C/2025/4107

23.7.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge táisc gheografaigh i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/4107)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac'

Uimh. AE: PGI-FR-02043-AM02 — 25.4.2025

1. **Ainm an táirge**

'Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☐ Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint (ATFC)

☐ Tásc geografach faoi chosaint (TGFC)

☒ Tásc geografach (TG)

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☐ Fíonta

☒ Deochanna biotáilleacha

4. **Tír ar léi an limistéar geografach**

an Fhrainc

5. **Údarás náisiúnta a bhfuil an leasú caighdeánach á chur in iúl aige**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) [An Institiúid Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta]

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Míniú ar an bhfáth a dtagann an leasú nó na leasuithe faoin sainmhíniú ar leasú caighdeánach dá bhforáiltear in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) Uimh. 2024/1143

Níl athrú ar ainm i gceist leis na leasuithe, ní athraítear leo ainm dlíthiúil ná catagóir na dí biotáillí, níl baol ann dá dheasca go gcuirfí cáilíocht, clú nó saintréith eile na dí biotáillí ar neamhní agus níl srianta breise ar mhargú an táirge i gceist leo.

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Cineálacha nua a thabhairt isteach*

Tuairisc

Chuir an grúpa táirgeoirí na trí chineál idirshonracha Coutia, Luminan agus Vidal isteach ina shonraíocht táirge mar chineálacha inspéise chun críche oiriúnaithe (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Leis na cineálacha a roghnaíodh, is féidir fíonta ina bhfuil neart íseal alcóil agus aigéadacht ard a tháirgeadh, rud a fhágann go bhfuil siad oiriúnach chun deochanna biotáilleacha a tháirgeadh.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leasaíodh na rialacha maidir le cineálacha fíniúna (Cuid 1(D)(1) – Cineálacha fíniúna) agus maidir le cumasc (Cuid 1(D)(10) – Rialacha maidir le cumasc agus bailchríochnú) freisin.

Tá cion na gcineálacha Coutia B, Luminan B agus Vidal B, i dteannta a chéile nó ar leithligh, níos lú ná nó cothrom le 5 % de chineálacha fíniúna an ghabháltais. Féadfaidh gabháltais ar a bhfuil níos lú ná 20 ha maolú ar an riail seo, suas le huasmhéid 1 ha de VIFA agus 10 % de chineálacha fíniúna.

Leasaíodh an doiciméad aonair sa roinn 'Modh táirgthe na dí biotáillí'.

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Is é an chúis a thug an grúpa táirgeoirí don iarraidh seo an gá le cineálacha fíniúna a roghnú a oireann do cheanglais chomhshaoil agus don athrú aeráide, rud a bhfuil tionchar nach beag aige ar chórais táirgiúlachta talmhaíochta. Sa chomhthéacs sin, tá cláir thaighde á ndéanamh ag an ngrúpa le 20 bliain anuas, i gcomhpháirtíocht le hInstitiúid Náisiúnta na Fraince um Thaighde ar Thalmhaíocht, ar Bhia agus ar an gComhshaol (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement – INRAE) agus Institiúid na Fraince um Fhíon agus um Fhíniúin (Institut Français de la Vigne et du Vin – IFV) chun na cineálacha sin a roghnú.

Leis na cineálacha a roghnaíodh, is féidir fíonta ina bhfuil cion íseal alcóil agus aigéadacht ard a tháirgeadh. Mheas an grúpa freisin go bhfuil próifílí aramatacha na gcineálacha sin comhsheasmhach le saintréithe tipiciúla Cognac.

Is gá an tsonraíocht táirge a leasú chun na cineálacha nua a ionchorprú agus:

— chun na rialacha maidir le cineálacha fíniúna a leasú.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

2. *Forálacha agra-chomhshaoil*

Tuairisc

Leasaíodh na forálacha comhshaoil (Cuid 1(D)(2)(g) – Bearta agra-chomhshaoil) maidir le srianadh fiaile dáileachtaí talún agus limistéar idir sraitheanna. Is é is cuspóir do na leasuithe sin na rialacha maidir le seiceálacha atá le comhlíonadh chun comhréireacht a dhearbhú a ionchorprú.

Go sonrach:

— uasmhéid 80 cm de shrianadh ceimiceach fiailí ar an iomaire, i gcás ina bhfuil an spásáil idir sraitheanna níos lú ná 2.5 m nó cothrom leis;

— ceadaítear srianadh ceimiceach fiailí an iomaire ar uasmhéid aon trian den achar dromchla, i gcás inar mó ná 2.5 m an spásáil idir na sraitheanna.

Leasaíodh an doiciméad aonair sa roinn 'Modh táirgthe na dí biotáillí'.

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Tar éis forálacha agra-chomhshaoil a thabhairt isteach sa tsonraíocht táirge, leasaíodh agus formheasadh an plean cigireachta i mí Mheán Fómhair 2021.

Tá modheolaíocht chigireachta curtha i bhfeidhm ag na seirbhísí cigireachta lena leagtar síos cleachtais saothraithe i gcomhréir leis na forálacha nua sin.

Is mian leis an ngrúpa soiléiriú a dhéanamh ar an sainmhíniú ar dhá spriocluach ina shonraíocht táirge a bhaineann leis an dá fhoráil agra-chomhshaoil sin chun iniúchtaí a dhéanamh níos iontaofa.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

3. *Nasc le tionscnamh*

Tuairisc

Cuid 1(E)(2) – Tosca stairiúla a bhaineann leis an nasc leis an limistéar:

— ‘Sa 16ú haois’ in ionad an 15ú haois;

— ‘ag tús an 17ú haois’ in ionad an 15ú haois.

Bhí na haoiseanna inar ainmníodh imeachtaí stairiúla mícheart.

Leasaíodh an doiciméad aonair sa roinn maidir leis an nasc chun an botún sin a cheartú.

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Rinneadh na leasuithe sin chun botúin maidir leis na haoiseanna sa nasc leis an tionscnamh a cheartú.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

4. *An neart alcóil uasta de réir toirte a thabhairt cothrom le dáta*

Tuairisc

Cuid 1(B)(3) – Saintréithe i gcomparáid le deochanna biotáilleacha eile den chatagóir chéanna: athraíodh an neart alcóil uasta de réir toirte ó 72,4 % go 73,7 %.

Glacadh an nuashonrú ar an uasneart alcóil de réir toirte go 73,7 % i mí an Mheithimh 2022. Ba é an téamh domhanda an chúis a thug an comhlacht cosanta agus bainistíochta don iarraidh sin, as ar eascair méadú ar neart alcóil de réir toirte na bhfíonta lena ndriogadh agus, dá bhrí sin, méadú ar neart alcóil an *brouillis* (driogáit amh).

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Tar éis formhaoirseacht a dhéanamh ar an tsonraíocht táirge le linn an fhormheasa roimhe seo, is gá an tsonraíocht táirge a leasú i gCuid 1(B)(3) chun an botún sin a cheartú.

Ar an taobh eile, leasaíodh an doiciméad aonair i gceart agus ní gá é a leasú anois.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

5. *Bearta idirthréimhseacha*

Tuairisc

Scriosadh na bearta idirthréimhseacha (Cuid 1(D)(11) – Bearta idirthréimhseacha) a bhaineann le cineálacha fíniúna agus le haosú íosta sa limistéar geografach, toisc go bhfuil siad imithe in éag.

Níor leasaíodh an pointe sin den doiciméad aonair.

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Tar éis dul in éag, scriosadh na bearta idirthréimhseacha chun an tsonraíocht táirge a dhéanamh níos soiléire.

Ní dhéanann an leasú difear don doiciméad aonair.

6. *Críochú an limistéir gheografaigh*

Tuairisc

Tugadh críochú an limistéir gheografaigh cothrom le dáta ar bhonn an Chóid Gheografaigh Oifigiúil an 1 Eanáir 2024.

Leasaíodh an pointe sin den doiciméad aonair.

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Níl aon athrú ar an limistéar geografach tar éis nuashonrú an Chóid Gheografaigh Oifigiúil an 1 Eanáir 2024, a thagann in ionad leagan 2020.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

7. *Sásraí chun meastóireacht a dhéanamh ar an nuálaíocht*

Tuairisc

Cuireadh sásra chun meastóireacht a dhéanamh ar an nuálaíocht leis an tsonraíocht táirge.

Cuireadh an abairt seo a leanas leis an roinn den doiciméad aonair ina dtugtar tuairisc ar an modh táirgthe:

'Chun críche meastóireachta, áfach, ceadaítear úsáid a bhaint as trealamh driogtha nach gcomhlíonann na rialacha thuas, mar a leagtar síos sa phrótacal a d'fhormheas an coiste náisiúnta ag an gcruinniú a bhí aige an 11 Meán Fómhair 2024, faoi réir comhaontú a d'fhormhuinigh an coiste náisiúnta an 11 Meán Fómhair 2024 a bheith sínithe ag INAO, ag an gcomhlacht cosanta agus bainistíochta agus ag an oibreoir údaraithe agus i gcomhréir le Treoir INAO-DIR-CNAOV-2023-01.'

I ndáil leis an meastóireacht sin, soiléiríodh na rialacha maidir le cumasc sa roinn den doiciméad aonair ina dtugtar tuairisc ar an modh táirgthe:

'Féadfaidh aon oibreoir deochanna biotáilleacha ar trí bhíthin sásraí meastóireachta nuálaíochta a fhaightear níos mó ná 10 % dá dtoirt a fháil agus cumasc a dhéanamh, faoi réir comhaontú dá dtagraítear i bpointí D(8)(c) agus D(1) a bheith sínithe ag INAO, ag an gcomhlacht bainistíochta agus ag an oibreoir údaraithe. Ní mór an cion de thoirteanna na ndeochanna biotáilleacha a fhaightear trí bhíthin na sásraí meastóireachta nuálaíochta dá bhforáiltear sa tsonraíocht táirge seo a bheith níos lú ná 10 % de réir toirte nó cothrom leis i gcumasc baisceanna deochanna biotáilleacha a úsáidtear nuair a mhargaítear do thomhaltóirí iad agus nuair a tháirgtear táirgí ilchodacha.'

Achoimre ar na cúiseanna a bhfuil gá leis an leasú

Tá na sásraí chun meastóireacht a dhéanamh ar théamh fíonta agus *brouillis* mar chuid de chuspóir ainmniúchán tionscnaimh cláraithe Cognac chun ídiú fuinnimh agus astaíochtaí gás ceaptha teasa (GCT) a laghdú. Ar chúiseanna éagsúla – amhail driogadh baisce aonair, acmhainneacht ualaigh theoranta na stileanna a úsáidtear, lasracha gan chosaint, nó úsáid breoslaí iontaise – gineann driogadh i réigiún Cognac astaíochtaí GCT nach beag. Is é driogadh is cúis le 21 % d'astaíochtaí CO2eq an tionscail Cognac, a bhfuil 83 % de nasctha le hídiú fuinnimh. Cuireann an comhaontú teorainn trí bliana leis an meastóireacht.

Leasaíodh an doiciméad aonair sa roinn ina dtugtar tuairisc ar an modh táirgthe.

Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

'Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac'

2. **Stát iarrthach (Stáit iarrthacha)**

an Fhrainc

3. **Cineál an táisc gheografaigh**

Tásc geografach faoi chosaint (TGFC)

4. **Catagóir nó catagóirí na dí biotáillí**

4. Biotáille fíona

4.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 — DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2208 — Alcól eitile neamh-dhínádúraithe ar lú ná 80 % a neart alcóil de réir toirte; biotáillí, licéir agus deochanna alcólacha eile

5. **Tuairisc ar an deoch bhiotáilleach**

1. Saintréithe fisiciúla agus ceimiceacha: Nuair a chuirtear na biotáillí fíona ar an margadh le haghaidh an tomhaltóra, bíonn neart alcóil íosta 40 % de réir toirte acu, 200 gram in aghaidh an heictilítir d'alcól íon a bhíonn sa chion íosta de shubstaintí so-ghalaithe, agus níos lú ná 100 gram in aghaidh an heictilítir d'alcól íon a bhíonn sa chion uasta de mheatánól. Comhfhreagraíonn an dath atá orthu d'ionsúiteacht íosta ag 420 nm de 0,1 le haghaidh conair optúil 10 mm. 2. Saintréithe orgánaileipteacha: Bíonn cothromaíocht agus típiciúlacht aramatach ar leith ag biotáillí fíona 'Cognac'. Tagann a bpróifíl chéadfach, ar saintréith di castacht agus fíneáltacht, chun cinn le haosú. Bíonn blasanna bláthacha agus torthaíocha, amhail bláthanna fíniúna nó acáise, fíonchaora, piorraí nó torthaí coimhthíocha áirithe ar na fíonta is úire. Tagann blasanna sainiúla, lena n-áirítear fanaile, cnó cócó nó loirg rósta, chun cinn iontu de thoradh a dteagmhail le hadhmad darach. Fágann an t-aosú sin freisin go saibhrítear a bpróifíl aramatach agus go n-éiríonn sí níos casta, lena n-áirítear bolaithe torthaí criostalaithe, spíosraí, adhmaid, tobac nó torthaí triomaithe. Measann na blasanna sin le chéile chun próifíl chasta agus aramatach faoi leith a chruthú, a dtugtar tuairisc uirthi sa litríocht mar *rancio Charentais* (Flanzy, 1998). Gabhann athruithe ar an mblas leis an bhforbairt aramatach sin, a mbíonn níos mó míne sa bhéal, forbairt maothlachais agus toirte, ar saintréith de iad, agus iarbhlas i bhfad níos faide mar thoradh orthu. Tá miondifríochtaí áirithe idir na limistéir tháirgeachta éagsúla (*crus*), arb iad ba bhonn leis an gcríochú geografach a bhunaigh Coquand ag deireadh an 19ú céad: - Táirgtear biotáillí fíona a bhíonn thar a bheith fíneálta in 'Grande Champagne', ar biotáillí fíona iad lena mbaineann céimíocht agus fad nach beag, mar aon le cumhracht bláthanna den chuid is mó. Déantar na biotáillí fíona sin a aibiú go mall, agus is gá iad a aosú ar feadh tréimhse fhada i mbairillí darach chun lánaibíocht a bhaint amach. - Bíonn na saintréithe fíor-riachtanacha céanna i mbiotáillí fíona 'Petite Champagne' agus a bhíonn i mbiotáillí fíona 'Grande Champagne', ach baineann siad a leibhéal cáilíochta is fearr amach i ndiaidh tréimhse aibithe is giorra. - Is mar thoradh ar chumasc na mbiotáillí fíona 'Grande Champagne' (50 % ar a laghad) agus 'Petite Champagne'a bhfuil na saintréithe orgánaileipteacha in 'Cognac' a dhíoltar faoin ainm geografach breise 'Fine Champagne' ann. - Táirgtear biotáillí fíona maothlacha, aramatacha agus séimhe a mbíonn cumhra sailchuaiche orthu i bhfíonghoirt 'Borderies'. Deirtear go mbaineann siad a leibhéal cáilíochta is fearr amach i ndiaidh tréimhse aibithe níos giorra ná na biotáillí fíona 'Champagne'. - Is é 'Fins Bois' an réigiún fíonghoirt is mó, ina dtáirgtear biotáillí fíona maothlacha boga a aosaíonn réasúnta tapa, a mbíonn cumhracht thorthaíoch orthu a thabharfadh fíonchaora brúite chun cuimhne. - Táirgtear biotáillí fíona a mbíonn dea-bholaithe torthaíocha orthu agus a aosaíonn go tapa in 'Bois' ('Bons Bois', 'Bois ordinaires' agus 'Bois à terroirs'). Tagann dath na mbiotáillí fíona chun cinn le haosú. Ó dhath buí éadrom, éiríonn an dath níos dorcha de réir a chéile go dtí go dtagann fordhathanna órbhuí air, nó ómra agus dath an mhahagaine fiú i gcás na mbiotáillí fíona is sine.

Is idir 80 % agus 85 % a bhíonn neart alcóil de réir toirte 'Esprit de Cognac'.

6. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Chun bheith cáilithe don ainmniúchán tionscnaimh cláraithe 'Cognac', 'Eau-de-vie de Cognac' nó 'Eau-de-vie des Charentes', ní mór gach céim den táirgeadh tarlú sa limistéar geografach a críochú i dtosach i bhForaithne leasaithe an 1 Bealtaine 1909, a chuimsíonn críoch na mbardas seo a leanas, ar bhonn Chód Geografach Oifigiúil an 1 Eanáir 2024:

Roinn Charente:

Bardais iomlána:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton of Tude-et-Lavalette), Bors (Canton of Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val-de-Cognac, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Is iad a leanas na bardais a áirítear i bpáirt amháin:

Moulins-sur-Tardoire (an chuid a chomhfhreagraíonn do chríoch bhardas tarmligthe Rancogne an 1 Eanáir 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (an chuid a chomhfhreagraíonn do chríoch bhardas tarmligthe Saint-Projet-Saint-Constant an 1 Eanáir 2019).

Roinn Charente-Maritime, na bardais:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac,

Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

Roinn Dordogne, na bardais:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

Roinn Deux-Sèvres, na bardais:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

Is féidir féachaint ar léarscáileanna den limistéar geografach ar shuíomh gréasáin na hInstitiúide Náisiúnta Tionscnaimh agus Cáilíochta (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO).

7. **Modh táirgthe na dí biotáillí**

Faightear na fíonta atá beartaithe le haghaidh táirgeadh na mbiotáillí fíona as na cineálacha fíniúna seo a leanas:

— Colombard B, Folle Blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni Blanc B;

— Is é Folignan B 10 % ar a mhéad na cineálacha fíniúna a úsáideadh.

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, mar chineálacha inspéise chun críoch oiriúnaithe (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), faoi réir comhaontú a bheith sínithe ag INAO, ag an gcomhlacht cosanta agus bainistíochta agus ag an oibreoir údaraithe i gcomhréir leis an gcreat-chomhaontú le haghaidh biotáillí fíona a fhaightear tríd an dara driogadh (*repasse*) a d'fhormheas an coiste náisiúnta inniúil an 30 Meitheamh 2023.

Ní mór cion na gcineálacha Coutia B, Luminan B agus Vidal B, i dteannta a chéile nó ar leithligh, a bheith níos lú ná 5 % de chineálacha fíniúna an ghabháltais nó cothrom leis.

Féadfaidh gabháltais ar a bhfuil níos lú ná 20 ha maolú ar an riail seo, suas le huasmhéid 1 ha de VIFA agus 10 % de chineálacha fíniúna.

Déantar measúnú ar chomhréireacht na gcineálacha fíniúna ar fud dháileachtaí talún uile gabháltas atá beartaithe chun 'Eaux-de-vie de Cognac' a tháirgeadh.

a)- Dlús plandaithe

Is é dlús plandála íosta na bhfíniúnacha 2 200 planda in aghaidh an heicteáir.

b)- Spásáil

Is é 3.50 m nó níos lú an spásáil idir na sraitheanna fíniúna.

c)- Prúnáil

Ní mór prúnáil a dhéanamh gach bliain. Ceadaítear gach modh prúnála.

d)- An líon bachlóg in aghaidh an heicteáir

Tá an líon bachlóg teoranta do 80 000 in aghaidh an heicteáir.

e)- An chéad táirgeadh fíniúnacha óga

Ní féidir an t-ainmniúchán tionscnaimh cláraithe 'Cognac' a thabhairt do bhiotáillí a dhéantar as fíon ó fhíniúnacha óga ach ón dara bliain tar éis an phlandaithe, rud nach mór a dhéanamh roimh an 31 Iúil.

f)- Fíniúnacha marbha nó ar iarraidh

— Maidir le fíonghoirt ina bhfuil dlús nach mó ná 2 500 fíniúin in aghaidh an heicteáir tráth an phlandaithe nó i ndiaidh chlaochlú na dáileachta talún, tá an céatadán d'fhíniúnacha marbha nó ar iarraidh dá dtagraítear in Airteagal D.645-4 den Chód um Ghnóthaí Tuaithe agus um Iascaireacht Mhuirí socraithe ag 20 %.

— Maidir le fíonghoirt ina bhfuil dlús is mó ná 2 500 fíniúin ach nach mó ná 2 900 fíniúin in aghaidh an heicteáir tráth an phlandaithe nó i ndiaidh an chlaochlaithe, tá an céatadán d'fhíniúnacha marbha nó ar iarraidh dá dtagraítear in Airteagal D.645-4 den Chód um Ghnóthaí Tuaithe agus um Iascaireacht Mhuirí socraithe ag 25 %.

— Maidir le fíonghoirt ina bhfuil dlús is mó ná 2 900 fíniúin in aghaidh an heicteáir tráth an phlandaithe nó i ndiaidh an chlaochlaithe, tá an céatadán d'fhíniúnacha marbha nó ar iarraidh dá dtagraítear in Airteagal D.645-4 den Chód um Ghnóthaí Tuaithe agus um Iascaireacht Mhuirí socraithe ag 35 %.

g)- Bearta agra-chomhshaoil

Toirmisctear srianadh iomlán ceimiceach fiailí ar dháileachtaí talún.

Tá an srianadh ceimiceach fiailí teoranta don iomaire, lena léirítear:

— maidir le fíniúnacha a bhfuil spásáil níos mó ná 2.5 m eatarthu, uasmhéid aon trian den spásáil idir na sraitheanna;

— maidir le fíniúnacha a bhfuil spásáil níos lú ná 2.5 m nó cothrom leis eatarthu, uasmhéid 80 cm.

Idir na sraitheanna, déantar fásra a tharlaíonn go nádúrtha agus/nó a phlandaítear a bhainistiú trí mhodhanna fisiceacha nó meicniúla.

Toirmisctear srianadh ceimiceach fiailí ar chinnfhearainn.

Comhfhreagraíonn an uastáirgeacht bhliantúil údaraithe don uaschainníocht fíonchaor nó a coibhéis i dtoirt fíona nó úrfhíona buainte in aghaidh an heicteáir curtha in iúl i heictilítir fíona in aghaidh an heicteáir ag neart alcóil tagartha de réir toirte 10 %. Ní mór dó gan dul thar teorainn táirgeachta uasta 160 heictilítear fíona in aghaidh an heicteáir ag neart alcóil tagartha de réir toirte 10 %.

Toirmisctear caidéil eite lártheifeacha a úsáid chun na fíonchaora a aistriú.

Toirmisctear fáisceán ina bhfuil scriú Airciméidéis, a dtugtar fáisceán leanúnach air, a úsáid.

Toirmisctear gach modh saibhrithe.

Toirmisctear úsáid dé-ocsaíde sulfair le linn thréimhsí coipthe na fíonóireachta.

Tráth an driogtha, ní mór neart alcóil íosta 7 % de réir toirte agus neart alcóil uasta 12 % de réir toirte a bheith ag na fíonta. Ní fhéadfaidh a gcion aigéid sho-ghalaithe a bheith níos mó ná 12,25 milleachoibhéis in aghaidh an lítir.

a)- Tréimhse dhriogtha

Ní féidir úsáid a bhaint as an ainmniúchán tionscnaimh cláraithe 'Cognac' ach amháin i dtaca le biotáillí fíona a fhaightear trí fhíonta a dhriogadh ón mbliain fíona reatha.

Ní mór an driogadh a chur i gcrích faoin 31 Márta an chéad bhliain i ndiaidh na buainte.

b)- Prionsabal an driogtha

Déantar an driogadh de réir phrionsabail an driogtha aonbhaisce leis an dara driogadh, a dtugtar *repasse* nó driogadh dúbailte air. Tá sraith dhá chéim driogtha i gceist leis an modh sin:

— baineann an chéad driogadh (*première chauffe*) le driogadh na fíona, lena gcumasaítear *brouillis* (driogáit amh) a fháil;

— baineann an dara driogadh (*repasse* nó *bonne chauffe*) le driogadh an *brouillis*, lena gcumasaítear an bhiotáille fíona 'Cognac' a fhaightear i ndiaidh na táirgí ag tús agus deiridh an driogtha a bhaint (na cinn agus na heireabaill);

— le linn an chéad agus an dara driogadh, is féidir na cinn agus na heireabaill ó dhriogthaí roimhe sin nár coinníodh mar bhiotáille fíona 'Cognac' a chur leis an bhfíon nó leis an *brouillis*.

c)- Tuairisc ar an trealamh driogtha

Is éard atá in *alambic charentais* (stil phota *Charente*) coire a théitear ar bhladhm gan chosaint, ceann driogtha, ealaphíb a bhfuil réamhthéitheoir leis nó nach bhfuil, agus corna fuaraithe.

Ní mór an coire, ceann driogtha, ealaphíb, corna fuaraithe agus gabhdán méadair alcóil a bheith déanta as copar.

'Chun críche meastóireachta, áfach, ceadaítear úsáid a bhaint as trealamh driogtha nach gcomhlíonann na rialacha thuas, mar a leagtar síos sa phrótacal a d'fhormheas an coiste náisiúnta ag an gcruinniú a bhí aige an 11 Meán Fómhair 2024, faoi réir comhaontú a d'fhormhuinigh an coiste náisiúnta an 11 Meán Fómhair 2024 a bheith sínithe ag INAO, ag an gcomhlacht cosanta agus bainistíochta agus ag an oibreoir údaraithe agus i gcomhréir le Treoir INAO-DIR-CNAOV-2023-01.'

Ní fhéadfaidh toilleadh iomlán an choire a bheith níos mó ná 30 heictilítear (lena mbaineann lamháltas 5 %), agus tá an acmhainn lódála teoranta do 25 heictilítear (le lamháltas de 5 %) in aghaidh an driogtha.

D'fhéadfaí, áfach, coirí a bhfuil acmhainn níos airde ná mar a leagadh amach sa mhír roimhe seo a úsáid, ar choinníoll nach n-úsáidtear iad ach don chéad driogadh chun an *brouillis* a fháil, nach mó acmhainn iomlán an choire ná 140 heictilítear (lena mbaineann lamháltas 5 %), agus go bhfuil toirt na fíona driogtha teoranta do 120 heictilítear (lena mbaineann lamháltas 5 %) in aghaidh an driogtha.

d)- Neart alcóil na biotáille fíona

I ndiaidh an driogtha dhúbailte, ní fhéadfaidh neart alcóil de réir toirte na biotáille fíona 73,7 % a shárú ag 20 °C sa choimeádán ina gcoinnítear táirgeacht bhiotáille fíona an lae.

e)- Ag déanamh *Esprit de Cognac*

Táirgtear an táirge i ndiaidh driogtha breise a dhéanamh ar an dara driogadh i stil mar a thuairiscítear thuas. Ní mór dá neart alcóil de réir toirte a bheith idir 80 % agus 85 %.

f)- Modh driogtha i gcás go dtagann athrú ar an *cru*

Tagraíonn an focal *cru* d'ainm geografach breise a shainmhínítear a limistéar geografach sa roinn maidir le tásca geografacha.

Nuair a bhíonn fíonta ó *crus* éagsúla i gceist le driogadh, is féidir cinn agus eireabaill an dara driogtha a ionchorprú sa *brouillis* nó sna fíonta ó *cru* eile faoi na coinníollacha a leanas amháin:

— • roimh an athrú, ní mór an dara driogadh deiridh den *cru* á dhriogadh i láthair na huaire a chur i gcrích ag úsáid 33 % ar a mhéid d'acmhainn ualaigh na drioglanna; má tá trí stil ar a laghad ag an drioglann;

— • ní fhéadfaidh na cinn agus na heireabaill ón dara driogadh corpraithe 8 % de thoirt ualaigh stile atá á úsáid a shárú.

Cleachtas bunúsach is ea é biotáillí fíona d'aoiseanna difriúla agus a bhfuil próifílí difriúla acu a chumasc i dtáirgeadh 'Cognac'. Leis sin, is féidir táirge a bhfuil na saintréithe orgánaileipteacha comhchuí beachta atá á lorg iontu a fháil go comhsheasmhach.

Féadfaidh aon oibreoir deochanna biotáilleacha ar trí bhíthin sásraí meastóireachta nuálaíochta a fhaightear níos mó ná 10 % dá dtoirt a fháil agus cumasc a dhéanamh, faoi réir comhaontú dá dtagraítear i bpointí D(8)(c) agus D(1) a bheith sínithe ag INAO, ag an gcomhlacht bainistíochta agus ag an oibreoir údaraithe. Ní mór an cion de thoirteanna na ndeochanna biotáilleacha a fhaightear trí bhíthin na sásraí meastóireachta nuálaíochta dá bhforáiltear sa tsonraíocht táirge seo a bheith níos lú ná 10 % nó cothrom leis de réir toirte i gcumasc baisceanna deochanna biotáilleacha a úsáidtear nuair a mhargaítear do thomhaltóirí iad agus nuair a tháirgtear táirgí ilchodacha.

Ní cheadaítear ach na modhanna seo a leanas:

— an dath a oiriúnú trí charamal E150a (gnáthcharamal) a úsáid;

— milsiú trí úsáid a bhaint as na táirgí a leagtar amach i bpointe 3(a) d'Iarscríbhinn 1 a ghabhann le Rialachán (CE) Uimh. 110/2008 chun bailchríoch a chur ar an mblas deiridh;

— insileadh de shlisíní darach in uisce te a chur isteach.

Ní fhéadfaidh an difear a dhéanann siad do dhoiléiriú na biotáille fíona 4 % de réir toirte a shárú. Faightear doiléiriú, arna shloinneadh mar % de réir toirte, tríd an difríocht idir an neart alcóil iarbhír de réir toirte agus an t-ollneart alcóil de réir toirte a ríomh.

Is modh traidisiúnta é insileadh de shlisíní darach a chur isteach: tá an cineál adhmaid a úsáidtear i gcomhréir lena bhfuil sna coimeádáin a liostaítear sa tsonraíocht agus, i gcás inarb infheidhme, déantar an t-insileadh a chobhsú trí bhiotáille fíona a chomhfhreagraíonn don spriocbhiotáille fíona a chur isteach.

Déantar na biotáillí fíona 'Cognac' a aosú gan bhriseadh i gcoimeádáin darach amháin.

D'fhonn iad a chur ar fáil lena dtomhailt go díreach ag an duine, ní mór na fíonta sin a aosú ar feadh 2 bhliain ar a laghad. Ní mór an chéad 2 bhliain den aosú a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe.

8. **Rialacha sonracha maidir le pacáistiú**

—

9. **Rialacha sonracha maidir le lipéadú**

9.1. *Rialacha ginearálta*

Is féidir an t-ainm 'Cognac' a úsáid gan na focail *appellation contrôlée* [ainmniúchán cláraithe] chomh fada agus nach mbaineann sé le haon ainm geografach breise.

9.2. *Téamaí a bhaineann le haosú*

Ní mór aois íosta na mbiotáillí fíona 'Cognac' a sheoltar a bheith comhfhreagrach don méid seo a leanas:

— *Compte 2* le haghaidh na dtéarmaí '3 Etoiles', 'Sélection', 'VS', 'De Luxe' agus 'Very Special', agus 'Millésime';

— *Compte 3* le haghaidh na dtéarmaí 'supérieur', 'Cuvée Supérieure', 'Qualité Supérieure';

— *Compte 4* le haghaidh na dtéarmaí 'V.S.O.P.', 'Réserve', 'Vieux', 'Rare' agus 'Royal';

— *Compte 5* le haghaidh na dtéarmaí 'Vieille Réserve', 'Réserve Rare' agus 'Réserve Royale';

— *Compte 6* le haghaidh na dtéarmaí 'Napoléon', 'Très Vieille Réserve', 'Très Vieux', 'Héritage', 'Très Rare', 'Excellence' agus 'Suprême';

— *Compte 10* le haghaidh na dtéarmaí 'XO', 'Hors d'âge', 'Extra', 'Ancestral', 'Ancêtre', 'Or', 'Gold', agus 'Impérial' 'Extra Old', 'XXO', 'Extra Extra Old'.

— Is téarmaí sonracha iad 'XXO' agus 'Extra Extra Old' a thugtar do bhiotáillí fíona a aosaíodh ar feadh 14 bliana ar a laghad.

Cé is moite de na comhthéarmaí aosaithe thuas, a chomhfhreagraíonn do *compte* ar leith (áireamh aoise), ní athraíonn úsáid roinnt téarmaí lena n-ainmnítear an t-áireamh aoise céanna ar an lipéad céanna an t-áireamh aoise a úsáidtear.

I gcás ina úsáidtear roinnt téarmaí aosaithe lena n-ainmnítear áirimh aosaithe éagsúla ar an lipéad céanna, tugtar tosaíocht don áireamh aoise is sine.

Níor cheart úsáid téarmaí aosaithe ar an lipéad agus an bealach ina gcuirtear i láthair iad mearbhall a chur ar an gceannaitheoir nó ar an tomhaltóir maidir le haois nó le cáilíochtaí bunúsacha an 'Cognac'.

10. **Tuairisc ar an nasc idir an deoch bhiotáilleach agus a tionscnamh geografach, lena n-áirítear, i gcás inarb iomchuí, gnéithe sonracha tuairisce an táirge nó modh táirgthe lena dtugtar údar leis an nasc**

Baineann cothromaíocht uathúil agus típiciúlacht aramatach le biotáillí fíona 'Cognac' a léiríonn go bhfuil siad i gcomhréir le gnéithe uile na sonraíochta le haghaidh an ainmniúcháin i dtéarmaí tionscnaimh gheografaigh, cineálacha fíniúna, cleachtais fhíoneolaíocha, teicnící fíonóireachta, driogadh agus aosú.

1. *Tuairisc ar na tosca nádúrtha agus daonna is ábhartha don nasc leis an limistéar*

a)- An Aeráid

Tá limistéar críochaithe 'Cognac' – a chumhdaíonn beagnach an roinn Charente-Maritime uile, cuid mhaith de roinn Charente agus roinnt bardais i ranna Dordogne agus Deux-Sèvres – suite lastuaidh d'imchuach hAcatáine a bhfuil teorainn aige leis an Atlantach. Ar an taobh thiar, tá teorainn aige le hInbhear an Ghironde agus leis na hoileáin Ré agus Oléron, agus ar an taobh thoir, i dtreo Angoulême, leis na chéad bhunchnoic de Massif Central. Téann abhainn Charente tríd an réigiún, mar aon lena fo-aibhneacha beaga lena n-áirítear na haibhneacha Né, Antenne agus Seugne.

Tá an aeráid mheasartha aigéanach sách aonchineálach, ach amháin sna réigiúin chósta, atá níos grianmhara agus a bhfuil raon teochtaí níos ísle iontu. Mar gheall ar ghaireacht an aigéin, féadfaidh báisteach titim tráth ar bith i rith na bliana, cé go mbíonn sé níos troime sa gheimhreadh. Is annamh a bhíonn dálaí triomaigh dá bhrí sin, lena n-áirithítear soláthar tráthrialta uisce do na fíniúnacha. Is í thart ar 13 °C an mheánteocht bhliantúil, a fhágann go mbíonn na geimhrí sách cineálta. Bíonn na teochtaí te go leor d'aibíocht cheart na bhfíonchaor a áirithiú, ach gan bheith chomh te sin go ndóitear iad.

b)- Na fíonghoirt

Rinne Henri Coquand (1811-1881), ollamh le geolaíocht, staidéar ar geolaíocht an réigiúin i lár an 19ú céad agus, le cuidiú ó bhlastóir fíona, d'aicmigh sé na fo-réigiúin éagsúla ar bhonn cháilíocht na biotáille fíona ar féidir a tháirgeadh lena n-ithreacha.

Thart ar 1860, d'eascair críochú *crus* éagsúla as a gcuid oibre agus a bhí mar bhonn le foraithne an 13 Eanáir 1938 lenar críochú na *crus* sin. Tá a n-ainmneacha stairiúla fós ag na hainmneacha geografacha breise a úsáidtear don ainmniúchán 'Cognac': 'Grande Champagne', 'Petite Champagne', 'Fine Champagne', 'Borderies', 'Fins bois' agus 'Bons Bois', chomh maith le 'Bois ordinaires' agus 'Bois à terroir'.

Ba cheart a thabhairt faoi deara nach gcomhfhreagraíonn a t-ainm geografach breise 'Fine Champagne' d'aon chríoch dá réir.

Tá a úsáid teoranta do chumasc biotáillí fíona a fhaightear go heisiach ón dá ainm gheografacha breise 'Grande Champagne' agus 'Petite Champagne', agus 50 % den bhiotáille fíona ar a laghad a fhaightear ó 'Grande Champagne'.

De réir staidéir a rinneadh an tráth sin, is iad seo a leanas na saintréithe ithreach ceannasacha i gcás na n-ainmneacha sin:

— 'Grande Champagne' agus 'Petite Champagne': ithreacha cré aolchloiche sách éadomhain ar aolchloch chailceach bhog ón Tréimhse Chailceach;

— 'Borderies': ithreacha cré silicí, ina bhfuil breochloch de thoradh dícharbónú aolchloiche;

— 'Fins Bois': is *groies* (ithreacha cré aolchloiche éadoimhne, dearga, an-chlochach, as aolchloch chrua ón Tréimhse Iúrasach) atá ann den chuid is mó, agus tá ithreacha an-chréúil in áiteanna eile;

— An ‘Bois’ (‘Bons Bois’, ‘Bois ordinaires’ agus ‘Bois à terroirs’): ithreacha gainmheacha i limistéir chósta, i gcuid de na gleannta agus sa chuid theas ar fad de limistéar na bhfíonghort. Tugadh an gaineamh ann trí chreimeadh ó Massif Central.

Cumhdaíonn fíonghoirt atá tiomanta do tháirgeadh ‘Cognac’ thart ar 75 000 heicteár anois, nó 95 % d’fhíonghoirt an limistéir (agus thart ar 9 % de limistéar talmhaíochta an réigiúin chríochaithe). Is é Ugni Blanc an cineál fíniúna is mó a phlandaítear; is den chineál sin beagnach 98 % de na fíniúnacha a chuirtear in Cognac sa lá atá inniu ann.

c)- Geilleagar Cognac

Go stairiúil, bhí geilleagar an réigiúin nasctha leis an rathúnas a tháinig as trádáil ‘Cognac’, as ar eascair roinnt mhaith gairmeacha agus tionscal gaolmhar, trínar cruthaíodh pobal gairmiúil dírithe go hiomlán ar tháirgeadh agus dhíol ‘Cognac’.

Cruthaítear, leis na cuideachtaí atá páirteach i dtáirgeadh ‘Cognac’ (thart ar 5 500 fíonsaothraithe 110 driogaire gairmiúil agus 300 ceannaí) pobal gairmiúil láidir de thart ar 12 000 duine, lena n-áirítear cúipéirí, déantóirí coirí, cuideachtaí déanta gloine, cairtchláir, priontála agus corcála, gnólachtaí iompair, saotharlanna fíona, agus monaróirí trealaimh talmhaíochta.

2. *Na tosca stairiúla a bhaineann leis an nasc leis an limistéar*

Tháinig fianaise chun cinn ó thaighde seandálaíochta a rinneadh in Charentes gur bunaíodh na chéad fáschoillte fíonghoirt chomh fada siar le deireadh an chéad chéid AD. Thairis sin, mar thoradh ar thochailtí a rinneadh is léir go raibh go leor foirgnimh feirme sa réigiún go háirithe maidir leis an bhfíonóireacht, rud a dheimhníonn go raibh fíon á tháirgeadh sa réigiún chomh fada siar le hArd-Impireacht na Róimhe.

Sna Meánaoiseanna, tháinig smaointeoireacht chun cinn sa réigiún a bhí an-oiriúnach do thrádáil idirnáisiúnta a bhuí le habhainn Charente. Bhí baint ag baile Cognac cheana leis an trádáil fíona, i dteannta ghníomhaíochtaí a thrádstórais salainn, a raibh cáil air ón 11ú céad. Rinne soithí ón Ísiltír, a tháinig chun salann a bhailiú ó chósta an Atlantaigh, fíonta ó fhíonghoirt Poitou a loingsiú agus tháinig tóir ar na fíonta sin sna tíortha ar imeall na Mara Thuaidh.

Sa 15ú céad, chinn muintir na hÍsiltíre fíonta an réigiúin a dhriogadh ionas go seasfaidís níos fearr. Faoi thráth na hAthbheochana, bhí an trádáil ag dul ó neart go neart. Bhí soithí ón Ísiltír ag teacht chuig Cognac agus chuig calafoirt Charente ar thóir na fíonta cáiliúla *crus*. ‘Champagne’ agus ‘Borderies’.

Bhíodh na fíonta sin a bhí íseal in alcól thíos leis an turas fada farraige, áfach. Spreag eolas ar ealaín an driogtha na hÍsiltírigh na fíonta seo a dhriogadh ina dtír féin, ionas go seasfaidís siad níos fearr. Thug siad *brandwijn* air (a chiallaíonn ‘fíon dóite’ go litriúil), a dtabharfaí ‘branda’, nó biotáille fíona, air ina dhiaidh sin.

Cuireadh tús le driogadh dúbailte ag tús an 17ú céad, lena gcumasaítear an táirge a iompar mar bhiotáille chobhsaí a bhí i bhfad níos comhdhlúite ná fíon. Rinneadh na chéad stileanna, a thug na hÍsiltírigh chuig an Charente, a mhodhnú de réir a chéile; gheobhadh muintir Charente máistreacht ar an teicníc agus chuirfidís siad feabhas uirthi leis an bpróiseas driogtha dúbailte.

Tháinig líon mór tithe trádála chun cinn le linn na tréimhse sin, a thosaigh, i lár an 19ú céad, ag loingsiú na biotáille fíona i mbuidéil seachas i mbairillí.

Tháinig tionscail ghaolmhara ar an bhfód, dá réir sin, mar gheall ar an modh nua trádála sin: déanamh gloine (as ar tháinig saineolas áitiúil maidir le meicniú ar phróisis déanta buidéil), táirgeadh cliathbhosca agus coirc, agus clódóireacht.

Tháinig *Phylloxera vastatrix* – feithid shúphlandach (*Hemiptera*) a d’ionsaigh fíniúna tríd an sú a shú óna bhfréamhacha – chun cinn sa Charente thart ar 1875. Scrios sé an chuid is mó de na fíonghoirt, agus níor tháinig siad slán arís choíche: faoi 1893 ní raibh ach 40 600 heicteáir fágtha, i gcomparáid le 280 000 sula tháinig fiollocsaeire. Mar a tharla in áiteanna eile san Eoraip, rinneadh fíonghoirt Charente a athchur a bhuí le beangú ar fhréamhstoic Mheiriceánacha. De bharr an tarlaithe sin, cruthaíodh coiste fíonsaothraithe in 1888, a tháinig chun a bheith ina stáisiún fíonsaothraithe in 1892; stáisiún atá ina shaoráid taighde idirghairme tiomnaithe do ‘Cognac’.

Dhéanfadh an tsaoráid iarracht nach beag ar thaighde cineáil. I ngeall ar a chuid oibre tháinig Ugni Blanc chun a bheith ar an gcineál is coitianta a cuireadh faoi lár an 20ú céad. Cruthaíodh go bhfuil Ugni Blanc níos frithsheasmhaí ná na cineálacha traidisiúnta a úsáideadh roimh an ngéarchéim fiollocsaeire (Colombard, Folle Blanche, etc.), a rinneadh iad a lagú trí bheangú.

Bhí an-tóir ar Ugni Blanc freisin mar gheall ar a tháirgiúlacht (bíonn táirgeacht idir 120 agus 130 heictilítear i dtoirt in aghaidh an heicteáir i gceist), a aigéadacht ard agus a mhéid íseal siúcra, a tháirgeann fíon íseal in alcól. Ón Iodáil ó dhúchas, áit a dtugtar Trebbiano Toscano air, ní fhásann Ugni Blanc níos faide ó thuaidh ná an réigiún Cognac.

3. *Tosca stairiúla a bhaineann le cáil an táirge*

Ó bhí deireadh an 17ú céad ann, agus go háirithe ón chéad aois ar aghaidh, rinneadh an margadh a eagrú agus, chun freastal ar éileamh, cruthaíodh gnólachtaí trádála. Bunaíodh stáisiúin trádála (ar a dtugtar *comptoirs*) – lena n-áirítear roinnt ó thíortha ina labhraítear Béarla – i bpríomhbhailte an réigiúin: Martell in 1715, Rémy Martin in 1724, Delamain in 1759, Hennessy in 1765, Godet in 1782, Hine in 1791 agus Otard in 1795.

Faoi spreagadh Napoleon III, tháinig borradh ar dhíolacháin 'Cognac', a shrioc buaicphointe in 1879, de thoradh síniú comhaontaithe trádála idir an Fhrainc agus Sasana an 23 Eanáir 1860. Áiríodh ar na gnólachtaí trádála a cruthaíodh an tráth sin Bisquit in 1819, Courvoisier in 1843, Royer in 1853, Meukow in 1862, agus Camus agus Hardy in 1863.

Sa chéad leath den 20ú haois, tugadh isteach reachtaíocht maidir le 'Cognac' d'fhonn nósanna áitiúla, cothroma agus comhsheasmhacha a chumhdach:

— 1909: críochú an limistéir gheografaigh táirgeachta;

— 1936: aitheantas ar 'Cognac' mar ainmniúchán tionscnaimh cláraithe;

— 1938: críochú ainmniúchán réigiúnach (*crus* nó ainmneacha geografacha).

Le linn an Dara Cogadh Domhanda, cruthaíodh biúró chun maoirseacht a dhéanamh ar dháileadh fíonta agus biotáillí fíona chun stoic 'Cognac' a chosaint. Cuireadh an Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) ina ionad in 1946 i ndiaidh Shaoradh na Fraince, lenar ceanglaíodh an stáisiún fíonsaothraithe in 1948. D'aontaigh fíonsaothraithe agus ceannaithe ar shainmhíniú foriomlán BNIC, is é sin chun 'Cognac' a fhorbairt agus ionadaíocht a dhéanamh ar leasanna comhchoiteanna gairmithe agus iad a chosaint. Áirítear le ról BNIC an t-ainmniúchán tionscnaimh 'Cognac' a phoibliú, a chosaint agus a chur chun cinn, agus caidreamh idir ceannaithe agus fíonsaothraithe fíona a chothú. Tá misean seirbhíse poiblí dílsithe dó freisin. Dá réir sin, déanann sé faireachán ar an aosú, fíoraíonn sé an aois agus déanann sé faireachán ar cháilíocht iartheachtach bhiotáillí fíona 'Cognac', chomh maith leis na deimhnithe onnmhairiúcháin riachtanacha a eisiúint.

Is táirge onnmhairiúcháin a bhí ann go stairiúil ach sa lá atá inniu ann, tomhlaítear níos mó ná 95 % de 'Cognac' taobh amuigh den Fhrainc, i mbeagnach 160 tír. Idir an Cianoirthear, Críocha Mheiriceá agus an Eoraip, samhlaítear 'Cognac', i measc saineolaithe, le biotáille fíona ar ardchaighdeán agus is siombail é de shlí mhaireachtála na Fraince.

4. *Nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus cáilíocht nó saintréithe an táirge*

Tá cineálacha fíonchaoire an réigiúin, go háirithe Ugni Blanc, an-táirgiúil agus mall-aibithe agus tá cuid mhór buntáistí aige seo do tháirgeadh fíonta driogtha atá íseal in alcól agus aigéadach, cáilíochtaí atá fíor-riachtanach do cháilíocht deiridh 'Cognac'.

Tá fíorshainiúlacht ag na fíonta a úsáidtear chun 'Cognac' a tháirgeadh, a bhfuil tuairisc tugtha go comhsheasmhach uirthi i litríocht eolaíocha agus teicniúla ar feadh níos mó ná céad bliain.

Is gné áirithe agus chomhsheasmhach de tháirgeadh 'Cognac' í fíonta íseal in alcól agus aigéadach a shaothrú (Ravaz (1900), Lafon et al (1964), Lurton et al (2011)).

Caomhnaíonn an aigéadacht an fhíon go nádúrtha thar míonna an gheimhridh go dtí go ndriogfar í, agus is féidir tiúchan inmhianaithe dhea-bholaithe na bhfíonta a bhaint amach i ngeall ar an neart íseal alcóil.

Is iondúil go dtáirgeann fíonghoirt a mbíonn táirgeacht íseal acu fíonta le neart alcóil níos airde de réir toirte, le leibhéil aigéadachta agus nítrigine níos ísle sna fíonchaora. Is iondúil go mbíonn an éifeacht mhalartach le táirgeacht níos airde: neart alcóil níos ísle agus aigéadacht níos airde.

Le táirgeacht iomarcach, ar an taobh eile, cuirtear go diúltach le paraiméadair eile, amhail an cion aigéadachta malaí, níos lú dea-bholaithe lánfhorbartha, a gcaolúchán, agus minicíocht ionsaithe Botraítis, a bhíonn díobhálach do cháilíocht na mbiotáillí fíona.

Mar thoradh ar an tsraith paraiméadar sin, dá bhrí sin, tá sainmhíniú maidir leis an raon táirgeachta is fearr, a athraíonn gach bliain de réir saintréithe an bhairr.

Ag socrú uastáirgeacht bhliantúil, bunaithe ar éabhlóid na bparaiméadar sin, áirithítear go bhfuil táirgeacht laistigh den raon táirgeachta is fearr maidir le táirgeadh fíonta a bhaineann an chothromaíocht is fearr amach idir na paraiméadair cháilíochta éagsúla is gá chun 'Cognac' a tháirgeadh. Tá an táirgeacht bhliantúil seo, dá bhrí sin, laistigh den raon is fearr lena n-áirítear an chúltaisce aeráide.

Thairis sin, mar gheall ar an riosca atá ann go mbeadh meath i gcáilíocht na bhfíonta de dheasca méadú iomarcach i dtáirgeacht, tugadh bearta breise isteach maidir le táirgiúlacht na bhfíonghort, lena n-áirítear uasteorainn táirgeachta a shocrú.

Braitheann cáilíocht aramatach na mbiotáillí fíona cuid mhór ar shaintréithe na bhfíonta a úsáidtear.

Is féidir, leis an rogha maidir le cineálacha fíonchaoire agus comhlíonadh na rialacha fíoneolaíochta sonracha a leagadh amach sa tsonraíocht táirge don ainmniúchán 'Cognac' fíonta a tháirgeadh a bhfuil dea-bholaithe fíneálta, éadroma acu atá fíor-riachtanach chun biotáillí fíona ar ardchaighdeán a tháirgeadh. Ní mór gan mionbholaithe neamh-inmhianaithe a bheith sna fíonta, amhail tréith phlandúil, aicéataildéad iomarcach (tréith ocsaídithe), alcóil níos airde (troime), nó comhdhúile áirithe a bhaineann le hathrú fíonta le linn stórála. I dteannta na sonraíochta, eisíodh roinnt moltaí oiriúnaithe maidir le buaint agus brú, coipeadh, agus caomhnú na bhfíonta atá le driogadh. Tugtar na moltaí sin cothrom le dáta go tráthrialta agus scaiptear iad go forleathan i measc fíonsaothraithe sa limistéar táirgeachta.

Saineolas ar phrúnáil agus ar fhíonóireacht:

Atreisítear aigéadacht agus neart alcóil íseal leis an modh prúnála a roghnaíonn an fíonsaothraí ar bhonn roinnt tosca:

— an spásáil idir na sraitheanna fíniúna;

— airde an stoic agus an cheannbhrait;

— an córas treoraithe féin: prúnáil cána fhada thraidisiúnta nó prúnáil tródaim (lena n-áirítear tródaim ard-sraoilleacha nó íseal-treilíse).

Brúitear na fíonchaora díreach i ndiaidh na buainte i bhfáisceáin chiseáin chothrománacha traidisiúnta nó i bhfáisceáin neomatacha. Toirmisctear fáisceáin leanúnacha le scriú Airciméidéis. Déantar an sú a fhaightear a choipeadh láithreach. Toirmisctear tirimshiúcrú.

Déantar faireachán cúramach ar bhrú agus coipeadh, toisc go mbeidh tionchar cinntitheach acu ar cháilíocht deiridh na biotáille fíona. Chun cáilíocht na mbiotáillí fíona amach anseo a chaomhnú, toirmisctear dé-ocsaíd sulfair a chur le fíonta driogtha agus iad ag coipeadh.

Dá thoradh sin, is é an 31 Márta den bhliain i ndiaidh na buainte an dáta deiridh do dhriogadh na bhfíonta geala a úsáidtear chun 'Cognac' a tháirgeadh, d'fhonn gach riosca do chaomhnú na bhfíonta a sheachaint.

Driogadh:

Tá an cleachtas driogtha a dhéantar i réigiún Cognac i gcomhréir le prionsabal an driogtha aonbhaisce leis an dara driogadh, ar a dtugtar *repasse* nó driogadh dúbailte, i bpota a thugtar *alambic charentais* (stil Charente) air fós, ar sainíodh a chruth, a ábhar tógála, a thoilleadh agus modh téimh ó bhí 1936 ann agus atá cinntitheach do cháilíocht na mbiotáillí fíonta seo.

Go sonrach:

— cuidíonn cruth na stile leis na substaintí so-ghalaithe a mhúnlú;

— cruthaíonn téamh thar lasair gan chosaint sintéis dea-bholaithe comhlántacha nuair a dhéanann an fíon teagmháil le bun an choire (éifeacht chócaireachta);

— na páirteanna den stil a mbíonn teagmháil acu leis an bhfíon, le gala agus le driogáití, tá siad déanta go hiomlán as copar i ngeall ar a shaintréithe fisiceacha (intuargainteacht, seoladh maith teasa) agus an imoibríocht cheimiceach a bhíonn aige maidir le comhpháirteanna áirithe fíona.

Leis an gcineál stile sin éilítear fós go ndéanfar obair chigilteach ag gach driogadh: an 'gearradh', nuair a dhéantar an driogáit a dheighilt de réir a neart alcóil de réir toirte agus a comhdhéanamh substainte so-ghalaithe, i.e. an croí agus na codanna a cheaptar le haghaidh athchúrsála a dheighilt le linn driogthaí ina ndiaidh sin. Ar an gcúis sin, agus mar gheall ar an teorainn leis an acmhainn ualaigh le linn an dara driogadh, tá driogadh i réigiún Cognac fós ina phróiseas ceardaíochta a bhfuil saineolas nach beag riachtanach chun máistreacht a fháil air. Déanfaidh driogairí measúnú ar cén uair is ceart na gearrthacha sin a dhéanamh agus conas na codanna a athchúrsáil ar bhonn cháilíocht na bhfíonta (saibhreas na moirte, neart alcóil de réir toirte, aigéadacht etc.) agus a gcuspóirí cáilíochtúla.

Saintréithe na mbiotáillí fíona de réir a n-ainm geografach:

Saintréith na mbiotáillí fíona a fhaightear agus iad ag teacht amach as an stil is ea an éagsúlacht mhór anailíseach agus orgánaileipteach i ngeall, cuid mhaith, ar a dtionscnamh. Mar gheall ar an éagsúlacht seo, bíonn teicnící aosaithe difriúla ag teastáil agus maireann cuid acu níos faide ná a chéile.

'Grande Champagne':

Táirgtear biotáillí fíona a bhíonn thar a bheith fíneálta in 'Grande Champagne', ar biotáillí fíona iad a mbaineann céimíocht agus fad nach beag leo, mar aon le cumhracht bláthanna den chuid is mó. Déantar na biotáillí fíona sin a aibiú go mall, agus is gá iad a aosú ar feadh tréimhse fhada i mbairillí darach chun lánaibíocht a bhaint amach.

'Petite Champagne':

Den chuid is mó is iad na saintréithe céanna atá ina bhiotáillí fíona agus atá in 'Grande Champagne', seachas an fhíorfhíneáltacht a bhaineann leo.

'Fine Champagne':

Tá saintréithe orgánaileipteacha in 'Cognac' a dhíoltar faoin ainm 'Fine Champagne' a thagann as biotáillí fíona 'Grande Champagne' (50 % ar a laghad) agus 'Petite Champagne' a chumasc.

'Borderies':

Táirgeann na fíonghoirt sin biotáillí fíona maothlacha, aramatacha agus míne a mbíonn cumhra sailchuaiche orthu. Deirtear go mbaineann siad a leibhéal cáilíochta is fearr amach i ndiaidh tréimhse aibithe níos giorra ná na biotáillí fíona 'Champagne'.

'Fins Bois':

Is é 'Fins Bois' an réigiún fíonghoirt is mó, ina dtáirgtear biotáillí fíona maothlacha boga a aosaíonn measartha tapa, le cumhracht thorthaíoch a chuirfeadh fíonchaora brúite i gcuimhne.

An 'Bois' ('Bons Bois', 'Bois ordinaires' agus 'Bois à terroirs'):

Táirgeann an 'Bons Bois' biotáillí fíona a bhfuil dea-bholaithe torthaíocha orthu agus a aosaíonn go tapa.

Aosú:

Go bunúsach, leis na biotáillí fíona a thagann as an stil, léirítear cáilíocht na bhfíonta as a dtáirgtear iad.

Is é an t-aosú an próiseas a ligeann do na biotáillí fíona aibíocht a bhaint amach; i bhfocail eile, is é an chéim forbartha nuair a bhíonn a saintréithe orgánaileipteacha ag teacht le chéile ar an mbealach is fearr.

Tarlaíonn an t-aosú go heisiach i gcoimeádáin déanta d'adhmad darach; is iad na coimeádáin sin amháin a ligeann do na táirgí sin aibiú.

Braitheann fad a thréimhse ar shaintréithe na biotáille fíona atá á aosú, ar cháilíocht an táirge críochnaithe atá á lorg, agus ar chineál agus aois na gcoimeádán darach a úsáidtear le haghaidh an aosaithe.

Áirítear leis sin eastóscadh comhdhúl darach, chomh maith le hocsaídiú agus roinnt mhaith forbairtí fisiciceimiceacha atá fíor-riachtanach chun na saintréithe céadfacha ar leith de bhiotáillí fíona aosaithe, lena n-áirítear dathú, a fháil.

Is próiseas é an aosú 'Cognac' a thairbhíonn ní amháin de dhálaí aeráide sonracha an réigiúin, ach den saineolas freisin a forbraíodh sa réigiún le himeacht na mblianta. Chomh luath agus a thagann an bhiotáille fíona nua as an stil, fanfaidh sí i gcoimeádán darach ar feadh roinnt blianta (ar feadh blianta fada in amanna) chun aosú. Tarlóidh roinnt feiniméin fhisiciceimiceacha éagsúla ansin: galú an uisce agus an alcóil, tiúchán isteach go substaintí éagsúla, eastóscadh comhdhúile ón adhmad, ocsaídiú, etc. Tá tionchar ar na feiniméin seo ag saintréithe tosaigh na biotáille fíona (amhail neart alcóil agus aigéadacht), an cineál coimeádáin ina gcoinnítear í agus tréithe fisiceacha an tsiléir ina ndéantar an coimeádán a stóráil (teocht, taismhéadracht agus aeráil).

Laistigh den aeráid mheasartha aigéanach den limistéar geografach 'Cognac', déantar aosú trí na biotáillí fíonta a fhágáil ina áit a bhfuil taise mheasartha agus an t-athrú a thagann ar an aimsir de réir na séasúr le brath agus ina bhfuil foscadh ón gcuid is measa den teas agus den fhuacht. Déantar na siléir a thógáil agus a lonnú ar bhealach a fhágann go dtairbhíonn siad de dhálaí cothroma ionas go n-éiríonn an bhiotáille fíona bog agus go n-aosaítear í ar bhealach comhchuí.

Ag brath ar nósanna áitiúla, roghnaíodh dair mhínghráinneach (Tronçais) nó dair gharbhghráinneach (Limousin) – *Quercus petraea* (dair ghaelach nó neamhghasánach) nó *Quercus robur* (dair ghallda) – mar gheall ar an gcaoi a bhfuil sé in ann é a chur ar a gcumas do bhiotáille fíona, don timpeallacht seachtrach agus don dair idirghníomhú thar thréimhsí fada ama. D'éirigh leis an líon mór gnólachtaí cúipéirí a tháinig chun cinn sa limistéar geografach, saineolas a fhorbairt maidir leis na coimeádáin is iomchuí a tháirgeadh chun 'Cognac' a aosú i ndlúthchomhar le máistrí siléar 'Cognac'. Is é an máistir siléir atá freagrach as na coimeádáin is oiriúnaí a roghnú de réir saintréithe tosaigh an biotáille fíona nua, na céime aosaithe agus na gcuspóirí cáilíochtúla atá á lorg.

Mar a fhorbraíonn an 'Cognac' i dteagmháil leis an adhmad darach agus leis an aer, chailleann sé codán dá cuid uisce agus alcóil de réir a chéile trí ghalú. Tá coibhéis na milliún buidéal gach bliain sna gala alcóil (ar a dtugtar 'cuid an aingil' go fileata) agus cothaíonn siad, gar do na siléir, fungas micreascópach, *Torula compniacensis*, a chumhdaíonn agus a dhubhaíonn clocha an réigiúin.

Tá aosú 'Cognac' nasctha go dlúth le healaín an chumaisc, atá i gcroílár ghairm na máistrí siléar 'Cognac'. Mar a bheadh ealaíontóir lena phailéad, roghnaíonn an máistir siléir baisceanna éagsúla 'Cognac' ó fhoinsí iomadúla: *crus* éagsúla, áirimh ilchineálacha aoise, 'Cognac' a aosaíodh i mbairillí nua nó *roux* (dearga) (ina raibh 'Cognac' cheana), de thionscnamh ilchineálach, agus i gcineálacha siléir éagsúla (siléir thaise nó thirime).

Tá a tréithe orgánaileipteacha féin ag gach biotáille fíona lena léirítear a próiseas aosaithe agus cuirfear feabhas ar na saintréithe sin ag tréithe biotáillí fíona eile lena gcumascfar iad.

Oibríocht chasta is ea é an cumasc ach féidir é a bheith bunaithe ar oidis theicniúla amháin. Braitheann an máistir siléir ar eolas eimpíreach: Cur amach ar éagsúlacht an amhábhair agus ar shaintréith sonrach an ainmniúcháin, taithí ar idirghníomhaithe idir an t-amhábhar agus na tosca aosúcháin, agus máistreacht ar na teicnící is gá. Éilítear leis sin faireachán leanúnach trí bhlaiseadh agus cuimhne chéadfach iontach maidir le biotáillí fíona ag na céimeanna éagsúla táirgeachta.

I ngeall ar an líonra dlúth gnólachtaí sa limistéar agus malartuithe laistigh den phobal gairmiúil na máistrí siléir, na bhfíonsaothraithe, na gceannaithe agus na mbróicéirí, bhíothas in ann an saineolas – a mbíonn blianta fada foghlama i ndlúth-theagmháil le seanóirí sa cheard ag teastáil len é a fhoghlaim – a fhorbairt, a chaomhnú agus a chur ar aghaidh.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d