C/2024/6843

15.11.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6843)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 26.8.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Riserva-tyypin lisääminen**

Kuvaus: Nykyisen viinityypin rinnalle on lisätty Riserva-viinityyppi.

Perustelut: Sallittuihin viinityyppeihin on lisätty uutena Riserva-tyyppi, koska markkinoilla on kysyntää myös pidempään kuin vakiomenetelmällä kypsytetylle Ramandololle.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

2. **Kulutukseen luovuttaminen**

Kuvaus: SAN-nimityksellä ”Ramandolo” varustettua viiniä ei saa saattaa markkinoille ennen satovuotta seuraavan vuoden marraskuuta. Riserva-tyyppistä viiniä ei saa saattaa markkinoille ennen 1. päivää joulukuuta kolmantena vuonna satovuoden jälkeen.

Perustelut: Tavanomaisen Ramandolo-viinin kulutukseen luovuttamisen ajankohtaa on muutettu siten, että kyseinen viini voidaan saattaa markkinoille kaikkiin viineihin sovellettavan vähimmäiskypsytysajan kuluttua.

Ramandolo Riserva -viinin osalta vähimmäiskypsytysajaksi on kuitenkin valittu kolme vuotta ennen kulutukseen luovuttamista, jotta viini vastaa markkinoiden vaatimuksia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa.

3. **Riserva-tyyppisen viinin nautintahetkellä ilmenevien kemiallisten ja fysikaalisten ominaisuuksien lisääminen**

Kuvaus: Tekstiin on lisätty uuden Riserva-tyypin aistinvaraiset, kemialliset ja fysikaaliset ominaisuudet.

Perustelut: Vähintään kolme vuotta kypsytetyn Ramandolo-viinin maistelutestien tulosten perusteella aromin ja maun kuvaukseen on lisätty uusia ilmaisuja ja myös sokerittoman uutoksen vähimmäismäärää on kasvatettu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viini(e)n kuvaus”.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Ramandolo

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. Ramandolo

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltaisen eri sävyt;

Aromi: intensiivinen ja erottuva;

Maku: makea, samettinen, keskivoimakkaat tanniinit, keskitäyteläinen, mahdollisesti puumaisia vivahteita;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 14,00 %;

Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. Ramandolo Riserva

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltaisen eri sävyt;

Aromi: intensiivinen ja erottuva, toisinaan sitrushedelmien, kandeerattujen hedelmien, vihreän teen ja mahdollisesti myös sahramin ja säilöttyjen persikoiden vivahteita;

Maku: makea, pehmeä, toisinaan kevyen tanniininen, hyvärakenteinen, mahdollisesti puumaisia vivahteita;

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 14,00 %;

Sokeriton uutos vähintään: 26 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Ramandolo

52 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän 1 artiklassa tarkoitetulla rekisteröidyllä ja taatulla alkuperänimityksellä ”Ramandolo” varustetun viinin valmistukseen tarkoitetut rypäleet on tuotettava alueella, joka rajautuu seuraavasti: Alueen raja alkaa Ramandolon kirkolta (369 metrin korkeudessa merenpinnasta), jolta se kulkee (laakson alapuolella) Bernadia-vuorelle vievää tietä pitkin koilliseen 518 metrin korkeuteen lähelle autioitunutta Tamarin kylää. Täältä se kulkee suoraan kaakkoon 250 metrin korkeudessa sijaitsevan alueen halki Torlano di Sottosta (”ala-Torlano”) ja Torlano di Soprasta (”ylä-Torlano”) saapuvien teiden risteykseen ja edelleen San Giorgio -nimiselle paikkakunnalle (469 metrin korkeuteen). San Giorgiosta raja kulkee lounaaseen Plantandiz-vuorelle (370 metrin korkeuteen), La Crocceen (370 metrin korkeuteen) ja Pecol di Centan kautta edelleen Machefave-vuorelle (365 metrin korkeuteen). Täältä se kulkee suorassa linjassa kohti kaakkoa ja yhtyy Lagna-jokeen sillan kohdalla (222 metrin korkeudessa). Sillalta raja kulkee jokea pitkin etelään Lagna- ja Cornappo-jokien yhtymäkohtaan (190 metrin korkeudessa) ja sieltä Cornappo-jokea pitkin Cornappo- ja Torre-jokien yhtymäkohtaan (178 metrin korkeudessa). Täältä raja kulkee Torre-jokea pitkin luoteeseen Oltretorreen (Tarcento) Torre-joen ylittävälle sillalle asti ja sen jälkeen valtatien nro 356 myötäisesti länteen 214 metrin korkeuteen Aprato- ja San Biago -nimisten paikkakuntien kautta. Seuraavaksi raja kulkee pohjoiseen vievää tietä myöten 222 metrin korkeuteen ja saavuttaa lopulta 261 metrin korkeuden Menoli-nimisellä paikkakunnalla. Menolista raja kulkee suorassa linjassa Noglaredan kylään (313 metrin korkeuteen), nousee 415 metrin ja 440 metrin korkeuteen ja ulottuu Beorchian-nimiselle paikkakunnalle. Seuraavaksi se kulkee koilliseen Case Zuciin (440 metrin korkeuteen) ja laskeutuu sitten 404 metrin korkeuteen ja edelleen 392 metrin korkeuteen Case Rosazzisissa. Täältä raja kulkee suoraan koilliseen Gasparin kylään (253 metrin korkeuteen) ja seuraa sitten Zomeaisiin johtavaa tietä (244 metrin korkeuteen). Seuraavaksi se ylittää Torre-joen sillan kohdalla, kulkee Ciserisin (264 metrin korkeudessa) kautta suorassa linjassa 394 metrin ja sitten 457 metrin korkeudessa Compare-nimisen paikkakunnan yläpuolitse Patochisin kylään (406 metrin korkeuteen). Tämän jälkeen raja kulkee itään, nousee 478 metrin korkeuteen, kääntyy sitten etelään Case Zatreppin kohdalla ja kulkee Sedilis-vuorelle nousten 448 metrin korkeuteen. Seuraavaksi se kulkee suoraan kohti itää Case Drin kautta (376 metrin korkeudessa) laskien 356 metrin ja 369 metrin korkeuteen ja edelleen Ramandolon kirkolle (369 metrin korkeudessa) maantieteellisen alueen rajan alkupisteeseen.

7. **Rypälelajikkeet**

Verduzzo Friulano B – Verduzzo

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *A) Maantieteellisen alueen tiedot*

1. Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

SAN-nimityksen ”Ramandolo” kattama maantieteellinen alue sijaitsee Friuli-Venezia Giulian alueen itäosassa Udinen maakunnassa. Kyseessä on erittäin tai melko korkealla merenpinnasta sijaitseva mäkinen alue Bernadia-vuoren rinteillä Nimisin ja Tarcenton kuntien alueella. Bernadia-vuoren huippu ulottuu 1 732 metrin korkeuteen merenpinnasta ja tarjoaa siten suojaa kylmältä pohjoistuulelta. Ramandolo-viini on saanut nimensä Nimisin kunnassa sijaitsevasta samannimisestä pikkukylästä. Kaikki Ramandolon alueen viinitarhat kasvavat etelänpuoleisilla rinteillä, ja ne sijaitsevat alueella, joka kohoaa Nimisin kunnassa sijaitsevan Torlanon kylän alueella 250 metrin korkeuteen merenpinnasta, Ramandolon kylän alueella 369 metrin korkeuteen merenpinnasta ja Tarcenton kunnassa sijaitsevan Sedilisin kylän alueella 413 metrin korkeuteen. Näistä viimeksi mainitulla paikkakunnalla sijaitsee viljelyalueen korkein kohta. Alueen sademäärä on yksi Friuli-Venezia Giulian SAN-nimitysten kattamien alueiden suurimmista, yli 2 200 millimetriä; sadepäiviä on vuodessa noin 130. Nämä tekijät yhdessä sadonkorjuuta edeltävien merkittävien lämpötilanvaihtelujen kanssa muodostavat eräänlaisen mikroilmaston. Viinin valmistukseen käytetään Verduzzo Friulano -rypälelajiketta, jota kasvatetaan alueen pengerretyillä rinteillä. Paikallisessa mikroilmastossa tästä lajikkeesta saadaan Ramandolon viiniä, josta ei voi erehtyä. Alueella kasvatettavat rypälelajikkeet on valikoitu erittäin huolellisesti ainutlaatuista ilmastoa silmällä pitäen: paikallisen Verduzzo-lajikkeen lisäksi kasvatetaan käytännössä vain kahta muuta lajiketta, Picolitiä ja Refosco dal Peduncolo Rossoa, jotka eivät kuitenkaan sisälly tuote-eritelmään. Maaperä koostuu pääosin eoseenikaudella muodostuneesta merkelisavesta. Ramandolo on Friulin alueen pohjoisin viininviljelyalue. Kukkulat, joille viinitarhat on istutettu, sijaitsevat Bernadia-vuoren kyljessä, ja tämä kalkkikivivuori muodostaa alueen lopullisen rajan. Ramandolo-viinin valmistusalueen kukkulainen maisema kuuluu maastoltaan alueen haastavimpiin – rinteet ovat erittäin jyrkkiä (niiden kaltevuus on yli 30 %), ja työ on usein tehtävä kokonaan käsin. Penkereet ovat hyvin usein kapeita, toisinaan alle metrin levyisiä. Toisaalta korkeuserojen ansiosta ei ole vaaraa, että penkereet varjostaisivat alempana kasvavia köynnöksiä.

2. Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Ramandolo-viinin tuotantoaluetta voidaan kuvata seuraavasti: ”Näiltä kukkuloilta saa vain vaivoin käyttöön pieniä maakaistaleita, joilta ihmiset saavat niukkaa elantoa viiniä viljelemällä.”

Ramandolo-viinin nimen oletettiin aiemmin olevan roomalaista alkuperää. Sille on kuitenkin arveltu myös toisenlaista alkuperää: Cornelio Cesare Desinanin mukaan ei ole lainkaan varmaa, että nimi on roomalainen – ”Romandulus” on nimen ”Romandus” diminutiivi, eikä ”Romandus” tarkoita ”roomalaista” vaan viittaa romaaniseen, toisin sanoen uuslatinaan tai friulanon kieleen. Ramandolon kylä sijaitsee aivan kielialueiden rajalla, joka on siirtynyt useita kertoja. Pohjoisessa asuvat slaavit ja sloveenit ja etelässä friulilaiset, jotka ovat roomalaisten jälkeläisiä.

Ensimmäinen kirjallinen maininta Ramandolon kylästä (sanat ”Villa de Ramandulissa”) ovat peräisin heinäkuulta 1273. Ramandolon historia ja elämä kylässä ovat olleet tiiviisti sidoksissa San Giovanni Battistan kirkkoon. Kirkko rakennettiin kymmenen ihmisen aloitteesta, kun nämä henkilöt lupautuivat 9. huhtikuuta 1482 päivätyssä notaarin laatimassa asiakirjassa lahjoittamaan rakentamiseen kukin kaksi dukaattia.

Vuonna 1976 tapahtunut maanjäristys koetteli aluetta raskaasti ja muutti perinteistä maisemaa merkittävästi. Lähes kaikki talot ja kirkot on sittemmin rakennettu uudelleen tai kunnostettu. Alueella sataa usein rakeita, minkä vuoksi suurin osa viinitarhoista on katettu rakeilta suojaavalla verkolla, joka on useimmiten kiinnitetty lehvistön yläpuolelle. Viljelijöiden on pidettävä verkkoa jatkuvasti silmällä ja varmistettava, että se on paikoillaan. Lisäksi verkko on nostettava ja kiinnitettävä takaisin paikoilleen joka kerta, kun viljelmillä tehdään manuaalisia töitä.

Lukuisat inhimillisiin tekijöihin liittyvät näkökohdat ovat vaikuttaneet Ramandolo-viinin tuotantoon ja vaikuttavat siihen edelleen. Kaikki nämä näkökohdat ovat olennainen osa nykyistä tuote-eritelmää.

— Viinitarhoilla kasvatettavat lajikkeet: Ihanteellinen rypälelajike Ramandolo-viinin valmistukseen on Verduzzo Friulano, jota viljellään tällä alueella laajasti. Viljelyssä käytettävä klooni ”Verduzzo Giallo” (”keltainen Verduzzo”) eroaa vihreästä Verduzzosta, jota viljellään alueen muissa osissa sekä viereisellä Veneton alueella.

— Kasvatustavat, istutusetäisyydet ja leikkausmenetelmät: Useimmiten viiniköynnökset leikataan nk. cappucina-menetelmän mukaisesti kaksoiskaariksi. Lisäksi käytetään Guyot-leikkausta sekä menetelmää, jossa köynnökset leikataan yksinkertaisiksi kaariksi. Rivit on usein merkitty hedelmäpuilla, pääasiassa kirsikka-, omena-, luumu- ja viikunapuilla. Maaston erityisen muodon ja suuren kaltevuuden vuoksi viljelytyötä ei ole mahdollista hoitaa koneellisesti. Tästä syystä sekä versojen harvennus että talvileikkaus on tehtävä aina käsin, pääasiassa paikallista työvoimaa käyttäen. Sadonkorjuu on yksi koko kasvukauden vaativimmista työvaiheista, ja myös se tehdään käsin. Viiniköynnökset istutetaan lähes aina tiheästi. Käytetyt kasvatusmenetelmät mahdollistavat suuren istutustiheyden, mikä rajoittaa kunkin köynnöksen tuotosta.

— Rypäleiden korjuumenetelmät ja viininvalmistusmenetelmät: Rypäleet korjataan myöhään, jolloin ne ovat usein jo hieman kuivuneet köynnöksessä. Hyvinä vuosina sato voidaan korjata niinkin myöhään kuin lokakuun lopussa. Usein tuottajat asettavat korjatut rypäleet suoraan laatikoihin, jotka viedään tuottajaosuuskunnan hallinnoimaan yhteiseen kuivatustilaan. Osa tuottajista kuivaa rypäleet verkon päällä. Hyvinä vuosina rypäleisiin pääsee kehittymään jalohometta (*Botrytis cinerea*), joka antaa viinille sen ainutlaatuiset ominaisuudet. Monet viininvalmistajat käyttävät lyhyttä maserointia, jossa käymislämpötila pysyy alhaisena. Kyseessä on käytännössä hellävarainen muoto kylmämaseroinnista. Osa tuottajista käyttää valkoviinimenetelmää, johon ei kuulu maserointia ja jonka avulla saatava miedompi viini on heti valmista nautittavaksi. Verduzzo-rypälelajike on runsastanniininen. Se on yksi hyvin harvoista valkoisista rypäleistä, joiden kuoret sisältävät näitä fenoliyhdisteitä. Tästä syystä oikean tasapainon saavuttaminen tanniinien, happamuuden ja makeuden välillä on erittäin vaikeaa. Tässä onnistuminen edellyttää kokemusta, jota Ramandolon viininvalmistajille on kertynyt ja joka siirtyy eteenpäin sukupolvelta toiselle.

8.2 *B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Kuten nykyisen tuote-eritelmän 6 artiklassa todetaan, SAN-nimitys ”Ramandolo” käsittää vain yhden viinityypin. Kun paikalliset ilmasto-olosuhteet ja maaston muoto yhdistyvät alueen tuottajien käyttämiin viininviljelykäytäntöihin, syntyy kullankeltaista, kevyen tanniinista, täyteläistä ja makeaa viiniä, jossa on akaasian sekä kypsien hedelmien, kuten luumun ja aprikoosin, ja vuoristohunajan aromeja. Viini on tasapainoista ja miellyttävää, ja sen kokonaishappopitoisuus on riittävä. Haihtuvien happojen pitoisuus on keskimääräistä korkeampi, kuten kaikissa hienoissa viineissä, jotka voidaan nauttia pelkiltään ja joiden valmistukseen käytettyjä rypäleitä on kuivattu jonkin aikaa. Ramandolo-viini ei ole kuitenkaan koskaan tasapainotonta vaan aina hyvärakenteista, mikä johtuu sokerittoman uutteen epäilemättä suuresta määrästä.

8.3 *C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Tuotantoalueen mäkisen maiseman tunnusomaisena piirteenä on taustalla kohoava Bernadia-vuori, joka huomattavan korkeutensa ansiosta (1 732 metriä merenpinnasta) hallitsee SAN-nimityksen ”Ramandolo” kattaman alueen pohjoisosaa. Tällainen maisema muodostaa luonnollisen esteen kylmiä pohjoistuulia vastaan ohjaten ne SAN-nimityksen kattamien tuotantoalueiden alapuolelle. On syytä huomata, että Ramandolo on Friuli-Venezia Giulian pohjoisin alue, jolla viljellään rypäleitä. Siten se on Trentino-Alto Adigea lukuun ottamatta yksi Italian pohjoisimmista rypäleiden viljelyalueista.

Maaperä koostuu eoseenikaudella muodostuneista maalajeista, erityisesti kalkkikivivaltaisessa osassa, jonka maaperä on peräisin varhaiselta eoseenikaudelta. Maaperän ylemmän kerroksen koostumukseen ovat vaikuttaneet myös lukuisat mutavyöryt, joita Bernadia-vuoren rinteiltä alas vierivät kalkkikivet ovat aiheuttaneet. Tästä syystä alueen maaperään on muodostunut ainutlaatuinen pintakerros, jota ei tavata missään muualla Friuli-Venezia Giuliassa. Alueen merkelimaa voidaan luokitella Cormònsin flyssiksi (”Flysch di Cormòns”), jota Friulin alueen murteessa kutsutaan ”poncaksi”. Samaan maalajiin lukeutuvat SAN-nimitysten ”Colli Orientali del Friuli” ja ”Collio” kattamien alueiden mäkiset merkelimaat.

Tällaisessa maaperässä Verduzzo Friulano -rypäle saa suoraan syvemmästä maakerroksesta kaikki tunnusomaiset ja yksilölliset piirteensä, jotka tekevät siitä elinvoimaisen. Toistuvasti on osoitettu, että ponca-tyyppisessä maaperässä kasvu jää niukemmaksi, mutta maaperän rajoittaessa määrää laatu on parempi. Viiniköynnökset ovat käytännössä ainoita tällä alueella kasvatettavia kasveja. Niiden lisäksi näillä korkeuksilla ja näissä luonto-olosuhteissa selviytyvät vain puut.

Viime vuosikymmenen aikana keskimääräinen vuotuinen sademäärä on ollut yli 2 200 mm ja sadepäiviä on ollut yli 130 vuodessa. Sademäärät jakautuvat tasaisesti myös viiniköynnösten kasvukaudella, mikä tarkoittaa, että tällä alueella ei tavallisesti esiinny kuivuutta.

Keskilämpötila on 13,6 °C. Kuuminta on kesällä, jolloin lämpötila nousee reilusti yli 30 °C:seen. Talvella puolestaan pakkaslämpötilat eivät ole tavattomia.

Nämä ilmasto-olosuhteet rajoittavat mahdollisuutta kuivattaa rypäleet köynnöksessä, ja yleisempää onkin kuivattaa ne laatikoissa tai verkkojen päällä. Kuivattamisen tarkoituksena on poistaa osa rypäleen sisältämästä vedestä, jotta rypäleiden sisältämät sokerit, hapot, aromaattiset aineet, fenolit ja muut aineet tiivistyvät.

Käytetyt viininvalmistusmenetelmät, erityinen mikroilmasto sekä rypäleiden kuivattaminen yhdessä antavat viinille pysyviä tuoksuominaisuuksia. Hunajan ja kypsien hedelmien aromit yhdessä Ramandolo-viinille tyypillisten tanniinien kanssa saavat aikaan niin ainutlaatuisen aistimusten kirjon, että ne muodostavat oman tavaramerkkinsä.

Ramandolo-viinin valmistusta on ajan saatossa hiottu, ja useat kirjalliset lähteet osoittavat kiistattomasti, että alue on viininvalmistusaluetta. Teoksessa *Alle radici de Ramandolo* (Ramandolon alkuperä) Claudio Fabbro mainitsee esimerkkinä Friulin maatalousyhdistyksen Udinessa 20.–23. huhtikuuta 1893 järjestämän Friulin alueen viineihin keskittyneen messu- ja kilpailutapahtuman, joka oli järjestyksessä toinen. Kyseisessä tapahtumassa viininviljelylle omistautuneelle torlanolaiselle Giovanni Comellille, joka tunnettiin nimellä Moro, myönnettiin kunnianosoitus eräästä Ramandolo-viinistä, jota ei ollut ilmoitettu kilpailuun.

”Se oli hänen aikanaan suuri kunnianosoitus hänelle itselleen, kuten se on yhä tänä päivänä myös hänen jälkeläisilleen, tai ainakin niille, jotka arvostavat viininviljelyä ja viiniä. Se myös osoittaa, että tämän Verduzzo Friulano -rypäleistä valmistetun viinin kutsuminen maantieteellisen tuotantoalueen mukaisesti Ramandoloksi on vakiintunut tapa. Viinin tuotantoalue sijaitsee Nimisin kunnassa pienessä kylässä Bernadia-vuoren rinteillä. Kylä tunnetaan juuri tästä arvokkaasta juomasta, jonka valmistamiseen käytettävien rypäleiden viljely vaatii suurta vaivaa. Usein köynnökset pysyvät pystyssä vain takertumalla juurillaan kiinni vuoren kivikkoiseen maaperään. Puristetuista rypäleistä saadaan kuitenkin niin herkullinen ja hienostunut viini, että kaikki sen valmistamiseksi vaadittu vaiva unohtuu.

Yhtä voimallista ja luonteeltaan vastaavaa viiniä on mahdollista valmistaa ainoastaan Ramandolossa ja sitä ympäröivillä Clozin, Sedilisin, Moricin ja Coian kukkuloilla.

Myös muut Friulin Colli Orientalin (”itäisten kukkuloiden”) paikkakunnat ovat miellyttäviä ja tarjoavat tarvittavat olosuhteet ensiluokkaisten viinien valmistukseen, ja niissä tuotettava Verduzzo on kiistatta erinomaista. Ramandolon ja sen lähialueiden viiniin sitä ei kuitenkaan voi verrata.”

Eräs arvokas kirjallinen maininta Ramandolo-viinistä vuodelta 1934 löytyy *L'Agricoltura Friulana* (Friulian maatalous) -nimisestä julkaisusta (nro 51, 22.12.1934 – fasistisen ajanlaskun vuosi XIII), jossa tri Perusini Gaetano kirjoittaa seuraavaa:

”Friulissa ei ole ketään, joka ei tuntisi Ramandolon viiniä. Siitä huolimatta, ja vaikka myös Marescalchi mainitsee sen tyypillisiä italialaisia viinejä käsittelevässä teoksessaan, Ramandolon viini ei ole vielä saanut enologeilta ja viininviljelijöiltä ansaitsemaansa huomiota.

Niissä muutamissa teksteissä, joissa sitä käsitellään, on lukuisia epätarkkuuksia. Merkittävin näistä epätarkkuuksista koskee viinin alkuperäaluetta. Minun mielestäni nimellä ”Ramandolo” kutsutaan yksinomaan sellaista viiniä, joka on valmistettu erityisiä menetelmiä käyttäen Verduzzo-rypäleistä, jotka on korjattu Ramandolon kylän ympäriltä 250–370 metrin korkeudessa sijaitsevalta jyrkältä rinteeltä ja jotka ovat kasvaneet yhtä lailla niin ympäristön kuin maaperän kannalta suotuisissa olosuhteissa. Taustalla kohoava Bernadia-vuori muodostaa lähestulkoon huipun kylän yläpuolella, ja sen kallioiset sivut suojaavat näitä rinteitä kylmiltä tuulilta. Vuoren kivikkoinen rinne myös heijastaa voimakkaasti auringon säteitä ja pitää lämpötilan hieman lämpimämpänä kuin naapurikylissä.”

Vuonna 1992 Ramandolo määritettiin maatalousministeriön asetuksella suojattuun alkuperänimitykseen ”Colli Orientali del Friuli” kuuluvaksi maantieteelliseksi osa-alueeksi. Tämän jälkeen Ramandolo-viinin suojeluyhdistys, joka perustettiin vuonna 1988, sai ensimmäisen alueellisen SAN-merkinnän viinilleen. Myöhemmin maatalousministeriö antoi Ramandolo-nimitykselle sille kuuluvan arvon, kun ”Ramandolo” muutettiin 9 päivänä lokakuuta 2001 annetulla ministeriön asetuksella maantieteellisestä osa-alueesta suojatuksi alkuperänimitykseksi.

Nimitystä on kehitetty onnistuneesti eteenpäin viime aikoina, kun alueelle on istutettu uusia viiniviljelmiä ja vanhoilla viljelmillä on toteutettu rakenneuudistuksia. Lisäksi Ramandolo-viinin laatu ja maine ovat parantuneet entisestään laajan mainoskampanjan sekä viininviljelijöiden ammattitaidon ansiosta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

—

Linkki tuote-eritelmään

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