V

(Fógairtí)

GNÍOMHARTHA EILE

AN COIMISIÚN EORPACH

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas leasaithe chaighdeánaigh ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(2022/C 143/09)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún [1].

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE LEASÚ CAIGHDEÁNACH AG ATHRÚ AN DOICIMÉID AONAIR

"Σαντορίνη" (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Dáta teachtaireachta: 31 Eanáir 2021

TUAIRISC AR AGUS CÚISEANNA LEIS AN LEASÚ FORMHEASTA

1. **Maidir le fíon geal tirim ag a bhfuil STFC Santorini, méadaíodh an t-íosmhéid den chineál fíonchaoire Assyrtiko ó 75 % go 85 %**

Leis an gcéatadán méadaithe sin feabhsaítear an cháilíocht fíona a tháirgtear. Go sonrach, táirgeann sé fíonta geala atá an-chomhdhlúite a mbaineann saintréithe fíneálta agus mianracha leo. Déantar fíonta Vinsanto as fíonchaora rísínithe, Assyrtiko den chuid is mó, agus bíonn siad saibhir, casta agus láidir. Mar gheall ar an gcáilíocht fheabhsaithe, agus ar éilimh éagsúla an mhargaidh sa lá atá inniu ann, úsáideann saothróirí fíona Assyrtiko i gcainníochtaí níos mó ná sin fiú. I dtromlach na gcásanna, úsáideann siad níos mó ná 90 %. Thairis sin, níl ach aon chineál fíonchaoire amháin sna fíonghoirt a cuireadh le déanaí ná i bhfíonghoirt athstruchtúraithe ar Santorini, agus is é Assyrtiko atá le fáil sa chuid is mó díobh.

Leasaíodh na caibidlí maidir le "Cleachtais fíoneolaíochta" agus "Cineálacha fíonchaor atá údaraithe".

2. **Laghdaíodh uastáirgeacht na bhfíonghort maidir le fíon ag a bhfuil STFC Santorini ó 8 000 cileagram in aghaidh an heicteáir go 6 500 cileagram in aghaidh an heicteáir**

Léirítear i staidreamh táirgeachta fíonchaor le blianta beaga anuas go bhfuil an meántoradh fíonghoirt thart ar 3 000 cileagram in aghaidh an heicteáir, agus mar gheall ar chleachtais fíonsaothraithe nua-aimseartha, ní sháraíonn na huastáirgeachtaí 6 500 cileagram in aghaidh an heicteáir. Chun an táirge a chosaint agus a fheabhsú, is gá an uastáirgeacht in aghaidh an heicteáir a oiriúnú i bhfianaise na sonraí nua, agus an uastáirgeacht sin a laghdú go 6 500 cileagram in aghaidh an heicteáir.

Leasaíodh an chaibidil ar "Uastáirgeacht(aí) in aghaidh an heicteáir".

[1] IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

3. **Níor cheart an méid siúcra i bhfíonta geala ag a bhfuil STFC Santorini a bheith níos airde ná 4 ghram in aghaidh an lítir, ná 9 ngram in aghaidh an lítir faoi dhálaí áirithe**

Tugadh méid siúcra fíonta geala tirime ag a bhfuil STFC Santorini chun bheith comhlíontach le Cuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33. Go sonrach, ní sháraíonn sé "4 ghram in aghaidh an lítir, ná 9 ngram in aghaidh an lítir, ar choinníoll nach bhfuil an aigéadacht iomlán, arna cur in iúl mar ghram d'aigéad tartarach in aghaidh an lítir, níos mó ná 2 ghram níos lú ná an méid siúcra iarmharaigh". An pH an-íseal a bhaineann le fíonta ag a bhfuil STFC Santorini, is minic a bhíonn fíonta atá éagothrom nuair a bhlaistear iad mar thoradh air sin. Leis an méid siúcra a bheartaítear agus an coinníoll a luaitear thuas, cruthaítear cothromaíocht mhaith siúcraí agus aigéadachta.

Leasaíodh an chaibidil maidir le "Tuairisc ar na fíonta", go sonrach an chuid maidir le "Saintréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha an fhíona ghil thirim".

4. **Cuireadh an téarma "Nykteri"-"NYKTERI" isteach in ionad na an téarma thraidisiúnta sa chló Laidine "Νυχτέρι"**

Leagtar síos in Airteagal 13 de Chinneadh Aireachta Uimh. 235309/7.2.2002, lena bhfaomhtar téarmaí traidisiúnta le haghaidh fíonta (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 179/19.2.2002), na coinníollacha a bhaineann leis an téarma "ΝΥΧΤΕΡΙ-Nykteri" a úsáid le haghaidh fíonta geala tirime ag a bhfuil an sonrúchán "Cáilíocht Níos Fearr de Shonrúchán Tionscnaimh Santorini". Leis an leasú sin tugadh an tsonraíocht táirge chun bheith comhlíontach leis an reachtaíocht náisiúnta.

Leasaíodh an chaibidil maidir le "Ceanglais is infheidhme", go háirithe an roinn maidir le "Téarmaí traidisiúnta".

5. **Focail a scriosadh ón gcaibidil maidir le cleachtais fíoneolaíochta**

Sa chaibidil maidir le cleachtais fíoneolaíochta le haghaidh fíon geal tirim, baineadh an tuairisc seo a leanas ar mhodh fíonóireachta: "arna tháirgeadh trí bhíthin brúiscthe roimh an gcoipeadh, agus síothlú agus ionaclú ina dhiaidh sin le giostaí íona roghnaithe lena léirítear an tíopacht aramatach". Baineadh an abairt sin mar ní léirítear cleachtas fíoneolaíochta áirithe léi.

Leasaíodh an chaibidil maidir le "Cleachtais fíoneolaíochta".

6. **Comhad teicniúil STFC Santorini a nuashonrú**

I gcomhthéacs na gcomhad teicniúil a nuashonrú, cuireadh na hathruithe seo a leanas i bhfeidhm ar an tsonraíocht faoin táirge:

i) meascadh an nasc leis an limistéar geografach le haghaidh fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe leis an nasc leis an limistéar geografach le haghaidh fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe mar is beag an difríocht atá eatarthu;

ii) cuireadh forálacha náisiúnta leis agus cuireadh isteach in ionad forálacha eile sna ceanglais agus sna rialuithe is infheidhme iad maidir le fíonta ag a bhfuil STFC agus TGFC;

iii) athraíodh sonraí na n-údarás rialaithe inniúil.

Meascadh na caibidlí maidir le "Nasc leis an limistéar geografach le haghaidh fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe" agus "Nasc leis an limistéar geografach le haghaidh fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe".

Leasaíodh na caibidlí maidir le "Ceanglais is infheidhme" agus "Sonraí ar údaráis agus comhlachtaí rialaithe".

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm(neacha)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Cineál táisc gheografaigh**

STFC – Sonrúchán Tionscnaimh Faoi Chosaint

3. **Catagóirí táirgí fíniúna**

1. Fíon

3. Fíon licéir

15. Fíon ó fhíonchaora rísínithe

4. **TUAIRISC AR AN bhfíon (AR NA FÍONTA)**

1. *Fíon geal tirim*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: dath buí scothghlas geal.

Dea-bholadh: boladh casta le dea-bholaithe de thorthaí citris, blasanna oráiste agus craiceann líomóide agus cúlbholaithe cruach atá saintréitheach don fhíon.

Blas: blas láidir agus aigéadacht chothrom a thugann struchtúr dó, ag áirithiú go bhfuil iarbhlas úr ann.

Neart alcóil nádúrtha íosta: 12 %

Íosmhéid nirt alcóil iomlán: 12 %

Méid iomlán siúcra: Méid iomlán siúcra: 0-4 ghram in aghaidh an lítir, nó suas go 9 ngram in aghaidh an lítir ar choinníoll nach bhfuil an aigéadacht iomlán, arna chur in iúl mar ghram d'aigéad tartarach in aghaidh an lítir, níos mó ná 2 ghram níos lú ná an méid siúcra iarmharaigh.

Maidir leis an neart alcóil iomlán uasta, tá feidhm ag na luachanna dá bhforáiltear i reachtaíocht ábhartha an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	12
Íosmhéid aigéadachta iomláine	5,5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	18
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	200

2. *Fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: idir oráiste agus buí le himireacha órga ann a athraíonn le bheith donn nuair a aosaítear an fíon. I bhfíonta a dhéantar a aosú ar fheadh tréimhsí fada, athraíonn an dath níos dorcha agus imireacha deargdhonna ann.

Dea-bholadh: dea-bholadh láidir agus casta, le bolaithe spíosraí, meala agus rísíní agus bolaithe de bhláthanna líomóide ina dhiaidh sin. Le linn an aosaithe, éiríonn na dea-bholaithe níos láidre agus níos casta.

Blas: tá an blas cothromaithe go héifeachtach le haigéadacht an chineáil fíonchaoire. Blas iomlán, mín ar an bhfíon, le blasanna de mhil agus líomóid. Tá an t-iarbhlas fada agus aramatach ach go háirithe.

— Íosmhéid nirt alcóil iomlán: 21 % toirte

— Neart alcóil iarbhír uasta: 22 % toirte

— Is é 400 milleagram in aghaidh an lítir an t-uasmhéid dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear i bhfíonta milse a tháirgtear ó fhíonchaora rísínithe ag a bhfuil méid siúcra iarmharaigh, arna chur in iúl mar shiúcra, atá cothrom le, nó níos mó ná 45 ghram in aghaidh an lítir (i gcomhréir le Cuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/934 ón gCoimisiún).

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	15
Íosmhéid aigéadachta iomláine	5,5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach

Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	30
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	400

3. *Fíon geal atá milis go nádúrtha/fíon rísínithe*

TUAIRISC THÉACSÚIL GHAIRID

Cuma: idir oráiste agus buí le himireacha órga ann a athraíonn le bheith donn nuair a aosaítear an fíon.

Dea-bholadh: dea-bholadh láidir agus casta, le bolaithe spíosraí, meala agus rísíní agus bolaithe de bhláthanna líomóide ina dhiaidh sin.

Blas: tá an blas milis cothromaithe go héifeachtach le haigéadacht an chineáil fíonchaoire. Blas iomlán, mín ar an bhfíon, le blasanna de mhil agus líomóid. Tá an t-iarbhlas fada agus aramatach ach go háirithe.

— Neart alcóil nádúrtha íosta roimh an rísíniú: 15 % toirte

— Neart alcóil nádúrtha íosta i ndiaidh an rísínithe: 21 % de réir toirte.

— Íosmhéid nirt alcóil iomlán: 21 % toirte

— Maidir leis an neart alcóil iomlán uasta, tá feidhm ag na luachanna dá bhforáiltear i reachtaíocht ábhartha an Aontais.

— Is é 400 milleagram in aghaidh an lítir an t-uasmhéid dé-ocsaíde sulfair a cheadaítear i bhfíonta milse a tháirgtear ó fhíonchaora rísínithe ag a bhfuil méid siúcra iarmharaigh, arna chur in iúl mar shiúcra, atá cothrom le, nó níos mó ná 45 ghram in aghaidh an lítir (i gcomhréir le Cuid B d'Iarscríbhinn I a ghabhann le Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/934 ón gCoimisiún).

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Uasmhéid nirt alcóil iomláin (mar % den toirt)	
Íosmhéid nirt alcóil iarbhír (mar % den toirt)	9
Íosmhéid aigéadachta iomláine	5,5 i ngraim in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach
Uasmhéid aigéadachta luainí (mar mhilleachoibhéisí in aghaidh an lítir)	30
Foriomlán uasta dé-ocsaíde sulfair (ina mhilleagraim in aghaidh an lítir):	400

5. **Cleachtais maidir le fíonóireacht**

5.1. *Cleachtais fíoneolaíochta áirithe*

1. Fíonta geala tirime a tháirgeadh

Srianta a bhaineann le fíonóireacht

Déantar fíon geal ag a bhfuil STFC Santorini as 85 % ar a laghad d'fhíonchaora Assyrtiko. Is iad fíonchaora Aidani agus Athiri a dhéanann an céatadán eile. Úsáidtear an modh clasaiceach fíonóireachta le haghaidh fíon geal a úsáidtear. Níor cheart an teocht le linn an choipthe alcóil a bheith níos airde ná 20 °C.

2. Fíon licéir a tháirgeadh ó fhíonchaora rísínithe

Srianta a bhaineann le fíonóireacht

Is as fíon atá milis go nádúrtha/fíon rísínithe a dhéantar fíon licéir as fíonchaora rísínithe ag a bhfuil STFC Santorini, agus cuirtear an méid a leanas leis:

— d'alcól neodrach de thionscnamh fíonmhar, lena n-áirítear alcól arna tháirgeadh ó dhriogadh fíonchaor triomaithe, ag a bhfuil neart alcóil iarbhír nach lú ná 96 % de réir toirte;

— fíon nó driogáit fíonchaor triomaithe, ag a bhfuil neart alcóil iarbhír de réir toirte nach lú ná 52 % toirte agus nach mó ná 86 % toirte;

— táirgí ón dá rud a luaitear thuas in éineacht le húrfhíon ó fhíonchaora rísínithe de na cineálacha céanna a úsáidtear chun fíon atá milis go nádúrtha a dhéanamh;

— biotáille a dhriogtar as fíon, ag a bhfuil neart alcóil iarbhír de réir toirte nach lú ná 52 % toirte agus nach mó ná 86 % toirte;

— biotáille rísín ag a bhfuil neart alcóil iarbhír de réir toirte nach lú ná 52 % toirte agus nach mó ná 94,5 % toirte;

Cuirtear na táirgí thuasluaite leis faoin 31 Bealtaine den bhliain a thagann díreach i ndiaidh na bliana táirgeachta.

3. Córais treoraithe fíniúnacha

An modh saothraithe

Treoraítear na fíniúnacha ag úsáid foirmeacha traidisiúnta cuach de chuid Santorini, cuach corntha, a dtugtar cruth na corónach air, agus cuach le gais i bhfonsa agus le gais dhíreacha.

4. Fíon atá milis go nádúrtha/fíon geal rísínithe

Srianta a bhaineann le fíonóireacht

Déantar fíon geal atá milis go nádúrtha/fíon geal as fíonchaora rísínithe ag a bhfuil STFC Santorini ó 51 % ar a laghad d'fhíonchaora den chineál Assyrtiko. Is as cineálacha fíonchaor Aidani agus Athiri agus méideanna beaga de chineálacha geala "iasachta" a fhástar go traidisiúnta ar an ngrúpa oileán Santorini agus Thirasia a dhéantar an chuid eile. Go háirithe, is iad Gaidouria, Katsano, Moschato geal, Monemvassia, Platani, Potamissi agus an cineál dearg atá mín, is é sin Roditis. Buantar na fíonchaora nuair atá siad ró-aibí agus fágtar iad amuigh faoin ngrian le triomú i bpáirt. Roimh an rísíniú, ní mór do mhéid siúcra na fíonchaoire a bheith 260 gram in aghaidh an lítir ar a laghad. I ndiaidh an rísínithe, tá an méid siúcra ag 370 gram in aghaidh an lítir. Tagann an siúcra agus an t-alcól sa táirge deiridh ó fhíonchaora a ndéantar fíon díobh, amháin. Ní cheadaítear na nithe a leanas a chur leis roimh, le linn, ná i ndiaidh an choipthe: úrfhíon fíonchaor thiubhaithe, úrfhíon fíonchaor thiubhaithe choigeartaithe, alcól agus táirgí driogtha.

5. Cleachtais fíoneolaíochta áirithe a úsáidtear chun na fíonta a dhéanamh

Cleachtais fíoneolaíochta shonracha

— Chun an sonrúchán "Επιλεγμένος" nó "Réserve" a úsáid le haghaidh fíonta geala tirime ag a bhfuil STFC Santorini, ní mór do na fíonta a bheith tar éis dul faoi phróiseas aibithe iomláin a mhair 1 bhliain amháin ar a laghad, inar chaith siad na 6 mhí dheireanacha ar a laghad i mbairillí darach agus 3 mhí sa bhuidéal.

— Chun an sonrúchán "Ειδικά Επιλεγμένος" nó "Grande Réserve" a úsáid le haghaidh fíonta geala tirime ag a bhfuil STFC Santorini, ní mór do na fíonta a bheith tar éis dul faoi phróiseas aibithe iomláin a mhair 2 bhliain ar a laghad, inar chaith siad 12 mhí ar a laghad i mbairillí darach agus 6 mhí sa bhuidéal.

— Maidir le fíonta Vinsanto, is iad sin "fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe" nó "fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe", tá tréimhse íosta éigeantach ann de 24 mhí le haghaidh aosú ocsaídiúcháin, próiseas a tharlaíonn nuair atá an fíon i mbairillí darach. Is ar na hoileáin Santorini agus Thirasia amháin a tharlaíonn an tréimhse aosaithe ocsaídiúcháin iomlán, beag beann ar fhad na tréimhse sin.

Sonraítear na tásca aosaithe a bhaineann le fíonta Vinsanto:

— Ciallaíonn "Bliain [bliain áirithe]" gur buanadh na fíonchaora sa bhliain a luaitear amháin, agus gur comhlíonadh an t-íoscheanglas maidir le 2 bhliain aosaithe ocsaídiúcháin.

— "Aosaithe ar feadh x bliana", ina dtagraíonn x don íoslíon blianta aosaithe ocsaídiúcháin, a suíodh ag 4, 8, 12, 16, etc., agus 4 bliana eatarthu.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Táirgeacht uasta an táirge deiridh i heictilítir in aghaidh an heicteáir

50 heictilítear in aghaidh an heicteáir

2. Táirgeacht uasta na bhfíonchaor i gcileagraim in aghaidh an heicteáir

6 500 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Cumhdaítear na hoileáin Santorini agus Thirasia leis an limistéar táirgthe críochaithe le haghaidh fíonta STFC.

7. **Príomhchineál(acha) fíonchaor**

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. **Tuairisc ar an nasc(na naisc)**

8.1. *Cáilíocht agus nasc stairiúil, cultúrtha agus sóisialta agus comhshaol geografach an fhíona ghil*

Cáilíocht

Tá na fíonghoirt in Santorini i measc na bhfíonghort is sine ar domhan, agus iad ann ón ré réamhstairiúil. Tá an traidisiún a bhaineann le fíonsaothrú ann ar feadh 3 500 bliain ar a laghad. Ciallaíonn an aeráid uathúil, in éineacht leis an gcomhdhéanamh ithreach, go mbaineann saintréithe den chéad scoth leis na cineálacha fíonchaoire a úsáidtear sa phróiseas fíonóireachta. Luaitear saintréithe orgánaileipteacha iontacha an fhíona i dtuairiscí ó thaistealaithe ón 19ú haois. Tá na saintréithe sin ann mar gheall ar an éifeacht atá ag an gcomhshaol nádúrtha ar na fíonchaora agus, dá réir sin, ar fhíonta Santorini. An tráth sin, bhí an tóir ar fhíon ó Santorini ar an gcoigcríoch. I bhfianaise an nirt alcóil ard a bhaineann leis an bhfíon, díoladh é ar feadh blianta fada chun fíonta ó limistéir eile a raibh neart íseal alcóil iontu a threisiú.

Anuas ar an tsuntasacht stairiúil a bhaineann leo, tá na fíonghoirt suntasach sa lá atá inniu ann mar gheall go dtáirgeann siad fíonta uathúla a léiríonn ithir leithleach Santorini agus talamh uathúil fhíonghoirt an oileáin de réir mar a aosaítear iad.

Sa lá atá inniu ann, baineann táirgeoirí fíona an leas is fearr as na fíonchaora, ag léiriú measa dá saintréithe orgánaileipteacha. Táirgeann siad fíonta lena mbaineann cáilíocht ard, a aithnítear i gcomórtais idirnáisiúnta, sa Ghréig agus ar an gcoigríoch.

Chun an nasc idir na fíonta ag a bhfuil STFC Santorini agus an cháilíocht a bhaineann leo a chosaint, bíonn na fíonta faoi réir scrúdú orgánaileipteach gach bliain ag coiste bunaithe. Ní féidir fíonta nach gcomhlíonann na sonraíochtaí ábhartha a chur ar fáil mar fhíonta ag a bhfuil STFC Santorini.

Léiríodh i staidéar a rinne Ollscoil Talmhaíochta na hAithne go raibh líon ard feanólach bithghníomhach go háirithe i bhfíonta Santorini, mar gheall ar an modh treoraithe uathúil faoina n-úsáidtear an cruth ciseáin traidisiúnta. Tá an modh saothraithe fíniúna saintréitheach sin in úsáid in Santorini ó na cianaoiseanna, agus tá an modh sin comhsheasmhach ina iomláine leis na gnéithe saothraithe eile, mar a leanas: I) an ithir shainiúil, atá gainmheach le meascán de shlíogart agus luaith, ar mhórán maignéisiam, cailciam agus iarainn, agus acmhainneacht shuntasach aici chun uisce a ionsú; II) aeráid na Meánmhara ina bhfeictear geimhreadh bog agus samhradh fionnuar, tráth a shéideann leoithní farraige aduaidh ag fuarú na bhfíonghort; agus III) an difríocht shuntasach sa teocht idir an lá agus an oíche, in éineacht leis an gceo farraige a thagann anuas ar na fíonghoirt, ag coimeád na bhfíonghort fionnuar agus á gcosaint ó sholas láidir na gréine, agus baineann forbairt cháilíocht na fíonchaoire as sin.

8.2. *Cáilíocht agus nasc stairiúil, cultúrtha agus sóisialta agus comhshaol geografach an fhíona ghil*

Nasc stairiúil

Agus muid ar chonair an traidisiúin fíonóireachta in Santorini, ní mór dúinn dul siar chomh fada leis an tríú mílaois R.C. Sna tochailtí a rinneadh in Akrotiri, aimsíodh rudaí amhail gualach ó adhmad fíniúna agus triopaill fíonchaor mar mhóitífeanna maisiúla i bpéintéireacht vásaí ag an tráth sin, rud a léirítear go raibh fíonsaothrú ar cheann de phríomhghníomhaíochtaí an daonra. Scrios brúchtadh ollmhór an bholcáin, thart ar 1650 R.C. na fíonghoirt réamhstairiúla, agus leis sin díothaíodh gach uile rian de bheatha daoine agus plandaí ón oileán ar feadh trí chéad bliain a bheag nó a mhór.

Is dócha go raibh an fíonsaothrú agus táirgeadh fíona mar ghné ríthábhachtach de gheilleagar Akrotiri tráth a scriosta. Deimhníodh é sin le gualach ó adhmad fíniúna agus síolta fíonchaor a bheith ann go fisicúil, agus an córas speisialta atá ann chun na fíonchaora a shatailt agus an úrfhíon a bhailiú. Is trealamh fíor-riachtanach iad an t-umar satailte agus an dabhach faoi. Ba mar gheall ar an gciseán mór a bhí lán le haol, a aimsíodh san umar satailte, a smaoinigh na seandálaithe gur úsáidtí aol mar cineál scagaire chun an úrfhíon a bhaint den fhíon.

Stóráiltí an fíon in *pithoi* (crúscaí) móra agus shéalaítí iad le céir ansin. Go deimhin, fuarthas siombailí ar mhuineál árthaigh den sórt sin agus iad scríobtha sa chló Líneach A agus aithnítear iad mar shiombailí a thagraíonn d'fhíon. Go ginearálta, tugann iomadúlacht na n-árthaí stórála, in éineacht leis na crúscaí stíoróipe, a aimsíodh in Akrotiri nach raibh táirgeacht shuntasach fíona ann amháin ach go raibh trádáil fíona seanbhunaithe ann freisin. D'úsáidtí triopaill fíonchaor mar mhóitífeanna maisiúla i bpéintéireacht vásaí an tráth sin. Tá fianaise ar fhíonóireacht agus trádáil fíona ann i bhfoirm cineálacha áirithe árthaí ag a bhfuil goba gar dá mbonn cúng, chomh maith leis na crúscaí stíoróipe iomadúla a fuarthas ann: potaí a dearadh go príomha chun leachtanna a iompar. Ba in Santorini a fuarthas 50 % ar a laghad de na samplaí uile ar an árthach luath sin atá le fáil i réigiún iomlán Aeigéach.

De réir Heireadótais, bhí na Féinícigh ar na chéad lonnaitheoirí san áit i ndiaidh na tubaiste. Bhí ar na lonnaitheoirí sin, agus ar na daoine a tháinig ina ndiaidh, dul i ngleic le timpeallacht dheacair chun maireachtáil ann. D'fhonn freastail ar a riachtanais chothaithe, bhain siad triail as speicis éagsúla phlandaí, plandaí a thóg siad leo agus a raibh taithí acu orthu, a shaothrú. Níor éirigh ach leis an bhfíniúin amháin maireachtáil feadh na n-aoiseanna sa timpeallacht naimhdeach in Santorini. Is planda é an fhíniúin atá in ann é féin a oiriúnú go héasca agus tá sé an-fhrithsheasmhach in aghaidh tosca tirime an oileáin agus córas fréamhacha daingean agus dea-fhorbartha aige a théann isteach in ithreacha Santorini. Is é *aspa* an t-ainm a úsáideann daoine áitiúla le tagairt don ithir chrua agus dhlúth atá déanta de shraitheanna iomadúla d'ábhar bolcánach: luaith, laibhe, slíogart agus smionagar. Chumhdaigh an *aspa* sin an aolchloch agus an fho-ithir scláta tar éis roinnt brúchtaí bolcánacha a tháinig díreach i ndiaidh a chéile. Tá na haoiseanna sclábhaíochta daonna le feiceáil ar thírdhreach an oileáin agus níl aon dabht go ndearna muintir Santorini a seacht ndícheall an lámh in uachtar a fháil ar a dtalamh i gcaitheamh na mblianta.

Níl aon fhianaise dhíreach againn ar shaothrú fíniúna ón ré ársa ná ón ré chlasaiceach. Ach bheadh sé aisteach murar shaothraigh áitritheoirí Santorini fíniúnacha ar thalamh atá chomh hoiriúnach ina leith. Is deacair an rud é a shamhlú go raibh úinéirí talún saibhre ann ar Santorini mura raibh táirge a gcruthódh brabús mór dóibh á shaothrú acu. Agus, go dtí seo, níor cruthaíodh aon táirge eile a bheith chomh tairbheach sin ach an fíon.

Idir an 12ú haois agus an 17ú haois, bhí na Veinéisigh i gceannas ar Santorini. Díreach ón tús, bhí meas ag muintir na hEorpa ar fhíonta Gréagacha, ní hamháin mar gheall ar an gcáilíocht a bhaineann leo, ach mar bhí siad in ann aistir fhada ar muir a sheasamh freisin. Dá bhrí sin, thosaigh longa ón bhFrainc agus de chuid na Veinéiseach níos mó fíona fiú a iompar ó Santorini. Tháinig deireadh le ré órga fhíonta Santorini faoi smacht na Veinéiseach le concas deiridh na dTurcach. Bhí saolré iontach ag na fíonta agus pointí móra mar chuid den saolré sin, amhail an cháil mhór a bhí orthu i bPáras.

8.3. *Cáilíocht agus nasc stairiúil, cultúrtha agus sóisialta agus comhshaol geografach an fhíona ghil*

Naisc chultúrtha, shóisialta agus eacnamaíocha

Tá nasc dlúth idir fíniúnacha agus fíonta agus saol cultúrtha, sóisialta agus eacnamaíoch mhuintir Santorini ón aois ársa.

Meascadh táirgiúlacht iontach le cáilíocht i gcónaí in Santorini in éineacht le meon oscailte. Faoi smacht na dTurcach, níor lonnaigh pobail Mhoslamacha ann mar gheall ar an easpa talún curaíochta fairsinge. Bhailigh muintir Santorini a bpobal féin go daonlathach agus bhain siad lán-bhuntáiste as an tsíocháin a bhí ann i réigiún na Mara Aeigéiche i ndiaidh choncas na nOtamánach, d'fhorbair siad trádáil agus loingseoireacht, amhail na tionscail a bhí acu sa ré réamhstairiúil Bhí Cathair Alastair, Taganrog agus Cathair Chonstaintín ar na lárionaid ba thábhachtaí le haghaidh onnmhairiú cainníochtaí móra fíona ó Santorini. Tuigtear gur onnmhairíodh fíon chuig an Rúis go stairiúil ón 1786 ar a laghad. Go deimhin, tháinig meath ar gheilleagar Santorini nuair a stop na honnmhairí chuig an Rúis mar gheall ar Réabhlóid Dheireadh Fómhair.

Tá fianaise ar stair ársa an oileáin caomhnaithe sa lá atá inniu ann sna láithreáin seandálaíochta in Akrotiri agus Mesa Vouno, in iarsmalanna in Santorini agus san Aithin, agus i Lárionad Cultúrtha Gyzi Megaron. Go deimhin, tá an t-oileán iomlán, lena n-áirítear a chaildéara, a charraigeacha bolcánacha, na lonnaíochtaí traidisiúnta, na túir agus na pluaiseanna, mar shéadchomhartha ar stair na ndaoine.

Sa lá atá inniu ann, bíonn trealamh ardteicneolaíochta le fáil ar fhíonghoirt agus iad lántiomanta d'fhíonta ar ardchaighdeán a tháirgeadh.

Deimhníodh an nasc cultúrtha, sóisialta agus eacnamaíoch sin le blianta beaga anuas le sraitheanna imeachtaí ar an oileán, amhail na siompóisiamaí Ampelos ("Fíniúin"). Roghnaíodh Santorini mar an t-ionad le haghaidh na siompóisiamaí fíona idirnáisiúnta sin mar, seachas a bheith ar cheann de na háiteanna is áille agus is uathúla ar domhan, tá traidisiún 3 500 bliain ann ar an bhfíonsaothrú agus ar an bhfíon a tháirgeadh. Cothaíodh an traidisiún sin le héiceachóras uathúil an oileáin bholcánaigh Aeigéigh sin.

Ba é a bhí mar aidhm leis an gcéad shiompóisiam, "Ampelos 2003" (idir an 5 agus an 7 Meitheamh), rannchuidiú ábhartha a dhéanamh le modh ceart a bhunú le haghaidh fíonsaothraithe sa Ghréig, agus chun a oiread "uirlisí" agus is féidir a thabhairt do shaothróirí fíona le haghaidh fíonsaothrú nua-aimseartha agus éifeachtach. Thug eagarthóirí an tsiompóisiam cuireadh do shaothróirí, déantóirí, saineolaithe agus taighdeoirí fíona, chomh maith le feidhmeannaigh ghnó san earnáil chun a saineolas agus a dtuairimí ar an ábhar a roinnt. Tugadh cuireadh dóibh sult a bhaint as clár sóisialta saibhir an tsiompóisiam i dtimpeallacht fhoirfe: oileán cáiliúil Santorini!

Ba é a bhí mar aidhm leis an dara siompóisiam, "Ampelos 2006" (idir an 1 agus an 3 Meitheamh), na forbairtí eolaíochta agus teicniúla is déanaí a chur i láthair do rannpháirtithe, chomh maith leis an nuacht is déanaí ón margadh. Chruthaigh sé sin deis chun plé tairbheach a dhéanamh le saineolaithe ó fud an domhan, in éineacht le ionadaithe ó thionscal an fhíona, iriseoirí fíona agus daoine a bhfuil an-dúil acu san fhíon a d'fhreastail ar an siompóisiam. Bhí sé mar bhunchuspóir leis an siompóisiam meastóireacht a dhéanamh ar an meascán ithreach, aeráide agus chineál fíonchaoire i gcás gach fíon, agus a mheas conas is féidir an leas is fearr a bhaint as an amhábhar leis an raon iomláin de theicnící fíonóireachta. Chuirfeadh sé sin leis na dea-bholaithe sonracha, inmhianaithe, chomh maith leis an mblas, a fhorbairt le haghaidh na bhfíonta ó gach réigiún. Ar deireadh, tugadh aird ar leith do na straitéisí margaidh a d'fhéadfaí a ghlacadh.

Reáchtáladh an tríú siompóisiam idirnáisiúnta, "Ampelos 2013", ar Santorini an 30 agus an 31 Bealtaine 2013. Ba iad a leanas na cuspóirí leis: forbairtí i bhfíonsaothrú, á n-oiriúnú i gcomhthéacs an athraithe aeráide; dul chun cinn agus nuálaíocht san fhíonóireacht; straitéisí nua chun táirgí fíona a chur chun cinn sna dálaí eacnamaíocha a raibh éifeacht acu ar leibhéal domhanda; agus treochtaí nua maidir le dea-chleachtas a chur chun feidhme san fhíonsaothrú agus san fhíonóireacht.

Ba é "Fíonghort na Meánmhara agus an t-athrú aeráide" a bhí mar théama leis an gceathrú siompóisiam de chuid "Ampelos" (idir an 12 agus an 14 Bealtaine). Deimhníodh sna láthreoireachtaí sin éifeacht shuntasach an athraithe aeráide, agus go háirithe an méadú i meánteochtaí atmaisféaracha, ar fhorbairt fheanólach, fiseolaíocht agus tréimhsí aibithe na bhfíonchaor. Tugadh faoi deara gur breathnaíodh treocht ar leith le feiceáil i bhfíonghoirt Eorpacha le 40 bliain anuas. Ag brath ar an réigiún agus ar an gcineál fíonchaoire, tá na bachlóga ag oscailt, ag bláthú agus ag aibiú idir 2 agus 3 seachtaine níos luaithe. Ag an tráth céanna, tá na fíonchaora ag aibiú go hiomlán ag teochtaí i bhfad níos airde. Is iad teocht, báisteach agus solas na gréine na príomhpharaiméadair aeráide. Tugadh le fios, beag beann ar na samhlacha tuarthacha le haghaidh na bparaiméadar sin, go dtiocfaidh athrú suntasach ar léarscáil fíniúna agus fíona na hEorpa. Déanfaidh an t-athrú sin difear do phátrún na gcineálacha fíonchaor agus do ghnéithe struchtúrtha na léarscáile. Beidh na torthaí sách diúltach le haghaidh cháilíocht na bhfíonta, go háirithe na fíonta a dhéantar as cineálacha fíonchaor geal.

8.4. *Cáilíocht agus nasc stairiúil, cultúrtha agus sóisialta agus comhshaol geografach an fhíona ghil*

Comhshaol gheografach agus bunús geografach

Sa limistéar táirgthe le haghaidh fíonta ag a bhfuil STFC Santorini, cumhdaíonn na fíonghoirt thart ar 12 000 *stremmata*. Ag tosú ag leibhéal na mara, síníonn na fíonghoirt suas chuig léibhinn atá suas le 300 méadar ar airde.

Tá aeráid atá tipiciúil do réigiún na Meánmhara ag an réigiún, lena n-áirítear go leor gréine, samhradh atá te agus tirim agus geimhreadh séimh. Is í 23 °C an uasmheánteocht bhliantúil, agus is í 14 °C an íosmheánteocht. Tá an mheánbháisteach bhliantúil iomlán idir 250 agus 370 miliméadar.

Is as fosuithe den ithir áitiúil ón tréimhse Threasach, slíogart agus laibhe atá Santorini déanta den chuid is mó. Tá an ithir in Santorini gainmheach agus níl ach méideanna an-bheag cré inti. Tá méid íseal ábhair orgánaigh inti, agus cé is moite de limistéar beag timpeall chnoc Profitis Ilias, níl aon charbónáit chailciam san ithir ach oiread. Ar na cúiseanna sin, d'ainneoin go bhfuil go leor potaisiam sa talamh, ní bhíonn plandaí in ann na cainníochtaí a theastaíonn chun aigéad tartarach neodrú go méid ábhartha a ionsú. Is mar gheall air sin a bhfuil leibhéal ard aigéadachta i bhfíonta ó Santorini. Cuireann an aeráid, agus an éagmais báistí, le hionsú íseal potaisiam, chomh maith leis an bhfíoras nach n-uiscítear na fíonghoirt.

Tá an t-oileán an-tirim ar fad. Le linn na míonna samhraidh, tráth a bhíonn na fíonchaora á n-aibiú, bíonn na teochtaí i gcaitheamh an lae an-ard. Le linn na tréimhse tirime fada sin, is é an ceo a thagann chun cinn de thoradh ar ghalú na farraige a sholáthraíonn hiodráitiú do na plandaí sin. Tagann an ceo sin aníos ón gcaildéara agus cumhdaíonn sé an t-oileán.

An tráth céanna, le linn na míonna samhraidh, batrálann gaotha aduaidh, a dtugtar "*Meltemi*" orthu, an t-oileán gan trócaire agus cuireann sé sin cosc ar thaise a chnuasú ar na fíonchaora i gcaitheamh an lae. Istoíche, titeann na teochtaí agus éiríonn na dálaí aimsire sách tais, ionsúnn ithreacha bolcánacha an oileáin an taise agus sa bhealach sin cothaítear na fíniúnacha.

In áiteanna ina bhfuil ardú géar sa talamh, thóg muintir Santorini na déanmhais a bhfuil an-cháil orthu, is iad sin *pezoules* cáiliúla (céimeanna). I bhfocail eile, rinne siad léibhinn den talamh chun saothrú a éascú agus caillteanas uisce a theorannú.

Mar thoradh ar an meascadh uathúil sin d'aeráid agus ithir, aibíonn fíonchaora Santorini go tapa agus coinníonn siad a gcuid aigéadachta.

Mar is amhlaidh le gach ní eile ar Santorini sceirdiúil, baineann cruth uathúil leis na fíniúnacha ann. Tá spásáil leathan idir na plandaí agus fásann siad íseal gar don talamh. Chun na fíonchaora a chosaint ó na gaotha gan stad a thuairteálann an t-oileán le linn an gheimhridh, tá modh ag muintir Santorini chun na fíniúnacha a phrúnáil chun cruthanna corónach a dhéanamh leo agus na fíonchaora ag fás ar an taobh istigh.

Is annamh a fhulaingíonn na fíniúnacha cruatan de thoradh feithidí agus galar. Is é an t-aon idirghabháil amháin a úsáidtear chun na plandaí a chosaint an sulfar a chuirtear orthu uair amháin ná dhá uair san earrach lena gcosaint.

Is iad na fíonghoirt in Santorini na fíonghoirt is ársa ar fud na Gréige. D'fhéadfadh roinnt fíniúnacha a bheith chomh sean le 300 bliain d'aois. Tá a bhfréamhacha féin ag na fíniúnacha. Ní dhéantar iad a bheangú ar fhréamhstoic Mheiriceánacha. Ní gá an beangú sin a dhéanamh toisc nár éirigh le *phylloxera*, an fheithid nimhneach sin a leanann ar aghaidh ag scriosadh fíniúnacha ar fud an domhain, an áit seo a bhaint amach. Ar an dea-uair, ní thacaíonn ithir bholcánach an oileáin, agus an easpa cré agus méid an-ard gainimh (93 %-97 %), leis an bhfeithid.

Dá dheasca sin, cruthaíonn roinnt tosca miocraeráid atá éagsúil ó gach aeráid eile ar domhan. Cuidíonn sé leis na fíonchaora a aibiú ina n-iomláine, ag tabhairt saintréithe speisialta dóibh amhail an aigéadacht ard atá úr agus an neart alcóil ard.

8.5. *Cáilíocht agus nasc stairiúil, cultúrtha agus sóisialta agus comhshaol geografach an fhíona ghil*

Sonraí faoin táirge

Is túiríní radhairc cearta iad na fíonghoirt ar oileán Santorini agus Thirasia ar an Muir Aeigéach. Le linn an tsamhraidh, coisceann na gaotha aduaidh a bhfuil an-cháil orthu, *Meltemi*, teochtaí a bheith ard agus cruthaíonn sé sin miocraeráid ar leith. Feabhsaíonn sé sin aibiú na bhfíonchaor agus a gcomhdhéanamh le linn na céime aibithe "anailísí", i.e. ag cur aigéadachta, datha, cumhra, siúcraí, etc. san áireamh. Bíonn fíonta lena mbaineann cáilíocht an-ard mar thoradh air sin. Déantar fíonta ag a bhfuil STFC Santorini as cineálacha fíonchaor áitiúla, is iad sin Assyrtiko, Athiri agus Aidani.

Go háirithe, déantar fíon geal ag a bhfuil STFC Santorini as 85 % ar a laghad d'fhíonchaora Assyrtiko. Is iad fíonchaora Aidani agus Athiri a dhéanann an céatadán eile.

Cuireann an meascán sin den aeráid, comhdhéanamh ithreacha an oileáin, na cineálacha fíonchaor a fhástar, an cúram a thugtar do na fíniúnacha agus na teicnící fíonóireachta a úsáidtear, le saintréithe cáilíochta fhíonta ag a bhfuil STFC Santorini. Leis an meascadh sin, táthar in ann na fíonta a aosú agus feabhsaíonn a saintréithe le himeacht ama. Tá dath órbhuí dorcha ar an bhfíon geal tirim aosaithe agus imireacha oráiste ann. Tá dea-bholaithe bláthacha, de thorthaí glasa, amhail cainche agus torthaí subhúla éagsúla leis. Tá bolaithe de chnónna, amhail almóinní agus collchnónna rósta leis freisin. Is minic a bhíonn blasanna spíosraithe amhail cuimín agus lus an choire, luibheanna aramatacha amhail geiréiniam, tím, sáiste, fíogadán agus blas deiridh d'fhige triomaithe. Bíonn na dea-bholaithe sin ann san fhíon mar bhlasanna freisin, in éineacht le mil agus torthaí triomaithe. Baineann uigeacht ime leis na fíonta aosaithe. De thoradh ar an méid thuas, tá na fíonta sin saibhir agus casta agus baineann tathag leo, agus iarbhlas níos faide fiú leo.

8.6. *Cáilíocht agus nasc stairiúil, cultúrtha agus sóisialta agus comhshaol geografach an fhíona ghil*

Idirghníomhaíocht chúisíoch

Mar a shonraítear sna ranna thuas, tá uathúlacht fhíonta ag a bhfuil STFC Santorini mar gheall ar shaintréithe sonracha an oileáin agus na teicnící saothraithe sonracha a úsáidtear. Áirítear orthu sin:

1. Treorú "Ciseáin". Is cleachtas áitiúil a mhaireann ó na cianaoiseanna é an modh saothraithe fíniúna sainiúil a úsáidtear in Santorini sa lá atá inniu ann. Chun "ciseáin" a chruthú, casann na saothróirí fíniúna a bhfuil taithí acu na gais le chéile chun corónacha móra, amhail ciseáin nádúrtha, a chruthú agus luíonn siad ar ithir bholcánach an oileáin ansin. Aibíonn na fíonchaora taobh istigh de na ciseáin le cosaint uathu, áit nach bhfuil siad i mbaol. An tráth céanna, tá na fíniúnacha in ann ithir agus tosca aeráide deacra Santorini a sheasamh. Seo a leanas na saintréithe sin:

— gaotha an-láidir, go háirithe le linn an earraigh, an séasúr ina dtagann na buinneoga nua amach;

— gaineamh ón ithir bholcánach a chorraíonn go géar agus iad séidte ag an ngaoth;

— scaladh gréine i gcaitheamh an tsamhraidh;

— easpa uisce (seachas an ceo ón bhfarraige istoíche);

2. An ithir shainiúil, atá gainmheach le meascán de shlíogart agus luaith, saibhir i maignéisiam, cailciam agus iarann, agus acmhainneacht shuntasach aici chun uisce a ionsú;

3. Aeráid na Meánmhara le geimhreadh bog agus samhradh fionnuar, tráth a shéideann leoithní farraige aduaidh ag fuarú na bhfíonghort; agus

4. An difríocht shuntasach sa teocht idir an lá agus an oíche, in éineacht leis an gceo farraige a thagann anuas ar na fíonghoirt, ag coimeád na bhfíonghort fionnuar agus á gcosaint ó sholas láidir na gréine, agus baineann forbairt cháilíocht na fíonchaoire as sin.

Idirghníomhaíonn miocraeráid shainiúil na n-oileáin sa limistéar críochaithe le rilíf na talún, agus táirgeann cineálacha fíonchaoire an limistéir fíonta a mbaineann castacht chumhra iontach leo. Is de thorthaí citris, go háirithe bláthanna citris, amhail ciotrón, líomóid, seadóg agus oráiste craorag atá an blas is mó a fhaightear ón bhfíon. Tá blasanna de neart torthaí ag a bhfuil bia bán acu ann go háirithe, chomh maith le torthaí glasa amhail piorraí agus úlla glasa. I ndiaidh na mblasanna sin, faightear blas de thorthaí cloiche amhail péitseoga bána, aibreoga agus locuatanna. Ansin, faightear blas de thorthaí trópaiceacha, cuir i gcás mangó, anann, lítsí agus mealbhacán. Agus iad sa bhéal, is é an chéad rud a thugtar faoi deara an aigéadacht láidir atá cothromaithe leis an mbraistint the agus mhilis ón leibhéal ard alcóil. Tá blasanna móra de thorthaí citris, go háirithe bláthanna, le ciotrón, líomóid, líoma, seadóg agus oráiste craorag ann, in éineacht le blasanna de thorthaí a bhfuil bia bán acu amhail piorra, rud atá ar an tsaintréith is mó ag Assyrtiko, chomh maith le húll glas agus torthaí cloiche amhail péitseog bhán, aibreog agus torthaí glasa (lítsí, locuat). Ag brath ar na cainníochtaí d'Athiri agus Aidani, is féidir blasanna de thorthaí trópaiceacha amhail mangó agus anann a aimsiú ann freisin. Saintréith eile a bhaineann le Santorini is ea an blas láidir goirt. Ní bhaineann an blas sin leis an gcineál fíonchaoire ach le cóngaracht na bhfíonghort don fharraige. Blas sainiúil eile a bhaineann leis is ea an blas de mhianraí, rud a chiallaíonn go bhfuil blas de chlocha fliucha leis.

Mar thoradh ar an méid thuas, tá fíonta ó Santorini saibhir, tá tathag acu chomh maith le hiarbhlas a mhaireann roinnt soicindí.

8.7. *Cáilíocht agus an nasc stairiúil, cultúrtha leis an gcomhshaol geografach atá ag fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe agus fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

Cáilíocht

Tá na fíonghoirt in Santorini i measc na bhfíonghort is sine ar domhan, agus iad ann ón ré réamhstairiúil. Tá an traidisiún a bhaineann le fíonsaothrú ann ar feadh 3 500 bliain ar a laghad. Ciallaíonn an aeráid uathúil, in éineacht leis an gcomhdhéanamh ithreach, go mbaineann saintréithe den chéad scoth leis na cineálacha fíonchaoire a úsáidtear sa phróiseas fíonóireachta. Luaitear saintréithe orgánaileipteacha iontacha an fhíona i dtuairiscí ó thaistealaithe ón 19ú haois. Tá na saintréithe sin ann mar gheall ar an éifeacht atá ag an gcomhshaol nádúrtha ar na fíonchaora agus, dá réir sin, ar fhíonta Santorini. An tráth sin, bhí an tóir ar fhíon ó Santorini ar an gcoigcríoch. I bhfianaise an nirt alcóil aird a bhaineann leis an bhfíon, díoladh é ar feadh blianta fada chun fíonta ó limistéir eile a raibh neart íseal alcóil iontu a threisiú.

Anuas ar an tsuntasacht stairiúil a bhaineann leo, tá na fíonghoirt suntasach sa lá atá inniu ann mar gheall go dtáirgeann siad fíonta uathúla a léiríonn ithir leithleach Santorini agus talamh uathúil fhíonghoirt an oileáin de réir mar a aosaítear iad.

Sa lá atá inniu ann, baineann táirgeoirí fíona an leas is fearr as na fíonchaora, ag léiriú measa dá saintréithe orgánaileipteacha. Táirgeann siad fíonta lena mbaineann cáilíocht ard, a aithnítear i gcomórtais idirnáisiúnta, sa Ghréig agus ar an gcoigríoch.

Chun an nasc idir na fíonta ag a bhfuil STFC Santorini agus an cháilíocht a bhaineann leo a chosaint, bíonn na fíonta faoi réir scrúdú orgánaileipteach gach bliain ag coiste bunaithe. Ní féidir fíonta nach gcomhlíonann na sonraíochtaí ábhartha a chur ar fáil mar fhíonta ag a bhfuil STFC Santorini.

Léiríodh i staidéar a rinne Ollscoil Talmhaíochta na hAithne go raibh líon ard feanólach bithghníomhach go háirithe i bhfíonta Santorini, mar gheall ar an modh treoraithe uathúil faoina n-úsáidtear an cruth ciseáin traidisiúnta. Tá an modh saothraithe fíniúna sainiúil sin in úsáid in Santorini ó na cianaoiseanna, agus tá an modh sin comhsheasmhach ina iomláine leis na gnéithe saothraithe, mar a leanas:

I) an ithir shainiúil, atá gainmheach le meascán de shlíogart agus luaith, ar mhórán maignéisiam, cailciam agus iarainn, agus acmhainneacht shuntasach aici chun uisce a ionsú;

II) aeráid na Meánmhara ina bhfeictear geimhreadh bog agus samhradh fionnuar, tráth a shéideann leoithní farraige aduaidh ag fuarú na bhfíonghort;

III) an difríocht shuntasach sa teocht idir an lá agus an oíche, in éineacht leis an gceo farraige a thagann anuas ar na fíonghoirt, ag coimeád na bhfíonghort fionnuar agus á gcosaint ó sholas láidir na gréine, agus baineann forbairt cháilíocht na fíonchaoire as sin.

8.8. *Cáilíocht agus an nasc stairiúil, cultúrtha leis an gcomhshaol geografach atá ag fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe agus fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

Nasc stairiúil

Agus muid ar chonair an traidisiúin fíonóireachta in Santorini, ní mór dúinn dul siar chomh fada leis an tríú mílaois R.C. Sna tochailtí a rinneadh in Akrotiri, aimsíodh rudaí amhail gualach ó adhmad fíniúna agus triopaill fíonchaor mar mhóitífeanna maisiúla i bpéintéireacht vásaí ag an tráth sin, rud a léirítear go raibh fíonsaothrú ar cheann de phríomhghníomhaíochtaí an daonra. Scrios brúchtadh ollmhór an bholcáin, thart ar 1650 R.C. na fíonghoirt réamhstairiúla, agus leis sin díothaíodh gach uile rian de bheatha daoine agus plandaí ón oileán ar feadh trí chéad bliain a bheag nó a mhór.

Is dócha go raibh an fíonsaothrú agus táirgeadh fíona mar ghné ríthábhachtach de gheilleagar Akrotiri tráth a scriosta. Deimhníodh é sin le gualach ó adhmad fíniúna agus síolta fíonchaor a bheith ann go fisicúil, agus an córas speisialta atá ann chun na fíonchaora a shatailt agus an úrfhíon a bhailiú. Is iad an t-umar satailte agus an dabhach faoi an trealamh fíor-riachtanach. Ba mar gheall ar an gciseán mór a bhí lán le haol, a aimsiú san umar satailte, a smaoinigh na seandálaithe gur úsáidtí aol mar cineál scagaire chun an úrfhíon a bhaint den fhíon.

Stóráiltí an fíon in *pithoi* (crúscaí) móra agus shéalaítí iad le céir ansin. Go deimhin, fuarthas siombailí ar mhuineál árthaigh den sórt sin agus iad scríobtha sa chló Líneach A agus aithnítear iad mar shiombailí a thagraíonn d'fhíon. Go ginearálta, tugann iomadúlacht na n-árthaí stórála, in éineacht leis na crúscaí stíoróipe, a aimsíodh in Akrotiri nach raibh táirgeacht shuntasach fíona ann amháin ach go raibh trádáil fíona seanbhunaithe ann freisin. D'úsáidtí triopaill fíonchaor mar mhóitífeanna maisiúla i bpéintéireacht vásaí an tráth sin. Tá fianaise ar fhíonóireacht agus trádáil fíona ann i bhfoirm cineálacha áirithe árthaí ag a bhfuil goba gar dá mbonn cúng, chomh maith leis na crúscaí stíoróipe iomadúla a fuarthas ann: potaí a dearadh go príomha chun leachtanna a iompar. Ba in Santorini a fuarthas 50 % ar a laghad de na samplaí uile ar an árthach luath sin atá le fáil i réigiún iomlán Aeigéach.

De réir Heireadótais, bhí na Féinícigh ar na chéad lonnaitheoirí san áit i ndiaidh na tubaiste. Bhí ar na lonnaitheoirí sin, agus ar na daoine a tháinig ina ndiaidh, dul i ngleic le timpeallacht dheacair chun maireachtáil ann. D'fhonn freastail ar a riachtanais chothaithe, bhain siad triail as speicis éagsúla phlandaí, plandaí a thóg siad leo agus a raibh taithí acu orthu, a shaothrú. Níor éirigh ach leis an bhfíniúin amháin maireachtáil feadh na n-aoiseanna sa timpeallacht naimhdeach in Santorini. Is planda é an fhíniúin atá in ann é féin a oiriúnú go héasca agus tá sé an-fhrithsheasmhach in aghaidh tosca tirime an oileáin agus córas fréamhacha daingean agus dea-fhorbartha aige a théann isteach in ithreacha Santorini. Is é *Aspa* an t-ainm a úsáideann daoine áitiúla le tagairt don ithir chrua agus dhlúth atá déanta de shraitheanna iomadúla d'ábhar bolcánach: luaith, laibhe, slíogart agus smionagar. Chumhdaigh an *aspa* sin an aolchloch agus an fho-ithir scláta tar éis roinnt brúchtaí bolcánacha a tháinig díreach i ndiaidh a chéile. Tá na haoiseanna sclábhaíochta daonna le feiceáil ar thírdhreach an oileáin agus níl aon dabht go ndearna muintir Santorini a seacht ndícheall an lámh in uachtar a fháil ar a dtalamh i gcaitheamh na mblianta.

Níl aon fhianaise dhíreach againn ar shaothrú fíniúna ón ré ársa ná ón ré chlasaiceach. Ach bheadh sé aisteach murar shaothraigh áitritheoirí Santorini fíniúnacha ar thalamh atá chomh hoiriúnach ina leith. Is deacair an rud é a shamhlú go raibh úinéirí talún saibhre ann ar Santorini mura raibh táirge a gcruthódh brabús mór dóibh á shaothrú acu. Agus, go dtí seo, níor cruthaíodh aon táirge eile a bheith chomh tairbheach sin ach an fíon.

Idir an 12ú haois agus an 17ú haois, bhí na Veinéisigh i gceannas ar Santorini. Díreach ón tús, bhí meas ag muintir na hEorpa ar fhíonta Gréagacha, ní hamháin mar gheall ar an gcáilíocht a bhaineann leo, ach mar bhí siad in ann aistir fhada ar muir a sheasamh freisin. Dá bhrí sin, thosaigh longa ón bhFrainc agus de chuid na Veinéiseach níos mó fíona fiú a iompar ó Santorini. Tháinig deireadh le ré órga fhíonta Santorini faoi smacht na Veinéiseach le concas deiridh na dTurcach. Bhí saolré iontach ag na fíonta agus pointí móra mar chuid den saolré sin, amhail an cháil mhór a bhí orthu i bPáras.

8.9. *Cáilíocht agus an nasc stairiúil, cultúrtha leis an gcomhshaol geografach atá ag fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe agus fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

Naisc chultúrtha, shóisialta agus eacnamaíocha

Tá nasc dlúth idir fíniúnacha agus fíonta agus saol cultúrtha, sóisialta agus eacnamaíoch mhuintir Santorini ón aois ársa.

Breathnaítear ar Vinsanto mar fhíon lena leantar ar aghaidh leis an traidisiún de *passos*, an t-ainm a cuireadh ar fhíon na gcianaoiseanna a raibh an-cháil ar na hoileáin Aeigéacha ina leith.

Tá roinnt fíonghort ann sa lá atá inniu ann a úsáideann an fhoirm agus na modhanna táirgeachta céanna mar a d'úsáidtí i ré na sean-Ghréige. Tá blas milis acu agus iad sa bhéal, scríobh Hesiod an méid seo a leanas fúthu sa 7ú haois R.C.: "Taispeáin na fíonchaora don ghrian go ceann 10 lá agus 10 n-oíche, agus fág iad faoi scáth go ceann 5 lá". Sa bhealach sin, tugann sé oideas ársa dúinn chun fíon a dhéanamh.

Tá an blas céanna ag Vinsanta sa lá atá inniu ann a bhí leis na fíonta neamhchaolaithe a d'óltaí ag an siompóisiam le Platón agus Sócraitéas.

San 12ú haois, chuir concairí Veinéiseacha an oileáin ainm nua ar an bhfíon sin, chuiridís *Vino di Santorini* (fíon ó Santorini) air. Cuireadh "Vino Santo" air ina dhiaidh sin agus "Vinsanto" ansin faoi deireadh. Faoin ainm "Vinsanto" chuaigh sé chomh fada le calafoirt i gCathair Chonstaintín, sa Rúis, in Trieste, Ancóna agus sa Veinéis. Bhí an fíon milis mór le rá sin, a léiríonn uathúlacht Santorini, mar dheoch a chuaigh leis na féastaí galánta a bhí ag rialtóirí meánaoiseacha. Thar na céadta bliain, bhí sé mar an fíon Comaoineach sa chailís a bhí ag Eaglais Cheartchreidmheach na Rúise.

Tagann an chéad tagairt aitheanta don ainm "Vinsanto" ón mbliain 1729. I litir chuig easpag Caitliceach an oileáin, scríobh roinnt captaen mara gur ghoid long foghlaithe dhá árthach ó Santorini agus gur thóg siad 10 mbairille fíona agus 5 bhairille Vinsanto.

Meascadh táirgiúlacht iontach le cáilíocht i gcónaí in Santorini in éineacht le meon oscailte. Bhí na honnmhairí Vinsanto ag an leibhéal ab airde le linn smacht na Veinéiseach agus na dTurcach, agus arís san 19ú haois nuair a d'onnmhairigh Santorini ní ba mhó fíonta ná an chuid eile den Ghréig ina hiomláine. Faoi smacht na dTurcach, níor lonnaigh pobail Mhoslamacha ann mar gheall ar an easpa talún curaíochta fairsinge. Bhailigh muintir Santorini a bpobal féin go daonlathach agus bhain siad lán-bhuntáiste as an tsíocháin a bhí ann i réigiún na Mara Aeigéiche i ndiaidh choncas na nOtamánach, d'fhorbair siad trádáil agus loingseoireacht, amhail na tionscail a bhí acu sa ré réamhstairiúil Bhí Cathair Alastair, Taganrog agus Cathair Chonstaintín ar na lárionaid ba thábhachtaí le haghaidh onnmhairiú cainníochtaí móra fíona ó Santorini. Tuigtear gur onnmhairíodh fíon chuig an Rúis go stairiúil ón 1786 ar a laghad. Go deimhin, tháinig meath ar gheilleagar Santorini nuair a stop na honnmhairí Vinsanto chuig an Rúis mar gheall ar Réabhlóid Dheireadh Fómhair.

Tá fianaise ar stair ársa an oileáin caomhnaithe sa lá atá inniu ann sna láithreáin seandálaíochta in Akrotiri agus Mesa Vouno, in iarsmalanna in Santorini agus san Aithin, agus i Lárionad Cultúrtha Gyzi Megaron. Go deimhin, tá an t-oileán iomlán, lena n-áirítear a chaildéara, a charraigeacha bolcánacha, na lonnaíochtaí traidisiúnta, na túir agus na pluaiseanna, mar shéadchomhartha ar stair na ndaoine.

Sa lá atá inniu ann, bíonn trealamh ardteicneolaíochta le fáil ar fhíonghoirt agus iad lántiomanta d'fhíonta ar ardchaighdeán a tháirgeadh.

Deimhníodh an nasc cultúrtha, sóisialta agus eacnamaíoch sin le blianta beaga anuas le sraitheanna imeachtaí ar an oileán, amhail na siompóisiamaí Ampelos ("Fíniúin"). Roghnaíodh Santorini mar an t-ionad le haghaidh na siompóisiamaí fíona idirnáisiúnta sin mar, seachas a bheith ar cheann de na háiteanna is áille agus is uathúla ar domhan, tá traidisiún 3 500 bliain ann ar an bhfíonsaothrú agus ar an bhfíon a tháirgeadh. Cothaíodh an traidisiún sin le héiceachóras uathúil an oileáin bholcánaigh Aeigéigh sin.

8.10. *Cáilíocht agus an nasc stairiúil, cultúrtha leis an gcomhshaol geografach atá ag fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe agus fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

Comhshaol gheografach agus bunús geografach

Sa limistéar táirgthe le haghaidh fíonta ag a bhfuil STFC Santorini, cumhdaíonn na fíonghoirt thart ar 12 000 *stremmata*. Ag tosú ag leibhéal na mara, síníonn na fíonghoirt suas chuig léibhinn atá suas le 300 méadar ar airde.

Tá aeráid atá tipiciúil do réigiún na Meánmhara ag an réigiún, lena n-áirítear go leor gréine, samhradh atá te agus tirim agus geimhreadh séimh. Is í 23 °C an uasmheánteocht bhliantúil, agus is í 14 °C an íosmheánteocht. Tá an mheánbháisteach bhliantúil iomlán idir 250 agus 370 miliméadar.

Is as fosuithe den ithir áitiúil ón tréimhse Threasach, slíogart agus laibhe atá Santorini déanta den chuid is mó. Tá an ithir in Santorini gainmheach agus níl ach méideanna an-bheag cré inti. Tá méid íseal ábhair orgánaigh inti, agus cé is moite de limistéar beag timpeall chnoc Profitis Ilias, níl aon charbónáit chailciam san ithir ach oiread. Ar na cúiseanna sin, d'ainneoin go bhfuil go leor potaisiam sa talamh, ní bhíonn plandaí in ann na cainníochtaí a theastaíonn chun aigéad tartarach neodrú go méid ábhartha a ionsú. Is mar gheall air sin a bhfuil leibhéal ard aigéadachta i bhfíonta ó Santorini. Cuireann an aeráid, agus an éagmais báistí, le hionsú íseal potaisiam, chomh maith leis an bhfíoras nach n-uiscítear na fíonghoirt.

Tá an t-oileán an-tirim ar fad. Le linn na míonna samhraidh, tráth a bhíonn na fíonchaora á n-aibiú, bíonn na teochtaí i gcaitheamh an lae an-ard. Le linn na tréimhse tirime fada sin, is é an ceo a thagann chun cinn de thoradh ar ghalú na farraige a sholáthraíonn hiodráitiú do na plandaí sin. Tagann an ceo sin aníos ón gcaildéara agus cumhdaíonn sé an t-oileán.

An tráth céanna, le linn na míonna samhraidh, batrálann gaotha aduaidh, a dtugtar "*Meltemi*" orthu, an t-oileán gan trócaire agus cuireann sé sin cosc ar thaise a chnuasú ar na fíonchaora i gcaitheamh an lae. Istoíche, titeann na teochtaí agus éiríonn na dálaí aimsire sách tais, ionsúnn ithreacha bolcánacha an oileáin an taise agus sa bhealach sin cothaítear na fíniúnacha.

In áiteanna ina bhfuil ardú géar sa talamh, thóg muintir Santorini na déanmhais a bhfuil an-cháil orthu, is iad sin *pezoules* (céimeanna). I bhfocail eile, rinne siad léibhinn den talamh chun saothrú a éascú agus caillteanas uisce a theorannú.

Mar thoradh ar an meascadh uathúil sin d'aeráid agus ithir, aibíonn fíonchaora Santorini go tapa agus coinníonn siad a gcuid aigéadachta.

Mar is amhlaidh le gach ní eile ar Santorini sceirdiúil, baineann cruth uathúil leis na fíniúnacha ann. Tá spásáil leathan idir na plandaí agus fásann siad íseal gar don talamh. Chun na fíonchaora a chosaint ó na gaotha gan stad a thuairteálann an t-oileán le linn an gheimhridh, tá modh ag muintir Santorini chun na fíniúnacha a phrúnáil chun cruthanna corónach a dhéanamh leo agus na fíonchaora ag fás ar an taobh istigh.

Is annamh a fhulaingíonn na fíniúnacha cruatan de thoradh feithidí agus galar. Is é an t-aon idirghabháil amháin a úsáidtear chun na plandaí a chosaint an sulfar a chuirtear orthu uair amháin nó dhá uair san earrach lena gcosaint.

Is iad na fíonghoirt in Santorini na fíonghoirt is ársa ar fud na Gréige. D'fhéadfadh roinnt fíniúnacha a bheith chomh sean le 300 bliain d'aois. Tá a bhfréamhacha féin ag na fíniúnacha. Ní dhéantar iad a bheangú ar fhréamhstoic Mheiriceánacha. Ní gá an beangú sin a dhéanamh toisc nár éirigh le *phylloxera*, an fheithid nimhneach sin a leanann ar aghaidh ag scriosadh fíniúnacha ar fud an domhain, an áit seo a bhaint amach. Ar an dea-uair, ní thacaíonn ithir bholcánach an oileáin, agus an easpa cré agus méid an-ard gainimh (93 %-97 %), leis an bhfeithid.

Dá dheasca sin, cruthaíonn roinnt tosca miocraeráid atá éagsúil ó gach aeráid eile ar domhan, agus cuidíonn sé sin na fíonchaora a aibiú go hiomlán. In éineacht le héifeachtaí an nochta gréine agus aosaithe, táirgtear fíonta milse mar gheall ar na tosca sin agus bíonn a saintréithe tiubhaithe chun blas iontach veilbhitiúil a chruthú sa bhéal.

8.11. *Cáilíocht agus an nasc stairiúil, cultúrtha leis an gcomhshaol geografach atá ag fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe agus fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

Sonraí faoin táirge

Is túiríní radhairc cearta iad na fíonghoirt ar oileán Santorini agus Thirasia ar an Muir Aeigéach. Le linn an tsamhraidh, coisceann na gaotha aduaidh a bhfuil an-cháil orthu, *Meltemi*, teochtaí a bheith ard agus cruthaíonn sé sin miocraeráid ar leith. Feabhsaíonn sé sin aibiú na bhfíonchaor agus a gcomhdhéanamh le linn na céime aibithe "anailísí", i.e. ag cur aigéadachta, datha, cumhra, siúcraí, etc. san áireamh. Bíonn fíonta lena mbaineann cáilíocht an-ard mar thoradh air sin.

Thairis sin, cuireann an meascán sin den aeráid, comhdhéanamh ithreacha an oileáin, na cineálacha fíonchaoire a fhástar, an cúram a thugtar do na fíniúnacha agus na teicnící fíonóireachta a úsáidtear, le saintréithe cáilíochta fhíonta ag a bhfuil STFC Santorini.

Déantar fíon geal atá milis go nádúrtha/fíon geal as fíonchaora rísínithe agus an fíon licéir ag a bhfuil STFC Santorini as 51 % ar a laghad d'fhíonchaora den chineál Assyrtiko. Is as cineálacha fíonchaor Aidani agus Athiri agus méideanna beaga de chineálacha geala "iasachta" a fhástar sa mhodh traidisiúnta ar an ngrúpa oileán Santorini agus Thirasia a dhéantar an chuid eile de. Go háirithe, is iad Gaidouria, Katsano, Moschato geal, Monemvassia, Platani, Potamissi agus an cineál dearg atá mín, is é sin Roditis.

I ndiaidh an fhómhair, leagtar na fíonchaora atá beartaithe chun Vinsanto a tháirgeadh amach le triomú faoin ngrian the Aeigéach agus cosnaíonn gnéithe draenála na hithreach ón lobhadh iad. Cailleann na fíonchaora an chuid is mó dá dtaise i ndiaidh tréimhse idir 7 agus 12 lá agus d'éirigh a saintréithe ní ba láidre ag an am céanna. Déantar na fíonchaora a bhrúisc agus a bhrú ansin, agus tosaíonn an coipeadh mall, próiseas nach mór faireachán a dhéanamh air gach lá. I bhfianaise an mhéid ard siúcra, stopann an coipeadh roimh am. Is é fíon atá milis go nádúrtha gan alcól láidir a chur leis atá de thoradh air sin. Déantar an fíon a aibiú i mbairillí darach ansin go ceann 24-mhí ar a laghad. Déanann an t-am maitheas do Vinsanto, agus baineann luach ard leis an am sin mar thugann sé dea-bholaithe agus blas don fhíon a fhad agus a fhágtar é go ciúin i siléir dhorcha an oileáin. Éiríonn saintréithe Vinsanto níos láidre le himeacht ama, rud a thugann blas iontach veilbhitiúil dó sa bhéal, agus dá bhrí sin is cuid ríthábhachtach de tháirgeacht an fhíona é an t-aosú.

Teastaíonn thart ar 6 chileagram d'fhíonchaora chun aon lítear amháin de Vinsanto a tháirgeadh. D'fhéadfadh an méid sin a bheith chomh hard le 10 gcileagram, ag brath ar an ngalú le linn na tréimhse aosaithe fada. Dá bhrí sin, is fíon tearc é, mar is amhlaidh an cás le gach uile rud a mbaineann luach ard leis.

Cuireann na cineálacha fíonchaora áitiúla réamhluaite a úsáidtear chun Vinsanto a tháirgeadh le huaisle an fhíona ar a bhealach féin. Cuireann Assyrtiko leis an aigéadacht ghéar, an uaisleacht agus leis na blasanna de mhianraí; Cuireann Aidani lena thathag agus lena dhoimhneacht, chomh maith leis an dea-bholadh cumhra atá air; agus tagann an fhíneáltacht agus an leochaileacht charachtair ó Athiri. I dteannta a chéile, cuireann siad uile le castacht Vinsanto.

8.12. *Cáilíocht agus an nasc stairiúil, cultúrtha leis an gcomhshaol geografach atá ag fíon atá milis go nádúrtha/fíon ó fhíonchaora rísínithe agus fíon licéir ó fhíonchaora rísínithe*

Idirghníomhaíocht chúisíoch

Mar a shonraítear sna ranna thuas, tá uathúlacht fhíonta ag a bhfuil STFC Santorini mar gheall ar shaintréithe sonracha na n-oileán agus na teicnící saothraithe sonracha a úsáidtear. Go sonrach:

1. Treorú "Ciseáin". Is cleachtas áitiúil a mhaireann ó na cianaoiseanna é an modh saothraithe fíniúna sainiúil a úsáidtear in Santorini sa lá atá inniu ann. Chun "ciseáin" a chruthú, casann na saothróirí fíniúna a bhfuil taithí acu na gais le chéile chun corónacha móra, amhail ciseáin nádúrtha, a chruthú agus luíonn siad ar ithir bholcánach an oileáin ansin. Aibíonn na fíonchaora taobh istigh de na ciseáin le cosaint uathu, áit nach bhfuil siad i mbaol. An tráth céanna, tá na fíniúnacha in ann ithir agus tosca aeráide deacra Santorini a sheasamh. Seo a leanas na saintréithe sin:

   — gaotha an-láidir, go háirithe le linn an earraigh, an séasúr ina dtagann na buinneoga nua amach;

   — gaineamh ón ithir bholcánach a chorraíonn go géar agus é séidte ag an ngaoth;

   — scaladh gréine i gcaitheamh an tsamhraidh;

   — easpa uisce (seachas an ceo ón bhfarraige istoíche);

2. An ithir shainiúil, atá gainmheach le meascán de shlíogart agus luaith, saibhir i maignéisiam, cailciam agus iarann, agus acmhainneacht shuntasach aici chun uisce a ionsú;

3. Aeráid na Meánmhara le geimhreadh bog agus samhradh fionnuar, tráth a shéideann leoithní farraige aduaidh ag fuarú na bhfíonghort; agus

4. An difríocht shuntasach sa teocht idir an lá agus an oíche, in éineacht leis an gceo farraige a thagann anuas ar na fíonghoirt, coimeádann sé na fíonghoirt fionnuar agus cosnaíonn sé ó sholas láidir na gréine iad, agus baineann forbairt cháilíocht na fíonchaoire as sin.

Táirgeann idirghníomhaíocht idir na tosca uile sin, in éineacht leis an éifeacht atá ag an tréimhse ina gcaitheann na fíonchaora amach faoin ngrian, fíonta ag a bhfuil dea-bholadh láidir agus casta. Tá bolaithe de spíosraí, síoróip rísíní, seacláid, caife, tae, silíní searbha, prúnaí agus figí, silíní agus subh silíní searbha, agus cíor mheala air. Le linn an aosaithe, éiríonn na dea-bholaithe níos láidre agus níos casta. Agus é sa bhéal, tá an fíon saibhir agus tá cothromaíocht shainiúil idir an aigéadacht agus an mhilseacht. Blas iomlán, mín ar an bhfíon, le blasanna de mhil agus líomóid. Fíon ag a bhfuil dea-bholaithe agus blasanna uathúla agus casta, agus é struchtúrtha agus fada.

9. **Coinníollacha breise fíor-riachtanacha (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú fíona

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

An cineál choinníll bhreise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

1. Téarmaí lena dtagraítear do mhodhanna áirithe táirgthe

I gCinneadh Aireachta Uimh. 280557/9.6.2005 lena leagtar síos fad aibiúcháin agus aosúcháin na bhfíonta ag a bhfuil Cáilíocht Níos Fearr de Shonrúchán Tionscnaimh agus Fíonta Áitiúla, agus cathain a chuirtear iad ar an margadh, agus na téarmaí a úsáidtear i lipéadú fíonta den sórt sin, téarmaí a bhaineann lena modh táirgeachta nó a modhanna ullmhúcháin (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 818/15.6.2005), tagraíonn Airteagal 1 do na coinníollacha chun na léirithe a leanas a úsáid:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" nó "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (FÍON NUA)

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" nó "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (ARNA THABHAIRT CHUN AIBÍOCHTA I mBAIRILLE)

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" nó "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (ARNA THABHAIRT CHUN AIBÍOCHTA I mBAIRILLE)

2. An bhliain a shonrú ar an lipéad

I gcás ina n-úsáidtear na téarmaí "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" nó "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" ("FÍON NUA") ar lipéadú fíonta, tá sé sainordaitheach go gcuirfí an bhliain fíona leis, i gcomhréir le hAirteagal 1(2) de Chinneadh Aireachta Uimh. 280557/9-6-2005 lena leagtar síos fad aibiúcháin agus aosúcháin na bhfíonta ag a bhfuil Cáilíocht Níos Fearr de Shonrúchán Tionscnaimh agus Fíonta Áitiúla, agus cathain a cuireadh ar an margadh iad, chomh maith leis na téarmaí a úsáidtear i lipéadú na bhfíonta sin i dtaobh an mhodha táirgthe nó na modhanna ullmhúcháin (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 818/15.6.2005).

3. Téarmaí traidisiúnta

— Téarmaí traidisiúnta i gcomhréir le Cinneadh Aireachta Uimh. 235309/7.2.2002 maidir le faomhadh na dtéarmaí traidisiúnta a úsáidtear le haghaidh fíonta a bhaineann leis an sonrúchán tionscnaimh nó an tásc geografach (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 179/6.2005).

Faoin gCinneadh Aireachta thuasluaite, is iad a leanas na téarmaí traidisiúnta is féidir a úsáid ar lipéadú fhíonta STFC Santorini: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s) [Fíon ó fhíonghoirt ar oileáin], ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses [Fíon ó fhíonghoirt sraithe], ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Fíon ó na fánaí], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux [Fíon ó na fánaí], Λιαστός [Rísínithe], VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/Nykteri.

— Sonrú na dtéarmaí traidisiúnta, dá dtagraítear in Airteagal 112 de Rialachán (AE) Uimh 1308/2013, agus iad nasctha leis an sonrúchán tionscnaimh nó leis an tásc geografach seo.

I gcomhréir le hAirteagal 113 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013, agus mar a shainmhínítear agus a thaifeadtar sa bhunachar e-Ambrosia, is féidir na téarmaí traidisiúnta a úsáid ar lipéadú fhíonta ag a bhfuil SFTC Santorini, ar choinníoll go gcomhlíontar reachtaíocht ábhartha an Aontais agus náisiúnta:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (Cáilíocht Níos Fearr den Sonrúchán Tionscnaimh (CNFST)) seachas STFC, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Sainroghnaithe), Επιλογή nó Επιλεγμένος (Rogha nó Roghnaithe), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) agus Λιαστός (Rísínithe).

Ina theannta sin:

Νυχτέρι (Nykteri): ainm traidisiúnta a choinnítear le haghaidh fíonta geala tirime ag a bhfuil STFC Santorini, agus íosneart alcóil nádúrtha de 13.5 % de réir toirte acu, agus iad coipthe in umair nó i mbairillí agus ansin fágtha le haibiú i mbairillí adhmaid go ceann 3 mí ar a laghad.

Vinsanto: ainm traidisiúnta a úsáidtear le haghaidh fíonta milse ag a bhfuil STFC Santorini agus a dhéantar as fíonchaora rísínithe.

Maoluithe

Creat dlíthiúil:

I Reachtaíocht an Aontais

An cineál choinníll bhreise:

Maolú maidir le táirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Airteagal 5(1) de Rialachán (AE) Uimh. 2019/33 ón gCoimisiún

lena bhforlíontar Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le hiarratais ar chosaint sonrúchán tionscnaimh, tásc geografach agus téarmaí traidisiúnta in earnáil an fhíona, an nós imeachta agóide, srianta ar úsáid, leasuithe ar shonraíochtaí táirge, cealú cosanta, agus lipéadú agus cur i láthair

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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