Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/257

26.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/257)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Rubicone»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Rubicone»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Ανεξαρτησίας και Δασών — Τμήμα Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Ιππικών Αθλημάτων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Η παρούσα τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» που προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, διότι:

— δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

— δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Προσθήκη δύο νέων ποικιλιών αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «Rubicone» [sic] με ένδειξη ποικιλίας μαύρων σταφυλιών

Περιγραφή

Προστίθενται δύο νέες ποικιλίες αμπέλου που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «Rubicone» [*sic*] με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου στην ετικέτα. Οι δύο ποικιλίες είναι οι Merlese N. και Merlot Khorus N.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά επίσης την ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσδιορισμός των αποδόσεων των σταφυλιών ανά εκτάριο για τις δύο νέες ποικιλίες

Περιγραφή

Προσδιορίζονται οι αποδόσεις των σταφυλιών ανά εκτάριο (22 τόνοι ανά εκτάριο) για τις νέες ποικιλίες Merlese N. και Merlot Khorus N.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση της συσκευασίας των οίνων ΠΓΕ «Rubicone»

Περιγραφή

Η λέξη «γυαλί» διαγράφεται σε σχέση με τη συσκευασία σε φιάλες, ώστε να επιτρέπεται, εκτός από το γυαλί, η χρήση άλλων υλικών συσκευασίας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την κατασκευή φιαλών. Σε αυτά περιλαμβάνονται υλικά που επί του παρόντος θεωρούνται πιο βιώσιμα από το γυαλί, διότι μπορούν να ανακυκλωθούν με πολύ χαμηλότερο ενεργειακό κόστος, έχουν πολύ μικρότερο αντίκτυπο στις εκπομπές CO_2 που συνδέονται με την παραγωγή, είναι ευκολότερος ο χειρισμός και η μεταφορά τους και ανακυκλώνονται σε πολύ χαμηλότερες θερμοκρασίες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η παρούσα τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου

Περιγραφή

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, στις προδιαγραφές προϊόντος δεν χρειάζεται πλέον να αναφέρονται το όνομα και η διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα ειδικά καθήκοντά τους.

Επιπλέον, το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 απαιτεί πλέον από τα κράτη μέλη να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργάνων και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και πρέπει να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σε αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η παρούσα τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συντακτικές τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος που δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο του κειμένου

Περιγραφή

Πραγματοποιούνται συντακτικές τροποποιήσεις σε άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος οι οποίες δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο του κειμένου. Συνίστανται σε επικαιροποιήσεις ή απαλοιφές νομικών παραπομπών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Rubicone»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Rubicone»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

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

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Bianco [λευκός]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: ευχάριστα έντονη, με κυρίαρχες ανθώδεις και/ή φρουτώδεις νότες, οι οποίες ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου και το περιβάλλον καλλιέργειας.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 13,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Bianco Vivace [λευκός ζωηρός]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο.

Άρωμα

οσμή: ευχάριστα έντονη, με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες σε διάφορους συνδυασμούς ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 13,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Grapevine product

«Rubicone» Bianco Frizzante [λευκός ημιαφρώδης]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο.

Άρωμα

οσμή: ευχάριστα έντονη, με κατά κύριο λόγο δροσερές, ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 13,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Bianco Spumante [λευκός αφρώδης]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο.

Άρωμα

οσμή: δροσερές, ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που μπορούν να συνδυάζονται με αρώματα κόρας ψωμιού ποικίλης έντασης ανάλογα με τη διάρκεια παραμονής σε οινολάσπη.

Γεύση

Γεύση: από brut nature έως γλυκιά, δροσερή, που τείνει προς γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 12,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosso [ερυθρός]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδεις νότες ποικίλης ωρίμασης, ενίοτε συνοδευόμενες από νότες ανθέων (κυρίως βιολέτας) και/ή πικάντικες νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, απαλή με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosso Passito [ερυθρός από λιαστά σταφύλια]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδεις νότες ποικίλης ωρίμασης, ενίοτε συνοδευόμενες από ανθώδεις και/ή πικάντικες νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, ιδιαίτερη, ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosso Vivace [ερυθρός ζωηρός]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: οινώδης, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες, με ποικίλες συνθέσεις ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται και την περιοχή καλλιέργειας.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, απαλή με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosso Frizzante [ερυθρός ημιαφρώδης]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: οινώδης, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη με ευχάριστη φρεσκάδα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosso Novello [ερυθρός νέος]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού.

Άρωμα

οσμή: οινώδης, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες.

Γεύση

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosato [ερυθρωπός]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης και ποικίλων τόνων.

Άρωμα

οσμή: επικρατούν φρουτώδεις νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά με ακριβώς την κατάλληλη απαλότητα και φρεσκάδα, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosato Vivace [ερυθρωπός ζωηρός]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης και ποικίλων τόνων.

Άρωμα

οσμή: επικρατούν φρουτώδεις νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά με ακριβώς την κατάλληλη απαλότητα και φρεσκάδα, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosato Frizzante [ερυθρωπός ημιαφρώδης]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης και ποικίλων τόνων.

Άρωμα

οσμή: διακριτικές ανθώδεις νότες συνοδευόμενες από εντονότερες φρουτώδεις νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά με ακριβώς την κατάλληλη απαλότητα και φρεσκάδα, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosato Spumante [ερυθρωπός αφρώδης]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης και ποικίλων τόνων.

Άρωμα

οσμή: ανθώδεις και φρουτώδεις νότες, συνοδευόμενες από νότες μαγιάς ανάλογα με τη διάρκεια παραμονής του οίνου σε οινολάσπη.

Γεύση

Γεύση: από brut nature έως γλυκιά, δροσερή, και γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 12,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» με ένδειξη ποικιλίας λευκών σταφυλιών (συμπεριλαμβανομένων των τύπων Frizzante, Spumante και Vivace)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: ευχάριστα έντονη, με ποικίλες ανθώδεις και/ή φρουτώδεις νότες που διαφοροποιούνται ως προς τη σύνθεση και την ένταση ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και το περιβάλλον καλλιέργειας. Ο τύπος Spumante μπορεί επίσης να έχει νότες μαγιάς ανάλογα με τη διάρκεια παραμονής του οίνου σε οινολάσπη· οι οίνοι με ένδειξη των ποικιλιών σταφυλιών Famoso, Moscato ή Malvasia μπορεί να έχουν περισσότερο ή λιγότερο έντονες νότες μοσχάτου και τριαντάφυλλου.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, ποικίλης φρεσκάδας, γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 12,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» με ένδειξη ποικιλίας μαύρων σταφυλιών (συμπεριλαμβανομένων των τύπων Frizzante και Vivace)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδεις νότες ποικίλης ωρίμασης, ενίοτε συνοδευόμενες από ανθώδεις και/ή πικάντικες νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με διαφορετικούς βαθμούς λιπαρότητας και φρεσκάδας ανάλογα με τον τύπο, γεμάτη γεύση και γεμάτο σώμα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosato με ένδειξη της ποικιλίας σταφυλιών σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 4, συμπεριλαμβανομένων των τύπων Vivace και Frizzante

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης και ποικίλων τόνων.

Άρωμα

οσμή: ανθώδεις και φρουτώδεις νότες, συνοδευόμενες από νότες μαγιάς ανάλογα με τη διάρκεια παραμονής του οίνου σε οινολάσπη.

Γεύση

Γεύση: από brut nature έως γλυκιά, δροσερή, και γεμάτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 12,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Passito με ένδειξη μίας ή δύο ποικιλιών μαύρων σταφυλιών σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 4

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδεις νότες ποικίλης ωρίμασης, ενίοτε συνοδευόμενες από ανθώδεις και/ή πικάντικες νότες.

Γεύση

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, ιδιαίτερη, ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Novello με ένδειξη ποικιλίας μαύρων σταφυλιών

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: λαμπερό ρουμπινί, ποικίλης έντασης, με κόκκινες έως ιώδεις νότες ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου.

Άρωμα

οσμή: οινώδης, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες.

Γεύση

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [ερυθρό γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: αρκετά βαθύ πορφυρό.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδης, με καλή ένταση.

Γεύση

Γεύση: γλυκιά, αρμονική και ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	1
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 1 % και μικρότερος από τα 3/5 του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [λευκό γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδης και ανθώδης.

Γεύση

Γεύση: γλυκιά, αρμονική και ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	1
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 1 % και μικρότερος από τα 3/5 του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

«Rubicone» Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato [ερυθρωπό γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση]

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης και ποικίλων τόνων.

Άρωμα

οσμή: φρουτώδης και ανθώδης.

Γεύση

Γεύση: γλυκιά, αρμονική και ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	1
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	3,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 1 % και μικρότερος από τα 3/5 του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του/των οίνου/-ων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Εμπλουτισμός — Γλύκανση και δεύτερη ζύμωση

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Περιγραφή

Ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Rubicone» μπορεί να αυξηθεί με τη χρήση διαδικασίας εμπλουτισμού εντός των ορίων και με τις διαδικασίες που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Bianco (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Rosso (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	208
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Rosato (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	208
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

«Rubicone» Rosso Passito [ερυθρός από λιαστά σταφύλια]

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	130
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Pinot Grigio (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	160
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Malbo Gentile Passito

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	110
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Uva Longanesi Passito

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	115
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Sangiovese Passito

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	125
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Alicante (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	160
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Ancellotta (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	160
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Barbera (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Bombino Bianco (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Cabernet Franc (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Cabernet Sauvignon (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Canina Nera (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	208
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Centesimino (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	120
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Chardonnay (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Ciliegiolo (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Famoso (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Fortana (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	208
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Garganega (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Malvasia (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Manzoni Bianco (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Marzemino (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	200
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Merlot (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Montù (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Moscato Bianco (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Muller Thurgau (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Negretto (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Grechetto Gentile (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Pinot Bianco (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Pinot Nero (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Raboso (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Riesling (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Riesling Italico (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Sangiovese (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	200
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Sauvignon (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	192
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Syrah (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Trebbiano (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Uva Longanesi (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	184
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Verdicchio Bianco (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Spumante)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	232
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Merlese (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Rubicone Merlot Khorus (συμπεριλαμβανομένων των τύπων «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», Vivace, Frizzante και Novello)

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	176
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή καλλιέργειας σταφυλιών για τους οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Rubicone» και τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση καλύπτει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των επαρχιών Forlì-Cesena, Ravenna και Rimini, καθώς και τους δήμους Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano και Ozzano Emilia στην επαρχία της Bologna.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ φήμη

☑ δεδομένη ποιότητα

☑ άλλα χαρακτηριστικά

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Α) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» ακολουθεί κατά προσέγγιση τα πολυσυζητημένα σύνορα της Romagna, τα οποία στην πραγματικότητα δεν έχουν καθοριστεί ποτέ από διοικητική άποψη, ωστόσο οριοθετούν μια αρκετά ομοιογενή περιοχή όσον αφορά τη γεωγραφία, τα εδάφη και τον χαρακτήρα των ανθρώπων, που έχει διαμορφωθεί από μια κοινή ιστορία θυσιών και δυσχερειών.

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» περιλαμβάνει τρεις γεωμορφολογικά διακριτές ζώνες, την πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης, τους λόφους και τους πρόποδες αυτών, και δύο διαφορετικούς τρόπους αμπελοκαλλιέργειας που βασίζονται στα δύο κύρια ιστορικά πρότυπα, δηλαδή την ελληνική μέθοδο και την ετρουσκική μέθοδο.

Τα Απέννινα της Romagna έχουν κοινή γεωλογική προέλευση, η οποία χρονολογείται από την Τριτογενή περίοδο, και αποτελούνται, εν γένει, από ασβεστολιθικούς και αργιλικούς σχηματισμούς. Οι πιο χαρακτηριστικοί γεωλογικοί σχηματισμοί της Romagna, λόγω του μεγέθους τους, είναι οι μαργώδεις-ψαμμιτικοί σχηματισμοί, μια ζώνη με ποικίλο πλάτος διαδοχικών εναλλασσόμενων στρωμάτων θολερίτη και μαργαϊκού ψαμμίτη. Κατά την περίοδο του Μεσσήνιου, κατά την οποία η Μεσόγειος ήταν αποκομμένη από τον Ατλαντικό Ωκεανό, εναποτέθηκαν εβαποριτικά πετρώματα (κιμωλία, ανυδρίτης και ορυκτό αλάτι), τα οποία, στη Romagna, είναι εμφανώς ορατά στην οροσειρά «Vena del Gesso» (φλέβα από κιμωλία).

Στη συνέχεια, σχηματίστηκαν οι κυρίως αργιλώδεις αποθέσεις της Πλειοκαίνου, οι οποίες συχνά έχουν το χαρακτηριστικό βαθήκρυμνο ανάγλυφο που απαντά στις χαμηλές κοιλάδες.

Η έκταση που βρίσκεται στους πρόποδες των λόφων, η οποία είναι γενικά επίπεδη, ανήκει στην όψιμη Τεταρτογενή περίοδο· συχνά έχει υποστεί σε μεγάλο βαθμό μετασχηματισμούς και τείνει να είναι απαλλαγμένη από άνθρακα.

Αυτή η διαδοχή πετρωμάτων έχει δημιουργήσει με φυσικό τρόπο, λόγω της φυσικής διάβρωσης και της ανθρώπινης παρέμβασης, περισσότερο ή λιγότερο ασβεστολιθικά, αργιλώδη και μεικτά εδάφη και, στα σημεία όπου έχει σημειωθεί έκπλυση και χημική διάβρωση, εδάφη διάβρωσης ποικίλης σύνθεσης.

Η πεδιάδα, προσχωσιγενούς προέλευσης, αποτελείται από εδάφη με υφή που κυμαίνεται από πηλώδης έως αργιλώδης, με μια ολόκληρη σειρά ενδιάμεσων εδαφικών συνθέσεων στις οποίες ο λαός της Romagna κατόρθωνε πάντα να εφαρμόζει τις καταλληλότερες καλλιέργειες.

Ως εκ τούτου, η περιοχή της ΠΓΕ περιλαμβάνει ευρύ φάσμα εδαφών, τα οποία όμως είναι αρκετά ομοιόμορφα εντός των ζωνών διαφορετικού πλάτους που είναι παράλληλες με την οροσειρά των Απεννίνων και αρκετά παρόμοια στις διάφορες επαρχίες: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena και Rimini (λιγότερα μαργώδη-ψαμμιτικά εδάφη).

Όσον αφορά το κλίμα, οι τιμές του δείκτη Winkler αυξάνονται από τα Απέννινα προς στην πεδιάδα. Στη συνέχεια μειώνονται και πάλι προς την ακτή λόγω των μετριαστικών επιπτώσεων της θάλασσας.

Τα επίπεδα θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο των διαφορετικών περιοχών. Παρατηρείται μετάβαση από εύκρατο υποηπειρωτικό κλίμα στη λοφώδη περιοχή (την κύρια αμπελουργική περιοχή) σε ψυχρό εύκρατο κλίμα στους υψηλούς λόφους, ενώ η μέση ετήσια θερμοκρασία πέφτει από 12-14 °C σε 8-10 °C και ακόμα πιο χαμηλά στα υψηλά επίπεδα των Απεννίνων. Στην πεδιάδα, το κλίμα είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 14-16 °C, με αρκετούς ανέμους και δείκτη Winkler που μπορεί να φτάσει περίπου τις 2 400 βαθμοημέρες, σε σύγκριση με 1 800-2 200 βαθμοημέρες στις διάφορες υψομετρικές ζώνες και στους λόφους. Οι συνθήκες αυτές εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στη Romagna.

Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm, ενώ βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Η καταπόνηση των υδάτινων πόρων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετριάζεται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα, τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων, το βάθος των εδαφών και το γεγονός ότι οι λόφοι δέχονται περισσότερες βροχοπτώσεις και οι βροχοπτώσεις κατανέμονται πιο ομοιόμορφα.

Οι εν λόγω εδαφοκλιματικοί παράγοντες συμβάλλουν ώστε ολόκληρη η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» να είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Μια σημαντική πλωτή οδός, όπως ο Πάδος, και η γειτνίαση με τη θάλασσα, ευνόησαν το πέρασμα διαφορετικών πολιτιστικών συστημάτων από τη Romagna και, μαζί με αυτά, διαφορετικών ποικιλιών σταφυλιών και τεχνικών καλλιέργειας. Η προσαρμογή άγριων ποικιλιών σταφυλιών στις συνθήκες της περιοχής αποτελεί αναμφίβολα σημαντικό επίτευγμα, το οποίο επιβεβαιώνεται μέχρι σήμερα από την παρουσία δίοικων αμπελώνων στα παράκτια δάση πεύκης, ωστόσο η γονιδιακή διείσδυση των ποικιλιών της Μέσης Ανατολής στο αυτόχθον υλικό ήταν ζωτικής σημασίας για την ανάδυση σταφυλιών καλής ποιότητας, τα οποία είναι επίσης κατάλληλα για ψυχρές και υγρές συνθήκες, όπως αυτές που επικρατούν στις πεδιάδες της Romagna.

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες οδήγησαν στην εφαρμογή πρακτικών μόρφωσης των πρέμνων σε ψηλά δέντρα, έτσι ώστε να αποφεύγονται τα ψυχρά στρώματα αέρα της άνοιξης (όψιμοι παγετοί) και η υγρασία, η οποία ευνοεί την ανάπτυξη μυκητιακών ασθενειών. Ωστόσο, στις λοφώδεις περιοχές, οι εισαγόμενες ποικιλίες αντιμετώπισαν συνθήκες παρόμοιες με εκείνες των περιοχών προέλευσής τους και η μόρφωσή τους μπορούσε να ακολουθήσει τη συνήθη ελληνική μέθοδο κυπελλοειδούς διάταξης, η οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται σποραδικά μέχρι και σήμερα.

Οι Λατίνοι κλασικοί συγγραφείς κάνουν λόγο για ιδιαίτερα παραγωγικές αμπέλους στις περιοχές μεταξύ Rimini και Faenza, χωρίς αυτό ωστόσο να σημαίνει ότι οι παραγόμενοι οίνοι δεν ήταν ορισμένης ποιότητας, δεδομένης της φήμης των οίνων «Caesenas» και «Faventinum». Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελοκαλλιέργεια στη Romagna διατηρήθηκε χάρη στην πολιτική συνέχεια της Ανατολικής Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και στη συμβολή των μοναστηριών στην ανάπτυξη τεχνικών βελτίωσης των καλλιεργειών.

Τον 15ο αιώνα, παράλληλα με τους αμπελώνες, διαδόθηκε η πρακτική της μεικτής καλλιέργειας «piantata», η οποία κορυφώθηκε τον 18ο αιώνα με την εισαγωγή του συστήματος επίμορτης αγροληψίας και μίσθωσης, που έδωσε τη δυνατότητα καλλιέργειας σε τρία επίπεδα: στο μεγαλύτερο υψόμετρο υπήρχαν ψηλά δέντρα που παρήγαν καρπούς, φύλλα και ξυλεία· στο ενδιάμεσο υψόμετρο υπήρχαν οι κλιματίδες και τα τσαμπιά των σταφυλιών· και στο έδαφος καλλιεργούνταν κυρίως φασόλια ή άλλες ποώδεις καλλιέργειες που δεν χρειάζονται πολύ φως.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η Romagna γνώρισε μακρά περίοδο οικονομικής και κοινωνικής ύφεσης καθ' όλη τη διάρκεια της παπικής κυριαρχίας (από το 1559 έως το 1796 και από το 1815 έως το 1860). Η εν λόγω ύφεση επηρέασε και την αμπελοκαλλιέργεια, σε βαθμό που, έως τα τέλη του 19ου αιώνα, οι επαρχιακές επιτροπές της Κεντρικής Επιτροπής Ποικιλιών Αμπέλου ανέφεραν ότι η αμπελουργία βρισκόταν σε κρίσιμη κατάσταση, η οποία χαρακτηριζόταν από πληθώρα ποικιλιών σταφυλιών και έλλειψη τεχνολογίας.

Η κατάσταση φυσικά επιδεινώθηκε μετά την εμφάνιση του ωιδίου, του περονόσπορου και της φυλλοξήρας από την Αμερική. Μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο ξεκίνησε η αναδιάρθρωση των αμπελώνων που είχαν καταστραφεί από φυλλοξήρα, με την επιβολή σημαντικού περιορισμού στον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου. Ωστόσο, μόλις τη δεκαετία του 1960 σημειώθηκε εντονότερη τεχνική και τεχνολογική εξέλιξη και βελτίωση της αμπελοκαλλιέργειας στη Romagna. Η συσσώρευση των γνώσεων και της πείρας σε μια μακραίωνη παράδοση έδωσε τη δυνατότητα επίτευξης ενός καλού επιπέδου ποιότητας στη Romagna τη δεκαετία του 1990, κατά τη διάρκεια της οποίας παραγόταν ικανό φάσμα τύπων οίνου ώστε να καλύπτονται οι ποικίλες ανάγκες των καταναλωτών.

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

Οι λευκοί οίνοι «Rubicone» έχουν διάφορα χρώματα που κυμαίνονται από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, με ανταύγειες που ποικίλλουν από κίτρινο σε διαφορετικές αποχρώσεις έως ανοιχτό πράσινο ή χάλκινο, όπως στην περίπτωση του Pinot Grigio. Στη μύτη, οι οίνοι χαρακτηρίζονται από τα λεπτά τους αρώματα, με λεπτές ανθώδεις νότες ακακίας και κράταιγου και φρουτώδεις νότες που αντικατοπτρίζουν γενικά την κύρια ποικιλία σταφυλιών. Η γεύση ποικίλλει σε μεγάλο βαθμό από ξηρή έως γλυκιά και είναι αρμονική, καλά δομημένη, δροσερή και γεμάτη.

Οι οίνοι «Rubicone» τύπου Rosato έχουν ρόδινο χρώμα ποικίλης έντασης το οποίο εξαρτάται κυρίως από τη διαδικασία οινοποίησης που χρησιμοποιείται. Η γεύση είναι δροσερή και αρμονική με ισορροπημένη οξύτητα και ποικίλλει από ξηρή έως γλυκιά. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στο «Rubicone» τύπου Rosato Sangiovese, ο οποίος συνδέεται με την τοπική παράδοση, δεδομένου ότι η πρακτική «salasso» που έγκειται στη μερική αφαίρεση του χυμού χρησιμοποιήθηκε στο παρελθόν για την αναζωογόνηση του οίνου Sangiovese Rosso, ενώ το αφαιρούμενο γλεύκος χρησιμοποιείται για την παραγωγή ερυθρωπού οίνου. Η τεχνολογία επιτρέπει πλέον τον καλύτερο προσδιορισμό αυτού του τύπου με αρώματα που κυμαίνονται από αρώματα ανθέων βιολέτας έως νότες κόκκινων φρούτων που έχουν μόλις ωριμάσει (π.χ. φράουλα, σμέουρο, κεράσι, φραγκοστάφυλο).

Οι ερυθροί οίνοι «Rubicone» έχουν ρουμπινί χρώμα που ποικίλλει ως προς την ένταση ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και τις χρησιμοποιούμενες τεχνικές οινοποίησης και διαβροχής· τα χαρακτηριστικά αυτά επηρεάζουν επίσης το αρωματικό στοιχείο, το οποίο εκφράζεται με φρουτώδεις νότες ποικίλης ωρίμασης, ενίοτε συνοδευόμενες από ανθώδεις νότες (κυρίως βιολέτας, αλλά και τριαντάφυλλου) και/ή πικάντικες νότες. Η γεύση μπορεί να κυμαίνεται από ξηρή έως γλυκιά, είναι ευχάριστα απαλή με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα.

Οι ερυθροί οίνοι Novello χαρακτηρίζονται από τα αρώματα και τις γεύσεις που συνδέονται με την ιδιαίτερη τεχνική της ανθρακικής διαβροχής, η οποία χρησιμοποιείται για την παρασκευή του οίνου από τα σταφύλια και ενισχύει τον οινώδη χαρακτήρα του και τις χαρακτηριστικές νότες της ποικιλίας σταφυλιών.

Οι οίνοι «Rubicone» τύπου Passito έχουν ρουμπινί χρώμα ποικίλης έντασης. Στη μύτη παρουσιάζουν φρουτώδεις νότες ποικίλης ωρίμασης, ενίοτε συνοδευόμενες από ανθώδεις και/ή πικάντικες νότες. Η γεύση μπορεί να ποικίλλει από ξηρή έως γλυκιά και είναι αρμονική με καλή δομή και ισορροπημένη οξύτητα.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων καθορίζονται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής. Το εύκρατο κλίμα που χαρακτηρίζεται από καλό αερισμό, η καλή αποστράγγιση των εδαφών με επαρκή διαθεσιμότητα υδάτων και οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας καθώς ωριμάζουν τα σταφύλια, εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των τσαμπιών, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να έχουν καλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και οξέα, καθώς και εξαιρετική έκφραση όλων των υπόλοιπων ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που είναι συγκεκριμένα για κάθε ποικιλία και αντικατοπτρίζονται στους οίνους που παράγονται από αυτά.

Όσον αφορά την παραγωγή οίνου Passito, η επιλογή της μεθόδου ξήρανσης είναι σημαντική· η ξήρανση μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε επάνω στο φυτό είτε σε ξηραντήρια (εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την συγκεκριμένη πρακτική). Η διάρκεια της περιόδου ξήρανσης ποικίλλει και εξαρτάται από τα χαρακτηριστικά που επιθυμεί να προσδώσει ο οινοποιός στο τελικό προϊόν μέσω αυτής της τεχνικής.

Την ξήρανση υποβοηθά η έντονη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, ιδίως στα τέλη του καλοκαιριού / την περίοδο του φθινοπώρου, καθώς και οι έντονοι άνεμοι που παρατηρούνται στην περιοχή παραγωγής. Τα τσαμπιά με χαλαρή δομή, δηλαδή με πολύ χώρο ανάμεσα στις ρώγες, προσφέρονται ιδιαίτερα για ξήρανση και επιλέγονται στο αμπέλι κατά τη συγκομιδή. Για τα σταφύλια που προορίζονται για ξήρανση γίνεται προετοιμασία πριν από τον τρύγο των σταφυλιών που προορίζονται για άλλους τύπους οίνου, προκειμένου να έχουν υψηλότερη οξύτητα η οποία να μπορεί να αντισταθμίσει την περιεκτικότητα του παραγόμενου οίνου σε σάκχαρα.

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

Θα πρέπει επίσης να υπενθυμιστεί ότι, παράλληλα με τη σημαντική αμπελουργική της παράδοση, η Romagna αποτέλεσε επίσης το λίκνο της σύγχρονης οπωροκαλλιέργειας, και το ότι τα αμπέλια έχουν λιγότερες απαιτήσεις σε σχέση με τα οπωροφόρα δέντρα είχε ως αποτέλεσμα να καλλιεργούνται αμπέλια μόνο στα λιγότερο γόνιμα εδάφη, δηλαδή στις λοφοπλαγιές και στα «σκληρά» εδάφη της πεδιάδας.

Η θερμική διαφορά μεταξύ των λόφων και των πεδιάδων και η υψηλότερη υγρασία στις τελευταίες οδήγησαν τους καλλιεργητές των πεδινών εκτάσεων στην επιλογή ποικιλιών αμπέλου όψιμης ωρίμασης με μεγαλύτερη ανοχή στη σήψη, ενώ οι πρώιμες ποικιλίες διατηρούνται για καλλιέργεια σε μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με βορειότερο προσανατολισμό της αμπελουργικής περιοχής της Romagna.

Το φθινοπωρινό κλίμα, το οποίο συχνά είναι αρκετά δροσερό, κατέστησε αναγκαία στο παρελθόν την ξήρανση των σταφυλιών για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών της σύνθεσης των οίνων, εξ ου και η τεχνική του λιασίματος.

Επιπλέον, η αρκετά όψιμη συγκομιδή, ακολουθούμενη από ψυχρές φθινοπωρινές περιόδους, είχε ως αποτέλεσμα ο οίνος κατά τη διάρκεια του χειμώνα να διατηρεί ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων και, όταν εμφιαλωνόταν, να αρχίζει να ζυμώνεται εκ νέου με τη θερμότητα των αρχών της άνοιξης, παράγοντας ένα φυσικό ημιαφρώδες αποτέλεσμα. Η κοινή αυτή πρακτική ώθησε τους λαούς της Romagna να εκτιμήσουν τόσο τους γλυκείς όσο και τους ξηρούς οίνους, είτε είναι μη αφρώδεις, είτε ημιαφρώδεις ή αφρώδεις.

Ανάλογα με το ανάγλυφο, τη γεωγραφία, το έδαφος και το κλίμα, είναι δυνατόν να βρεθεί η ιδανική συνέργεια μεταξύ περιβαλλοντικών παραγόντων και ποικιλιών σταφυλιών ώστε να παραχθούν τα καλύτερα παραδείγματα των διαφόρων τύπων οίνου που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Rubicone» και βασίζονται στην τοπική παράδοση.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

4. Αφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Α) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» ακολουθεί κατά προσέγγιση τα πολυσυζητημένα σύνορα της Romagna, τα οποία στην πραγματικότητα δεν έχουν καθοριστεί ποτέ από διοικητική άποψη, ωστόσο οριοθετούν μια αρκετά ομοιογενή περιοχή όσον αφορά τη γεωγραφία, τα εδάφη και τον χαρακτήρα των ανθρώπων, που έχει διαμορφωθεί από μια κοινή ιστορία θυσιών και δυσχερειών.

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» περιλαμβάνει τρεις γεωμορφολογικά διακριτές ζώνες, την πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης, τους λόφους και τους πρόποδες αυτών, και δύο διαφορετικούς τρόπους αμπελοκαλλιέργειας που βασίζονται στα δύο κύρια ιστορικά πρότυπα, δηλαδή την ελληνική μέθοδο και την ετρουσκική μέθοδο.

Τα Απέννινα της Romagna έχουν κοινή γεωλογική προέλευση, η οποία χρονολογείται από την Τριτογενή περίοδο, και αποτελούνται, εν γένει, από ασβεστολιθικούς και αργιλικούς σχηματισμούς. Οι πιο χαρακτηριστικοί γεωλογικοί σχηματισμοί της Romagna, λόγω του μεγέθους τους, είναι οι μαργώδεις-ψαμμιτικοί σχηματισμοί, μια ζώνη με ποικίλο πλάτος διαδοχικών εναλλασσόμενων στρωμάτων θολερίτη και μαργαϊκού ψαμμίτη. Κατά την περίοδο του Μεσσήνιου, κατά την οποία η Μεσόγειος ήταν αποκομμένη από τον Ατλαντικό Ωκεανό, εναποτέθηκαν εβαποριτικά πετρώματα (κιμωλία, ανυδρίτης και ορυκτό αλάτι), τα οποία, στη Romagna, είναι εμφανώς ορατά στην οροσειρά «Vena del Gesso» (φλέβα από κιμωλία).

Στη συνέχεια, σχηματίστηκαν οι κυρίως αργιλώδεις αποθέσεις της Πλειοκαίνου, οι οποίες συχνά έχουν το χαρακτηριστικό βαθήκρυμνο ανάγλυφο που απαντά στις χαμηλές κοιλάδες.

Η έκταση που βρίσκεται στους πρόποδες των λόφων, η οποία είναι γενικά επίπεδη, ανήκει στην όψιμη Τεταρτογενή περίοδο· συχνά έχει υποστεί σε μεγάλο βαθμό μετασχηματισμούς και τείνει να είναι απαλλαγμένη από άνθρακα.

Αυτή η διαδοχή πετρωμάτων έχει δημιουργήσει με φυσικό τρόπο, λόγω της φυσικής διάβρωσης και της ανθρώπινης παρέμβασης, περισσότερο ή λιγότερο ασβεστολιθικά, αργιλώδη και μεικτά εδάφη και, στα σημεία όπου έχει σημειωθεί έκπλυση και χημική διάβρωση, εδάφη διάβρωσης ποικίλης σύνθεσης.

Η πεδιάδα, προσχωσιγενούς προέλευσης, αποτελείται από εδάφη με υφή που κυμαίνεται από πηλώδης έως αργιλώδης, με μια ολόκληρη σειρά ενδιάμεσων εδαφικών συνθέσεων στις οποίες ο λαός της Romagna κατόρθωνε πάντα να εφαρμόζει τις καταλληλότερες καλλιέργειες.

Ως εκ τούτου, η περιοχή της ΠΓΕ περιλαμβάνει ευρύ φάσμα εδαφών, τα οποία όμως είναι αρκετά ομοιόμορφα εντός των ζωνών διαφορετικού πλάτους που είναι παράλληλες με την οροσειρά των Απεννίνων και αρκετά παρόμοια στις διάφορες επαρχίες: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena και Rimini (λιγότερα μαργώδη-ψαμμιτικά εδάφη).

Όσον αφορά το κλίμα, οι τιμές του δείκτη Winkler αυξάνονται από τα Απέννινα προς στην πεδιάδα. Στη συνέχεια μειώνονται και πάλι προς την ακτή λόγω των μετριαστικών επιπτώσεων της θάλασσας.

Τα επίπεδα θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο των διαφορετικών περιοχών. Παρατηρείται μετάβαση από εύκρατο υποηπειρωτικό κλίμα στη λοφώδη περιοχή (την κύρια αμπελουργική περιοχή) σε ψυχρό εύκρατο κλίμα στους υψηλούς λόφους, ενώ η μέση ετήσια θερμοκρασία πέφτει από 12-14 °C σε 8-10 °C και ακόμα πιο χαμηλά στα υψηλά επίπεδα των Απεννίνων. Στην πεδιάδα, το κλίμα είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 14-16 °C, με αρκετούς ανέμους και δείκτη Winkler που μπορεί να φτάσει περίπου τις 2 400 βαθμοημέρες, σε σύγκριση με 1 800-2 200 βαθμοημέρες στις διάφορες υψομετρικές ζώνες και στους λόφους. Οι συνθήκες αυτές εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στη Romagna.

Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm, ενώ βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Η καταπόνηση των υδάτινων πόρων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετριάζεται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα, τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων, το βάθος των εδαφών και το γεγονός ότι οι λόφοι δέχονται περισσότερες βροχοπτώσεις και οι βροχοπτώσεις κατανέμονται πιο ομοιόμορφα.

Οι εν λόγω εδαφοκλιματικοί παράγοντες συμβάλλουν ώστε ολόκληρη η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» να είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Μια σημαντική πλωτή οδός, όπως ο Πάδος, και η γειτνίαση με τη θάλασσα, ευνόησαν το πέρασμα διαφορετικών πολιτιστικών συστημάτων από τη Romagna και, μαζί με αυτά, διαφορετικών ποικιλιών σταφυλιών και τεχνικών καλλιέργειας. Η προσαρμογή άγριων ποικιλιών σταφυλιών στις συνθήκες της περιοχής αποτελεί αναμφίβολα σημαντικό επίτευγμα, το οποίο επιβεβαιώνεται μέχρι σήμερα από την παρουσία δίοικων αμπελώνων στα παράκτια δάση πεύκης, ωστόσο η γονιδιακή διείσδυση των ποικιλιών της Μέσης Ανατολής στο αυτόχθον υλικό ήταν ζωτικής σημασίας για την ανάδυση σταφυλιών καλής ποιότητας, τα οποία είναι επίσης κατάλληλα για ψυχρές και υγρές συνθήκες, όπως αυτές που επικρατούν στις πεδιάδες της Romagna.

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες οδήγησαν στην εφαρμογή πρακτικών μόρφωσης των πρέμνων σε ψηλά δέντρα, έτσι ώστε να αποφεύγονται τα ψυχρά στρώματα αέρα της άνοιξης (όψιμοι παγετοί) και η υγρασία, η οποία ευνοεί την ανάπτυξη μυκητιακών ασθενειών. Ωστόσο, στις λοφώδεις περιοχές, οι εισαγόμενες ποικιλίες αντιμετώπισαν συνθήκες παρόμοιες με εκείνες των περιοχών προέλευσής τους και η μόρφωσή τους μπορούσε να ακολουθήσει τη συνήθη ελληνική μέθοδο κυπελλοειδούς διάταξης, η οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται σποραδικά μέχρι και σήμερα.

Οι Λατίνοι κλασικοί συγγραφείς κάνουν λόγο για ιδιαίτερα παραγωγικές αμπέλους στις περιοχές μεταξύ Rimini και Faenza, χωρίς αυτό ωστόσο να σημαίνει ότι οι παραγόμενοι οίνοι δεν ήταν ορισμένης ποιότητας, δεδομένης της φήμης των οίνων «Caesenas» και «Faventinum». Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελοκαλλιέργεια στη Romagna διατηρήθηκε χάρη στην πολιτική συνέχεια της Ανατολικής Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και στη συμβολή των μοναστηριών στην ανάπτυξη τεχνικών βελτίωσης των καλλιεργειών.

Τον 15ο αιώνα, παράλληλα με τους αμπελώνες, διαδόθηκε η πρακτική της μεικτής καλλιέργειας «piantata», η οποία κορυφώθηκε τον 18ο αιώνα με την εισαγωγή του συστήματος επίμορτης αγροληψίας και μίσθωσης, που έδωσε τη δυνατότητα καλλιέργειας σε τρία επίπεδα: στο μεγαλύτερο υψόμετρο υπήρχαν ψηλά δέντρα που παρήγαν καρπούς, φύλλα και ξυλεία· στο ενδιάμεσο υψόμετρο υπήρχαν οι κλιματίδες και τα τσαμπιά των σταφυλιών· και στο έδαφος καλλιεργούνταν κυρίως φασόλια ή άλλες ποώδεις καλλιέργειες που δεν χρειάζονται πολύ φως.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η Romagna γνώρισε μακρά περίοδο οικονομικής και κοινωνικής ύφεσης καθ' όλη τη διάρκεια της παπικής κυριαρχίας (από το 1559 έως το 1796 και από το 1815 έως το 1860). Η εν λόγω ύφεση επηρέασε και την αμπελοκαλλιέργεια, σε βαθμό που, έως τα τέλη του 19ου αιώνα, οι επαρχιακές επιτροπές της Κεντρικής Επιτροπής Ποικιλιών Αμπέλου ανέφεραν ότι η αμπελουργία βρισκόταν σε κρίσιμη κατάσταση, η οποία χαρακτηριζόταν από πληθώρα ποικιλιών σταφυλιών και έλλειψη τεχνολογίας.

Η κατάσταση φυσικά επιδεινώθηκε μετά την εμφάνιση του ωιδίου, του περονόσπορου και της φυλλοξήρας από την Αμερική. Μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο ξεκίνησε η αναδιάρθρωση των αμπελώνων που είχαν καταστραφεί από φυλλοξήρα, με την επιβολή σημαντικού περιορισμού στον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου. Ωστόσο, μόλις τη δεκαετία του 1960 σημειώθηκε εντονότερη τεχνική και τεχνολογική εξέλιξη και βελτίωση της αμπελοκαλλιέργειας στη Romagna. Η συσσώρευση των γνώσεων και της πείρας σε μια μακραίωνη παράδοση έδωσε τη δυνατότητα επίτευξης ενός καλού επιπέδου ποιότητας στη Romagna τη δεκαετία του 1990, κατά τη διάρκεια της οποίας παραγόταν ικανό φάσμα τύπων οίνου ώστε να καλύπτονται οι ποικίλες ανάγκες των καταναλωτών.

Β) Πληροφορίες σχετικά με την ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος που μπορεί να αποδοθεί στη γεωγραφική προέλευση

Η παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων έχει να επιδείξει μια εδραιωμένη παράδοση, η οποία ενισχύεται από πιο πρόσφατες τεχνικές και τεχνολογικές βελτιώσεις. Η ιδιαίτερη προσοχή που επιδεικνύεται κατά τα στάδια της καλλιέργειας, της συγκομιδής και της οινοποίησης καθιστά δυνατή την παραγωγή δροσερών και καθαρών οίνων βάσης, οι οποίοι, με την επακόλουθη ορθή διαχείριση της διεργασίας δεύτερης ζύμωσης, οδηγούν στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων ιδιαίτερης λεπτότητας και κομψότητας.

Η ποιότητα των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων και του γλεύκους που έχει υποστεί μερική ζύμωση συνδέεται στενά με τον συνδυασμό ποικιλιών της περιοχής, οι οποίες παράγουν σταφύλια με χαρακτηριστικά που τα καθιστούν τεχνολογικά κατάλληλα για την παραγωγή αυτών των τύπων οίνων. Επιπλέον, η ανάπτυξη μεθόδων παραγωγής ημιαφρώδους και αφρώδους οίνου, με τη βελτίωση των παραδοσιακών μεθόδων (στη φιάλη) και/ή με τη χρήση σύγχρονου εξοπλισμού, έχει συμβάλει σημαντικά στη βελτίωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

Το ίδιο ισχύει για το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, είτε πρόκειται για λευκό, ερυθρό ή ερυθρωπό, και το οποίο παράγεται με τη μέθοδο Charmat (ή Martinotti) η οποία προσδίδει στο τελικό προϊόν φρεσκάδα σε συνδυασμό με έναν μέτριο αλκοολικό τίτλο.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών των κατηγοριών αμπελοοινικών προϊόντων είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ των περιβαλλοντικών χαρακτηριστικών (εύκρατο κλίμα με ανέμους, με καλές διακυμάνσεις θερμοκρασίας και καλή ποιότητα εδάφους), των τεχνολογικών ιδιοτήτων των ποικιλιών αμπέλου και της τεχνογνωσίας των αμπελουργών στην επιλογή των τεχνικών καλλιέργειας και οινοποίησης.

Πρόκειται, εν ολίγοις, για την έννοια του «terroir» (οινοπέδιο), βάσει της οποίας ένα προϊόν αποτελεί την έκφραση της αιτιώδους σχέσης με τη γεωγραφική προέλευση.

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

Θα πρέπει επίσης να υπενθυμιστεί ότι, παράλληλα με τη σημαντική αμπελουργική της παράδοση, η Romagna αποτέλεσε επίσης το λίκνο της σύγχρονης οπωροκαλλιέργειας, και το ότι τα αμπέλια έχουν λιγότερες απαιτήσεις σε σχέση με τα οπωροφόρα δέντρα είχε ως αποτέλεσμα να καλλιεργούνται αμπέλια μόνο στα λιγότερο γόνιμα εδάφη, δηλαδή στις λοφοπλαγιές και στα «σκληρά» εδάφη της πεδιάδας.

Η θερμική διαφορά μεταξύ των λόφων και των πεδιάδων και η υψηλότερη υγρασία στις τελευταίες οδήγησαν τους καλλιεργητές των πεδινών εκτάσεων στην επιλογή ποικιλιών αμπέλου όψιμης ωρίμασης με μεγαλύτερη ανοχή στη σήψη, ενώ οι πρώιμες ποικιλίες διατηρούνται για καλλιέργεια σε μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με βορειότερο προσανατολισμό της αμπελουργικής περιοχής της Romagna.

Το φθινοπωρινό κλίμα, το οποίο συχνά είναι αρκετά δροσερό, κατέστησε αναγκαία στο παρελθόν την ξήρανση των σταφυλιών για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών της σύνθεσης των οίνων, εξ ου και η τεχνική του λιασίματος.

Επιπλέον, η αρκετά όψιμη συγκομιδή, ακολουθούμενη από ψυχρές φθινοπωρινές περιόδους, είχε ως αποτέλεσμα ο οίνος κατά τη διάρκεια του χειμώνα να διατηρεί ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων και, όταν εμφιαλωνόταν, να αρχίζει να ζυμώνεται εκ νέου με τη θερμότητα των αρχών της άνοιξης, παράγοντας ένα φυσικό ημιαφρώδες αποτέλεσμα. Η κοινή αυτή πρακτική ώθησε τους λαούς της Romagna να εκτιμήσουν τόσο τους γλυκείς όσο και τους ξηρούς οίνους, είτε είναι μη αφρώδεις, είτε ημιαφρώδεις ή αφρώδεις.

Ανάλογα με το ανάγλυφο, τη γεωγραφία, το έδαφος και το κλίμα, είναι δυνατόν να βρεθεί η ιδανική συνέργεια μεταξύ περιβαλλοντικών παραγόντων και ποικιλιών σταφυλιών ώστε να παραχθούν τα καλύτερα παραδείγματα των διαφόρων τύπων οίνου που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Rubicone» και βασίζονται στην τοπική παράδοση.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Α) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» ακολουθεί κατά προσέγγιση τα πολυσυζητημένα σύνορα της Romagna, τα οποία στην πραγματικότητα δεν έχουν καθοριστεί ποτέ από διοικητική άποψη, ωστόσο οριοθετούν μια αρκετά ομοιογενή περιοχή όσον αφορά τη γεωγραφία, τα εδάφη και τον χαρακτήρα των ανθρώπων, που έχει διαμορφωθεί από μια κοινή ιστορία θυσιών και δυσχερειών.

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» περιλαμβάνει τρεις γεωμορφολογικά διακριτές ζώνες, την πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης, τους λόφους και τους πρόποδες αυτών, και δύο διαφορετικούς τρόπους αμπελοκαλλιέργειας που βασίζονται στα δύο κύρια ιστορικά πρότυπα, δηλαδή την ελληνική μέθοδο και την ετρουσκική μέθοδο.

Τα Απέννινα της Romagna έχουν κοινή γεωλογική προέλευση, η οποία χρονολογείται από την Τριτογενή περίοδο, και αποτελούνται, εν γένει, από ασβεστολιθικούς και αργιλικούς σχηματισμούς. Οι πιο χαρακτηριστικοί γεωλογικοί σχηματισμοί της Romagna, λόγω του μεγέθους τους, είναι οι μαργώδεις-ψαμμιτικοί σχηματισμοί, μια ζώνη με ποικίλο πλάτος διαδοχικών εναλλασσόμενων στρωμάτων θολερίτη και μαργαϊκού ψαμμίτη. Κατά την περίοδο του Μεσσηνίου, κατά την οποία η Μεσόγειος ήταν αποκομμένη από τον Ατλαντικό Ωκεανό, εναποτέθηκαν εβαποριτικά πετρώματα (κιμωλία, ανυδρίτης και ορυκτό αλάτι), τα οποία, στη Romagna, είναι εμφανώς ορατά στην οροσειρά «Vena del Gesso» (φλέβα από κιμωλία).

Στη συνέχεια, σχηματίστηκαν οι κυρίως αργιλώδεις αποθέσεις της Πλειοκαίνου, οι οποίες συχνά έχουν το χαρακτηριστικό βαθήκρυμνο ανάγλυφο που απαντά στις χαμηλές κοιλάδες.

Η έκταση που βρίσκεται στους πρόποδες των λόφων, η οποία είναι γενικά επίπεδη, ανήκει στην όψιμη Τεταρτογενή περίοδο· συχνά έχει υποστεί σε μεγάλο βαθμό μετασχηματισμούς και τείνει να είναι απαλλαγμένη από άνθρακα.

Αυτή η διαδοχή πετρωμάτων έχει δημιουργήσει με φυσικό τρόπο, λόγω της φυσικής διάβρωσης και της ανθρώπινης παρέμβασης, περισσότερο ή λιγότερο ασβεστολιθικά, αργιλώδη και μεικτά εδάφη και, στα σημεία όπου έχει σημειωθεί έκπλυση και χημική διάβρωση, εδάφη διάβρωσης ποικίλης σύνθεσης.

Η πεδιάδα, προσχωσιγενούς προέλευσης, αποτελείται από εδάφη με υφή που κυμαίνεται από πηλώδης έως αργιλώδης, με μια ολόκληρη σειρά ενδιάμεσων εδαφικών συνθέσεων στις οποίες ο λαός της Romagna κατόρθωνε πάντα να εφαρμόζει τις καταλληλότερες καλλιέργειες.

Ως εκ τούτου, η περιοχή της ΠΓΕ περιλαμβάνει ευρύ φάσμα εδαφών, τα οποία όμως είναι αρκετά ομοιόμορφα εντός των ζωνών διαφορετικού πλάτους που είναι παράλληλες με την οροσειρά των Απεννίνων και αρκετά παρόμοια στις διάφορες επαρχίες: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena και Rimini (λιγότερα μαργώδη-ψαμμιτικά εδάφη).

Όσον αφορά το κλίμα, οι τιμές του δείκτη Winkler αυξάνονται από τα Απέννινα προς στην πεδιάδα. Στη συνέχεια μειώνονται και πάλι προς την ακτή λόγω των μετριαστικών επιπτώσεων της θάλασσας.

Τα επίπεδα θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο των διαφορετικών περιοχών. Παρατηρείται μετάβαση από εύκρατο υποηπειρωτικό κλίμα στη λοφώδη περιοχή (την κύρια αμπελουργική περιοχή) σε ψυχρό εύκρατο κλίμα στους υψηλούς λόφους, ενώ η μέση ετήσια θερμοκρασία πέφτει από 12-14 °C σε 8-10 °C και ακόμα πιο χαμηλά στα υψηλά επίπεδα των Απεννίνων. Στην πεδιάδα, το κλίμα είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 14-16 °C, με αρκετούς ανέμους και δείκτη Winkler που μπορεί να φτάσει περίπου τις 2 400 βαθμοημέρες, σε σύγκριση με 1 800-2 200 βαθμοημέρες στις διάφορες υψομετρικές ζώνες και στους λόφους. Οι συνθήκες αυτές εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στη Romagna.

Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm, ενώ βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Η καταπόνηση των υδάτινων πόρων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετριάζεται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα, τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων, το βάθος των εδαφών και το γεγονός ότι οι λόφοι δέχονται περισσότερες βροχοπτώσεις και οι βροχοπτώσεις κατανέμονται πιο ομοιόμορφα.

Οι εν λόγω εδαφοκλιματικοί παράγοντες συμβάλλουν ώστε ολόκληρη η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» να είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Μια σημαντική πλωτή οδός, όπως ο Πάδος, και η γειτνίαση με τη θάλασσα, ευνόησαν το πέρασμα διαφορετικών πολιτιστικών συστημάτων από τη Romagna και, μαζί με αυτά, διαφορετικών ποικιλιών σταφυλιών και τεχνικών καλλιέργειας. Η προσαρμογή άγριων ποικιλιών σταφυλιών στις συνθήκες της περιοχής αποτελεί αναμφίβολα σημαντικό επίτευγμα, το οποίο επιβεβαιώνεται μέχρι σήμερα από την παρουσία δίοικων αμπελώνων στα παράκτια δάση πεύκης, ωστόσο η γονιδιακή διείσδυση των ποικιλιών της Μέσης Ανατολής στο αυτόχθον υλικό ήταν ζωτικής σημασίας για την ανάδυση σταφυλιών καλής ποιότητας, τα οποία είναι επίσης κατάλληλα για ψυχρές και υγρές συνθήκες, όπως αυτές που επικρατούν στις πεδιάδες της Romagna.

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες οδήγησαν στην εφαρμογή πρακτικών μόρφωσης των πρέμνων σε ψηλά δέντρα, έτσι ώστε να αποφεύγονται τα ψυχρά στρώματα αέρα της άνοιξης (όψιμοι παγετοί) και η υγρασία, η οποία ευνοεί την ανάπτυξη μυκητιακών ασθενειών. Ωστόσο, στις λοφώδεις περιοχές, οι εισαγόμενες ποικιλίες αντιμετώπισαν συνθήκες παρόμοιες με εκείνες των περιοχών προέλευσής τους και η μόρφωσή τους μπορούσε να ακολουθήσει τη συνήθη ελληνική μέθοδο κυπελλοειδούς διάταξης, η οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται σποραδικά μέχρι και σήμερα.

Οι Λατίνοι κλασικοί συγγραφείς κάνουν λόγο για ιδιαίτερα παραγωγικές αμπέλους στις περιοχές μεταξύ Rimini και Faenza, χωρίς αυτό ωστόσο να σημαίνει ότι οι παραγόμενοι οίνοι δεν ήταν ορισμένης ποιότητας, δεδομένης της φήμης των οίνων «Caesenas» και «Faventinum». Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελοκαλλιέργεια στη Romagna διατηρήθηκε χάρη στην πολιτική συνέχεια της Ανατολικής Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και στη συμβολή των μοναστηριών στην ανάπτυξη τεχνικών βελτίωσης των καλλιεργειών.

Τον 15ο αιώνα, παράλληλα με τους αμπελώνες, διαδόθηκε η πρακτική της μεικτής καλλιέργειας «piantata», η οποία κορυφώθηκε τον 18ο αιώνα με την εισαγωγή του συστήματος επίμορτης αγροληψίας και μίσθωσης, που έδωσε τη δυνατότητα καλλιέργειας σε τρία επίπεδα: στο μεγαλύτερο υψόμετρο υπήρχαν ψηλά δέντρα που παρήγαν καρπούς, φύλλα και ξυλεία· στο ενδιάμεσο υψόμετρο υπήρχαν οι κλιματίδες και τα τσαμπιά των σταφυλιών· και στο έδαφος καλλιεργούνταν κυρίως φασόλια ή άλλες ποώδεις καλλιέργειες που δεν χρειάζονται πολύ φως.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η Romagna γνώρισε μακρά περίοδο οικονομικής και κοινωνικής ύφεσης καθ' όλη τη διάρκεια της παπικής κυριαρχίας (από το 1559 έως το 1796 και από το 1815 έως το 1860). Η εν λόγω ύφεση επηρέασε και την αμπελοκαλλιέργεια, σε βαθμό που, έως τα τέλη του 19ου αιώνα, οι επαρχιακές επιτροπές της Κεντρικής Επιτροπής Ποικιλιών Αμπέλου ανέφεραν ότι η αμπελουργία βρισκόταν σε κρίσιμη κατάσταση, η οποία χαρακτηριζόταν από πληθώρα ποικιλιών σταφυλιών και έλλειψη τεχνολογίας.

Η κατάσταση φυσικά επιδεινώθηκε μετά την εμφάνιση του ωιδίου, του περονόσπορου και της φυλλοξήρας από την Αμερική. Μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο ξεκίνησε η αναδιάρθρωση των αμπελώνων που είχαν καταστραφεί από φυλλοξήρα, με την επιβολή σημαντικού περιορισμού στον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου. Ωστόσο, μόλις τη δεκαετία του 1960 σημειώθηκε εντονότερη τεχνική και τεχνολογική εξέλιξη και βελτίωση της αμπελοκαλλιέργειας στη Romagna. Η συσσώρευση των γνώσεων και της πείρας σε μια μακραίωνη παράδοση έδωσε τη δυνατότητα επίτευξης ενός καλού επιπέδου ποιότητας στη Romagna τη δεκαετία του 1990, κατά τη διάρκεια της οποίας παραγόταν ικανό φάσμα τύπων οίνου ώστε να καλύπτονται οι ποικίλες ανάγκες των καταναλωτών.

Β) Πληροφορίες σχετικά με την ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος που μπορεί να αποδοθεί στη γεωγραφική προέλευση

Η παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων έχει να επιδείξει μια εδραιωμένη παράδοση, η οποία ενισχύεται από πιο πρόσφατες τεχνικές και τεχνολογικές βελτιώσεις. Η ιδιαίτερη προσοχή που επιδεικνύεται κατά τα στάδια της καλλιέργειας, της συγκομιδής και της οινοποίησης καθιστά δυνατή την παραγωγή δροσερών και καθαρών οίνων βάσης, οι οποίοι, με την επακόλουθη ορθή διαχείριση της διεργασίας δεύτερης ζύμωσης, οδηγούν στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων ιδιαίτερης λεπτότητας και κομψότητας.

Η ποιότητα των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων και του γλεύκους που έχει υποστεί μερική ζύμωση συνδέεται στενά με τον συνδυασμό ποικιλιών της περιοχής, οι οποίες παράγουν σταφύλια με χαρακτηριστικά που τα καθιστούν τεχνολογικά κατάλληλα για την παραγωγή αυτών των τύπων οίνων. Επιπλέον, η ανάπτυξη μεθόδων παραγωγής ημιαφρώδους και αφρώδους οίνου, με τη βελτίωση των παραδοσιακών μεθόδων (στη φιάλη) και/ή με τη χρήση σύγχρονου εξοπλισμού, έχει συμβάλει σημαντικά στη βελτίωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

Το ίδιο ισχύει για το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, είτε πρόκειται για λευκό, ερυθρό ή ερυθρωπό, και το οποίο παράγεται με τη μέθοδο Charmat (ή Martinotti) η οποία προσδίδει στο τελικό προϊόν φρεσκάδα σε συνδυασμό με έναν μέτριο αλκοολικό τίτλο.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών των κατηγοριών αμπελοοινικών προϊόντων είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ των περιβαλλοντικών χαρακτηριστικών (εύκρατο κλίμα με ανέμους, με καλές διακυμάνσεις θερμοκρασίας και καλή ποιότητα εδάφους), των τεχνολογικών ιδιοτήτων των ποικιλιών αμπέλου και της τεχνογνωσίας των αμπελουργών στην επιλογή των τεχνικών καλλιέργειας και οινοποίησης.

Πρόκειται, εν ολίγοις, για την έννοια του «terroir» (οινοπέδιο), βάσει της οποίας ένα προϊόν αποτελεί την έκφραση της αιτιώδους σχέσης με τη γεωγραφική προέλευση.

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

Θα πρέπει επίσης να υπενθυμιστεί ότι, παράλληλα με τη σημαντική αμπελουργική της παράδοση, η Romagna αποτέλεσε επίσης το λίκνο της σύγχρονης οπωροκαλλιέργειας, και το ότι τα αμπέλια έχουν λιγότερες απαιτήσεις σε σχέση με τα οπωροφόρα δέντρα είχε ως αποτέλεσμα να καλλιεργούνται αμπέλια μόνο στα λιγότερο γόνιμα εδάφη, δηλαδή στις λοφοπλαγιές και στα «σκληρά» εδάφη της πεδιάδας.

Η θερμική διαφορά μεταξύ των λόφων και των πεδιάδων και η υψηλότερη υγρασία στις τελευταίες οδήγησαν τους καλλιεργητές των πεδινών εκτάσεων στην επιλογή ποικιλιών αμπέλου όψιμης ωρίμασης με μεγαλύτερη ανοχή στη σήψη, ενώ οι πρώιμες ποικιλίες διατηρούνται για καλλιέργεια σε μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με βορειότερο προσανατολισμό της αμπελουργικής περιοχής της Romagna.

Το φθινοπωρινό κλίμα, το οποίο συχνά είναι αρκετά δροσερό, κατέστησε αναγκαία στο παρελθόν την ξήρανση των σταφυλιών για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών της σύνθεσης των οίνων, εξ ου και η τεχνική του λιασίματος.

Επιπλέον, η αρκετά όψιμη συγκομιδή, ακολουθούμενη από ψυχρές φθινοπωρινές περιόδους, είχε ως αποτέλεσμα ο οίνος κατά τη διάρκεια του χειμώνα να διατηρεί ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων και, όταν εμφιαλωνόταν, να αρχίζει να ζυμώνεται εκ νέου με τη θερμότητα των αρχών της άνοιξης, παράγοντας ένα φυσικό ημιαφρώδες αποτέλεσμα. Η κοινή αυτή πρακτική ώθησε τους λαούς της Romagna να εκτιμήσουν τόσο τους γλυκείς όσο και τους ξηρούς οίνους, είτε είναι μη αφρώδεις, είτε ημιαφρώδεις ή αφρώδεις.

Ανάλογα με το ανάγλυφο, τη γεωγραφία, το έδαφος και το κλίμα, είναι δυνατόν να βρεθεί η ιδανική συνέργεια μεταξύ περιβαλλοντικών παραγόντων και ποικιλιών σταφυλιών ώστε να παραχθούν τα καλύτερα παραδείγματα των διαφόρων τύπων οίνου που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Rubicone» και βασίζονται στην τοπική παράδοση.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

8. Ημιαφρώδης οίνος

Περίληψη του δεσμού

Α) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» ακολουθεί κατά προσέγγιση τα πολυσυζητημένα σύνορα της Romagna, τα οποία στην πραγματικότητα δεν έχουν καθοριστεί ποτέ από διοικητική άποψη, ωστόσο οριοθετούν μια αρκετά ομοιογενή περιοχή όσον αφορά τη γεωγραφία, τα εδάφη και τον χαρακτήρα των ανθρώπων, που έχει διαμορφωθεί από μια κοινή ιστορία θυσιών και δυσχερειών.

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» περιλαμβάνει τρεις γεωμορφολογικά διακριτές ζώνες, την πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης, τους λόφους και τους πρόποδες αυτών, και δύο διαφορετικούς τρόπους αμπελοκαλλιέργειας που βασίζονται στα δύο κύρια ιστορικά πρότυπα, δηλαδή την ελληνική μέθοδο και την ετρουσκική μέθοδο.

Τα Απέννινα της Romagna έχουν κοινή γεωλογική προέλευση, η οποία χρονολογείται από την Τριτογενή περίοδο, και αποτελούνται, εν γένει, από ασβεστολιθικούς και αργιλικούς σχηματισμούς. Οι πιο χαρακτηριστικοί γεωλογικοί σχηματισμοί της Romagna, λόγω του μεγέθους τους, είναι οι μαργώδεις-ψαμμιτικοί σχηματισμοί, μια ζώνη με ποικίλο πλάτος διαδοχικών εναλλασσόμενων στρωμάτων θολερίτη και μαργαϊκού ψαμμίτη. Κατά την περίοδο του Μεσσηνίου, κατά την οποία η Μεσόγειος ήταν αποκομμένη από τον Ατλαντικό Ωκεανό, εναποτέθηκαν εβαποριτικά πετρώματα (κιμωλία, ανυδρίτης και ορυκτό αλάτι), τα οποία, στη Romagna, είναι εμφανώς ορατά στην οροσειρά «Vena del Gesso» (φλέβα από κιμωλία).

Στη συνέχεια, σχηματίστηκαν οι κυρίως αργιλώδεις αποθέσεις της Πλειοκαίνου, οι οποίες συχνά έχουν το χαρακτηριστικό βαθήκρυμνο ανάγλυφο που απαντά στις χαμηλές κοιλάδες.

Η έκταση που βρίσκεται στους πρόποδες των λόφων, η οποία είναι γενικά επίπεδη, ανήκει στην όψιμη Τεταρτογενή περίοδο· συχνά έχει υποστεί σε μεγάλο βαθμό μετασχηματισμούς και τείνει να είναι απαλλαγμένη από άνθρακα.

Αυτή η διαδοχή πετρωμάτων έχει δημιουργήσει με φυσικό τρόπο, λόγω της φυσικής διάβρωσης και της ανθρώπινης παρέμβασης, περισσότερο ή λιγότερο ασβεστολιθικά, αργιλώδη και μεικτά εδάφη και, στα σημεία όπου έχει σημειωθεί έκπλυση και χημική διάβρωση, εδάφη διάβρωσης ποικίλης σύνθεσης.

Η πεδιάδα, προσχωσιγενούς προέλευσης, αποτελείται από εδάφη με υφή που κυμαίνεται από πηλώδης έως αργιλώδης, με μια ολόκληρη σειρά ενδιάμεσων εδαφικών συνθέσεων στις οποίες ο λαός της Romagna κατόρθωνε πάντα να εφαρμόζει τις καταλληλότερες καλλιέργειες.

Ως εκ τούτου, η περιοχή της ΠΓΕ περιλαμβάνει ευρύ φάσμα εδαφών, τα οποία όμως είναι αρκετά ομοιόμορφα εντός των ζωνών διαφορετικού πλάτους που είναι παράλληλες με την οροσειρά των Απεννίνων και αρκετά παρόμοια στις διάφορες επαρχίες: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena και Rimini (λιγότερα μαργώδη-ψαμμιτικά εδάφη).

Όσον αφορά το κλίμα, οι τιμές του δείκτη Winkler αυξάνονται από τα Απέννινα προς στην πεδιάδα. Στη συνέχεια μειώνονται και πάλι προς την ακτή λόγω των μετριαστικών επιπτώσεων της θάλασσας.

Τα επίπεδα θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο των διαφορετικών περιοχών. Παρατηρείται μετάβαση από εύκρατο υποηπειρωτικό κλίμα στη λοφώδη περιοχή (την κύρια αμπελουργική περιοχή) σε ψυχρό εύκρατο κλίμα στους υψηλούς λόφους, ενώ η μέση ετήσια θερμοκρασία πέφτει από 12-14 °C σε 8-10 °C και ακόμα πιο χαμηλά στα υψηλά επίπεδα των Απεννίνων. Στην πεδιάδα, το κλίμα είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 14-16 °C, με αρκετούς ανέμους και δείκτη Winkler που μπορεί να φτάσει περίπου τις 2 400 βαθμοημέρες, σε σύγκριση με 1 800-2 200 βαθμοημέρες στις διάφορες υψομετρικές ζώνες και στους λόφους. Οι συνθήκες αυτές εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στη Romagna.

Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm, ενώ βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Η καταπόνηση των υδάτινων πόρων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετριάζεται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα, τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων, το βάθος των εδαφών και το γεγονός ότι οι λόφοι δέχονται περισσότερες βροχοπτώσεις και οι βροχοπτώσεις κατανέμονται πιο ομοιόμορφα.

Οι εν λόγω εδαφοκλιματικοί παράγοντες συμβάλλουν ώστε ολόκληρη η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» να είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Μια σημαντική πλωτή οδός, όπως ο Πάδος, και η γειτνίαση με τη θάλασσα, ευνόησαν το πέρασμα διαφορετικών πολιτιστικών συστημάτων από τη Romagna και, μαζί με αυτά, διαφορετικών ποικιλιών σταφυλιών και τεχνικών καλλιέργειας. Η προσαρμογή άγριων ποικιλιών σταφυλιών στις συνθήκες της περιοχής αποτελεί αναμφίβολα σημαντικό επίτευγμα, το οποίο επιβεβαιώνεται μέχρι σήμερα από την παρουσία δίοικων αμπελώνων στα παράκτια δάση πεύκης, ωστόσο η γονιδιακή διείσδυση των ποικιλιών της Μέσης Ανατολής στο αυτόχθον υλικό ήταν ζωτικής σημασίας για την ανάδυση σταφυλιών καλής ποιότητας, τα οποία είναι επίσης κατάλληλα για ψυχρές και υγρές συνθήκες, όπως αυτές που επικρατούν στις πεδιάδες της Romagna.

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες οδήγησαν στην εφαρμογή πρακτικών μόρφωσης των πρέμνων σε ψηλά δέντρα, έτσι ώστε να αποφεύγονται τα ψυχρά στρώματα αέρα της άνοιξης (όψιμοι παγετοί) και η υγρασία, η οποία ευνοεί την ανάπτυξη μυκητιακών ασθενειών. Ωστόσο, στις λοφώδεις περιοχές, οι εισαγόμενες ποικιλίες αντιμετώπισαν συνθήκες παρόμοιες με εκείνες των περιοχών προέλευσής τους και η μόρφωσή τους μπορούσε να ακολουθήσει τη συνήθη ελληνική μέθοδο κυπελλοειδούς διάταξης, η οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται σποραδικά μέχρι και σήμερα.

Οι Λατίνοι κλασικοί συγγραφείς κάνουν λόγο για ιδιαίτερα παραγωγικές αμπέλους στις περιοχές μεταξύ Rimini και Faenza, χωρίς αυτό ωστόσο να σημαίνει ότι οι παραγόμενοι οίνοι δεν ήταν ορισμένης ποιότητας, δεδομένης της φήμης των οίνων «Caesenas» και «Faventinum». Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελοκαλλιέργεια στη Romagna διατηρήθηκε χάρη στην πολιτική συνέχεια της Ανατολικής Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και στη συμβολή των μοναστηριών στην ανάπτυξη τεχνικών βελτίωσης των καλλιεργειών.

Τον 15ο αιώνα, παράλληλα με τους αμπελώνες, διαδόθηκε η πρακτική της μεικτής καλλιέργειας «piantata», η οποία κορυφώθηκε τον 18ο αιώνα με την εισαγωγή του συστήματος επίμορτης αγροληψίας και μίσθωσης, που έδωσε τη δυνατότητα καλλιέργειας σε τρία επίπεδα: στο μεγαλύτερο υψόμετρο υπήρχαν ψηλά δέντρα που παρήγαν καρπούς, φύλλα και ξυλεία· στο ενδιάμεσο υψόμετρο υπήρχαν οι κλιματίδες και τα τσαμπιά των σταφυλιών· και στο έδαφος καλλιεργούνταν κυρίως φασόλια ή άλλες ποώδεις καλλιέργειες που δεν χρειάζονται πολύ φως.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η Romagna γνώρισε μακρά περίοδο οικονομικής και κοινωνικής ύφεσης καθ' όλη τη διάρκεια της παπικής κυριαρχίας (από το 1559 έως το 1796 και από το 1815 έως το 1860). Η εν λόγω ύφεση επηρέασε και την αμπελοκαλλιέργεια, σε βαθμό που, έως τα τέλη του 19ου αιώνα, οι επαρχιακές επιτροπές της Κεντρικής Επιτροπής Ποικιλιών Αμπέλου ανέφεραν ότι η αμπελουργία βρισκόταν σε κρίσιμη κατάσταση, η οποία χαρακτηριζόταν από πληθώρα ποικιλιών σταφυλιών και έλλειψη τεχνολογίας.

Η κατάσταση φυσικά επιδεινώθηκε μετά την εμφάνιση του ωιδίου, του περονόσπορου και της φυλλοξήρας από την Αμερική. Μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο ξεκίνησε η αναδιάρθρωση των αμπελώνων που είχαν καταστραφεί από φυλλοξήρα, με την επιβολή σημαντικού περιορισμού στον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου. Ωστόσο, μόλις τη δεκαετία του 1960 σημειώθηκε εντονότερη τεχνική και τεχνολογική εξέλιξη και βελτίωση της αμπελοκαλλιέργειας στη Romagna. Η συσσώρευση των γνώσεων και της πείρας σε μια μακραίωνη παράδοση έδωσε τη δυνατότητα επίτευξης ενός καλού επιπέδου ποιότητας στη Romagna τη δεκαετία του 1990, κατά τη διάρκεια της οποίας παραγόταν ικανό φάσμα τύπων οίνου ώστε να καλύπτονται οι ποικίλες ανάγκες των καταναλωτών.

Β) Πληροφορίες σχετικά με την ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος που μπορεί να αποδοθεί στη γεωγραφική προέλευση

Η παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων έχει να επιδείξει μια εδραιωμένη παράδοση, η οποία ενισχύεται από πιο πρόσφατες τεχνικές και τεχνολογικές βελτιώσεις. Η ιδιαίτερη προσοχή που επιδεικνύεται κατά τα στάδια της καλλιέργειας, της συγκομιδής και της οινοποίησης καθιστά δυνατή την παραγωγή δροσερών και καθαρών οίνων βάσης, οι οποίοι, με την επακόλουθη ορθή διαχείριση της διεργασίας δεύτερης ζύμωσης, οδηγούν στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων ιδιαίτερης λεπτότητας και κομψότητας.

Η ποιότητα των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων και του γλεύκους που έχει υποστεί μερική ζύμωση συνδέεται στενά με τον συνδυασμό ποικιλιών της περιοχής, οι οποίες παράγουν σταφύλια με χαρακτηριστικά που τα καθιστούν τεχνολογικά κατάλληλα για την παραγωγή αυτών των τύπων οίνων. Επιπλέον, η ανάπτυξη μεθόδων παραγωγής ημιαφρώδους και αφρώδους οίνου, με τη βελτίωση των παραδοσιακών μεθόδων (στη φιάλη) και/ή με τη χρήση σύγχρονου εξοπλισμού, έχει συμβάλει σημαντικά στη βελτίωση της ποιότητας του τελικού προϊόντος.

Το ίδιο ισχύει για το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, είτε πρόκειται για λευκό, ερυθρό ή ερυθρωπό, και το οποίο παράγεται με τη μέθοδο Charmat (ή Martinotti) η οποία προσδίδει στο τελικό προϊόν φρεσκάδα σε συνδυασμό με έναν μέτριο αλκοολικό τίτλο.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτών των κατηγοριών αμπελοοινικών προϊόντων είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης μεταξύ των περιβαλλοντικών χαρακτηριστικών (εύκρατο κλίμα με ανέμους, με καλές διακυμάνσεις θερμοκρασίας και καλή ποιότητα εδάφους), των τεχνολογικών ιδιοτήτων των ποικιλιών αμπέλου και της τεχνογνωσίας των αμπελουργών στην επιλογή των τεχνικών καλλιέργειας και οινοποίησης.

Πρόκειται, εν ολίγοις, για την έννοια του «terroir» (οινοπέδιο), βάσει της οποίας ένα προϊόν αποτελεί την έκφραση της αιτιώδους σχέσης με τη γεωγραφική προέλευση.

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

Θα πρέπει επίσης να υπενθυμιστεί ότι, παράλληλα με τη σημαντική αμπελουργική της παράδοση, η Romagna αποτέλεσε επίσης το λίκνο της σύγχρονης οπωροκαλλιέργειας, και το ότι τα αμπέλια έχουν λιγότερες απαιτήσεις σε σχέση με τα οπωροφόρα δέντρα είχε ως αποτέλεσμα να καλλιεργούνται αμπέλια μόνο στα λιγότερο γόνιμα εδάφη, δηλαδή στις λοφοπλαγιές και στα «σκληρά» εδάφη της πεδιάδας.

Η θερμική διαφορά μεταξύ των λόφων και των πεδιάδων και η υψηλότερη υγρασία στις τελευταίες οδήγησαν τους καλλιεργητές των πεδινών εκτάσεων στην επιλογή ποικιλιών αμπέλου όψιμης ωρίμασης με μεγαλύτερη ανοχή στη σήψη, ενώ οι πρώιμες ποικιλίες διατηρούνται για καλλιέργεια σε μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με βορειότερο προσανατολισμό της αμπελουργικής περιοχής της Romagna.

Το φθινοπωρινό κλίμα, το οποίο συχνά είναι αρκετά δροσερό, κατέστησε αναγκαία στο παρελθόν την ξήρανση των σταφυλιών για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών της σύνθεσης των οίνων, εξ ου και η τεχνική του λιασίματος.

Επιπλέον, η αρκετά όψιμη συγκομιδή, ακολουθούμενη από ψυχρές φθινοπωρινές περιόδους, είχε ως αποτέλεσμα ο οίνος κατά τη διάρκεια του χειμώνα να διατηρεί ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων και, όταν εμφιαλωνόταν, να αρχίζει να ζυμώνεται εκ νέου με τη θερμότητα των αρχών της άνοιξης, παράγοντας ένα φυσικό ημιαφρώδες αποτέλεσμα. Η κοινή αυτή πρακτική ώθησε τους λαούς της Romagna να εκτιμήσουν τόσο τους γλυκείς όσο και τους ξηρούς οίνους, είτε είναι μη αφρώδεις, είτε ημιαφρώδεις ή αφρώδεις.

Ανάλογα με το ανάγλυφο, τη γεωγραφία, το έδαφος και το κλίμα, είναι δυνατόν να βρεθεί η ιδανική συνέργεια μεταξύ περιβαλλοντικών παραγόντων και ποικιλιών σταφυλιών ώστε να παραχθούν τα καλύτερα παραδείγματα των διαφόρων τύπων οίνου που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Rubicone» και βασίζονται στην τοπική παράδοση.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

Περίληψη του δεσμού

Α) Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» ακολουθεί κατά προσέγγιση τα πολυσυζητημένα σύνορα της Romagna, τα οποία στην πραγματικότητα δεν έχουν καθοριστεί ποτέ από διοικητική άποψη, ωστόσο οριοθετούν μια αρκετά ομοιογενή περιοχή όσον αφορά τη γεωγραφία, τα εδάφη και τον χαρακτήρα των ανθρώπων, που έχει διαμορφωθεί από μια κοινή ιστορία θυσιών και δυσχερειών.

Η οριοθετημένη περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» περιλαμβάνει τρεις γεωμορφολογικά διακριτές ζώνες, την πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης, τους λόφους και τους πρόποδες αυτών, και δύο διαφορετικούς τρόπους αμπελοκαλλιέργειας που βασίζονται στα δύο κύρια ιστορικά πρότυπα, δηλαδή την ελληνική μέθοδο και την ετρουσκική μέθοδο.

Τα Απέννινα της Romagna έχουν κοινή γεωλογική προέλευση, η οποία χρονολογείται από την Τριτογενή περίοδο, και αποτελούνται, εν γένει, από ασβεστολιθικούς και αργιλικούς σχηματισμούς. Οι πιο χαρακτηριστικοί γεωλογικοί σχηματισμοί της Romagna, λόγω του μεγέθους τους, είναι οι μαργώδεις-ψαμμιτικοί σχηματισμοί, μια ζώνη με ποικίλο πλάτος διαδοχικών εναλλασσόμενων στρωμάτων θολερίτη και μαργαϊκού ψαμμίτη. Κατά την περίοδο του Μεσσηνίου, κατά την οποία η Μεσόγειος ήταν αποκομμένη από τον Ατλαντικό Ωκεανό, εναποτέθηκαν εβαποριτικά πετρώματα (κιμωλία, ανυδρίτης και ορυκτό αλάτι), τα οποία, στη Romagna, είναι εμφανώς ορατά στην οροσειρά «Vena del Gesso» (φλέβα από κιμωλία).

Στη συνέχεια, σχηματίστηκαν οι κυρίως αργιλώδεις αποθέσεις της Πλειοκαίνου, οι οποίες συχνά έχουν το χαρακτηριστικό βαθήκρυμνο ανάγλυφο που απαντά στις χαμηλές κοιλάδες.

Η έκταση που βρίσκεται στους πρόποδες των λόφων, η οποία είναι γενικά επίπεδη, ανήκει στην όψιμη Τεταρτογενή περίοδο· συχνά έχει υποστεί σε μεγάλο βαθμό μετασχηματισμούς και τείνει να είναι απαλλαγμένη από άνθρακα.

Αυτή η διαδοχή πετρωμάτων έχει δημιουργήσει με φυσικό τρόπο, λόγω της φυσικής διάβρωσης και της ανθρώπινης παρέμβασης, περισσότερο ή λιγότερο ασβεστολιθικά, αργιλώδη και μεικτά εδάφη και, στα σημεία όπου έχει σημειωθεί έκπλυση και χημική διάβρωση, εδάφη διάβρωσης ποικίλης σύνθεσης.

Η πεδιάδα, προσχωσιγενούς προέλευσης, αποτελείται από εδάφη με υφή που κυμαίνεται από πηλώδης έως αργιλώδης, με μια ολόκληρη σειρά ενδιάμεσων εδαφικών συνθέσεων στις οποίες ο λαός της Romagna κατόρθωνε πάντα να εφαρμόζει τις καταλληλότερες καλλιέργειες.

Ως εκ τούτου, η περιοχή της ΠΓΕ περιλαμβάνει ευρύ φάσμα εδαφών, τα οποία όμως είναι αρκετά ομοιόμορφα εντός των ζωνών διαφορετικού πλάτους που είναι παράλληλες με την οροσειρά των Απεννίνων και αρκετά παρόμοια στις διάφορες επαρχίες: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena και Rimini (λιγότερα μαργώδη-ψαμμιτικά εδάφη).

Όσον αφορά το κλίμα, οι τιμές του δείκτη Winkler αυξάνονται από τα Απέννινα προς στην πεδιάδα. Στη συνέχεια μειώνονται και πάλι προς την ακτή λόγω των μετριαστικών επιπτώσεων της θάλασσας.

Τα επίπεδα θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων ποικίλλουν ανάλογα με το υψόμετρο των διαφορετικών περιοχών. Παρατηρείται μετάβαση από εύκρατο υποηπειρωτικό κλίμα στη λοφώδη περιοχή (την κύρια αμπελουργική περιοχή) σε ψυχρό εύκρατο κλίμα στους υψηλούς λόφους, ενώ η μέση ετήσια θερμοκρασία πέφτει από 12-14 °C σε 8-10 °C και ακόμα πιο χαμηλά στα υψηλά επίπεδα των Απεννίνων. Στην πεδιάδα, το κλίμα είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 14-16 °C, με αρκετούς ανέμους και δείκτη Winkler που μπορεί να φτάσει περίπου τις 2 400 βαθμοημέρες, σε σύγκριση με 1 800-2 200 βαθμοημέρες στις διάφορες υψομετρικές ζώνες και στους λόφους. Οι συνθήκες αυτές εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των διαφόρων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στη Romagna.

Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm, ενώ βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Η καταπόνηση των υδάτινων πόρων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μετριάζεται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα, τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων, το βάθος των εδαφών και το γεγονός ότι οι λόφοι δέχονται περισσότερες βροχοπτώσεις και οι βροχοπτώσεις κατανέμονται πιο ομοιόμορφα.

Οι εν λόγω εδαφοκλιματικοί παράγοντες συμβάλλουν ώστε ολόκληρη η γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ «Rubicone» να είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για την αμπελοκαλλιέργεια.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Μια σημαντική πλωτή οδός, όπως ο Πάδος, και η γειτνίαση με τη θάλασσα, ευνόησαν το πέρασμα διαφορετικών πολιτιστικών συστημάτων από τη Romagna και, μαζί με αυτά, διαφορετικών ποικιλιών σταφυλιών και τεχνικών καλλιέργειας. Η προσαρμογή άγριων ποικιλιών σταφυλιών στις συνθήκες της περιοχής αποτελεί αναμφίβολα σημαντικό επίτευγμα, το οποίο επιβεβαιώνεται μέχρι σήμερα από την παρουσία δίοικων αμπελώνων στα παράκτια δάση πεύκης, ωστόσο η γονιδιακή διείσδυση των ποικιλιών της Μέσης Ανατολής στο αυτόχθον υλικό ήταν ζωτικής σημασίας για την ανάδυση σταφυλιών καλής ποιότητας, τα οποία είναι επίσης κατάλληλα για ψυχρές και υγρές συνθήκες, όπως αυτές που επικρατούν στις πεδιάδες της Romagna.

Αυτές οι περιβαλλοντικές συνθήκες οδήγησαν στην εφαρμογή πρακτικών μόρφωσης των πρέμνων σε ψηλά δέντρα, έτσι ώστε να αποφεύγονται τα ψυχρά στρώματα αέρα της άνοιξης (όψιμοι παγετοί) και η υγρασία, η οποία ευνοεί την ανάπτυξη μυκητιακών ασθενειών. Ωστόσο, στις λοφώδεις περιοχές, οι εισαγόμενες ποικιλίες αντιμετώπισαν συνθήκες παρόμοιες με εκείνες των περιοχών προέλευσής τους και η μόρφωσή τους μπορούσε να ακολουθήσει τη συνήθη ελληνική μέθοδο κυπελλοειδούς διάταξης, η οποία εξακολουθεί να εφαρμόζεται σποραδικά μέχρι και σήμερα.

Οι Λατίνοι κλασικοί συγγραφείς κάνουν λόγο για ιδιαίτερα παραγωγικές αμπέλους στις περιοχές μεταξύ Rimini και Faenza, χωρίς αυτό ωστόσο να σημαίνει ότι οι παραγόμενοι οίνοι δεν ήταν ορισμένης ποιότητας, δεδομένης της φήμης των οίνων «Caesenas» και «Faventinum». Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελοκαλλιέργεια στη Romagna διατηρήθηκε χάρη στην πολιτική συνέχεια της Ανατολικής Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και στη συμβολή των μοναστηριών στην ανάπτυξη τεχνικών βελτίωσης των καλλιεργειών.

Τον 15ο αιώνα, παράλληλα με τους αμπελώνες, διαδόθηκε η πρακτική της μεικτής καλλιέργειας «piantata», η οποία κορυφώθηκε τον 18ο αιώνα με την εισαγωγή του συστήματος επίμορτης αγροληψίας και μίσθωσης, που έδωσε τη δυνατότητα καλλιέργειας σε τρία επίπεδα: στο μεγαλύτερο υψόμετρο υπήρχαν ψηλά δέντρα που παρήγαν καρπούς, φύλλα και ξυλεία· στο ενδιάμεσο υψόμετρο υπήρχαν οι κλιματίδες και τα τσαμπιά των σταφυλιών· και στο έδαφος καλλιεργούνταν κυρίως φασόλια ή άλλες ποώδεις καλλιέργειες που δεν χρειάζονται πολύ φως.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η Romagna γνώρισε μακρά περίοδο οικονομικής και κοινωνικής ύφεσης καθ' όλη τη διάρκεια της παπικής κυριαρχίας (από το 1559 έως το 1796 και από το 1815 έως το 1860). Η εν λόγω ύφεση επηρέασε και την αμπελοκαλλιέργεια, σε βαθμό που, έως τα τέλη του 19ου αιώνα, οι επαρχιακές επιτροπές της Κεντρικής Επιτροπής Ποικιλιών Αμπέλου ανέφεραν ότι η αμπελουργία βρισκόταν σε κρίσιμη κατάσταση, η οποία χαρακτηριζόταν από πληθώρα ποικιλιών σταφυλιών και έλλειψη τεχνολογίας.

Η κατάσταση φυσικά επιδεινώθηκε μετά την εμφάνιση του ωιδίου, του περονόσπορου και της φυλλοξήρας από την Αμερική. Μετά τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο ξεκίνησε η αναδιάρθρωση των αμπελώνων που είχαν καταστραφεί από φυλλοξήρα, με την επιβολή σημαντικού περιορισμού στον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου. Ωστόσο, μόλις τη δεκαετία του 1960 σημειώθηκε εντονότερη τεχνική και τεχνολογική εξέλιξη και βελτίωση της αμπελοκαλλιέργειας στη Romagna. Η συσσώρευση των γνώσεων και της πείρας σε μια μακραίωνη παράδοση έδωσε τη δυνατότητα επίτευξης ενός καλού επιπέδου ποιότητας στη Romagna τη δεκαετία του 1990, κατά τη διάρκεια της οποίας παραγόταν ικανό φάσμα τύπων οίνου ώστε να καλύπτονται οι ποικίλες ανάγκες των καταναλωτών.

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

Το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση λαμβάνεται μέσω της μερικής ζύμωσης γλεύκους σταφυλιών, από την οποία προκύπτει ένα προϊόν που είναι χαρακτηριστικό χάρη στη φρεσκάδα και στις έντονες φρουτώδεις νότες, καθώς και στη χαμηλή περιεκτικότητά του σε αλκοόλη (ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 1 % vol. και μικρότερος από τα 3/5 του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου). Σήμερα το προϊόν λαμβάνεται με διακοπή της ζύμωσης με διήθηση ή φυγοκέντριση, καθώς και με κάθε άλλη επιτρεπόμενη επεξεργασία και πρακτική.

Το προϊόν έχει μακρά παράδοση στον αμπελοοινικό τομέα της Romagna. Τα σταφύλια υποβάλλονταν απευθείας σε έκθλιψη στον αγρό και στη συνέχεια μεταφέρονταν στα οινοποιεία σε βαρέλια (*castellata*), συνθήκες που αναπόφευκτα ενεργοποιούσαν τη διαδικασία ζύμωσης, κυρίως επειδή η άμεση θείωση ήταν σπάνια και η μεταφορά δεν πραγματοποιούνταν με μεγάλη ταχύτητα. Επομένως, πράγματι η παρασκευή γλευκών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση αποτελεί μακραίωνη παράδοση στη Romagna και, όταν το προϊόν διατέθηκε για πρώτη φορά στο εμπόριο εκτός της περιοχής σε μεγαλύτερη κλίμακα, μπορεί να ήταν σε μορφή γλεύκους, ιδίως αυτού της ποικιλίας Trebbiano Romagnolo. Ο Augusto Bucci ανέφερε ότι: «Η βιομηχανία διήθησης γλεύκους ήταν πράγματι γνωστή από τις αρχές του 19ου αιώνα στην περιοχή γύρω από τη

Νάπολη λόγω της παρασκευής οίνων “lambiccato”. Λόγω της κρίσης του ωιδίου, η παραγωγή προερχόταν κυρίως από την Puglia, η οποία στο μεταξύ είχε μετατραπεί στο κέντρο μιας μεγάλης βιομηχανίας γλυκού γλεύκους που έχει υποβληθεί σε διήθηση. Στα βόρεια, το 1875 ο Carlo Gancia άρχισε να παράγει αφρώδη ιταλικό οίνο, ο οποίος έχαιρε υψηλής εκτίμησης, εφαρμόζοντας τη μέθοδο Champagne στον οίνο Moscato Canelli. Ο κλάδος αυτός εδραιώθηκε στη συνέχεια σε άλλες περιοχές της Ιταλίας και, δεδομένου ότι η παραγωγή στην Puglia δεν ήταν πλέον επαρκής, οι άνθρωποι στράφηκαν επίσης προς την παραγωγή της Romagna, ιδίως των δήμων Lugo, Bagnacavallo και Massalombarda Cotignola κ.λπ.» (*Vite e vino in Romagna* [Αμπέλι και οίνος στη Romagna], 2007).

Η σημασία του γλυκού γλεύκους της Romagna που έχει υποβληθεί σε διήθηση επιβεβαιώνεται από τον πρώτο ιταλικό γαστρονομικό οδηγό, ο οποίος δημοσιεύτηκε από την ιταλική λέσχη Touring Club το 1931, όπου αναφέρεται ότι: «Στην περιοχή Lugo υπάρχουν επίσης γλυκοί, λευκοί οίνοι που έχουν υποβληθεί σε διήθηση, γνωστοί ως λευκά διηθήματα της Romagna, τα οποία διατίθενται ευρέως προς πώληση» (Italian Touring Club, 1931).

Όπως συμβαίνει με όλες τις παραδόσεις, η παράδοση της παραγωγής γλευκών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση προκύπτει από ένα έθιμο το οποίο διαδόθηκε λόγω των ευνοϊκών συνθηκών που παρείχαν τη δυνατότητα για επιτυχημένο αποτέλεσμα· εν προκειμένω, οι συνθήκες αυτές ήταν το περιβαλλοντικό πλαίσιο και ένας συνδυασμός ποικιλιών που είναι ιδιαιτέρως κατάλληλες για να προσδώσουν στο τελικό προϊόν φρεσκάδα, σε συνδυασμό με μέτριο αλκοολικό τίτλο.

Τα τελευταία χρόνια η παραγωγή και εμπορία λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών γλευκών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και παράγονται με τη μέθοδο Charmat (Martinotti) έχει αρχίσει να αποκτά κύρος. Το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση αποθηκεύεται στις οιναποθήκες καθ’ όλη τη διάρκεια του έτους και χρησιμοποιείται για τη γλύκανση μη αφρωδών, ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων. Ως εκ τούτου, πρόκειται για ένα ευέλικτο προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο ως αυτοτελές προϊόν, καθώς και για τη διόρθωση άλλων προϊόντων, των οποίων βελτιώνει σημαντικά την ποιότητα. Η αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών παραγόντων, της πείρας των επιχειρήσεων και των σύγχρονων τεχνικών καλλιέργειας και οινοποίησης καθιστά δυνατή την παραγωγή ποιοτικών οίνων με χαρακτηριστικά που συνδέονται τόσο με την περιοχή παραγωγής όσο και με τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράγονται.

Επομένως, και στην προκειμένη περίπτωση, η αιτιώδης σχέση βασίζεται στην ιδιαίτερη ποιότητα του προϊόντος η οποία μπορεί να αποδοθεί στο «terroir», δηλαδή στη γεωγραφική προέλευση και στο περιβαλλοντικό, καλλιεργητικό και πολιτιστικό του πλαίσιο.

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

Θα πρέπει επίσης να υπενθυμιστεί ότι, παράλληλα με τη σημαντική αμπελουργική της παράδοση, η Romagna αποτέλεσε επίσης το λίκνο της σύγχρονης οπωροκαλλιέργειας, και το ότι τα αμπέλια έχουν λιγότερες απαιτήσεις σε σχέση με τα οπωροφόρα δέντρα είχε ως αποτέλεσμα να καλλιεργούνται αμπέλια μόνο στα λιγότερο γόνιμα εδάφη, δηλαδή στις λοφοπλαγιές και στα «σκληρά» εδάφη της πεδιάδας.

Η θερμική διαφορά μεταξύ των λόφων και των πεδιάδων και η υψηλότερη υγρασία στις τελευταίες οδήγησαν τους καλλιεργητές των πεδινών εκτάσεων στην επιλογή ποικιλιών αμπέλου όψιμης ωρίμασης με μεγαλύτερη ανοχή στη σήψη, ενώ οι πρώιμες ποικιλίες διατηρούνται για καλλιέργεια σε μεγαλύτερα υψόμετρα και στις πλαγιές με βορειότερο προσανατολισμό της αμπελουργικής περιοχής της Romagna.

Το φθινοπωρινό κλίμα, το οποίο συχνά είναι αρκετά δροσερό, κατέστησε αναγκαία στο παρελθόν την ξήρανση των σταφυλιών για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών της σύνθεσης των οίνων, εξ ου και η τεχνική του λιασίματος.

Επιπλέον, η αρκετά όψιμη συγκομιδή, ακολουθούμενη από ψυχρές φθινοπωρινές περιόδους, είχε ως αποτέλεσμα ο οίνος κατά τη διάρκεια του χειμώνα να διατηρεί ορισμένη ποσότητα υπολειμματικών σακχάρων και, όταν εμφιαλωνόταν, να αρχίζει να ζυμώνεται εκ νέου με τη θερμότητα των αρχών της άνοιξης, παράγοντας ένα φυσικό ημιαφρώδες αποτέλεσμα. Η κοινή αυτή πρακτική ώθησε τους λαούς της Romagna να εκτιμήσουν τόσο τους γλυκείς όσο και τους ξηρούς οίνους, είτε είναι μη αφρώδεις, είτε ημιαφρώδεις ή αφρώδεις.

Ανάλογα με το ανάγλυφο, τη γεωγραφία, το έδαφος και το κλίμα, είναι δυνατόν να βρεθεί η ιδανική συνέργεια μεταξύ περιβαλλοντικών παραγόντων και ποικιλιών σταφυλιών ώστε να παραχθούν τα καλύτερα παραδείγματα των διαφόρων τύπων οίνου που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Rubicone» και βασίζονται στην τοπική παράδοση.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Προαιρετική ένδειξη στην επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Όσον αφορά τον τύπο «Passito», η ένδειξη «appassimento» (λιάσιμο) μπορεί να αναφέρεται στην ετικέτα, με χαρακτήρες του ίδιου ή μικρότερου μεγέθους με την ονομασία «Rubicone», σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Παρεκκλίσεις για την οινοποίηση και τη δεύτερη ζύμωση

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, στις κατηγορίες «Οίνος» και «Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση», καθώς και στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής σταφυλιών, μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται εργασίες οινοποίησης σε ολόκληρη την περιφέρεια της Emilia-Romagna· όσον αφορά τις κατηγορίες «ημιαφρώδης» και «αφρώδης», οι εργασίες μεταποίησης (δεύτερη ζύμωση) μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται σε περιφέρειες που γειτνιάζουν με την Emilia-Romagna (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche και Toscana), όπου υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για δεύτερη ζύμωση.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι και τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Rubicone» μπορούν να διατίθενται προς κατανάλωση σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Εάν συσκευάζονται σε φιάλες, μπορούν να παρουσιάζονται με οποιοδήποτε είδος σφραγίδας, συμπεριλαμβανομένων των πώματος σε σχήμα μανιταριού που στερεώνεται με μεταλλικό κλωβό που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στην περιοχή παραγωγής.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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