C/2024/6843

15.11.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/6843)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission veröffentlicht ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Ramandolo“

PDO-IT-A0939-AM02

Datum der Mitteilung: 26.8.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme der Sorte Riserva

Beschreibung: Zu der bereits vorhandenen Basissorte wurde die Sorte Riserva hinzugefügt.

Begründung: Es wurde die Sorte Riserva hinzugefügt, da es auf dem Markt auch eine Nachfrage nach einem Ramandolo mit einer ausgeprägteren Reifung als bei der Basissorte gibt.

Die Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

2. Inverkehrbringen

Beschreibung: Der Wein mit der g. U. „Ramandolo“ darf nicht vor November des Folgejahres nach der Weinlese in Verkehr gebracht werden. Die Weinsorte mit der Angabe „Riserva“ darf nicht vor dem 1. Dezember des dritten Jahres nach der Weinlese in Verkehr gebracht werden.

Begründung: Für die Basissorte des Ramandolo wurde das Datum für das Inverkehrbringen geändert, damit Weine dieser Weinsorte mit der gleichen Mindestreife in Verkehr gebracht werden können.

Für den Ramandolo Riserva wurde ein Zeitraum von drei Jahren vor dem Inverkehrbringen gewählt, um den Erwartungen des Marktes gerecht zu werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

3. Aufnahme chemischer und physikalischer Eigenschaften beim Genuss für die Sorte Riserva

Beschreibung: Es wurden die organoleptischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften der neuen Weinsorte Riserva aufgenommen.

Begründung: Die neuen Beschreibungen von Geruch und Geschmack wurden auf der Grundlage der Ergebnisse der Verkostung von Ramandolo mit einer Reifezeit von mindestens drei Jahren hinzugefügt. Außerdem wurde der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt erhöht.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name**

Ramandolo

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG|

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. Ramandolo

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: intensiv und charakteristisch;

Geschmack: süß, samtig mit einer mehr oder weniger intensiven Tanninnote, körperreich, gelegentlich mit Holznoten;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. Ramandolo Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: intensiv und charakteristisch, zuweilen mit Aromen von Zitrusfrüchten, kandierten Früchten, grünem Tee sowie gelegentlich auch von Safran und Pfirsichmarmelade;

Geschmack: süß, weich, bisweilen mit einer leichten Tanninnote, strukturreich, gelegentlich mit Holznoten;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 14,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge:*

1. Ramandolo

52 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die zur Erzeugung der Weine mit der kontrollierten und garantierten Ursprungsbezeichnung „Ramandolo“ gemäß Punkt 1 bestimmten Trauben müssen im folgenden Gebiet erzeugt werden: ausgehend von der Kirche von Ramandolo (Höhe 369 m) der Straße Bernadia (im Tal von Costa Dolina in Richtung Nordost) folgend bis auf eine Höhe von 518 m in der Nähe der Ortschaft Tamar. Von hier in gerader Linie nach Südost über eine Höhe von 250 m (wo die Straßen von Torlano di Sotto und von Torlano di Sopra zusammentreffen) bis zur Ortschaft S. Giorgio (Höhe 469 m). Von hier in südwestlicher Richtung am Monte Plantanadiz (Höhe 370 m) und an La Croce (Höhe 370 m) vorbei, über den Pecol di Centa und den Monte Mache Fave (Höhe 365 m). Von hier in südöstlicher Richtung in einer geraden Linie bis zur Brücke über den Bach Lagna (Höhe 222 m). Dessen Lauf in Richtung Süden folgend bis zum Zusammenfluss mit dem Bach Cornappo (Höhe 190 m), dessen Lauf folgend bis zum Zusammenfluss mit dem Bach Torre (Höhe 178 m). Dessen Lauf in Richtung Nordwesten folgend bis zur Ortschaft Oltretorre (Tarcento) und an der Brücke über den Bach Torre der Strada Statale Nr. 356 nach Westen folgend, durch die Ortschaften Aprato und S. Biagio bis auf eine Höhe von 214 m. Von hier der Straße Richtung Norden folgend, zunächst bis auf eine Höhe von 222 m und dann in der Ortschaft Menoli auf einer Höhe von 261 m. Von hier in gerader Linie bis Borgo Noglareda (Höhe 313 m) und über eine Höhe von 415 m und 440 m bis zur Ortschaft Beorchian. Von hier in Richtung Nordost bis nach Case Zuc (Höhe 440 m) und über eine Höhe von 404 m bis nach Case Rosazzis (Höhe 392 m). Von hier in gerader Linie nach Nordosten bis Borgo Gaspar (Höhe 253 m) und dann entlang der Straße, die zur Ortschaft Zomeais (Höhe 244 m) führt. Danach die Brücke über den Bach Torre überquerend und bis zur Ortschaft Ciseris (Höhe 264 m) und von hier einer Linie über eine Höhe von 394 m und 457 m aufwärts an der Ortschaft Compare vorbei bis Borgo Patochis (Höhe 406 m). Danach Richtung Osten abbiegend, bis zu einer Höhe von 478 m , dann Richtung Süden über Case Zatreppi bis zu einer Höhe von 448 m aufwärts bis zur Ortschaft Sedilis. Von hier Richtung Osten einer Linie über Case Dri (Höhe 376 m), Höhe 356 m und Höhe 369 m folgend zurück zur Kirche von Ramandolo (Höhe 369 m), dem Ausgangspunkt.

7. **Keltertraubensorten**

Verduzzo Friulano B. — Verduzzo

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1. Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet der DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita – kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) „Ramandolo“ befindet sich im östlichen Teil der Region Friaul-Julisch Venetien in der Provinz Udine und umfasst ein Gebiet mit mittleren und hohen Hügellagen in den Gemeinden Nimis und Tarcento an den Hängen des Monte Bernadia, der 1 732 m ü. M. hoch ist und die kalten Nordwinde abhält. Die Rebflächen von Ramandolo, einem kleinen Ortsteil von Nimis, dem der Wein seinen Namen verdankt, sind alle nach Süden ausgerichtet und liegen auf einer Höhe zwischen 250 m ü. M. in Torlano (Ortsteil von Nimis) und 413 m ü. M. am höchsten Punkt in Sedilis (Ortsteil von Tarcento); in Ramandolo sind es 369 m ü. M. Die Niederschlagsmenge gehört mit über 2 200 mm an etwa 130 Regentagen pro Jahr zu den höchsten in den Anbaugebieten von Friaul-Julisch Venetien. Diese Faktoren schaffen zusammen mit den konstanten Temperaturen in der Zeit vor der Weinlese ein spezifisches Klima, das dazu beiträgt, dass aus den auf den Terrassenhügeln angebauten Trauben der Rebsorte Verduzzo Friulano (die als Grundlage für den Wein dienen) der unverwechselbare Wein Ramandolo entsteht. Das für dieses Gebiet charakteristische Klima hat zu einer strengen Auswahl der Trauben für den Anbau geführt. Neben dem Verduzzo Friulano finden sich praktisch nur zwei weitere Sorten: der Picolit und der rote Refosco, die jedoch nicht in die Produktspezifikation fallen. Die Böden der Anbauflächen bestehen vorwiegend aus Mergel aus dem Eozän. Der Ramandolo ist der am nördlichsten angebaute Wein in der Region Friaul. Die Weinberge lehnen sich an das Kalkmassiv des Monte Bernadia, der eine unüberwindliche Grenze darstellt. Die Hügel, an denen der Ramandolo angebaut wird, gehören mit ausgeprägten Steigungen von mehr als 30 % zu den „herausfordernsten“ Anbaugebieten der Region. Die Arbeiten sind sehr oft nur per Hand möglich. Die Terrassen sind häufig sehr eng und weisen manchmal eine Breite von unter einem Meter auf. Aufgrund der Höhenunterschiede besteht jedoch kein Verschattungsrisiko.

2. Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Ramandolo kann wie folgt beschrieben werden: „… ein Kampf des Menschen, diesen Hängen kleine Felder abzutrotzen, um auf ihnen Wein anzubauen, der ihm das Überleben sichert.“

Ramandolo ist ein Name römischen Ursprungs, der in der Vergangenheit „Romandolo“ lautete. Er könnte jedoch auch anderer Herkunft sein. Laut Cornelio Cesare Desinan ist es gewiss kein römischer Name. „Romandulus“, der Diminutiv von „Romandus“, bedeutet nicht „romano“ (römisch), sondern „romanzo“ (romanisch), d. h. „neolatino“ (Neulatein) bzw. Friaulisch. Die Ortschaft Ramandolo liegt direkt an der Sprachgrenze (die sich mehrmals verschoben hat) zwischen den Slawen oder Slowenen in den höheren Lagen und den von den Römern abstammenden Friaulen in den niederen Lagen.

Das erste Dokument, in dem der Ort erwähnt wird, stammt vom Juli 1273: „… in Villa de Ramandul“. Die Geschichte von Ramandolo ist eng mit der Kirche San Giovanni Battista verbunden, für deren Bau sich laut öffentlicher Urkunde vom 9. April 1482 zehn Personen zusammenschlossen und zur Zahlung von zwei Dukaten pro Kopf verpflichteten.

Das Dorf hat sich aufgrund des Erdbebens von 1976, das hier besonders heftig war, stark verändert: Nahezu alle Häuser und Kirchen wurden wieder aufgebaut oder restauriert. Aufgrund des häufig auftretenden Hagels wird der Großteil der Rebflächen durch Hagelnetze geschützt. Die in der Regel über den Pflanzen angebrachten Netze müssen von den Winzern regelmäßig kontrolliert werden. Außerdem muss das Netz für jede manuelle Arbeit im Weinberg angehoben werden, um die Arbeiten durchführen zu können, und anschließend wieder in die richtige Position gebracht werden.

Es gibt viele mit den menschlichen Faktoren verbundene Aspekte, die die Erzeugung des Ramandolo geprägt haben und weiterhin prägen. Diese Aspekte schlagen sich ebenso in anderen Faktoren nieder, die Bestandteil der geltenden Produktspezifikation sind:

— Sortenmäßige Zusammensetzung der Rebflächen: Die für die Erzeugung des betreffenden Weines am besten geeignete Weinsorte ist der Verduzzo Friulano, der in diesem Gebiet in der Untersorte Verduzzo Giallo in großem Umfang angebaut wird im Gegensatz zum Verduzzo Verde, der wiederum im restlichen Gebiet der Region sowie im angrenzenden Venetien angebaut wird.

— Formen der Reberziehung, Pflanzdichte und Schnittmethoden: Die Reben werden in der überwiegenden Mehrheit der Fälle in der sogenannten „Cappuccina"-Form (Doppelbogen) erzogen, es kommt aber auch die Guyot-Erziehung (Strecker) zum Einsatz; die Reihen sind oft durch Obstbäume abgegrenzt, zum größten Teil Kirschen, Pfirsiche und Feigen. Aufgrund der besonderen Beschaffenheit des Bodens und der besonders steilen Hänge ist eine Mechanisierung der Arbeitsgänge unmöglich. Aus diesem Grund erfolgen der Winter- und der Grünschnitt ausschließlich in Handarbeit von hauptsächlich lokalen Arbeitskräften. Die Lese wird ebenso per Hand durchgeführt und ist eine der sensibelsten Phasen im gesamten Wachstumsprozess. Die Pflanzen stehen in der Regel immer dicht, die Reberziehungsformen ermöglichen eine hohe Pflanzdichte mit einem folglich geringeren Ertrag pro Rebstock.

— Traubenernte- und Weinbereitungsverfahren: Die Ernte der Trauben erfolgt spät, sehr oft, wenn die Trauben bereits leicht eingetrocknet sind. In günstigen Jahren kann die Lese auch erst Ende Oktober erfolgen. Viele Erzeuger legen die geernteten Trauben direkt in Kisten, die in das kommunale Trockenzentrum gebracht werden. Dieses wird von einer Erzeugergenossenschaft betrieben. Andere Winzer trocknen die Trauben auf Gittern. In günstigen Jahren kann sich eine Edelfäule (*Botrytis cinerea*) entwickeln, die dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Viele Weinbauern verwenden bei der Weinbereitung eine leichte Maischegärung, die angesichts der niedrigen Temperaturen während der Gärung als Kaltgärung bezeichnet werden kann. Einige Erzeuger stellen Weißwein her und erhalten so einen gefälligeren Wein, der unmittelbar konsumiert werden kann. Der Verduzzo ist eine Traube mit starker Tanninnote und gehört zu den sehr wenigen weißen Trauben, die in ihrer Schale die entsprechenden Polyphenole enthalten. Aus diesem Grund ist es sehr schwierig, das richtige Gleichgewicht zwischen Tanninen, Säure und süßen Noten zu erzielen. Dafür bedarf es viel Erfahrung, über die die Winzer von Ramandolo verfügen und die von Generation zu Generation weitergegeben wird.

8.2. *B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die DOCG „Ramandolo" gemäß Nummer 6 dieser Produktspezifikation betrifft eine einzige Weinsorte. Aus dem Zusammenspiel der klimatischen Bedingungen, der Bodenbeschaffenheit und der Weinbereitungsverfahren der Winzer entsteht ein Wein von goldener Farbe mit leichter Tanninnote, körperreich, lieblich, mit dem Geruch von Akazien, reifen Früchten wie Pflaumen oder Aprikosen und Berghonig, sehr ausgewogen und angenehm, mit einer guten Gesamtsäure, wobei die flüchtige Säure auch Werte über dem Durchschnitt erreicht, wie dies bei allen großen Meditationsweinen mit einer mehr oder weniger langen Trocknungsphase der Fall ist, ohne jedoch unausgewogen zu sein, was an der guten Struktur des erheblichen zuckerfreien Extrakts liegt.

8.3. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Das hügelige Gelände des Erzeugungsgebiets wird durch den Monte Bernadia geprägt, der mit seiner Höhe von 1 732 m ü. M. das gesamte Gebiet nördlich der DOCG Ramandolo überragt. Diese besondere Gegebenheit stellt eine „natürliche Barriere" für die kalten Nordwinde dar, die dadurch eher auf die Gebiete unterhalb der DOCG gelenkt werden. Bei Ramandolo handelt es sich um das nördlichste Anbaugebiet von Friaul-Julisch Venetien. Abgesehen von der Region Trentino-Südtirol gehört es damit zu den nördlichsten Anbaugebieten Italiens.

Die Böden bestehen aus Formationen des Eozäns, insbesondere des durch Kalk geprägten unteren Eozäns. Die oberen Schichten wurden durch die zahlreichen Bergrutsche der weiter oben liegenden Kalke des Monte Bernadia verändert. Dadurch ist eine Oberfläche entstanden, wie sie in Friaul-Julisch Venetien sonst nirgendwo vorkommt. Der Mergel aus dem Eozän kann zum sogenannten „Flysch di Cormons" (auf Friaulisch „ponca") gezählt werden. Dieser umfasst die mergelhaltigen Böden und die Hanggebiete in den Gebieten „Colli Orientali del Friuli" und „Collio".

Der auf diesen Böden angebaute Verduzzo Friulano nimmt von den mergelhaltigen Schichten alle Merkmale und Besonderheiten auf, die seine Wüchsigkeit beeinflussen. Schon mehrmals wurde nachgewiesen, dass es sich bei der „ponca" um ein Gebiet handelt, dass keinen üppigen Pflanzenwuchs ermöglicht, sondern vielmehr die Menge beschränkt und dafür die Qualität begünstigt. In diesen Bereichen wird praktisch nur Wein angebaut. Ansonsten findet man nur noch das, was von Natur aus hier wächst, nämlich Wald.

Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge überstieg im letzten Jahr 2 200 mm mit mehr als 130 Regentagen. Auch in der Wachstumsphase der Weinreben ist der Niederschlag gut verteilt. Trockenheit ist in diesem Gebiet kein häufiges Phänomen.

Die durchschnittliche Temperatur liegt bei 13,6 °C mit Spitzen im Sommer von deutlich über 30 °C, während die Temperatur im Winter nicht selten unter den Gefrierpunkt fällt.

Diese klimatischen Bedingungen schränken die Trocknung am Rebstock ein. Deshalb kommt vielfach die Trocknung in Kisten oder auf Gittern zum Einsatz, um den Wassergehalt im Innern der Trauben zu reduzieren und eine höhere Konzentration an Zucker, Säuren, aromatischen Stoffen, Polyphenolen usw. zu erzielen.

Die Weinbereitungstechniken in Kombination mit dem besonderen Mikroklima und der Trocknung prägen das Bukett des Weines auf einmalige Weise. Die Anklänge von Honig und reifen Früchten sorgen zusammen mit der besonderen Tanninnote für einen einzigartigen Gesamtgeschmack, der den Wein zu einer eigenen Marke macht.

Die Bereitung dieses Weines wurde über die Jahre immer weiter verfeinert. Verschiedene Dokumente, in denen auf die Erzeugung des Ramandolo Bezug genommen wird, belegen die lange Weinbautradition in diesem Gebiet: In „Alle radici de Ramandolo“ (Ursprung des Ramandolo) erinnert Claudio Fabbro zum Beispiel an die „II Fiera - Concorso dei vini friulani“ (Wettbewerb friaulischer Weine), vom friaulischen Landwirtschaftsverband vom 20. bis zum 23. April 1893 in Udine organisiert, bei der Giovanni Comelli, genannt „Moro“, ein leidenschaftlicher Winzer aus Torlano, eine anerkennende Urkunde für einen Wein aus Ramandolo erhielt, der außer Konkurrenz präsentiert wurde.

„Ein echter Ruhm für ihn und heute für seine Nachfahren oder zumindest für jene, die an die Reben und den Wein glauben … Und es zeigt, wie sehr es Gewohnheit geworden ist, diesen Wein, der aus den Trauben des Verduzzo Friulano gewonnen wird, mit demselben geografischen Namen zu bezeichnen wie das Anbaugebiet: Ramandolo, jener kleiner Ortsteil von Nimis an den Hängen des Bernadia, der für eben jenen edlen Saft berühmt geworden ist, der aus Reben gewonnen wird, die unter großen Mühen in den oft vom Felsen des Berges unterbrochenen Weinbergen angebaut werden, aber deren Trauben, einmal ausgepresst, ein so feines und delikates Erzeugnis ergeben, dass alle Mühen vergessen sind.

Und mehr noch: Ein Wein aus diesem Stoff und von diesem Charakter kann nur in Ramandolo und an den Hängen in der Umgebung bei Cloz, Sedilis, Moric und Coia erzeugt werden.

In den anderen lieblichen Ortschaften an den Westhängen des Friauls, in denen ebenfalls ein hervorragender Weinanbau betrieben wird, erzeugt man einen optimalen Verduzzo, der aber mitnichten mit dem von Ramandolo und den benachbarten Gebieten zu vergleichen ist.“

Auf das Jahr 1934 geht ein wertvolles Dokument zurück, das in „L'Agricoltura Friulana“ (Die Landwirtschaft im Friaul) veröffentlicht wurde (Nr. 51 vom 22. Dezember 1934, XIII E.F.). Darin schreibt dott. Gaetano Perusini:

„Es gibt im Friaul niemanden, der nicht den Wein aus Ramandolo kennt; dieser erhält aber, obwohl er von Marescalchi in seinem Werk über typische italienische Weine genannt wird, bis heute nicht die Aufmerksamkeit von Önologen und Winzern, die er verdiente.

Die wenigen Dokumente, in denen über ihn gesprochen wird, enthalten zahlreiche Ungenauigkeiten. Die wichtigste davon betrifft das Herkunftsgebiet dieses Weines. Meiner Ansicht nach wird mit Ramandolo ausschließlich aus Verduzzo gewonnener Wein bezeichnet, der mit besonderen Methoden bereitet und rund um das Dorf Ramandolo in einer Höhe von 250 bis 370 m an einem steilen Hang geerntet wird, der von günstigen Bedingungen sowohl des Klimas als auch des Bodens profitiert. Dieser Hang ist vor den kalten Winden durch den Monte Bernadia geschützt, dessen Felsen sich nahezu senkrecht über dem Dorf erheben. Außerdem reflektieren diese Felsen die Sonnenstrahlen und sorgen somit für eine Temperatur, die leicht über der Temperatur in den angrenzenden Gemeinden liegt.“

1992 wurde das Untergebiet Ramandolo per Erlass des Landwirtschaftsministeriums innerhalb der DOC (Denominazione di origine controllata – kontrollierte Ursprungsbezeichnung) „Colli Orientali del Friul“ anerkannt. In der Folge erreichte das 1988 gegründete Consorzio di tutela del Ramandolo (Konsortium zum Schutz des Ramandolo) für den Wein die Anerkennung als erste DOCG der Region mit dem Ministerialerlass vom 9. Oktober 2001, mit dem das Ministerium der Bezeichnung Ramandolo die höchste Stufe verlieh.

Die jüngere Geschichte ist durch die positive Entwicklung der Ursprungsbezeichnung geprägt, da neue Rebflächen angelegt und ältere neu strukturiert wurden. Außerdem wurde die Vermarktung vorangetrieben, die gemeinsam mit der Professionalität der Erzeugerunternehmen zu einer Steigerung des Qualitätsniveaus und einem höheren Ansehen des Ramandolo geführt hat.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Abfüllung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21494