ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ:

Πολύτιμοι καρποί μιας κοπιώδους διαδικασίας

Το μαγευτικό τοπίο και η απαράμιλλη αρχιτεκτονική έχουν καταστήσει τη Σαντορίνη έναν προορισμό παγκόσμιας κλάσης.
Η ιστορία πίσω από το νησί είναι εξίσου συναρπαστική: η Σαντορίνη προέκυψε μετά από μία από τις μεγαλύτερες ηφαιστειακές εκρήξεις παγκοσμίως, η οποία έλαβε χώρα το 16ο αιώνα π.Χ.
Κατά τη διάρκεια της έκρηξης, το κέντρο του νησιού κατέρρευσε χιλιάδες μέτρα μέσα στη θάλασσα, σχηματίζοντας τη διάσημη Καλντέρα της Σαντορίνης. Η καταστροφή άφησε το κύριο νησί της Θήρας σε σχήμα μισοφέγγαρου και δημιούργησε επίσης μια ομάδα μικρότερων νησιών που αποτελούν τη σημερινή Σαντορίνη. Πρόκειται για τη Θηρασία και το Ασπρονήσι.
Γνωστή για το μαγευτικό τοπίο της, η Σαντορίνη προσφέρει επίσης μια εκπληκτική γαστρονομική εμπειρία. Λόγω του μοναδικού ηφαιστειακού terroir, το νησί παράγει προϊόντα που μπορούν να βρεθούν μόνο εδώ. Το άνυδρο κλίμα, το ηφαιστειακό έδαφος και οι δροσεροί άνεμοι, σε συνδυασμό με τις μοναδικές ποικιλίες που καλλιεργούνται

στο νησί, συμβάλλουν στη δημιουργία μοναδικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), και συγκεκριμένα τα περίφημα κρασιά ΠΟΠ Σαντορίνη, τη Φάβα Σαντορίνης ΠΟΠ και το Τοματάκι Σαντορίνης ΠΟΠ.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η Σαντορίνη διαθέτει μια γνωστή και ακμάζουσα οινοβιομηχανία. Η παραγωγή κρασιού χρονολογείται χιλιάδες χρόνια πριν, περίπου γύρω στην 3η χιλιετία π.Χ. Οι αμπελώνες παράγουν συνεχώς κρασιά εδώ και 4.000 χρόνια, εκτός από μια περίοδο περίπου τριακοσίων ετών αμέσως μετά την ηφαιστειακή έκρηξη, όπου κάθε ζωή εξαλείφθηκε λόγω της ηφαιστειακής τέφρας (γνωστής ως "άσπας") και της λάβας που κάλυπτε το νησί από άκρη σε άκρη. Σήμερα, ο αμπελώνας της Σαντορίνης αποτελείται από περίπου 1200 εκτάρια οικογενειακών αμπελώνων, οι οποίοι με τις μοναδικές γεωγραφικές τους συνθήκες και τις τεχνικές καλλιέργειας αποτελούν μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας.
Τα κρασιά ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ είναι γνωστά για την τραγανή οξύτητα, την έντονη μεταλλικότητα και τη χαρακτηριστική αλατότητα στην παλέτα, όλα χαρακτηριστικά ηφαιστειακής προέλευσης που τους έχουν δώσει επάξια μια πρώτη θέση στις λίστες κρασιών των καλύτερων εστιατορίων παγκοσμίως.
Τα κρασιά ΠΟΠ Σαντορίνη περιλαμβάνουν το μονοποικιλιακό Ασύρτικο, το Νυκτέρι Σαντορίνης - το οποίο συνδυάζει το Ασύρτικο με το αρωματικό Αθήρι και το

ντελικάτο Αϊδάνι και τέλος το Vinsanto, το φυσικά γλυκό κρασί από λιαστά σταφύλια που παράγεται αποκλειστικά στη Σαντορίνη. Η κυρίαρχη λευκή ποικιλία σταφυλιών που προέρχεται από το νησί είναι το Ασύρτικο, ένα από τα καλύτερα λευκά σταφύλια της Ευρώπης.

ΤΟΜΑΤΑΚΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΠΟΠ

Οι ντομάτες στη Σαντορίνη είναι μοναδικές! Τα ντοματάκια που παράγονται στο νησί έχουν αναπτύξει πιο παχύ φλοιό λόγω των λιγοστών βροχοπτώσεων και του θυελλώδους καιρού στο νησί.
Οι μικρές ντομάτες είναι φουσκωμένες εξωτερικά με σκληρή φλούδα, αλλά έχουν πολύ γλυκιά γεύση με έντονα αρώματα. Παρόλο που αυτές οι ντομάτες είναι πολύ μικρές, είναι γεμάτες με λυκοπένιο, το οποίο είναι ευρέως γνωστό για τις αντιοξειδωτικές του ιδιότητες.
Ο σπόρος μεταφέρθηκε το 1818 και σπάρθηκε στο μοναστήρι των Καπουτσίνων. Αργότερα, το 1875, άρχισαν να καλλιεργούν τις ντομάτες στη Σαντορίνη με πολύ πιο οργανωμένο τρόπο. Οι ντομάτες ωριμάζουν σχετικά γρήγορα σε σύγκριση με τις κανονικές ποικιλίες ντομάτας και είναι πολύ πιο νόστιμες από άλλες υβριδικές ποικιλίες ντομάτας. Το ηφαιστειογενές έδαφος στο οποίο καλλιεργούνται

τα ντοματάκια τους δίνει τη χαρακτηριστική τους γεύση. Οι φρέσκες ντομάτες είναι διαθέσιμες για 2-3 εβδομάδες στα τέλη Ιουνίου.

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΠΟΠ

Η φάβα προέρχεται από την Αρχαία Ελλάδα και καλλιεργείται αποκλειστικά στη Σαντορίνη για περισσότερα από 3500 χρόνια. Η φάβα Σαντορίνης ΠΟΠ είναι ένα όσπριο από το φυτό "Lathyrus Clymenum L" και θεωρείται υπερτροφή με πάνω από 20% φυτικές πρωτεΐνες. Η παραγωγή φάβας είναι πολύ μικρή λόγω της διαθεσιμότητας της γης και των συνθηκών καλλιέργειας στο νησί, γεγονός που καθιστά την πραγματική φάβα Σαντορίνης μια δυσεύρετη λιχουδιά.
Η παραγωγή της Σαντορίνης δεν ξεπερνά τα 450 κιλά.
Η φάβα Σαντορίνης έχει πλούσια και βελούδινη υφή με γήινη και ελαφρώς γλυκιά γεύση, γεγονός που την καθιστά πολύτιμο συστατικό για τους σεφ σε όλο τον κόσμο.

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Η ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) είναι μια πιστοποίηση που χρησιμοποιείται από την Ευρωπαϊκών Ένωση για τον προσδιορισμό, την προώθηση και την προστασία της ονομασίας ενός ποιοτικού γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου.
Η ΠΟΠ προσδιορίζει ένα προϊόν:
(α) που προέρχεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα
(β) του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά σε ένα συγκεκριμένο γεωγραφικό περιβάλλον με τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες του
(γ) του οποίου τα στάδια παραγωγής πραγματοποιούνται όλα στην καθορισμένη γεωγραφική περιοχή.
Τα προϊόντα ΠΟΠ είναι φημισμένα για την υπεροχή και τη μοναδικότητά τους, σφραγισμένα με τις σφραγίδες ποιότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Με υψηλή ιχνηλασιμότητα, μοναδικότητα και συνεχή έλεγχο της ποιότητάς τους, τα προϊόντα ΠΟΠ είναι πραγματικά τα κοσμήματα του στέμματος της ευρωπαϊκής παραγωγής.

Για την ανάδειξη των μοναδικών θηραϊκών ΠΟΠ προϊόντων, η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων Santo Wines υλοποιεί ένα μοναδικό πρόγραμμα προώθησης με στόχευση στις αγορές των Ηνωμένων Πολιτειών και του Καναδά, το Santorini Volcanic Terroir. Μέσα από το συγχρηματοδοτούμενο αυτό πρόγραμμα, τα θηραϊκά προϊόντα έχουν παρουσιαστεί σε σομελιέ, σεφ, επαγγελματίες HORECA και δημοσιογράφους σε ΗΠΑ και Καναδά, αποσπώντας διθυραμβικές κριτικές για την ποιότητα, τη γεύση και την ιστορία τους.

Για περισσότερες πληροφορίες:
www.santorinivolcanicterroir.eu