

Harsa ħafifa lejn il-produzzjoni tal-inbid f' Malta

Stanley Cauchi
WSET certified
Il-Bettija Wines & Spirits

L-istorja tal-produzzjoni tal-inbid tmur lura sas-snin 6000-8000 Q.K. fil-Gorgja. Kienu l-Feniċi li ntroduċew il-kultura tiegħu fil-Mediterran. Bħala negozjanti huma kienu jpartu l-inbid mal-Eġizzjani li floku kienu jakkwistaw il-qamħ, u mal-Inglizi biex jakkwistaw il-landa. Dan it-tpartit kienu anke jagħmluh ma' pajjiżi oħra. Wara l-Feniċi kienu r-Rumani li żviluppaw u estendew il-produzzjoni tal-inbid.

Malta għandha industrija żgħira fil-produzzjoni tal-inbid li tmur lura fl-istorja sa żmien il-Feniċi. Kienet però l-wasla tal-Kavallieri ta' San Ġwann f' Malta li wittiet il-pedamenti tal-industrija tal-inbid kif nafuha llum. Il-vitikultura f' Malta sforixxiet sal-wasla tal-Inglizi f' Malta fl-1800, għaliex mal-wasla tagħhom f' Malta l-Inglizi qalghu ħafna dwieli u sigar taż-żebbuġ u minflokhom żergħu sigar tal-qoton.

Malta hija gżira ideali għall-produzzjoni tal-inbid. Inbid tajjeb jiddependi fuq dawn il-fatturi prinċipali li huma: ix-xemx, it-temperatura, l-ambjent, l-ilma u l-ħamrija. Il-Franċiżi għandhom kelma waħda li tiġbor dawn il-fatturi kollha flimkien. Din il-kelma hija 'Terroir'. L-aktar importanti minn dawn il-fatturi hija x-xemx, li f' Malta tiġi fi żmien tajjeb. L-aktar pożizzjoni globali ideali għat-ktabbir tad-dwieli hija dik ta' bejn it-30° u l-50° mit-Tramuntana u min-naħa tan-Nofsinhar.

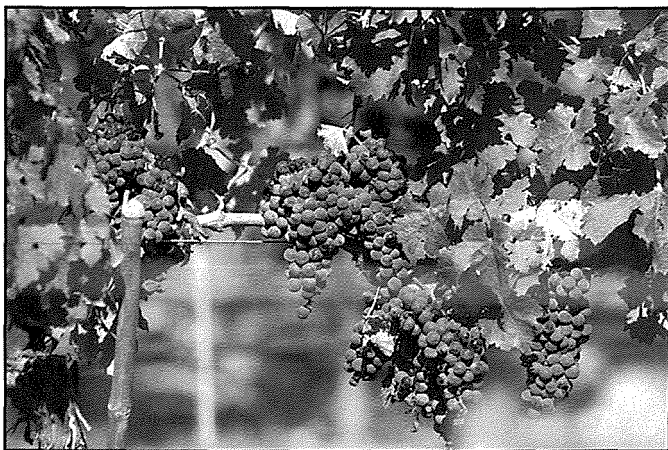
F' Malta d-dwieli l-aħjar li għandhom ikunu jħarsu huwa lejn in-Nofsinhar halli b'hekk ikunu jistgħu jgawdu mill-massimu tax-xemx. It-tip ta' dielja li titkabbar hawn Malta hija bħal dik li titkabbar f' ħafna partijiet tad-dinja u tissejjah 'vitis vinifera'. Din it-tip ta' dielja tintuża l-aktar għall-produzzjoni tal-frotta tal-għeneb. Id-dielja hija sors li tassorbi x-xemx u għalhekk aktar ma tkun esposta għax-xemx aktar tipproduċi inbid tajjeb,



Post fejn jiġi merfugħ l-inbid qabel ikun ibbotiljat

sakemm it-temperatura ma togħliex iżżejjed. Fejn it-temperatura togħla zżejjed, id-dielja tinzamm f'it iffollata bil-weraq halli dawn jipprovdur d-dell meħtieġ biex jiproteġu l-għenba mix-xemx taħraq.

It-temperatura ideali għad-dwieli hija ta' bejn is-16°C u t-22°C. Din it-temperatura tista' tvarja skont it-tip ta' għenba



Ghanqud għeneb

Jekk bħala eżempju nieħdu dielja li tkun tkabbret qrib il-baħar, din ikollha influenza tal-melħ mir-raxx tal-baħar li tissarraff f'toġhma partikolari.

F'Malta, il-ħamrija hija fonda biżżejjed u mhux sinjura ħafna fin-nutrijenti, li huma ideali għall-kwalità tal-produzzjoni tal-inbid. Ħafna jaħsbu li d-dielja għandha bżonn ħafna ilma bħal meta aħna nħossu ħafna sħana u nkunu rridu nixorbu aktar. Id-dielja għandha bżonn l-ilma meta tibda tarmi lejn l-aħħar tax-xitwa u bidu tar-rebbiegħa wara li tqum mir-raqda tax-xitwa. Wara dan il-perjodu, l-ammont ta' tisqija għandu jiġi kkontrollat għaliex jekk ikun aktar milli suppost, dan jista' jirriżulta f'għenba dgħajfa speċjalment fit-toġhmiet.

Il-produzzjoni tal-inbid tinvolvi attività wiesgħa u riċerka xjentifika. Meta wara gurnata xogħol jew xi ikla mal-ħbieb tintefa' bilqiegħda għall-ħin ta' mistrieħ, probabbilment lanqas jgħaddilek minn mohħok il-proċess li jkun għadda minnu dak il-flixxkun li tkun qed tixrob, kif għiet modifikata l-aċidità biex jintiehem aktar frisk jew il-proċess biex irattab it-tannini. Imma l-eneologiści dan jagħmluh. Huma jkunu ħasbu biex iproduċew dik it-tazza nbid bajda rilassanti jew dak il-flixxkun inbid aħmar, f'forma ta' arti u xjenza. Wieħed mill-fatturi importanti waqt il-produzzjoni huwa ż-żmien li fih l-inbid ikun qed jimmatura fil-btieti.

Meta nikkonsmaw l-inbid, it-toġhma hija importanti għaliex hija dinamika u kumplessa. Dan kollu jibda mid-dielja. Għalhekk huwa importanti li t-tkabbir tad-dwieli jingħata ħafna attenzjoni. Ir-riċerka dwar l-inbid f'Malta bdiet fl-1947 meta l-produtturi lokali bdew jintebħu li bil-klima tagħna setgħu jagħmlu nbid tajjeb u ma kellhomx għalfejn jonfqu flushom barra minn xtutna. Għalhekk kien beda programm ġewwa l-Buskett, f'binja ta' żmien il-Kavallieri ta' San Ġwann. Din il-binja għadha teżisti u fiha wieħed għadu jista' isib makkinarju oriġinali antik. Hemm il-ħsieb li dan il-makkinarju jiġi rrestawrat minn fondi tal-Unjoni Ewropea u jinbidel f'mużew żgħir tal-inbid.

Imqabbla ma' pajjizi barranin, f'Malta hawn numru żgħir ta' tipi ta' għeneb li jiġu kkultivati u huma biss tnejn dawk indigeni. Dawn huma l-Ġellewża u l-Girgentina.

Fl-imghoddi, il-produtturi tal-inbid kienu jixtru l-għeneb tagħhom mingħand il-bdiewa lokali, però fl-aħħar għaxar snin, il-produtturi l-kbar bdew ikabbru ħafna mill-għeneb

li l-bidwi jkun qed ikabbar. Temperatura aktar għolja minn din ma tgħinx għall-iżvilupp tad-dwieli iżda tkiddhom, speċjalment dwieli għal inbid abjad. Ix-xtiewi keshin ta' Malta huma suffiċjenti biżżejjed għad-dielja biex torqod qabel ma terġa' tibda tarmi fil-bidu tar-Rebbiegħa. L-ambjent li fih jikbru d-dwieli huwa importanti għaliex jagħti ċertu karattru u toġhmiet lill-inbid.



Garr tal-inbid fil-passat

huma u għalhekk issa għandhom tahlita tat-tnejn. Il-bdiewa li jbiegħu u għandhom kuntratti mal-produtturi jgawdu minn servizz tekniku ta' vitikulturist professjonali.

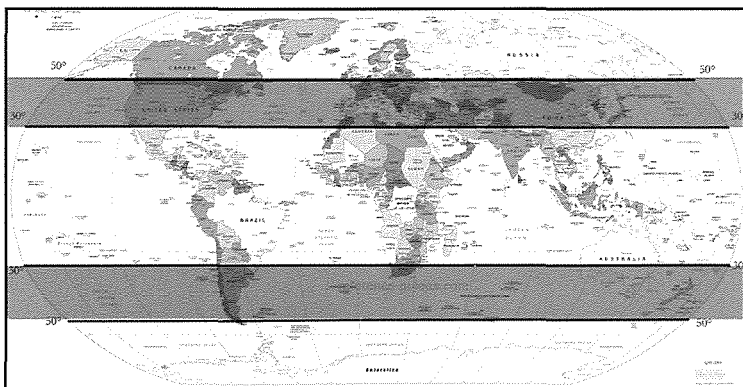
Fil-aħħar snin Malta esperjenzat żieda qawwija fl-interess u fil-konsum tal-inbid minhabba żieda tajba fil-kwalità, fil-produzzjoni lokali u fl-

importazzjoni, u biż-żieda tal-ħwienet tal-inbid f'kull belt u raħal. Hafna min-nies ħadu din l-opportunità biex jinteressaw ruħhom u jesperimentaw b'inbejjed differenti kemm dawk lokali u anke dawk impurtati. Dan jistgħu jagħmluh anke fi gruppi organizzati fi ħwienet li nistgħu nsibu bħalhom f'Ħal Qormi wkoll.

F'dan l-artiklu qasir iddiskutejna biss affarijiet bażiċi dwar l-inbid iġenerali f'Malta. Hemm ħafna aktar fejn timraħ u tikteb dwar din l-industrija importanti fid-dinja. Fis-sena 2015, madwar id-dinja ġew ikkonsmati 32 biljun flixkun inbid. Minn dan l-ammont, madwar 12-il miljun flixkun inxtorbu f'Malta. Bħala konklużjoni, nista' nislet sentenza importanti mill-ktieb li jgħib l-isem 'Understanding Wine Technology' illi tgħid li "minn għeneb tajjeb tista' tipproduċi nbid ħażin, iżda minn għeneb ħażin ma tistax tagħmel inbid tajjeb". Daqshekk huwa importanti l-kura tad-dwieli għall-għasir tal-għeneb u l-produzzjoni tal-inbid kemm f'Malta kif ukoll madwar id-dinja.



Il-hanut tal-inbid propjetà tal-awtur stess



Il-klima ideali għat-ikkbir tal-għeneb

LETTERATURA