C/2026/257

26.1.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/257)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Rubicone“

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Rubicone“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Weine

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft – Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Ferner wird erklärt, dass diese Änderung unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt, da sie

— keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, umfasst,

— nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht,

— keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Hinzufügung von zwei neuen Rebsorten für die Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Rubicone“, mit Angabe einer schwarzen Rebsorte

Beschreibung

Für die Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Rubicone“ wurden zwei neue Rebsorten hinzugefügt, mit Angabe der Rebsorte auf dem Etikett. Dabei handelt es sich um die Rebsorten Merlese N. und Merlot Khorus N.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Erwarteter Traubenertrag je Hektar für die beiden neuen Sorten

Beschreibung

Der Traubenertrag pro Hektar für die neuen Rebsorten Merlese N. und Merlot Khorus N. wird auf 22 Tonnen pro Hektar festgesetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft den Abschnitt „Höchsterträge“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Änderung der Verpackung von Weinen mit der g.g.A. „Rubicone“

Beschreibung

In Bezug auf die Verpackung wurde die Angabe „Glasflaschen“ zu „Flaschen“ geändert, damit für die Herstellung von Flaschen neben Glas auch andere Materialien verwendet werden können; manche dieser Materialen gelten derzeit als nachhaltiger als Glas, da sie mit viel niedrigeren Energiekosten recycelt werden können, bei der Herstellung viel geringere CO^2-Emissionen verursachen, einfacher zu handhaben und zu transportieren sind und bei viel niedrigeren Temperaturen recycelt werden können.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle

Beschreibung

Nach den Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zählt mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 die Angabe der Namen und Anschriften der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation überprüfen, sowie deren Befugnisse nicht mehr zu den verbindlichen Inhalten der Produktspezifikation.

Zudem machen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Produkt mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich und halten diese Informationen auf dem neuesten Stand.

Daher wurde die Nummer mit den Verweisen auf die Kontrollstelle geändert und durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Formale Änderungen der Produktspezifikation ohne inhaltliche Auswirkungen

Beschreibung

In der Produktspezifikation wurden unter mehreren Nummern formale Änderungen vorgenommen, die keine inhaltlichen Auswirkungen auf den Text haben. Es handelt sich um Aktualisierungen oder Streichungen von Verweisen auf Rechtsvorschriften.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Rubicone“

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

1. **Name(n)**

„Rubicone“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein
4. Schaumwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
11. Teilweise gegorener Traubenmost

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Bianco [Weißwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: angenehm intensiv, mit ausgeprägten blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach verwendeter Rebsorte und Anbauumgebung variieren

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Bianco Vivace [lebhafter Weißwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb

Aroma

Geruch: angenehm intensiv, mit blumigen und fruchtigen Noten in verschiedenen Kombinationen je nach verwendeten Rebsorten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone" Bianco Frizzante [weißer Perlwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb

Aroma

Geruch: angenehm intensiv, mit vorwiegend frischen blumigen und fruchtigen Noten in verschiedenen Kombinationen je nach verwendeten Rebsorten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone" Bianco Spumante [weißer Schaumwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb

Aroma

Geruch: mit frischen blumigen und fruchtigen Noten, zuweilen in Kombination mit Aromen von Brotkruste unterschiedlicher Intensität, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe

Geschmack

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, tendenziell aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosso [Rotwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen (vorwiegend Veilchen) und/oder würzigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, weich und mit optimaler Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosso Vivace [lebhafter Rotwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: Rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten von je nach Kombination der Rebsorten und Anbaugebiet unterschiedlicher Zusammensetzung

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, weich und mit optimaler Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosso Frizzante [roter Perlwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch mit angenehmer Frische

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosso Novello [roter Jungwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: leuchtend rubinrot

Aroma

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack

Geschmack: weich und mit optimaler Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosato [Roséwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen

Aroma

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosato Vivace [lebhafter Roséwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen

Aroma

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosato Frizzante [Rosé-Perlwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen

Aroma

Geruch: mit leichten blumigen Noten, begleitet von ausgeprägteren fruchtigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Weichheit und Frische, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosato Spumante [Rosé-Schaumwein]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen

Aroma

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe

Geschmack

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ mit Angabe einer weißen Rebsorte (auch Weine vom Typ Frizzante, Spumante und Vivace)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: angenehm intensiv, mit einer breiten Palette an blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach Rebsorte und Anbaugebiet in ihrer Zusammensetzung und Intensität variieren. Beim Weintyp Spumante können sich je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe auch Hefenoten zeigen. Weine mit Angabe der Rebsorten Famoso, Moscato und Malvasia können mehr oder weniger ausgeprägte Muskat- und Rosennoten aufweisen.

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, mit unterschiedlich ausgeprägter Frische, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ mit Angabe einer roten Rebsorte (auch Weine vom Typ Frizzante und Vivace)

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten

Geschmack

Geschmack: von trocken bis süß, je nach Weintyp von unterschiedlicher Weichheit und Frische, aromatisch und vollmundig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosato mit Angabe der Rebsorte gemäß Nummer 2.4, auch Weine vom Typ Vivace und Frizzante

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen

Aroma

Geruch: mit blumigen und fruchtigen Noten, begleitet von Hefenoten, je nach Dauer der Lagerung auf der Hefe

Geschmack

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch und aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Passito mit Angabe von einer oder zwei roten Rebsorten gemäß Nummer 2.4

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: mit fruchtigen Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten

Geschmack

Geschmack: trocken bis süß, charakteristisch, ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Novello mit Angabe einer roten Rebsorte

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: leuchtend rubinrot von unterschiedlicher Intensität und je nach Rebsorte mit roten bis violetten Reflexen

Aroma

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack

Geschmack: weich und mit optimaler Säure

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [roter teilweise gegorener Traubenmost]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: recht intensiv purpurrot

Aroma

Geruch: fruchtig mit guter Intensität

Geschmack

süß, harmonisch und ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	1
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [weißer teilweise gegorener Traubenmost]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb bis goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: fruchtig, blumig

Geschmack

süß, harmonisch und ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	1
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Rubicone“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [roséfarbener teilweise gegorener Traubenmost]

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität und in verschiedenen Farbtönen

Aroma

Geruch: fruchtig, blumig

Geschmack

süß, harmonisch und ausgewogen

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analytische Spezifikationen:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	1
Mindestgesamtsäure:	3,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der vorhandene Alkoholgehalt (in % vol) muss mehr als 1 % und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts betragen.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Anreicherung – Süßung und zweite Gärung

Önologisches Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung

Der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Rubicone“ kann innerhalb der Grenzen und nach den Verfahren, die in den EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind, durch Anreicherung erhöht werden.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	208
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Rosato (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	208
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Rosso Passito [Rotwein aus eingetrockneten Trauben]

Höchstertrag:

Höchstertrag:	130
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Pinot Grigio (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	160
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Rubicone Malbo Gentile Passito

Höchstertrag:

Höchstertrag:	110
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Uva Longanesi Passito

Höchstertrag:

Höchstertrag:	115
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Sangiovese Passito

Höchstertrag:

Höchstertrag:	125
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Alicante (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	160
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Ancellotta (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	160
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Barbera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Bombino Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Cabernet Franc (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Cabernet Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Canina Nera (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	208
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Centesimino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	120
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Chardonnay (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Ciliegiolo (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Famoso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Fortana (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	208
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Garganega (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Malvasia (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Manzoni Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Marzemino (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	200
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Merlot (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante and Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Montù (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Moscato Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Müller Thurgau (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Negretto (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Grechetto Gentile (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Pinot Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Pinot Nero (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Raboso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Refosco dal Peduncolo Rosso (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Riesling (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Riesling Italico (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Sangiovese (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	200
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Sauvignon (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	192
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Syrah (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Trebbiano (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Uva Longanesi (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	184
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Verdicchio Bianco (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Spumante)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	232
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Merlese (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante und Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

„Rubicone“ Merlot Khorus (auch teilweise gegorener Traubenmost, Vivace, Frizzante and Novello)

Höchstertrag:

Höchstertrag:	176
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Trauben für die Erzeugung der Weine und teilweise gegorenen Traubenmoste mit der geschützten geografischen Angabe „Rubicone“ angebaut werden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini sowie die Gemeinden Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano und Ozzano Emilia in der Provinz Bologna.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Etablierter Ruf

☑ Eine bestimmte Qualität

☑ Andere sekundäre Merkmale

Weinbauerzeugniskategorie

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ deckt sich im Wesentlichen mit den viel diskutierten Grenzen der Romagna, die zwar verwaltungstechnisch nie festgelegt wurden, aber ein im Hinblick auf die Geografie, die Böden und einen durch eine gemeinsame Geschichte von Entbehrungen geprägten Menschenschlag recht homogenes Gebiet abstecken.

Das abgegrenzte Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ umfasst drei geomorphologisch unterschiedliche Zonen, nämlich die Schwemmlandebene, das Vorgebirge und das eigentliche Hügelland, und hier werden zwei verschiedene Weinbaumethoden praktiziert, die auf den beiden wichtigsten historischen Modellen (griechisch und etruskisch) beruhen.

Der Apennin der Romagna ist einheitlich tertiären Ursprungs und besteht im Allgemeinen aus Kalkstein- und Tonformationen. Die aufgrund ihrer Größe charakteristischste geologische Formation der Romagna ist die Mergel-Sandstein-Formation, ein mehr oder weniger breites Band aus sich abwechselnden Turbidit- und Mergelsandstein-schichten. Während des Messiniums, als das Mittelmeer vom Atlantik abgeschnitten war, lagerte sich Evaporitgestein (Kreide, Anhydrit und Steinsalz) ab, das in der Romagna in Form der Vena del Gesso (Kreideader) offen zutage tritt.

Es folgten die überwiegend tonhaltigen Ablagerungen des Pliozäns, die oft von Schluchten durchzogen sind und das Landschaftsbild der Niederungen prägen.

Die in der Regel flachen Böden des Vorgebirges stammen aus dem jüngeren Quartär und sind häufig hoch entwickelt und meist karbonatfrei.

Diese Gesteinsabfolge hat auf natürliche Weise durch Erosion und menschliche Eingriffe mehr oder weniger kalkhaltige, tonhaltige und gemischte Böden und dort, wo Abspülungen und Korrosion stattgefunden haben, Verwitterungsböden unterschiedlicher Zusammensetzung hervorgebracht.

Die Textur der Böden der Ebene, altes Schwemmland, reicht von lehmig bis tonig mit einer Reihe von Zwischenstufen, die von den Bewohnern der Romagna seit jeher für den Anbau der jeweils geeignetsten Kulturen genutzt werden.

Das Gebiet der g.g.A. weist somit eine große Vielfalt an Geländeformen auf, die jedoch innerhalb der parallel zum Apenninkamm verlaufenden, unterschiedlich breiten Bänder recht einheitlich und in den verschiedenen betroffenen Provinzen – Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini (weniger Mergel-Sandstein-Böden) – relativ ähnlich sind.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene, die dann in Richtung Küste aufgrund des mildernden Einflusses des Meeres wieder sinken.

Die Temperaturen und Niederschlagsmengen variieren je nach Höhenlage der jeweiligen Gebiete. Das gemäßigte subkontinentale Klima im Hügelland (dem Hauptweinbaugebiet) geht in den höheren Lagen in ein kühles gemäßigtes Klima über, wobei die durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 bis 14 °C auf 8 bis 10 °C absinkt und im hohen Apennin sogar noch niedriger ist. Die Ebene zeichnet sich durch ein eher kontinentales Klima aus, mit Jahresdurchschnittstemperaturen von etwa 14 bis 16° C, ausreichender Luftigkeit und 2 400 Gradtagen (Winkler-Index) im Vergleich zu 1 800–2 200 Gradtagen in den verschiedenen Höhenlagen und Hügelgebieten. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass die verschiedenen in der Romagna angebauten Rebsorten ihre optimale Reife erreichen.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und dadurch gemildert, dass im Hügelland mehr Niederschlag fällt und die Niederschläge gleichmäßiger verteilt sind.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen zur besonderen Eignung des gesamten geografischen Gebiets der g.g.A. „Rubicone“ für den Weinbau bei.

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

Über die wichtige Wasserstraße, den Po, und dank der Nähe zum Meer gelangten unterschiedliche Zivilisationen in die Romagna und mit ihnen auch verschiedene Rebsorten und Anbaumethoden. Die hier erfolgte Domestizierung von Wildreben war zweifellos eine wichtige Errungenschaft. Heute noch zeugen zweihäusige Weinreben in den Kiefernwäldern an der Küste davon, aber auch die Introgression von Genen nahöstlicher Rebsorten in das heimische Material war ausschlaggebend für die Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben, die sich auch für kalte und feuchte Bedingungen, wie sie in den Ebenen der Romagna vorherrschen, eignen.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen erfolgte die Reberziehung an hohen Bäumen, um Kaltluftschichten im Frühjahr (Spätfröste) und Feuchtigkeit, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten begünstigt, aus dem Weg zu gehen. Im Hügelland fanden die eingeführten Rebsorten jedoch Bedingungen vor, die denen ihres Ursprungsgebietes ähnlicher waren, und sie konnten mit der typisch griechischen Gobelet-Methode erzogen werden, die auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist.

In den lateinischen Klassikern ist von besonders ertragreichen Reben in den Gebieten zwischen Rimini und Faenza die Rede, was jedoch nicht bedeutet, dass die daraus gewonnenen Weine nicht auch eine gewisse Qualität aufwiesen, wie die angesehenen Weine „Caesenas“ und „Faventinum“ zeigen. Nach dem Untergang des Römischen Reichs konnte der Weinbau in der Romagna dank der politischen Kontinuität des Oströmischen Reichs und des Beitrags der Klöster zur Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung des Anbaus aufrechterhalten werden.

Im 15. Jahrhundert verbreitete sich neben dem Weinbau die Praxis des Mischanbaus („piantata“) und erreichte mit der Einführung des Anteilsanbaus im 18. Jahrhundert einen Höhepunkt, da verschiedene Kulturen auf drei Ebenen angebaut werden konnten: Auf der obersten Ebene befanden sich hohe Bäume, die Früchte, Blätter und Holz lieferten; auf der mittleren Ebene befanden sich Weinreben und Trauben, und auf dem Boden wurden hauptsächlich Bohnen oder andere krautige Pflanzen angebaut, die nicht viel Licht benötigen.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Romagna als Teil des Kirchenstaats (päpstliches Herrschaftsgebiet von 1559 bis 1796 und wieder von 1815 bis 1860) eine lange Periode des wirtschaftlichen und sozialen Niedergangs erlebte. Diese Entwicklung zog auch den Weinbau in Mitleidenschaft, sodass Ende des 19. Jahrhunderts die Provinzkommissionen des Zentralen Ampelografischen Komitees einen sehr bedenklichen Zustand des Sektors anprangerten, der durch eine Unzahl von Rebsorten und Technikmangel gekennzeichnet war.

Die Situation hat sich nach der Einschleppung des Echten und Falschen Mehltaus sowie der Reblaus aus Amerika jedenfalls nicht verbessert. Nach dem Ersten Weltkrieg begann die Umstrukturierung der durch die Reblaus zerstörten Rebflächen, wobei die Anzahl der Rebsorten erheblich eingeschränkt wurde. Entscheidende technische und technologische Verbesserungen des Weinbaus in der Romagna waren jedoch erst in den 1960er-Jahren zu beobachten. Dank der Bündelung von Wissen und Erfahrung in einer jahrhundertelangen Tradition gelang es der Romagna in den 1990er-Jahren, ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und eine Palette von Weintypen anzubieten, die die unterschiedlichsten Anforderungen von Verbrauchern erfüllen.

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

Die Weißweine mit der g.g.A. „Rubicone“ zeigen ein Farbspektrum von strohgelb bis goldgelb mit Reflexen, die von gelb über Ton in Ton bis zu blassgrün oder kupferfarben reichen, wie etwa beim Pinot Grigio. In der Nase zeichnen sich die Weine durch ihre feinen Aromen aus, mit zarten blumigen Noten von Akazie und Weißdorn und fruchtigen Noten, die in der Regel die verwendete Hauptrebsorte erkennen lassen. Das breite Geschmacksspektrum reicht von trocken bis süß, und die Weine sind harmonisch, gut strukturiert, frisch und aromatisch.

Die Rosato-Weine mit der g.g.A. „Rubicone“ zeichnen sich durch eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität aus, die hauptsächlich von der Art der Weinbereitung abhängt. Im Geschmack sind sie frisch und harmonisch, die Palette reicht von trocken bis süß mit einem ausgewogenen Säuregehalt. Besonders hervorzuheben ist der Weintyp „Rubicone“ Rosato Sangiovese, der insofern mit der lokalen Tradition verbunden ist, als das „Salasso“-Verfahren (teilweiser Saftentzug/Saignée) in der Vergangenheit dazu gedient hat, den Weintyp „Sangiovese Rosso“ wiederzubeleben, wobei der abgezogene Most zur Bereitung von Roséwein verwendet wird. Heute ermöglicht die Technologie, die Aromen dieses Weintyps, die von blumigen Veilchenaromen bis hin zu Noten von reifen roten Früchten (z. B. Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Johannisbeere) reichen, besser herauszuarbeiten.

Die Rotweine mit der g. g. A. „Rubicone“ sind von rubinroter Farbe, deren Intensität je nach Rebsorte, Weinbereitungs- und Mazerationsverfahren variiert; diese beeinflussen auch die aromatische Komponente, die in fruchtigen Noten unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen Noten (vorwiegend Veilchen, aber auch Rose) und/oder würzigen Noten, zum Ausdruck kommt. Die Geschmackspalette kann von trocken bis süß reichen, und die Weine sind angenehm weich mit optimaler Säure.

In „Novello“-Rotweinen kommen die Aromen und Geschmacksnoten zum Ausdruck, die durch das besondere Weinbereitungsverfahren der Kohlensäuregärung entstehen, wodurch das weinige Profil und die rebsortentypischen Noten verstärkt werden.

„Passito“-Weine mit der g.g.A. „Rubicone“ sind von rubinroter Farbe unterschiedlicher Intensität. In der Nase zeigen sie fruchtige Noten von unterschiedlicher Reife, zuweilen begleitet von blumigen und/oder würzigen Noten. Der Geschmack ist harmonisch und gut strukturiert mit ausgewogener Säure; die Palette reicht von trocken bis süß.

Die Qualitätsmerkmale dieser Weine werden durch die besonderen Boden- und Klimabedingungen im Erzeugungsgebiet bestimmt. Das gemäßigte Klima mit guter Durchlüftung, die gut drainierten Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, sodass sie einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie alle anderen sortentypischen Qualitätsmerkmale und organoleptischen Eigenschaften aufweisen, die in den daraus gewonnenen Weinen ihren Niederschlag finden.

Bei der Herstellung von „Passito“-Wein ist die Wahl des Trocknungsverfahrens von großer Bedeutung. Die Trocknung erfolgt am Rebstock oder in Trockenhütten (traditionell dazu genutzte Räumlichkeiten). Die Trocknungsdauer variiert und hängt von den Eigenschaften ab, die der Winzer mit dieser Technik im Enderzeugnis erzielen möchte.

Die Trocknung wird auch durch die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, insbesondere im Spätsommer/Herbst, sowie durch die luftigen Bedingungen im Erzeugungsgebiet begünstigt. Rispen mit einer lockeren Struktur, d. h. mit viel Platz zwischen den Beeren sind besonders gut für die Trocknung geeignet und werden bei der Lese im Weinberg ausgewählt. Die Trauben, die getrocknet werden sollen, werden vor dem für andere Weintypen bestimmten Lesegut geerntet, um einen höheren Säuregehalt als Ausgleich für den Zuckergehalt des gewonnenen Weins zu gewährleisten.

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

Es sei auch daran erinnert, dass die Romagna neben ihrer bedeutenden Weinbautradition auch die Wiege des modernen Obstanbaus ist, und da Rebstöcke im Vergleich zu Obstbäumen weniger anspruchsvoll sind, werden sie ausschließlich auf den weniger fruchtbaren Böden angebaut, d. h. im Hügelland und auf den „harten“ Böden der Ebene.

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind.

Aufgrund des oft recht kühlen Herbstklimas mussten die Trauben in der Vergangenheit getrocknet werden, um die Zusammensetzungsmerkmale der Weine zu verbessern, was zum Aufkommen der Trocknung von Trauben führte.

Zudem führte die relativ späte Weinlese, gefolgt von einem kühlen Herbst, dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen natürlichen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, ob still, perlend oder schäumend.

Die je nach Gelände, Geografie, Boden und Klima ideale Synergie zwischen Umwelteinflüssen und Rebsorten ermöglicht die Erzeugung erstklassiger Vertreter der verschiedenen auf der lokalen Tradition beruhenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g.g.A. „Rubicone“.

Weinbauerzeugniskategorie

4. Schaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ deckt sich im Wesentlichen mit den viel diskutierten Grenzen der Romagna, die zwar verwaltungstechnisch nie festgelegt wurden, aber ein im Hinblick auf die Geografie, die Böden und einen durch eine gemeinsame Geschichte von Entbehrungen geprägten Menschenschlag recht homogenes Gebiet abstecken.

Das abgegrenzte Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ umfasst drei geomorphologisch unterschiedliche Zonen, nämlich die Schwemmlandebene, das Vorgebirge und das eigentliche Hügelland, und hier werden zwei verschiedene Weinbaumethoden praktiziert, die auf den beiden wichtigsten historischen Modellen (griechisch und etruskisch) beruhen.

Der Apennin der Romagna ist einheitlich tertiären Ursprungs und besteht im Allgemeinen aus Kalkstein- und Tonformationen. Die aufgrund ihrer Größe charakteristischste geologische Formation der Romagna ist die Mergel-Sandstein-Formation, ein mehr oder weniger breites Band aus sich abwechselnden Turbidit- und Mergelsandstein-schichten. Während des Messiniums, als das Mittelmeer vom Atlantik abgeschnitten war, lagerte sich Evaporitgestein (Kreide, Anhydrit und Steinsalz) ab, das in der Romagna in Form der Vena del Gesso (Kreideader) offen zutage tritt.

Es folgten die überwiegend tonhaltigen Ablagerungen des Pliozäns, die oft von Schluchten durchzogen sind und das Landschaftsbild der Niederungen prägen.

Die in der Regel flachen Böden des Vorgebirges stammen aus dem jüngeren Quartär und sind häufig hoch entwickelt und meist karbonatfrei.

Diese Gesteinsabfolge hat auf natürliche Weise durch Erosion und menschliche Eingriffe mehr oder weniger kalkhaltige, tonhaltige und gemischte Böden und dort, wo Abspülungen und Korrosion stattgefunden haben, Verwitterungsböden unterschiedlicher Zusammensetzung hervorgebracht.

Die Textur der Böden der Ebene, altes Schwemmland, reicht von lehmig bis tonig mit einer Reihe von Zwischenstufen, die von den Bewohnern der Romagna seit jeher für den Anbau der jeweils geeignetsten Kulturen genutzt werden.

Das Gebiet der g.g.A. weist somit eine große Vielfalt an Geländeformen auf, die jedoch innerhalb der parallel zum Apenninkamm verlaufenden, unterschiedlich breiten Bänder recht einheitlich und in den verschiedenen betroffenen Provinzen – Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini (weniger Mergel-Sandstein-Böden) – relativ ähnlich sind.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene, die dann in Richtung Küste aufgrund des mildernden Einflusses des Meeres wieder sinken.

Die Temperaturen und Niederschlagsmengen variieren je nach Höhenlage der jeweiligen Gebiete. Das gemäßigte subkontinentale Klima im Hügelland (dem Hauptweinbaugebiet) geht in den höheren Lagen in ein kühles gemäßigtes Klima über, wobei die durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 bis 14 °C auf 8 bis 10 °C absinkt und im hohen Apennin sogar noch niedriger ist. Die Ebene zeichnet sich durch ein eher kontinentales Klima aus, mit Jahresdurchschnittstemperaturen von etwa 14 bis 16° C, ausreichender Luftigkeit und 2 400 Gradtagen (Winkler-Index) im Vergleich zu 1 800–2 200 Gradtagen in den verschiedenen Höhenlagen und Hügelgebieten. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass die verschiedenen in der Romagna angebauten Rebsorten ihre optimale Reife erreichen.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und dadurch gemildert, dass im Hügelland mehr Niederschlag fällt und die Niederschläge gleichmäßiger verteilt sind.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen zur besonderen Eignung des gesamten geografischen Gebiets der g.g.A. „Rubicone“ für den Weinbau bei.

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

Über die wichtige Wasserstraße, den Po, und dank der Nähe zum Meer gelangten unterschiedliche Zivilisationen in die Romagna und mit ihnen auch verschiedene Rebsorten und Anbaumethoden. Die hier erfolgte Domestizierung von Wildreben war zweifellos eine wichtige Errungenschaft. Heute noch zeugen zweihäusige Weinreben in den Kiefernwäldern an der Küste davon, aber auch die Introgression von Genen nahöstlicher Rebsorten in das heimische Material war ausschlaggebend für die Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben, die sich auch für kalte und feuchte Bedingungen, wie sie in den Ebenen der Romagna vorherrschen, eignen.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen erfolgte die Reberziehung an hohen Bäumen, um Kaltluftschichten im Frühjahr (Spätfröste) und Feuchtigkeit, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten begünstigt, aus dem Weg zu gehen. Im Hügelland fanden die eingeführten Rebsorten jedoch Bedingungen vor, die denen ihres Ursprungsgebietes ähnlicher waren, und sie konnten mit der typisch griechischen Gobelet-Methode erzogen werden, die auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist.

In den lateinischen Klassikern ist von besonders ertragreichen Reben in den Gebieten zwischen Rimini und Faenza die Rede, was jedoch nicht bedeutet, dass die daraus gewonnenen Weine nicht auch eine gewisse Qualität aufwiesen, wie die angesehenen Weine „Caesenas“ und „Faventinum“ zeigen. Nach dem Untergang des Römischen Reichs konnte der Weinbau in der Romagna dank der politischen Kontinuität des Oströmischen Reichs und des Beitrags der Klöster zur Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung des Anbaus aufrechterhalten werden.

Im 15. Jahrhundert verbreitete sich neben dem Weinbau die Praxis des Mischanbaus („piantata“) und erreichte mit der Einführung des Anteilsanbaus im 18. Jahrhundert einen Höhepunkt, da verschiedene Kulturen auf drei Ebenen angebaut werden konnten: Auf der obersten Ebene befanden sich hohe Bäume, die Früchte, Blätter und Holz lieferten; auf der mittleren Ebene befanden sich Weinreben und Trauben; und auf dem Boden wurden hauptsächlich Bohnen oder andere krautige Pflanzen angebaut, die nicht viel Licht benötigten.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Romagna als Teil des Kirchenstaats (päpstliches Herrschaftsgebiet von 1559 bis 1796 und wieder von 1815 bis 1860) eine lange Periode des wirtschaftlichen und sozialen Niedergangs erlebte. Diese Entwicklung zog auch den Weinbau in Mitleidenschaft, sodass Ende des 19. Jahrhunderts die Provinzkommissionen des Zentralen Ampelografischen Komitees einen sehr bedenklichen Zustand des Sektors anprangerten, der durch eine Unzahl von Rebsorten und Technikmangel gekennzeichnet war.

Die Situation hat sich nach der Einschleppung des Echten und Falschen Mehltaus sowie der Reblaus aus Amerika jedenfalls nicht verbessert. Nach dem Ersten Weltkrieg begann die Umstrukturierung der durch die Reblaus zerstörten Rebflächen, wobei die Anzahl der Rebsorten erheblich eingeschränkt wurde. Entscheidende technische und technologische Verbesserungen des Weinbaus in der Romagna waren jedoch erst in den 1960er-Jahren zu beobachten. Dank der Bündelung von Wissen und Erfahrung in einer jahrhundertelangen Tradition gelang es der Romagna in den 1990er-Jahren, ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und eine Palette von Weintypen anzubieten, die die unterschiedlichsten Anforderungen von Verbrauchern erfüllen.

B) Informationen zu den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgehen

Die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen hat eine lange Tradition, in die in jüngerer Zeit auch technische und technologische Neuerungen eingeflossen sind. Dank der besonderen Sorgfalt bei Anbau, Weinlese und Weinbereitung entstehen frische und saubere Grundweine, die bei der anschließenden kontrollierten zweiten Gärung Schaum- und Perlweine von besonderer Finesse und Eleganz ergeben.

Die Qualität der Schaumweine, Perlweine und teilweise gegorenen Moste ist stark vom Rebsortenmix des Gebiets mit Trauben abhängig, die aufgrund ihrer Eigenschaften in technologischer Hinsicht für die Erzeugung dieser Weintypen geeignet sind. Darüber hinaus hat die Entwicklung von Perl- und Schaumweinbereitungsverfahren durch die Verbesserung der traditionellen Verfahren (in der Flasche) und/oder durch den Einsatz modernster Anlagen wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Enderzeugnisses beigetragen.

Gleiches gilt für teilweise gegorene Traubenmoste (weiß, rot und rosé), die nach der Charmat-(oder Martinotti-) Methode hergestellt werden, wodurch sich im Enderzeugnis Frische mit einem mäßigen Alkoholgehalt verbindet.

Die Qualitätsmerkmale dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen sind das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen den Umweltbedingungen (gemäßigtes, luftiges Klima mit günstigen Temperaturunterschieden und Böden), den Eigenschaften der Rebsorten in technologischer Hinsicht und dem Know-how der Winzer bei der Wahl der Anbau- und Weinbereitungsverfahren.

Das Erzeugnis ist also Ausdruck des kausalen Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung, d. h. des „Terroirs“.

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

Es sei auch daran erinnert, dass die Romagna neben ihrer bedeutenden Weinbautradition auch die Wiege des modernen Obstanbaus ist, und da Rebstöcke im Vergleich zu Obstbäumen weniger anspruchsvoll sind, werden sie ausschließlich auf den weniger fruchtbaren Böden angebaut, d. h. im Hügelland und auf den „harten“ Böden der Ebene.

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind.

Aufgrund des oft recht kühlen Herbstklimas mussten die Trauben in der Vergangenheit getrocknet werden, um die Zusammensetzungsmerkmale der Weine zu verbessern, was zum Aufkommen der Trocknung von Trauben führte.

Zudem führte die relativ späte Weinlese, gefolgt von einem kühlen Herbst, dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen natürlichen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, ob still, perlend oder schäumend.

Die je nach Gelände, Geografie, Boden und Klima ideale Synergie zwischen Umwelteinflüssen und Rebsorten ermöglicht die Erzeugung erstklassiger Vertreter der verschiedenen auf der lokalen Tradition beruhenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g.g.A. „Rubicone“.

Weinbauerzeugniskategorie

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ deckt sich im Wesentlichen mit den viel diskutierten Grenzen der Romagna, die zwar verwaltungstechnisch nie festgelegt wurden, aber ein im Hinblick auf die Geografie, die Böden und einen durch eine gemeinsame Geschichte von Entbehrungen geprägten Menschenschlag recht homogenes Gebiet abstecken.

Das abgegrenzte Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ umfasst drei geomorphologisch unterschiedliche Zonen, nämlich die Schwemmlandebene, das Vorgebirge und das eigentliche Hügelland, und hier werden zwei verschiedene Weinbaumethoden praktiziert, die auf den beiden wichtigsten historischen Modellen (griechisch und etruskisch) beruhen.

Der Apennin der Romagna ist einheitlich tertiären Ursprungs und besteht im Allgemeinen aus Kalkstein- und Tonformationen. Die aufgrund ihrer Größe charakteristischste geologische Formation der Romagna ist die Mergel-Sandstein-Formation, ein mehr oder weniger breites Band aus sich abwechselnden Turbidit- und Mergelsandsteinschichten. Während des Messiniums, als das Mittelmeer vom Atlantik abgeschnitten war, lagerte sich Evaporitgestein (Kreide, Anhydrit und Steinsalz) ab, das in der Romagna in Form der Vena del Gesso (Kreideader) offen zutage tritt.

Es folgten die überwiegend tonhaltigen Ablagerungen des Pliozäns, die oft von Schluchten durchzogen sind und das Landschaftsbild der Niederungen prägen.

Die in der Regel flachen Böden des Vorgebirges stammen aus dem jüngeren Quartär und sind häufig hoch entwickelt und meist karbonatfrei.

Diese Gesteinsabfolge hat auf natürliche Weise durch Erosion und menschliche Eingriffe mehr oder weniger kalkhaltige, tonhaltige und gemischte Böden und dort, wo Abspülungen und Korrosion stattgefunden haben, Verwitterungsböden unterschiedlicher Zusammensetzung hervorgebracht.

Die Textur der Böden der Ebene, altes Schwemmland, reicht von lehmig bis tonig mit einer Reihe von Zwischenstufen, die von den Bewohnern der Romagna seit jeher für den Anbau der jeweils geeignetsten Kulturen genutzt werden.

Das Gebiet der g.g.A. weist somit eine große Vielfalt an Geländeformen auf, die jedoch innerhalb der parallel zum Apenninkamm verlaufenden, unterschiedlich breiten Bänder recht einheitlich und in den verschiedenen betroffenen Provinzen – Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini (weniger Mergel-Sandstein-Böden) – relativ ähnlich sind.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene, die dann in Richtung Küste aufgrund des mildernden Einflusses des Meeres wieder sinken.

Die Temperaturen und Niederschlagsmengen variieren je nach Höhenlage der jeweiligen Gebiete. Das gemäßigte subkontinentale Klima im Hügelland (dem Hauptweinbaugebiet) geht in den höheren Lagen in ein kühles gemäßigtes Klima über, wobei die durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 bis 14 °C auf 8 bis 10 °C absinkt und im hohen Apennin sogar noch niedriger ist. Die Ebene zeichnet sich durch ein eher kontinentales Klima aus, mit Jahresdurchschnittstemperaturen von etwa 14 bis 16° C, ausreichender Luftigkeit und 2 400 Gradtagen (Winkler-Index) im Vergleich zu 1 800–2 200 Gradtagen in den verschiedenen Höhenlagen und Hügelgebieten. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass die verschiedenen in der Romagna angebauten Rebsorten ihre optimale Reife erreichen.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und dadurch gemildert, dass im Hügelland mehr Niederschlag fällt und die Niederschläge gleichmäßiger verteilt sind.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen zur besonderen Eignung des gesamten geografischen Gebiets der g.g.A. „Rubicone“ für den Weinbau bei.

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

Über die wichtige Wasserstraße, den Po, und dank der Nähe zum Meer gelangten unterschiedliche Zivilisationen in die Romagna und mit ihnen auch verschiedene Rebsorten und Anbaumethoden. Die hier erfolgte Domestizierung von Wildreben war zweifellos eine wichtige Errungenschaft. Heute noch zeugen zweihäusige Weinreben in den Kiefernwäldern an der Küste davon, aber auch die Introgression von Genen nahöstlicher Rebsorten in das heimische Material war ausschlaggebend für die Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben, die sich auch für kalte und feuchte Bedingungen, wie sie in den Ebenen der Romagna vorherrschen, eignen.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen erfolgte die Reberziehung an hohen Bäumen, um Kaltluftschichten im Frühjahr (Spätfröste) und Feuchtigkeit, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten begünstigt, aus dem Weg zu gehen. Im Hügelland fanden die eingeführten Rebsorten jedoch Bedingungen vor, die denen ihres Ursprungsgebietes ähnlicher waren, und sie konnten mit der typisch griechischen Gobelet-Methode erzogen werden, die auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist.

In den lateinischen Klassikern ist von besonders ertragreichen Reben in den Gebieten zwischen Rimini und Faenza die Rede, was jedoch nicht bedeutet, dass die daraus gewonnenen Weine nicht auch eine gewisse Qualität aufwiesen, wie die angesehenen Weine „Caesenas“ und „Faventinum“ zeigen. Nach dem Untergang des Römischen Reichs konnte der Weinbau in der Romagna dank der politischen Kontinuität des Oströmischen Reichs und des Beitrags der Klöster zur Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung des Anbaus aufrechterhalten werden.

Im 15. Jahrhundert verbreitete sich neben dem Weinbau die Praxis des Mischanbaus („piantata“) und erreichte mit der Einführung des Anteilsanbaus im 18. Jahrhundert einen Höhepunkt, da verschiedene Kulturen auf drei Ebenen angebaut werden konnten: Auf der obersten Ebene befanden sich hohe Bäume, die Früchte, Blätter und Holz lieferten; auf der mittleren Ebene befanden sich Weinreben und Trauben; und auf dem Boden wurden hauptsächlich Bohnen oder andere krautige Pflanzen angebaut, die nicht viel Licht benötigten.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Romagna als Teil des Kirchenstaats (päpstliches Herrschaftsgebiet von 1559 bis 1796 und wieder von 1815 bis 1860) eine lange Periode des wirtschaftlichen und sozialen Niedergangs erlebte. Diese Entwicklung zog auch den Weinbau in Mitleidenschaft, sodass Ende des 19. Jahrhunderts die Provinzkommissionen des Zentralen Ampelografischen Komitees einen sehr bedenklichen Zustand des Sektors anprangerten, der durch eine Unzahl von Rebsorten und Technikmangel gekennzeichnet war.

Die Situation hat sich nach der Einschleppung des Echten und Falschen Mehltaus sowie der Reblaus aus Amerika jedenfalls nicht verbessert. Nach dem Ersten Weltkrieg begann die Umstrukturierung der durch die Reblaus zerstörten Rebflächen, wobei die Anzahl der Rebsorten erheblich eingeschränkt wurde. Entscheidende technische und technologische Verbesserungen des Weinbaus in der Romagna waren jedoch erst in den 1960er-Jahren zu beobachten. Dank der Bündelung von Wissen und Erfahrung in einer jahrhundertelangen Tradition gelang es der Romagna in den 1990er-Jahren, ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und eine Palette von Weintypen anzubieten, die die unterschiedlichsten Anforderungen von Verbrauchern erfüllen.

B) Informationen zu den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgehen

Die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen hat eine lange Tradition, in die in jüngerer Zeit auch technische und technologische Neuerungen eingeflossen sind. Dank der besonderen Sorgfalt bei Anbau, Weinlese und Weinbereitung entstehen frische und saubere Grundweine, die bei der anschließenden kontrollierten zweiten Gärung Schaum- und Perlweine von besonderer Finesse und Eleganz ergeben.

Die Qualität der Schaumweine, Perlweine und teilweise gegorenen Moste ist stark vom Rebsortenmix des Gebiets mit Trauben abhängig, die aufgrund ihrer Eigenschaften in technologischer Hinsicht für die Erzeugung dieser Weintypen geeignet sind. Darüber hinaus hat die Entwicklung von Perl- und Schaumweinbereitungsverfahren durch die Verbesserung der traditionellen Verfahren (in der Flasche) und/oder durch den Einsatz modernster Anlagen wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Enderzeugnisses beigetragen.

Gleiches gilt für teilweise gegorene Traubenmoste (weiß, rot und rosé), die nach der Charmat-(oder Martinotti-) Methode hergestellt werden, wodurch sich im Enderzeugnis Frische mit einem mäßigen Alkoholgehalt verbindet.

Die Qualitätsmerkmale dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen sind das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen den Umweltbedingungen (gemäßigtes, luftiges Klima mit günstigen Temperaturunterschieden und Böden), den Eigenschaften der Rebsorten in technologischer Hinsicht und dem Know-how der Winzer bei der Wahl der Anbau- und Weinbereitungsverfahren.

Das Erzeugnis ist also Ausdruck des kausalen Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung, d. h. des „Terroirs".

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

Es sei auch daran erinnert, dass die Romagna neben ihrer bedeutenden Weinbautradition auch die Wiege des modernen Obstanbaus ist, und da Rebstöcke im Vergleich zu Obstbäumen weniger anspruchsvoll sind, werden sie ausschließlich auf den weniger fruchtbaren Böden angebaut, d. h. im Hügelland und auf den „harten" Böden der Ebene.

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind.

Aufgrund des oft recht kühlen Herbstklimas mussten die Trauben in der Vergangenheit getrocknet werden, um die Zusammensetzungsmerkmale der Weine zu verbessern, was zum Aufkommen der Trocknung von Trauben führte.

Zudem führte die relativ späte Weinlese, gefolgt von einem kühlen Herbst, dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen natürlichen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, ob still, perlend oder schäumend.

Die je nach Gelände, Geografie, Boden und Klima ideale Synergie zwischen Umwelteinflüssen und Rebsorten ermöglicht die Erzeugung erstklassiger Vertreter der verschiedenen auf der lokalen Tradition beruhenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g.g.A. „Rubicone".

Weinbauerzeugniskategorie

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Gebiet der g.g.A. „Rubicone" deckt sich im Wesentlichen mit den viel diskutierten Grenzen der Romagna, die zwar verwaltungstechnisch nie festgelegt wurden, aber ein im Hinblick auf die Geografie, die Böden und einen durch eine gemeinsame Geschichte von Entbehrungen geprägten Menschenschlag recht homogenes Gebiet abstecken.

Das abgegrenzte Gebiet der g.g.A. „Rubicone" umfasst drei geomorphologisch unterschiedliche Zonen, nämlich die Schwemmlandebene, das Vorgebirge und das eigentliche Hügelland, und hier werden zwei verschiedene Weinbaumethoden praktiziert, die auf den beiden wichtigsten historischen Modellen (griechisch und etruskisch) beruhen.

Der Apennin der Romagna ist einheitlich tertiären Ursprungs und besteht im Allgemeinen aus Kalkstein- und Tonformationen. Die aufgrund ihrer Größe charakteristischste geologische Formation der Romagna ist die Mergel-Sandstein-Formation, ein mehr oder weniger breites Band aus sich abwechselnden Turbidit- und Mergelsandstein-schichten. Während des Messiniums, als das Mittelmeer vom Atlantik abgeschnitten war, lagerte sich Evaporitgestein (Kreide, Anhydrit und Steinsalz) ab, das in der Romagna in Form der Vena del Gesso (Kreideader) offen zutage tritt.

Es folgten die überwiegend tonhaltigen Ablagerungen des Pliozäns, die oft von Schluchten durchzogen sind und das Landschaftsbild der Niederungen prägen.

Die in der Regel flachen Böden des Vorgebirges stammen aus dem jüngeren Quartär und sind häufig hoch entwickelt und meist karbonatfrei.

Diese Gesteinsabfolge hat auf natürliche Weise durch Erosion und menschliche Eingriffe mehr oder weniger kalkhaltige, tonhaltige und gemischte Böden und dort, wo Abspülungen und Korrosion stattgefunden haben, Verwitterungsböden unterschiedlicher Zusammensetzung hervorgebracht.

Die Textur der Böden der Ebene, altes Schwemmland, reicht von lehmig bis tonig mit einer Reihe von Zwischenstufen, die von den Bewohnern der Romagna seit jeher für den Anbau der jeweils geeignetsten Kulturen genutzt werden.

Das Gebiet der g.g.A. weist somit eine große Vielfalt an Geländeformen auf, die jedoch innerhalb der parallel zum Apenninkamm verlaufenden, unterschiedlich breiten Bänder recht einheitlich und in den verschiedenen betroffenen Provinzen – Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini (weniger Mergel-Sandstein-Böden) – relativ ähnlich sind.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene, die dann in Richtung Küste aufgrund des mildernden Einflusses des Meeres wieder sinken.

Die Temperaturen und Niederschlagsmengen variieren je nach Höhenlage der jeweiligen Gebiete. Das gemäßigte subkontinentale Klima im Hügelland (dem Hauptweinbaugebiet) geht in den höheren Lagen in ein kühles gemäßigtes Klima über, wobei die durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 bis 14 °C auf 8 bis 10 °C absinkt und im hohen Apennin sogar noch niedriger ist. Die Ebene zeichnet sich durch ein eher kontinentales Klima aus, mit Jahresdurchschnittstemperaturen von etwa 14 bis 16° C, ausreichender Luftigkeit und 2 400 Gradtagen (Winkler-Index) im Vergleich zu 1 800–2 200 Gradtagen in den verschiedenen Höhenlagen und Hügelgebieten. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass die verschiedenen in der Romagna angebauten Rebsorten ihre optimale Reife erreichen.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und dadurch gemildert, dass im Hügelland mehr Niederschlag fällt und die Niederschläge gleichmäßiger verteilt sind.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen zur besonderen Eignung des gesamten geografischen Gebiets der g.g.A. „Rubicone“ für den Weinbau bei.

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

Über die wichtige Wasserstraße, den Po, und dank der Nähe zum Meer gelangten unterschiedliche Zivilisationen in die Romagna und mit ihnen auch verschiedene Rebsorten und Anbaumethoden. Die hier erfolgte Domestizierung von Wildreben war zweifellos eine wichtige Errungenschaft. Heute noch zeugen zweihäusige Weinreben in den Kiefernwäldern an der Küste davon, aber auch die Introgression von Genen nahöstlicher Rebsorten in das heimische Material war ausschlaggebend für die Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben, die sich auch für kalte und feuchte Bedingungen, wie sie in den Ebenen der Romagna vorherrschen, eignen.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen erfolgte die Reberziehung an hohen Bäumen, um Kaltluftschichten im Frühjahr (Spätfröste) und Feuchtigkeit, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten begünstigt, aus dem Weg zu gehen. Im Hügelland fanden die eingeführten Rebsorten jedoch Bedingungen vor, die denen ihres Ursprungsgebietes ähnlicher waren, und sie konnten mit der typisch griechischen Gobelet-Methode erzogen werden, die auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist.

In den lateinischen Klassikern ist von besonders ertragreichen Reben in den Gebieten zwischen Rimini und Faenza die Rede, was jedoch nicht bedeutet, dass die daraus gewonnenen Weine nicht auch eine gewisse Qualität aufwiesen, wie die angesehenen Weine „Caesenas“ und „Faventinum“ zeigen. Nach dem Untergang des Römischen Reichs konnte der Weinbau in der Romagna dank der politischen Kontinuität des Oströmischen Reichs und des Beitrags der Klöster zur Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung des Anbaus aufrechterhalten werden.

Im 15. Jahrhundert verbreitete sich neben dem Weinbau die Praxis des Mischanbaus („piantata“) und erreichte mit der Einführung des Anteilsanbaus im 18. Jahrhundert einen Höhepunkt, da verschiedene Kulturen auf drei Ebenen angebaut werden konnten: Auf der obersten Ebene befanden sich hohe Bäume, die Früchte, Blätter und Holz lieferten; auf der mittleren Ebene befanden sich Weinreben und Trauben; und auf dem Boden wurden hauptsächlich Bohnen oder andere krautige Pflanzen angebaut, die nicht viel Licht benötigten.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Romagna als Teil des Kirchenstaats (päpstliches Herrschaftsgebiet von 1559 bis 1796 und wieder von 1815 bis 1860) eine lange Periode des wirtschaftlichen und sozialen Niedergangs erlebte. Diese Entwicklung zog auch den Weinbau in Mitleidenschaft, sodass Ende des 19. Jahrhunderts die Provinzkommissionen des Zentralen Ampelografischen Komitees einen sehr bedenklichen Zustand des Sektors anprangerten, der durch eine Unzahl von Rebsorten und Technikmangel gekennzeichnet war.

Die Situation hat sich nach der Einschleppung des Echten und Falschen Mehltaus sowie der Reblaus aus Amerika jedenfalls nicht verbessert. Nach dem Ersten Weltkrieg begann die Umstrukturierung der durch die Reblaus zerstörten Rebflächen, wobei die Anzahl der Rebsorten erheblich eingeschränkt wurde. Entscheidende technische und technologische Verbesserungen des Weinbaus in der Romagna waren jedoch erst in den 1960er-Jahren zu beobachten. Dank der Bündelung von Wissen und Erfahrung in einer jahrhundertelangen Tradition gelang es der Romagna in den 1990er-Jahren, ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und eine Palette von Weintypen anzubieten, die die unterschiedlichsten Anforderungen von Verbrauchern erfüllen.

B) Informationen zu den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgehen

Die Erzeugung von Schaum- und Perlweinen hat eine lange Tradition, in die in jüngerer Zeit auch technische und technologische Neuerungen eingeflossen sind. Dank der besonderen Sorgfalt bei Anbau, Weinlese und Weinbereitung entstehen frische und saubere Grundweine, die bei der anschließenden kontrollierten zweiten Gärung Schaum- und Perlweine von besonderer Finesse und Eleganz ergeben.

Die Qualität der Schaumweine, Perlweine und teilweise gegorenen Moste ist stark vom Rebsortenmix des Gebiets mit Trauben abhängig, die aufgrund ihrer Eigenschaften in technologischer Hinsicht für die Erzeugung dieser Weintypen geeignet sind. Darüber hinaus hat die Entwicklung von Perl- und Schaumweinbereitungsverfahren durch die Verbesserung der traditionellen Verfahren (in der Flasche) und/oder durch den Einsatz modernster Anlagen wesentlich zur Verbesserung der Qualität des Enderzeugnisses beigetragen.

Gleiches gilt für teilweise gegorene Traubenmoste (weiß, rot und rosé), die nach der Charmat-(oder Martinotti-) Methode hergestellt werden, wodurch sich im Enderzeugnis Frische mit einem mäßigen Alkoholgehalt verbindet.

Die Qualitätsmerkmale dieser Kategorien von Weinbauerzeugnissen sind das Ergebnis des Zusammenspiels zwischen den Umweltbedingungen (gemäßigtes, luftiges Klima mit günstigen Temperaturunterschieden und Böden), den Eigenschaften der Rebsorten in technologischer Hinsicht und dem Know-how der Winzer bei der Wahl der Anbau- und Weinbereitungsverfahren.

Das Erzeugnis ist also Ausdruck des kausalen Zusammenhangs mit dem geografischen Ursprung, d. h. des „Terroirs“.

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

Es sei auch daran erinnert, dass die Romagna neben ihrer bedeutenden Weinbautradition auch die Wiege des modernen Obstanbaus ist, und da Rebstöcke im Vergleich zu Obstbäumen weniger anspruchsvoll sind, werden sie ausschließlich auf den weniger fruchtbaren Böden angebaut, d. h. im Hügelland und auf den „harten“ Böden der Ebene.

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind.

Aufgrund des oft recht kühlen Herbstklimas mussten die Trauben in der Vergangenheit getrocknet werden, um die Zusammensetzungsmerkmale der Weine zu verbessern, was zum Aufkommen der Trocknung von Trauben führte.

Zudem führte die relativ späte Weinlese, gefolgt von einem kühlen Herbst, dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen natürlichen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, ob still, perlend oder schäumend.

Die je nach Gelände, Geografie, Boden und Klima ideale Synergie zwischen Umwelteinflüssen und Rebsorten ermöglicht die Erzeugung erstklassiger Vertreter der verschiedenen auf der lokalen Tradition beruhenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g.g.A. „Rubicone“.

Weinbauerzeugniskategorie

11. Teilweise gegorener Traubenmost

Zusammenfassung des Zusammenhangs

A) Angaben zum geografischen Gebiet

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ deckt sich im Wesentlichen mit den viel diskutierten Grenzen der Romagna, die zwar verwaltungstechnisch nie festgelegt wurden, aber ein im Hinblick auf die Geografie, die Böden und einen durch eine gemeinsame Geschichte von Entbehrungen geprägten Menschenschlag recht homogenes Gebiet abstecken.

Das abgegrenzte Gebiet der g.g.A. „Rubicone“ umfasst drei geomorphologisch unterschiedliche Zonen, nämlich die Schwemmlandebene, das Vorgebirge und das eigentliche Hügelland, und hier werden zwei verschiedene Weinbaumethoden praktiziert, die auf den beiden wichtigsten historischen Modellen (griechisch und etruskisch) beruhen.

Der Apennin der Romagna ist einheitlich tertiären Ursprungs und besteht im Allgemeinen aus Kalkstein- und Tonformationen. Die aufgrund ihrer Größe charakteristischste geologische Formation der Romagna ist die Mergel-Sandstein-Formation, ein mehr oder weniger breites Band aus sich abwechselnden Turbidit- und Mergelsandsteinschichten. Während des Messiniums, als das Mittelmeer vom Atlantik abgeschnitten war, lagerte sich Evaporitgestein (Kreide, Anhydrit und Steinsalz) ab, das in der Romagna in Form der Vena del Gesso (Kreideader) offen zutage tritt.

Es folgten die überwiegend tonhaltigen Ablagerungen des Pliozäns, die oft von Schluchten durchzogen sind und das Landschaftsbild der Niederungen prägen.

Die in der Regel flachen Böden des Vorgebirges stammen aus dem jüngeren Quartär und sind häufig hoch entwickelt und meist karbonatfrei.

Diese Gesteinsabfolge hat auf natürliche Weise durch Erosion und menschliche Eingriffe mehr oder weniger kalkhaltige, tonhaltige und gemischte Böden und dort, wo Abspülungen und Korrosion stattgefunden haben, Verwitterungsböden unterschiedlicher Zusammensetzung hervorgebracht.

Die Textur der Böden der Ebene, altes Schwemmland, reicht von lehmig bis tonig mit einer Reihe von Zwischenstufen, die von den Bewohnern der Romagna seit jeher für den Anbau der jeweils geeignetsten Kulturen genutzt werden.

Das Gebiet der g.g.A. weist somit eine große Vielfalt an Geländeformen auf, die jedoch innerhalb der parallel zum Apenninkamm verlaufenden, unterschiedlich breiten Bänder recht einheitlich und in den verschiedenen betroffenen Provinzen – Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini (weniger Mergel-Sandstein-Böden) – relativ ähnlich sind.

Was das Klima anbelangt, so zeigt der Winkler-Index steigende Werte vom Apennin in Richtung Ebene, die dann in Richtung Küste aufgrund des mildernden Einflusses des Meeres wieder sinken.

Die Temperaturen und Niederschlagsmengen variieren je nach Höhenlage der jeweiligen Gebiete. Das gemäßigte subkontinentale Klima im Hügelland (dem Hauptweinbaugebiet) geht in den höheren Lagen in ein kühles gemäßigtes Klima über, wobei die durchschnittliche Jahrestemperatur von 12 bis 14 °C auf 8 bis 10 °C absinkt und im hohen Apennin sogar noch niedriger ist. Die Ebene zeichnet sich durch ein eher kontinentales Klima aus, mit Jahresdurchschnittstemperaturen von etwa 14 bis 16° C, ausreichender Luftigkeit und 2 400 Gradtagen (Winkler-Index) im Vergleich zu 1 800–2 200 Gradtagen in den verschiedenen Höhenlagen und Hügelgebieten. Diese Bedingungen sorgen dafür, dass die verschiedenen in der Romagna angebauten Rebsorten ihre optimale Reife erreichen.

Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Der Wasserstress im Sommer wird durch die hohe relative Luftfeuchtigkeit, die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser, die Tiefgründigkeit der Böden und dadurch gemildert, dass im Hügelland mehr Niederschlag fällt und die Niederschläge gleichmäßiger verteilt sind.

Diese Boden- und Klimafaktoren tragen zur besonderen Eignung des gesamten geografischen Gebiets der g.g.A. „Rubicone“ für den Weinbau bei.

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

Über die wichtige Wasserstraße, den Po, und dank der Nähe zum Meer gelangten unterschiedliche Zivilisationen in die Romagna und mit ihnen auch verschiedene Rebsorten und Anbaumethoden. Die hier erfolgte Domestizierung von Wildreben war zweifellos eine wichtige Errungenschaft. Heute noch zeugen zweihäusige Weinreben in den Kiefernwäldern an der Küste davon, aber auch die Introgression von Genen nahöstlicher Rebsorten in das heimische Material war ausschlaggebend für die Entstehung qualitativ hochwertiger Trauben, die sich auch für kalte und feuchte Bedingungen, wie sie in den Ebenen der Romagna vorherrschen, eignen.

Aufgrund dieser Umweltbedingungen erfolgte die Reberziehung an hohen Bäumen, um Kaltluftschichten im Frühjahr (Spätfröste) und Feuchtigkeit, die die Entwicklung von Pilzkrankheiten begünstigt, aus dem Weg zu gehen. Im Hügelland fanden die eingeführten Rebsorten jedoch Bedingungen vor, die denen ihres Ursprungsgebietes ähnlicher waren, und sie konnten mit der typisch griechischen Gobelet-Methode erzogen werden, die auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist.

In den lateinischen Klassikern ist von besonders ertragreichen Reben in den Gebieten zwischen Rimini und Faenza die Rede, was jedoch nicht bedeutet, dass die daraus gewonnenen Weine nicht auch eine gewisse Qualität aufwiesen, wie die angesehenen Weine „Caesenas“ und „Faventinum“ zeigen. Nach dem Untergang des Römischen Reichs konnte der Weinbau in der Romagna dank der politischen Kontinuität des Oströmischen Reichs und des Beitrags der Klöster zur Entwicklung von Verfahren zur Verbesserung des Anbaus aufrechterhalten werden.

Im 15. Jahrhundert verbreitete sich neben dem Weinbau die Praxis des Mischanbaus („piantata“) und erreichte mit der Einführung des Anteilsanbaus im 18. Jahrhundert einen Höhepunkt, da verschiedene Kulturen auf drei Ebenen angebaut werden konnten: Auf der obersten Ebene befanden sich hohe Bäume, die Früchte, Blätter und Holz lieferten; auf der mittleren Ebene befanden sich Weinreben und Trauben; und auf dem Boden wurden hauptsächlich Bohnen oder andere krautige Pflanzen angebaut, die nicht viel Licht benötigten.

Es sei darauf hingewiesen, dass die Romagna als Teil des Kirchenstaats (päpstliches Herrschaftsgebiet von 1559 bis 1796 und wieder von 1815 bis 1860) eine lange Periode des wirtschaftlichen und sozialen Niedergangs erlebte. Diese Entwicklung zog auch den Weinbau in Mitleidenschaft, sodass Ende des 19. Jahrhunderts die Provinzkommissionen des Zentralen Ampelografischen Komitees einen sehr bedenklichen Zustand des Sektors anprangerten, der durch eine Unzahl von Rebsorten und Technikmangel gekennzeichnet war.

Die Situation hat sich nach der Einschleppung des Echten und Falschen Mehltaus sowie der Reblaus aus Amerika jedenfalls nicht verbessert. Nach dem Ersten Weltkrieg begann die Umstrukturierung der durch die Reblaus zerstörten Rebflächen, wobei die Anzahl der Rebsorten erheblich eingeschränkt wurde. Entscheidende technische und technologische Verbesserungen des Weinbaus in der Romagna waren jedoch erst in den 1960er-Jahren zu beobachten. Dank der Bündelung von Wissen und Erfahrung in einer jahrhundertelangen Tradition gelang es der Romagna in den 1990er-Jahren, ein hohes Qualitätsniveau zu erreichen und eine Palette von Weintypen anzubieten, die die unterschiedlichsten Anforderungen von Verbrauchern erfüllen.

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

Teilweise gegorener Traubenmost wird durch die teilweise Gärung von Traubenmost gewonnen und zeichnet sich durch seine Frische und intensive Fruchtnoten sowie einen geringen Alkoholgehalt aus (der vorhandene Alkoholgehalt muss mehr als 1 % vol und weniger als 3/5 des Gesamtalkoholgehalts (in % vol) betragen). Heute wird das Erzeugnis durch Unterbrechung der Gärung mittels Filtration oder Zentrifugation sowie durch andere zulässige Behandlungen und Verfahren gewonnen.

Es hat eine lange Tradition im Weinbau der Romagna. Die Trauben wurden direkt im Weinberg gemaischt und dann in Fässern *(castellata)* in die Weinkeller gebracht, wo zwangsläufig eine Gärung einsetzte, nicht zuletzt, weil eine sofortige Schwefelung selten war und der Transport nicht so rasch vonstattenging. Die Erzeugung von teilweise gegorenem Most hat in der Romagna also eine lange Tradition, und als das Erzeugnis erstmals in größerem Umfang außerhalb der Region vermarktet wurde, erfolgte dies vermutlich in Form von Most, insbesondere aus der Rebsorte Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci schrieb: „Die Herstellung von gefiltertem Most war in der Gegend um Neapel

seit dem frühen 19. Jahrhundert bekannt, denn hier wurde der sogenannte lambiccato hergestellt. Die Produktion stammte aufgrund der Mehltaukrise hauptsächlich aus Apulien, das inzwischen zum Zentrum einer bedeutenden Industrie für süßen gefilterten Most geworden war. Im Norden begann Carlo Gancia im Jahr 1875 mit der Erzeugung eines sehr geschätzten italienischen Schaumweins, indem er die Champagnermethode auf Wein aus Moscato Canelli anwandte. Dieser Produktionszweig etablierte sich dann in anderen Teilen Italiens, und da die Mengen in Apulien nicht mehr ausreichten, wandte man sich auch in der Romagna dieser Erzeugung zu, insbesondere in Lugo, Bagnacavallo, Massa Lombarda, Cotignola usw." (*Vite e vino in Romagna* [Reben und Wein in der Romagna], 2007).

Die Bedeutung von süßem, gefiltertem Most aus der Romagna wird durch den 1931 vom Touring Club Italiano herausgegebenen ersten italienischen Gastronomieführer bekräftigt. Darin heißt es: „In der Gegend von Lugo gibt es auch süße, gefilterte Weißweine, die als Filtrati Bianchi di Romagna bekannt sind und weithin gehandelt werden" (Touring Club Italiano, 1931).

Wie jede Tradition ergibt sich auch die Herstellung teilweise gegorener Moste aus Gepflogenheiten, die Verbreitung finden, weil sie ideale Voraussetzungen für optimale Ergebnisse bieten. Im vorliegenden Fall waren es die Umweltbedingungen in Verbindung mit Sorten, die sich besonders für die Herstellung frischer Weine mit mäßigem Alkoholgehalt eigneten.

In den letzten Jahren haben die Erzeugung und der Handel mit teilweise gegorenem Most (weiß, rot und rosé), der nach der Charmat- bzw. Martinotti-Methode hergestellt wurde, an Ansehen gewonnen. Der teilweise gegorene Traubenmost wird das ganze Jahr über in den Kellereien gelagert und zum Süßen von stillen Weinen, Perlweinen und Schaumweinen verwendet. Es handelt sich somit um ein vielseitiges Erzeugnis, das sowohl als eigenständiges Produkt als auch zur Korrektur anderer Erzeugnisse vermarktet wird und deren Qualität deutlich verbessert. Das Zusammenspiel von natürlichen Einflüssen, Erfahrungen der Erzeuger und modernen Anbau- und Weinbereitungsverfahren ermöglicht die Erzeugung von Qualitätsweinen, deren Eigenschaften sowohl mit dem Erzeugungsgebiet als auch mit den verwendeten Rebsorten in Zusammenhang stehen.

Der kausale Zusammenhang beruht daher auch in diesem Fall auf der besonderen Qualität des Erzeugnisses, die auf das Terroir zurückzuführen ist, d. h. auf den geografischen Ursprung sowie die entsprechenden Umwelt- und Anbaubedingungen und den kulturellen Kontext.

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

Es sei auch daran erinnert, dass die Romagna neben ihrer bedeutenden Weinbautradition auch die Wiege des modernen Obstanbaus ist, und da Rebstöcke im Vergleich zu Obstbäumen weniger anspruchsvoll sind, werden sie ausschließlich auf den weniger fruchtbaren Böden angebaut, d. h. im Hügelland und auf den „harten" Böden der Ebene.

Die Winzer im Flachland haben sich aufgrund des Temperaturgefälles zwischen Hügelland und Ebene und der höheren Luftfeuchtigkeit im Flachland für spät reifende Rebsorten entschieden, die eine höhere Fäulnisresistenz aufweisen, während die frühen Sorten dem Anbau in höheren Lagen und an den stärker nach Norden ausgerichteten Hängen des Weinbaugebiets der Romagna vorbehalten sind.

Aufgrund des oft recht kühlen Herbstklimas mussten die Trauben in der Vergangenheit getrocknet werden, um die Zusammensetzungsmerkmale der Weine zu verbessern, was zum Aufkommen der Trocknung von Trauben führte.

Zudem führte die relativ späte Weinlese, gefolgt von einem kühlen Herbst, dazu, dass über den Winter ein gewisser Restzucker im Wein verblieb, der nach der Abfüllung in Flaschen bei einsetzender Frühlingswärme erneut zu gären begann und einen natürlichen Perl-Effekt hervorrief. Aufgrund dieser verbreiteten Praxis schätzten die Menschen in der Romagna sowohl süßliche als auch trockene Weine, ob still, perlend oder schäumend.

Die je nach Gelände, Geografie, Boden und Klima ideale Synergie zwischen Umwelteinflüssen und Rebsorten ermöglicht die Erzeugung erstklassiger Vertreter der verschiedenen auf der lokalen Tradition beruhenden Kategorien von Weinbauerzeugnissen mit der g.g.A. „Rubicone".

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Fakultative Angaben bei der Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei „Passito"-Weinen kann auf dem Etikett der Begriff „appassimento" (Trocknen von Trauben) angegeben werden, und zwar in gleich großen oder kleineren Schriftzeichen als der Name „Rubicone", entsprechend den geltenden EU-Rechtsvorschriften.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmen in Bezug auf die Weinbereitung und die zweite Gärung

Rechtsrahmen:

Gemeinschaftliche Rechtsvorschriften

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Nach den geltenden EU-Rechtsvorschriften können die Weinbereitungsvorgänge in den Kategorien „Wein" und „teilweise gegorener Traubenmost" nicht nur im abgegrenzten Traubenerzeugungsgebiet sondern auch in der gesamten Region Emilia-Romagna durchgeführt werden; in den Kategorien „Perlwein" und „Schaumwein" können die Verarbeitungsvorgänge (Sekundärgärung) auch in den an die Region Emilia-Romagna angrenzenden Regionen (Veneto, Lombardei, Piemont, Marken und Toskana), in denen geeignete Anlagen für die Sekundärgärung vorhanden sind, durchgeführt werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Besondere Vorschriften für die Verpackung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der zusätzlichen Anforderung/Ausnahme

Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine und teilweise gegorener Traubenmost mit der geschützten geografischen Angabe „Rubicone" dürfen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften in Behältnissen aus Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, in den Verkehr gebracht werden. In Flaschen abgefüllte Erzeugnisse können mit jeder Art von Verschluss versehen sein, einschließlich eines traditionell im Erzeugungsgebiet verwendeten pilzförmigen Verschlusses mit Drahtkörbchen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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