C/2026/257

26.1.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/257)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Rubicone«

EU-referencenummer: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Rubicone«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug – afdelingen for fødevaresuverænitet og ridesport

6. **Klassificering som standardændring**

Det bekræftes, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil.

Denne ændring er omfattet af definitionen på en standardændring som fastsat i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den:

— ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

— ikke risikerer at ugyldiggøre den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

— ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Medtagelse af to nye druesorter, der kan anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse [*sic*] »Rubicone« med angivelse af en sort druesort

Beskrivelse

Der er medtaget to nye druesorter, der kan anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse [sic] »Rubicone« med angivelse af druesorten på etiketten. De to sorter er Merlese N. og Merlot Khorus N.

Denne ændring vedrører artikel 2 i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører punktet om druesorter i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Angivelse af drueudbyttet pr. hektar for de to nye sorter

Beskrivelse

Drueudbyttet pr. hektar (22 ton pr. hektar) er blevet angivet for de nye sorter Merlese N. og Merlot Khorus N.

Denne ændring vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører punktet om maksimale udbytter i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af emballagen til vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone«

Beskrivelse

Ordet »glas« udgår i forbindelse med aftapning på flaske, da det ud over glas bliver tilladt at anvende andre emballagematerialer til at fremstille flasker. De omfatter materialer, der i øjeblikket anses for at være mere bæredygtige end glas, da de kan genanvendes med meget lavere energiomkostninger, har en meget lavere indvirkning på de CO_2-emissioner, der er forbundet med produktionen, er lettere at håndtere og transportere og kan genanvendes ved meget lavere temperaturer.

Denne ændring vedrører artikel 8 i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ajourføring af oplysningerne om kontrolorganet

Beskrivelse

Efter ændringerne af forordning (EU) nr. 1308/2013 med ikrafttrædelsen af forordning (EU) 2024/1143 er det ikke længere nødvendigt at angive navn og adresse på de myndigheder eller organer, der kontrollerer, at bestemmelserne i produktspecifikationen er overholdt, og at angive deres specifikke opgaver i produktspecifikationen.

Derudover skal medlemsstaterne i henhold til artikel 40, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143 nu offentliggøre navne og adresser på de kompetente myndigheder, organer med delegerede opgaver og fysiske personer, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 39, stk. 3, for hvert produkt, der er omfattet af en geografisk betegnelse, og ajourføre disse oplysninger.

Derfor er artiklen med henvisninger til kontrolorganet blevet ændret, og oplysningerne heri er blevet erstattet med en henvisning til offentliggørelsen på det officielle websted for medlemsstatens kompetente myndighed.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Redaktionelle ændringer af produktspecifikationen, som ikke påvirker tekstens indhold

Beskrivelse

Der er foretaget redaktionelle ændringer af artikler i produktspecifikationen, som ikke påvirker tekstens indhold. De består i ajourføringer eller sletninger af henvisninger til retsakter.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Rubicone«

EU-referencenummer: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Rubicone«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

11. Delvis gæret druemost

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Bianco [hvidvin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft

Duft: behageligt intens med dominerende blomster- og/eller frugtagtige noter, der varierer alt efter de anvendte druesorter og dyrkningsmiljøet.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Bianco Vivace [livlig hvidvin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul.

Duft

Duft: behageligt intens med blomster- og frugtagtige noter i forskellige kombinationer alt efter de anvendte druesorter.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Bianco Frizzante [hvid perlevin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul.

Duft

Duft: behageligt intens med hovedsagelig friske blomster- og frugtagtige noter i forskellige kombinationer alt efter de anvendte druesorter.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Bianco Spumante [mousserende hvidvin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul.

Duft

Duft: friske blomster- og frugtagtige noter, der kan være kombineret med en duft af brødskorpe af varierende intensitet, alt efter hvor længe den har lagret på bærmen.

Smag

Smag: fra brut nature til sød, frisk og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosso [rødvin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft

Duft: frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter (navnlig violer) og/eller krydrede noter.

Smag

Smag: fra tør til sød, blød og med det helt rette syreindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosso Passito [rødvin af delvis tørrede druer]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft

Duft: frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter og/eller krydrede noter.

Smag

Smag: fra tør til sød, karakteristisk og afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosso Vivace [livlig rødvin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter i forskellige kombinationer alt efter de anvendte druesorter og dyrkningsområdet.

Smag

Smag: fra tør til sød, blød og med det helt rette syreindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosso Frizzante [rød perlevin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld med en behagelig friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosso Novello [ny rødvin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: klar rubinrød.

Duft

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter.

Smag

Smag: blød og med det helt rette syreindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosato [rosévin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft

Duft: dominerende frugtagtige noter.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosato Vivace [livlig rosévin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft

Duft: dominerende frugtagtige noter.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosato Frizzante [rosé perlevin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft

Duft: lette, blomsteragtige noter ledsaget af mere udtalte frugtagtige noter.

Smag

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosato Spumante [mousserende rosévin]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft

Duft: blomster- og frugtagtige noter, som ledsages af et strejf af gær, alt efter hvor længe vinen har lagret på bærmen.

Smag

Smag: fra brut nature til sød, frisk og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« med angivelse af en hvid druesort (herunder typerne Frizzante, Spumante og Vivace)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft

Duft: behageligt intens med en bred vifte af blomster- og/eller frugtagtige noter af varierende sammensætning og intensitet alt efter druesorten og dyrkningsmiljøet. Typen Spumante kan også have et strejf af gær, alt efter hvor længe vinen har lagret på bærmen. Vine med angivelse af druesorterne Famoso, Moscato eller Malvasia kan have mere eller mindre udtalte noter af muskatel og roser.

Smag

Smag: fra tør til sød, med varierende friskhed og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« med angivelse af en sort druesort (herunder typerne Frizzante og Vivace)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft

Duft: frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter og/eller krydrede noter.

Smag

Smag: fra tør til sød, med varierende grader af blødhed og friskhed alt efter typen, smagfuld og fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosato med angivelse af druesorten i henhold til artikel 2, stk. 4, herunder typerne Vivace og Frizzante

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft

Duft: blomster- og frugtagtige noter, som ledsages af et strejf af gær, alt efter hvor længe vinen har lagret på bærmen.

Smag

Smag: fra brut nature til sød, frisk og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 12,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Passito med angivelse af en eller to sorte druesorter i henhold til artikel 2, stk. 4

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft

Duft: frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter og/eller krydrede noter.

Smag

Smag: fra tør til sød, karakteristisk og afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 13 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Novello med angivelse af en sort druesort

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: klar rubinrød af varierende intensitet og med røde til violette strejf alt efter druesorten.

Duft

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter.

Smag

Smag: blød og med det helt rette syreindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [rød delvis gæret druemost]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: forholdsvis dyb lillarød.

Duft

Duft: frugtagtig med en god intensitet.

Smag

Smag: sød, harmonisk og afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	1
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det virkelige alkoholindhold i volumen skal være over 1 % og under 3/5 af det totale alkoholindhold i volumen.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [hvid delvis gæret druemost]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: fra strågul til gyldengul af varierende intensitet.

Duft

Duft: frugt- og blomsteragtig.

Smag

Smag: sød, harmonisk og afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	1
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det virkelige alkoholindhold i volumen skal være over 1 % og under 3/5 af det totale alkoholindhold i volumen.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

»Rubicone« Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [rosé delvis gæret druemost]

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer.

Duft

Duft: frugt- og blomsteragtig.

Smag

Smag: sød, harmonisk og afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	1
Minimalt totalt syreindhold:	3,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Det virkelige alkoholindhold i volumen skal være over 1 % og under 3/5 af det totale alkoholindhold i volumen.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Berigelse – sødning og eftergæring

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevante restriktioner for fremstilling af vinene

Beskrivelse

Det naturlige alkoholindhold i volumen i vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« kan øges ved hjælp af en berigelsesproces inden for grænserne af og i henhold til procedurerne i EU-lovgivningen.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Rosso (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	208
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Rosato (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	208
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Rosso Passito

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	130
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Pinot Grigio (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	160
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Malbo Gentile Passito

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	110
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Uva Longanesi Passito

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	115
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Sangiovese Passito

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	125
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Alicante (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	160
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Ancellotta (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	160
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Barbera (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Bombino Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Cabernet Franc (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Cabernet Sauvignon (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Canina Nera (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	208
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Centesimino (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	120
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Chardonnay (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Ciliegiolo (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Famoso (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Fortana (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	208
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Garganega (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Malvasia (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Manzoni Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Marzemino (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	200
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Merlot (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Montù (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Moscato Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Müller Thurgau (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Negretto (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Grechetto Gentile (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Pinot Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Pinot Nero (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Raboso (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Riesling (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Riesling Italico (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Sangiovese (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	200
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Sauvignon (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	192
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Syrah (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Trebbiano (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Uva Longanesi (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	184
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Verdicchio Bianco (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Spumante)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	232
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Merlese (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Rubicone Merlot Khorus (herunder delvis gæret druemost, Vivace, Frizzante og Novello)

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	176
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Druedyrkningsområdet for vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« og delvis gæret druemost omfatter hele det administrative område i provinserne Forlì-Cesena, Ravenna og Rimini samt kommunerne Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano og Ozzano Emilia i provinsen Bologna.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ produktets kvalitet

☑ andre kendetegn

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

A) Oplysninger om det geografiske område

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« følger stort set Romagnas meget omdiskuterede grænser, som faktisk aldrig er blevet fastlagt ud fra et administrativt synspunkt, men som definerer et ret ensartet område med hensyn til geografi, jordbund og befolkningens karakter, der er præget af en fælles historie med ofre og vanskelige forhold.

Det afgrænsede område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« omfatter tre geomorfologisk adskilte områder, nemlig den alluviale slette, forbjergene og de egentlige bakker, og to forskellige vindyrkningsmetoder, som er baseret på de to vigtigste historiske modeller, nemlig den græske og den etruskiske metode.

Apenninerne i Romagna har en fælles geologisk oprindelse, der går tilbage til Tertiær, og består generelt af kalksten og lerformationer. Den geologiske formation, der er mest karakteristisk for Romagna på grund af sin størrelse, er mergel- og sandformationen, som er et bånd med varierende bredde af på hinanden følgende skiftevise lag af turbidit og mergelholdige sandsten. I Messinien, hvor Middelhavet blev adskilt fra Atlanterhavet, blev der aflejret evaporitter (kridt, anhydrit og stensalt), som i Romagna tydeligt kan ses i Vena del Gesso [»kridtåren«].

Derefter kom de primært lerholdige aflejringer fra Pliocæn, som ofte har det typiske eroderede landskab, der findes i de lave dale.

Jorden i forbjergene, som generelt er plan, stammer fra Sen Kvartær. Den er ofte meget udviklet og har en tendens til at være dekarboniseret.

På grund af naturlig erosion og menneskelig indgriben har disse lag af klipper på naturlig vis givet en mere eller mindre kalkholdig, lerholdig og blandet jord og – de steder, hvor der har fundet udvaskning og kemisk erosion sted – residualjord af forskellig sammensætning.

Sletten, som er af alluvial oprindelse, består af jord med en tekstur, der går fra lerjord til svær lerjord, og med en lang række mellemliggende sammensætninger, som befolkningen i Romagna altid har forstået at matche med de ideelle afgrøder.

BGB-området omfatter således en bred vifte af landskaber, men disse er ret ensartede inden for de bånd med varierende bredde, der løber parallelt med Apenninerne, og som er relativt ens i de forskellige berørte provinser, nemlig Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini (ringere forekomst af mergel- og sandholdig jord).

Hvad klimaet angår, giver Winkler-indekset stigende værdier fra Apenninerne til sletten, som derefter falder igen ud mod kysten på grund af havets dæmpende virkning.

Temperaturen og nedbørsmængderne varierer alt efter de forskellige områders højde over havet. Klimaet går fra et tempereret subkontinentalt klima i det bakkede område (det største vindyrkningsområde) til et køligt tempereret klima på de høje bakker, hvor den årlige gennemsnitstemperatur falder fra 12-14 °C til 8-10 °C og endnu lavere i de høje Apenniner. På sletten er klimaet mere kontinentalt med gennemsnitlige årlige temperaturer på ca. 14-16 °C, tilstrækkelig blæst og et Winkler-indeks, der kan gå op til ca. 2 400 graddage sammenlignet med 1 800-2 200 graddage i de forskellige højdeområder og på bakkerne. Disse forhold sikrer, at de forskellige druesorter, der dyrkes i Romagna, opnår den optimale modenhed.

Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er hovedsagelig koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Sommerens vandstress afbødes af en høj relativ luftfugtighed, tilgængeligheden af overfladevand, den dybe jord og det forhold, at bakkerne får mere nedbør, og at nedbørsmængden er mere jævnt fordelt.

Disse jordbunds- og klimafaktorer er med til at gøre hele det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« særlig velegnet til vindyrkning.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

En vigtig vandvej som Po og havets nærhed bragte forskellige civilisationer til Romagna, og med dem fulgte forskellige druesorter og dyrkningsteknikker. Domesticeringen af vilde druesorter på stedet var utvivlsomt et vigtigt resultat, som den dag i dag kan ses på forekomsten af dioeciske vinstokke i fyrreskovene ved kysten, men den genetiske indarbejdning af mellemøstlige sorter i det naturligt hjemmehørende materiale var afgørende for at få druer af god kvalitet, der også er velegnede til kolde og fugtige forhold som dem, der findes på Romagnas sletter.

Disse miljøforhold førte til, at vinstokkene blev beskåret til høje træer for at undgå kulden om foråret (sen frost) og fugtigheden, der fremmer udviklingen af svampesygdomme. I de bakkede områder havde de indførte sorter dog forhold, som i højere grad svarede til forholdene på deres oprindelsessteder, og de kunne beskæres efter den typiske græske gobeletmetode, som stadig anvendes sporadisk i dag.

I de latinske klassikere nævner man de særligt produktive vinstokke i områderne mellem Rimini og Faenza, men det betyder ikke, at de fremstillede vine ikke havde en vis kvalitet, når man tænker på »Caesenas«- og »Faventinum«-vinenes omdømme. Efter Romerrigets fald blev vindyrkningen i Romagna opretholdt takket være det østlige Romerriges politiske kontinuitet og klostrenes bidrag til udviklingen af teknikker til at forbedre afgrøderne.

I det 15. århundrede blev »piantata«-metoden med blandet dyrkning udbredt sammen med vinmarkerne, og den nåede sit højdepunkt i det 18. århundrede med indførelsen af fælles afgrøder, hvor den gjorde det muligt at dyrke afgrøder på tre niveauer: På det højeste niveau var der høje træer, som gav frugt, blade og tømmer, på mellemniveauet var der vinskud og drueklaser, og på jorden blev der hovedsagelig dyrket bønner eller andre urteagtige afgrøder, som ikke behøvede så meget lys.

Det skal bemærkes, at Romagna oplevede en lang periode med økonomisk og social tilbagegang under hele pavevældet (der var pavedømme fra 1559 til 1796 og fra 1815 til 1860). Denne tilbagegang påvirkede også vindyrkningen i et sådant omfang, at provinskommissionerne for det centrale druesortsudvalg i slutningen af det 19. århundrede rapporterede, at vindyrkningen var i en meget alvorlig tilstand med et væld af druesorter og en mangel på teknologi.

Situationen blev bestemt ikke bedre, efter at der kom meldug, vinskimmel og phylloxera fra Amerika. Efter Første Verdenskrig begyndte omstruktureringen af de vinmarker, der var blevet ødelagt af phylloxera, med en betydelig begrænsning af antallet af druesorter. Det var dog først i 1960'erne, at der skete en mere markant teknisk og teknologisk udvikling og forbedring af vindyrkningen i Romagna. Stratificeringen af viden og erfaring med en ældgammel tradition gjorde det muligt for Romagna at opnå et godt kvalitetsniveau i 1990'erne med en række vintyper, der er i stand til at opfylde forbrugernes mest forskelligartede behov.

B) Nærmere oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, der i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske område

»Rubicone« hvidvine har en række farver, der går fra strågul til gyldengul, med et skær, som varierer fra gul tone i tone til lysegrøn eller kobber, sådan som det er tilfældet med Pinot Grigio. I næsen kendetegnes vinene ved deres fine aromaer med delikate blomsternoter af akacie og hvidtjørn samt frugtagtige noter, som generelt afspejler den primære druesort, der er anvendt. Smagen spænder vidt mellem tør og sød, og den er harmonisk, velstruktureret, frisk og smagfuld.

»Rubicone« rosévine har en lyserød farve af varierende intensitet, som hovedsagelig afhænger af den anvendte vinfremstillingsproces. Smagen er frisk og harmonisk og går fra tør til sød med en afbalanceret syrlighed. Navnlig typen »Rubicone« Rosato Sangiovese skal fremhæves. Den har forbindelse til den lokale tradition, da »salasso«-metoden med en delvis fjernelse af saften tidligere blev anvendt til at give ny kraft til Sangiovese Rosso-vin, hvor den fjernede most blev anvendt til at fremstille rosévin. Teknologien muliggør nu en bedre definition af denne type med aromaer, der går fra blomsteragtige aromaer af violer til noter af røde frugter, som netop er blevet modne (f.eks. jordbær, hindbær, kirsebær og ribs).

»Rubicone« rødvine har en rubinrød farve, som varierer i intensitet alt efter druesorten og de anvendte vinfremstillings- og udblødningsteknikker. De har også indflydelse på den aromatiske komponent, som kommer til udtryk i frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter (navnlig violer, men også roser) og/eller krydrede noter. Smagen kan gå fra tør til sød, er behageligt blød og har det helt rette syreindhold.

I Novello-rødvinene kommer de aromaer og den smag til udtryk, der er forbundet med den særlige vinfremstillingsteknik med udblødning under kulsyretryk, som fremhæver deres vinøse profil og druesortens typiske noter.

»Rubicone« Passito-vine har en rubinrød farve af varierende intensitet. I næsen har de frugtagtige noter af varierende modenhed, undertiden ledsaget af blomsternoter og/eller krydrede noter. Smagen kan gå fra tør til sød og er harmonisk med en god struktur og et afbalanceret syreindhold.

Disse vines kvalitetsegenskaber afhænger af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet. Det tempererede klima med god ventilation, den veldrænede jord med tilstrækkelig vandtilgængelighed og variationerne mellem nat- og dagtemperaturerne, når druerne modnes, sikrer en optimal modning af drueklaserne, hvilket resulterer i druer med et godt sukker- og syreindhold og et fremragende udtryk for alle de andre kvalitetsegenskaber og organoleptiske egenskaber, der er specifikke for de enkelte sorter, og som afspejles i de vine, der fremstilles af dem.

Hvad angår fremstillingen af Passito-vin, er valget af tørringsmetode vigtigt. Tørring kan finde sted enten på planten eller i tørrehuse (lokaler, der traditionelt anvendes til denne praksis). Tørringsperiodens længde varierer og afhænger af de egenskaber, som vinproducenten ønsker at få frem i slutproduktet ved hjælp af denne teknik.

Tørringen fremmes også af de markante temperaturforskelle mellem dag og nat, navnlig i sensommer-/efterårsperioden, og af det blæsende klima i produktionsområdet. Klaser med en løspakket struktur, dvs. med rigelig plads mellem druerne, er særligt velegnede til tørring, og de udvælges på vinmarken på høsttidspunktet. De druer, der skal tørres, klargøres inden høsten af de druer, der er bestemt til andre vintyper, så de får et højere syreindhold som modvægt til sukkerindholdet i den fremstillede vin.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis litra A) og B)

Det skal ligeledes understreges, at Romagna ud over sin vigtige vindyrkningstradition også har været den moderne frugtavls vugge, og at vinstokkenes mindre behov i forhold til frugttræer har resulteret i, at der kun dyrkes vinstokke på den mindre frugtbare jord, nemlig på skråningerne og på slettens »hårde« jord.

Den termiske gradient mellem bakkerne og sletterne og den højere luftfugtighed i sidstnævnte område har fået vinavlerne i lavlandet til at vælge sent modne druesorter med en højere tolerance over for råd, mens de tidlige sorter dyrkes i større højder og på de mere nordvendte skråninger i Romagnas vindyrkningsområde.

Efterårsklimaet, som ofte er relativt køligt, har tidligere gjort det nødvendigt at tørre druerne for at forbedre vinenes sammensætningsegenskaber, og derfor er tørringsteknikken opstået.

Desuden betød den relativt sene høst, som efterfulgtes af et koldt efterår, at vinen bevarede en vis mængde restsukker i løbet af vinteren, og at den, når den blev aftappet, begyndte at gære igen i varmen fra det tidlige forår, hvilket gav en naturlig perlevinseffekt. Denne almindelige praksis fik befolkningen i Romagna til at værdsætte både sødlige og tørre vine, uanset om der var tale om stille vine, perlevine eller mousserende vine.

Alt afhængigt af terræn, geografi, jordbund og klima er det muligt at finde den ideelle synergi mellem miljøfaktorer og druesorter til at fremstille de bedste eksempler på de forskellige vintyper, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« og bygger på den lokale tradition.

Kategori af vinavlsprodukter

4. Mousserende vin

Sammenfatning af tilknytningen

A) Oplysninger om det geografiske område

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« følger stort set Romagnas meget omdiskuterede grænser, som faktisk aldrig er blevet fastlagt ud fra et administrativt synspunkt, men som definerer et ret ensartet område med hensyn til geografi, jordbund og befolkningens karakter, der er præget af en fælles historie med ofre og vanskelige forhold.

Det afgrænsede område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« omfatter tre geomorfologisk adskilte områder, nemlig den alluviale slette, forbjergene og de egentlige bakker, og to forskellige vindyrkningsmetoder, som er baseret på de to vigtigste historiske modeller, nemlig den græske og den etruskiske metode.

Apenninerne i Romagna har en fælles geologisk oprindelse, der går tilbage til Tertiær, og består generelt af kalksten og lerformationer. Den geologiske formation, der er mest karakteristisk for Romagna på grund af sin størrelse, er mergel- og sandformationen, som er et bånd med varierende bredde af på hinanden følgende skiftevise lag af turbidit og mergelholdige sandsten. I Messinien, hvor Middelhavet blev adskilt fra Atlanterhavet, blev der aflejret evaporitter (kridt, anhydrit og stensalt), som i Romagna tydeligt kan ses i Vena del Gesso [»kridtåren«].

Derefter kom de primært lerholdige aflejringer fra Pliocæn, som ofte har det typiske eroderede landskab, der findes i de lave dale.

Jorden i forbjergene, som generelt er plan, stammer fra Sen Kvartær. Den er ofte meget udviklet og har en tendens til at være dekarboniseret.

På grund af naturlig erosion og menneskelig indgriben har disse lag af klipper på naturlig vis givet en mere eller mindre kalkholdig, lerholdig og blandet jord og – de steder, hvor der har fundet udvaskning og kemisk erosion sted – residualjord af forskellig sammensætning.

Sletten, som er af alluvial oprindelse, består af jord med en tekstur, der går fra lerjord til svær lerjord, og med en lang række mellemliggende sammensætninger, som befolkningen i Romagna altid har forstået at matche med de ideelle afgrøder.

BGB-området omfatter således en bred vifte af landskaber, men disse er ret ensartede inden for de bånd med varierende bredde, der løber parallelt med Apenninerne, og som er relativt ens i de forskellige berørte provinser, nemlig Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini (ringere forekomst af mergel- og sandholdig jord).

Hvad klimaet angår, giver Winkler-indekset stigende værdier fra Apenninerne til sletten, som derefter falder igen ud mod kysten på grund af havets dæmpende virkning.

Temperaturen og nedbørsmængderne varierer alt efter de forskellige områders højde over havet. Klimaet går fra et tempereret subkontinentalt klima i det bakkede område (det største vindyrkningsområde) til et køligt tempereret klima på de høje bakker, hvor den årlige gennemsnitstemperatur falder fra 12-14 °C til 8-10 °C og endnu lavere i de høje Apenniner. På sletten er klimaet mere kontinentalt med gennemsnitlige årlige temperaturer på ca. 14-16 °C, tilstrækkelig blæst og et Winkler-indeks, der kan gå op til ca. 2 400 graddage sammenlignet med 1 800-2 200 graddage i de forskellige højdeområder og på bakkerne. Disse forhold sikrer, at de forskellige druesorter, der dyrkes i Romagna, opnår den optimale modenhed.

Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er hovedsagelig koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Sommerens vandstress afbødes af en høj relativ luftfugtighed, tilgængeligheden af overfladevand, den dybe jord og det forhold, at bakkerne får mere nedbør, og at nedbørsmængden er mere jævnt fordelt.

Disse jordbunds- og klimafaktorer er med til at gøre hele det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« særlig velegnet til vindyrkning.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

En vigtig vandvej som Po og havets nærhed bragte forskellige civilisationer til Romagna, og med dem fulgte forskellige druesorter og dyrkningsteknikker. Domesticeringen af vilde druesorter på stedet var utvivlsomt et vigtigt resultat, som den dag i dag kan ses på forekomsten af dioeciske vinstokke i fyrreskovene ved kysten, men den genetiske indarbejdning af mellemøstlige sorter i det naturligt hjemmehørende materiale var afgørende for at få druer af god kvalitet, der også er velegnede til kolde og fugtige forhold som dem, der findes på Romagnas sletter.

Disse miljøforhold førte til, at vinstokkene blev beskåret til høje træer for at undgå kulden om foråret (sen frost) og fugtigheden, der fremmer udviklingen af svampesygdomme. I de bakkede områder havde de indførte sorter dog forhold, som i højere grad svarede til forholdene på deres oprindelsessteder, og de kunne beskæres efter den typiske græske gobeletmetode, som stadig anvendes sporadisk i dag.

I de latinske klassikere nævner man de særligt produktive vinstokke i områderne mellem Rimini og Faenza, men det betyder ikke, at de fremstillede vine ikke havde en vis kvalitet, når man tænker på »Caesenas«- og »Faventinum«-vinenes omdømme. Efter Romerrigets fald blev vindyrkningen i Romagna opretholdt takket være det østlige Romerriges politiske kontinuitet og klostrenes bidrag til udviklingen af teknikker til at forbedre afgrøderne.

I det 15. århundrede blev »piantata«-metoden med blandet dyrkning udbredt sammen med vinmarkerne, og den nåede sit højdepunkt i det 18. århundrede med indførelsen af fælles afgrøder, hvor den gjorde det muligt at dyrke afgrøder på tre niveauer: På det højeste niveau var der høje træer, som gav frugt, blade og tømmer, på mellemniveauet var der vinskud og drueklaser, og på jorden blev der hovedsagelig dyrket bønner eller andre urteagtige afgrøder, som ikke behøvede så meget lys.

Det skal bemærkes, at Romagna oplevede en lang periode med økonomisk og social tilbagegang under hele pavevældet (der var pavedømme fra 1559 til 1796 og fra 1815 til 1860). Denne tilbagegang påvirkede også vindyrkningen i et sådant omfang, at provinskommissionerne for det centrale druesortsudvalg i slutningen af det 19. århundrede rapporterede, at vindyrkningen var i en meget alvorlig tilstand med et væld af druesorter og en mangel på teknologi.

Situationen blev bestemt ikke bedre, efter at der kom meldug, vinskimmel og phylloxera fra Amerika. Efter Første Verdenskrig begyndte omstruktureringen af de vinmarker, der var blevet ødelagt af phylloxera, med en betydelig begrænsning af antallet af druesorter. Det var dog først i 1960'erne, at der skete en mere markant teknisk og teknologisk udvikling og forbedring af vindyrkningen i Romagna. Stratificeringen af viden og erfaring med en ældgammel tradition gjorde det muligt for Romagna at opnå et godt kvalitetsniveau i 1990'erne med en række vintyper, der er i stand til at opfylde forbrugernes mest forskelligartede behov.

B) Oplysninger om produktets specifikke kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse

Fremstillingen af mousserende vine og perlevine bygger på en veletableret tradition, der er blevet styrket med tekniske og teknologiske forbedringer af nyere dato. Den særlige omhu, der udvises under dyrkningen, høsten og vinfremstillingen, gør det muligt at opnå friske og rene basisvine, som med den efterfølgende velforvaltede eftergæringsproces giver mousserende vine og perlevine med en særlig finesse og elegance.

Kvaliteten af de mousserende vine, perlevinene og den delvis gærede druemost er tæt knyttet til områdets kombination af sorter, der giver druer, hvis egenskaber gør dem teknologisk velegnede til at fremstille disse vintyper. Desuden har udviklingen af metoder til at fremstille perlevin og mousserende vin ved at forbedre de mere traditionelle metoder (på flaske) og/eller ved hjælp af avanceret udstyr i høj grad bidraget til at højne slutproduktets kvalitet.

Det samme gælder for delvis gæret druemost, hvad enten der er tale om hvid most, rød most eller rosémost. Den fremstilles ved hjælp af Charmat-metoden (eller Martinotti-metoden) og giver slutproduktet friskhed kombineret med et moderat alkoholindhold.

Kvalitetsegenskaberne for disse kategorier af vinavlsprodukter er et resultat af samspillet mellem de miljømæssige karakteristika (et tempereret, blæsende klima med gode temperaturudsving og en god jordbund), druesorternes teknologiske kvaliteter og vinavlernes færdigheder med hensyn til at vælge dyrknings- og vinfremstillingsteknikker.

Dette er kort sagt, hvad man forstår ved begrebet »terroir«, hvor et produkt er et udtryk for årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis litra A) og B)

Det skal ligeledes understreges, at Romagna ud over sin vigtige vindyrkningstradition også har været den moderne frugtavls vugge, og at vinstokkenes mindre behov i forhold til frugttræer har resulteret i, at der kun dyrkes vinstokke på den mindre frugtbare jord, nemlig på skråningerne og på slettens »hårde« jord.

Den termiske gradient mellem bakkerne og sletterne og den højere luftfugtighed i sidstnævnte område har fået vinavlerne i lavlandet til at vælge sent modne druesorter med en højere tolerance over for råd, mens de tidlige sorter dyrkes i større højder og på de mere nordvendte skråninger i Romagnas vindyrkningsområde.

Efterårsklimaet, som ofte er relativt køligt, har tidligere gjort det nødvendigt at tørre druerne for at forbedre vinenes sammensætningsegenskaber, og derfor er tørringsteknikken opstået.

Desuden betød den relativt sene høst, som efterfulgtes af et koldt efterår, at vinen bevarede en vis mængde restsukker i løbet af vinteren, og at den, når den blev aftappet, begyndte at gære igen i varmen fra det tidlige forår, hvilket gav en naturlig perlevinseffekt. Denne almindelige praksis fik befolkningen i Romagna til at værdsætte både sødlige og tørre vine, uanset om der var tale om stille vine, perlevine eller mousserende vine.

Alt afhængigt af terræn, geografi, jordbund og klima er det muligt at finde den ideelle synergi mellem miljøfaktorer og druesorter til at fremstille de bedste eksempler på de forskellige vintyper, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« og bygger på den lokale tradition.

Kategori af vinavlsprodukter

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

A) Oplysninger om det geografiske område

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« følger stort set Romagnas meget omdiskuterede grænser, som faktisk aldrig er blevet fastlagt ud fra et administrativt synspunkt, men som definerer et ret ensartet område med hensyn til geografi, jordbund og befolkningens karakter, der er præget af en fælles historie med ofre og vanskelige forhold.

Det afgrænsede område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« omfatter tre geomorfologisk adskilte områder, nemlig den alluviale slette, forbjergene og de egentlige bakker, og to forskellige vindyrkningsmetoder, som er baseret på de to vigtigste historiske modeller, nemlig den græske og den etruskiske metode.

Apenninerne i Romagna har en fælles geologisk oprindelse, der går tilbage til Tertiær, og består generelt af kalksten og lerformationer. Den geologiske formation, der er mest karakteristisk for Romagna på grund af sin størrelse, er mergel- og sandformationen, som er et bånd med varierende bredde af på hinanden følgende skiftevise lag af turbidit og mergelholdige sandsten. I Messinien, hvor Middelhavet blev adskilt fra Atlanterhavet, blev der aflejret evaporitter (kridt, anhydrit og stensalt), som i Romagna tydeligt kan ses i Vena del Gesso [»kridtåren«].

Derefter kom de primært lerholdige aflejringer fra Pliocæn, som ofte har det typiske eroderede landskab, der findes i de lave dale.

Jorden i forbjergene, som generelt er plan, stammer fra Sen Kvartær. Den er ofte meget udviklet og har en tendens til at være dekarboniseret.

På grund af naturlig erosion og menneskelig indgriben har disse lag af klipper på naturlig vis givet en mere eller mindre kalkholdig, lerholdig og blandet jord og – de steder, hvor der har fundet udvaskning og kemisk erosion sted – residualjord af forskellig sammensætning.

Sletten, som er af alluvial oprindelse, består af jord med en tekstur, der går fra lerjord til svær lerjord, og med en lang række mellemliggende sammensætninger, som befolkningen i Romagna altid har forstået at matche med de ideelle afgrøder.

BGB-området omfatter således en bred vifte af landskaber, men disse er ret ensartede inden for de bånd med varierende bredde, der løber parallelt med Apenninerne, og som er relativt ens i de forskellige berørte provinser, nemlig Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini (ringere forekomst af mergel- og sandholdig jord).

Hvad klimaet angår, giver Winkler-indekset stigende værdier fra Apenninerne til sletten, som derefter falder igen ud mod kysten på grund af havets dæmpende virkning.

Temperaturen og nedbørsmængderne varierer alt efter de forskellige områders højde over havet. Klimaet går fra et tempereret subkontinentalt klima i det bakkede område (det største vindyrkningsområde) til et køligt tempereret klima på de høje bakker, hvor den årlige gennemsnitstemperatur falder fra 12-14 °C til 8-10 °C og endnu lavere i de høje Apenniner. På sletten er klimaet mere kontinentalt med gennemsnitlige årlige temperaturer på ca. 14-16 °C, tilstrækkelig blæst og et Winkler-indeks, der kan gå op til ca. 2 400 graddage sammenlignet med 1 800-2 200 graddage i de forskellige højdeområder og på bakkerne. Disse forhold sikrer, at de forskellige druesorter, der dyrkes i Romagna, opnår den optimale modenhed.

Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er hovedsagelig koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Sommerens vandstress afbødes af en høj relativ luftfugtighed, tilgængeligheden af overfladevand, den dybe jord og det forhold, at bakkerne får mere nedbør, og at nedbørsmængden er mere jævnt fordelt.

Disse jordbunds- og klimafaktorer er med til at gøre hele det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« særlig velegnet til vindyrkning.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

En vigtig vandvej som Po og havets nærhed bragte forskellige civilisationer til Romagna, og med dem fulgte forskellige druesorter og dyrkningsteknikker. Domesticeringen af vilde druesorter på stedet var utvivlsomt et vigtigt resultat, som den dag i dag kan ses på forekomsten af dioeciske vinstokke i fyrreskovene ved kysten, men den genetiske indarbejdning af mellemøstlige sorter i det naturligt hjemmehørende materiale var afgørende for at få druer af god kvalitet, der også er velegnede til kolde og fugtige forhold som dem, der findes på Romagnas sletter.

Disse miljøforhold førte til, at vinstokkene blev beskåret til høje træer for at undgå kulden om foråret (sen frost) og fugtigheden, der fremmer udviklingen af svampesygdomme. I de bakkede områder havde de indførte sorter dog forhold, som i højere grad svarede til forholdene på deres oprindelsessteder, og de kunne beskæres efter den typiske græske gobeletmetode, som stadig anvendes sporadisk i dag.

I de latinske klassikere nævner man de særligt produktive vinstokke i områderne mellem Rimini og Faenza, men det betyder ikke, at de fremstillede vine ikke havde en vis kvalitet, når man tænker på »Caesenas«- og »Faventinum«-vinenes omdømme. Efter Romerrigets fald blev vindyrkningen i Romagna opretholdt takket være det østlige Romerriges politiske kontinuitet og klostrenes bidrag til udviklingen af teknikker til at forbedre afgrøderne.

I det 15. århundrede blev »piantata«-metoden med blandet dyrkning udbredt sammen med vinmarkerne, og den nåede sit højdepunkt i det 18. århundrede med indførelsen af fælles afgrøder, hvor den gjorde det muligt at dyrke afgrøder på tre niveauer: På det højeste niveau var der høje træer, som gav frugt, blade og tømmer, på mellemniveauet var der vinskud og drueklaser, og på jorden blev der hovedsagelig dyrket bønner eller andre urteagtige afgrøder, som ikke behøvede så meget lys.

Det skal bemærkes, at Romagna oplevede en lang periode med økonomisk og social tilbagegang under hele pavevældet (der var pavedømme fra 1559 til 1796 og fra 1815 til 1860). Denne tilbagegang påvirkede også vindyrkningen i et sådant omfang, at provinskommissionerne for det centrale druesortsudvalg i slutningen af det 19. århundrede rapporterede, at vindyrkningen var i en meget alvorlig tilstand med et væld af druesorter og en mangel på teknologi.

Situationen blev bestemt ikke bedre, efter at der kom meldug, vinskimmel og phylloxera fra Amerika. Efter Første Verdenskrig begyndte omstruktureringen af de vinmarker, der var blevet ødelagt af phylloxera, med en betydelig begrænsning af antallet af druesorter. Det var dog først i 1960'erne, at der skete en mere markant teknisk og teknologisk udvikling og forbedring af vindyrkningen i Romagna. Stratificeringen af viden og erfaring med en ældgammel tradition gjorde det muligt for Romagna at opnå et godt kvalitetsniveau i 1990'erne med en række vintyper, der er i stand til at opfylde forbrugernes mest forskelligartede behov.

B) Oplysninger om produktets specifikke kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse

Fremstillingen af mousserende vine og perlevine bygger på en veletableret tradition, der er blevet styrket med tekniske og teknologiske forbedringer af nyere dato. Den særlige omhu, der udvises under dyrkningen, høsten og vinfremstillingen, gør det muligt at opnå friske og rene basisvine, som med den efterfølgende velforvaltede eftergæringsproces giver mousserende vine og perlevine med en særlig finesse og elegance.

Kvaliteten af de mousserende vine, perlevinene og den delvis gærede druemost er tæt knyttet til områdets kombination af sorter, der giver druer, hvis egenskaber gør dem teknologisk velegnede til at fremstille disse vintyper. Desuden har udviklingen af metoder til at fremstille perlevin og mousserende vin ved at forbedre de mere traditionelle metoder (på flaske) og/eller ved hjælp af avanceret udstyr i høj grad bidraget til at højne slutproduktets kvalitet.

Det samme gælder for delvis gæret druemost, hvad enten der er tale om hvid most, rød most eller rosémost. Den fremstilles ved hjælp af Charmat-metoden (eller Martinotti-metoden) og giver slutproduktet friskhed kombineret med et moderat alkoholindhold.

Kvalitetsegenskaberne for disse kategorier af vinavlsprodukter er et resultat af samspillet mellem de miljømæssige karakteristika (et tempereret, blæsende klima med gode temperaturudsving og en god jordbund), druesorternes teknologiske kvaliteter og vinavlernes færdigheder med hensyn til at vælge dyrknings- og vinfremstillingsteknikker.

Dette er kort sagt, hvad man forstår ved begrebet »terroir«, hvor et produkt er et udtryk for årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis litra A) og B)

Det skal ligeledes understreges, at Romagna ud over sin vigtige vindyrkningstradition også har været den moderne frugtavls vugge, og at vinstokkenes mindre behov i forhold til frugttræer har resulteret i, at der kun dyrkes vinstokke på den mindre frugtbare jord, nemlig på skråningerne og på slettens »hårde« jord.

Den termiske gradient mellem bakkerne og sletterne og den højere luftfugtighed i sidstnævnte område har fået vinavlerne i lavlandet til at vælge sent modne druesorter med en højere tolerance over for råd, mens de tidlige sorter dyrkes i større højder og på de mere nordvendte skråninger i Romagnas vindyrkningsområde.

Efterårsklimaet, som ofte er relativt køligt, har tidligere gjort det nødvendigt at tørre druerne for at forbedre vinenes sammensætningsegenskaber, og derfor er tørringsteknikken opstået.

Desuden betød den relativt sene høst, som efterfulgtes af et koldt efterår, at vinen bevarede en vis mængde restsukker i løbet af vinteren, og at den, når den blev aftappet, begyndte at gære igen i varmen fra det tidlige forår, hvilket gav en naturlig perlevinseffekt. Denne almindelige praksis fik befolkningen i Romagna til at værdsætte både sødlige og tørre vine, uanset om der var tale om stille vine, perlevine eller mousserende vine.

Alt afhængigt af terræn, geografi, jordbund og klima er det muligt at finde den ideelle synergi mellem miljøfaktorer og druesorter til at fremstille de bedste eksempler på de forskellige vintyper, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« og bygger på den lokale tradition.

Kategori af vinavlsprodukter

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

A) Oplysninger om det geografiske område

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« følger stort set Romagnas meget omdiskuterede grænser, som faktisk aldrig er blevet fastlagt ud fra et administrativt synspunkt, men som definerer et ret ensartet område med hensyn til geografi, jordbund og befolkningens karakter, der er præget af en fælles historie med ofre og vanskelige forhold.

Det afgrænsede område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« omfatter tre geomorfologisk adskilte områder, nemlig den alluviale slette, forbjergene og de egentlige bakker, og to forskellige vindyrkningsmetoder, som er baseret på de to vigtigste historiske modeller, nemlig den græske og den etruskiske metode.

Apenninerne i Romagna har en fælles geologisk oprindelse, der går tilbage til Tertiær, og består generelt af kalksten og lerformationer. Den geologiske formation, der er mest karakteristisk for Romagna på grund af sin størrelse, er mergel- og sandformationen, som er et bånd med varierende bredde af på hinanden følgende skiftevise lag af turbidit og mergelholdige sandsten. I Messinien, hvor Middelhavet blev adskilt fra Atlanterhavet, blev der aflejret evaporitter (kridt, anhydrit og stensalt), som i Romagna tydeligt kan ses i Vena del Gesso [»kridtåren«].

Derefter kom de primært lerholdige aflejringer fra Pliocæn, som ofte har det typiske eroderede landskab, der findes i de lave dale.

Jorden i forbjergene, som generelt er plan, stammer fra Sen Kvartær. Den er ofte meget udviklet og har en tendens til at være dekarboniseret.

På grund af naturlig erosion og menneskelig indgriben har disse lag af klipper på naturlig vis givet en mere eller mindre kalkholdig, lerholdig og blandet jord og – de steder, hvor der har fundet udvaskning og kemisk erosion sted – residualjord af forskellig sammensætning.

Sletten, som er af alluvial oprindelse, består af jord med en tekstur, der går fra lerjord til svær lerjord, og med en lang række mellemliggende sammensætninger, som befolkningen i Romagna altid har forstået at matche med de ideelle afgrøder.

BGB-området omfatter således en bred vifte af landskaber, men disse er ret ensartede inden for de bånd med varierende bredde, der løber parallelt med Apenninerne, og som er relativt ens i de forskellige berørte provinser, nemlig Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini (ringere forekomst af mergel- og sandholdig jord).

Hvad klimaet angår, giver Winkler-indekset stigende værdier fra Apenninerne til sletten, som derefter falder igen ud mod kysten på grund af havets dæmpende virkning.

Temperaturen og nedbørsmængderne varierer alt efter de forskellige områders højde over havet. Klimaet går fra et tempereret subkontinentalt klima i det bakkede område (det største vindyrkningsområde) til et køligt tempereret klima på de høje bakker, hvor den årlige gennemsnitstemperatur falder fra 12-14 °C til 8-10 °C og endnu lavere i de høje Apenniner. På sletten er klimaet mere kontinentalt med gennemsnitlige årlige temperaturer på ca. 14-16 °C, tilstrækkelig blæst og et Winkler-indeks, der kan gå op til ca. 2 400 graddage sammenlignet med 1 800-2 200 graddage i de forskellige højdeområder og på bakkerne. Disse forhold sikrer, at de forskellige druesorter, der dyrkes i Romagna, opnår den optimale modenhed.

Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er hovedsagelig koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Sommerens vandstress afbødes af en høj relativ luftfugtighed, tilgængeligheden af overfladevand, den dybe jord og det forhold, at bakkerne får mere nedbør, og at nedbørsmængden er mere jævnt fordelt.

Disse jordbunds- og klimafaktorer er med til at gøre hele det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« særlig velegnet til vindyrkning.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

En vigtig vandvej som Po og havets nærhed bragte forskellige civilisationer til Romagna, og med dem fulgte forskellige druesorter og dyrkningsteknikker. Domesticeringen af vilde druesorter på stedet var utvivlsomt et vigtigt resultat, som den dag i dag kan ses på forekomsten af dioeciske vinstokke i fyrreskovene ved kysten, men den genetiske indarbejdning af mellemøstlige sorter i det naturligt hjemmehørende materiale var afgørende for at få druer af god kvalitet, der også er velegnede til kolde og fugtige forhold som dem, der findes på Romagnas sletter.

Disse miljøforhold førte til, at vinstokkene blev beskåret til høje træer for at undgå kulden om foråret (sen frost) og fugtigheden, der fremmer udviklingen af svampesygdomme. I de bakkede områder havde de indførte sorter dog forhold, som i højere grad svarede til forholdene på deres oprindelsessteder, og de kunne beskæres efter den typiske græske gobeletmetode, som stadig anvendes sporadisk i dag.

I de latinske klassikere nævner man de særligt produktive vinstokke i områderne mellem Rimini og Faenza, men det betyder ikke, at de fremstillede vine ikke havde en vis kvalitet, når man tænker på »Caesenas«- og »Faventinum«-vinenes omdømme. Efter Romerrigets fald blev vindyrkningen i Romagna opretholdt takket være det østlige Romerriges politiske kontinuitet og klostrenes bidrag til udviklingen af teknikker til at forbedre afgrøderne.

I det 15. århundrede blev »piantata«-metoden med blandet dyrkning udbredt sammen med vinmarkerne, og den nåede sit højdepunkt i det 18. århundrede med indførelsen af fælles afgrøder, hvor den gjorde det muligt at dyrke afgrøder på tre niveauer: På det højeste niveau var der høje træer, som gav frugt, blade og tømmer, på mellemniveauet var der vinskud og drueklaser, og på jorden blev der hovedsagelig dyrket bønner eller andre urteagtige afgrøder, som ikke behøvede så meget lys.

Det skal bemærkes, at Romagna oplevede en lang periode med økonomisk og social tilbagegang under hele pavevældet (der var pavedømme fra 1559 til 1796 og fra 1815 til 1860). Denne tilbagegang påvirkede også vindyrkningen i et sådant omfang, at provinskommissionerne for det centrale druesortsudvalg i slutningen af det 19. århundrede rapporterede, at vindyrkningen var i en meget alvorlig tilstand med et væld af druesorter og en mangel på teknologi.

Situationen blev bestemt ikke bedre, efter at der kom meldug, vinskimmel og phylloxera fra Amerika. Efter Første Verdenskrig begyndte omstruktureringen af de vinmarker, der var blevet ødelagt af phylloxera, med en betydelig begrænsning af antallet af druesorter. Det var dog først i 1960'erne, at der skete en mere markant teknisk og teknologisk udvikling og forbedring af vindyrkningen i Romagna. Stratificeringen af viden og erfaring med en ældgammel tradition gjorde det muligt for Romagna at opnå et godt kvalitetsniveau i 1990'erne med en række vintyper, der er i stand til at opfylde forbrugernes mest forskelligartede behov.

B) Oplysninger om produktets specifikke kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse

Fremstillingen af mousserende vine og perlevine bygger på en veletableret tradition, der er blevet styrket med tekniske og teknologiske forbedringer af nyere dato. Den særlige omhu, der udvises under dyrkningen, høsten og vinfremstillingen, gør det muligt at opnå friske og rene basisvine, som med den efterfølgende velforvaltede eftergæringsproces giver mousserende vine og perlevine med en særlig finesse og elegance.

Kvaliteten af de mousserende vine, perlevinene og den delvis gærede druemost er tæt knyttet til områdets kombination af sorter, der giver druer, hvis egenskaber gør dem teknologisk velegnede til at fremstille disse vintyper. Desuden har udviklingen af metoder til at fremstille perlevin og mousserende vin ved at forbedre de mere traditionelle metoder (på flaske) og/eller ved hjælp af avanceret udstyr i høj grad bidraget til at højne slutproduktets kvalitet.

Det samme gælder for delvis gæret druemost, hvad enten der er tale om hvid most, rød most eller rosémost. Den fremstilles ved hjælp af Charmat-metoden (eller Martinotti-metoden) og giver slutproduktet friskhed kombineret med et moderat alkoholindhold.

Kvalitetsegenskaberne for disse kategorier af vinavlsprodukter er et resultat af samspillet mellem de miljømæssige karakteristika (et tempereret, blæsende klima med gode temperaturudsving og en god jordbund), druesorternes teknologiske kvaliteter og vinavlernes færdigheder med hensyn til at vælge dyrknings- og vinfremstillingsteknikker.

Dette er kort sagt, hvad man forstår ved begrebet »terroir«, hvor et produkt er et udtryk for årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis litra A) og B)

Det skal ligeledes understreges, at Romagna ud over sin vigtige vindyrkningstradition også har været den moderne frugtavls vugge, og at vinstokkenes mindre behov i forhold til frugttræer har resulteret i, at der kun dyrkes vinstokke på den mindre frugtbare jord, nemlig på skråningerne og på slettens »hårde« jord.

Den termiske gradient mellem bakkerne og sletterne og den højere luftfugtighed i sidstnævnte område har fået vinavlerne i lavlandet til at vælge sent modne druesorter med en højere tolerance over for råd, mens de tidlige sorter dyrkes i større højder og på de mere nordvendte skråninger i Romagnas vindyrkningsområde.

Efterårsklimaet, som ofte er relativt køligt, har tidligere gjort det nødvendigt at tørre druerne for at forbedre vinenes sammensætningsegenskaber, og derfor er tørringsteknikken opstået.

Desuden betød den relativt sene høst, som efterfulgtes af et koldt efterår, at vinen bevarede en vis mængde restsukker i løbet af vinteren, og at den, når den blev aftappet, begyndte at gære igen i varmen fra det tidlige forår, hvilket gav en naturlig perlevinseffekt. Denne almindelige praksis fik befolkningen i Romagna til at værdsætte både sødlige og tørre vine, uanset om der var tale om stille vine, perlevine eller mousserende vine.

Alt afhængigt af terræn, geografi, jordbund og klima er det muligt at finde den ideelle synergi mellem miljøfaktorer og druesorter til at fremstille de bedste eksempler på de forskellige vintyper, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« og bygger på den lokale tradition.

Kategori af vinavlsprodukter

11. Delvis gæret druemost

Sammenfatning af tilknytningen

A) Oplysninger om det geografiske område

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« følger stort set Romagnas meget omdiskuterede grænser, som faktisk aldrig er blevet fastlagt ud fra et administrativt synspunkt, men som definerer et ret ensartet område med hensyn til geografi, jordbund og befolkningens karakter, der er præget af en fælles historie med ofre og vanskelige forhold.

Det afgrænsede område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« omfatter tre geomorfologisk adskilte områder, nemlig den alluviale slette, forbjergene og de egentlige bakker, og to forskellige vindyrkningsmetoder, som er baseret på de to vigtigste historiske modeller, nemlig den græske og den etruskiske metode.

Apenninerne i Romagna har en fælles geologisk oprindelse, der går tilbage til Tertiær, og består generelt af kalksten og lerformationer. Den geologiske formation, der er mest karakteristisk for Romagna på grund af sin størrelse, er mergel- og sandformationen, som er et bånd med varierende bredde af på hinanden følgende skiftevise lag af turbidit og mergelholdige sandsten. I Messinien, hvor Middelhavet blev adskilt fra Atlanterhavet, blev der aflejret evaporitter (kridt, anhydrit og stensalt), som i Romagna tydeligt kan ses i Vena del Gesso [»kridtåren«].

Derefter kom de primært lerholdige aflejringer fra Pliocæn, som ofte har det typiske eroderede landskab, der findes i de lave dale.

Jorden i forbjergene, som generelt er plan, stammer fra Sen Kvartær. Den er ofte meget udviklet og har en tendens til at være dekarboniseret.

På grund af naturlig erosion og menneskelig indgriben har disse lag af klipper på naturlig vis givet en mere eller mindre kalkholdig, lerholdig og blandet jord og – de steder, hvor der har fundet udvaskning og kemisk erosion sted – residualjord af forskellig sammensætning.

Sletten, som er af alluvial oprindelse, består af jord med en tekstur, der går fra lerjord til svær lerjord, og med en lang række mellemliggende sammensætninger, som befolkningen i Romagna altid har forstået at matche med de ideelle afgrøder.

BGB-området omfatter således en bred vifte af landskaber, men disse er ret ensartede inden for de bånd med varierende bredde, der løber parallelt med Apenninerne, og som er relativt ens i de forskellige berørte provinser, nemlig Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena og Rimini (ringere forekomst af mergel- og sandholdig jord).

Hvad klimaet angår, giver Winkler-indekset stigende værdier fra Apenninerne til sletten, som derefter falder igen ud mod kysten på grund af havets dæmpende virkning.

Temperaturen og nedbørsmængderne varierer alt efter de forskellige områders højde over havet. Klimaet går fra et tempereret subkontinentalt klima i det bakkede område (det største vindyrkningsområde) til et køligt tempereret klima på de høje bakker, hvor den årlige gennemsnitstemperatur falder fra 12-14 °C til 8-10 °C og endnu lavere i de høje Apenniner. På sletten er klimaet mere kontinentalt med gennemsnitlige årlige temperaturer på ca. 14-16 °C, tilstrækkelig blæst og et Winkler-indeks, der kan gå op til ca. 2 400 graddage sammenlignet med 1 800-2 200 graddage i de forskellige højdeområder og på bakkerne. Disse forhold sikrer, at de forskellige druesorter, der dyrkes i Romagna, opnår den optimale modenhed.

Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er hovedsagelig koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Sommerens vandstress afbødes af en høj relativ luftfugtighed, tilgængeligheden af overfladevand, den dybe jord og det forhold, at bakkerne får mere nedbør, og at nedbørsmængden er mere jævnt fordelt.

Disse jordbunds- og klimafaktorer er med til at gøre hele det geografiske område for den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« særlig velegnet til vindyrkning.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

En vigtig vandvej som Po og havets nærhed bragte forskellige civilisationer til Romagna, og med dem fulgte forskellige druesorter og dyrkningsteknikker. Domesticeringen af vilde druesorter på stedet var utvivlsomt et vigtigt resultat, som den dag i dag kan ses på forekomsten af dioeciske vinstokke i fyrreskovene ved kysten, men den genetiske indarbejdning af mellemøstlige sorter i det naturligt hjemmehørende materiale var afgørende for at få druer af god kvalitet, der også er velegnede til kolde og fugtige forhold som dem, der findes på Romagnas sletter.

Disse miljøforhold førte til, at vinstokkene blev beskåret til høje træer for at undgå kulden om foråret (sen frost) og fugtigheden, der fremmer udviklingen af svampesygdomme. I de bakkede områder havde de indførte sorter dog forhold, som i højere grad svarede til forholdene på deres oprindelsessteder, og de kunne beskæres efter den typiske græske gobeletmetode, som stadig anvendes sporadisk i dag.

I de latinske klassikere nævner man de særligt produktive vinstokke i områderne mellem Rimini og Faenza, men det betyder ikke, at de fremstillede vine ikke havde en vis kvalitet, når man tænker på »Caesenas«- og »Faventinum«-vinenes omdømme. Efter Romerrigets fald blev vindyrkningen i Romagna opretholdt takket være det østlige Romerriges politiske kontinuitet og klostrenes bidrag til udviklingen af teknikker til at forbedre afgrøderne.

I det 15. århundrede blev »piantata«-metoden med blandet dyrkning udbredt sammen med vinmarkerne, og den nåede sit højdepunkt i det 18. århundrede med indførelsen af fælles afgrøder, hvor den gjorde det muligt at dyrke afgrøder på tre niveauer: På det højeste niveau var der høje træer, som gav frugt, blade og tømmer, på mellemniveauet var der vinskud og drueklaser, og på jorden blev der hovedsagelig dyrket bønner eller andre urteagtige afgrøder, som ikke behøvede så meget lys.

Det skal bemærkes, at Romagna oplevede en lang periode med økonomisk og social tilbagegang under hele pavevældet (der var pavedømme fra 1559 til 1796 og fra 1815 til 1860). Denne tilbagegang påvirkede også vindyrkningen i et sådant omfang, at provinskommissionerne for det centrale druesortsudvalg i slutningen af det 19. århundrede rapporterede, at vindyrkningen var i en meget alvorlig tilstand med et væld af druesorter og en mangel på teknologi.

Situationen blev bestemt ikke bedre, efter at der kom meldug, vinskimmel og phylloxera fra Amerika. Efter Første Verdenskrig begyndte omstruktureringen af de vinmarker, der var blevet ødelagt af phylloxera, med en betydelig begrænsning af antallet af druesorter. Det var dog først i 1960'erne, at der skete en mere markant teknisk og teknologisk udvikling og forbedring af vindyrkningen i Romagna. Stratificeringen af viden og erfaring med en ældgammel tradition gjorde det muligt for Romagna at opnå et godt kvalitetsniveau i 1990'erne med en række vintyper, der er i stand til at opfylde forbrugernes mest forskelligartede behov.

B) Nærmere oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, der i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske område

Delvis gæret druemost fremstilles ved delvis gæring af druemost, hvilket giver et produkt, der er karakteristisk på grund af sin friskhed og intense frugtagtige noter og sit lave alkoholindhold (det virkelige alkoholindhold skal være over 1 % vol. og under 3/5 af det totale alkoholindhold i volumen). I dag fremstilles produktet ved at stoppe gæringen ved hjælp af filtrering eller centrifugering og ved at anvende andre tilladte behandlinger og fremgangsmåder.

Der er lang tradition for produktet i Romagnas vindyrkningssektor. Druerne blev knust direkte på marken og derefter overført til vinkældrene i tønder (*castellata*). Det var uundgåeligt, at dette satte gang i gæringsprocessen, ikke mindst fordi en umiddelbar svovltilsætning var sjælden, og transporten ikke var så hurtig. Traditionen med at fremstille delvis gæret most er således meget gammel i Romagna, og da produktet første gang blev markedsført uden for regionen i større målestok, har det muligvis været som most, navnlig for sorten Trebbiano Romagnolos vedkommende. Augusto Bucci skrev følgende: »Industrien for filtreret most var faktisk kendt i området omkring

Napoli siden begyndelsen af det 19. århundrede, eftersom der blev fremstillet »*lambiccato*«-vine på stedet. På grund af meldugkrisen kom produktionen hovedsagelig fra Puglia, som i mellemtiden var blevet centrum for en stor industri for sød og filtreret most. I Norditalien begyndte Carlo Gancia at fremstille en højt værdsat italiensk mousserende vin i 1875 ved at anvende Champagnemetoden på Moscato Canelli-vin. Sidenhen blev denne industri etableret i andre dele af Italien, og da produktionen i Puglia ikke længere var tilstrækkelig, rettede folk også deres opmærksomhed mod produktionen i Romagna, navnlig produktionen i Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda, Cotignola osv« (*Vite e vino in Romagna* [vin og vinstokke i Romagna], 2007).

Betydningen af sød filtreret most fra Romagna bekræftes i den første italienske gastronomiske guide, der blev udgivet af Italian Touring Club i 1931, og hvor der står følgende: »I Lugoområdet findes der også søde, filtrerede hvidvine, der er kendt som Romagnas hvide filtrater, og som sælges bredt« (Italian Touring Club, 1931).

Ligesom enhver anden tradition er fremstillingen af delvis gæret most også afledt af skikke, der spredte sig, fordi de fik de ideelle betingelser for et vellykket resultat, i dette tilfælde miljøforholdene og en kombination af sorter, der er særligt velegnede til at give slutproduktet friskhed kombineret med et moderat alkoholindhold.

I de senere år er fremstillingen af og handelen med delvis gæret hvid, rød og rosé most, som er fremstillet efter Charmat-metoden (Martinotti-metoden), begyndt at vinde indpas. Den delvis gærede druemost opbevares i kældrene hele året og anvendes til at søde stille vine, perlevine og mousserende vine. Det er således et alsidigt produkt, der markedsføres som et produkt i sig selv og til korrektion af andre produkter, hvilket forbedrer deres kvalitet væsentligt. Samspillet mellem de naturlige faktorer, vinavlernes erfaringer og moderne landbrugs- og vinfremstillingsteknikker gør det muligt at fremstille kvalitetsvine, hvis egenskaber er knyttet til både produktionsområdet og de druesorter, de stammer fra.

Derfor er årsagssammenhængen også i dette tilfælde baseret på produktets specifikke kvalitet, der kan tilskrives dets terroir, dvs. den geografiske oprindelse og dets miljømæssige, dyrkningsmæssige og kulturelle kontekst.

C) Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis litra A) og B)

Det skal ligeledes understreges, at Romagna ud over sin vigtige vindyrkningstradition også har været den moderne frugtavls vugge, og at vinstokkenes mindre behov i forhold til frugttræer har resulteret i, at der kun dyrkes vinstokke på den mindre frugtbare jord, nemlig på skråningerne og på slettens »hårde« jord.

Den termiske gradient mellem bakkerne og sletterne og den højere luftfugtighed i sidstnævnte område har fået vinavlerne i lavlandet til at vælge sent modne druesorter med en højere tolerance over for råd, mens de tidlige sorter dyrkes i større højder og på de mere nordvendte skråninger i Romagnas vindyrkningsområde.

Efterårsklimaet, som ofte er relativt køligt, har tidligere gjort det nødvendigt at tørre druerne for at forbedre vinenes sammensætningsegenskaber, og derfor er tørringsteknikken opstået.

Desuden betød den relativt sene høst, som efterfulgtes af et koldt efterår, at vinen bevarede en vis mængde restsukker i løbet af vinteren, og at den, når den blev aftappet, begyndte at gære igen i varmen fra det tidlige forår, hvilket gav en naturlig perlevinseffekt. Denne almindelige praksis fik befolkningen i Romagna til at værdsætte både sødlige og tørre vine, uanset om der var tale om stille vine, perlevine eller mousserende vine.

Alt afhængigt af terræn, geografi, jordbund og klima er det muligt at finde den ideelle synergi mellem miljøfaktorer og druesorter til at fremstille de bedste eksempler på de forskellige vintyper, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« og bygger på den lokale tradition.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

Frivillig angivelse på etiketten

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type af yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Når der er tale om typen »Passito«, kan udtrykket »appassimento« (delvis tørring af druer) angives på etiketten skrevet med bogstaver, der er samme størrelse som eller mindre end betegnelsen »Rubicone«, i henhold til gældende EU-lovgivning.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Undtagelser vedrørende vinfremstilling og eftergæring

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type af yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

I henhold til gældende EU-lovgivning kan vinfremstillingsaktiviteter i kategorierne »vin« og »delvis gæret druemost«, ud over i det afgrænsede produktionsområde for druerne, også finde sted i hele regionen Emilia-Romagna. Hvad angår kategorierne »perlevin« og »mousserende vin«, kan forarbejdningsaktiviteter (eftergæring) også finde sted i regioner, der grænser op til Emilia-Romagna (Veneto, Lombardiet, Piemonte, Marche og Toscana), hvor der er egnede faciliteter til eftergæring.

Kravets/undtagelsens betegnelse

Særlige regler for emballering

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type af yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vin og delvis gæret druemost med den beskyttede geografiske betegnelse »Rubicone« kan markedsføres i beholdere fremstillet af materialer, der er egnede til kontakt med fødevarer, i overensstemmelse med gældende lovgivning. Hvis de er i flasker, kan de forsegles på en hvilken som helst måde, herunder med champignonformede propper, der er sikret med et trådbur, hvilket traditionelt anvendes i produktionsområdet.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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