C/2025/6773

23.12.2025

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

(C/2025/6773)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

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

'Prosecco'

Uimhir thagartha AE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Ainm an táirge**

'Prosecco'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

☐ TG

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☑ Fíon

☐ 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**

Ainm

An Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Deimhnímid go gcomhlíonann an formheas ar an leasú caighdeánach seo agus teachtaireacht maidir leis na coinníollacha chun leasú caighdeánach a fhormheas faoi Rialachán (AE) 2024/1143 agus na forálacha a glacadh dá bhun sin.

Tagann an leasú seo faoin sainmhíniú ar 'leasú caighdeánach' a leagtar síos in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143 toisc:

— níl i gceist leis athrú ar ainm ná ar úsáid an ainm, ná ar chatagóir an táirge nó na dtáirgí arna n-ainmniú leis an tásc geografach;

— níl baol ann dá dheasca go gcuirfí an nasc leis an limistéar geografach dá dtagraítear sa doiciméad aonair ar neamhní;

— níl aon srian breise ar mhargú an táirge i gceist leis.

[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).

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

Teideal

An cleachtas fíoneolaíoch a bhaineann le cumasc a leathnú, trí tháirgí fíona de chineálacha Pinot agus Chardonnay (suas le huasmhéid 15 %) a chur leis an gcineál leathshúilíneach

Tuairisc

I gcomhréir leis na cleachtais fhíoneolaíocha a cheadaítear le haghaidh fíonta súilíneacha agus fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, moltar go gceadófar freisin an cleachtas fíoneolaíoch maidir le táirgí fíona a fhaightear, i gcomhréir leis an tsonraíocht, ó fhíonchaora Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio agus Pinot Nero (coipthe lasmuigh de na craicne), ina n-aonar nó i gcomhcheangal, suas le huasmhéid 15 %, le haghaidh fíonta leathshúilíneacha, ar choinníoll go bhfástar fíonchaora Glera a úsáidtear sa phróiseas fíonóireachta i bhfíonghoirt aonchineálacha nó i bhfíonghoirt i gcás nach mó ná 15 % na cineálacha fíniúna mionlaigh a fhástar ar an ngabháltas ar bharr na gcineálacha a cheadaítear leis an gcleachtas sin.

Baineann an leasú sin le hAirteagail 2 agus 5 den tsonraíocht táirge.

Baineann an leasú sin leis an roinn ‘Cleachtais fhíoneolaíocha’ den doiciméad aonair.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Coigeartú ar úsáid licéir dáileogachta le haghaidh fíonta súilíneacha agus fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán

Tuairisc

Úrfhíonta, úrfhíonta páirt-choipthe agus fíonta (táirgí) atá le húsáid chun licéar dáileogachta a tháirgeadh le haghaidh fíonta súilíneacha agus fíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, ní mór dóibh a theacht ó fhíonchaora atá oiriúnach don ainmniúchán Prosecco. Ina theannta sin, féadfar siúcrós agus úrfhíon tiubhaithe coigeartaithe agus/nó meascáin díobh a úsáid fós chun licéar dáileogachta a tháirgeadh.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge.

Ní dhéanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

Mionsonraí an chomhlachta rialúcháin a thabhairt cothrom le dáta

Tuairisc

Tar éis na leasuithe a rinneadh ar Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 le teacht i bhfeidhm Rialachán (AE) 2024/1143, ní gá ainm agus seoladh na n-údarás nó na gcomhlachtaí a fhíoraíonn comhlíonadh fhorálacha na sonraíochta táirge agus a gcúraimí sonracha a léiriú a thuilleadh sa tsonraíocht táirge.

Thairis sin, le hAirteagal 40(1) de Rialachán (AE) 2024/1143, ceanglaítear anois ar na Ballstáit ainmneacha agus seoltaí na n-údarás inniúil, na gcomhlachtaí tarmligthe agus na ndaoine nádúrtha dá dtagraítear in Airteagal 39(3) den Rialachán sin a fhoilsiú le haghaidh gach táirge arna ainmniú le tásc geografach agus ní mór dóibh an fhaisnéis sin a choinneáil cothrom le dáta.

Dá bhrí sin, leasaíodh an t-airteagal ina bhfuil tagairtí don chomhlacht rialúcháin, agus cuireadh tagairt d’fhoilseachán ar shuíomh gréasáin oifigiúil údarás inniúil an Bhallstáit in ionad na faisnéise atá ann.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 10 den tsonraíocht táirge.

Ní dhéanann an leasú sin difear don doiciméad aonair.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le fíon

‘Prosecco’

Uimhir thagartha AE: PDO-IT-A0516-AM09 — 7.10.2025

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

‘Prosecco’

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

☐ TG

3. **Tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

An Iodáil

4. **Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir le ceannteideal agus cód na hAinmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143**

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

5. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna mar a liostaítear i gCuid II d’Iarscríbhinn VII a ghabhann le Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013**

1. Fíon

4. Fíon súilíneach

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

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

Táirge fíniúna

Prosecco – Fíon

Saintréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath: buí ar dhath na tuí.

Dea-bholadh

Cumhracht: mín, sainiúil, cumhracht a bhíonn ar na fíonchaora as a ndéantar é de ghnáth.

Blas

Blas: idir tirim agus leathmhilis, úr agus sainiúil.

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe orgánaileipteacha

-

Saintréithe anailíseacha:

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	-
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	-
Aigéadacht iomlán íosta:	4,5
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	i ngraim 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):	-

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,5 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

☑ Tá aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Prosecco Spumante - Fíon súilíneach, fíon súilíneach ar ardchaighdeán agus fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

Saintréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil, cuma gheal air, le cúr buan.

Dea-bholadh

Cumhracht: mín, sainiúil, cumhracht a bhíonn ar na fíonchaora as a ndéantar é de ghnáth.

Blas

Blas: ó brut nature go leath-thirim, úr agus sainiúil.

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe orgánaileipteacha

-

Saintréithe anailíseacha:

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	-
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	-
Aigéadacht iomlán íosta:	4,5
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	i ngraim 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):	-

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

☑ Tá aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Prosecco - Fíon leathshúilíneach

Saintréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil, cuma gheal air, agus cruthú bolgán infheicthe ann.

Dea-bholadh

Cumhracht: mín, sainiúil, cumhracht a bhíonn ar na fíonchaora as a ndéantar é de ghnáth.

Blas

Blas: idir tirim agus leathmhilis, úr agus sainiúil.

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe orgánaileipteacha

Sa chineál leathshúilíneach a dhéantar go traidisiúnta trí choipeadh sa bhuidéal, is féidir éagsúlacht a bheith sna saintréithe orgánaileipteacha maidir le tomhailt.

Dath: d'fhéadfadh moirtiúlacht a bheith ann.

Cumhracht: Deas agus sainiúil agus bolaithe de chrústa aráin agus giosta inti b'fhéidir.

Blas: tirim, leathshúilíneach, torthaíoch agus blasanna de chrústa aráin agus giosta ann b'fhéidir.

Saintréithe anailíseacha:

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	-
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	-
Aigéadacht iomlán íosta:	4,0
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	i ngraim 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):	-

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,5 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

☑ Tá aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Prosecco Spumante Rosé - Fíon súilíneach, fíon súilíneach ar ardchaighdeán

Saintréithe orgánaileipteacha

Cuma

Dath: bándearg éadrom de dhéine éagsúil, cuma gheal air, le cúr marthanach.

Dea-bholadh

Cumhracht: mín, sainiúil, cumhracht a bhíonn ar na fíonchaora as a ndéantar é de ghnáth.

Blas

Blas: ó brut nature go dtí an-tirim, úr agus sainiúil.

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe orgánaileipteacha

-

Saintréithe anailíseacha:

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	-
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	-
Aigéadacht iomlán íosta:	4,5
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	-
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	-
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	-

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11 %.

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14 g/l.

☑ Tá aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

7. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

7.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha a úsáidtear chun an fíon nó na fíonta a dhéanamh, srianta ábhartha maidir lena ndéanamh*

Cleachtas fíoneolaíoch

Cleachtas fíoneolaíoch le haghaidh baisceanna den táirge a úsáidtear chun fíon leathshúilíneach, fíon súilíneach agus fíon súilíneach ar ardchaighdeán a tháirgeadh, lena n-áirítear rosé.

Cineál an chleachtais fhíoneolaíoch

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Tuairisc

Maidir le baisceanna den táirge a úsáidtear chun fíon leathshúilíneach, fíon súilíneach agus fíon súilíneach ar ardchaighdeán a tháirgeadh, ceadaítear táirgí fíona a fhaightear ó fhíonchaora Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio agus Pinot Nero (a choiptear lasmuigh de na craicne), ina n-aonar nó i gcomhcheangal, suas le huasmhéid 15 %, a chur isteach ar choinníoll go bhfástar na fíonchaora Glera a úsáidtear sa phróiseas fíonóireachta i bhfíonghoirt aonchineálacha nó i bhfíonghoirt i gcás nach mó ná 15 % an líon cineálacha fíonchaor mionlaigh anuas orthu siúd a cheadaítear leis an gcleachtas sin.

Maidir le baisceanna den táirge a úsáidtear chun fíon rosé súilíneach agus fíon rosé súilíneach ar ardchaighdeán a tháirgeadh, ceadaítear táirgí fíona a fhaightear ó fhíonchaora Pinot Nero (a choiptear ar na craicne), a chur isteach in íoschainníocht 10 % agus in uasmhéid 15 %, ar choinníoll go bhfástar na fíonchaora Glera a úsáidtear sa phróiseas fíonóireachta i bhfíonghoirt aonchineálacha nó i bhfíonghoirt i gcás nach mó ná 15 % an líon fhíonchaor Pinot Nero anuas orthu siúd a cheadaítear leis an gcleachtas sin.

7.2. *Uastáirgeacht*

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Prosecco

Uastáirgeacht:

Uastáirgeacht:	18 000
Aonad uastáirgeachta:	cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Prosecco

Uastáirgeacht:

Uastáirgeacht:	135,0
Aonad uastáirgeachta:	heictilítir in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál

Prosecco Spumante Rosé (Cineál Glera)

Uastáirgeacht:

Uastáirgeacht:	18 000
Aonad uastáirgeachta:	cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál

Prosecco Spumante Rosé (Cineál Glera)

Uastáirgeacht:

Uastáirgeacht:	135,0
Aonad uastáirgeachta:	heictilítir in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál

Prosecco Spumante Rosé (Cineál Pinot Nero)

Uastáirgeacht:

Uastáirgeacht:	13 500
Aonad uastáirgeachta:	cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

Gach fíon / catagóir / cineál

Prosecco Spumante Rosé (Cineál Pinot Nero)

Uastáirgeacht:

Uastáirgeacht:	101,25
Aonad uastáirgeachta:	heictilítir in aghaidh an heicteáir

8. **Léiriú ar an gcineál nó ar na cineálacha fíonchaor óna dtáirgtear an fíon nó na fíonta**

Glera B. - Serprino

9. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach sainithe**

Ní mór na fíonchaora a úsáidtear chun fíon a dhéanamh leis an ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Prosecco' a fhás sa limistéar ina bhfuil na cúigí seo a leanas: Belluno, Gorizia, Padua, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venice agus Vicenza.

10. **Nasc leis an limistéar geografach**

Catagóir an táirge fíniúna

1. Fíon

Achoimre ar an nasc

Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Is éard is saintréith de limistéar ainmniúchán Prosecco, atá suite in oirthuaisceart na hIodáile, tírdhreach cothrom ina bhfuil roinnt limistéar cnocach. Tá aeráid mheasartha ag an limistéar seo de Veneto agus Friuli. Ó thuaidh, tá na hAlpa ina mbacainn ar na gaotha fuara ó thuaidh, agus ó dheas, soláthraíonn Muir Aidriad an príomhbhealach le haghaidh gaotha sireacó, rud a thugann báisteach leordhóthanach go háirithe le linn mhíonna an tsamhraidh, a mhaolaíonn teochtaí agus a sholáthraíonn an méid uisce is gá le haghaidh na bhfíniúnacha le linn chéimeanna fáis na mbachlóg agus na dtriopall.

Ag deireadh an tsamhraidh, le níos lú uaireanta an chloig gréine agus leitheadúlacht gaotha bóra tirime ón oirthear, tá éagsúlachtaí móra teochta ann idir lá agus oíche, agus is féidir méid mór substaintí aramatacha a bhrath sna fíonchaora, atá díreach sa chéim dheiridh den aibiú.

Tá neart mianraí agus riandúile sa limistéar táirgeachta. Is de bhunús glárach iad na hithreacha den chuid is mó le huigeacht chré shíolta den chuid is mó agus le cion suntasach cnámharlaigh ithreach a eascraíonn as creimeadh na gcarraigeacha dolaimíteacha agus as sil-leagain abhann, rud a chumasaíonn draenáil mhaith ithreach.

Tosca stairiúla agus daonna

Téann na doiciméid is luaithe ina luaitear fíon Prosecco siar go dtí deireadh an 17ú haois. Tugtar tuairisc iontu ar fhíon geal éadrom a thagann ón tírdhreach carst timpeall Trieste agus go háirithe an limistéar Prosecco.

Aistríodh táirgeadh an fhíona sin níos déanaí, is é sin gur tháinig sé chun cinn den chuid is mó i réigiún cnocach Veneto agus Friuli.

Go bunúsach, is é is cúis le rath Prosecco gur fhorbair oibreoirí oilte teicnící oiriúnacha treoraithe fíniúnacha le haghaidh chineál Glera an-láidir ó thús na 1900idí d'fhonn an táirgeadh ar gach planda a theorannú, lena n-áirithítear go n-aibeodh na fíonchaora i gceart agus go gcaomhnófaí a n-acmhainneacht aramatach. Cheap siad teicnící fíonóireachta oiriúnacha freisin bunaithe ar choipeadh tánaisteach nádúrtha, sa bhuidéal ar dtús, agus in uathchláibh níos déanaí.

Le céad bliain anuas, forbraíodh líonra gairmithe eolaíochta agus teicniúla ardoilte sa limistéar táirgeachta agus é d'aidhm aige modh táirgthe Prosecco a chur chun foirfeachta. Chuidigh sé sin le feabhas a chur ar na gnéithe a fhágann go bhfuil meas ag tomhaltóirí intíre agus idirnáisiúnta araon ar an bhfíon. Príomhthoisc ab ea cumas na dtáirgeoirí triail a bhaint as an teicneolaíocht thánaisteach choipthe agus fíonóireachta agus í a fheabhsú, lena n-áirítear trí úsáid a bhaint as fíonchaora dubha a choiptear ar na craicne. Fágann sé sin gur féidir a áirithiú go bhfuil saintréithe cáilíochta sainiúla an ainmniúcháin ag fíon rosé súilíneach freisin.

Nasc cúisíoch idir an timpeallacht gheografach agus saintréithe sonracha na dtáirgí

Is í an aeráid shéimh, ina bhfuil gaotha teo sireacó agus báisteach sa samhradh, is cúis le forbairt na fíniúnacha i gceart le linn a gcéime fáis.

Spreagann an éagsúlacht idir teochtaí lae agus oíche agus na príomhghaotha tirime bóra le linn chéim aibithe deiridh na bhfíonchaor marthanacht substaintí aigéadacha agus táirgeadh líon mór ábhar réamhtheachtach aramatach, lena sainmhínítear na blasanna bláthanna agus torthaí atá ina gcomhartha sóirt d'fhíon Prosecco.

Tá uigeacht chré shíolta ag na hithreacha gláracha agus tá siad an-torthúil. Fágann sé sin gur féidir táirgeacht den scoth a bhaint amach i dtéarmaí cainníochtúla, rud a spreagann carnadh siúcra measartha agus a sholáthraíonn na mianraí agus na riandúile is gá chun go mbeidh comhdhéanamh ceimiceach agus céadfach atá cothrom go maith ag na fíonchaora. Fágann sé sin gur féidir bunfhíon a fháil le haghaidh fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha ina bhfuil cion alcóil measartha agus próifíl chéadfach úr, thirim agus thorthaíoch atá ina comhartha sóirt de chuid Prosecco.

Is iondúil go mbíonn carnadh measartha siúcra agus cion optamach aigéadachta agus substaintí aramatacha sa chineál fíonchaor a tháirgtear – go háirithe cineál Glera. Soláthraíonn sé sin bunfhíon aramatach taitneamhach ina bhfuil cion íseal alcóil.

Bíonn na leaganacha súilíneacha agus leathshúilíneacha d'fhíon Prosecco tirim de ghnáth, le próifíl chéadfach arb é is príomhthréith di dath geal buí na tuí, nó bándearg éadrom i gcás rosé súilíneach, agus cothromaíocht mhaith idir bolgáin mhíne agus cúr marthanach.

Bíonn an fíon mín agus galánta ó thaobh an bholaidh de, agus bíonn ruainníní bláthanna sainiúla air (bláthanna bána; sa rosé súilíneach agus bláthanna dearga freisin) agus ruainníní torthaíocha (úll, piorraí, torthaí coimhthíocha agus citris; ruainnín sútha talún agus sútha craobh sa rosé súilíneach freisin). I dtéarmaí blais, mar gheall ar an gcothromaíocht mhaith idir na comhpháirteanna siúcracha agus aigéadacha agus blas láidir, bíonn blaiseadh d'úire, míne agus beogacht sa bhéal.

Chun saintréithe an fhíona áirithe sin sa leagan súilíneach a fheabhsú a thuilleadh, úsáidtear modh Charmat le haghaidh choipeadh tánaisteach nádúrtha an bhunfhíona i gcoimeádáin mhóra nó in uathchláibh.

Is é an modh sin a fhágann gur féidir le Prosecco a acmhainneacht aramatach iomlán a bhaint amach agus blas úr agus sainiúil deas a bheith air.

Ba cheart táirgeadh fíona shocair Prosecco a lua freisin, cé go bhfuil sé teoranta, táirgeadh ag a bhfuil próifíl chéadfach atá cosúil leis na cineálacha a luaitear thuas, ach le blasanna torthaíocha sainiúla agus blas níos láidre agus níos blasta.

Aithníonn tomhaltóirí san Iodáil agus in áiteanna eile ar domhan fíonta ATFC 'Prosecco'.

Catagóir an táirge fíniúna

4. Fíon súilíneach

Achoimre ar an nasc

Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Is éard is saintréith de limistéar ainmniúchán Prosecco, atá suite in oirthuaisceart na hIodáile, tírdhreach cothrom ina bhfuil roinnt limistéar cnocach. Tá aeráid mheasartha ag an limistéar seo de Veneto agus Friuli. Ó thuaidh, tá na hAlpa ina mbacainn ar na gaotha fuara ó thuaidh, agus ó dheas, soláthraíonn Muir Aidriad an príomhbhealach le haghaidh gaotha sireacó, rud a thugann báisteach leordhóthanach go háirithe le linn mhíonna an tsamhraidh, a mhaolaíonn teochtaí agus a sholáthraíonn an méid uisce is gá le haghaidh na bhfíniúnacha le linn chéimeanna fáis na mbachlóg agus na dtriopall.

Ag deireadh an tsamhraidh, le níos lú uaireanta an chloig gréine agus leitheadúlacht gaotha bóra tirime ón oirthear, tá éagsúlachtaí móra teochta ann idir lá agus oíche, agus is féidir méid mór substaintí aramatacha a bhrath sna fíonchaora, atá díreach sa chéim dheiridh den aibiú.

Tá neart mianraí agus riandúile sa limistéar táirgeachta. Is de bhunús glárach iad na hithreacha den chuid is mó le huigeacht chré shíolta den chuid is mó agus le cion suntasach cnámharlaigh ithreach a eascraíonn as creimeadh na gcarraigeacha dolaimíteacha agus as sil-leagain abhann, rud a chumasaíonn draenáil mhaith ithreach.

Tosca stairiúla agus daonna

Téann na doiciméid is luaithe ina luaitear fíon Prosecco siar go dtí deireadh an 17ú haois. Tugtar tuairisc iontu ar fhíon geal éadrom a thagann ón tírdhreach carst timpeall Trieste agus go háirithe an limistéar Prosecco.

Aistríodh táirgeadh an fhíona sin níos déanaí, is é sin gur tháinig sé chun cinn den chuid is mó i réigiún cnocach Veneto agus Friuli.

Go bunúsach, is é is cúis le rath Prosecco gur fhorbair oibreoirí oilte teicnící oiriúnacha treoraithe fíniúnacha le haghaidh chineál Glera an-láidir ó thús na 1900idí d'fhonn an táirgeadh ar gach planda a theorannú, lena n-áirithítear go n-aibeodh na fíonchaora i gceart agus go gcaomhnófaí a n-acmhainneacht aramatach. Cheap siad teicnící fíonóireachta oiriúnacha freisin bunaithe ar choipeadh tánaisteach nádúrtha, sa bhuidéal ar dtús, agus in uathchláibh níos déanaí.

Le céad bliain anuas, forbraíodh líonra gairmithe eolaíochta agus teicniúla ardoilte sa limistéar táirgeachta agus é d'aidhm aige modh táirgthe Prosecco a chur chun foirfeachta. Chuidigh sé sin le feabhas a chur ar na gnéithe a fhágann go bhfuil meas ag tomhaltóirí intíre agus idirnáisiúnta araon ar an bhfíon. Príomhthoisc ab ea cumas na dtáirgeoirí triail a bhaint as an teicneolaíocht thánaisteach choipthe agus fíonóireachta agus í a fheabhsú, lena n-áirítear trí úsáid a bhaint as fíonchaora dubha a choiptear ar na craicne. Fágann sé sin gur féidir a áirithiú go bhfuil saintréithe cáilíochta sainiúla an ainmniúcháin ag fíon rosé súilíneach freisin.

Nasc cúisíoch idir an timpeallacht gheografach agus saintréithe sonracha na dtáirgí

Is í an aeráid shéimh, ina bhfuil gaotha teo sireacó agus báisteach sa samhradh, is cúis le forbairt na fíniúnacha i gceart le linn a gcéime fáis.

Spreagann an éagsúlacht idir teochtaí lae agus oíche agus na príomhghaotha tirime bóra le linn chéim aibithe deiridh na bhfíonchaor marthanacht substaintí aigéadacha agus táirgeadh líon mór ábhar réamhtheachtach aramatach, lena sainmhínítear na blasanna bláthanna agus torthaí atá ina gcomhartha sóirt d'fhíon Prosecco.

Tá uigeacht chré shíolta ag na hithreacha gláracha agus tá siad an-torthúil. Fágann sé sin gur féidir táirgeacht den scoth a bhaint amach i dtéarmaí cainníochtúla, rud a spreagann carnadh siúcra measartha agus a sholáthraíonn na mianraí agus na riandúile is gá chun go mbeidh comhdhéanamh ceimiceach agus céadfach atá cothrom go maith ag na fíonchaora. Fágann sé sin gur féidir bunfhíon a fháil le haghaidh fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha ina bhfuil cion alcóil measartha agus próifíl chéadfach úr, thirim agus thorthaíoch atá ina comhartha sóirt de chuid Prosecco.

Is iondúil go mbíonn carnadh measartha siúcra agus cion optamach aigéadachta agus substaintí aramatacha sa chineál fíonchaor a tháirgtear – go háirithe cineál Glera. Soláthraíonn sé sin bunfhíon aramatach taitneamhach ina bhfuil cion íseal alcóil.

Bíonn na leaganacha súilíneacha agus leathshúilíneacha d'fhíon Prosecco tirim de ghnáth, le próifíl chéadfach arb é is príomhthréith di dath geal buí na tuí, nó bándearg éadrom i gcás rosé súilíneach, agus cothromaíocht mhaith idir bolgáin mhíne agus cúr marthanach.

Bíonn an fíon mín agus galánta ó thaobh an bholaidh de, agus bíonn ruainníní bláthanna sainiúla air (bláthanna bána; sa rosé súilíneach agus bláthanna dearga freisin) agus ruainníní torthaíocha (úll, piorraí, torthaí coimhthíocha agus citris; ruainnín sútha talún agus sútha craobh sa rosé súilíneach freisin). I dtéarmaí blais, mar gheall ar an gcothromaíocht mhaith idir na comhpháirteanna siúcracha agus aigéadacha agus blas láidir, bíonn blaiseadh d'úire, míne agus beogacht sa bhéal.

Chun saintréithe an fhíona áirithe sin sa leagan súilíneach a fheabhsú a thuilleadh, úsáidtear modh Charmat le haghaidh choipeadh tánaisteach nádúrtha an bhunfhíona i gcoimeádáin mhóra nó in uathchláibh.

Is é an modh sin a fhágann gur féidir le Prosecco a acmhainneacht aramatach iomlán a bhaint amach agus blas úr agus sainiúil deas a bheith air.

Ba cheart táirgeadh fíona shocair Prosecco a lua freisin, cé go bhfuil sé teoranta, táirgeadh ag a bhfuil próifíl chéadfach atá cosúil leis na cineálacha a luaitear thuas, ach le blasanna torthaíocha sainiúla agus blas níos láidre agus níos blasta.

Aithníonn tomhaltóirí san Iodáil agus in áiteanna eile ar domhan fíonta ATFC 'Prosecco'.

Catagóir an táirge fíniúna

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

Achoimre ar an nasc

Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Is éard is saintréith de limistéar ainmniúchán Prosecco, atá suite in oirthuaisceart na hIodáile, tírdhreach cothrom ina bhfuil roinnt limistéar cnocach. Tá aeráid mheasartha ag an limistéar seo de Veneto agus Friuli. Ó thuaidh, tá na hAlpa ina mbacainn ar na gaotha fuara ó thuaidh, agus ó dheas, soláthraíonn Muir Aidriad an príomhbhealach le haghaidh gaotha sireacó, rud a thugann báisteach leordhóthanach go háirithe le linn mhíonna an tsamhraidh, a mhaolaíonn teochtaí agus a sholáthraíonn an méid uisce is gá le haghaidh na bhfíniúnacha le linn chéimeanna fáis na mbachlóg agus na dtriopall.

Ag deireadh an tsamhraidh, le níos lú uaireanta an chloig gréine agus leitheadúlacht gaotha bóra tirime ón oirthear, tá éagsúlachtaí móra teochta ann idir lá agus oíche, agus is féidir méid mór substaintí aramatacha a bhrath sna fíonchaora, atá díreach sa chéim dheiridh den aibiú.

Tá neart mianraí agus riandúile sa limistéar táirgeachta. Is de bhunús glárach iad na hithreacha den chuid is mó le huigeacht chré shíolta den chuid is mó agus le cion suntasach cnámharlaigh ithreach a eascraíonn as creimeadh na gcarraigeacha dolaimíteacha agus as sil-leagain abhann, rud a chumasaíonn draenáil mhaith ithreach.

Tosca stairiúla agus daonna

Téann na doiciméid is luaithe ina luaitear fíon Prosecco siar go dtí deireadh an 17ú haois. Tugtar tuairisc iontu ar fhíon geal éadrom a thagann ón tírdhreach carst timpeall Trieste agus go háirithe an limistéar Prosecco.

Aistríodh táirgeadh an fhíona sin níos déanaí, is é sin gur tháinig sé chun cinn den chuid is mó i réigiún cnocach Veneto agus Friuli.

Go bunúsach, is é is cúis le rath Prosecco gur fhorbair oibreoirí oilte teicnící oiriúnacha treoraithe fíniúnacha le haghaidh chineál Glera an-láidir ó thús na 1900idí d'fhonn an táirgeadh ar gach planda a theorannú, lena n-áirithítear go n-aibeodh na fíonchaora i gceart agus go gcaomhnófaí a n-acmhainneacht aramatach. Cheap siad teicnící fíonóireachta oiriúnacha freisin bunaithe ar choipeadh tánaisteach nádúrtha, sa bhuidéal ar dtús, agus in uathchláibh níos déanaí.

Le céad bliain anuas, forbraíodh líonra gairmithe eolaíochta agus teicniúla ardoilte sa limistéar táirgeachta agus é d'aidhm aige modh táirgthe Prosecco a chur chun foirfeachta. Chuidigh sé sin le feabhas a chur ar na gnéithe a fhágann go bhfuil meas ag tomhaltóirí intíre agus idirnáisiúnta araon ar an bhfíon. Príomhthoisc ab ea cumas na dtáirgeoirí triail a bhaint as an teicneolaíocht thánaisteach choipthe agus fíonóireachta agus í a fheabhsú, lena n-áirítear trí úsáid a bhaint as fíonchaora dubha a choiptear ar na craicne. Fágann sé sin gur féidir a áirithiú go bhfuil saintréithe cáilíochta sainiúla an ainmniúcháin ag fíon rosé súilíneach freisin.

Nasc cúisíoch idir an timpeallacht gheografach agus saintréithe sonracha na dtáirgí

Is í an aeráid shéimh, ina bhfuil gaotha teo sireacó agus báisteach sa samhradh, is cúis le forbairt na fíniúnacha i gceart le linn a gcéime fáis.

Spreagann an éagsúlacht idir teochtaí lae agus oíche agus na príomhghaotha tirime bóra le linn chéim aibithe deiridh na bhfíonchaor marthanacht substaintí aigéadacha agus táirgeadh líon mór ábhar réamhtheachtach aramatach, lena sainmhínítear na blasanna bláthanna agus torthaí atá ina gcomhartha sóirt d'fhíon Prosecco.

Tá uigeacht chré shíolta ag na hithreacha gláracha agus tá siad an-torthúil. Fágann sé sin gur féidir táirgeacht den scoth a bhaint amach i dtéarmaí cainníochtúla, rud a spreagann carnadh siúcra measartha agus a sholáthraíonn na mianraí agus na riandúile is gá chun go mbeidh comhdhéanamh ceimiceach agus céadfach atá cothrom go maith ag na fíonchaora. Fágann sé sin gur féidir bunfhíon a fháil le haghaidh fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha ina bhfuil cion alcóil measartha agus próifíl chéadfach úr, thirim agus thorthaíoch atá ina comhartha sóirt de chuid Prosecco.

Is iondúil go mbíonn carnadh measartha siúcra agus cion optamach aigéadachta agus substaintí aramatacha sa chineál fíonchaor a tháirgtear – go háirithe cineál Glera. Soláthraíonn sé sin bunfhíon aramatach taitneamhach ina bhfuil cion íseal alcóil.

Bíonn na leaganacha súilíneacha agus leathshúilíneacha d'fhíon Prosecco tirim de ghnáth, le próifíl chéadfach arb é is príomhthréith di dath geal buí na tuí, nó bándearg éadrom i gcás rosé súilíneach, agus cothromaíocht mhaith idir bolgáin mhíne agus cúr marthanach.

Bíonn an fíon mín agus galánta ó thaobh an bholaidh de, agus bíonn ruainníní bláthanna sainiúla air (bláthanna bána; sa rosé súilíneach agus bláthanna dearga freisin) agus ruainníní torthaíocha (úll, piorraí, torthaí coimhthíocha agus citris; ruainnín sútha talún agus sútha craobh sa rosé súilíneach freisin). I dtéarmaí blais, mar gheall ar an gcothromaíocht mhaith idir na comhpháirteanna siúcracha agus aigéadacha agus blas láidir, bíonn blaiseadh d'úire, míne agus beogacht sa bhéal.

Chun saintréithe an fhíona áirithe sin sa leagan súilíneach a fheabhsú a thuilleadh, úsáidtear modh Charmat le haghaidh choipeadh tánaisteach nádúrtha an bhunfhíona i gcoimeádáin mhóra nó in uathchláibh.

Is é an modh sin a fhágann gur féidir le Prosecco a acmhainneacht aramatach iomlán a bhaint amach agus blas úr agus sainiúil deas a bheith air.

Ba cheart táirgeadh fíona shocair Prosecco a lua freisin, cé go bhfuil sé teoranta, táirgeadh ag a bhfuil próifíl chéadfach atá cosúil leis na cineálacha a luaitear thuas, ach le blasanna torthaíocha sainiúla agus blas níos láidre agus níos blasta.

Aithníonn tomhaltóirí san Iodáil agus in áiteanna eile ar domhan fíonta ATFC 'Prosecco'.

Catagóir an táirge fíniúna

6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

Achoimre ar an nasc

Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Is éard is saintréith de limistéar ainmniúchán Prosecco, atá suite in oirthuaisceart na hIodáile, tírdhreach cothrom ina bhfuil roinnt limistéar cnocach. Tá aeráid mheasartha ag an limistéar seo de Veneto agus Friuli. Ó thuaidh, tá na hAlpa ina mbacainn ar na gaotha fuara ó thuaidh, agus ó dheas, soláthraíonn Muir Aidriad an príomhbhealach le haghaidh gaotha sireacó, rud a thugann báisteach leordhóthanach go háirithe le linn mhíonna an tsamhraidh, a mhaolaíonn teochtaí agus a sholáthraíonn an méid uisce is gá le haghaidh na bhfíniúnacha le linn chéimeanna fáis na mbachlóg agus na dtriopall.

Ag deireadh an tsamhraidh, le níos lú uaireanta an chloig gréine agus leitheadúlacht gaotha bóra tirime ón oirthear, tá éagsúlachtaí móra teochta ann idir lá agus oíche, agus is féidir méid mór substaintí aramatacha a bhrath sna fíonchaora, atá díreach sa chéim dheiridh den aibiú.

Tá neart mianraí agus riandúile sa limistéar táirgeachta. Is de bhunús glárach iad na hithreacha den chuid is mó le huigeacht chré shíolta den chuid is mó agus le cion suntasach cnámharlaigh ithreach a eascraíonn as creimeadh na gcarraigeacha dolaimíteacha agus as sil-leagain abhann, rud a chumasaíonn draenáil mhaith ithreach.

Tosca stairiúla agus daonna

Téann na doiciméid is luaithe ina luaitear fíon Prosecco siar go dtí deireadh an 17ú haois. Tugtar tuairisc iontu ar fhíon geal éadrom a thagann ón tírdhreach carst timpeall Trieste agus go háirithe an limistéar Prosecco.

Aistríodh táirgeadh an fhíona sin níos déanaí, is é sin gur tháinig sé chun cinn den chuid is mó i réigiún cnocach Veneto agus Friuli.

Go bunúsach, is é is cúis le rath Prosecco gur fhorbair oibreoirí oilte teicnící oiriúnacha treoraithe fíniúnacha le haghaidh chineál Glera an-láidir ó thús na 1900idí d'fhonn an táirgeadh ar gach planda a theorannú, lena n-áirithítear go n-aibeodh na fíonchaora i gceart agus go gcaomhnófaí a n-acmhainneacht aramatach. Cheap siad teicnící fíonóireachta oiriúnacha freisin bunaithe ar choipeadh tánaisteach nádúrtha, sa bhuidéal ar dtús, agus in uathchláibh níos déanaí.

Le céad bliain anuas, forbraíodh líonra gairmithe eolaíochta agus teicniúla ardoilte sa limistéar táirgeachta agus é d'aidhm aige modh táirgthe Prosecco a chur chun foirfeachta. Chuidigh sé sin le feabhas a chur ar na gnéithe a fhágann go bhfuil meas ag tomhaltóirí intíre agus idirnáisiúnta araon ar an bhfíon. Príomhthoisc ab ea cumas na dtáirgeoirí triail a bhaint as an teicneolaíocht thánaisteach choipthe agus fíonóireachta agus í a fheabhsú, lena n-áirítear trí úsáid a bhaint as fíonchaora dubha a choiptear ar na craicne. Fágann sé sin gur féidir a áirithiú go bhfuil saintréithe cáilíochta sainiúla an ainmniúcháin ag fíon rosé súilíneach freisin.

Nasc cúisíoch idir an timpeallacht gheografach agus saintréithe sonracha na dtáirgí

Is í an aeráid shéimh, ina bhfuil gaotha teo sireacó agus báisteach sa samhradh, is cúis le forbairt na fíniúnacha i gceart le linn a gcéime fáis.

Spreagann an éagsúlacht idir teochtaí lae agus oíche agus na príomhghaotha tirime bóra le linn chéim aibithe deiridh na bhfíonchaor marthanacht substaintí aigéadacha agus táirgeadh líon mór ábhar réamhtheachtach aramatach, lena sainmhínítear na blasanna bláthanna agus torthaí atá ina gcomhartha sóirt d'fhíon Prosecco.

Tá uigeacht chré shíolta ag na hithreacha gláracha agus tá siad an-torthúil. Fágann sé sin gur féidir táirgeacht den scoth a bhaint amach i dtéarmaí cainníochtúla, rud a spreagann carnadh siúcra measartha agus a sholáthraíonn na mianraí agus na riandúile is gá chun go mbeidh comhdhéanamh ceimiceach agus céadfach atá cothrom go maith ag na fíonchaora. Fágann sé sin gur féidir bunfhíon a fháil le haghaidh fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha ina bhfuil cion alcóil measartha agus próifíl chéadfach úr, thirim agus thorthaíoch atá ina comhartha sóirt de chuid Prosecco.

Is iondúil go mbíonn carnadh measartha siúcra agus cion optamach aigéadachta agus substaintí aramatacha sa chineál fíonchaor a tháirgtear – go háirithe cineál Glera. Soláthraíonn sé sin bunfhíon aramatach taitneamhach ina bhfuil cion íseal alcóil.

Bíonn na leaganacha súilíneacha agus leathshúilíneacha d'fhíon Prosecco tirim de ghnáth, le próifíl chéadfach arb é is príomhthréith di dath geal buí na tuí, nó bándearg éadrom i gcás rosé súilíneach, agus cothromaíocht mhaith idir bolgáin mhíne agus cúr marthanach.

Bíonn an fíon mín agus galánta ó thaobh an bholaidh de, agus bíonn ruainníní bláthanna sainiúla air (bláthanna bána; sa rosé súilíneach agus bláthanna dearga freisin) agus ruainníní torthaíocha (úll, piorraí, torthaí coimhthíocha agus citris; ruainnín sútha talún agus sútha craobh sa rosé súilíneach freisin). I dtéarmaí blais, mar gheall ar an gcothromaíocht mhaith idir na comhpháirteanna siúcracha agus aigéadacha agus blas láidir, bíonn blaiseadh d'úire, míne agus beogacht sa bhéal.

Chun saintréithe an fhíona áirithe sin sa leagan súilíneach a fheabhsú a thuilleadh, úsáidtear modh Charmat le haghaidh choipeadh tánaisteach nádúrtha an bhunfhíona i gcoimeádáin mhóra nó in uathchláibh.

Is é an modh sin a fhágann gur féidir le Prosecco a acmhainneacht aramatach iomlán a bhaint amach agus blas úr agus sainiúil deas a bheith air.

Ba cheart táirgeadh fíona shocair Prosecco a lua freisin, cé go bhfuil sé teoranta, táirgeadh ag a bhfuil próifíl chéadfach atá cosúil leis na cineálacha a luaitear thuas, ach le blasanna torthaíocha sainiúla agus blas níos láidre agus níos blasta.

Aithníonn tomhaltóirí san Iodáil agus in áiteanna eile ar domhan fíonta ATFC 'Prosecco'.

Catagóir an táirge fíniúna

8. Fíon leathshúilíneach

Achoimre ar an nasc

Tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Is éard is saintréith de limistéar ainmniúchán Prosecco, atá suite in oirthuaisceart na hIodáile, tírdhreach cothrom ina bhfuil roinnt limistéar cnocach. Tá aeráid mheasartha ag an limistéar seo de Veneto agus Friuli. Ó thuaidh, tá na hAlpa ina mbacainn ar na gaotha fuara ó thuaidh, agus ó dheas, soláthraíonn Muir Aidriad an príomhbhealach le haghaidh gaotha sireacó, rud a thugann báisteach leordhóthanach go háirithe le linn mhíonna an tsamhraidh, a mhaolaíonn teochtaí agus a sholáthraíonn an méid uisce is gá le haghaidh na bhfíniúnacha le linn chéimeanna fáis na mbachlóg agus na dtriopall.

Ag deireadh an tsamhraidh, le níos lú uaireanta an chloig gréine agus leitheadúlacht gaotha bóra tirime ón oirthear, tá éagsúlachtaí móra teochta ann idir lá agus oíche, agus is féidir méid mór substaintí aramatacha a bhrath sna fíonchaora, atá díreach sa chéim dheiridh den aibiú.

Tá neart mianraí agus riandúile sa limistéar táirgeachta. Is de bhunús glárach iad na hithreacha den chuid is mó le huigeacht chré shíolta den chuid is mó agus le cion suntasach cnámharlaigh ithreach a eascraíonn as creimeadh na gcarraigeacha dolaimíteacha agus as sil-leagain abhann, rud a chumasaíonn draenáil mhaith ithreach.

Tosca stairiúla agus daonna

Téann na doiciméid is luaithe ina luaitear fíon Prosecco siar go dtí deireadh an 17ú haois. Tugtar tuairisc iontu ar fhíon geal éadrom a thagann ón tírdhreach carst timpeall Trieste agus go háirithe an limistéar Prosecco.

Aistríodh táirgeadh an fhíona sin níos déanaí, is é sin gur tháinig sé chun cinn den chuid is mó i réigiún cnocach Veneto agus Friuli.

Go bunúsach, is é is cúis le rath Prosecco gur fhorbair oibreoirí oilte teicnící oiriúnacha treoraithe fíniúnacha le haghaidh chineál Glera an-láidir ó thús na 1900idí d'fhonn an táirgeadh ar gach planda a theorannú, lena n-áirithítear go n-aibeodh na fíonchaora i gceart agus go gcaomhnófaí a n-acmhainneacht aramatach. Cheap siad teicnící fíonóireachta oiriúnacha freisin bunaithe ar choipeadh tánaisteach nádúrtha, sa bhuidéal ar dtús, agus in uathchláibh níos déanaí.

Le céad bliain anuas, forbraíodh líonra gairmithe eolaíochta agus teicniúla ardoilte sa limistéar táirgeachta agus é d'aidhm aige modh táirgthe Prosecco a chur chun foirfeachta. Chuidigh sé sin le feabhas a chur ar na gnéithe a fhágann go bhfuil meas ag tomhaltóirí intíre agus idirnáisiúnta araon ar an bhfíon. Príomhthoisc ab ea cumas na dtáirgeoirí triail a bhaint as an teicneolaíocht thánaisteach choipthe agus fíonóireachta agus í a fheabhsú, lena n-áirítear trí úsáid a bhaint as fíonchaora dubha a choiptear ar na craicne. Fágann sé sin gur féidir a áirithiú go bhfuil saintréithe cáilíochta sainiúla an ainmniúcháin ag fíon rosé súilíneach freisin.

Nasc cúisíoch idir an timpeallacht gheografach agus saintréithe sonracha na dtáirgí

Is í an aeráid shéimh, ina bhfuil gaotha teo sireacó agus báisteach sa samhradh, is cúis le forbairt na fíniúnacha i gceart le linn a gcéime fáis.

Spreagann an éagsúlacht idir teochtaí lae agus oíche agus na príomhghaotha tirime bóra le linn chéim aibithe deiridh na bhfíonchaor marthanacht substaintí aigéadacha agus táirgeadh líon mór ábhar réamhtheachtach aramatach, lena sainmhínítear na blasanna bláthanna agus torthaí atá ina gcomhartha sóirt d'fhíon Prosecco.

Tá uigeacht chré shíolta ag na hithreacha gláracha agus tá siad an-torthúil. Fágann sé sin gur féidir táirgeacht den scoth a bhaint amach i dtéarmaí cainníochtúla, rud a spreagann carnadh siúcra measartha agus a sholáthraíonn na mianraí agus na riandúile is gá chun go mbeidh comhdhéanamh ceimiceach agus céadfach atá cothrom go maith ag na fíonchaora. Fágann sé sin gur féidir bunfhíon a fháil le haghaidh fíonta leathshúilíneacha agus súilíneacha ina bhfuil cion alcóil measartha agus próifíl chéadfach úr, thirim agus thorthaíoch atá ina comhartha sóirt de chuid Prosecco.

Is iondúil go mbíonn carnadh measartha siúcra agus cion optamach aigéadachta agus substaintí aramatacha sa chineál fíonchaor a tháirgtear – go háirithe cineál Glera. Soláthraíonn sé sin bunfhíon aramatach taitneamhach ina bhfuil cion íseal alcóil.

Bíonn na leaganacha súilíneacha agus leathshúilíneacha d'fhíon Prosecco tirim de ghnáth, le próifíl chéadfach arb é is príomhthréith di dath geal buí na tuí, nó bándearg éadrom i gcás rosé súilíneach, agus cothromaíocht mhaith idir bolgáin mhíne agus cúr marthanach.

Bíonn an fíon mín agus galánta ó thaobh an bholaidh de, agus bíonn ruainníní bláthanna sainiúla air (bláthanna bána; sa rosé súilíneach agus bláthanna dearga freisin) agus ruainníní torthaíocha (úll, piorraí, torthaí coimhthíocha agus citris; ruainnín sútha talún agus sútha craobh sa rosé súilíneach freisin). I dtéarmaí blais, mar gheall ar an gcothromaíocht mhaith idir na comhpháirteanna siúcracha agus aigéadacha agus blas láidir, bíonn blaiseadh d'úire, míne agus beogacht sa bhéal.

Chun saintréithe an fhíona áirithe sin sa leagan súilíneach a fheabhsú a thuilleadh, úsáidtear modh Charmat le haghaidh choipeadh tánaisteach nádúrtha an bhunfhíona i gcoimeádáin mhóra nó in uathchláibh.

Is é an modh sin a fhágann gur féidir le Prosecco a acmhainneacht aramatach iomlán a bhaint amach agus blas úr agus sainiúil deas a bheith air.

Ba cheart táirgeadh fíona shocair Prosecco a lua freisin, cé go bhfuil sé teoranta, táirgeadh ag a bhfuil próifíl chéadfach atá cosúil leis na cineálacha a luaitear thuas, ach le blasanna torthaíocha sainiúla agus blas níos láidre agus níos blasta.

Aithníonn tomhaltóirí san Iodáil agus in áiteanna eile ar domhan fíonta ATFC 'Prosecco'.

11. **Tuilleadh ceanglas is infheidhme**

Teideal an cheanglais / an mhaolaithe

ATFC Prosecco

Creat dlíthiúil

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais / an mhaolaithe breise

Maolú maidir le táirgeadh sa limistéar geografach sainithe

Tuairisc ar an gceanglas / maolú

De mhaolú dá bhforáiltear in Airteagal 5(1)(a) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún, is féidir oibríochtaí chun na cineálacha fíona uile a dhéanamh freisin i gcríoch riaracháin bardas i gcúige Verona atá cóngarach don limistéar táirgeachta sainithe, fad is a thagann na fíonchaora ó fhíonghoirt a saothraíodh go gníomhach an 30 Samhain 2011. Thairis sin, is féidir na hoibríochtaí sin a dhéanamh freisin i gcúigí eile in aice leis an gcrios táirgthe sainithe le ceadanna aonair arna ndeonú ag an Aireacht.

Faoi réir ceadanna aonair arna ndeonú ag an Aireacht agus suíomhanna táirgthe traidisiúnta á gcur san áireamh, is féidir coipeadh tánaisteach an bhunfhíona le haghaidh na gcatagóirí 'leathshúilíneach' agus 'súilíneach' a dhéanamh freisin i ngar don limistéar geografach sainithe, de bhun Airteagal 5(2) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Teideal an cheanglais / an mhaolaithe

ATFC Prosecco - Aonad geografach breise

Creat dlíthiúil

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais / an mhaolaithe breise

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gceanglas / maolú

Maidir leis an ainmniúchán Prosecco, ceadaítear tagairt do 'cúige Treviso' nó 'Treviso', do 'cúige Trieste' nó 'Trieste' nó 'Pokrajina Trst' nó 'Trst' a chur ar an lipéad, más rud é gur fíonchaora amháin atá sna baisceanna faoi seach, fíonchaora a bhaintear ó fhíonghoirt atá lonnaithe sna cúigí ábhartha agus má dhéantar an táirge agus má chuirtear an táirge i pacáiste sa chúige céanna ina dtáirgtear na fíonchaora, mar a fhoráiltear in Airteagal 55 de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún agus in Airteagal 120(1)(g) de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle.

Teideal an cheanglais / an mhaolaithe

ATFC Prosecco

Creat dlíthiúil

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais / an mhaolaithe breise

Buidéalú laistigh den limistéar geografach sainithe

Tuairisc ar an gceanglas / maolú

Leagadh síos na forálacha maidir le buidéalú laistigh den limistéar sainithe i gcomhréir le dlí an Aontais (Airteagal 4(2) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún). I gcomhréir leis an reachtaíocht réamhluaite, ní mór an buidéalú a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe chun cáilíocht agus cáil fhíon ATFC Prosecco a chosaint agus chun a thionscnamh a ráthú agus éifeachtacht na seiceálacha ábhartha a áirithiú. Is fearr a ráthaítear saintréithe agus cáilíochtaí áirithe fhíon Prosecco, atá nasctha leis an limistéar geografach tionscnaimh, agus cáil an ainmniúcháin, má dhéantar an fíon a bhuidéalú sa limistéar táirgeachta, ós rud é go ndéantar cur i bhfeidhm agus comhlíonadh na rialacha teicniúla uile a bhaineann le hiompar agus buidéalú a chur faoi chúram na n-oibreoirí sa limistéar a bhfuil an t-eolas agus an saineolas is gá acu chomh maith le leas i gcaomhnú na cáile atá tuillte. Thairis sin, áirithítear leis an gceanglas go dtagann táirgeoirí fíona faoi réir córas éifeachtúil seiceálacha buidéalaithe ag na comhlachtaí inniúla, toisc go seachnaítear na rioscaí uile a d'fhéadfadh a bheith ann maidir leis an táirge a iompar chuig áiteanna taobh amuigh den limistéar lena bhuidéalú. Dá bhrí sin, téann an fhoráil sin chun tairbhe do na táirgeoirí fíona iad féin, a thugann aird ar cháilíocht agus ar cháil an ainmniúcháin agus atá freagrach as an gcáilíocht agus as an gcáil sin a choimirciú.

Teideal an cheanglais / an mhaolaithe

ATFC Prosecco - Spumante Rosé

Creat dlíthiúil

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an cheanglais / an mhaolaithe breise

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gceanglas / maolú

Ní mór bliain táirgthe na bhfíonchaor a shonrú ar lipéad an chineáil fíona sin, i gcomhréir le hAirteagal 49(1) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Tagairt leictreonach (URL) d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23481