C/2024/6843

15.11.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/6843)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Ramandolo»

PDO-IT-A0939-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 26 Αυγούστου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Συμπερίληψη του τύπου «Riserva»**

Περιγραφή: ο τύπος οίνου «Riserva» προστίθεται στον υφιστάμενο τύπο οίνου.

Αιτιολόγηση: Προστίθεται ως τύπος οίνου το «Riserva», διότι υπάρχει επίσης εμπορική ζήτηση για Ramandolo με μεγαλύτερους χρόνους παλαίωσης από τον συνήθη τύπο.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα σχετικά με την «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Διάθεση προς κατανάλωση**

Περιγραφή: οι οίνοι με την ΠΟΠ «Ramandolo» δεν πρέπει να διατίθενται στην αγορά πριν από τον Νοέμβριο του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής. Ο τύπος οίνου «Riserva» δεν πρέπει να διατίθεται στην αγορά πριν από την 1η Δεκεμβρίου του τρίτου έτους μετά τη συγκομιδή.

Αιτιολόγηση: για τον συνήθη οίνο Ramandolo, η ημερομηνία διάθεσης προς κατανάλωση τροποποιείται ώστε να μπορεί να διατεθεί στην αγορά με το ελάχιστο επίπεδο ωρίμασης που ισχύει για όλους τους οίνους.

Ωστόσο, για τον Ramandolo Riserva, έχει επιλεγεί περίοδος 3 ετών πριν από τη διάθεση με στόχο την κάλυψη των αναγκών της αγοράς.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. **Προσθήκη των χημικών και φυσικών χαρακτηριστικών του τύπου Riserva όταν καταναλώνεται**

Περιγραφή: προστίθενται τα οργανοληπτικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά του νέου τύπου Riserva.

Αιτιολόγηση: με βάση τα αποτελέσματα της γευσιγνωσίας του Ramandolo που έχει ωριμάσει για 3 έτη ή περισσότερο, προστίθενται νέα χαρακτηριστικά περιγραφής αρώματος και γεύσης, ενώ αυξάνεται επίσης το ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα σχετικά με την «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Ramandolo

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. Ramandolo

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο και χαρακτηριστικό.

Γεύση: γλυκιά, βελούδινη, μέτριο επίπεδο τανινών και σώμα με πιθανές ξυλώδεις νότες.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 14,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. Ramandolo Riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: έντονο και ιδιαίτερο, μπορεί να υπάρχουν νότες εσπεριδοειδών, ζαχαρωμένων φρούτων, πράσινου τσαγιού και ενδεχομένως να διατηρούνται επίσης νότες κρόκου και ροδάκινου.

Γεύση: γλυκιά, απαλή, ενίοτε ελαφρώς τανική, δομημένη, μπορεί να περιέχει ξυλώδεις νότες.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 14,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

1. Ramandolo

52 εκατόλιτρα ανά εκτάριο.

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνου με την ελεγχόμενη και εγγυημένη ονομασία προέλευσης «Ramandolo» κατά την έννοια του άρθρου 1 πρέπει να παράγονται στην ακόλουθη περιοχή η οποία: ξεκινά από την εκκλησία του Ramandolo (υψόμετρο 369 m), ακολουθεί την οδό προς το όρος Bernardia (κάτω από την κοιλάδα με βορειοανατολική κατεύθυνση) και φθάνει σε υψόμετρο 518 m κοντά στον εγκαταλελειμμένο οικισμό Tamar. Από το σημείο αυτό, το όριο συνεχίζει σε ευθεία γραμμή νοτιοανατολικά, διαμέσου μιας περιοχής με υψόμετρο 250 m, στο σημείο συνάντησης των οδών από το χωριό Torlano di Sotto και το χωριό Torlano di Sopra [κάτω και άνω Torlano], που φθάνουν στην κοινότητα San Giorgio (υψόμετρο 469 m). Από το σημείο αυτό, νοτιοδυτικά, εκτείνεται προς το όρος Plantandiz (υψόμετρο 370 m), το La Crocce (370 m), περνώντας μέσα από το Pecol di Centa και το όρος Machefave (365 m). Μετά συνεχίζει σε ευθεία γραμμή νοτιοανατολικά, τέμνοντας τη γέφυρα πάνω από τον ποταμό Lagna (υψόμετρο 222 m). Ακολουθεί τον ποταμό νότια έως τη συμβολή του με τον ποταμό Cornappo (υψόμετρο 190 m), συνεχίζοντας κατά μήκος του Cornappo έως τη συμβολή του με τον ποταμό Torre (υψόμετρο 178 m). Συνεχίζει προς βορειοδυτική κατεύθυνση κατά μήκος του ποταμού Torre στην κοινότητα Oltretorre (Tarcento) και, στη γέφυρα πάνω από τον ποταμό Torre, ακολουθεί τον δημόσιο αυτοκινητόδρομο αριθ. 356 που συνεχίζει δυτικά μέσω των κοινοτήτων Aprato και San Biago με υψόμετρο 214 m. Από εκεί, ακολουθεί την οδό βόρεια, φθάνοντας σε υψόμετρο 222 m και στη συνέχεια σε υψόμετρο 261 m στην κοινότητα Menoli. Στη συνέχεια, συνεχίζει σε ευθεία γραμμή προς το χωριό Noglareda (υψόμετρο 313 m), διέρχεται από υψόμετρο 415 και 440 m και φθάνει στην κοινότητα Beorchian. Στη συνέχεια, προχωρά βορειοανατολικά έως το Case Zuc (υψόμετρο 440 m), περνώντας από υψόμετρο 404 m για να φτάσει στο Case Rosazzis (υψόμετρο 392 m). Από εκεί, συνεχίζει βορειοανατολικά σε ευθεία γραμμή έως το χωριό Gaspar (υψόμετρο 253 m) και στη συνέχεια ακολουθεί την οδό προς το Zomeais (υψόμετρο 244 m). Στη συνέχεια διασχίζει τη γέφυρα πάνω από τον ποταμό Torre για να φτάσει στο Ciseris (υψόμετρο 264 m), και από εκεί συνεχίζει σε γραμμή διαμέσου υψομέτρων 394 και 457 m πάνω από την κοινότητα Compare, φθάνοντας στο χωριό Patochis (υψόμετρο 406 m). Από εδώ συνεχίζει ανατολικά, φθάνοντας σε υψόμετρο 478 m, και έπειτα στρέφεται νότια μέσω του Case Zatreppi, φθάνοντας σε υψόμετρο 448 m στο όρος Sedilis. Από εδώ, συνεχίζει προς τα ανατολικά σε ευθεία γραμμή, μέσω του Case Dri (υψόμετρο 376 m), διερχόμενο από υψόμετρα 356 και 369 m, έως την εκκλησία του Ramandolo (υψόμετρο 369 m), που αποτελεί το σημείο εκκίνησης για την οριοθέτηση.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Verduzzo Friulano B - Verduzzo

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Α) Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

1. Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Ramandolo» βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα της περιφέρειας Friuli Venezia Giulia στην επαρχία Udine. Καλύπτει μια λοφώδη περιοχή μεγάλου και μεσαίου υψομέτρου στους δήμους Nimis και Tarcento στις πλαγιές του όρους Bernadia. Με την κορυφή του να ανέρχεται σε ύψος 1 732 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, το όρος Bernadia παρέχει καταφύγιο από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους. Το Ramandolo, από το οποίο λαμβάνει το όνομά του ο οίνος, είναι ένας μικρός οικισμός στον δήμο Nimis. Όλοι οι αμπελώνες της περιοχής Ramandolo έχουν νότιο προσανατολισμό και βρίσκονται σε περιοχή που εκτείνεται σε υψόμετρο 250 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας στο Torlano, έναν οικισμό στον δήμο Nimis, και σε υψόμετρο 369 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας στο χωριό Ramandolo, φτάνοντας στο υψηλότερο υψόμετρο των 413 m στο Sedilis, ένα χωριό στον δήμο Tarcento. Οι βροχοπτώσεις συγκαταλέγονται μεταξύ των υψηλότερων στις περιοχές της περιφέρειας Friuli Venezia Giulia με συναφείς ΠΟΠ και υπερβαίνουν τα 2 200 mm, με περίπου 130 ημέρες βροχοπτώσεων ετησίως. Σε συνδυασμό με τις σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας πριν από τη συγκομιδή, οι παράγοντες αυτοί συνθέτουν ένα είδος μικροκλίματος. Η ποικιλία αμπέλου είναι η Verduzzo Friulano, η οποία καλλιεργείται σε λοφοπλαγιές με αναβαθμίδες. Χάρη στο μικροκλίμα, τα σταφύλια της εν λόγω ποικιλίας μετατρέπονται στον ιδιαίτερο οίνο του Ramandolo. Το μοναδικό αυτό κλίμα έχει οδηγήσει σε αυστηρή επιλογή των ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται. Πράγματι, εκτός από την τοπική ποικιλία Verduzzo, μπορούν να εντοπιστούν δύο μόνο ακόμα ποικιλίες: η Picolit και η Refosco dal Peduncolo Rosso, οι οποίες, ωστόσο, δεν περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Τα εδάφη αποτελούνται σε μεγάλο βαθμό από μάργες που σχηματίστηκαν κατά την Ηώκαινο. Το Ramandolo αποτελεί τη βορειότερη αμπελουργική περιοχή στην περιφέρεια Friuli. Οι λόφοι στους οποίους φυτεύονται οι αμπελώνες πλαισιώνουν τον ασβεστολιθικό όγκο του όρους Bernadia, ο οποίος αποτελεί διακριτό όριο. Το λοφώδες τοπίο στο οποίο καλλιεργείται το Ramandolo είναι ένα από τα πιο απαιτητικά στην περιοχή. Οι πλαγιές είναι πολύ απότομες, με κλίση που υπερβαίνει το 30 %, και πολύ συχνά οι εργασίες πρέπει να εκτελούνται εξ ολοκλήρου χειρωνακτικά. Πολύ συχνά οι αναβαθμίδες είναι στενές, έχοντας ορισμένες φορές πλάτος μικρότερο του ενός μέτρου. Ωστόσο, λόγω διαφορών στο ύψος, δεν υπάρχει κίνδυνος να ρίχνουν τη σκιά τους στα πρέμνα που βρίσκονται από κάτω.

2. Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή παραγωγής του Ramandolo μπορεί να περιγραφεί ως εξής: «ένας αγώνας για την απόκτηση μικρών λωρίδων γης από αυτούς τους λόφους, που δίνει τη δυνατότητα στον άνθρωπο να κερδίσει τον επιούσιο με την καλλιέργεια αμπέλων».

Ramandolo: στο παρελθόν θεωρήθηκε ότι η ονομασία «Romandolo» ήταν ρωμαϊκή. Ωστόσο, θα μπορούσε επίσης να έχει διαφορετική προέλευση. Σύμφωνα με τον Cornelio Cesare Desinan, δεν είναι καθόλου βέβαιο ότι η ονομασία είναι ρωμαϊκή: ο όρος «Romandulus» είναι το υποκοριστικό του «Romandus» που δεν σημαίνει «ρωμαϊκός» αλλά «ρομανικός», δηλαδή «νεολατινικός» ή «Friulano». Το χωριό Ramandolo βρίσκεται ακριβώς στο γλωσσικό σύνορο, το οποίο έχει μετακινηθεί αρκετές φορές: στα βόρεια, είναι οι Σλάβοι και οι Σλοβένοι, ενώ, στα νότια, ο λαός της Friuli, απόγονοι των Ρωμαίων.

Το πρώτο έγγραφο που αναφέρει την ύπαρξη του χωριού Ramandolo χρονολογείται από τον Ιούλιο του 1273, και περιλαμβάνει τις λέξεις «in Villa de Ramandul». Η ιστορία και η ζωή στο Ramandolo συνδέονται στενά με την εκκλησία του San Giovanni Battista. Η κατασκευή της βασίστηκε στην πρωτοβουλία δέκα προσώπων τα οποία, με συμβολαιογραφική πράξη της 9ης Απριλίου 1482, δεσμεύτηκαν να συνεισφέρουν δύο δουκάτα ο καθένας.

Το αγροτικό τοπίο μεταβλήθηκε σημαντικά από τον σεισμό του 1976, ο οποίος έπληξε σοβαρά την περιοχή. Σχεδόν όλα τα σπίτια και οι εκκλησίες έχουν ανοικοδομηθεί ή αποκατασταθεί. Λόγω των συχνών χαλαζοπτώσεων, οι περισσότεροι αμπελώνες προστατεύονται με αντιχαλαζικά πλέγματα, τα οποία συνήθως τοποθετούνται πάνω από την κορυφή του φυλλώματος. Τα πλέγματα απαιτούν συνεχή παρακολούθηση από τους αμπελοκαλλιεργητές. Επιπλέον, για την εκτέλεση κάθε χειρωνακτικής εργασίας στον αμπελώνα, το πλέγμα πρέπει να ανυψώνεται και στη συνέχεια να τοποθετείται εκ νέου στη σωστή του θέση.

Υπάρχουν πολλές πτυχές που συνδέονται με ανθρώπινους παράγοντες που έχουν επηρεάσει και εξακολουθούν να επηρεάζουν την παραγωγή του Ramandolo. Πράγματι, οι πτυχές αυτές αντιπροσωπεύουν το σύνολο των παραγόντων που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος.

— Συνδυασμός ποικιλιών στους αμπελώνες: η ιδανική ποικιλία αμπέλου για τον εν λόγω οίνο είναι η Verduzzo Friulano. Καλλιεργείται ευρέως στην περιοχή αυτή με χρήση του επονομαζόμενου κλώνου «Verduzzo Giallo» [κίτρινο Verduzzo], ο οποίος διαφέρει από την πράσινη μορφή του Verduzzo που καλλιεργείται στην υπόλοιπη περιοχή και στο γειτονικό Veneto.

— Συστήματα διαμόρφωσης των πρέμνων, αποστάσεις φύτευσης και μέθοδοι κλαδέματος: η συντριπτική πλειονότητα των αμπελώνων διαμορφώνεται με τη χρήση του συστήματος που είναι γνωστό ως «cappucina» (αμφίπλευρο τοξοειδές σχήμα). Χρησιμοποιείται επίσης το κορδόνι Guyot, καθώς και το μονόπλευρο τοξοειδές σχήμα. Οι σειρές διαχωρίζονται συχνά με οπωροφόρα δένδρα, κυρίως κερασιές, μηλιές, δαμασκηνιές και συκιές. Το ιδιαίτερο σχήμα του τοπίου και η μεγάλη κλίση καθιστούν αδύνατη την εκμηχάνιση των καλλιεργητικών εργασιών. Για τον λόγο αυτόν, τόσο η αραίωση των βλαστών όσο και το χειμερινό κλάδεμα πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά χειρωνακτικά, κυρίως αξιοποιώντας το τοπικό εργατικό δυναμικό. Η συγκομιδή πραγματοποιείται επίσης χειρωνακτικά και αποτελεί ένα από τα πιο απαιτητικά στάδια ολόκληρης της βλαστικής περιόδου. Τα αμπέλια καλλιεργούνται σχεδόν πάντοτε με υψηλή πυκνότητα φύτευσης. Τα συστήματα μόρφωσης καθιστούν δυνατή την υψηλή πυκνότητα φύτευσης, με αποτέλεσμα τη μείωση της απόδοσης ανά πρέμνο.

— Συγκομιδή σταφυλιών και οινοποιητικές πρακτικές: τα σταφύλια συγκομίζονται όψιμα, πολύ συχνά με ελαφρύ λιάσιμο στα πρέμνα. Τις καλές χρονιές η συγκομιδή μπορεί να διαρκέσει έως τα τέλη Οκτωβρίου. Πολλοί παραγωγοί τοποθετούν τα σταφύλια που συγκομίζονται απευθείας σε κιβώτια που μεταφέρονται σε κοινόχρηστους χώρους για λιάσιμο, τους οποίους διαχειρίζεται συνεταιρισμός παραγωγών. Άλλοι ξηραίνουν τα σταφύλια σε πλέγμα. Τις καλές χρονιές μπορεί να αναπτυχθεί «ευγενής σήψη» (*Botrytis cinerea*), η οποία προσδίδει στον οίνο τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Πολλοί οινοποιοί επιλέγουν να ακολουθήσουν διαδικασία σύντομης διαβροχής η οποία, δεδομένων των χαμηλών θερμοκρασιών κατά τη ζύμωση, αποτελεί στην πραγματικότητα μια ήπια μορφή ψυχρής διαβροχής. Άλλοι παραγωγοί χρησιμοποιούν τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης (χωρίς διαβροχή), που έχει ως αποτέλεσμα την απόκτηση ενός πιο ήπιου οίνου έτοιμου προς κατανάλωση. Το Verduzzo είναι ποικιλία αμπέλου που παράγει σημαντική ποσότητα τανινών. Είναι μία από τις ελάχιστες ποικιλίες αμπέλου στις οποίες αυτές οι φαινολικές ενώσεις περιέχονται στον φλοιό των σταφυλιών. Για τον λόγο αυτόν, είναι πολύ δύσκολο να εξισορροπηθούν οι σωστές συγκεντρώσεις τανινών, οξύτητας και γλυκύτητας. Για να επιτευχθεί αυτό, απαιτείται η πείρα που διαθέτουν και κληροδοτούν οι οινοποιοί του Ramandolo από γενιά σε γενιά.

8.2. *Β) Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος, υπάρχει μόνο ένας τύπος οίνου με την ΠΟΠ «Ramandolo». Η αλληλεπίδραση των κλιματικών συνθηκών, το σχήμα του τοπίου και οι αμπελουργικές πρακτικές των παραγωγών έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή ενός οίνου χρυσαφί χρώματος, που είναι ελαφρώς τανικός, με γεμάτο σώμα, γλυκιά γεύση, με αρώματα ακακίας, ώριμων φρούτων όπως δαμάσκηνα και βερίκοκα, και μελιού του βουνού, ο οποίος είναι ισορροπημένος και ευχάριστος με ικανοποιητικό επίπεδο συνολικής οξύτητας. Όπως συμβαίνει με όλους τους εξαιρετικούς οίνους που μπορεί κανείς να απολαύσει χωρίς συνοδευτικά και οι οποίοι έχουν υποβληθεί σε περίοδο λιασίματος μεγαλύτερης ή μικρότερης διάρκειας, η πτητική οξύτητα φθάνει σε επίπεδα που υπερβαίνουν τον μέσο όρο. Ωστόσο, ο οίνος δεν χάνει ποτέ την ισορροπία του χάρη στον ιδιαίτερα δομημένο χαρακτήρα του, ο οποίος οφείλεται στα αναμφισβήτητα υψηλά επίπεδα εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα.

8.3. *Γ) Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Το λοφώδες τοπίο της περιοχής παραγωγής χαρακτηρίζεται από την παρουσία του όρους Bernadia, το οποίο, χάρη στο αξιοσημείωτο υψόμετρό του (1 732 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας), κυριαρχεί στο βόρειο τμήμα της περιοχής ΠΟΠ Ramandolo. Το τοπίο αυτό αποτελεί φυσικό φραγμό έναντι των ψυχρών βόρειων ανέμων οι οποίοι εκτρέπονται προς τις περιοχές που βρίσκονται κάτω από εκείνες στις οποίες παράγεται το προϊόν της ΠΟΠ. Υπενθυμίζεται ότι το Ramandolo βρίσκεται στο βορειότερο τμήμα της περιφέρειας Friuli Venezia Giulia στο οποίο καλλιεργούνται σταφύλια. Με εξαίρεση το Trentino Alto Adige, συγκαταλέγεται, επομένως, μεταξύ των βορειότερων περιοχών καλλιέργειας σταφυλιών στην Ιταλία.

Το έδαφος προέρχεται από σχηματισμούς της Ηώκαινου, ιδίως στην κυρίως ασβεστολιθική περιοχή της πρώιμης Ηώκαινου. Επιπλέον, η σύνθεση του άνω στρώματος μεταβάλλεται λόγω των πολυάριθμων κατολισθήσεων ιλύος που προκαλούνται από την πτώση ασβεστόλιθου στις πλαγιές του όρους Bernadia. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να μην εντοπίζεται επιφανειακό έδαφος πουθενά αλλού στην περιφέρεια Friuli Venezia Giulia. Οι μάργες αυτές μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία «φλύσχης του Cormons», ο οποίος είναι γνωστός ως «ponca» στην τοπική διάλεκτο της περιοχής Friuli. Στα εδάφη αυτά περιλαμβάνονται τα αργιλοασβεστώδη και τα λοφώδη εδάφη των περιοχών των [ΠΟΠ] «Colli Orientali del Friuli» και «Collio».

Όταν καλλιεργείται σε αυτά τα εδάφη, το σταφύλι της ποικιλίας αμπέλου Verduzzo Friulano απορροφά απευθείας όλα τα χαρακτηριστικά και τα ιδιαίτερα στοιχεία του υπεδάφους που αποτελείται από μάργες, κάτι που του προσδίδει ένταση. Έχει αποδειχθεί επανειλημμένα ότι το «ponca» είναι έδαφος που δεν επιτρέπει την υπερβολική ανάπτυξη, αλλά αντίθετα έχει ως αποτέλεσμα τον περιορισμό της ποσότητας, ενώ παράλληλα βελτιώνει την ποιότητα. Τα αμπέλια είναι ουσιαστικά τα μόνα φυτά που καλλιεργούνται στην περιοχή αυτήν, εκτός από οτιδήποτε άλλο επιτρέπει η φύση να ανθίζει σε αυτά τα ύψη, δηλαδή δέντρα.

Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις κατά την τελευταία δεκαετία υπερβαίνουν τα 2 200 mm, με περισσότερες από 130 βροχερές ημέρες. Ακόμα και κατά τη διάρκεια της αμπελουργικής περιόδου, οι βροχοπτώσεις είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες, κάτι που σημαίνει ότι η ξηρασία αποτελεί ασυνήθιστο φαινόμενο στην περιοχή αυτήν.

Η μέση θερμοκρασία είναι 13,6 °C, και φθάνει στα υψηλότερα επίπεδα το καλοκαίρι πάνω από τους 30 °C. Τον χειμώνα, από την άλλη πλευρά, δεν είναι ασυνήθιστες οι θερμοκρασίες κάτω του μηδενός.

Αυτές οι κλιματικές συνθήκες περιορίζουν την πρακτική του λιασίματος στα πρέμνα υπέρ της ευρύτερης χρήσης του λιασίματος σε κιβώτια ή σε πλέγματα. Σκοπός είναι να καταστεί δυνατή η μερική απομάκρυνση του νερού από το εσωτερικό των σταφυλιών με σκοπό τη συγκέντρωση των σακχάρων, των οξέων, των αρωματικών ουσιών, των φαινολικών ουσιών κ.λπ.

Ο συνδυασμός οινολογικών τεχνικών με το ιδιαίτερο μικροκλίμα και το λιάσιμο των σταφυλιών έχουν ανεξίτηλη επίδραση στο άρωμα του οίνου. Πράγματι, τα αρώματα μελιού και ώριμων φρούτων, σε συνδυασμό με τις χαρακτηριστικές τανίνες, δημιουργούν ένα σύνολο αισθήσεων τόσο μοναδικό με αποτέλεσμα να συνθέτει το δικό του εμπορικό σήμα.

Η παραγωγή του οίνου αυτού έχει τελειοποιηθεί με την πάροδο των ετών, ενώ έχουν συγκεντρωθεί πολυάριθμα έγγραφα που αποδεικνύουν πέραν πάσης αμφιβολίας ότι η τοποθεσία αποτελεί αμπελουργική περιοχή. Στο Alle radici de Ramandolo [Η προέλευση του Ramandolo], ο Claudio Fabbro αναφέρει το εξής παράδειγμα: τη 2η Έκθεση — Διαγωνισμό οίνων από τη Friuli, που διοργανώθηκε από τη Γεωργική Εταιρεία της Friuli στο Udine στις 20-23 Απριλίου 1893, στο πλαίσιο της οποίας απονεμήθηκε έπαινος για έναν οίνο Ramandolo που δεν συμμετείχε στον διαγωνισμό, στον κ. Giovanni Comelli, γνωστό ως «Moro», εξειδικευμένο αμπελουργό από το Torlano.

«Αποτελεί μεγάλη τιμή για τον ίδιο και για τους απογόνους του σήμερα, ή τουλάχιστον για όσους πιστεύουν στην αξία των αμπελιών και του οίνου [...] Και αυτό αποδεικνύει ότι έχει καθιερωθεί ο οίνος αυτός, που παράγεται από σταφύλια Verduzzo Friulano, να φέρει την ίδια ονομασία με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής: Ramandolo. Η περιοχή αυτή είναι ένας μικρός οικισμός του δήμου Nimis, το οποίο "φωλιάζει" στις πλαγιές του όρους Bernadia, και έχει γίνει γνωστό από το νέκταρ αυτό που παράγεται από αμπέλια τα οποία καλλιεργούνται με μεγάλο μόχθο στους αμπελώνες, οι οποίοι συχνά αναρριχώνται στα ορεινά πετρώματα. Ωστόσο, τα σταφύλια αυτά, μετά την έκθλιψη, μπορούν να παράγουν έναν οίνο τόσο γευστικό και εκλεπτυσμένο ώστε να λησμονεί κανείς όλες τις προσπάθειες που καταβλήθηκαν για την παρασκευή του.

Επιπλέον, ένας οίνος τέτοιας ουσίας και χαρακτήρα θα μπορούσε να παραχθεί μόνο στο Ramandolo και στους γύρω λόφους Cloz, Sedilis, Moric και Coia.

Σε άλλες κοινότητες του Colli Orientali [ανατολικοί λόφοι] της Friuli, δεδομένου ότι οι συνθήκες είναι ευχάριστες και ευνοϊκές για την ανάπτυξη υψηλού επιπέδου αμπελουργίας, παράγονται σίγουρα εξαιρετικής ποιότητας οίνοι Verduzzo. Ωστόσο, δεν μπορούν να συγκριθούν με τον οίνο του Ramandolo και των γειτονικών περιοχών του».

Υπάρχει ένα έγγραφο μεγάλης αξίας που χρονολογείται το 1934 και δημοσιεύθηκε στο «L'Agricoltura Friulana» [Γεωργία της Friuli] (αριθ. 51, 22 Δεκεμβρίου 1934 — XIII έτος της φασιστικής περιόδου) του δρ Perusini Gaetano, ο οποίος έγραψε τα εξής:

«Δεν υπάρχει κανένας στη Friuli που να μη γνωρίζει τον οίνο Ramandolo. Ωστόσο, παρότι αναφέρεται από τον Marescalchi στο έργο του για τους τυπικούς ιταλικούς οίνους, δεν έχει ακόμη λάβει την προσοχή που του αξίζει από τους οινολόγους και τους αμπελουργούς.

Τα λίγα κείμενα που αναφέρουν τον εν λόγω οίνο περιέχουν πολυάριθμες ανακρίβειες. Οι περισσότερες από αυτές τις ανακρίβειες αφορούν την περιοχή προέλευσης του εν λόγω οίνου. Κατά την άποψή μου, η ονομασία Ramandolo αποδίδεται αποκλειστικά στον οίνο που παράγεται από σταφύλια Verduzzo με ειδικές μεθόδους και συγκομίζεται από τις περιοχές γύρω από το χωριό Ramandolo, σε υψόμετρο μεταξύ 250 και 370 μέτρων, σε απότομη πλαγιά που χαρακτηρίζεται εξίσου από ευνοϊκές περιβαλλοντικές και εδαφικές συνθήκες. Η πλαγιά αυτή προστατεύεται από τους ψυχρούς ανέμους από τις βραχώδεις πλευρές του όρους Bernadia, η κορυφή του οποίου βρίσκεται σχεδόν πάνω από το χωριό. Επιπλέον, η βραχώδης ορεινή πλευρά αντανακλά σε μεγάλο βαθμό τις ακτίνες του ήλιου, διατηρώντας μια θερμοκρασία ελαφρώς υψηλότερη από εκείνη των γειτονικών χωριών».

Το 1992 με διάταγμα του Υπουργείου Γεωργίας αναγνωρίστηκε η υποπεριοχή Ramandolo εντός της ΠΟΠ «Colli Orientali del Friuli». Στη συνέχεια, η Ένωση για την Προστασία του Ramandolo, η οποία ιδρύθηκε το 1988, έλαβε την αναγνώριση της πρώτης περιφερειακής ΠΟΠ για τον οίνο της. Πράγματι, με υπουργική απόφαση της 9ης Οκτωβρίου 2001, το Υπουργείο αναγνώρισε την υψηλότερη αξία της ονομασίας Ramandolo αναβαθμίζοντας την υποπεριοχή στο καθεστώς της ΠΟΠ.

Η πρόσφατη ιστορία της αφορά την επιτυχημένη εξέλιξη της ονομασίας, με τη φύτευση νέων αμπελώνων και την αναδιάρθρωση παλαιότερων. Πραγματοποιήθηκε επίσης μια σημαντική διαφημιστική εκστρατεία η οποία, σε συνδυασμό με τον επαγγελματισμό των αμπελουργών, κατέστησε δυνατή τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας και της φήμης του «Ramandolo».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

—

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934