi eċċellenti tal-inbid. Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-effett tal-ambjent naturali fuq l-għeneb u, konsegwentement, fuq l-inbejjed ta' Santorini. Dak iż-żmien, l-inbid ta' Santorini kien imfittex ħafna f'pajjiżi oħra. Minħabba l-qawwa alkoħolika għolja tiegħu, għal ħafna snin kien jinbiegħ biex isaħħaħ inbejjed b'kontenut alkoħoliku baxx minn żoni oħra.

Minbarra s-sinifikat storiku tagħhom, il-vinji llum huma magħrufin għall-produzzjoni ta' nbejjed uniċi ta' kwalità għolja li, meta jitqaddmu, jesprimu proprju l-ħamrija ta' Santorini, u dak it-territorju uniku tal-vinji tal-gżira.

Illum il-ġurnata, il-produtturi tal-inbid jagħmlu l-aħjar użu mill-għeneb lokali, u jonoraw il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu. Jipproduċu nbejjed ta' kwalità, rikonoxxuti f'kompetizzjonijiet internazzjonali, kemm fil-Greċja kif ukoll f'pajjiżi oħra.

Sabiex tiġi ssalvagwardjata r-rabta bejn l-inbejjed tad-DOP Santorini u l-kwalità tagħhom, kull sena l-inbejjed jiġu soġġetti għal eżaminazzjoni tal-karatteristiċi organolettiċi minn kumitat stabbilit. L-inbejjed li ma jikkonformawx mal-ispeċifikazzjonijiet rilevanti ma jistgħux ikunu disponibbli bħala nbejjed tad-DOP Santorini.

Studju mill-Università Agrikola ta' Ateni wera li l-inbejjed ta' Santorini huma speċjalment rikki fil-fenoli bijoattivi, minħabba l-metodu ta' tħarriġ uniku li juża l-forma tradizzjonali ta' basket. Dan il-metodu karatteristiku tal-kultivazzjoni tad-dwieli ilu jintuża f'Santorini minn żminijiet il-qedem, u huwa kompletament konsistenti mal-karatteristiċi l-oħra tal-kultivazzjoni, kif ġej.

I) il-ħamrija karatteristika, li hija ramlija, taħlita ta' ġebla ħaffiefa u rmied, u rikka fil-manjeżju, il-kalċju u l-ħadid, b'kapaċità sinifikanti li tassorbi l-ilma;

II) il-klima Mediterranja bi xtiewi moderati u sjuf friski, meta ż-żiffiet mill-baħar mit-Tramuntana jkessħu l-vinji;

III) id-differenza sinifikanti fit-temperatura bejn binhar u billejl, flimkien maċ-ċpar mill-baħar li jinżel fuq il-vinji, iżommu lid-dwieli friski u jipproteġuhom mix-xemx qawwija, u b'hekk huma ta' benefiċċju għall-iżvilupp tal-kwalità tal-għeneb.

8.8. *Rabta relatata mal-kwalità, storika u kulturali mal-ambjent ġeografiku tal-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded*

Rabta storika

Fil-vjaġġ tagħna tul l-istorja tat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-inbid ta' Santorini, immorru lura fiż-żmien għat-tielet millennju QK. Fl-iskavar ta' Akrotiri, instabu affarijiet bħal faħam minn injam tad-dwieli u għenieqed ta' għeneb bħala motifi dekorattivi fit-tpittir tal-vażuni minn dak iż-żmien, li juru li l-vitikultura kienet waħda mill-attivitajiet prinċipali tal-popolazzjoni. Il-vinji preistoriċi inqerdu mill-iżbruffar qawwi tal-vulkan, madwar l-1650 QK, li qered minn wiċċ id-dinja kull traċċa tal-ħajja umana u tal-pjanti mill-gżira għal madwar tliet sekli.

Il-vitikultura u l-produzzjoni tal-inbid bilfors li kienu komponent ewlieni tal-ekonomija ta' Akrotiri meta nqerdet. Dan huwa kkonfermat mill-preżenza fiżika tal-faħam mill-injam tad-dwieli u taż-żerriegħa tal-għeneb, kif ukoll mis-sistema speċjali għat-tisħiq tal-għeneb u l-ġbir tal-most. Il-ħawt tat-tisħiq u l-bittija t'hawn taħt huma t-tagħmir essenzjali. Fl-istess ħin, basket kbir mimli lajm, li nstab fil-ħawt tat-tisħiq, wassal lill-arkeologi biex jikkonkludu li l-lajm seta' serva bħala tip ta' filtru biex jitneħħa l-most.

L-inbejjed kienu jinħażnu f'*pithoi* (vażetti) li kienu jiġu ssiġillati bix-xama'. Fil-fatt, fuq l-għonq ta' dan ir-reċipjent, hemm simboli minquxa bis-sistema tal-kitba Lineari A li ntgħarfu li jirreferu għall-inbid. B'mod ġenerali, il-multipliċità tar-reċipjenti għall-ħżin, flimkien mal-vażetti b'żennuna minnhom falza (stirrup jars), li nstabu f'Akrotiri tissuġġerixxi mhux biss produzzjoni sinifikanti tal-inbid, iżda wkoll kummerċ żviluppat tal-inbid. L-għenieqed tal-għeneb kienu jintużaw bħala motifi dekorattivi fit-tpittir tal-vażuni f'dak iż-żmien. Hemm evidenza tal-produzzjoni u l-kummerċ tal-inbid fil-forma ta' ċerti tipi ta' reċipjenti b'żennuni qrib il-bażijiet dojoq tagħhom, kif ukoll l-ammont varjat ta' vażetti b'żennuna minnhom falza: vażetti magħmulin primarjament biex iġorru l-likwidi. Sa issa Santorini pprovdiet mill-inqas 50 % tal-eżempji kollha ta' dan it-tip bikri ta' reċipjent li nstab fir-reġjun tal-Eġew.

Skont Erodotu, il-Feniċi kienu l-ewwel nies li bbażaw ruħhom fil-post wara d-diżastru. Kemm huma kif ukoll dawk li ġew warajhom kellhom ikampaw mal-ambjent estrem biex jibqgħu ħajjin. Sabiex jissodisfaw il-ħtiġijiet nutrittivi tagħhom, ippruvaw jikkultivaw speċijiet differenti ta' pjanti li ġabu magħhom u li kienu familjari magħhom. Id-dielja biss irnexxielha tissopravvivi tul is-sekli fl-ambjent ostili ta' Santorini. Hija pjanta li kapaċi tadatta u hija speċjalment reżistenti għall-kundizzjonijiet sħan u xotti tal-gżira, b'għeruq robusti u żviluppati sew li jippenetraw il-ħamrija ta' Santorini. *Aspa* huwa l-isem użat min-nies tal-lokal għall-ħamrija iebsa u kumpatta ffurmata minn bosta saffi ta' materjal vulkaniku: irmied, lava, ħaffiefa u radam. Din l-*aspa* għattiet is-sottoswol tal-ġebla tal-ġir u l-ġebla tal-lavanja wara bosta żbruffaturi vulkaniċi. Il-pajsaġġ tal-gżira huma mmarkat minn sekli ta' xogħol tal-bniedem u huwa xhieda tal-isforzi tan-nies ta' Santorini tul iż-żmien biex jiddominaw l-art tagħhom.

Mill-perjodi arkajċi u klassiċi, ma għandniex evidenza diretta tal-kultivazzjoni tad-dwieli. Madankollu tkun ħaġa stramba jekk l-abitanti ta' Santorini ma kinux jipprattikawha f'art daqshekk ideali. Huwa diffiċli li wieħed jimmaġina l-preżenza tal-proprjetarji sinjuri tal-art f'Santorini jekk ma kinux qed ikabbru prodott li kien irendilhom qligħ kbir. U, sal-lum, l-evidenza turi li dan il-prodott ma kien xejn ħlief l-inbid.

Mis-seklu 12 sas-seklu 17, Santorini kienet maħkuma mill-Venezjani. Mill-bidu nett, l-Ewropej apprezzaw l-inbejjed Griegi, mhux biss għall-kwalità tagħhom, iżda wkoll għax setgħu jifilħu għal vjaġġi twal bil-baħar. Għalhekk, il-bastimenti Franki u Venezjani bdew iġorru dejjem aktar inbid minn Santorini. L-aqwa żmien għall-inbejjed ta' Santorini taħt il-ħakma Venezjana wasal fi tmiemu bil-konkwista finali mit-Torok. L-inbejjed kellhom karriera straordinarja, b'mumenti illustrużi, bħall-fama tagħhom f'Pariġi.

8.9. *Rabta relatata mal-kwalità, storika u kulturali mal-ambjent ġeografiku tal-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded*

Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Id-dwieli u l-inbid ilhom marbuta b'mod inseparabbli mal-ħajja kulturali, soċjali u ekonomika tan-nies ta' Santorini minn żmien il-qedem.

Il-Vinsanto jkompli t-tradizzjoni tal-*passos*, l-isem għall-inbid imqadded ta' żmien il-qedem li għalih kienu magħrufa l-gżejjer tal-Eġew.

Ftit hemm inbejjed illum li żammew l-istess forma u metodi ta' produzzjoni bħal fi żmien il-Greċja tal-qedem. B'togħma ħelwa fuq l-ilsien, Esjodu, fis-seba' seklu QK, kiteb: "Uri l-għeneb lix-xemx għal 10 ijiem u ljieli, u ħallih fid-dell għal ħamsa". B'dan il-mod, jagħtina r-riċetta antika għall-produzzjoni tal-inbid.

Il-Vinsanto jpaxxina bl-istess togħma tal-inbejjed li jinxtorbu mhux dilwiti fis-simpożji ta' Platun u Sokrate.

Fis-seklu 12, il-konkwistaturi Venezjani taw isem ġdid lil dan l-inbid, u sejħulu "Vino di Santorini" (inbid ta' Santorini). Dan sar "Vino Santo" u sussegwentement "Vinsanto". Taħt l-isem "Vinsanto", wasal fil-portijiet ta' Kostantinopli, ir-Russja, Trieste, Ancona u Venezja. Dan l-inbid ħelu famuż, li jimmanifesta l-uniċità ta' Santorini, ikkumplimenta ċ-ċeni stravaganti tal-ħakkiema medjevali. Għal ħafna sekli, kien jintuża bħala l-inbid tat-tqarbin fil-kalċi tal-Knisja Ortodossa tar-Russja kollha.

L-ewwel referenza magħrufa għall-isem "Vinsanto" tmur lura għall-1729. F'ittra lill-Isqof Kattoliku tal-gżira, xi kaptani baħrin kitbu li bastiment tal-pirati kien seraq minn żewġ bastimenti minn Santorini u ħa għaxar btieti nbid u ħamsa Vinsanto.

Santorini dejjem għaqqdet il-produttività kbira mal-kwalità u ma' dispożizzjoni li tħares 'il barra. L-esportazzjonijiet tal-Vinsanto laħqu l-ogħla livell tagħhom matul il-ħakma Venezjana u dik Torka, u għal darba oħra fis-seklu 19 meta Santorini esportat aktar inbejjed mill-bqija tal-Greċja f'daqqa. Taħt il-ħakma Torka, in-nuqqas ta' raba' estensiv wassal biex il-popolazzjonijiet Musulmani ma bbażawx ruħhom fil-post. In-nies ta' Santorini kienu jorganizzaw il-komunitajiet tagħhom b'mod demokratiku u, filwaqt li ħadu vantaġġ sħiħ mill-paċi li kienet issaltan fl-Eġew wara l-konkwista Ottomana, żviluppaw il-kummerċ u t-tbaħħir, bħal fiż-żminijiet preistoriċi. Lixandra, Taganrog u Kostantinopli kienu l-aktar ċentri importanti għall-esportazzjoni ta' kwantitajiet kbar ta' nbid minn Santorini. Huwa magħruf li, storikament, il-Vinsanto ilu jiġi esportat lejn ir-Russja mill-inqas mill-1786. Tabilħaqq, l-ekonomija ta' Santorini ċkienet meta l-esportazzjonijiet ta' Vinsanto lejn ir-Russja waqfu minħabba r-Rivoluzzjoni ta' Ottubru.

Illum l-evidenza tal-passat qadim tal-gżira hija ppreservata fis-siti arkeoloġiċi ta' Akrotiri u Mesa Vouno, fil-mużewijiet arkeoloġiċi ta' Santorini u Ateni, u fiċ-Ċentru Kulturali Gyzi Megaron. Fil-fatt, il-gżira kollha, bil-kaldera, il-blat vulkaniku, l-irħula tradizzjonali, it-torrijiet u l-għerien tagħha, hija monument tal-istorja ħajja tagħha.

Illum il-ġurnata, insibu kantini tal-inbid b'tagħmir ta' teknoloġija avvanzata, iddedikat kompletament għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità.

Din ir-rabta kulturali, soċjali u ekonomika ġiet ikkonfermata f'dawn l-aħħar snin minn sensiela ta' avvenimenti fil-gżira, bħas-simpożji ta' Ampelos ("Dielja"). Santorini ntgħażlet bħala l-post għal dawn is-simpożji internazzjonali tad-dwieli peress li, minbarra li hija fost l-aktar postijiet sbieħ u uniċi fid-dinja, għandha tradizzjoni ta' 3 500 sena ta' kultivazzjoni tad-dwieli u produzzjoni tal-inbid. Din it-tradizzjoni ġiet imrawma mill-ekosistema unika ta' din il-gżira vulkanika fl-Eġew.

8.10. *Rabta relatata mal-kwalità, storika u kulturali mal-ambjent ġeografiku tal-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded*

L-ambjent ġeografiku u l-oriġini ġeografika

Fiż-żona tal-produzzjoni għall-inbejjed bid-DOP Santorini, id-dwieli jkopru madwar 12 000 stremmata. Jibdew mil-livell tal-baħar u jestendu sa terrazzi li huma twal sa 300 metru.

Ir-reġjun għandu klima tipika Mediterranja b'xemx qawwija, sjuf sħan u xotti u xtiewi moderati. It-temperatura massima annwali medja hija ta' 23 °C, filwaqt li dik minima hija ta' 14-il °C. L-ammont medju annwali ta' xita huwa bejn 250 u 370 millimetru.

Santorini hija prinċipalment iffurmata minn depożiti ta' ħamrija lokali mill-perjodu Terzjarju, ħaffiefa u lava. Il-ħamrija ta' Santorini hija ramlija b'ammonti żgħar ħafna ta' tafal. Hija wkoll baxxa fil-materja organika u, bl-eċċezzjoni ta' żona żgħira madwar l-għolja Profitis Ilias, ma fihiex karbonat tal-kalċju. Għal dawn ir-raġunijiet, minkejja l-fatt li l-art hija rikka fil-potassju, il-pjanti ma jistgħux jassorbu l-kwantitajiet meħtieġa biex jinnewtralizzaw l-aċidu tartariku fi kwalunkwe grad sinifikanti. Din hija r-raġuni għal-livell għoli ta' aċidità tal-inbejjed ta' Santorini. Il-klima, bl-iskarsezza tax-xita, tikkontribwixxi wkoll għall-assorbiment baxx tal-potassju, bħalma jagħmel il-fatt li l-vinji mhumiex irrigati.

Il-gżira hija eċċezzjonalment xotta. Matul ix-xhur tas-sajf, meta l-għeneb ikun qed isir, it-temperaturi matul il-ġurnata huma għoljin ħafna. Matul dan il-perjodu xott twil, il-ħtiġijiet tal-idratazzjoni tal-pjanti huma fornuti miċ-ċpar li jirriżulta mill-evaporazzjoni tal-baħar. Dan jitla' mill-kaldera u jgħatti l-gżira.

Fl-istess ħin, matul ix-xhur tas-sajf, il-gżira tintlaqat kontinwament bla ħniena mill-irjieħ mit-Tramuntana, magħrufa bħala "*Meltemi*", li jipprevjenu l-akkumulazzjoni tal-umdità fuq l-għeneb binhar. Billejl, madankollu, meta t-temperaturi jaqgħu u l-kundizzjonijiet klimatiċi jsiru relattivament niedja, il-ħamrija vulkanika tal-gżira tassorbi l-umdità u, b'dan il-mod, issostni d-dwieli.

F'postijiet fejn l-art għandha inklinazzjoni wieqfa, in-nies ta' Santorini bnew il-famużi *pezoules* (tarġiet). Fi kliem ieħor, iffurmaw l-art f'terrazzi sabiex jiffaċilitaw il-kultivazzjoni u jillimitaw it-telf tal-ilma.

B'riżultat ta' din it-taħlita unika ta' klima u ħamrija, l-għeneb ta' Santorini jsir malajr u jżomm l-aċidità tiegħu.

Bħal kull ħaġa oħra fil-gżira ta' Santorini li hija tant milquta mill-irjieħ, anke d-dwieli għandhom forma unika. Bejn il-pjanti, li huma baxxi, hemm spazji wesgħin. Sabiex jipproteġu l-għeneb mill-irjieħ bla heda li jolqtu l-gżira fix-xitwa, in-nies ta' Santorini għandhom metodu ta' rmondar tad-dwieli f'forom ta' kuruna fejn l-għeneb jikber fuq ġewwa.

Huwa rari li jiġu affettwati b'mod sever mill-insetti jew mill-mard. L-uniku intervent tal-protezzjoni tal-pjanti huwa l-applikazzjoni preventiva darba jew darbtejn tal-kubrit fir-rebbiegħa.

Il-vinji ta' Santorini huma l-eqdem fost dawk tal-Greċja. Xi dwieli jistgħu jkun li għandhom anke sa 300 sena. Id-dwieli għandhom l-għeruq tagħhom stess. Ma jitlaqqmux fuq riżomi Amerikani. Dan għaliex il-phylloxera, l-insett qerried li għadu jeqred il-vinji madwar id-dinja, qatt ma wasal hawn. B'xorti tajba, il-ħamrija vulkanika tal-gżira, bl-iskarsezza ta' tafal u l-kontenut għoli ħafna ta' ramel (93-97 %) tagħha, ma ssostnihx.

Konsegwentement, għadd ta' fatturi joħolqu mikroklima unika fid-dinja, li tgħin lill-għeneb jimmatura bis-sħiħ. Flimkien mal-effetti tal-esponiment għax-xemx u tat-tqaddim, dawn il-fatturi jirriżultaw fil-produzzjoni ta' nbejjed ħelwin bil-karatteristiċi konċentrati tagħhom u sensazzjoni bellusija mill-isbaħ fil-ħalq.

8.11. *Rabta relatata mal-kwalità, storika u kulturali mal-ambjent ġeografiku tal-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded*

Dettalji tal-prodott

Il-vinji tal-gżejjer ta' Santorini u Thirasia huma punti ta' osservazzjoni ta' veru fuq il-Baħar Eġew. Matul is-sajf, l-irjieħ mit-Tramuntana, il-famużi *Meltemi*, jipprevjenu temperaturi għoljin, u b'hekk joħolqu mikroklima partikolari. Dan isaħħaħ il-maturazzjoni tal-għeneb u l-kompożizzjoni tiegħu matul l-istadju "analitiku" tas-sajran, jiġifieri billi jitqiesu l-aċidità, il-kulur, l-aromi, iz-zokkrijiet, eċċ. Ir-riżultat huwa nbejjed ta' kwalità eċċezzjonali.

Barra minn hekk, it-taħlita tal-klima, il-kompożizzjoni tal-ħamrija tal-gżejjer, il-varjetajiet tad-dwieli mkabbra, l-attenzjoni mogħtija lid-dwieli u t-tekniki tal-produzzjoni tal-inbid użati tikkontribwixxi għall-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed tad-DOP Santorini.

L-inbid abjad ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded bid-DOP Santorini jiġu prodotti b'mill-inqas 51 % għeneb tal-varjetà Assyrtiko. Il-bqija tagħhom jikkonsistu minn varjetajiet ta' għeneb Aidani u Athiri b'ammonti żgħar ta' varjetajiet bojod "barranin" imkabbra bil-mod tradizzjonali fil-grupp tal-gżejjer ta' Santorini u Thirasia. Speċifikament, dawn il-varjetajiet huma Gaidouria, Katsano, Moschato abjad, Monemvassia, Platani, Potamissi u l-varjetà ħamra Roditis.

Wara l-ħsad, l-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-Vinsanto jitħalla jinxef fix-xemx sħuna tal-Eġew, filwaqt li l-proprjetajiet tal-iskular tal-ħamrija jipproteġuh mit-taħsir. Wara bejn 7 ijiem u 12-il jum, l-għeneb ikun tilef il-maġġoranza tal-umdità tiegħu filwaqt li l-karatteristiċi kollha jkunu kisbu konċentrazzjoni. L-għeneb imbagħad jitgħaffeġ u jingħasar bil-galbu, u tibda l-fermentazzjoni bil-mod, li tiġi mmonitorjata kuljum. Minħabba l-kontenut għoli ta' zokkor, il-fermentazzjoni tieqaf b'mod prematur. Ir-riżultat huwa nbid ħelu naturali mingħajr iż-żieda ta' alkoħol qawwi. L-inbid imbagħad jiġi mmaturat fil-btieti tal-ballut għal mill-inqas 24 xahar. Iż-żmien huwa ħanin mal-Vinsanto, u ta' valur inkalkulabbli fl-għoti ta' aromi u togħma hekk kif l-inbid jistrieħ seren fil-kantini mudlama tal-gżejjer. Iż-żmien jikkonċentra l-karatteristiċi tal-Vinsanto, jagħtih sensazzjoni bellusija mill-isbaħ fil-ħalq, u jagħmel it-tqaddim parti integrali mill-produzzjoni tiegħu.

Il-produzzjoni tal-Vinsanto teħtieġ madwar 6 kilogrammi għeneb għal kull litru. Dan jista' jitla' anke sa 10, skont l-evaporazzjoni waqt it-tqaddim fit-tul. Għalhekk huwa rari immens, bħal kull ħaġa ta' valur kbir.

Il-varjetajiet tal-għeneb lokali imsemmija qabel użati biex jipproduċu l-Vinsanto jikkontribwixxu bil-modi tagħhom għall-kobor tiegħu. Assyrtiko jikkontribwixxi għall-aċidità qawwija, in-nobbiltà u n-noti minerali; Aidani, il-palat u l-profondità, u l-aroma tiegħu; u Athiri l-finezza u l-karattru delikat. Flimkien, ilkoll jikkontribwixxu għall-kumplessità tal-Vinsanto.

8.12. *Rabta relatata mal-kwalità, storika u kulturali mal-ambjent ġeografiku tal-inbid ħelu/imqadded b'mod naturali u l-inbid likur minn għeneb imqadded*

f. Interazzjoni kawżali

Kif ġie spjegat fid-dettall fit-taqsimiet ta' hawn fuq, l-uniċità tal-inbejjed bid-DOP Santorini hija dovuta għall-karatteristiċi speċifiċi tal-gżejjer u t-tekniki speċifiċi tal-kultivazzjoni. Speċifikament:

1. It-tħarriġ f'forma ta' "basket". Il-metodu karatteristiku tal-kultivazzjoni tad-dwieli użat f'Santorini, prattika lokali li baqgħet ħajja minn żminijiet imgħoddija sal-lum. Biex jiffurmaw il-"basktijiet", il-vitikulturi esperjenzati ta' Santorini jgħawġu l-qasab flimkien biex jiffurmaw kuruni kbar, bħal basktijiet naturali, li jistrieħu fuq il-ħamrija vulkanika tal-gżira. L-għeneb isir ġewwa l-protezzjoni tal-basktijiet, fejn ma jkunx f'riskju. Fl-istess ħin, id-dwieli kapaċi jifilħu għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi partikolarment diffiċli ta' Santorini. Dawn huma kif ġej:

   — irjieħ qawwija ħafna, speċjalment fir-rebbiegħa, l-istaġun li fih jidhru r-rimjiet il-ġodda;

   — ramel li jtir bis-saħħa mill-ħamrija vulkanika, minħabba r-riħ;

   — xemx tiżreġ matul is-sajf;

   — nuqqas ta' ilma (ħlief għaċ-ċpar mill-baħar billejl);

2. Il-ħamrija karatteristika, li hija ramlija, taħlita ta' ġebla ħaffiefa u rmied, u rikka fil-manjeżju, il-kalċju u l-ħadid, b'kapaċità sinifikanti li tassorbi l-ilma;

3. Il-klima Mediterranja bi xtiewi moderati u sjuf friski, meta ż-żiffiet mill-baħar mit-Tramuntana jkessħu l-vinji; u

4. Id-differenza sinifikanti fit-temperatura bejn binhar u billejl, flimkien maċ-ċpar mill-baħar li jinżel fuq il-vinji, iżommu lid-dwieli friski u jipproteġuhom mix-xemx qawwija, u b'hekk huma ta' benefiċċju għall-iżvilupp tal-kwalità tal-għeneb.

L-interazzjoni ta' dawn il-fatturi kollha, flimkien mal-effett li l-għeneb jitħalla fix-xemx, jipproduċi nbejjed b'aroma qawwija u kumplessa. Hemm noti ta' ħwawar, ġulepp taż-żbib, ċikkulata, kafè, te, ċirasa qarsa, pruni u tin, ġamm taċ-ċirasa u taċ-ċirasa qarsa, u xehda. Waqt it-tqaddim, l-aromi jsiru aktar qawwija u kumplessi. It-togħma hija rikka, b'aċidità sorprendenti li tibbilanċja l-ħlewwa. Inbid b'palat mimli, bellusi, rikk b'noti ta' għasel u lumi. Inbid b'kumplessità unika ta' aromi u togħma, struttura eċċellenti u togħma li ddum.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

1. Termini li jirreferu għal ċerti metodi ta' produzzjoni

Fid-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien għas-sajran, it-tqaddim u t-tqegħid fis-suq ta' nbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini ta' Kwalità Superjuri u Nbejjed Lokali, u t-termini użati fuq it-tikkettar ta' nbejjed bħal dawn relatati mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi tal-preparazzjoni tagħhom (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 818/15.6.2005), l-Artikolu 1 jirreferi għall-kundizzjonijiet għall-użu tal-indikazzjoni li ġejjin:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" jew "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (INBID ĠDID)

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IMMATURAT FIL-BITTIJA)

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IMQADDEM FIL-BITTIJA)

2. Id-dikjarazzjoni tal-vendemmja fuq it-tikkettar

Meta jintużaw it-termini "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" jew "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" ("INBID ĠDID") fuq it-tikkettar tal-inbejjed, huwa obbligatorju li tiġi stampata s-sena inizjali, f'konformità mal-Artikolu 1(2) tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien għas-sajran, it-tqaddim u t-tqegħid fis-suq ta' nbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini ta' Kwalità Superjuri u Nbejjed Lokali, u t-termini użati fuq it-tikkettar ta' nbejjed bħal dawn relatati mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi tal-preparazzjoni tagħhom (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 818/15.6.2005).

3. Termini tradizzjonali

— It-termini tradizzjonali f'konformità mad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 235309/7.2.2002 li tapprova t-termini tradizzjonali għall-inbejjed marbuta mad-denominazzjoni ta' oriġini jew l-indikazzjoni ġeografika (il-Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 179/6.2005).

Skont din id-Deċiżjoni Ministerjali, it-termini tradizzjonali li jistgħu jintużaw fuq it-tikkettar tal-inbejjed bid-DOP Santorini huma: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Inbid minn vinji fuq gżejjer], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Inbid minn vinji fuq terrazzi], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Inbid mill-ġnub tal-għoljiet], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Inbid mill-għoljiet], Λιαστός [Imqadded], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— L-indikazzjoni tat-termini tradizzjonali, kif imsemmija fl-Artikolu 112 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, li huma marbuta ma' din id-denominazzjoni ta' oriġini jew indikazzjoni ġeografika.

F'konformità mal-Artikolu 113 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, u kif iddefiniti u rreġistrati fil-bażi tad-*data* tal-e-Ambrosia, it-termini tradizzjonali li jistgħu jintużaw fit-tikkettar tal-inbejjed bid-DOP ta' Santorini, soġġetti għall-konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE u nazzjonali, huma kif ġej:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Denominazzjoni ta' Oriġini ta' Kwalità Superjuri (DOKS)) minflok id-DOP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Magħżul b'mod speċjali), Επιλογή jew Επιλεγμένος (Għażla jew Magħżul), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) u Λιαστός (Imqadded).

Barra minn hekk:

Νυχτέρι (Nykteri): l-isem tradizzjonali rriżervat għall-inbejjed bojod xotti bid-DOP Santorini, b'qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 13,5 %, iffermentati jew f'tankijiet jew fi btieti u li mbagħad ikunu tħallew jimmaturaw fi btieti tal-injam għal mill-inqas tliet xhur.

Vinsanto: isem tradizzjonali riżervat għall-inbejjed ħelwin bid-DOP Santorini magħmulin minn għeneb imqadded.

Derogi

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-Artikolu 5(1) tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33

li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografiċi u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, it-tħassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-preżentazzjoni

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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