C/2026/257

26.1.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/257)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Rubicone“

Referenční číslo EU: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Název produktu**

„Rubicone“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Oblast politiky**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví – odbor potravinové soběstačnosti a jezdectví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě.

Prohlašuje se, že daná změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

— nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením,

— nenarušuje souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu,

— neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Zahrnutí dvou nových moštových odrůd do výroby vín s chráněným označením původu „Rubicone“ s označením modré moštové odrůdy

Popis

Pro výrobu vín s CHOP „Rubicone“ byly přidány dvě nové odrůdy moštových odrůd s uvedením moštové odrůdy na etiketě. Jedná se o odrůdy Merlese N. a Merlot Khorus N.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

Tato změna se týká oddílu „Moštové odrůdy“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Stanovený výnos hroznů na hektar u dvou nových odrůd

Popis

Pro nové odrůdy Merlese N a Merlot Khorus N se plánují výnosy hroznů ve výši 22 tun na hektar.

Tato změna se týká článku 4 specifikace výrobku.

Tato změna se týká oddílu „Maximální výnosy“ jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Změna balení vín CHZO „Rubicone“

Popis

Specifikace „skleněné“ týkající se obalů v lahvích byla vypuštěna, aby se kromě skla umožnilo použití dalších obalových materiálů, které lze použít k výrobě lahví, mezi něž patří například materiály, které jsou v současné době považovány za udržitelnější než sklo vzhledem k možnosti recyklace za mnohem nižší náklady na energii a s mnohem menšími dopady emisí CO_2 spojených s výrobou, pružnější manipulací a přepravou a recyklací při mnohem nižších teplotách.

Tato změna se týká článku 8 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace údajů o kontrolním subjektu

Popis

V návaznosti na změny provedené v nařízení (EU) č. 1308/2013 po vstupu nařízení (EU) 2024/1143 v platnost již povinný obsah specifikace produktu nezahrnuje název a adresu orgánů nebo subjektů, které ověřují soulad s ustanoveními specifikace produktu, ani jejich pravomoci.

Kromě toho mají členské státy podle čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143 pro každý produkt označený zeměpisným označením zveřejnit názvy či jména a adresy příslušných orgánů, pověřených subjektů a fyzických osob uvedených v čl. 39 odst. 3 uvedeného nařízení a pravidelně tyto údaje aktualizovat.

Článek s odkazy na kontrolní subjekt byl proto změněn a informace v něm uvedené se nahrazují odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Redakční změny specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu

Popis

V článcích specifikace produktu byly provedeny redakční změny, které nemají vliv na obsah textu. Jedná se o aktualizace nebo vypuštění odkazů na právní předpisy.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Rubicone“

Referenční číslo EU: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Název (názvy)**

„Rubicone“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy produktů z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Bianco [bílé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Aroma

Vůně: příjemně intenzivní, s převahou květinových a/nebo ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých moštových odrůdách a prostředí, v němž jsou pěstovány.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, aromatická.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Bianco Vivace [živé bílé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá.

Aroma

Vůně: příjemně intenzivní, s květinovými a ovocnými tóny v různých kombinacích v závislosti na použitých moštových odrůdách.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, aromatická.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Bianco Frizzante [bílé perlivé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá.

Aroma

Vůně: dobré intenzity, s převahou svěžích květinových a ovocných tónů, které se mění v závislosti na použitých odrůdách hroznů.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, aromatická.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Bianco Spumante [bílé šumivé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá.

Aroma

Vůně: se svěžími květinovými a ovocnými tóny, případně v kombinaci s vůní chlebové kůrky různé intenzity v závislosti na délce ležení vína na kvasničných kalech.

Chuť

Chuť: od chuti typu brut po sladkou, svěží, lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosso [červené]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Aroma

Vůně: s tóny různě zralého ovoce, někdy i s květinovými (zejména fialky) a/nebo kořeněnými tóny.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, jemná, se správnou mírou kyselosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosso Passito [červené ze zaschlých hroznů]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Aroma

Vůně: s tóny různě zralého ovoce, někdy doprovázená květinovými a/nebo kořeněnými tóny.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, výrazná, vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13 %

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosso Vivace [červené živé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Aroma

Vůně: vinná, se svěžími ovocnými a květinovými tóny, se složením, které se liší v závislosti na kombinaci odrůd a oblasti pěstování.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, jemná, se správnou mírou kyselosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosso Frizzante [červené perlivé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Aroma

Vůně: vinná se svěžími ovocnými a květinovými tóny.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, aromatická s příjemnou svěžestí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosso Novello [červené mladé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: jasně rubínově červená.

Aroma

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny.

Chuť

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosato [růžové]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová různé intenzity a různých tónů.

Aroma

Vůně: s převahou ovocných tónů.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosato Vivace [růžové živé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová různé intenzity a různých tónů.

Aroma

Vůně: s převahou ovocných tónů.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosato Frizzante [růžové perlivé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová různé intenzity a různých tónů.

Aroma

Vůně: s jemnými ovocnými tóny, doprovázená výraznějšími ovocnými tóny.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, se správnou mírou jemnosti a svěžesti, lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosato Spumante [růžové šumivé]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová různé intenzity a různých tónů.

Aroma

Vůně: s květinovými a ovocnými tóny, které jsou doprovázeny tóny kvasinek v závislosti na délce ležení vína na kvasničných kalech.

Chuť

Chuť: od chuti typu brut po sladkou; svěží a lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ s označením bílé moštové odrůdy (včetně typů Frizzante, Spumante a Vivace)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: slámově žlutá různé intenzity.

Aroma

Vůně: příjemně intenzivní, s pestrou škálou květinových a/nebo ovocných tónů, jejichž složení a intenzita se liší v závislosti na odrůdě a prostředí pěstování. Typ Spumante může obsahovat také náznaky kvasinek v závislosti na tom, jak dlouho víno leželo na kvasničných kalech. vína s označením moštových odrůd Famoso, Moscato a Malvasia mohou mít více či méně výrazné tóny muškátu a růže.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, různě svěží, lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ s označením modré moštové odrůdy (včetně typů Frizzante a Vivace)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Aroma

Vůně: s tóny různě zralého ovoce, někdy doprovázená květinovými a/nebo kořeněnými tóny.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, různě jemná a svěží v závislosti na druhu, lahodná a plná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosato s uvedením moštové odrůdy podle čl. 2 odst. 4, včetně typů Vivace a Frizzante

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová různé intenzity a různých tónů.

Aroma

Vůně: s květinovými a ovocnými tóny, které jsou doprovázeny tóny kvasinek v závislosti na délce ležení vína na kvasničných kalech.

Chuť

Chuť: od chuti typu brut po sladkou; svěží a lahodná.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 10 %

Minimální bezcukerný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Passito s označením jedné nebo dvou modrých moštových odrůd podle čl. 2 odst. 4

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: rubínově červená různé intenzity.

Aroma

Vůně: s tóny různě zralého ovoce, někdy doprovázená květinovými a/nebo kořeněnými tóny.

Chuť

Chuť: od suché po sladkou, výrazná, vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Novello s označením modré moštové odrůdy

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: jasně rubínově červená, různě intenzivní, s červenými až fialovými odstíny v závislosti na odrůdě.

Aroma

Vůně: vinná s charakteristickými ovocnými tóny.

Chuť

Chuť: jemná, se správnou mírou kyselosti.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [červený částečně zkvašený hroznový mošt]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: velmi tmavá purpurově červená.

Aroma

Vůně: ovocná, správně intenzivní.

Chuť

sladká, harmonická a vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	1
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu musí být vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v % objemových.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [bílý částečně zkvašený hroznový mošt]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: od slámové žluté po zlatavě žlutou různé intenzity.

Aroma

Vůně: ovocná a květinová.

Chuť

sladká, harmonická a vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	1
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu musí být vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v % objemových.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

„Rubicone“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [růžový částečně zkvašený hroznový mošt]

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Barva: růžová barva různé intenzity a různých tónů.

Aroma

Vůně: ovocná a květinová.

Chuť

sladká, harmonická a vyvážená.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	1
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti	v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu musí být vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v % objemových.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologické postupy

Obohacování – slazení a druhotné kvašení

Druh enologického postupu

Příslušná omezení pro výrobu vín

Popis

Přirozený objemový obsah alkoholu ve vínech s chráněným zeměpisným označením „Rubicone“ může být zvýšen obohacováním v mezích a postupy stanovenými v právních předpisech EU.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Rosso (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	208
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Rosato (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	208
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

„Rubicone“ Rosso Passito [červené ze zaschlých hroznů]

Maximální výnos:

Maximální výnos:	130
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Pinot Grigio (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	160
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Malbo Gentile Passito

Maximální výnos:

Maximální výnos:	110
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Uva Longanesi Passito

Maximální výnos:

Maximální výnos:	115
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Sangiovese Passito

Maximální výnos:

Maximální výnos:	125
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Alicante (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	160
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Ancellotta (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	160
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Barbera (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Bombino Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Cabernet Franc (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Cabernet Sauvignon (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Canina Nera (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	208
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Centesimino (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	120
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Chardonnay (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Ciliegiolo (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Famoso (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Fortana (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	208
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Garganega (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Malvasia (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Manzoni Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Marzemino (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	200
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Merlot (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Montù (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Moscato Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Muller Thurgau (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Negretto (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Grechetto Gentile (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Pinot Bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Pinot Nero (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Raboso (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Riesling (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Riesling Italico (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Sangiovese (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	200
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Sauvignon (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	192
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Syrah (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Trebbiano (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Uva Longanesi (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	184
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Verdicchio bianco (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	232
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Merlese (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Rubicone Merlot Khorus (včetně částečně zkvašeného hroznového moštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximální výnos:

Maximální výnos:	176
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Alicante N.

— Ancellotta N.

— Barbera N.

— Bombino bianco B.

— Cabernet franc N. – Cabernet

— Cabernet sauvignon N. – Cabernet

— Canina nera N. – Canina

— Centesimino N.

— Chardonnay B.

— Ciliegiolo N.

— Famoso B.

— Fortana N.

— Garganega B.

— Malbo gentile N.

— Malvasia Istriana B. – Malvasia

— Malvasia bianca di Candia B. – Malvoisie

— Malvasia di Candia aromatica B. – Malvasia

— Manzoni bianco B.

— Marzemino N.

— Merlese N.

— Merlot Khorus N

— Merlot N.

— Montù B.

— Moscato bianco B. – Moscato

— Müller thurgau B.

— Negretto N.

— Pignoletto B. – Grechetto gentile

— Pinot bianco B.

— Pinot grigio

— Pinot nero N.

— Raboso veronese N. – Raboso

— Refosco dal peduncolo rosso N. – Refosco

— Riesling italico B. – Riesling

— Riesling renano B. – Riesling

— Sangiovese N.

— Sauvignon B.

— Syrah N.

— Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

— Trebbiano toscano B. – Trebbiano

— Uva longanesi N.

— Verdicchio bianco B. – Verdicchio

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast, kde se pěstují hrozny používané k výrobě vín a částečně zkvašeného hroznového moštu s chráněným zeměpisným označením „Rubicone“, zahrnuje celou správní oblast provincií Forlì–Cesena, Ravenna a Rimini a obce Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel S.Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano a Ozzano Emilia v provincii Bologna.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ vynikající pověsti

☑ stanovené jakosti

☑ ostatních vlastnostech

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

A) Informace o vymezené zeměpisné oblasti

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Oblast CHZO „Rubicone“ zhruba kopíruje značně sporné hranice oblasti Romagna, které ve skutečnosti nebyly nikdy administrativně stanoveny, jde však o poměrně homogenní území z hlediska geografie, půdy a charakteru obyvatelstva, utvářenému společnými dějinami plnými obětí a útrap.

Vymezená oblast CHZO „Rubicone“ zahrnuje tři geomorfologicky odlišné oblasti, a to aluviální rovinu, podhůří a vlastní kopce, a je spojena se dvěma různými způsoby pěstování vína, založenými na dvou hlavních historických modelech: řeckém a etruském.

Apeniny v oblasti Romagna mají společný geologický původ, který sahá až do třetihor, a jsou tvořeny převážně vápencovými a jílovitými útvary. Geologickým útvarem, který je pro oblast Romagna vzhledem ke své rozloze nejcharakterističtější, je slínovo–písečná formace, pásmo různé šířky, v němž se postupně střídají vrstvy turbiditů a slínových pískovců. Během messinského období, kdy bylo Středozemní moře odříznuto od Atlantského oceánu, docházelo k ukládání evaporitických hornin (křída, anhydrit a kamenná sůl), které jsou v oblasti Romagna dobře patrné v místě zvaném Vena del Gesso („křídová žíla“).

Poté následovaly v pliocénu převážně jílovité usazeniny, které obvykle tvoří typickou stržovitou krajinu, jež se vyskytuje v nízkých údolích.

Podhorské půdy, obecně rovinaté, patří k nedávnému čtvrtohornímu prostředí a často jde o rozvinuté půdy, které neobsahují uhličitany.

V důsledku přirozené eroze a zásahů člověka vznikly v tomto sledu hornin přirozeně více či méně vápnité, jílovité a smíšené půdy a v místech, kde došlo ke smývání a chemické erozi, zbytkové půdy různého složení.

Rovina, která je aluviálního původu, je tvořena půdami s různou strukturou, od jílovité až po hlinitou, s celou řadou mezistupňů, přičemž obyvatelé oblasti Romagna na nich odjakživa pěstovali takové plodiny, kterým tyto půdy nejlépe vyhovují.

Území CHZO tedy zahrnuje širokou škálu terénů, které jsou však v rámci různě širokých pásem rovnoběžných s apeninským hřebenem poměrně jednotné a v jednotlivých provinciích (Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena a Rimini, vyznačující se menším výskytem bahnito–písčitých půd) velmi podobné.

Pokud jde o klima, Winklerův index udává, že od Apenin směrem do nížin hodnoty rostou, nicméně směrem k pobřeží opět klesají, a to v důsledku zmírňujícího účinku moře.

Teplota a množství srážek se liší v závislosti na nadmořské výšce oblastí. Mírné subkontinentální klima pahorkatin (hlavní vinařská oblast) přechází do chladného mírného klimatu vysokých kopců, kde průměrná roční teplota klesá z 12–14 °C na 8–10 °C, přičemž ve vysokých polohách Apenin je ještě nižší. V nížině je podnebí kontinentální, s průměrnými ročními teplotami přibližně 16–14 °C, dostatečně dobrými podmínkami a Winklerovým indexem, který může dosáhnout přibližně 2 400 denostupňů ve srovnání s 1 800–2 200 denostupňů v různých nadmořských zónách a na kopcích. Tyto podmínky zajišťují optimální dozrání různých odrůd révy pěstovaných v oblasti Romagna.

Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nedostatek vody v létě zmírňují vysoká relativní vlhkost vzduchu, dostupnost povrchové vody, hluboké půdy a skutečnost, že více srážek spadne na kopcích a srážky jsou rovnoměrněji rozloženy.

Díky těmto půdním a klimatickým podmínkám je celá zeměpisná oblast CHZO „Rubicone“ mimořádně vhodná pro pěstování vína.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Díky významné vodní cestě, kterou představuje řeka Pád, a blízkosti moře ovládlo oblast Romagna několik civilizací, jež přinesly různé odrůdy a techniky pěstování vinné révy. Bezpochyby významným úspěchem bylo zdejší zdomácnění divoké vinné révy, o níž dodnes svědčí dvoudomá vinná réva vyskytující se v pobřežních borových lesích, avšak zásadní význam pro vznik kvalitních hroznů, odolných vůči chladným a vlhkým podmínkám panujícím v pláních oblasti Romagna, měla genetická introgrese blízkovýchodních odrůd do původního materiálu.

Tyto přírodní podmínky vedly k tomu, že se vinná réva pěstovala na vysokých stromech, kde měla být chráněna před jarním chladem (pozdní mrazy) a vlhkostí, způsobující rozvoj houbových chorob. V kopcovitých oblastech pak byly zaváděné odrůdy vystaveny podmínkám, které více odpovídaly podmínkám jejich původu, a mohly tak být pěstovány podle typické řecké metody gobelet, která se místy udržuje dodnes.

Klasikové latinské literatury zmiňují obzvláště úrodné vinice v oblastech mezi Rimini a Faenzou, přičemž dobrá pověst vín „Caesenas“ a „Faventinum“ svědčí o tom, že tato velká produkce neměla neblahý vliv na kvalitu vyráběných vín. Vinařství v oblasti Romagna se udrželo i po pádu Římské říše, a to díky politické kontinuitě Východořímské říše a klášterům, jež přispěly k rozvoji technik pro zajištění větší úrodnosti.

V 15. století se vedle vinic rozšířila praxe smíšeného pěstování plodin zvaná „piantata“, dosahující vrcholu v 18. století se zavedením společného pěstování plodin, která umožňovala pěstovat plodiny na třech úrovních: na nejvyšší úrovni se vyskytovaly vysoké stromy produkující ovoce, listy a dřevo, na mezilehlé úrovni výhonky révy s hrozny a při zemi se pěstovaly převážně fazole nebo jiné bylinné plodiny, které nepotřebovaly mnoho světla.

Je třeba poznamenat, že po celou dobu papežské vlády procházela oblast Romagna dlouhým obdobím hospodářského a sociálního úpadku (papežským panstvím byla v letech 1559–1796 a 1815–1860). Tento úpadek zasáhl i vinařství, a to do té míry, že koncem 19. století informovaly provinční komise Ústředního výboru pro odrůdy vinné révy, že vinařství je ve velmi špatném stavu a trpí velkým množstvím odrůd a nedostatkem technologií.

Ke zlepšení situace rozhodně nepřispěl ani výskyt padlí, plísně révové a mšičky révokazu, jež se rozšířily z Ameriky. Po první světové válce se vinice zničené révokazem začaly restrukturalizovat, přičemž došlo k výraznému omezení počtu odrůd vinné révy. K výraznějšímu technickému a technologickému rozvoji a zdokonalení vinařství v oblasti Romagna však došlo až v 60. letech 20. století. Díky systematizaci a předávání znalostí a zkušeností v duchu letité tradice dosáhla oblast Romagna v 90. letech 20. století dobré úrovně kvality produkce s řadou druhů vín, které mohou uspokojit rozličné nároky spotřebitelů.

B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Bílá vína Rubicone mají slámově žlutou až zlatožlutou barvu, s odlesky od žluté, postupujících před jednotlivé tóny až po světle zelenou nebo měděnou, jako je tomu u Pinot Grigio. Vína se vyznačují jemnou vůní s jemnými květinovými tóny akátu a hlohu a ovocnými tóny, které zpravidla odrážejí hlavní použitou odrůdu hroznů. Chuť je suchá až sladká, harmonická, dobře strukturovaná, svěží a lahodná.

Vína „Rubicone“ Rosato mají růžovou barvu různé intenzity, především v závislosti na použitém postupu výroby vína. Chuť je svěží a harmonická, suchá až sladká s vyváženou kyselostí. Zvláštní pozornost je věnována druhu „Rubicone“ Sangiovese Rosato, který je spojen s místní tradicí oživování vína Sangiovese Rosso postupem „salasso“, prováděným v minulosti a spočívajícím v částečném odebrání moštu, přičemž odebraný mošt se používal k výrobě růžového vína. Díky technologiím lze dnes tento typ vína lépe dotvářet. Víno se vyznačuje řadou vůní, od květinové vůně fialek až po tóny čerstvě dozrálého červeného ovoce (např. jahody, maliny, třešně, rybíz).

Červená vína „Rubicone“ mají rubínovou barvu, jejíž intenzita se liší v závislosti na odrůdě hroznů a použitých technikách vinifikace a macerace, což má vliv i na aromatickou složku, která se projevuje ovocnými tóny různé zralosti, někdy doprovázenými květinovými tóny (zejména fialek, ale také růží) a/nebo kořeněnými tóny. Chuť může být suchá až sladká, je příjemně jemná a má správnou kyselost.

Červená vína Novello mají aroma a příchuti, jež jsou spojeny se zvláštní technikou karbonové macerace používané při výrobě vína z hroznů, která zlepšuje profil vína a typické tóny moštové odrůdy.

Vína „Rubicone“ Passito mají rubínově červenou barvu různé intenzity. Ve vůni se objevují tóny různě zralého ovoce, někdy doprovázené květinovými a/nebo kořenitými tóny. Chuť může být suchá až sladká, je harmonická a vyznačuje se dobrou strukturou a vyváženou kyselostí.

Jakostní charakteristiky vín jsou dány půdními a klimatickými podmínkami oblasti produkce. Mírné a větrné podnebí, dobře propustné půdy s dostatečným zásobováním vodou a rozdíly mezi nočními a denními teplotami v období zrání zajišťují optimální dozrání hroznů, které tak mají dobrý obsah cukru a kyselin a vynikající ostatní kvalitativní a organoleptické vlastnosti, které jsou specifické pro každou odrůdu a které lze rovněž rozpoznat ve výsledných vínech.

Pokud jde o výrobu vína Passito, je důležitá volba způsobu sušení, které lze provádět buď na keři nebo ve speciálních prostorách (tradičně používaných pro tento postup). Délka období sušení je různá a závisí na vlastnostech, které chce vinař u konečného produktu pomocí této techniky zdůraznit.

Také při sušení napomáhají výrazné rozdíly mezi denní a noční teplotou, a to zejména v období pozdního léta a podzimu, a větrné podmínky v oblasti produkce. Obzvláště vhodné k sušení jsou hrozny s volnějším uspořádáním, tj. s dostatkem místa mezi bobulemi, které jsou vybírány na vinici v době sklizně. Hrozny určené k sušení se připravují před sklizní hroznů určených pro jiné druhy vína, aby měly vyšší obsah kyselin, které vyváží obsah cukru ve výsledném víně.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Je třeba také připomenout, že oblast Romagna je vedle své významné vinařské tradice také kolébkou moderního ovocnářství a že pěstování ovoce ve spojení s menší náročností vinné révy vedlo k tomu, že se réva pěstuje pouze na méně úrodných půdách, a to na svazích a na „tvrdých" rovinatých půdách.

Teplotní rozdíl mezi pahorkatinou a nížinou a vyšší vlhkost vzduchu v nížinách jsou důvodem, proč se zemědělci přiklonili k výběru pozdních odrůd révy s vyšší odolností vůči hnilobě, přičemž rané odrůdy byly ponechány pro pěstování ve vyšších nadmořských výškách a na severněji položených svazích vinařské oblasti Romagna.

Podzimní klima, které je často poměrně chladné, si v minulosti žádalo sušení hroznů, aby se zlepšily vlastnosti vín, pokud jde o jejich složení, a proto se používá technika zasychání hroznů.

Poměrně pozdní sklizeň a následný chladný podzim navíc měly na svědomí, že si víno během zimy zachovalo určité množství zbytkového cukru, který při stáčení do lahví začal v brzkém jarním teple znovu kvasit, a tak vznikl efekt přirozeného perlení. Tato běžná praxe vedla obyvatele oblasti Romagna k tomu, že si oblíbili jak sladká, tak suchá vína, ať už tichá, perlivá nebo šumivá.

V závislosti na terénu, zeměpisné poloze, půdě a podnebí lze optimálně spojit podmínky prostředí s odrůdami hroznů, a dát tak vzniknout těm nejlepším zástupcům různých druhů vín s CHZO „Rubicone" vycházejícím z místní tradice.

Druh výrobků z révy vinné

4. Šumivé víno

Shrnutí souvislosti

A) Informace o vymezené zeměpisné oblasti

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Oblast CHZO „Rubicone" zhruba kopíruje značně sporné hranice oblasti Romagna, které ve skutečnosti nebyly nikdy administrativně stanoveny, jde však o poměrně homogenní území z hlediska geografie, půdy a charakteru obyvatelstva, utvářenému společnými dějinami plnými obětí a útrap.

Vymezená oblast CHZO „Rubicone" zahrnuje tři geomorfologicky odlišné oblasti, a to aluviální rovinu, podhůří a vlastní kopce, a je spojena se dvěma různými způsoby pěstování vína, založenými na dvou hlavních historických modelech: řeckém a etruském.

Apeniny v oblasti Romagna mají společný geologický původ, který sahá až do třetihor, a jsou tvořeny převážně vápencovými a jílovitými útvary. Geologickým útvarem, který je pro oblast Romagna vzhledem ke své rozloze nejcharakterističtější, je slínovo–písečná formace, pásmo různé šířky, v němž se postupně střídají vrstvy turbiditů a slínových pískovců. Během messinského období, kdy bylo Středozemní moře odříznuto od Atlantského oceánu, docházelo k ukládání evaporitických hornin (křída, anhydrit a kamenná sůl), které jsou v oblasti Romagna dobře patrné v místě zvaném Vena del Gesso („křídová žíla").

Poté následovaly v pliocénu převážně jílovité usazeniny, které obvykle tvoří typickou stržovitou krajinu, jež se vyskytuje v nízkých údolích.

Podhorské půdy, obecně rovinaté, patří k nedávnému čtvrtohornímu prostředí a často jde o rozvinuté půdy, které neobsahují uhličitany.

V důsledku přirozené eroze a zásahů člověka vznikly v tomto sledu hornin přirozeně více či méně vápnité, jílovité a smíšené půdy a v místech, kde došlo ke smývání a chemické erozi, zbytkové půdy různého složení.

Rovina, která je aluviálního původu, je tvořena půdami s různou strukturou, od jílovité až po hlinitou, s celou řadou mezistupňů, přičemž obyvatelé oblasti Romagna na nich odjakživa pěstovali takové plodiny, kterým tyto půdy nejlépe vyhovují.

Území CHZO tedy zahrnuje širokou škálu terénů, které jsou však v rámci různě širokých pásem rovnoběžných s apeninským hřebenem poměrně jednotné a v jednotlivých provinciích (Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena a Rimini, vyznačující se menším výskytem bahnito–písčitých půd) velmi podobné.

Pokud jde o klima, Winklerův index udává, že od Apenin směrem do nížin hodnoty rostou, nicméně směrem k pobřeží opět klesají, a to v důsledku zmírňujícího účinku moře.

Teplota a množství srážek se liší v závislosti na nadmořské výšce oblastí. Mírné subkontinentální klima pahorkatin (hlavní vinařská oblast) přechází do chladného mírného klimatu vysokých kopců, kde průměrná roční teplota klesá z 12–14 °C na 8–10 °C, přičemž ve vysokých polohách Apenin je ještě nižší. V nížině je podnebí kontinentální, s průměrnými ročními teplotami přibližně 16–14 °C, dostatečně dobrými podmínkami a Winklerovým indexem, který může dosáhnout přibližně 2 400 denostupňů ve srovnání s 1 800–2 200 denostupňů v různých nadmořských zónách a na kopcích. Tyto podmínky zajišťují optimální dozrání různých odrůd révy pěstovaných v oblasti Romagna.

Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nedostatek vody v létě zmírňují vysoká relativní vlhkost vzduchu, dostupnost povrchové vody, hluboké půdy a skutečnost, že více srážek spadne na kopcích a srážky jsou rovnoměrněji rozloženy.

Díky těmto půdním a klimatickým podmínkám je celá zeměpisná oblast CHZO „Rubicone“ mimořádně vhodná pro pěstování vína.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Díky významné vodní cestě, kterou představuje řeka Pád, a blízkosti moře ovládlo oblast Romagna několik civilizací, jež přinesly různé odrůdy a techniky pěstování vinné révy. Bezpochyby významným úspěchem bylo zdejší zdomácnění divoké vinné révy, o níž dodnes svědčí dvoudomá vinná réva vyskytující se v pobřežních borových lesích, avšak zásadní význam pro vznik kvalitních hroznů, odolných vůči chladným a vlhkým podmínkám panujícím v pláních oblasti Romagna, měla genetická introgrese blízkovýchodních odrůd do původního materiálu.

Tyto přírodní podmínky vedly k tomu, že se vinná réva pěstovala na vysokých stromech, kde měla být chráněna před jarním chladem (pozdní mrazy) a vlhkostí, způsobující rozvoj houbových chorob. V kopcovitých oblastech pak byly zaváděné odrůdy vystaveny podmínkám, které více odpovídaly podmínkám jejich původu, a mohly tak být pěstovány podle typické řecké metody gobelet, která se místy udržuje dodnes.

Klasikové latinské literatury zmiňují obzvláště úrodné vinice v oblastech mezi Rimini a Faenzou, přičemž dobrá pověst vín „Caesenas“ a „Faventinum“ svědčí o tom, že tato velká produkce neměla neblahý vliv na kvalitu vyráběných vín. Vinařství v oblasti Romagna se udrželo i po pádu Římské říše, a to díky politické kontinuitě Východořímské říše a klášterům, jež přispěly k rozvoji technik pro zajištění větší úrodnosti.

V 15. století se vedle vinic rozšířila praxe smíšeného pěstování plodin zvaná „piantata“, dosahující vrcholu v 18. století se zavedením společného pěstování plodin, která umožňovala pěstovat plodiny na třech úrovních: na nejvyšší úrovni se vyskytovaly vysoké stromy produkující ovoce, listy a dřevo, na mezilehlé úrovni výhonky révy s hrozny a při zemi se pěstovaly převážně fazole nebo jiné bylinné plodiny, které nepotřebovaly mnoho světla.

Je třeba poznamenat, že po celou dobu papežské vlády procházela oblast Romagna dlouhým obdobím hospodářského a sociálního úpadku (papežským panstvím byla v letech 1559–1796 a 1815–1860). Tento úpadek zasáhl i vinařství, a to do té míry, že koncem 19. století informovaly provinční komise Ústředního výboru pro odrůdy vinné révy, že vinařství je ve velmi špatném stavu a trpí velkým množstvím odrůd a nedostatkem technologií.

Ke zlepšení situace rozhodně nepřispěl ani výskyt padlí, plísně révové a mšičky révokazu, jež se rozšířily z Ameriky. Po první světové válce se vinice zničené révokazem začaly restrukturalizovat, přičemž došlo k výraznému omezení počtu odrůd vinné révy. K výraznějšímu technickému a technologickému rozvoji a zdokonalení vinařství v oblasti Romagna však došlo až v 60. letech 20. století. Díky systematizaci a předávání znalostí a zkušeností v duchu letité tradice dosáhla oblast Romagna v 90. letech 20. století dobré úrovně kvality produkce s řadou druhů vín, které mohou uspokojit rozličné nároky spotřebitelů.

B) Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst zeměpisnému původu

Výroba šumivých a perlivých vín těží ze zavedené tradice, dále rozvíjené novějšími technickými a technologickými vylepšeními. Výsledkem náležité péče při pěstování, sklizni a výrobě vína jsou svěží a čistá základní vína, z nichž následně po dobře řízeném druhotném kvašení vznikají mimořádně jemná a elegantní šumivá a perlivá vína.

Kvalita šumivých vín, perlivých vín a částečně zkvašených moštů je úzce spojena s kombinací odrůd v oblasti. Tyto odrůdy plodí hrozny specifických vlastností, z technologického hlediska vhodné pro výrobu daných druhů vín. K vyšší kvalitě konečného produktu navíc výrazně přispěl vývoj metod výroby perlivého a šumivého vína, které jsou založeny na zdokonalování tradičních metod (v láhvi) a/nebo v použití nejmodernějších zařízení.

Totéž platí pro částečně zkvašený hroznový mošt, ať již bílý, červený nebo růžový, který je vyráběn Charmatovou (nebo Martinottiho) metodou s cílem dodat konečnému produktu svěžest v kombinaci s mírným obsahem alkoholu.

Kvalitativní vlastnosti těchto druhů výrobků z révy vinné jsou výsledkem vzájemného působení vlastností prostředí (mírné, větrné klima s optimálními teplotními výkyvy a půda), technologických vlastností odrůd révy a znalostí vinařů v oblasti výběru pěstitelských a vinařských postupů.

Ve stručnosti jde o pojem „terroir“, kdy produkt je výsledkem příčinné souvislosti se zeměpisným původem.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Je třeba také připomenout, že oblast Romagna je vedle své významné vinařské tradice také kolébkou moderního ovocnářství a že pěstování ovoce ve spojení s menší náročností vinné révy vedlo k tomu, že se réva pěstuje pouze na méně úrodných půdách, a to na svazích a na „tvrdých“ rovinatých půdách.

Teplotní rozdíl mezi pahorkatinou a nížinou a vyšší vlhkost vzduchu v nížinách jsou důvodem, proč se zemědělci přiklonili k výběru pozdních odrůd révy s vyšší odolností vůči hnilobě, přičemž rané odrůdy byly ponechány pro pěstování ve vyšších nadmořských výškách a na severněji položených svazích vinařské oblasti Romagna.

Podzimní klima, které je často poměrně chladné, si v minulosti žádalo sušení hroznů, aby se zlepšily vlastnosti vín, pokud jde o jejich složení, a proto se používá technika zasychání hroznů.

Poměrně pozdní sklizeň a následný chladný podzim navíc měly na svědomí, že si víno během zimy zachovalo určité množství zbytkového cukru, který při stáčení do lahví začal v brzkém jarním teple znovu kvasit, a tak vznikl efekt přirozeného perlení. Tato běžná praxe vedla obyvatele oblasti Romagna k tomu, že si oblíbili jak sladká, tak suchá vína, ať už tichá, perlivá nebo šumivá.

V závislosti na terénu, zeměpisné poloze, půdě a podnebí lze optimálně spojit podmínky prostředí s odrůdami hroznů, a dát tak vzniknout těm nejlepším zástupcům různých druhů vín s CHZO „Rubicone“ vycházejícím z místní tradice.

Druh výrobků z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

A) Informace o vymezené zeměpisné oblasti

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Oblast CHZO „Rubicone“ zhruba kopíruje značně sporné hranice oblasti Romagna, které ve skutečnosti nebyly nikdy administrativně stanoveny, jde však o poměrně homogenní území z hlediska geografie, půdy a charakteru obyvatelstva, utvářenému společnými dějinami plnými obětí a útrap.

Vymezená oblast CHZO „Rubicone“ zahrnuje tři geomorfologicky odlišné oblasti, a to aluviální rovinu, podhůří a vlastní kopce, a je spojena se dvěma různými způsoby pěstování vína, založenými na dvou hlavních historických modelech: řeckém a etruském.

Apeniny v oblasti Romagna mají společný geologický původ, který sahá až do třetihor, a jsou tvořeny převážně vápencovými a jílovitými útvary. Geologickým útvarem, který je pro oblast Romagna vzhledem ke své rozloze nejcharakterističtější, je slínovo–písečná formace, pásmo různé šířky, v němž se postupně střídají vrstvy turbiditů a slínových pískovců. Během messinského období, kdy bylo Středozemní moře odříznuto od Atlantského oceánu, docházelo k ukládání evaporitických hornin (křída, anhydrit a kamenná sůl), které jsou v oblasti Romagna dobře patrné v místě zvaném Vena del Gesso („křídová žíla“).

Poté následovaly v pliocénu převážně jílovité usazeniny, které obvykle tvoří typickou stržovitou krajinu, jež se vyskytuje v nízkých údolích.

Podhorské půdy, obecně rovinaté, patří k nedávnému čtvrtohornímu prostředí a často jde o rozvinuté půdy, které neobsahují uhličitany.

V důsledku přirozené eroze a zásahů člověka vznikly v tomto sledu hornin přirozeně více či méně vápnité, jílovité a smíšené půdy a v místech, kde došlo ke smývání a chemické erozi, zbytkové půdy různého složení.

Rovina, která je aluviálního původu, je tvořena půdami s různou strukturou, od jílovité až po hlinitou, s celou řadou mezistupňů, přičemž obyvatelé oblasti Romagna na nich odjakživa pěstovali takové plodiny, kterým tyto půdy nejlépe vyhovují.

Území CHZO tedy zahrnuje širokou škálu terénů, které jsou však v rámci různě širokých pásem rovnoběžných s apeninským hřebenem poměrně jednotné a v jednotlivých provinciích (Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena a Rimini, vyznačující se menším výskytem bahnito–písčitých půd) velmi podobné.

Pokud jde o klima, Winklerův index udává, že od Apenin směrem do nížin hodnoty rostou, nicméně směrem k pobřeží opět klesají, a to v důsledku zmírňujícího účinku moře.

Teplota a množství srážek se liší v závislosti na nadmořské výšce oblastí. Mírné subkontinentální klima pahorkatin (hlavní vinařská oblast) přechází do chladného mírného klimatu vysokých kopců, kde průměrná roční teplota klesá z 12–14 °C na 8–10 °C, přičemž ve vysokých polohách Apenin je ještě nižší. V nížině je podnebí kontinentální, s průměrnými ročními teplotami přibližně 16–14 °C, dostatečně dobrými podmínkami a Winklerovým indexem, který může dosáhnout přibližně 2 400 denostupňů ve srovnání s 1 800–2 200 denostupňů v různých nadmořských zónách a na kopcích. Tyto podmínky zajišťují optimální dozrání různých odrůd révy pěstovaných v oblasti Romagna.

Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nedostatek vody v létě zmírňují vysoká relativní vlhkost vzduchu, dostupnost povrchové vody, hluboké půdy a skutečnost, že více srážek spadne na kopcích a srážky jsou rovnoměrněji rozloženy.

Díky těmto půdním a klimatickým podmínkám je celá zeměpisná oblast CHZO „Rubicone“ mimořádně vhodná pro pěstování vína.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Díky významné vodní cestě, kterou představuje řeka Pád, a blízkosti moře ovládlo oblast Romagna několik civilizací, jež přinesly různé odrůdy a techniky pěstování vinné révy. Bezpochyby významným úspěchem bylo zdejší zdomácnění divoké vinné révy, o níž dodnes svědčí dvoudomá vinná réva vyskytující se v pobřežních borových lesích, avšak zásadní význam pro vznik kvalitních hroznů, odolných vůči chladným a vlhkým podmínkám panujícím v pláních oblasti Romagna, měla genetická introgrese blízkovýchodních odrůd do původního materiálu.

Tyto přírodní podmínky vedly k tomu, že se vinná réva pěstovala na vysokých stromech, kde měla být chráněna před jarním chladem (pozdní mrazy) a vlhkostí, způsobující rozvoj houbových chorob. V kopcovitých oblastech pak byly zaváděné odrůdy vystaveny podmínkám, které více odpovídaly podmínkám jejich původu, a mohly tak být pěstovány podle typické řecké metody gobelet, která se místy udržuje dodnes.

Klasikové latinské literatury zmiňují obzvláště úrodné vinice v oblastech mezi Rimini a Faenzou, přičemž dobrá pověst vín „Caesenas“ a „Faventinum“ svědčí o tom, že tato velká produkce neměla neblahý vliv na kvalitu vyráběných vín. Vinařství v oblasti Romagna se udrželo i po pádu Římské říše, a to díky politické kontinuitě Východořímské říše a klášterům, jež přispěly k rozvoji technik pro zajištění větší úrodnosti.

V 15. století se vedle vinic rozšířila praxe smíšeného pěstování plodin zvaná „piantata“, dosahující vrcholu v 18. století se zavedením společného pěstování plodin, která umožňovala pěstovat plodiny na třech úrovních: na nejvyšší úrovni se vyskytovaly vysoké stromy produkující ovoce, listy a dřevo, na mezilehlé úrovni výhonky révy s hrozny a při zemi se pěstovaly převážně fazole nebo jiné bylinné plodiny, které nepotřebovaly mnoho světla.

Je třeba poznamenat, že po celou dobu papežské vlády procházela oblast Romagna dlouhým obdobím hospodářského a sociálního úpadku (papežským panstvím byla v letech 1559–1796 a 1815–1860). Tento úpadek zasáhl i vinařství, a to do té míry, že koncem 19. století informovaly provinční komise Ústředního výboru pro odrůdy vinné révy, že vinařství je ve velmi špatném stavu a trpí velkým množstvím odrůd a nedostatkem technologií.

Ke zlepšení situace rozhodně nepřispěl ani výskyt padlí, plísně révové a mšičky révokazu, jež se rozšířily z Ameriky. Po první světové válce se vinice zničené révokazem začaly restrukturalizovat, přičemž došlo k výraznému omezení počtu odrůd vinné révy. K výraznějšímu technickému a technologickému rozvoji a zdokonalení vinařství v oblasti Romagna však došlo až v 60. letech 20. století. Díky systematizaci a předávání znalostí a zkušeností v duchu letité tradice dosáhla oblast Romagna v 90. letech 20. století dobré úrovně kvality produkce s řadou druhů vín, které mohou uspokojit rozličné nároky spotřebitelů.

B) Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst zeměpisnému původu

Výroba šumivých a perlivých vín těží ze zavedené tradice, dále rozvíjené novějšími technickými a technologickými vylepšeními. Výsledkem náležité péče při pěstování, sklizni a výrobě vína jsou svěží a čistá základní vína, z nichž následně po dobře řízeném druhotném kvašení vznikají mimořádně jemná a elegantní šumivá a perlivá vína.

Kvalita šumivých vín, perlivých vín a částečně zkvašených moštů je úzce spojena s kombinací odrůd v oblasti. Tyto odrůdy plodí hrozny specifických vlastností, z technologického hlediska vhodné pro výrobu daných druhů vín. K vyšší kvalitě konečného produktu navíc výrazně přispěl vývoj metod výroby perlivého a šumivého vína, které jsou založeny na zdokonalování tradičních metod (v láhvi) a/nebo v použití nejmodernějších zařízení.

Totéž platí pro částečně zkvašený hroznový mošt, ať již bílý, červený nebo růžový, který je vyráběn Charmatovou (nebo Martinottiho) metodou s cílem dodat konečnému produktu svěžest v kombinaci s mírným obsahem alkoholu.

Kvalitativní vlastnosti těchto druhů výrobků z révy vinné jsou výsledkem vzájemného působení vlastností prostředí (mírné, větrné klima s optimálními teplotními výkyvy a půda), technologických vlastností odrůd révy a znalostí vinařů v oblasti výběru pěstitelských a vinařských postupů.

Ve stručnosti jde o pojem „terroir“, kdy produkt je výsledkem příčinné souvislosti se zeměpisným původem.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Je třeba také připomenout, že oblast Romagna je vedle své významné vinařské tradice také kolébkou moderního ovocnářství a že pěstování ovoce ve spojení s menší náročností vinné révy vedlo k tomu, že se réva pěstuje pouze na méně úrodných půdách, a to na svazích a na „tvrdých“ rovinatých půdách.

Teplotní rozdíl mezi pahorkatinou a nížinou a vyšší vlhkost vzduchu v nížinách jsou důvodem, proč se zemědělci přiklonili k výběru pozdních odrůd révy s vyšší odolností vůči hnilobě, přičemž rané odrůdy byly ponechány pro pěstování ve vyšších nadmořských výškách a na severněji položených svazích vinařské oblasti Romagna.

Podzimní klima, které je často poměrně chladné, si v minulosti žádalo sušení hroznů, aby se zlepšily vlastnosti vín, pokud jde o jejich složení, a proto se používá technika zasychání hroznů.

Poměrně pozdní sklizeň a následný chladný podzim navíc měly na svědomí, že si víno během zimy zachovalo určité množství zbytkového cukru, který při stáčení do lahví začal v brzkém jarním teple znovu kvasit, a tak vznikl efekt přirozeného perlení. Tato běžná praxe vedla obyvatele oblasti Romagna k tomu, že si oblíbili jak sladká, tak suchá vína, ať už tichá, perlivá nebo šumivá.

V závislosti na terénu, zeměpisné poloze, půdě a podnebí lze optimálně spojit podmínky prostředí s odrůdami hroznů, a dát tak vzniknout těm nejlepším zástupcům různých druhů vín s CHZO „Rubicone“ vycházejícím z místní tradice.

Druh výrobků z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

A) Informace o vymezené zeměpisné oblasti

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Oblast CHZO „Rubicone“ zhruba kopíruje značně sporné hranice oblasti Romagna, které ve skutečnosti nebyly nikdy administrativně stanoveny, jde však o poměrně homogenní území z hlediska geografie, půdy a charakteru obyvatelstva, utvářenému společnými dějinami plnými obětí a útrap.

Vymezená oblast CHZO „Rubicone“ zahrnuje tři geomorfologicky odlišné oblasti, a to aluviální rovinu, podhůří a vlastní kopce, a je spojena se dvěma různými způsoby pěstování vína, založenými na dvou hlavních historických modelech: řeckém a etruském.

Apeniny v oblasti Romagna mají společný geologický původ, který sahá až do třetihor, a jsou tvořeny převážně vápencovými a jílovitými útvary. Geologickým útvarem, který je pro oblast Romagna vzhledem ke své rozloze nejcharakterističtější, je slínovo–písečná formace, pásmo různé šířky, v němž se postupně střídají vrstvy turbiditů a slínových pískovců. Během messinského období, kdy bylo Středozemní moře odříznuto od Atlantského oceánu, docházelo k ukládání evaporitických hornin (křída, anhydrit a kamenná sůl), které jsou v oblasti Romagna dobře patrné v místě zvaném Vena del Gesso („křídová žíla“).

Poté následovaly v pliocénu převážně jílovité usazeniny, které obvykle tvoří typickou stržovitou krajinu, jež se vyskytuje v nízkých údolích.

Podhorské půdy, obecně rovinaté, patří k nedávnému čtvrtohornímu prostředí a často jde o rozvinuté půdy, které neobsahují uhličitany.

V důsledku přirozené eroze a zásahů člověka vznikly v tomto sledu hornin přirozeně více či méně vápnité, jílovité a smíšené půdy a v místech, kde došlo ke smývání a chemické erozi, zbytkové půdy různého složení.

Rovina, která je aluviálního původu, je tvořena půdami s různou strukturou, od jílovité až po hlinitou, s celou řadou mezistupňů, přičemž obyvatelé oblasti Romagna na nich odjakživa pěstovali takové plodiny, kterým tyto půdy nejlépe vyhovují.

Území CHZO tedy zahrnuje širokou škálu terénů, které jsou však v rámci různě širokých pásem rovnoběžných s apeninským hřebenem poměrně jednotné a v jednotlivých provinciích (Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena a Rimini, vyznačující se menším výskytem bahnito–písčitých půd) velmi podobné.

Pokud jde o klima, Winklerův index udává, že od Apenin směrem do nížin hodnoty rostou, nicméně směrem k pobřeží opět klesají, a to v důsledku zmírňujícího účinku moře.

Teplota a množství srážek se liší v závislosti na nadmořské výšce oblastí. Mírné subkontinentální klima pahorkatin (hlavní vinařská oblast) přechází do chladného mírného klimatu vysokých kopců, kde průměrná roční teplota klesá z 12–14 °C na 8–10 °C, přičemž ve vysokých polohách Apenin je ještě nižší. V nížině je podnebí kontinentální, s průměrnými ročními teplotami přibližně 16–14 °C, dostatečně dobrými podmínkami a Winklerovým indexem, který může dosáhnout přibližně 2 400 denostupňů ve srovnání s 1 800–2 200 denostupňů v různých nadmořských zónách a na kopcích. Tyto podmínky zajišťují optimální dozrání různých odrůd révy pěstovaných v oblasti Romagna.

Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nedostatek vody v létě zmírňují vysoká relativní vlhkost vzduchu, dostupnost povrchové vody, hluboké půdy a skutečnost, že více srážek spadne na kopcích a srážky jsou rovnoměrněji rozloženy.

Díky těmto půdním a klimatickým podmínkám je celá zeměpisná oblast CHZO „Rubicone“ mimořádně vhodná pro pěstování vína.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Díky významné vodní cestě, kterou představuje řeka Pád, a blízkosti moře ovládlo oblast Romagna několik civilizací, jež přinesly různé odrůdy a techniky pěstování vinné révy. Bezpochyby významným úspěchem bylo zdejší zdomácnění divoké vinné révy, o níž dodnes svědčí dvoudomá vinná réva vyskytující se v pobřežních borových lesích, avšak zásadní význam pro vznik kvalitních hroznů, odolných vůči chladným a vlhkým podmínkám panujícím v pláních oblasti Romagna, měla genetická introgrese blízkovýchodních odrůd do původního materiálu.

Tyto přírodní podmínky vedly k tomu, že se vinná réva pěstovala na vysokých stromech, kde měla být chráněna před jarním chladem (pozdní mrazy) a vlhkostí, způsobující rozvoj houbových chorob. V kopcovitých oblastech pak byly zaváděné odrůdy vystaveny podmínkám, které více odpovídaly podmínkám jejich původu, a mohly tak být pěstovány podle typické řecké metody gobelet, která se místy udržuje dodnes.

Klasikové latinské literatury zmiňují obzvláště úrodné vinice v oblastech mezi Rimini a Faenzou, přičemž dobrá pověst vín „Caesenas“ a „Faventinum“ svědčí o tom, že tato velká produkce neměla neblahý vliv na kvalitu vyráběných vín. Vinařství v oblasti Romagna se udrželo i po pádu Římské říše, a to díky politické kontinuitě Východořímské říše a klášterům, jež přispěly k rozvoji technik pro zajištění větší úrodnosti.

V 15. století se vedle vinic rozšířila praxe smíšeného pěstování plodin zvaná „piantata“, dosahující vrcholu v 18. století se zavedením společného pěstování plodin, která umožňovala pěstovat plodiny na třech úrovních: na nejvyšší úrovni se vyskytovaly vysoké stromy produkující ovoce, listy a dřevo, na mezilehlé úrovni výhonky révy s hrozny a při zemi se pěstovaly převážně fazole nebo jiné bylinné plodiny, které nepotřebovaly mnoho světla.

Je třeba poznamenat, že po celou dobu papežské vlády procházela oblast Romagna dlouhým obdobím hospodářského a sociálního úpadku (papežským panstvím byla v letech 1559–1796 a 1815–1860). Tento úpadek zasáhl i vinařství, a to do té míry, že koncem 19. století informovaly provinční komise Ústředního výboru pro odrůdy vinné révy, že vinařství je ve velmi špatném stavu a trpí velkým množstvím odrůd a nedostatkem technologií.

Ke zlepšení situace rozhodně nepřispěl ani výskyt padlí, plísně révové a mšičky révokazu, jež se rozšířily z Ameriky. Po první světové válce se vinice zničené révokazem začaly restrukturalizovat, přičemž došlo k výraznému omezení počtu odrůd vinné révy. K výraznějšímu technickému a technologickému rozvoji a zdokonalení vinařství v oblasti Romagna však došlo až v 60. letech 20. století. Díky systematizaci a předávání znalostí a zkušeností v duchu letité tradice dosáhla oblast Romagna v 90. letech 20. století dobré úrovně kvality produkce s řadou druhů vín, které mohou uspokojit rozličné nároky spotřebitelů.

B) Informace o zvláštních vlastnostech produktu, které lze přičíst zeměpisnému původu

Výroba šumivých a perlivých vín těží ze zavedené tradice, dále rozvíjené novějšími technickými a technologickými vylepšeními. Výsledkem náležité péče při pěstování, sklizni a výrobě vína jsou svěží a čistá základní vína, z nichž následně po dobře řízeném druhotném kvašení vznikají mimořádně jemná a elegantní šumivá a perlivá vína.

Kvalita šumivých vín, perlivých vín a částečně zkvašených moštů je úzce spojena s kombinací odrůd v oblasti. Tyto odrůdy plodí hrozny specifických vlastností, z technologického hlediska vhodné pro výrobu daných druhů vín. K vyšší kvalitě konečného produktu navíc výrazně přispěl vývoj metod výroby perlivého a šumivého vína, které jsou založeny na zdokonalování tradičních metod (v láhvi) a/nebo v použití nejmodernějších zařízení.

Totéž platí pro částečně zkvašený hroznový mošt, ať již bílý, červený nebo růžový, který je vyráběn Charmatovou (nebo Martinottiho) metodou s cílem dodat konečnému produktu svěžest v kombinaci s mírným obsahem alkoholu.

Kvalitativní vlastnosti těchto druhů výrobků z révy vinné jsou výsledkem vzájemného působení vlastností prostředí (mírné, větrné klima s optimálními teplotními výkyvy a půda), technologických vlastností odrůd révy a znalostí vinařů v oblasti výběru pěstitelských a vinařských postupů.

Ve stručnosti jde o pojem „terroir“, kdy produkt je výsledkem příčinné souvislosti se zeměpisným původem.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Je třeba také připomenout, že oblast Romagna je vedle své významné vinařské tradice také kolébkou moderního ovocnářství a že pěstování ovoce ve spojení s menší náročností vinné révy vedlo k tomu, že se réva pěstuje pouze na méně úrodných půdách, a to na svazích a na „tvrdých“ rovinatých půdách.

Teplotní rozdíl mezi pahorkatinou a nížinou a vyšší vlhkost vzduchu v nížinách jsou důvodem, proč se zemědělci přiklonili k výběru pozdních odrůd révy s vyšší odolností vůči hnilobě, přičemž rané odrůdy byly ponechány pro pěstování ve vyšších nadmořských výškách a na severněji položených svazích vinařské oblasti Romagna.

Podzimní klima, které je často poměrně chladné, si v minulosti žádalo sušení hroznů, aby se zlepšily vlastnosti vín, pokud jde o jejich složení, a proto se používá technika zasychání hroznů.

Poměrně pozdní sklizeň a následný chladný podzim navíc měly na svědomí, že si víno během zimy zachovalo určité množství zbytkového cukru, který při stáčení do lahví začal v brzkém jarním teple znovu kvasit, a tak vznikl efekt přirozeného perlení. Tato běžná praxe vedla obyvatele oblasti Romagna k tomu, že si oblíbili jak sladká, tak suchá vína, ať už tichá, perlivá nebo šumivá.

V závislosti na terénu, zeměpisné poloze, půdě a podnebí lze optimálně spojit podmínky prostředí s odrůdami hroznů, a dát tak vzniknout těm nejlepším zástupcům různých druhů vín s CHZO „Rubicone“ vycházejícím z místní tradice.

Druh výrobků z révy vinné

11. Částečně zkvašený hroznový mošt

Shrnutí souvislosti

A) Informace o vymezené zeměpisné oblasti

1) Přírodní faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Oblast CHZO „Rubicone“ zhruba kopíruje značně sporné hranice oblasti Romagna, které ve skutečnosti nebyly nikdy administrativně stanoveny, jde však o poměrně homogenní území z hlediska geografie, půdy a charakteru obyvatelstva, utvářenému společnými dějinami plnými obětí a útrap.

Vymezená oblast CHZO „Rubicone“ zahrnuje tři geomorfologicky odlišné oblasti, a to aluviální rovinu, podhůří a vlastní kopce, a je spojena se dvěma různými způsoby pěstování vína, založenými na dvou hlavních historických modelech: řeckém a etruském.

Apeniny v oblasti Romagna mají společný geologický původ, který sahá až do třetihor, a jsou tvořeny převážně vápencovými a jílovitými útvary. Geologickým útvarem, který je pro oblast Romagna vzhledem ke své rozloze nejcharakterističtější, je slínovo–písečná formace, pásmo různé šířky, v němž se postupně střídají vrstvy turbiditů a slínových pískovců. Během messinského období, kdy bylo Středozemní moře odříznuto od Atlantského oceánu, docházelo k ukládání evaporitických hornin (křída, anhydrit a kamenná sůl), které jsou v oblasti Romagna dobře patrné v místě zvaném Vena del Gesso („křídová žíla“).

Poté následovaly v pliocénu převážně jílovité usazeniny, které obvykle tvoří typickou stržovitou krajinu, jež se vyskytuje v nízkých údolích.

Podhorské půdy, obecně rovinaté, patří k nedávnému čtvrtohornímu prostředí a často jde o rozvinuté půdy, které neobsahují uhličitany.

V důsledku přirozené eroze a zásahů člověka vznikly v tomto sledu hornin přirozeně více či méně vápnité, jílovité a smíšené půdy a v místech, kde došlo ke smývání a chemické erozi, zbytkové půdy různého složení.

Rovina, která je aluviálního původu, je tvořena půdami s různou strukturou, od jílovité až po hlinitou, s celou řadou mezistupňů, přičemž obyvatelé oblasti Romagna na nich odjakživa pěstovali takové plodiny, kterým tyto půdy nejlépe vyhovují.

Území CHZO tedy zahrnuje širokou škálu terénů, které jsou však v rámci různě širokých pásem rovnoběžných s apeninským hřebenem poměrně jednotné a v jednotlivých provinciích (Bologna, Ravenna, Forlì–Cesena a Rimini, vyznačující se menším výskytem bahnito–písčitých půd) velmi podobné.

Pokud jde o klima, Winklerův index udává, že od Apenin směrem do nížin hodnoty rostou, nicméně směrem k pobřeží opět klesají, a to v důsledku zmírňujícího účinku moře.

Teplota a množství srážek se liší v závislosti na nadmořské výšce oblastí. Mírné subkontinentální klima pahorkatin (hlavní vinařská oblast) přechází do chladného mírného klimatu vysokých kopců, kde průměrná roční teplota klesá z 12–14 °C na 8–10 °C, přičemž ve vysokých polohách Apenin je ještě nižší. V nížině je podnebí kontinentální, s průměrnými ročními teplotami přibližně 16–14 °C, dostatečně dobrými podmínkami a Winklerovým indexem, který může dosáhnout přibližně 2 400 denostupňů ve srovnání s 1 800–2 200 denostupňů v různých nadmořských zónách a na kopcích. Tyto podmínky zajišťují optimální dozrání různých odrůd révy pěstovaných v oblasti Romagna.

Roční srážky činí 600 až 800 mm a vyskytují se především na podzim a v menší míře na jaře. Nedostatek vody v létě zmírňují vysoká relativní vlhkost vzduchu, dostupnost povrchové vody, hluboké půdy a skutečnost, že více srážek spadne na kopcích a srážky jsou rovnoměrněji rozloženy.

Díky těmto půdním a klimatickým podmínkám je celá zeměpisná oblast CHZO „Rubicone“ mimořádně vhodná pro pěstování vína.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Díky významné vodní cestě, kterou představuje řeka Pád, a blízkosti moře ovládlo oblast Romagna několik civilizací, jež přinesly různé odrůdy a techniky pěstování vinné révy. Bezpochyby významným úspěchem bylo zdejší zdomácnění divoké vinné révy, o níž dodnes svědčí dvoudomá vinná réva vyskytující se v pobřežních borových lesích, avšak zásadní význam pro vznik kvalitních hroznů, odolných vůči chladným a vlhkým podmínkám panujícím v pláních oblasti Romagna, měla genetická introgrese blízkovýchodních odrůd do původního materiálu.

Tyto přírodní podmínky vedly k tomu, že se vinná réva pěstovala na vysokých stromech, kde měla být chráněna před jarním chladem (pozdní mrazy) a vlhkostí, způsobující rozvoj houbových chorob. V kopcovitých oblastech pak byly zaváděné odrůdy vystaveny podmínkám, které více odpovídaly podmínkám jejich původu, a mohly tak být pěstovány podle typické řecké metody gobelet, která se místy udržuje dodnes.

Klasikové latinské literatury zmiňují obzvláště úrodné vinice v oblastech mezi Rimini a Faenzou, přičemž dobrá pověst vín „Caesenas“ a „Faventinum“ svědčí o tom, že tato velká produkce neměla neblahý vliv na kvalitu vyráběných vín. Vinařství v oblasti Romagna se udrželo i po pádu Římské říše, a to díky politické kontinuitě Východořímské říše a klášterům, jež přispěly k rozvoji technik pro zajištění větší úrodnosti.

V 15. století se vedle vinic rozšířila praxe smíšeného pěstování plodin zvaná „piantata“, dosahující vrcholu v 18. století se zavedením společného pěstování plodin, která umožňovala pěstovat plodiny na třech úrovních: na nejvyšší úrovni se vyskytovaly vysoké stromy produkující ovoce, listy a dřevo, na mezilehlé úrovni výhonky révy s hrozny a při zemi se pěstovaly převážně fazole nebo jiné bylinné plodiny, které nepotřebovaly mnoho světla.

Je třeba poznamenat, že po celou dobu papežské vlády procházela oblast Romagna dlouhým obdobím hospodářského a sociálního úpadku (papežským panstvím byla v letech 1559–1796 a 1815–1860). Tento úpadek zasáhl i vinařství, a to do té míry, že koncem 19. století informovaly provinční komise Ústředního výboru pro odrůdy vinné révy, že vinařství je ve velmi špatném stavu a trpí velkým množstvím odrůd a nedostatkem technologií.

Ke zlepšení situace rozhodně nepřispěl ani výskyt padlí, plísně révové a mšičky révokazu, jež se rozšířily z Ameriky. Po první světové válce se vinice zničené révokazem začaly restrukturalizovat, přičemž došlo k výraznému omezení počtu odrůd vinné révy. K výraznějšímu technickému a technologickému rozvoji a zdokonalení vinařství v oblasti Romagna však došlo až v 60. letech 20. století. Díky systematizaci a předávání znalostí a zkušeností v duchu letité tradice dosáhla oblast Romagna v 90. letech 20. století dobré úrovně kvality produkce s řadou druhů vín, které mohou uspokojit rozličné nároky spotřebitelů.

B) Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Částečně zkvašený hroznový mošt se získává částečným kvašením hroznového moštu, jehož výsledkem je produkt, který je charakteristický svou svěžestí a intenzivními ovocnými tóny, jakož i nízkým obsahem alkoholu (skutečný obsah alkoholu musí být vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v % objemových). Dnes se produkt získává zastavením kvašení filtrací nebo odstředěním a použitím dalších povolených úprav a postupů.

Produkt má ve vinařské oblasti Romagna dlouhou tradici, hrozny se drtily přímo na poli a poté se převážely do vinných sklepů v sudech (castellata). V těchto podmínkách se nevyhnutelně spustil proces fermentace, v neposlední řadě také proto, že okamžité síření bylo vzácné a přeprava nebyla tak rychlá. Tradice výroby částečně zkvašených moštů je tedy v oblasti Romagna skutečně velmi dlouhá; když se produkt poprvé dostal ve větším měřítku na trh mimo region, mohlo se jednat o mošt, zejména z odrůdy Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci napsal: „Výroba

filtrovaných moštů byla v oblasti kolem Neapole známá již od počátku 19. století díky přípravě vína ‚lambiccato'. Kvůli krizi způsobené plísní padlí pocházela produkce především z Apulie, která se mezitím stala centrem velkovýroby sladkých filtrovaných moštů. V roce 1875 začal na severu země Carlo Gancia vyrábět vysoce ceněné italské šumivé víno, když použil šampaňskou metodu na víno Moscato Canelli. Toto odvětví se pak prosadilo i v jiných částech Itálie, a protože produkce v Apulii přestala stačit, lidé se pustili do výroby také v oblasti Romagna, zejména v obcích Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola atd." (Vite e vino in Romagna [Réva a víno v oblasti Romagna], 2007).

Význam sladkých filtrovaných moštů z oblasti Romagna potvrzuje i první italský gastronomický průvodce vydaný Italským turistickým klubem v roce 1931, který uvádí, že: „V oblasti Lugo se také hojně prodávají sladká filtrovaná bílá vína, známá jako bílé filtráty z oblasti Romagna" (Italský turistický klub, 1931).

Stejně jako jakákoli jiná tradice je i výroba částečně zkvašených moštů odvozena od zvyků, které se šíří, protože našly ideální podmínky pro zdárný výsledek. V tomto případě jsou to vhodné prostředí a kombinace odrůd, které jsou obzvláště vhodné k tomu, aby konečnému produktu zajistily čerstvost a mírný obsah alkoholu.

V posledních letech se začala těšit oblibě výroba a obchod s částečně zkvašenými bílými, červenými a růžovými mošty vyrobenými metodou Charmat (Martinotti). Částečně zkvašený hroznový mošt se celoročně skladuje ve sklepích a používá se k slazení tichých, perlivých a šumivých vín. Jedná se tedy o univerzální produkt, který je prodáván jednak jako samostatný výrobek, jednak pro vylepšení jiných výrobků, čímž výrazně přispívá k jejich vyšší kvalitě. Souhra přírodních faktorů, zkušeností provozovatelů a moderních zemědělských a vinařských technik umožňuje vyrábět kvalitní vína, jejichž vlastnosti souvisí jak s oblastí produkce, tak s odrůdami révy, z nichž pocházejí.

Proto je i v tomto případě příčinná souvislost založena na specifické kvalitě produktu, kterou lze vyjádřit pojmem „terroir", tj. zeměpisný původ a jeho environmentální, pěstitelský a kulturní kontext.

C) Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)

Je třeba také připomenout, že oblast Romagna je vedle své významné vinařské tradice také kolébkou moderního ovocnářství a že pěstování ovoce ve spojení s menší náročností vinné révy vedlo k tomu, že se réva pěstuje pouze na méně úrodných půdách, a to na svazích a na „tvrdých" rovinatých půdách.

Teplotní rozdíl mezi pahorkatinou a nížinou a vyšší vlhkost vzduchu v nížinách jsou důvodem, proč se zemědělci přiklonili k výběru pozdních odrůd révy s vyšší odolností vůči hnilobě, přičemž rané odrůdy byly ponechány pro pěstování ve vyšších nadmořských výškách a na severněji položených svazích vinařské oblasti Romagna.

Podzimní klima, které je často poměrně chladné, si v minulosti žádalo sušení hroznů, aby se zlepšily vlastnosti vín, pokud jde o jejich složení, a proto se používá technika zasychání hroznů.

Poměrně pozdní sklizeň a následný chladný podzim navíc měly na svědomí, že si víno během zimy zachovalo určité množství zbytkového cukru, který při stáčení do lahví začal v brzkém jarním teple znovu kvasit, a tak vznikl efekt přirozeného perlení. Tato běžná praxe vedla obyvatele oblasti Romagna k tomu, že si oblíbili jak sladká, tak suchá vína, ať už tichá, perlivá nebo šumivá.

V závislosti na terénu, zeměpisné poloze, půdě a podnebí lze optimálně spojit podmínky prostředí s odrůdami hroznů, a dát tak vzniknout těm nejlepším zástupcům různých druhů vín s CHZO „Rubicone" vycházejícím z místní tradice.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Volitelný údaj na etiketě

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

V případě typu „Passito“ může být na etiketě uveden výraz „appassimento“ (sušení), a to stejně velkými nebo menšími písmeny ve srovnání s označením „Rubicone“, v souladu s platnými právními předpisy EU.

Popis požadavku/odchylky

Odchylky pro výrobu vína a druhotné kvašení

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

V souladu s platnými právními předpisy EU lze v případě druhů „víno“ a „částečně zkvašený hroznový mošt“, jakož i ve vymezené oblasti produkce hroznů provádět vinifikace rovněž v celém regionu Emilia Romagna; pokud jde o druhy „perlivé“ a „šumivé“, mohou být zpracovatelské postupy (vedlejší kvašení) prováděny také v oblastech sousedících s regionem Emilia Romagna (Veneto, Lombardie, Piemont, Marche a Toskánsko), kde jsou k dispozici vhodná zařízení pro druhotné kvašení.

Popis požadavku/odchylky

Zvláštní ustanovení týkající se balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Vína a částečně zkvašený hroznový mošt s chráněným zeměpisným označením „Rubicone“ mohou být v souladu s platnými právními předpisy uváděna ke spotřebě v nádobách vyrobených z materiálů vhodných pro styk s potravinami. Jsou-li baleny do lahví, mohou být předkládány s jakýmkoli typem uzávěru, včetně špuntu hříbkového tvaru chyceného do drátěného košíku tradičně používaného v oblasti produkce.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23471