C/2026/257

26.1.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/257)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Rubicone»

Número de referencia UE: PGI-IT-A0525-AM05 de 1 de diciembre de 2025

1. **Nombre del producto**

«Rubicone»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vino

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. Departamento de Soberanía Alimentaria y del Sector Equino

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Inclusión de dos variedades de uva que pueden utilizarse para elaborar los vinos «Rubicone» con indicación de una variedad de uva tinta

Descripción

Se incluyen dos variedades de uva que pueden utilizarse para elaborar los vinos «Rubicone» con indicación de la variedad de uva en la etiqueta, a saber, *merlese N.* y *merlot khorus N.*

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones,

La modificación afecta al apartado «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Especificación de los rendimientos de uva por hectárea para las dos nuevas variedades

Descripción

Se especifican los rendimientos de uva por hectárea (22 toneladas por hectárea) para las dos nuevas variedades *merlese N.* y *merlot khorus N.*

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones,

La modificación afecta al apartado «Rendimientos máximos» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación del envasado de los vinos de la IGP «Rubicone»

Descripción

Se elimina la palabra «vidrio» en relación con el envasado en botellas para permitir el uso de materiales distintos del vidrio para la producción de botellas. Se contemplan así materiales que actualmente se consideran más sostenibles que el vidrio debido a que el coste de su reciclado es muy inferior, su producción implica menos emisiones de CO_2, son más fáciles de manipular y transportar y se reciclan a temperaturas mucho menores.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización de los datos del organismo de control

Descripción

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, ya no es obligatorio que figuren en el pliego de condiciones el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones ni sus tareas específicas.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros deben publicar los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere su artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica, y mantener dicha información actualizada.

Por lo tanto, se modifica el artículo en el que se incluían referencias al organismo de control y se sustituye la información que figura en él por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificaciones de redacción del pliego de condiciones que no afectan a su contenido

Descripción

Se efectúan modificaciones de redacción de determinados artículos del pliego de condiciones que no afectan a su contenido, consistentes en la actualización o la eliminación de referencias jurídicas.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Rubicone»

Número de referencia UE: PGI-IT-A0525-AM05 de 1 de diciembre de 2025

1. **Nombre(s)**

«Rubicone»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

«Rubicone» *bianco* [blanco]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Aroma: agradablemente intenso con destacadas notas florales o frutales que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas y del entorno de cultivo.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *bianco vivace* [blanco vivo]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo.

Aroma

Aroma: agradablemente intenso, con notas florales y afrutadas en diversas combinaciones en función de las variedades de uva utilizadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *bianco frizzante* [blanco de aguja]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo.

Aroma

Aroma: agradablemente intenso, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *bianco spumante* [blanco espumoso]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo.

Aroma

Aroma: notas florales y afrutadas que aportan frescura y pueden combinarse con aromas a corteza de pan de intensidad variable en función de la duración del reposo en las lías.

Sabor

Sabor: de brut *nature* a dulce, fresco, tendente a intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 12,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosso* [tinto]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma

Aroma: notas afrutadas de maduración variable, a veces acompañadas de notas florales (principalmente violeta) o especiadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosso passito* [tinto pasificado]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma

Aroma: notas afrutadas de maduración variable, a veces acompañadas de notas florales o especiadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, característico, equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 %.

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosso vivace* [tinto vivo]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma

Aroma: vínico, con notas afrutadas y florales que aportan frescura, de composición variable en función de la combinación de variedades y de la zona de cultivo.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosso frizzante* [tinto de aguja]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, intenso y con una frescura agradable.

Información adicional relativa a las características organolépticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosso novello* [tinto nuevo]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí brillante.

Aroma

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosato* [rosado]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma

Aroma: prevalencia de notas frutales.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosato vivace* [rosado vivo]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma

Aroma: prevalencia de notas frutales.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosato frizzante* [rosado de aguja]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma

Aroma: ligeras notas florales, acompañadas de unas notas frutales más marcadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosato spumante* [rosado espumoso]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma

Aroma: notas florales y afrutadas, acompañadas de matices de levadura en función del tiempo de reposo del vino en las lías.

Sabor

Sabor: de brut *nature* a dulce, fresco e intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 12,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» con indicación de una variedad de uva blanca (incluidos los tipos *frizzante*, *spumante* y *vivace*)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma

Aroma: agradablemente intenso, con una variada gama de notas florales o afrutadas que varían en composición e intensidad en función de la variedad de uva y del entorno de cultivo. El tipo spumante también puede presentar matices de levadura en función del tiempo de reposo del vino en las lías. Los vinos con indicación de las variedades de uva *famoso*, *moscato* o *malvasia* pueden presentar notas más o menos pronunciadas de moscatel y rosa.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, de frescura variable, intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 12,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» con indicación de una variedad de uva tinta (incluidos los tipos *frizzante* y *vivace*)

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma

Aroma: notas afrutadas de maduración variable, a veces acompañadas de notas florales o especiadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, de suavidad y frescura variables en función del tipo, intenso y con cuerpo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» rosato con indicación de la variedad de uva de conformidad con el artículo 2, apartado 4, incluidos los tipos *vivace* y *frizzante*

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma

Aroma: notas florales y afrutadas, acompañadas de matices de levadura en función del tiempo de reposo del vino en las lías.

Sabor

Sabor: de brut *nature* a dulce, fresco e intenso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 12,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *passito* con indicación de una o dos variedades de uva tinta de conformidad con el artículo 2, apartado 4

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma

Aroma: notas afrutadas de maduración variable, a veces acompañadas de notas florales o especiadas.

Sabor

Sabor: de seco a dulce, característico, equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 %.

Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *novello* con indicación de una variedad de uva tinta

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo rubí brillante, de intensidad variable y con matices de rojo a violeta en función de la variedad de uva.

Aroma

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosso mosto di uve parzialmente fermentato* [mosto de uva tinto parcialmente fermentado]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rojo púrpura bastante profundo.

Aroma

Aroma: afrutado de buena intensidad.

Sabor

Sabor: dulce, armonioso y equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	1
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser superior al 1 % e inferior a 3/5 del grado alcohólico volumétrico total.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *bianco mosto di uve parzialmente fermentato* [mosto de uva blanco parcialmente fermentado]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: de amarillo pajizo a dorado más o menos intenso.

Aroma

Aroma: afrutado y floral.

Sabor

Sabor: dulce, armonioso y equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	1
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser superior al 1 % e inferior a 3/5 del grado alcohólico volumétrico total.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

«Rubicone» *rosato mosto di uve parzialmente fermentato* [mosto de uva rosado parcialmente fermentado]

Características organolépticas

Apariencia visual

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma

Aroma: afrutado y floral.

Sabor

Sabor: dulce, armonioso y equilibrado.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	1
Acidez total mínima:	3,5
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

El grado alcohólico volumétrico adquirido debe ser superior al 1 % e inferior a 3/5 del grado alcohólico volumétrico total.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Enriquecimiento: edulcoración y fermentación secundaria

Tipo de práctica enológica

Restricciones pertinentes en la vinificación

Descripción

El grado alcohólico volumétrico natural de los vinos con indicación geográfica protegida «Rubicone» puede aumentarse mediante un proceso de enriquecimiento dentro de los límites y con arreglo a los procedimientos establecidos en la legislación de la UE.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *bianco* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *rosso* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	208
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *rosato* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	208
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *rosso passito*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	130
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *pinot grigio* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	160
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *malbo gentile passito*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	110
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *uva longanesi passito*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	115
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *sangiovese passito*

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	125
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» alicante (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	160
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *ancelotta* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	160
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *barbera* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *bombino bianco* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *cabernet franc* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *cabernet sauvignon* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *canina nera* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	208
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *centesimino* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	120
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *chardonnay* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *ciliegiolo* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *famoso* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *fortana* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	208
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *garganega* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *malvasia* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *manzoni bianco* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *marzemino* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	200
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *merlot* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *montù* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *moscato bianco* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *muller thurgau* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *negretto* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *grechetto gentile* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *pinot bianco* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *pinot nero* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *raboso* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *refosco dal peduncolo rosso* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *riesling* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *riesling italico* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *sangiovese* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	200
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *sauvignon* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	192
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *syrah* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *trebbiano* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *uva longanesi* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	184
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *verdicchio bianco* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *spumante*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	232
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *merlese* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

«Rubicone» *merlot khorus* (incluidos mosto de uva parcialmente fermentado, *vivace*, *frizzante* y *novello*)

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	176
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— 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. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de cultivo de las uvas utilizadas para la elaboración de vinos con la indicación geográfica protegida «Rubicone» comprende todo el territorio administrativo de las provincias de Forlì-Cesena, Ravenna y Rimini, así como los municipios de Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano y Ozzano Emilia, en la provincia de Bolonia.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☑ una cualidad específica

☑ otras características

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de la IGP «Rubicone» sigue aproximadamente las muy controvertidas fronteras de Romaña, que, de hecho, nunca se han establecido desde el punto de vista administrativo, sino que definen un territorio bastante homogéneo en términos de geografía, suelos y naturaleza de la población, moldeado por una historia común de sacrificios y penurias.

La zona definida de la IGP «Rubicone» comprende tres zonas geomorfológicamente diferenciadas, la llanura aluvial, las estribaciones y las colinas propiamente dichas, y dos formas diferentes de viticultura basadas en los dos modelos históricos principales, a saber, los métodos griegos y etruscos.

Los Apeninos en la región de Romaña tienen un origen geológico común, que se remonta a la era terciaria, y consisten, en general, en formaciones calizas y arcillosas. La formación geológica más característica de Romaña, debido a su tamaño, es la formación margosa arenosa, una banda de variada anchura de sucesivas capas alternas de turbidita y areniscas margosas. Durante el período de Mesiniano, cuando el Mediterráneo se separó del océano Atlántico, se depositaron rocas evaporióticas (creta, anhídrita y sal de roca), que en Romaña son claramente visibles en la Vena del Gesso.

A continuación, surgieron los yacimientos principalmente arcillosos del Plioceno, que a menudo presentan el típico paisaje de barrancos que se encuentra en los bajos valles.

El terreno en las estribaciones, que es generalmente plano, pertenece al cuaternario tardío. A menudo está muy evolucionado y tiende a descarbonizarse.

Esta sucesión de rocas ha originado de forma natural, debido a la erosión natural y a la intervención humana, suelos más o menos calcáreos, arcillosos y mixtos y, allí donde se ha producido arrastre y erosión química, suelos residuales de composición variada.

La llanura, de origen aluvial, está formada por suelos con una textura que va del franco al arcilloso, con una serie de composiciones intermedias que la población de Romaña siempre ha conseguido adecuar a los cultivos ideales.

Así pues, la zona de la IGP incluye una amplia variedad de terrenos, pero son bastante homogéneos dentro de las bandas de anchura variable que van en paralelo a la cresta apenina y relativamente similares en las distintas provincias en cuestión: Bolonia, Rávena, Forlí-Cesena y Rímini (menos suelos margoso-arenosos).

En términos climáticos, el índice de Winkler muestra valores cada vez mayores desde los Apeninos hacia la llanura, que luego vuelven a descender hacia la costa debido al efecto atenuante del mar.

La temperatura y los niveles de precipitación varían en función de la altitud de las zonas. Se produce una transición de un clima subcontinental templado en la zona de colinas (la principal zona vitícola) a un clima templado fresco en las colinas altas, con una temperatura media anual que desciende de 12-14 °C a 8-10 °C e incluso más baja en los Apeninos altos. En la llanura, el clima es más continental, con temperaturas medias anuales de alrededor de 14-16 °C, condiciones suficientemente suaves y un índice de Winkler que puede alcanzar unos 2 400 grados-día, frente a los 1 800-2 200 grados-día en las distintas zonas de altitud y en las colinas. Estas condiciones garantizan que las diferentes variedades de vid cultivadas en Romaña alcancen una madurez óptima.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y, en menor medida, en primavera. El estrés hídrico en verano se ve mitigado por la elevada humedad relativa del aire, la disponibilidad de aguas superficiales, los suelos profundos y el hecho de que las colinas reciben más lluvias y las precipitaciones se distribuyen de forma más uniforme.

Estos factores edafoclimáticos contribuyen a que la zona geográfica de la IGP «Rubicone» sea especialmente apta para la viticultura.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Una importante vía navegable como el Po y la proximidad del mar trajo diferentes civilizaciones a Romaña y, con ellas, diferentes variedades de uva y técnicas de cultivo. La domesticación de las vides de uva silvestre en este caso fue sin duda un logro importante, como demuestra aún en la actualidad la presencia de vides dióicas en pinares de zonas costeras. No obstante, la introgresión genética de las variedades de Oriente Medio en material autóctono fue crucial para la aparición de uvas de buena calidad que también son adecuadas para condiciones frías y húmedas como las de las llanuras de Romaña.

Estas condiciones ambientales han dado lugar a la práctica de conducir las vides por el tronco de los árboles altos, para evitar las capas frías en primavera (heladas tardías) y la humedad, que favorece el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Sin embargo, en las zonas montañosas, las variedades introducidas encontraron condiciones más similares a las de su origen y se condujeron de acuerdo con el método típico griego *gobelet*, que aún persiste esporádicamente en la actualidad.

Los clásicos latinos hablan de vides especialmente productivas en las zonas entre Rímini y Faenza, pero esto no significa que los vinos resultantes no sean de cierta calidad, dada la reputación de los vinos «Caesenas» y «Faventinum». Tras la caída del Imperio Romano, la viticultura en Romaña se mantuvo gracias a la continuidad política del Imperio Romano oriental y a la contribución de los monasterios al desarrollo de técnicas de mejora de los cultivos.

En el siglo XV, junto con los viñedos, se generalizó la práctica de cultivos mixtos o *piantata*, que alcanzó un pico en el siglo XVIII con la introducción del cultivo compartido, que permitía el cultivo en tres niveles: en el nivel superior se cultivaban árboles altos que producían fruta, hojas y madera; en el nivel intermedio, brotes de vid y racimos de uvas; y en el suelo, principalmente judías u otros cultivos herbáceos que no necesitaban mucha luz.

Es importante señalar que Romaña sufrió un largo período de declive económico y social a lo largo de todo el régimen del papado (hubo un dominio papal de 1559 a 1796 y de 1815 a 1860). Este declive también afectó a la viticultura, hasta el punto de que, a finales del siglo XIX, las comisiones provinciales de la Comisión Central de Variedades de la Viña informaron de que la viticultura se encontraba en un estado muy grave, con infinidad de variedades de uva y falta de tecnología.

Ciertamente, la situación no mejoró tras la llegada del oídio de la vid, el mildiu y la filoxera procedentes de América. Tras la Primera Guerra Mundial, se inició la reestructuración de los viñedos destruidos por la filoxera, con una considerable limitación del número de variedades de uva. Sin embargo, hasta la década de 1960 no se produjo un mayor desarrollo técnico y tecnológico y una mejora de la viticultura Romaña. La estratificación de los conocimientos y la experiencia en una tradición secular permitió a Romaña alcanzar un buen nivel de calidad en la década de 1990, con una gama de tipos de vino capaces de satisfacer las necesidades más variadas de los consumidores.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

Los vinos blancos «Rubicone» presentan una gama de colores que van del amarillo pajizo al dorado, con reflejos que van del amarillo, tono sobre tono, al verde pálido o el cobrizo, como en el caso del *pinot grigio*. Las sensaciones olfativas de los vinos se caracterizan por sus aromas finos, con notas florales delicadas de acacia y espino, y notas afrutadas que generalmente reflejan la principal variedad de uva utilizada. El sabor varía mucho entre seco y dulce y es armonioso, bien estructurado, fresco e intenso.

Los vinos rosados (*rosato*) «Ravenna» tienen un color rosa más o menos intenso dependiendo principalmente del proceso de vinificación utilizado. El sabor es fresco y armonioso, va desde seco hasta dulce y tiene una acidez equilibrada. Se presta especial atención al tipo «Rubicone» *rosato sangiovese*, que guarda relación con la tradición local en la medida en que la práctica del *salasso*, consistente en retirar parcialmente el zumo se usaba en el pasado para revitalizar el vino *sangiovese rosso*, utilizándose el mosto retirado para la elaboración de vino rosado. La tecnología permite actualmente definir mejor este tipo con aromas que van desde aromas florales de violeta a notas de frutos rojos que acaban de madurar (por ejemplo, fresa, frambuesa, cereza y grosella).

Los vinos tintos «Ravenna» presentan un color rubí que varía en intensidad en función de la variedad de uva y de las técnicas de vinificación y maceración utilizadas; también influyen en el componente aromático, que se expresa en notas afrutadas de distinta madurez, a veces acompañadas de notas florales (principalmente violeta, pero también rosa) o notas especiadas. El sabor puede oscilar de seco a dulce, agradablemente suave y con el grado perfecto de acidez.

Los vinos tintos jóvenes (*novello*) reflejan los aromas y sabores asociados a la técnica específica de la maceración carbónica utilizada para fabricar vino a partir de las uvas, que fomenta su perfil vínico y las notas típicas de la variedad de uva.

Los vinos «Rubicone» *passito* tienen un color rojo rubí más o menos intenso. Las sensaciones olfativas presentan notas afrutadas más o menos maduras, a veces acompañadas de notas florales o especiadas. El sabor puede oscilar entre seco y dulce y es armonioso, con una buena estructura y una acidez equilibrada.

Las características cualitativas de estos vinos vienen determinadas por las condiciones edafoclimáticas de la zona de producción. El clima templado, fresco y con buena ventilación, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua y las variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una óptima maduración de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos y una excelente expresión de todas las otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que se reflejan en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo que se refiere a la producción de vino *passito*, la elección del método de secado es importante. El secado puede llevarse a cabo en la planta o en secaderos (instalaciones tradicionalmente utilizadas para esta práctica). La duración del período de secado es variable y depende de las características que el vinicultor desee destacar en el producto final mediante esta técnica.

El secado también se ve favorecido por la marcada variación térmica entre el día y la noche, especialmente a finales del verano y el otoño, y por las brisas en la zona de producción. Los racimos con una estructura amplia, es decir, con un gran espacio entre las uvas, son especialmente adecuados para el secado y son seleccionados en el viñedo en el momento de la vendimia. Las uvas que van a secarse se preparan antes de la vendimia de las uvas destinadas a otros tipos de vino, con el fin de tener un contenido ácido más elevado que pueda compensar el contenido de azúcar del vino obtenido.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

Asimismo, conviene recordar que, junto con su importante tradición vitícola, la Romaña también ha sido la cuna de la producción frutícola moderna, y que las menores necesidades de la vid en relación con los árboles frutales han dado lugar a que las vides solo se cultiven en suelos menos fértiles, es decir, en las laderas y en los suelos «duros» de la llanura.

El gradiente térmico entre las colinas y llanuras y la mayor humedad en esta última zona han llevado a los agricultores de tierras bajas a elegir variedades de vid de maduración tardía con mayor tolerancia a la podredumbre, manteniendo las variedades tempranas para su cultivo a mayores altitudes y en las laderas más septentrionales de la zona vitícola de Romaña.

El clima de otoño, que suele ser bastante fresco, hizo necesario en el pasado secar las uvas para mejorar las características de composición de los vinos, de ahí la técnica de la pasificación.

Además, la cosecha bastante tardía, seguida de otoños fríos, hizo que el vino conservara cierta cantidad de azúcar residual durante el invierno y, al embotellarlo, comenzara a fermentar de nuevo con el calor a principios de primavera, produciendo un efecto de aguja natural. Esta práctica común llevó a la población de Romaña a apreciar tanto los vinos dulces como los vinos secos, ya sean tranquilos, de aguja o espumosos.

En función del terreno, la geografía, el suelo y el clima, es posible encontrar la sinergia ideal entre los factores medioambientales y las variedades de uva para producir los mejores ejemplos de los distintos tipos de vinos registrados en la IGP «Rubicone» y basados en la tradición local.

Categoría de producto vitivinícola

4. Vino espumoso

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de la IGP «Rubicone» sigue aproximadamente las muy controvertidas fronteras de Romaña, que, de hecho, nunca se han establecido desde el punto de vista administrativo, sino que definen un territorio bastante homogéneo en términos de geografía, suelos y naturaleza de la población, moldeado por una historia común de sacrificios y penurias.

La zona delimitada de la IGP «Rubicone» comprende tres zonas geomorfológicamente diferenciadas, la llanura aluvial, las estribaciones y las colinas propiamente dichas, y dos formas diferentes de viticultura basadas en los dos modelos históricos principales, a saber, los métodos griegos y etruscos.

Los Apeninos en la región de Romaña tienen un origen geológico común, que se remonta a la era terciaria, y consisten, en general, en formaciones calizas y arcillosas. La formación geológica más característica de Romaña, debido a su tamaño, es la formación margosa arenosa, una banda de variada anchura de sucesivas capas alternas de turbidita y areniscas margosas. Durante el período de Mesiniano, cuando el Mediterráneo se separó del océano Atlántico, se depositaron rocas evaporióticas (creta, anhídrita y sal de roca), que en Romaña son claramente visibles en la Vena del Gesso.

A continuación, surgieron los yacimientos principalmente arcillosos del Plioceno, que a menudo presentan el típico paisaje de barrancos que se encuentra en los bajos valles.

El terreno en las estribaciones, que es generalmente plano, pertenece al cuaternario tardío. A menudo está muy evolucionado y tiende a descarbonizarse.

Esta sucesión de rocas ha originado de forma natural, debido a la erosión natural y a la intervención humana, suelos más o menos calcáreos, arcillosos y mixtos y, allí donde se ha producido arrastre y erosión química, suelos residuales de composición variada.

La llanura, de origen aluvial, está formada por suelos con una textura que va del franco al arcilloso, con una serie de composiciones intermedias que la población de Romaña siempre ha conseguido adecuar a los cultivos ideales.

Así pues, la zona de la IGP incluye una amplia variedad de terrenos, pero son bastante homogéneos dentro de las bandas de anchura variable que van en paralelo a la cresta apenina y relativamente similares en las distintas provincias en cuestión: Bolonia, Rávena, Forlí-Cesena y Rímini (menos suelos margoso-arenosos).

En términos climáticos, el índice de Winkler muestra valores cada vez mayores desde los Apeninos hacia la llanura, que luego vuelven a descender hacia la costa debido al efecto atenuante del mar.

La temperatura y los niveles de precipitación varían en función de la altitud de las zonas. Se produce una transición de un clima subcontinental templado en la zona de colinas (la principal zona vitícola) a un clima templado fresco en las colinas altas, con una temperatura media anual que desciende de 12-14 °C a 8-10 °C e incluso más baja en los Apeninos altos. En la llanura, el clima es más continental, con temperaturas medias anuales de alrededor de 14-16 °C, condiciones suficientemente suaves y un índice de Winkler que puede alcanzar unos 2 400 grados-día, frente a los 1 800-2 200 grados-día en las distintas zonas de altitud y en las colinas. Estas condiciones garantizan que las diferentes variedades de vid cultivadas en Romaña alcancen una madurez óptima.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y, en menor medida, en primavera. El estrés hídrico en verano se ve mitigado por la elevada humedad relativa del aire, la disponibilidad de aguas superficiales, los suelos profundos y el hecho de que las colinas reciben más lluvias y las precipitaciones se distribuyen de forma más uniforme.

Estos factores edafoclimáticos contribuyen a que la zona geográfica de la IGP «Rubicone» sea especialmente apta para la viticultura.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Una importante vía navegable como el Po y la proximidad del mar trajo diferentes civilizaciones a Romaña y, con ellas, diferentes variedades de uva y técnicas de cultivo. La domesticación de las vides de uva silvestre en este caso fue sin duda un logro importante, como demuestra aún en la actualidad la presencia de vides dióicas en pinares de zonas costeras. No obstante, la introgresión genética de las variedades de Oriente Medio en material autóctono fue crucial para la aparición de uvas de buena calidad que también son adecuadas para condiciones frías y húmedas como las de las llanuras de Romaña.

Estas condiciones ambientales han dado lugar a la práctica de conducir las vides por el tronco de los árboles altos, para evitar las capas frías en primavera (heladas tardías) y la humedad, que favorece el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Sin embargo, en las zonas montañosas, las variedades introducidas encontraron condiciones más similares a las de su origen y se condujeron de acuerdo con el método típico griego *gobelet*, que aún persiste esporádicamente en la actualidad.

Los clásicos latinos hablan de vides especialmente productivas en las zonas entre Rímini y Faenza, pero esto no significa que los vinos resultantes no sean de cierta calidad, dada la reputación de los vinos «Caesenas» y «Faventinum». Tras la caída del Imperio Romano, la viticultura en Romaña se mantuvo gracias a la continuidad política del Imperio Romano oriental y a la contribución de los monasterios al desarrollo de técnicas de mejora de los cultivos.

En el siglo XV, junto con los viñedos, se generalizó la práctica de cultivos mixtos o *piantata*, que alcanzó un pico en el siglo XVIII con la introducción del cultivo compartido, que permitía el cultivo en tres niveles: en el nivel superior se cultivaban árboles altos que producían fruta, hojas y madera; en el nivel intermedio, brotes de vid y racimos de uvas; y en el suelo, principalmente judías u otros cultivos herbáceos que no necesitaban mucha luz.

Es importante señalar que Romaña sufrió un largo período de declive económico y social a lo largo de todo el régimen del papado (hubo un dominio papal de 1559 a 1796 y de 1815 a 1860). Este declive también afectó a la viticultura, hasta el punto de que, a finales del siglo XIX, las comisiones provinciales de la Comisión Central de Variedades de la Viña informaron de que la viticultura se encontraba en un estado muy grave, con infinidad de variedades de uva y falta de tecnología.

Ciertamente, la situación no mejoró tras la llegada del oídio de la vid, el mildiu y la filoxera procedentes de América. Tras la Primera Guerra Mundial, se inició la reestructuración de los viñedos destruidos por la filoxera, con una considerable limitación del número de variedades de uva. Sin embargo, hasta la década de 1960 no se produjo un mayor desarrollo técnico y tecnológico y una mejora de la viticultura Romaña. La estratificación de los conocimientos y la experiencia en una tradición secular permitió a Romaña alcanzar un buen nivel de calidad en la década de 1990, con una gama de tipos de vino capaces de satisfacer las necesidades más variadas de los consumidores.

B) Información sobre la calidad específica del producto que puede atribuirse a su origen geográfico

La elaboración de vinos espumosos y de aguja tiene una tradición consolidada, impulsada por mejoras técnicas y tecnológicas más recientes. La especial atención prestada durante las fases de cultivo, vendimia y vinificación permite obtener vinos base frescos y limpios que, con el posterior proceso de fermentación secundaria bien gestionada, dan lugar a vinos espumosos y de aguja de finura y elegancia particulares.

La calidad de los vinos espumosos, los vinos de aguja y los mostos parcialmente fermentados está estrechamente vinculada a la combinación de variedades de la zona, que producen uvas cuyas características las hacen tecnológicamente adecuadas para la elaboración de este tipo de vinos. Además, el desarrollo de métodos de elaboración de vinos de aguja y espumosos, mediante la mejora de los métodos más tradicionales (en botella) o el uso de equipos de última generación, ha contribuido en gran medida a aumentar la calidad del producto final.

Esto mismo se aplica a los mostos de uva parcialmente fermentados, tanto blancos como rosados o tintos, que se producen utilizando el método de Charmat (o Martinotti) con el fin de dotar al producto final de frescura en combinación con un grado alcohólico moderado.

Las características cualitativas de estas categorías de productos vitícolas son el resultado de la interacción entre las condiciones medioambientales (clima templado con brisa y buenas variaciones de temperatura y suelo), las cualidades tecnológicas de las variedades de vid y la habilidad de los viticultores en la elección de las técnicas de cultivo y vinificación.

En definitiva, se trata del concepto de *terroir*, según el cual un producto es la expresión del vínculo causal con el origen geográfico.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

Asimismo, conviene recordar que, junto con su importante tradición vitícola, la Romaña también ha sido la cuna de la producción frutícola moderna, y que las menores necesidades de la vid en relación con los árboles frutales han dado lugar a que las vides solo se cultiven en suelos menos fértiles, es decir, en las laderas y en los suelos «duros» de la llanura.

El gradiente térmico entre las colinas y llanuras y la mayor humedad en esta última zona han llevado a los agricultores de tierras bajas a elegir variedades de vid de maduración tardía con mayor tolerancia a la podredumbre, manteniendo las variedades tempranas para su cultivo a mayores altitudes y en las laderas más septentrionales de la zona vitícola de Romaña.

El clima de otoño, que suele ser bastante fresco, hizo necesario en el pasado secar las uvas para mejorar las características de composición de los vinos, de ahí la técnica de la pasificación.

Además, la cosecha bastante tardía, seguida de otoños fríos, hizo que el vino conservara cierta cantidad de azúcar residual durante el invierno y, al embotellarlo, comenzara a fermentar de nuevo con el calor a principios de primavera, produciendo un efecto de aguja natural. Esta práctica común llevó a la población de Romaña a apreciar tanto los vinos dulces como los vinos secos, ya sean tranquilos, de aguja o espumosos.

En función del terreno, la geografía, el suelo y el clima, es posible encontrar la sinergia ideal entre los factores medioambientales y las variedades de uva para producir los mejores ejemplos de los distintos tipos de vinos registrados en la IGP «Rubicone» y basados en la tradición local.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de la IGP «Rubicone» sigue aproximadamente las muy controvertidas fronteras de Romaña, que, de hecho, nunca se han establecido desde el punto de vista administrativo, sino que definen un territorio bastante homogéneo en términos de geografía, suelos y naturaleza de la población, moldeado por una historia común de sacrificios y penurias.

La zona delimitada de la IGP «Rubicone» comprende tres zonas geomorfológicamente diferenciadas, la llanura aluvial, las estribaciones y las colinas propiamente dichas, y dos formas diferentes de viticultura basadas en los dos modelos históricos principales, a saber, los métodos griegos y etruscos.

Los Apeninos en la región de Romaña tienen un origen geológico común, que se remonta a la era terciaria, y consisten, en general, en formaciones calizas y arcillosas. La formación geológica más característica de Romaña, debido a su tamaño, es la formación margosa arenosa, una banda de variada anchura de sucesivas capas alternas de turbidita y areniscas margosas. Durante el período de Mesiniano, cuando el Mediterráneo se separó del océano Atlántico, se depositaron rocas evaporióticas (creta, anhídrita y sal de roca), que en Romaña son claramente visibles en la Vena del Gesso.

A continuación, surgieron los yacimientos principalmente arcillosos del Plioceno, que a menudo presentan el típico paisaje de barrancos que se encuentra en los bajos valles.

El terreno en las estribaciones, que es generalmente plano, pertenece al cuaternario tardío. A menudo está muy evolucionado y tiende a descarbonizarse.

Esta sucesión de rocas ha originado de forma natural, debido a la erosión natural y a la intervención humana, suelos más o menos calcáreos, arcillosos y mixtos y, allí donde se ha producido arrastre y erosión química, suelos residuales de composición variada.

La llanura, de origen aluvial, está formada por suelos con una textura que va del franco al arcilloso, con una serie de composiciones intermedias que la población de Romaña siempre ha conseguido adecuar a los cultivos ideales.

Así pues, la zona de la IGP incluye una amplia variedad de terrenos, pero son bastante homogéneos dentro de las bandas de anchura variable que van en paralelo a la cresta apenina y relativamente similares en las distintas provincias en cuestión: Bolonia, Rávena, Forlí-Cesena y Rímini (menos suelos margoso-arenosos).

En términos climáticos, el índice de Winkler muestra valores cada vez mayores desde los Apeninos hacia la llanura, que luego vuelven a descender hacia la costa debido al efecto atenuante del mar.

La temperatura y los niveles de precipitación varían en función de la altitud de las zonas. Se produce una transición de un clima subcontinental templado en la zona de colinas (la principal zona vitícola) a un clima templado fresco en las colinas altas, con una temperatura media anual que desciende de 12-14 °C a 8-10 °C e incluso más baja en los Apeninos altos. En la llanura, el clima es más continental, con temperaturas medias anuales de alrededor de 14-16 °C, condiciones suficientemente suaves y un índice de Winkler que puede alcanzar unos 2 400 grados-día, frente a los 1 800-2 200 grados-día en las distintas zonas de altitud y en las colinas. Estas condiciones garantizan que las diferentes variedades de vid cultivadas en Romaña alcancen una madurez óptima.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y, en menor medida, en primavera. El estrés hídrico en verano se ve mitigado por la elevada humedad relativa del aire, la disponibilidad de aguas superficiales, los suelos profundos y el hecho de que las colinas reciben más lluvias y las precipitaciones se distribuyen de forma más uniforme.

Estos factores edafoclimáticos contribuyen a que la zona geográfica de la IGP «Rubicone» sea especialmente apta para la viticultura.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Una importante vía navegable como el Po y la proximidad del mar trajo diferentes civilizaciones a Romaña y, con ellas, diferentes variedades de uva y técnicas de cultivo. La domesticación de las vides de uva silvestre en este caso fue sin duda un logro importante, como demuestra aún en la actualidad la presencia de vides dióicas en pinares de zonas costeras. No obstante, la introgresión genética de las variedades de Oriente Medio en material autóctono fue crucial para la aparición de uvas de buena calidad que también son adecuadas para condiciones frías y húmedas como las de las llanuras de Romaña.

Estas condiciones ambientales han dado lugar a la práctica de conducir las vides por el tronco de los árboles altos, para evitar las capas frías en primavera (heladas tardías) y la humedad, que favorece el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Sin embargo, en las zonas montañosas, las variedades introducidas encontraron condiciones más similares a las de su origen y se condujeron de acuerdo con el método típico griego *gobelet*, que aún persiste esporádicamente en la actualidad.

Los clásicos latinos hablan de vides especialmente productivas en las zonas entre Rímini y Faenza, pero esto no significa que los vinos resultantes no sean de cierta calidad, dada la reputación de los vinos «Caesenas» y «Faventinum». Tras la caída del Imperio Romano, la viticultura en Romaña se mantuvo gracias a la continuidad política del Imperio Romano oriental y a la contribución de los monasterios al desarrollo de técnicas de mejora de los cultivos.

En el siglo XV, junto con los viñedos, se generalizó la práctica de cultivos mixtos o *piantata*, que alcanzó un pico en el siglo XVIII con la introducción del cultivo compartido, que permitía el cultivo en tres niveles: en el nivel superior se cultivaban árboles altos que producían fruta, hojas y madera; en el nivel intermedio, brotes de vid y racimos de uvas; y en el suelo, principalmente judías u otros cultivos herbáceos que no necesitaban mucha luz.

Es importante señalar que Romaña sufrió un largo período de declive económico y social a lo largo de todo el régimen del papado (hubo un dominio papal de 1559 a 1796 y de 1815 a 1860). Este declive también afectó a la viticultura, hasta el punto de que, a finales del siglo XIX, las comisiones provinciales de la Comisión Central de Variedades de la Viña informaron de que la viticultura se encontraba en un estado muy grave, con infinidad de variedades de uva y falta de tecnología.

Ciertamente, la situación no mejoró tras la llegada del oídio de la vid, el mildiu y la filoxera procedentes de América. Tras la Primera Guerra Mundial, se inició la reestructuración de los viñedos destruidos por la filoxera, con una considerable limitación del número de variedades de uva. Sin embargo, hasta la década de 1960 no se produjo un mayor desarrollo técnico y tecnológico y una mejora de la viticultura Romaña. La estratificación de los conocimientos y la experiencia en una tradición secular permitió a Romaña alcanzar un buen nivel de calidad en la década de 1990, con una gama de tipos de vino capaces de satisfacer las necesidades más variadas de los consumidores.

B) Información sobre la calidad específica del producto que puede atribuirse a su origen geográfico

La elaboración de vinos espumosos y de aguja tiene una tradición consolidada, impulsada por mejoras técnicas y tecnológicas más recientes. La especial atención prestada durante las fases de cultivo, vendimia y vinificación permite obtener vinos base frescos y limpios que, con el posterior proceso de fermentación secundaria bien gestionada, dan lugar a vinos espumosos y de aguja de finura y elegancia particulares.

La calidad de los vinos espumosos, los vinos de aguja y los mostos parcialmente fermentados está estrechamente vinculada a la combinación de variedades de la zona, que producen uvas cuyas características las hacen tecnológicamente adecuadas para la elaboración de este tipo de vinos. Además, el desarrollo de métodos de elaboración de vinos de aguja y espumosos, mediante la mejora de los métodos más tradicionales (en botella) o el uso de equipos de última generación, ha contribuido en gran medida a aumentar la calidad del producto final.

Esto mismo se aplica a los mostos de uva parcialmente fermentados, tanto blancos como rosados o tintos, que se producen utilizando el método de Charmat (o Martinotti) con el fin de dotar al producto final de frescura en combinación con un grado alcohólico moderado.

Las características cualitativas de estas categorías de productos vitícolas son el resultado de la interacción entre las condiciones medioambientales (clima templado con brisa y buenas variaciones de temperatura y suelo), las cualidades tecnológicas de las variedades de vid y la habilidad de los viticultores en la elección de las técnicas de cultivo y vinificación.

En definitiva, se trata del concepto de *terroir*, según el cual un producto es la expresión del vínculo causal con el origen geográfico.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

Asimismo, conviene recordar que, junto con su importante tradición vitícola, la Romaña también ha sido la cuna de la producción frutícola moderna, y que las menores necesidades de la vid en relación con los árboles frutales han dado lugar a que las vides solo se cultiven en suelos menos fértiles, es decir, en las laderas y en los suelos «duros» de la llanura.

El gradiente térmico entre las colinas y llanuras y la mayor humedad en esta última zona han llevado a los agricultores de tierras bajas a elegir variedades de vid de maduración tardía con mayor tolerancia a la podredumbre, manteniendo las variedades tempranas para su cultivo a mayores altitudes y en las laderas más septentrionales de la zona vitícola de Romaña.

El clima de otoño, que suele ser bastante fresco, hizo necesario en el pasado secar las uvas para mejorar las características de composición de los vinos, de ahí la técnica de la pasificación.

Además, la cosecha bastante tardía, seguida de otoños fríos, hizo que el vino conservara cierta cantidad de azúcar residual durante el invierno y, al embotellarlo, comenzara a fermentar de nuevo con el calor a principios de primavera, produciendo un efecto de aguja natural. Esta práctica común llevó a la población de Romaña a apreciar tanto los vinos dulces como los vinos secos, ya sean tranquilos, de aguja o espumosos.

En función del terreno, la geografía, el suelo y el clima, es posible encontrar la sinergia ideal entre los factores medioambientales y las variedades de uva para producir los mejores ejemplos de los distintos tipos de vinos registrados en la IGP «Rubicone» y basados en la tradición local.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de la IGP «Rubicone» sigue aproximadamente las muy controvertidas fronteras de Romaña, que, de hecho, nunca se han establecido desde el punto de vista administrativo, sino que definen un territorio bastante homogéneo en términos de geografía, suelos y naturaleza de la población, moldeado por una historia común de sacrificios y penurias.

La zona delimitada de la IGP «Rubicone» comprende tres zonas geomorfológicamente diferenciadas, la llanura aluvial, las estribaciones y las colinas propiamente dichas, y dos formas diferentes de viticultura basadas en los dos modelos históricos principales, a saber, los métodos griegos y etruscos.

Los Apeninos en la región de Romaña tienen un origen geológico común, que se remonta a la era terciaria, y consisten, en general, en formaciones calizas y arcillosas. La formación geológica más característica de Romaña, debido a su tamaño, es la formación margosa arenosa, una banda de variada anchura de sucesivas capas alternas de turbidita y areniscas margosas. Durante el período de Mesiniano, cuando el Mediterráneo se separó del océano Atlántico, se depositaron rocas evaporióticas (creta, anhídrita y sal de roca), que en Romaña son claramente visibles en la Vena del Gesso.

A continuación, surgieron los yacimientos principalmente arcillosos del Plioceno, que a menudo presentan el típico paisaje de barrancos que se encuentra en los bajos valles.

El terreno en las estribaciones, que es generalmente plano, pertenece al cuaternario tardío. A menudo está muy evolucionado y tiende a descarbonizarse.

Esta sucesión de rocas ha originado de forma natural, debido a la erosión natural y a la intervención humana, suelos más o menos calcáreos, arcillosos y mixtos y, allí donde se ha producido arrastre y erosión química, suelos residuales de composición variada.

La llanura, de origen aluvial, está formada por suelos con una textura que va del franco al arcilloso, con una serie de composiciones intermedias que la población de Romaña siempre ha conseguido adecuar a los cultivos ideales.

Así pues, la zona de la IGP incluye una amplia variedad de terrenos, pero son bastante homogéneos dentro de las bandas de anchura variable que van en paralelo a la cresta apenina y relativamente similares en las distintas provincias en cuestión: Bolonia, Rávena, Forlí-Cesena y Rímini (menos suelos margoso-arenosos).

En términos climáticos, el índice de Winkler muestra valores cada vez mayores desde los Apeninos hacia la llanura, que luego vuelven a descender hacia la costa debido al efecto atenuante del mar.

La temperatura y los niveles de precipitación varían en función de la altitud de las zonas. Se produce una transición de un clima subcontinental templado en la zona de colinas (la principal zona vitícola) a un clima templado fresco en las colinas altas, con una temperatura media anual que desciende de 12-14 °C a 8-10 °C e incluso más baja en los Apeninos altos. En la llanura, el clima es más continental, con temperaturas medias anuales de alrededor de 14-16 °C, condiciones suficientemente suaves y un índice de Winkler que puede alcanzar unos 2 400 grados-día, frente a los 1 800-2 200 grados-día en las distintas zonas de altitud y en las colinas. Estas condiciones garantizan que las diferentes variedades de vid cultivadas en Romaña alcancen una madurez óptima.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y, en menor medida, en primavera. El estrés hídrico en verano se ve mitigado por la elevada humedad relativa del aire, la disponibilidad de aguas superficiales, los suelos profundos y el hecho de que las colinas reciben más lluvias y las precipitaciones se distribuyen de forma más uniforme.

Estos factores edafoclimáticos contribuyen a que la zona geográfica de la IGP «Rubicone» sea especialmente apta para la viticultura.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Una importante vía navegable como el Po y la proximidad del mar trajo diferentes civilizaciones a Romaña y, con ellas, diferentes variedades de uva y técnicas de cultivo. La domesticación de las vides de uva silvestre en este caso fue sin duda un logro importante, como demuestra aún en la actualidad la presencia de vides dióicas en pinares de zonas costeras. No obstante, la introgresión genética de las variedades de Oriente Medio en material autóctono fue crucial para la aparición de uvas de buena calidad que también son adecuadas para condiciones frías y húmedas como las de las llanuras de Romaña.

Estas condiciones ambientales han dado lugar a la práctica de conducir las vides por el tronco de los árboles altos, para evitar las capas frías en primavera (heladas tardías) y la humedad, que favorece el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Sin embargo, en las zonas montañosas, las variedades introducidas encontraron condiciones más similares a las de su origen y se condujeron de acuerdo con el método típico griego *gobelet*, que aún persiste esporádicamente en la actualidad.

Los clásicos latinos hablan de vides especialmente productivas en las zonas entre Rímini y Faenza, pero esto no significa que los vinos resultantes no sean de cierta calidad, dada la reputación de los vinos «Caesenas» y «Faventinum». Tras la caída del Imperio Romano, la viticultura en Romaña se mantuvo gracias a la continuidad política del Imperio Romano oriental y a la contribución de los monasterios al desarrollo de técnicas de mejora de los cultivos.

En el siglo XV, junto con los viñedos, se generalizó la práctica de cultivos mixtos o *piantata*, que alcanzó un pico en el siglo XVIII con la introducción del cultivo compartido, que permitía el cultivo en tres niveles: en el nivel superior se cultivaban árboles altos que producían fruta, hojas y madera; en el nivel intermedio, brotes de vid y racimos de uvas; y en el suelo, principalmente judías u otros cultivos herbáceos que no necesitaban mucha luz.

Es importante señalar que Romaña sufrió un largo período de declive económico y social a lo largo de todo el régimen del papado (hubo un dominio papal de 1559 a 1796 y de 1815 a 1860). Este declive también afectó a la viticultura, hasta el punto de que, a finales del siglo XIX, las comisiones provinciales de la Comisión Central de Variedades de la Viña informaron de que la viticultura se encontraba en un estado muy grave, con infinidad de variedades de uva y falta de tecnología.

Ciertamente, la situación no mejoró tras la llegada del oídio de la vid, el mildiu y la filoxera procedentes de América. Tras la Primera Guerra Mundial, se inició la reestructuración de los viñedos destruidos por la filoxera, con una considerable limitación del número de variedades de uva. Sin embargo, hasta la década de 1960 no se produjo un mayor desarrollo técnico y tecnológico y una mejora de la viticultura Romaña. La estratificación de los conocimientos y la experiencia en una tradición secular permitió a Romaña alcanzar un buen nivel de calidad en la década de 1990, con una gama de tipos de vino capaces de satisfacer las necesidades más variadas de los consumidores.

B) Información sobre la calidad específica del producto que puede atribuirse a su origen geográfico

La elaboración de vinos espumosos y de aguja tiene una tradición consolidada, impulsada por mejoras técnicas y tecnológicas más recientes. La especial atención prestada durante las fases de cultivo, vendimia y vinificación permite obtener vinos base frescos y limpios que, con el posterior proceso de fermentación secundaria bien gestionada, dan lugar a vinos espumosos y de aguja de finura y elegancia particulares.

La calidad de los vinos espumosos, los vinos de aguja y los mostos parcialmente fermentados está estrechamente vinculada a la combinación de variedades de la zona, que producen uvas cuyas características las hacen tecnológicamente adecuadas para la elaboración de este tipo de vinos. Además, el desarrollo de métodos de elaboración de vinos de aguja y espumosos, mediante la mejora de los métodos más tradicionales (en botella) o el uso de equipos de última generación, ha contribuido en gran medida a aumentar la calidad del producto final.

Esto mismo se aplica a los mostos de uva parcialmente fermentados, tanto blancos como rosados o tintos, que se producen utilizando el método de Charmat (o Martinotti) con el fin de dotar al producto final de frescura en combinación con un grado alcohólico moderado.

Las características cualitativas de estas categorías de productos vitícolas son el resultado de la interacción entre las condiciones medioambientales (clima templado con brisa y buenas variaciones de temperatura y suelo), las cualidades tecnológicas de las variedades de vid y la habilidad de los viticultores en la elección de las técnicas de cultivo y vinificación.

En definitiva, se trata del concepto de *terroir*, según el cual un producto es la expresión del vínculo causal con el origen geográfico.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

Asimismo, conviene recordar que, junto con su importante tradición vitícola, la Romaña también ha sido la cuna de la producción frutícola moderna, y que las menores necesidades de la vid en relación con los árboles frutales han dado lugar a que las vides solo se cultiven en suelos menos fértiles, es decir, en las laderas y en los suelos «duros» de la llanura.

El gradiente térmico entre las colinas y llanuras y la mayor humedad en esta última zona han llevado a los agricultores de tierras bajas a elegir variedades de vid de maduración tardía con mayor tolerancia a la podredumbre, manteniendo las variedades tempranas para su cultivo a mayores altitudes y en las laderas más septentrionales de la zona vitícola de Romaña.

El clima de otoño, que suele ser bastante fresco, hizo necesario en el pasado secar las uvas para mejorar las características de composición de los vinos, de ahí la técnica de la pasificación.

Además, la cosecha bastante tardía, seguida de otoños fríos, hizo que el vino conservara cierta cantidad de azúcar residual durante el invierno y, al embotellarlo, comenzara a fermentar de nuevo con el calor a principios de primavera, produciendo un efecto de aguja natural. Esta práctica común llevó a la población de Romaña a apreciar tanto los vinos dulces como los vinos secos, ya sean tranquilos, de aguja o espumosos.

En función del terreno, la geografía, el suelo y el clima, es posible encontrar la sinergia ideal entre los factores medioambientales y las variedades de uva para producir los mejores ejemplos de los distintos tipos de vinos registrados en la IGP «Rubicone» y basados en la tradición local.

Categoría de producto vitivinícola

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

Resumen del vínculo

A) Datos de la zona geográfica

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de la IGP «Rubicone» sigue aproximadamente las muy controvertidas fronteras de Romaña, que, de hecho, nunca se han establecido desde el punto de vista administrativo, sino que definen un territorio bastante homogéneo en términos de geografía, suelos y naturaleza de la población, moldeado por una historia común de sacrificios y penurias.

La zona delimitada de la IGP «Rubicone» comprende tres zonas geomorfológicamente diferenciadas, la llanura aluvial, las estribaciones y las colinas propiamente dichas, y dos formas diferentes de viticultura basadas en los dos modelos históricos principales, a saber, los métodos griegos y etruscos.

Los Apeninos en la región de Romaña tienen un origen geológico común, que se remonta a la era terciaria, y consisten, en general, en formaciones calizas y arcillosas. La formación geológica más característica de Romaña, debido a su tamaño, es la formación margosa arenosa, una banda de variada anchura de sucesivas capas alternas de turbidita y areniscas margosas. Durante el período de Mesiniano, cuando el Mediterráneo se separó del océano Atlántico, se depositaron rocas evaporióticas (creta, anhídrita y sal de roca), que en Romaña son claramente visibles en la Vena del Gesso.

A continuación, surgieron los yacimientos principalmente arcillosos del Plioceno, que a menudo presentan el típico paisaje de barrancos que se encuentra en los bajos valles.

El terreno en las estribaciones, que es generalmente plano, pertenece al cuaternario tardío. A menudo está muy evolucionado y tiende a descarbonizarse.

Esta sucesión de rocas ha originado de forma natural, debido a la erosión natural y a la intervención humana, suelos más o menos calcáreos, arcillosos y mixtos y, allí donde se ha producido arrastre y erosión química, suelos residuales de composición variada.

La llanura, de origen aluvial, está formada por suelos con una textura que va del franco al arcilloso, con una serie de composiciones intermedias que la población de Romaña siempre ha conseguido adecuar a los cultivos ideales.

Así pues, la zona de la IGP incluye una amplia variedad de terrenos, pero son bastante homogéneos dentro de las bandas de anchura variable que van en paralelo a la cresta apenina y relativamente similares en las distintas provincias en cuestión: Bolonia, Rávena, Forlí-Cesena y Rímini (menos suelos margoso-arenosos).

En términos climáticos, el índice de Winkler muestra valores cada vez mayores desde los Apeninos hacia la llanura, que luego vuelven a descender hacia la costa debido al efecto atenuante del mar.

La temperatura y los niveles de precipitación varían en función de la altitud de las zonas. Se produce una transición de un clima subcontinental templado en la zona de colinas (la principal zona vitícola) a un clima templado fresco en las colinas altas, con una temperatura media anual que desciende de 12-14 °C a 8-10 °C e incluso más baja en los Apeninos altos. En la llanura, el clima es más continental, con temperaturas medias anuales de alrededor de 14-16 °C, condiciones suficientemente suaves y un índice de Winkler que puede alcanzar unos 2 400 grados-día, frente a los 1 800-2 200 grados-día en las distintas zonas de altitud y en las colinas. Estas condiciones garantizan que las diferentes variedades de vid cultivadas en Romaña alcancen una madurez óptima.

Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y, en menor medida, en primavera. El estrés hídrico en verano se ve mitigado por la elevada humedad relativa del aire, la disponibilidad de aguas superficiales, los suelos profundos y el hecho de que las colinas reciben más lluvias y las precipitaciones se distribuyen de forma más uniforme.

Estos factores edafoclimáticos contribuyen a que la zona geográfica de la IGP «Rubicone» sea especialmente apta para la viticultura.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Una importante vía navegable como el Po y la proximidad del mar trajo diferentes civilizaciones a Romaña y, con ellas, diferentes variedades de uva y técnicas de cultivo. La domesticación de las vides de uva silvestre en este caso fue sin duda un logro importante, como demuestra aún en la actualidad la presencia de vides dióicas en pinares de zonas costeras. No obstante, la introgresión genética de las variedades de Oriente Medio en material autóctono fue crucial para la aparición de uvas de buena calidad que también son adecuadas para condiciones frías y húmedas como las de las llanuras de Romaña.

Estas condiciones ambientales han dado lugar a la práctica de conducir las vides por el tronco de los árboles altos, para evitar las capas frías en primavera (heladas tardías) y la humedad, que favorece el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Sin embargo, en las zonas montañosas, las variedades introducidas encontraron condiciones más similares a las de su origen y se condujeron de acuerdo con el método típico griego *gobelet*, que aún persiste esporádicamente en la actualidad.

Los clásicos latinos hablan de vides especialmente productivas en las zonas entre Rímini y Faenza, pero esto no significa que los vinos resultantes no sean de cierta calidad, dada la reputación de los vinos «Caesenas» y «Faventinum». Tras la caída del Imperio Romano, la viticultura en Romaña se mantuvo gracias a la continuidad política del Imperio Romano oriental y a la contribución de los monasterios al desarrollo de técnicas de mejora de los cultivos.

En el siglo XV, junto con los viñedos, se generalizó la práctica de cultivos mixtos o *piantata*, que alcanzó un pico en el siglo XVIII con la introducción del cultivo compartido, que permitía el cultivo en tres niveles: en el nivel superior se cultivaban árboles altos que producían fruta, hojas y madera; en el nivel intermedio, brotes de vid y racimos de uvas; y en el suelo, principalmente judías u otros cultivos herbáceos que no necesitaban mucha luz.

Es importante señalar que Romaña sufrió un largo período de declive económico y social a lo largo de todo el régimen del papado (hubo un dominio papal de 1559 a 1796 y de 1815 a 1860). Este declive también afectó a la viticultura, hasta el punto de que, a finales del siglo XIX, las comisiones provinciales de la Comisión Central de Variedades de la Viña informaron de que la viticultura se encontraba en un estado muy grave, con infinidad de variedades de uva y falta de tecnología.

Ciertamente, la situación no mejoró tras la llegada del oídio de la vid, el mildiu y la filoxera procedentes de América. Tras la Primera Guerra Mundial, se inició la reestructuración de los viñedos destruidos por la filoxera, con una considerable limitación del número de variedades de uva. Sin embargo, hasta la década de 1960 no se produjo un mayor desarrollo técnico y tecnológico y una mejora de la viticultura Romaña. La estratificación de los conocimientos y la experiencia en una tradición secular permitió a Romaña alcanzar un buen nivel de calidad en la década de 1990, con una gama de tipos de vino capaces de satisfacer las necesidades más variadas de los consumidores.

B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico

El mosto de uva parcialmente fermentado se obtiene por fermentación parcial del mosto de uva, lo que da lugar a un producto característico por su frescura y notas afrutadas intensas, así como por su bajo grado alcohólico (el grado alcohólico adquirido debe ser superior al 1 % vol. e inferior a 3/5 del grado alcohólico volumétrico total). En la actualidad, el producto se obtiene interrumpiendo la fermentación por filtración o centrifugación, así como utilizando otros tratamientos y prácticas permitidos.

El producto tiene una larga tradición en el sector vitícola de Romaña. Las uvas se trituraban directamente en el campo y luego se trasladaban a las bodegas en barriles (*castellata*), condiciones que inevitablemente desencadenaban el proceso de fermentación, sobre todo porque la sulfatación inmediata era poco frecuente y el transporte no era tan rápido. La tradición de la elaboración de mostos parcialmente fermentados es, por lo tanto, muy antigua en Romaña y, cuando el producto se comercializó por primera vez a mayor escala fuera de la región, pudo haber sido como mosto, especialmente de la variedad *trebbiano romagnolo*. Augusto Bucci escribió lo siguiente: «La industria de los

mostos filtrados se conocía en la zona de Nápoles desde principios del siglo XIX debido a la elaboración de los vinos "lambiccato". Debido a la crisis del oídio de la vid, la producción procedía principalmente de Apulia, que entretanto se había convertido en el centro de una gran industria de mostos dulces filtrados. En el norte, Carlo Gancia comenzó a elaborar un vino espumoso italiano muy apreciado en 1875, aplicando el método del champagne al vino "Moscato Canelli". Esta industria se estableció entonces en otras partes de Italia y, dado que la producción en Apulia ya no era suficiente, la gente recurrió también a la producción de Romaña, en particular la de Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola, etc.» (*Vite e vino en Romagna* [Viña y vino en Romaña], 2007).

La importancia de los mostos dulces filtrados de Romaña se confirma en la primera guía gastronómica italiana, publicada por el Touring Club Italiano en 1931, en la que se afirmaba lo siguiente: «En la zona de Lugo también hay vinos blancos dulces filtrados, conocidos como filtrados blancos de Romaña, ampliamente comercializados» (*Touring Club Italiano*, 1931).

Al igual que cualquier tradición, la elaboración de mostos parcialmente fermentados también se deriva de costumbres que se extienden por haber encontrado las condiciones idóneas para obtener un resultado satisfactorio, en este caso el contexto medioambiental y una combinación de variedades especialmente aptas para conferir al producto final frescura, combinada con un grado alcohólico moderado.

En los últimos años, la producción y el comercio de mostos parcialmente fermentados, blancos, tintos y rosados producidos a partir del método Charmat (Martinotti) han empezado a ganar prestigio. El mosto de uva parcialmente fermentado se almacena en las bodegas durante todo el año y se utiliza para endulzar vinos tranquilos, de aguja y espumosos. Por lo tanto, se trata de un producto versátil que se comercializa como un producto por derecho propio, así como para la corrección de otros productos, mejorando significativamente su calidad. La interacción entre los factores naturales, la experiencia de los operadores y las técnicas modernas de agricultura y vinificación permiten producir vinos de calidad cuyas características están vinculadas tanto a la zona de producción como a las variedades de vid de las que proceden.

Por lo tanto, también en este caso, el vínculo causal se basa en la calidad específica del producto que puede atribuirse al *terroir*, es decir, al origen geográfico y a su contexto medioambiental, cultural y de cultivo.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)

Asimismo, conviene recordar que, junto con su importante tradición vitícola, la Romaña también ha sido la cuna de la producción frutícola moderna, y que las menores necesidades de la vid en relación con los árboles frutales han dado lugar a que las vides solo se cultiven en suelos menos fértiles, es decir, en las laderas y en los suelos «duros» de la llanura.

El gradiente térmico entre las colinas y llanuras y la mayor humedad en esta última zona han llevado a los agricultores de tierras bajas a elegir variedades de vid de maduración tardía con mayor tolerancia a la podredumbre, manteniendo las variedades tempranas para su cultivo a mayores altitudes y en las laderas más septentrionales de la zona vitícola de Romaña.

El clima de otoño, que suele ser bastante fresco, hizo necesario en el pasado secar las uvas para mejorar las características de composición de los vinos, de ahí la técnica de la pasificación.

Además, la cosecha bastante tardía, seguida de otoños fríos, hizo que el vino conservara cierta cantidad de azúcar residual durante el invierno y, al embotellarlo, comenzara a fermentar de nuevo con el calor a principios de primavera, produciendo un efecto de aguja natural. Esta práctica común llevó a la población de Romaña a apreciar tanto los vinos dulces como los vinos secos, ya sean tranquilos, de aguja o espumosos.

En función del terreno, la geografía, el suelo y el clima, es posible encontrar la sinergia ideal entre los factores medioambientales y las variedades de uva para producir los mejores ejemplos de los distintos tipos de vinos registrados en la IGP «Rubicone» y basados en la tradición local.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Indicación facultativa en el etiquetado

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el caso del tipo «passito», puede indicarse el término «appassimento» (pasificación) en la etiqueta, en caracteres de tamaño igual o menor que el nombre «Rubicone», de conformidad con la legislación vigente de la UE.

Título del requisito o la excepción

Excepciones a la vinificación y la fermentación secundaria

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica definida

Descripción del requisito o la excepción

De conformidad con la legislación vigente de la UE, en las categorías «vino» y «mosto de uva parcialmente fermentado», así como en la zona delimitada de producción de uva, las operaciones de vinificación también pueden llevarse a cabo en toda la región de Emilia-Romaña. Por lo que se refiere a las categorías de vino «de aguja» y «espumoso», las operaciones de transformación (fermentación secundaria) también pueden realizarse en regiones adyacentes a Emilia-Romaña (Véneto, Lombardía, Piamonte, Las Marcas y Toscana), donde existan instalaciones adecuadas para la fermentación secundaria.

Título del requisito o la excepción

Normas específicas aplicables al envasado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Los vinos y los mostos parcialmente fermentados de la IGP «Rubicone» deben despacharse al consumo en envases de materiales aptos para el contacto con los alimentos autorizados por la legislación en vigor. Si se envasan en botellas, estas deben estar cerradas, por ejemplo, con los tapones en forma de champiñón tradicionales de la zona de producción.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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