C/2025/2742

15.5.2025

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

(C/2025/2742)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

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

'Vino Nobile di Montepulciano' PDO-IT-A1308-AM04

Dáta na teachtaireachta: 17 Feabhra 2025

1. **Ainm an táirge**

'Vino Nobile di Montepulciano'

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 Iodáil

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

An Aireacht Talmhaíochta, Biafhlaithis agus Foraoiseachta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Comhlíonann an leasú an sainmhíniú ar leasú caighdeánach in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 ós rud é nach dtagann sé faoi na sainmhínithe in Airteagal 24(3) den Rialachán céanna.

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

1. *Aonaid gheografacha bhreise agus an téarma 'Pieve' (paróiste) a áireamh*

Tuairisc:

Cuireadh an rogha leis an téarma 'Pieve' a áireamh ar an lipéad agus na haonaid gheografacha bhreise agus na coinníollacha úsáide ábhartha a áireamh ina dhiaidh.

Ní féidir an téarma 'Pieve' a úsáid sa bhreis ar an téarma 'Riserva'.

([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).

Tá 12 aonad gheografacha bhreise anois ann laistigh de limistéar geografach críochaithe ATFC Vino Nobile di Montepulciano, a leagtar amach in Iarscríbhinn A a ghabhann leis an tsonraíocht táirge.

Cúis:

Is é is cuspóir dó luach a chur le ATFC Vino Nobile di Montepulciano an tráth céanna a chuirtear tomhaltóirí ar an eolas faoi shaintréithe sonracha na bhfíonchaor de thionscnamh limistéar geografach áirithe níos lú laistigh den limistéar táirgeachta. Go deimhin, téann ainmneacha na n-aonad geografach breise siar go dtí ré dhéanach na Róimhe agus go dtí na paróistí ársa a bhí mar shaintréith i limistéar táirgeachta ATFC Vino Nobile di Montepulciano. Aithníodh na haonaid gheografacha sin mar thoradh ar thaighde stairiúil. Tá siad suite laistigh den limistéar táirgeachta i gcríoch riaracháin bhardas Montepulciano.

Déanann an leasú sin difear d'Airteagail 1, 2, 4, 5, 6, 7 agus 9 den tsonraíocht táirge agus do chur isteach Iarscríbhinn A (Liosta de na 12 aonad gheografacha bhreise a ghabhann leis an téarma 'Pieve' lena dteorainneacha). Sa doiciméad aonair, déanann an leasú difear do Ranna 4 'Tuairisc ar na fíonta', 5 'Cleachtais fhíoneolaíocha', 8 'Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)' agus 9 'Coinníollacha fíor-riachtanacha breise'.

2. *Meascán sonrach de chineálacha fíniúna a áireamh le haghaidh fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus an t-aonad geografach breise faoi seach ina dhiaidh*

Tuairisc:

I gcás fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus an t-aonad geografach breise faoi seach ina dhiaidh, cuireadh an meascán a leanas de chineálacha fíniúna san áireamh: ní mór Sangiovese a bheith i 85 % ar a laghad de na fíonchaora a úsáidtear, agus ceadaítear na cineálacha seo a leanas le haghaidh an 15 % eile: Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero agus Colorino Nero, gan cion an chineáil deiridh díobh sin a bheidh níos mó ná 5 %.

Cúis:

Leis an leasú sin ar an meascán de chineálacha fíniúna le haghaidh an chineáil nua fíona, is féidir saintréithe sonracha an limistéir a thréithriú ar bhealach níos fearr agus luach níos mó á chur ar chineál Sangiovese, a raibh ról ceannasach riamh aige i dtáirgeadh fíona ar ardchaighdeán sa limistéar. Eisiatar cineálacha fíniúna idirnáisiúnta chun táirgeadh Vino Nobile di Montepulciano a neartú, a táirgeadh, go stairiúil, ó Sangiovese agus ó chumasc de chineálacha áitiúla.

Ní dhéanann an leasú sin difear ach d'Airteagal 2 den tsonraíocht táirge.

3. *Aois íosta a chur isteach le haghaidh na bhfíonghort a úsáidtear chun fíonta a tháirgeadh lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise faoi seach ina dhiaidh*

Tuairisc:

Aois íosta a áireamh i gcás na bhfíonghort a úsáidtear chun Vino Nobile di Montepulciano a tháirgeadh lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh. Ní mór na fíonghoirt sin a bheith 15 bliana d'aois ar a laghad agus bliain an phlandaithe san áireamh.

Cúiseanna:

I ngnáthdhálaí aeráide, is féidir le fíonghoirt aibí, atá 15 bliana d'aois ar a laghad, fíonchaora a tháirgeadh ar lú an tionchar a bhíonn ag strus maidir le huisce orthu. Ar an mbealach sin, aibíonn na fíonchaora ag an am is fabhraí, rud a chiallaíonn go bhfuil a saintréithe cáilíochta den chineál is fearr.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 4(1) den tsonraíocht táirge.

4. *Uasteorainneacha táirgeachta i gcás na bhfíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh*

Tuairisc:

Tugadh isteach uastáirgeacht laghdaithe le haghaidh an chineáil nua fíona. Ní ceadmhach an táirgeacht nua a bheith níos mó ná 7 dtona in aghaidh an heicteáir mar bharr aonair agus ní féidir leo a bheith níos mó ná 2,5 cileagram in aghaidh an phlanda riamh.

Cúiseanna:

Is toradh é an coigeartú sin ar an gcineál nua fíona a chur isteach. Tá sé beartaithe an léiriú is fearr is féidir a thabhairt do Sangiovese agus do na cineálacha fíniúna áitiúla údaraithe eile chun an chothromaíocht is fearr a bhaint amach idir fás plandaí agus táirgeacht fíonchaor agus strus plandaí á laghdú an tráth céanna.

Déanann an leasú difear d'Airteagal 4(6) den tsonraíocht táirge agus do Roinn 5.2 ('Uastáirgeachtaí') den doiciméad aonair.

5. *Méadú ar an neart alcóil nádúrtha íosta de réir toirte i gcás fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh*

Tuairisc:

Maidir leis an gcineál fíona Vino Nobile di Montepulciano a tugadh isteach le déanaí agus lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, ní mór na fíonchaora a úsáidtear neart alcóil nádúrtha íosta 13 % de réir toirte a tháirgeadh.

Cúiseanna:

Is é is cuspóir don leasú a áirithiú nach n-úsáidtear fíonchaora a bhfuil neart alcóil íosta 13 % de réir toirte bainte amach acu go nádúrtha ach amháin chun Vino Nobile di Montepulciano a dhéanamh lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, ionas go mbeidh na fíonta den chineál nua a tugadh isteach le déanaí in ann seasamh amach.

Baineann an leasú le hAirteagal 4(8) den tsonraíocht táirge agus le Roinn 4 den doiciméad aonair dar teideal 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)'.

6. *Tréimhse aibithe íosta mhéadaithe i gcás na bhfíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh*

Tuairisc:

Maidir leis an gcineál nua fíona, cuireadh tréimhse aibithe 3 bliana ar a laghad isteach, lena n-áirítear 12 mhí ar a laghad sa bhairille agus 12 mhí d'aosú i mbuidéil. Tá foráil ann freisin maidir leis na seiceálacha ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha ar an gcineál nua fíona ar seiceálacha iad a dhéantar ag deireadh na tréimhse aosaithe i mbuidéil.

Cúiseanna:

Tá tabhairt isteach tréimhse aibithe 3 bliana ar a laghad i gcás Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise in éineacht leis, beartaithe chun idirdhealú a dhéanamh idir an fíon sin ó thaobh cáilíochta agus tráchtála de. Tá méadú na tréimhse aibithe le haghaidh Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise faoi seach ina dhiaidh, beartaithe chun na fíonta sin a chur ar an leibhéal céanna leis na fíonta lena ngabhann 'Riserva'. Tá difríocht ann, áfach, sna cineálacha fíniúna a cheadaítear agus i dtabhairt isteach bliana d'aosú i mbuidéil.

Is é is cúis leis an bhforáil maidir leis na seiceálacha ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha a dhéantar ag deireadh na tréimhse aosaithe i mbuidéil ná go bhfaigheann an cineál nua fíona na saintréithe agus an chothromaíocht orgánaileipteach lenar féidir an léiriú is fearr a dhéanamh ar Sangiovese agus ar na cineálacha fíniúna áitiúla eile a cheadaítear.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 5(6) den tsonraíocht táirge.

7. *Ceanglais a thabhairt isteach maidir le fíonchaora a láimhseáil ar leithligh i gcás fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh*

Tuairisc:

Tugadh isteach láimhseáil ar leithligh i gcás fíonchaor le haghaidh an chineáil nua fíona. Ní mór fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve' a tháirgeadh le fíonchaora ó fhíonghoirt a bhainistíonn an fiontar céanna a dhéanann an buidéalú, agus ní mór iad a choinneáil ar leithligh ó bhaisceanna fíonchaor atá beartaithe chun Vino Nobile di Montepulciano caighdeánach agus 'Riserva' a dhéanamh.

Cúiseanna:

Tá gá leis an leasú mar ráthaíocht do thomhaltóirí go dtagann an cineál nua Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, ó fhíonghoirt a bhainistíonn an fiontar céanna a dhéanann an buidéalú, atá suite i gceann de 12 aonad gheografacha bhreise laistigh den limistéar táirgeachta agus, freisin, chun inrianaitheacht iomlán na bhfíonchaor a áirithiú freisin.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 5(6) den tsonraíocht táirge.

8. *Na saintréithe maidir le tomhaltas na bhfíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, a chur isteach*

Tuairisc:

Maidir leis an gcineál fíona a tugadh isteach le déanaí, lena ngabhann na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, tá an blas is gá an-tirim, cothrom agus fadmharthanach, agus d'fhéadfadh blasanna beagáinín adhmadacha a bheith air. Méadaíodh an aigéadacht iomlán íosta: ó 4,5 go 5,0 gram in aghaidh an lítir. Méadaíodh an t-eastóscán saor ó shiúcra ó 23 ghram go 26 ghram in aghaidh an lítir.

Cúiseanna:

Rinneadh na saintréithe maidir le tomhaltas a chur isteach mar gheall ar an ngá le línte táirge a shainiú. Trí aigéadacht in aghaidh an lítir a mhéadú de leathghram, is féidir fíonta ó na 'Pievi' éagsúla a léiriú níos mó agus, chomh maith leis sin, ceadaítear acmhainneacht níos mó maidir le haosú. Tá an méadú ar eastóscán saor ó shiúcra bunaithe ar na hanailísí a rinneadh. Meastar go bhfuil sé riachtanach i gcás fíonta atá beartaithe lena n-aosú.

Baineann an leasú le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge agus le Roinn 4 den doiciméad aonair dar teideal, 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)'.

9. *Rialacha lipéadaithe a thabhairt isteach i gcás fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh*

Tuairisc:

Maidir leis na fíonta atá tugtha isteach le déanaí agus lena ngabhann an téarma 'Pieve', féadfar ceann de na haonaid gheografacha bhreise seo a leanas a úsáid ar an lipéad ar aonaid iad a bhaineann le limistéir thionscnaimh iarbhír na bhfíonchaor a úsáidtear chun an fíon a dhéanamh. Leagtar amach an críochú críochach in Iarscríbhinn 3 a ghabhann leis an tsonraíocht táirge:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

Ní mór an tagairt don aonad geografach breise a bheith ann i ndiaidh an téarma 'Pieve' agus a bheith le feiceáil roimh ainm an ainmniúcháin Vino Nobile di Montepulciano agus roimh an bhfocal 'Toscana', sa réimse radhairc céanna ina bhfuil an fhaisnéis éigeantach. Féadfaidh airde agus méid an fhocail 'Pieve', agus an aonaid gheografaigh bhreise ina dhiaidh, a bheith 50 % níos mó ná na focail 'Vino Nobile di Montepulciano'.

Cúiseanna:

Is é is cuspóir don leasú idirdhealú a dhéanamh idir an cineál nua fíona agus na cineálacha bunúsacha agus 'Riserva' de Vino Nobile di Montepulciano.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 7(5) den tsonraíocht táirge agus le Roinn 9 'Coinníollacha fíor-riachtanacha breise' den doiciméad aonair.

10. *I gcás ina bhfuil an táirgeadh níos mó ná na teorainneacha de mhéid atá níos lú ná 20 %, cosc a chur san áireamh, i gcás fíonta lena ngabhann an téarma 'Pieve', maidir leis an táirgeacht a thabhairt i gcomhréir leis na teorainneacha a leagtar síos*

Tuairisc:

Cuireadh foráil shonrach isteach lena n-eisiatar fíon lena ngabhann an téarma 'Pieve' ón rogha i leith an táirgeacht fíonchaor a thabhairt i gcomhréir leis na teorainneacha a leagtar síos sa tsonraíocht táirge ar choinníoll nach dtéann an táirgeadh 20 % os cionn na teorann sin, lena n-áirítear i mblianta fíorfhabhracha.

Cúis:

Tá údar leis an gcosc ar rótháirgeadh toisc nach mór, i gcás na bhfíonchaor in aon cheann den 12 limistéar gheografacha bhreise, cothromaíocht táirgthe agus táirgeacht 7 dtona in aghaidh an heicteáir a bhaint amach trí úsáid a bhaint as cleachtais talmhaíochta iomchuí. Dá bhrí sin, ní cheadaítear rótháirgeadh.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 4(7) den tsonraíocht táirge.

11. *Úsáid an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, a dhearbhú*

Tuairisc:

Cuireadh foráil isteach lena gceadaítear dearbhú a dhéanamh, faoin 31 Nollaig tar éis na buana, ar dearbhú é a bheartaítear a dhéanamh maidir le húsáid an téarma 'Pieve'.

Cúis:

Tá saintréithe sonracha ag an gcineál fíona Vino Nobile di Montepulciano, lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus, dá bhrí sin, ní mór é a dhearbhú ag tús na tréimhse aosaithe 3 bliana a leagtar síos sa tsonraíocht táirge. Chun na saintréithe sonracha sin a urramú, is gá an dearbhú a dhéanamh tráth nach déanaí ná an 31 Nollaig tar éis na buana.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 4(7) den tsonraíocht táirge.

12. *Baisceanna a deimhniodh roimhe seo a chumasc*

Tuairisc:

Cuireadh foráil isteach maidir le cumasc baisceanna a deimhniodh roimhe sin. Ní mór deimhniú comhréireachta anailíseach agus orgánaileipteach nua a iarraidh le haghaidh na baisce nua-chumaiscthe, i gcás na limistéar a oibríonn laistigh den limistéar táirgeachta agus i gcás gabháltais a oibríonn lasmuigh den limistéar táirgeachta araon.

Cúis:

Is gá baisceanna cumaiscthe a chur faoi réir tástálacha nua de chineál ceimiceach agus orgánaileipteach chun inrianaitheacht a áirithiú chun cáilíocht an táirge a ráthú.

Ní bhaineann an leasú ach leis an tsonraíocht táirge, agus Airteagal nua 4(10) curtha leis.

13. *Glacadh mar Vino Nobile di Montepulciano i gcás baisceanna fíona nach bhfuil incháilithe don téarma 'Pieve'*

Tuairisc:

I gcás ina mbreithníonn an coiste blaiste nach bhfuil baisc fíona incháilithe don téarma 'Pieve', is féidir cead a iarraidh chun an t-ainm 'Vino Nobile di Montepulciano' a úsáid.

Cúis:

Tugadh an rogha sin isteach le haghaidh táirgeoirí nach gcáilíonn a mbaisceanna mar Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve'. Cuireann an rogha sin ar a gcumas dóibh torthaí na n-anailísí orgánaileipteacha a úsáid chun go gcáileoidh a bhfíonta mar Vino Nobile di Montepulciano caighdeánach. Déanann sé sin an próiseas deimhniúcháin a shimpliú agus coinníonn sé costais síos.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 5(6) den tsonraíocht táirge.

14. *Rialacha maidir le 'taglio' (cumasc chun cáilíocht a fheabhsú) a chur san áireamh i gcás Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh*

Tuairisc:

Cuireadh foráil san áireamh maidir le 'taglio' i gcás Vino Nobile di Montepulciano, lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh. Ceadaítear an cleachtas sin de réir na gcoinníollacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais Eorpaigh atá i bhfeidhm go heisiach i gcás fíonta de thionscnamh an aonaid gheografaigh bhreise chéanna agus sin amháin. Is é a leanfaidh as mainneachtain maidir le comhlíonadh go dtarraingeofar siar an ceart chun an focal 'Pieve', agus an t-aonad geografach breise, a úsáid.

Cúis:

Tá an leasú nua a bhaineann le 'taglio' beartaithe chun saintréithe cáilíochta an táirge a choinneáil ar bun [...] agus a bhaineann leis an tomhaltóir, ós rud é nach bhfuil 'taglio' Vino Nobile di Montepulciano, lena ngabhann an téarma 'Pieve', ceadaithe ach amháin i gcás fíonta ón aonad geografach breise céanna.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 5(8) den tsonraíocht táirge.

15. *Athfhriotal a chur ar an roinn maidir le baisceanna fíona a shampláil*

Tuairisc:

Cuireadh athfhriotal ar an roinn maidir le sampláil baisceanna fíona chun a shonrú nach féidir an fíon a bhogadh le linn na tréimhse aosaithe sula n-eisítear torthaí na tástála anailísí, agus chun a shonrú gurb amhlaidh, i gcás ina gcuirtear fíon ar an margadh nó ina mbuidéalaítear é lasmuigh den limistéar, nach mór go gcomhlíonann sé na saintréithe fisiceacha agus ceimiceacha a leagtar síos sa tsonraíocht táirge.

Cúis:

Cuireadh athfhriotal ar an roinn chun an nós imeachta a thuairisciú ar bhealach níos soiléire.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 5(11) den tsonraíocht táirge.

16. *Coinníoll a chur san áireamh maidir le húsáid an téarma 'Toscana' ar an lipéad*

Tuairisc:

Cuireadh coinníoll isteach le haghaidh fíonta den chineál Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise faoi seach ina dhiaidh, rud a chiallaíonn nach mór an téarma geografach 'Toscana' a bheith ann anois i ndiaidh an ainmniúcháin Vino Nobile di Montepulciano.

Cúis:

Cuireadh an coinníoll isteach chun na rialacha lipéadaithe atá ann cheana a thuairisciú ar bhealach níos soiléire.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 7(4) den tsonraíocht táirge.

17. *An nasc leis an timpeallacht gheografach a thabhairt cothrom le dáta*

Tuairisc:

Rinneadh an t-airteagal a bhaineann leis an nasc leis an timpeallacht gheografach a thabhairt cothrom le dáta trí choinníollacha a bhaineann leis an gcineál nua fíona a chur san áireamh ar fíon é lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh. Measadh freisin gur ghá an roinn den doiciméad aonair dar teideal 'Nasc leis an limistéar geografach' a athscríobh chun í a thabhairt i gcomhréir leis an tsonraíocht táirge. Dá bhrí sin, is ar chúiseanna comhsheasmhachta amháin a rinneadh an t-athdhréachtú sin.

Cúis:

Bhí gá leis an leasú tar éis an cineál nua fíona lena ngabhann an téarma 'Pieve' a chur san áireamh.

Baineann an leasú le hAirteagal 9 den tsonraíocht táirge agus le Roinn 8 'Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)' den doiciméad aonair.

18. *Ceartúcháin eagarthóireachta*

Tuairisc:

Rinneadh ceartúcháin eagarthóireachta ar an tsonraíocht táirge. Baineann na ceartúcháin sin go príomha le hearráidí cló, ceartúcháin ar uimhriú ranna, ceartúcháin ar ainm na hAireachta, agus ceartúchán ar an tagairt don chomhlacht rialúcháin.

Cúis:

Ceartúcháin a éiríonn as an athrú ar ainm na hAireachta, as tagairtí do cheanncheathrú an chomhlachta rialúcháin agus as earráidí cló sa tsonraíocht táirge.

Ní bhaineann an leasú ach le hAirteagal 2(1), le hAirteagal 5(2), (9) agus (10), le hAirteagal 7(6) (Airteagal 7(5) roimhe seo) agus le hAirteagal 10(1) agus (2) den tsonraíocht táirge.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC — Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

1. Fíon

Cód Ainmníochta Comhcheangailte

— 22 — DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 — Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe, úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

1. *Vino Nobile di Montepulciano*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Dath: dath dearg an rúibín, a dtagann dath an ghairnéid air le haois de ghnáth;

Dea-bholadh: dian, casta, sainiúil;

Blas: tirim, dea-chothromaithe agus fadmharthanach, d'fhéadfadh blasanna adhmaid a bheith air;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,50 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 23,0 gram in aghaidh an lítir.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

2. *Vino Nobile di Montepulciano 'Riserva'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Dath: dath dearg an rúibín, a dtagann dath an ghairnéid air le haois de ghnáth;

Dea-bholadh: dian, casta, sainiúil;

Blas: tirim, dea-chothromaithe agus fadmharthanach, d'fhéadfadh blasanna adhmaid a bheith air;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 23,0 gram in aghaidh an lítir.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

3. *Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve'*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Dath: dath dearg an rúibín, a dtagann dath an ghairnéid air le haois de ghnáth;

Dea-bholadh: dian, casta, sainiúil;

Blas: tirim, dea-chothromaithe agus fadmharthanach, d'fhéadfadh blasanna beagáinín adhmadacha a bheith air;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 26,0 gram in aghaidh an lítir.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Vino Nobile di Montepulciano

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní mór fíon ag a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint (ATFC) 'Vino Nobile di Montepulciano', a chur faoi réir tréimhse aosaithe 2 bhliain ar a laghad, agus bliain amháin ar a laghad den tréimhse aosaithe sin caite ag an bhfíon i gcoimeádáin adhmaid.

2. Vino Nobile di Montepulciano 'Riserva'

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Maidir le fíon ag a bhfuil an ATFC 'Vino Nobile di Montepulciano' a fhaightear ó fhíonchaora ag a bhfuil neart alcóil nádúrtha íosta 12,50 % de réir toirte agus a cuireadh faoi réir tréimhse aosaithe 3 bliana ar a laghad, lena n-áirítear 6 mhí sa bhuidéal, féadfar 'Riserva' a thabhairt air ar a lipéad.

3. Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní mór fíon ag a bhfuil an t-ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Vino Nobile di Montepulciano' agus lena ngabhann an téarma 'Pieve', agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh, a chur faoi réir tréimhse aosaithe 3 bliana ar a laghad, a mbeadh 12 mhí ar a laghad den tréimhse aosaithe sin caite ag an bhfíon i gcoimeádáin adhmaid agus 12 mhí ar a laghad sa bhuidéal.

5.2. *Uastáirgeacht*

1 Vino Nobile di Montepulciano

8 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

2 Vino Nobile di Montepulciano 'Riserva'

8 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

3 Vino Nobile di Montepulciano lena ngabhann an téarma 'Pieve' agus na haonaid gheografacha bhreise ina dhiaidh

7 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Tá an limistéar táirgeachta fíonchaor suite laistigh de chríoch riaracháin bhardas Montepulciano, i gcúige Siena, Réigiún na Tuscáine. Ní áirítear ann machaire Valdichiana.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Sangiovese N - Sangioveto

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

Vino Nobile di Montepulciano lena n-áirítear na folimistéir

A) Mionsonraí an limistéir gheografaigh

A1) Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Tá limistéar Vino Nobile suite go hiomlán laistigh de bhardas Montepulciano, i gCúige Siena. Seachas urlár ghleann Valdichiana, atá eisiata, áirítear an chríoch uile sa limistéar táirgeachta cnocach tá ag airde sa raon idir 250 méadar agus 600 méadar.

Tá an tsubstráit gheolaíoch measartha aonfhoirmeach agus í éagsúil le limistéir táirgeachta fíona in aice láimhe. Is éard atá inti den chuid is mó dríodair mhuirí ón tréimhse Phléicéineach ar gaineamh is mó atá ann, go háirithe sna limistéir ina bhfuil na hairdí is airde. D'fhorbair ithreacha eile ar dhríodair ilchríochacha an Luath-Phléisticéinigh, go háirithe ar fhánaí ghleann Valdichiana.

Dá bhrí sin, is saintréith de liteolaíocht an limistéir gaineamh agus créanna muirí, agus tá comhcheirtleáin ann i dtreo oirthear an limistéir. Tá gainimh ina saintréith de Montepulciano. In áiteanna eile sa Tuscáin níl siad chomh forleathan céanna ach amháin in San Gimignano, agus is ar éigean atá siad ann in Montalcino agus i gceantar Chianti Classico.

Go hachomair, is féidir ceithre chatagóir ithreach san iomlán a shainaithint: ithreacha a d'fhorbair ar dhríodair mhuirí ghainmheacha Phléicéineacha (sraith ithreach 'Cusona, Strada agus San Gimignano') nó ithreacha créshiolta (sraith ithreach 'Quercia agus Monte', nach bhfuil an-táirgiúil agus ar saintréith di aibiú luath na bhfíonchaor) mar gheall ar mhéadú ar infhaighteacht uisce, agus pailé-ithreacha nó ithreacha a d'fhorbair le déanaí ar dhríodair Phléicéineacha (sraith ithreacha 'Poggio Golo, Nottola agus Valiano', atá fabhrach do phlandaí níos táirgiúla).

I dtéarmaí a saintréithe ceimiceacha, tá acmhainneacht íseal malartaithe caitian agus seoltacht íseal ag na hithreacha Pléicéineacha gainmheacha, mar aon le meánleibhéil aoil; tá leibhéil níos airde aoil agus seoltachta ag na hithreacha Pléicéineacha créshiolta agus cré; agus tá acmhainneacht malartaithe caitian comhchosúla ag na hithreacha a d'fhorbair ar dhríodair Phléisticéineacha ar leibhéil iad atá ard go ginearálta, ach tá siad éagsúil lena chéile i dtéarmaí a gcion aoil iomlán agus gníomhach, atá níos mó in ithreacha a d'fhorbair le déanaí.

Tá aeráid na Meánmhara sa limistéar. Bíonn na teochtaí is airde ann i mí Iúil agus i mí Lúnasa, agus bíonn teochtaí níos ísle ann sa tréimhse ina dhiaidh sin, rud a chuidíonn le feabhas a chur ar cháilíochtaí aramatacha agus feanólacha na bhfíonchaor. Ar an meán bíonn innéacs Winkler ag 1 900, agus bíonn leibhéil níos ísle i gceist, thart ar 1 750, ag na hairdí is airde.

Is é 690 milliméadar an mheánráta báistí atá tomhaiste thar roinnt blianta sa chuid is mó den limistéar, agus sroichtear 740 milliméadar i ndeisceart an limistéir amháin. Bíonn an bháisteach is déine ann i mí Dheireadh Fómhair agus i mí na Samhna, agus bíonn na samhraí tirim de ghnáth.

A2) Tosca daonna is ábhartha don nasc

Tá tionscnamh fhás na bhfíonchaor agus na fíonóireachta ina ngné lárnach de chríoch, de chultúr, de stair, de gheilleagar agus de thraidisiúin áitiúla Montepulciano.

Go stairiúil, bhí baint ag an bhfíon a táirgeadh sa limistéar sin leis ag earnáil uaisleachta agus leis an earnáil uaslathach, agus táirgeadh fíonta ní le haghaidh thomhaltas na dtáirgeoirí féin ach lena ndíol, mar is léir ó líon mór doiciméad díolacháin a taifeadadh chomh fada siar le 789.

I ndoiciméad dar dáta 1350, bunaíodh na chéad rialacha lena rialaítear trádáil i bhfíon Montepulciano agus onnmhairiú an fhíona sin. Bhain an fíon cáil idirnáisiúnta amach sa 17ú haois nuair a thug Francesco Redi moladh mór dó mar 'Rí an Fhíona Uile' agus, i gcaitheamh na gcéadta blianta, is iad fíonchaora príomhbharr an limistéir.

Téann an tagairt is luaithe atá ar eolas do 'Vino Nobile' [Fíon uasal] siar go 1787: '...chun an cócaire ag teaghlach Marsichi a aisíoc as caiteachas ar earraí bia, gan an fíon a tugadh ó Monte Pulciano ar ár son a áireamh: 50,15 lire. "Vino Nobile" a tugadh isteach mar bhronntanas do scoil eaglaise Conventino le haghaidh oibleagáidí conarthacha...' Tógadh an sliocht sin as an *Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre* fada [Nóta taistil don tSiúr Luisa Sisti agus do na Máistreásaí Scoile] arna scríobh ag Giovan Filippo Neri, Gobharnóir Regio Ritiro di S.Girolamo in Montepulciano.

In 1773, thuairiscigh dochtúir leighis Florentine darb ainm Cosimo Villifranchi ina shaothar cáiliúil *Oenologia Toscana* [Fíoneolaíocht Tuscánach] ar an gcaoi a ndearnadh fíon in Montepulciano, agus in dtugtar tuairisc ní hamháin ar na cineálacha fíniúna ach ar an limistéar é féin freisin: 'síneann an limistéar in Montepulciano ina dtáirgtear an fíon is fearr soir ón mbaile ar feadh dhá mhíle nó trí mhíle ar an dá thaobh den bhóthar, agus an talamh go léir suite ar thaobhanna cnoic...' Tá tuairisc ann ina dhiaidh sin ar na táirgeoirí éagsúla, ar na córais fíonsaothrúcháin agus fíonóireachta a úsáidtear agus ar fhaisnéis bhreise faoi chineál na hithreach: 'is túfa, cré ghainmheach scaoilte agus ithir chlochach go príomha atá san ithir nó sa chré ar thaobhanna cnoic Monte Pulciano'.

Ina *Statistica Agraria della Val Di Chiana* [Staidreamh Talmhaíochta Ghleann Val Di Chiana] (1830), scríobh Giuseppe Giulj i gcaibidil dar teideal 'Maidir leis na cineálacha fíona is fearr agus na bealaí lena tháirgeadh' go dtáirgtear 'cúig chineál is fearr fíona de réir cainníocht áirithe sa ghleann: Vino Nobile di Monte Pulciano agus Aleatico i measc fíonta dearga, agus Moscadello, Vermouth agus Vin Santo i measc fíonta geala. Labhróidh mé faoin mbealach ina dtáirgtear iad, ag tosú ar mo thuairisc ar na sonraí sin le fíon Monte Pulciano, ó tharla gurb é an ceann é a bhfuil eolas air ar fud na hEorpa... Tá na fíonghoirt ina dtáirgtear an fíon seo suite ar thaobhanna cnoic ar túfa atá ina n-ithir agus, dá bhrí sin, ar ithir neamhtháirgiúil í. Tá aghaidh ó dheas ag na taobhanna cnoic agus, mar sin, faigheann na fíniúnacha cuid mhór solas gréine.

Bíonn táirgeacht íseal ag na plandaí sin, ach baineann na fíonchaora staid foirfe aibíochta amach, agus bíonn dea-bholadh agus blas orthu nach mbíonn ar fhíonchaora den speiceas céanna a tháirgtear ó fhíniúnacha a fhástar i suíomhanna eile'. Leanann an t-údar ar aghaidh, agus liostaíonn sé na speicis fíniúna, saintréithe na bhfíonchaor agus an córas coipthe agus an fíon a chur i ngabhdáin.

Tharla an chéad loingsiú de Vino Nobile go Meiriceá cúpla bliain roimhe sin (1828), mar a thuairiscigh an *Giornale Agrario della Toscana* [Iris Talmhaíochta na Tuscáine] arna foilsiú ag an Accademia dei Georgofili

Léiríonn láithreacht stairiúil siléir i dtithe daoine saibhre in Montepulciano an tábhacht a bhaineann le táirgeadh fíona áitiúil, agus fiú sa lá atá inniu ann úsáidtear cuid de na siléir sin fós chun fíon a aosú.

Ina úrscéal cáiliúil *The Count of Monte Cristo*, a scríobhadh idir 1844 agus 1846, scríobh Dumas faoi charachtar a bhí ag ithe píosa géime: 'Sin... agus flaigín Monte Pulciano a bhí ann mar bhiachlár'.

Bhain Vino Nobile di Montepulciano stádas *denominazione di origine controllata* (ainmniúchán tionscnaimh cláraithe) amach trí bhíthin Fhoraithne an Uachtaráin an 12 Iúil 1966 agus, ina dhiaidh sin, a bhuí lena cháil idirnáisiúnta, tháinig sé chun bheith ar cheann de na chéad fhíonta a fuair stádas *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG - ainmniúchán tionscnaimh cláraithe agus ráthaithe) trí bhíthin Fhoraithne an Uachtaráin an 1 Iúil 1980. Ba é an chéad fhíon san Iodáil é a d'úsáid an banda aitheantais oifigiúil a ghlac ionad an lipéid Stáit. Greamaítear an banda sin de shéala an bhuidéil mar fheiste frith-thruaillmheasctha lena ndeimhnítear barántúlacht an táirge agus lena gcruthaítear a thionscnamh.

Ar an iomlán, is féidir na gnéithe teicniúla seo a leanas den táirgeadh a chur i leith an tionchair a d'imir tosca daonna ar an bhfíon, ar gnéithe iad a ceapadh agus a beachtaíodh le himeacht aimsire agus atá anois ina gcuid lárnach den tsonraíocht táirge:

— Meascán de chineálacha fíniúna sna fíonghoirt: Is é Sangiovese, agus go háirithe an bith-thíopa áitiúil ar a dtugtar Prugnolo Gentile, an príomhchineál a úsáidtear chun Vino Nobile a tháirgeadh. Tá an speiceas fíniúna sin á fhás le fada an lá in Montepulciano, mar is léir ó chuid mhór tagairtí stairiúla/bibleagrafacha, go háirithe Villifranchi (1773) agus Cinelli (1873).

  Le himeacht aimsire, sainaithníodh speicis fíniúna a tháirgeann fíonchaora dearga mar chineálacha tánaisteacha. Is cineálacha iad sin - idir áitiúil (Canaiolo Nero, Mammolo) agus idirnáisiúnta - atá in ann acmhainneacht an limistéir agus na bpríomhspeiceas fíniúna a fheabhsú.

— Córais treoraithe, achair plandaithe agus modhanna prúnála: maidir leis na córais treoraithe thraidisiúnta, ar bhunaigh iad féin go daingean le himeacht aimsire, is córais iad ar dá réir is féidir na fíniúnacha a shocrú ar mhodh réasúnaithe ar an limistéar talún, ar bhealach lena n-éascaítear oibríochtaí aire agus lena n-áirithítear go gcoinnítear táirgeachtaí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos sa tsonraíocht táirge. Is córais treilíse ingearaí iad sin lena ngabhann prúnáil spoir (tródam spoir), prúnáil cána (cána stuach) nó prúnáil mheasctha (Guyot).

  D'fhorbair na hachair phlandála le himeacht aimsire i dtreo dlús meánach-ard, agus bíonn 3 330 planda ann in aghaidh an heicteáir ar a laghad.

— Cleachtais fhíoneolaíocha: is iad na cleachtais a bunaíodh le himeacht aimsire sa limistéar na cleachtais chun fíonta fadmharthanacha ó fhíonchaora dearga a tháirgeadh. Ní mór an fíon a chur faoi réir thréimhse aosaithe 2 bhliain ar a laghad, a mbeadh bliain amháin ar a laghad den tréimhse aosaithe sin caite ag an bhfíon i gcoimeádáin adhmaid. Maidir leis an gcineál 'Riserva', ar fíonta iad atá níos struchtúrtha agus níos tathagaí, is é trí bliana an tréimhse íosta aosaithe.

B) Sonraí maidir le cáilíocht nó saintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach nó go heisiach i leith na timpeallachta geografaí

Baineann ATFC Vino Nobile di Montepulciano le dhá chineál fíona dheirg (caighdeánach agus Riserva) atá éagsúil ó thaobh a struchtúir agus a gcion alcóil de agus, chomh maith leis sin, i dtaca lena dtréimhse aosaithe. I dtéarmaí anailíseacha agus, thar aon ní eile, i dtéarmaí orgánaileipteacha, tá saintréithe sa bhfíon a bhaineann go sonrach leis an limistéar táirgeachta. Léirítear iad sin in Airteagal 6 den tsonraíocht táirge agus fágann siad gur féidir an fíon a shainaithint go soiléir agus a mheas mar fhíon atá ina shaintréith dá limistéar táirgeachta.

Go sonrach, bíonn dath dian dearg an rúibín ar na fíonta a dtagann dath an ghairnéid orthu le haois de ghnáth. Bíonn dea-bholadh láidir casta orthu agus blasanna sainiúla torthaí (silín *amarena*), bláthanna (sailchuach) agus spíosraí. Sa bhéal, bíonn siad an-struchtúrtha, dea-chothromaithe agus galánta, agus is léir iad a bheith tainneach, rud a fhágann go gcoinníonn siad go maith le himeacht ama.

C) Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir na mionsonraí dá dtagraítear i bpointe A agus na mionsonraí dá dtagraítear i bpointe B.

Ar an gcéad dul síos, cheadaigh an idirghníomhaíocht idir na tosca éagsúla, idir nádúrtha agus daonna, leanúint den fhíonsaothrú mar ghníomhaíocht shainithe Montepulciano, nach bhfuil saintréith uirbithe codanna éagsúla eile den Tuscáin i gceist leis.

Léiríodh tionchar na timpeallachta fáis ar shaintréithe cáilíochta an fhíona le staidéir ar an limistéar agus le hanailísí talún mionsonraithe a rinneadh ó bhí 1989 ann (Campostrini agus Costantini, 1996). Léirigh siad sin conas a thugann na hithreacha i limistéar táirgthe Vino Nobile blasanna d'fhíonchaora Sangiovese, go háirithe blasanna a bhaineann go sonrach le silíní *amarena*, sailchuach agus spíosraí.

Cé go bhfuil cineálacha éagsúla ithreach ann, déantar táirgeacht agus cáilíocht na bhfíonchaor sna comhthéacsanna éagsúla a mhodhnú trí idirghabháil iomchuí ón duine i dtéarmaí teicnící saothraithe agus bainistiú ithreach. Cuimsíonn siad sin oibriú meicniúil ithreach nach bhfuil chomh torthúil sin go féar a fhás in áiteanna ina dtugann an ithir táirgeacht níos airde. Déantar na bearta sin, atá bunaithe ar thaithí na mblianta fada, ar bhealach a thugann leibhéal aonfhoirmeach agus iomchuí aibíochta do na fíonchaora a bhuantar.

Cuidíonn an topagrafaíocht chnocach agus treoíocht na bhfíonghort le méisea-aeráid a chruthú atá fabhrach go háirithe d'fhás fíniúnacha.

Le báisteach an gheimhridh agus an earraigh, is féidir cúltaiscí maithe uisce a charnadh sna fíonghoirt, agus, amach sa bhliain, cruthaíonn leibhéal íseal báistí an tsamhraidh (níos lú ná 30 milliméadar ar an meán i mí Iúil) easnamh measartha uisce go ginearálta, rud atá fabhrach d'aibiú na bhfíonchaor seachas fás fásúil sna plandaí.

Tá an leibhéal ard nochta don ghrian agus an teocht a shroichtear i mí Iúil agus i mí Lúnasa fabhrach do thús aibithe tráthrialta na bhfíonchaor agus do chlaonadh optamach i dtreo aibithe agus, i mí Mheán Fómhair agus go luath i mí Dheireadh Fómhair, mar thoradh ar an difríocht mhór teochta idir lá agus oíche, go háirithe ag na hairdí is airde, spreagtar castacht aramatach agus fheanólach sna fíonchaora.

Is í stair sheanbhunaithe an fhíona in Montepulciano, ó ré na nÉatrúscach go dtí an lá atá inniu ann, ar stair í a bhfuil fianaise uirthi le fáil i gcuid mhór leabhar agus i bhfionnachtana seandálaíochta, is bonn leis na tosca daonna a bhaineann le taithí agus saineolas i réimse an tsaothraithe fíniúnacha, rud a d'fhág, le himeacht ama, trí idirghníomhaíocht leis an gcomhshaol, gur féidir na cleachtais is iomchuí a shainaithint, a fhorbairt agus a roghnú chun fíon ar ardchaighdeán a tháirgeadh.

Óna laethanta is luaithe i bhfad ó shin, is é déanamh fíona crann taca stair Montepulciano, rud a léiríonn an *kylix* (cupán fíona) a aimsíodh in 1868 i dtuama Éatrúscach in aice leis an mbaile.

Téann an doiciméad is sine a thagraíonn d'fhíon in Montepulciano siar go dtí 789: bhronn an t-eaglaiseach, Arnipert, dáileacht talún faoi fhíniúnacha ar eaglais San Silvestro sull'Amiata ag Caisleán Policiano.

Níos déanaí, luann *Dizionario storico e geografico della Toscana* [Foclóir Stairiúil agus Geografach na Tuscáine] le Ripetti doiciméad a théann siar go 1350 ina leagtar síos rialacha lena rialaítear trádáil i bhfíon Montepulciano agus onnmhairiú an fhíona sin.

Tá sé doiciméadaithe freisin gurb amhlaidh, ó na Meánaoiseanna Luatha ar aghaidh, go raibh fíonghoirt Mons Pulitianus ag táirgeadh fíonta sármhaithe. I lár an 16ú haois, rinne Sante Lancerio, máistir siléir don Phápa Pól III Farnese, Montepulciano a cheiliúradh mar 'an ceann is foirfe don earrach agus don samhradh araon, agus é cumhra agus tathagach, gan bheith neamhaibí ná ródhaite, agus dá bhrí sin is fíon é do na huaisle'. Dá bhrí sin, is fíon é a bhí ann do bhoird na n-uaisle, fiú más mar 'Rosso Scelto di Montepulciano' [Rogha Montepulciano Dearg] a thagair na lipéid is luaithe dó.

Ag bogadh go dtí an 17ú haois, is féidir a mheabhrú gur thug an dochtúir, an nádúraí agus an file mór Francesco Redi ardmholadh an-éifeachtach don fhíon ina dhán díograiseach de chuid 1685 dar teideal *Bacco i Toscana* [Bacchus sa Tuscáin]. Shamhlaigh Redi Bacchus agus Ariadne ag moladh na bhfíonta Tuscánacha is fearr: 'A Ariadne álainn bogláimhe, tabhair dom manna Montepulciano...' agus tagann sé ar an gconclúid 'Is é Montepulciano Rí na bhFíonta go léir.'

D'éirigh go hiontach leis an dán agus scaipeadh é ó chúirt go cúirt go dtí gur shroich sé William III Shasana. A bhuí le Redi, agus leis an gclú a tharraing a dhán ar fhíonta Tuscánacha, b'fhéidir, go raibh dúil chomh mór sin ag an Rí William orthu. Léirítear é sin leis an turas chuig Ard-Diúcacht na Tuscáine a rinne toscaireacht Shasana in 1669 chun Moscadello di Montalcino agus Vino Nobile di Montepulciano a fháil do chúirt Shasana.

Ag deireadh an 19ú haois mhothaigh gur ghá na scileanna a mhúineadh a bhí ag teastáil chun fíonghoirt agus siléir a bhainistiú. Chuige sin, bunaíodh Scoil Phraiticiúil Talmhaíochta in 1882, agus tá Scoil Theicniúil Talmhaíochta ann go dtí an lá atá inniu ann ar an teorainn le bardas Cortona in aice láimhe.

Níos déanaí, in 1933, thug *Vini tipici senesi* [Fíonta Traidisiúnta Chúige Siena] (Montanari agus Musiani, eds.) tuairisc mhionsonraithe ar na teicnící chun Vino Nobile di Montepulciano a tháirgeadh, a bhí an-chosúil leis na sonraíochtaí táirge atá ann faoi láthair le haghaidh na bhfíonta.

Bunaíodh fíonlann chomharchumainn in 1937 chun struchtúr a chruthú lena rabhthas in ann an fíon a tháirgeann saothróirí beaga a dhíol freisin, agus in 1965 bunaíodh *Consorzio dei produttori del Vino Nobile di Montepulciano* [Comhlachas táirgeoirí Vino Nobile di Montepulciano].

Tá forbairt ar bhainistiú fíonghort agus ar theicnící fíonóireachta a léiríonn na treochtaí táirgthe is nua-aimseartha ag baint le Vino Nobile di Montepulciano le blianta beaga anuas.

Dá bhrí sin, tá méadú ag teacht ar dhlús plandála, ar bhealach a laghdaíonn an táirgeacht fíonchaor in aghaidh an phlanda, agus tá córais treoraithe agus prúnála tar éis bogadh i dtreo córais atá fabhrach don táirgeacht agus don fhás fásúil is fearr a bhaint amach agus d'fhíonchaora atá go hiomlán sláintiúil a tháirgeadh. Ag an am céanna, tá an leas is fearr is féidir á bhaint ag fíonlanna as próisis choipthe, as an tréimhse aosaithe in adhmad agus as úsáid cineálacha éagsúla coimeádán, agus é mar aidhm acu fíon dea-struchtúrtha a bhaint amach atá fadmharthanach agus cobhsaí le himeacht ama.

Maidir le fíonta a tháirgtear go heisiach ó fhíonchaora de thionscnamh fíonghort atá suite sna haonaid gheografacha bhreise, leagtar béim le húsáid an téarma 'Pieve' ar shaintréithe Vino Nobile di Montepulciano a tháirgtear sna haonaid gheografacha bhreise faoi seach.

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

Fíonóireacht agus aosú éigeantach fiona ag a bhfuil ATFC Vino Nobile di Montepulciano, lena n-áirítear fíonta 'Riserva' agus 'Pieve'

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an choinníll breise:

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní mór fíonóireacht agus aosú éigeantach a dhéanamh i mbardas Montepulciano, chun saintréithe speisialta agus clú na dtáirgí a chaomhnú, agus chun a dtionscnamh a ráthú.

Buidéalú sa limistéar críochaithe fiona ag a bhfuil ATFC Vino Nobile di Montepulciano, lena n-áirítear 'Riserva' agus 'Pieve'

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an choinníll breise:

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní mór buidéalú a dhéanamh laistigh den limistéar táirgeachta fíonchaor ionas gur féidir saintréithe sonracha an fhíona a chaomhnú agus an ráthaíocht tionscnaimh a choinneáil ar bun.

Fíonta ag a bhfuil ATFC Vino Nobile di Montepulciano a lipéadú, lena n-áirítear fíonta 'Riserva' agus 'Pieve'

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Cuireadh ceanglas isteach ar dá réir nach mór an téarma geografach níos leithne 'Toscana' a bheith ar an lipéad i dteannta an ainmniúcháin tionscnaimh faoi chosaint 'Vino Nobile di Montepulciano', ionas go gcuirtear tomhaltóirí ar an eolas faoi thionscnamh geografach beacht na bhfíonta.

Fíonta 'Pieve' ag a bhfuil ATFC Vino Nobile di Montepulciano a lipéadú

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Is féidir ceann de na haonaid gheografacha bhreise seo a leanas a bhaineann le limistéir óna dtagann na fíonchaora as a bhfaightear an fíon a úsaid ar an lipéad, an teorannú críochach á shainiú in Iarscríbhinn 1 a ghabhann leis an tsonraíocht táirge:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569