C/2026/257

26.1.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/257)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Rubicone“

ELi viitenumber: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Toote nimetus**

„Rubicone“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse, toidualase sõltumatuse ja metsanduse ministeerium – toidualase sõltumatuse ja hobukultuuri osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et käesoleva standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele.

Võib väita, et käesolev muudatus vastab standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 24 lõikes 4, sest:

— sellega ei kaasne muudatusi nimetuses ega selle kasutuses ega geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

— see ei too kaasa ohtu kaotada seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— sellega ei kaasne täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Kahe uue viinamarjasordi lisamine selliste päritolunimetusega „Rubicone“ hõlmatud veinide tootmiseks, mille juures on märge viinamarjasordi kohta

Kirjeldus

Lisatud on kaks uut viinamarjasorti, mida saab kasutada kaitstud päritolunimetusega „Rubicone“ hõlmatud veinide tootmiseks, millele on lisatud tumeda viinamarjasordi märge. Need kaks sorti on „Merlese N“ ja „Merlot Khorus N“.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

See puudutab ka koonddokumendi punkti „Veiniviinamarjasordid“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Viinamarjasaagikus hektari kohta kahe uue sordi puhul

Kirjeldus

Uute sortide „Merlese N“ ja „Merlot Khorus N“ puhul on täpsustatud viinamarjade saagikust hektari kohta (22 tonni hektari kohta).

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Maksimaalne saagikus“.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud veinide pakendi muutmine

Kirjeldus

Pudelitesse pakendamise puhul on sõna „klaas“ välja jäetud, et võimaldada lisaks klaasile kasutada ka muid pudelite valmistamiseks kasutatavaid pakendimaterjale. Siia alla kuuluvad materjalid, mida praegu peetakse klaasist kestlikumateks, sest neid saab ringlusse võtta palju väiksemate energiakuludega, neil on palju väiksem mõju tootmisega seotud CO_2 heitele, neid on lihtsam käidelda ja transportida ning neid võetakse ringlusse palju madalamatel temperatuuridel.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Kontrollorgani andmete ajakohastamine

Kirjeldus

Pärast määruse (EL) 2024/1143 jõustumist määrusesse (EL) nr 1308/2013 tehtud muudatusi ei sisalda tootespetsifikaadi kohustuslik sisu enam nende ametiasutuste või organite nime ja aadressi, kes kontrollivad vastavust tootespetsifikaadi sätetele, samuti ei sisalda see nende volitusi.

Lisaks peavad liikmesriigid vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1 avaldama iga geograafilise tähisega toote kohta kõnealuse määruse artikli 39 lõikes 3 osutatud pädevate asutuste, volitatud isikute ja füüsiliste isikute nimed ja aadressid ning seda teavet ajakohastama.

Seetõttu on muudetud artiklit, milles on viide kontrollorganile: praegune teave on asendatud viitega liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil avaldatule.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi vormilised muudatused, mis ei mõjuta teksti sisu

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklites on tehtud vormilisi muudatusi, mis ei mõjuta teksti sisu. Need hõlmavad õiguslike viidete ajakohastamist või kustutamist.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veini päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Rubicone“

ELi viitenumber: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Rubicone“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Vein värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Bianco (valge)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane.

Lõhn

Lõhn: meeldivalt tugev, valdavalt lille- ja/või puuviljavarjundiga, mis varieerub vastavalt kasutatud viinamarjasortidele ja kasvukeskkonnale.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 13,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Bianco Vivace (särtsakas valge vein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: õlgkollane.

Lõhn

Lõhn: meeldivalt intensiivne, lille- ja puuviljavarjundiga, mis varieerub vastavalt kasutatud viinamarjasortidele.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 13,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Bianco Frizzante (valge poolvahuvein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: õlgkollane.

Lõhn

Lõhn: meeldivalt intensiivne, valdavalt värske lille- ja puuviljavarjundiga, mis varieerub vastavalt kasutatud viinamarjasortidele.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 13,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Bianco Spumante (valge vahuvein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: õlgkollane.

Lõhn

Lõhn: lille- ja puuviljavarjundiga värske, mis võib olla segunenud leivakooriku lõhnaga, mille intensiivsus varieerub sõltuvalt sellest, kui kaua on vein seisnud settel.

Maitse

Maitse: eriti kuiv (*brut nature*) kuni magus, värske, külluslikkusele kalduv.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 12,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosso (punane)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: erineva küpsusastmega puuviljanootidega, millele mõnikord lisanduvad lillede (peamiselt kannikese) ja/või vürtside varjundid.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, pehme ja täpselt õige happesusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 17,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosso Passito (punane *passito*)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: erineva küpsusastmega puuviljanootidega, millele mõnikord lisanduvad lillede ja/või vürtside varjundid.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, eristuv, tasakaalustatud.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 13 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 24,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosso Vivace (särtsakas punane)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga, mis on erineva koostisega sõltuvalt sortide kombinatsioonist ja kasvatuspiirkonnast.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, pehme ja täpselt õige happesusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 17,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosso Frizzante (punane poolvahuvein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, külluslik ja meeldivalt värske.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 17,0 g/l.

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

—

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosso Novello (punane värske vein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: ere rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega.

Maitse

Maitse: pehme ja täpselt õige happesusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 11 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 17,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosato (roosa)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa.

Lõhn

Lõhn: valdavalt puuviljanootidega.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, täpselt õige pehmuse ja värskusega, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosato Vivace (särtsakas roosa)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa.

Lõhn

Lõhn: valdavalt puuviljanootidega.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, täpselt õige pehmuse ja värskusega, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosato Frizzante (roosa poolvahuvein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa.

Lõhn

Lõhn: kerge lillevarjundiga, millega kaasnevad selgemad puuviljanoodid.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, täpselt õige pehmuse ja värskusega, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 14,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosato Spumante (roosa vahuvein)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa.

Lõhn

Lõhn: lille - ja puuviljavarjundiga, millele lisandub pärmimaitse, mis sõltub sellest, kui kaua on vein seisnud settel.

Maitse

Maitse: eriti kuiv (*brut nature*) kuni magus, värske ja külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 12,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ märkega heleda viinamarjasordi kohta (sealhulgas tüübid „Frizzante“, „Spumante“ ja „Vivace“)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane.

Lõhn

Lõhn: meeldivalt intensiivne, mitmekesise lille- ja/või puuviljavarjundiga, mille koostis ja intensiivsus sõltub viinamarjasordist ja kasvukeskkonnast. Vahuveinis (Spumante) võib olla ka pärmimaitset, mis sõltub sellest, kui kaua on vein seisnud settel. Veinide puhul, millel on märge viinamarjasortide „Famoso“, „Moscato“ ja „Malvasia“ kohta, võib esineda rohkem või vähem tuntavaid muskaadi ja roosi noote.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, varieeruva värskusega, külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 12,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ märkega tumeda viinamarjasordi kohta (sealhulgas tüübid „Frizzante“, „Spumante“ ja „Vivace“)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: erineva küpsusastmega puuviljanootidega, millele mõnikord lisanduvad lillede ja/või vürtside varjundid.

Maitse

Maitse: kuivast magusani, sõltuvalt tüübist erineva pehmuse ja värskuse astmega, külluslik ja täidlane

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 17,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ märkega viinamarjasordi kohta vastavalt artikli 2 lõikele 4, sealhulgas tüübid „Vivace“ ja „Frizzante“

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa.

Lõhn

Lõhn: lille- ja puuviljavarjundiga, millele lisandub pärmimaitse, mis sõltub sellest, kui kaua on vein seisnud settel.

Maitse

Maitse: eriti kuiv (*brut nature*) kuni magus, värske ja külluslik.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 10 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 12,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Passito märkega ühe või kahe tumeda viinamarjasordi kohta vastavalt artikli 2 lõikele 4

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane.

Lõhn

Lõhn: erineva küpsusastmega puuviljanootidega, millele mõnikord lisanduvad lillede ja/või vürtside varjundid.

Maitse

Maitse: kuiv kuni magus, eristuv, tasakaalustatud.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 13 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 24,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Novello märkega tumeda viinamarjasordi kohta

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: kirgas rubiinpunane, erineva intensiivsusega ja sõltuvalt viinamarjasordist punase kuni lillaka varjundiga.

Lõhn

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega.

Maitse

Maitse: pehme ja täpselt õige happesusega.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	—
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides 11 %.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus 17,0 g/l.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (punane osaliselt kääritatud viinamarjavirre)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: üsna sügav lillakaspunane.

Lõhn

Lõhn: hea intensiivsusega puuviljane.

Maitse

Maitse: magus, harmooniline ja tasakaalus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	1
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides peab olema üle 1 % ja alla 3/5 üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (valge osaliselt kääritatud viinamarjavirre)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: õlgkollasest eri intensiivsusega kuldkollaseni.

Lõhn

Lõhn: puuvilja - ja lillearoom.

Maitse

Maitse: magus, harmooniline ja tasakaalus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	1
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides peab olema üle 1 % ja alla 3/5 üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

Viinamarjasaadus

- „Rubicone“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (roosa osaliselt kääritatud viinamarjavirre)

Organoleptilised omadused

Välimus

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa.

Lõhn

Lõhn: puuvilja- ja lillearoom.

Maitse

Maitse: magus, harmooniline ja tasakaalus.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	1
Minimaalne üldhappesus	3,5
Minimaalse üldhappesuse ühik	grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides peab olema üle 1 % ja alla 3/5 üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides.

☑ Analüütilised näitajad, mida ei ole selles punktis esitatud, vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud normidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini(de) valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja asjakohased piirangud*

Veinivalmistustava

Rikastamine – magustamine ja teine käärimine

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse kohta sätestatud asjakohased piirangud

Kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Rubicone“ naturaalset alkoholisisaldust võib suurendada rikastamise teel ELi õigusaktides sätestatud piirides ja korras.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Bianco (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Rosso (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	208
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Rosato (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	208
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Rosso Passito

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	130
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Pinot Grigio (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	160
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Malbo Gentile Passito

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	110
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Uva Longanesi Passito

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	115
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Sangiovese Passito

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	125
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Alicante (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	160
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Ancellotta (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	160
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Barbera (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Bombino Bianco (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Cabernet Franc (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Cabernet Sauvignon (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Canina Nera (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	208
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Centesimino (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	120
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Chardonnay (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Ciliegiolo (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Famoso (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Fortana (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	208
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Garganega (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Malvasia (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Manzoni Bianco (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Marzemino (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	200
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Merlot (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Montù (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Moscato Bianco (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Muller Thurgau (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Negretto (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Grechetto Gentile (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Pinot Bianco (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Pinot Nero (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Raboso (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Refosco dal Peduncolo Rosso (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Riesling (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Riesling Italico (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Sangiovese (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	200
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Sauvignon (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	192
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Syrah (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Trebbiano (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Uva Longanesi (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	184
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Verdicchio Bianco (sealhulgas osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	232
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Merlese (sh osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid / kategooria / sort / liik

- „Rubicone“ Khorus (sh osaliselt kääritatud viinamarjavirre, Vivace, Frizzante ja Novello)

Maksimaalne saagikus:

Maksimaalne saagikus:	176
Maksimaalse saagise ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud veinide ja osaliselt kääritatud viinamarjavirrete valmistamiseks kasutatavate viinamarjade kasvatuspiirkond hõlmab Forlì-Cesena, Ravenna ja Rimini provintsi ning Bologna provintsi haldusüksuste Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano ja Ozzano Emilia kogu haldusterritooriumi.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ maine

☑ teatav kvaliteet

☑ muud omadused

Viinamarjasaaduste kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

1) Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ ala langeb enam-vähem kokku Romagna piirkonna piiridega, mille üle on palju vaieldud ja mida ei ole tegelikult kunagi halduslikult kindlaks määratud, kuid mis piiritlevad geograafiliselt, mullastiku ja rahvastiku olemuse poolest üsna homogeense territooriumi, mida on kujundanud ühine ohvriterohke ja vaevarikas ajalugu.

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ piiritletud ala hõlmab kolme geomorfoloogiliselt eristuvat piirkonda – alluviaalset tasandikku, mägede jalamit ja mägesid – ning kahte erinevat viinamarjakasvatusviisi, mis põhinevad kahel peamisel ajaloolisel mudelil, nimelt kreeka ja etruski meetodil.

Romagna Apenniinidel on ühine geoloogiline päritolu, mis ulatub tagasi tertsiaari ajastusse, ja need koosnevad peamiselt lubjakivi- ja savimoodustistest. Romagnale kõige iseloomulikum geoloogiline moodustis on oma suuruse tõttu mergel-areniitmoodustis, mis kujutab endast järjestikku vahelduvatest turbidiidi ja mergel-liivakivi kihtidest koosnevat erineva laiusega riba. Messinia perioodil, kui Vahemeri oli Atlandi ookeanist ära lõigatud, ladestusid evaporiidid (kriit, anhüdriit ja kivisool), mis Romagna piirkonnas on selgelt nähtavad Vena del Gessos („kriidisoon“).

Seejärel moodustusid peamiselt pliotseeni savised ladestused, mida sageli iseloomustab madalates orgudes leiduv tüüpiline lõhedega maastik.

Mägede jalamil asuv üldiselt tasane maa-ala kuulub hiliskvaternaari ajastusse; see on sageli väga arenenud ja kaldub olema dekarboniseeritud.

See kivimite järjestus on tänu looduslikule erosioonile ja inimtegevusele tekitanud looduslikult rohkem või vähem lubjarikkaid, saviseid ja segamuldasid, aga ka mitmesuguse koostisega jääkmuldasid neis piirkondades, kus on toimunud uhtumine ja keemiline erosioon.

Alluviaalse päritoluga tasandik koosneb mullast, mille tekstuur ulatub liivsavist kuni savini, kaasa arvatud terve rida vahepealse koostisega muldasid, mida Romagna elanikud on alati suutnud sobitada ideaalsete põllukultuuride kasvatamisega.

Seega hõlmab see kaitstud geograafilise tähise ala väga erinevaid pinnavorme, kuid need on Apenniinide harjaga paralleelselt kulgevate eri laiusega ribade piires enam-vähem ühtlased ja erinevates asjaomastes provintsides Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena ja Rimini (vähem mergel-areniitmuldasid) – üsna sarnased.

Mis puutub kliimasse, siis Apenniinidest tasandiku suunas liikudes Winkleri indeksi väärtused kasvavad, kuid kahanevad seejärel ranniku suunas liikudes taas mere leevendava mõju tõttu.

Temperatuur ja sademete hulk varieerub sõltuvalt eri piirkondade kõrgusest. Künklikus piirkonnas (peamine viinamarjakasvatuspiirkond) valitsevalt mõõdukalt subkontinentaalselt kliimalt toimub üleminek jahedale mõõdukale kliimale kõrgmägedes, kus aasta keskmine temperatuur langeb 12–14 °C-lt 8–10 °C-le ja Kõrg-Apenniinides isegi madalamale. Tasandikul on kliima pigem kontinentaalne, aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 14–16 °C, ilm on piisavalt tuuline ja Winkleri indeks võib ulatuda kuni 2 400 kraadpäevani, võrreldes 1 800 – 2 200 kraadpäevaga erinevates kõrgusvööndites ja küngastel. Need tingimused tagavad Romagnas kasvatatavate mitmesuguste viinamarjasortide optimaalse küpsuse.

Aastane sademete hulk on 600–800 mm; sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus, pinnavee olemasolu, mulla sügavus ning see, et mägedes sajab rohkem vihma ja sademed on ühtlasemalt jaotunud.

Need mullastiku- ja kliimatingimused muudavad kogu kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ geograafilise piirkonna viinamarjakasvatuseks eriti sobivaks.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Selline oluline veetee nagu Po jõgi ja mere lähedus tõi Romagnasse erinevaid tsivilisatsioone ja koos nendega ka erinevaid viinamarjasorte ja kasvatusmeetodeid. Metsikute viinapuude kodustamine oli siin kahtlemata oluline saavutus, millest annab tunnistust kahekojaliste viinapuude esinemine veel tänapäevalgi rannikuäärsetes männimetsades, kuid Lähis-Ida sortide geneetiline introdutseerimine kohalikku materjali oli otsustava tähtsusega, et kujuneksid välja hea kvaliteediga viinamarjad, mis sobivad ka Romagna tasandike külmadesse ja niisketesse tingimustesse.

Nende keskkonnatingimuste tõttu kujundati viinapuud kõrgete puudena, et need pääseksid kevadistest külmakihtidest (hilishallad) ja seenhaiguste teket soodustavast niiskusest. Mägistel aladel esinesid aga tingimused, mis olid rohkem sarnased sissetoodud sortide päritolukohas valitsenud tingimustele, ja viinapuid sai kujundada vastavalt tüüpilisele kreeka peekrimeetodile, mis on tänapäevalgi veel paiguti säilinud.

Ladina klassikud mainisid Rimini ja Faenza vahelistel aladel asuvaid eriti viljakaid viinapuid, kuid see ei tähenda, et saadud veinid ei oleks olnud teatava kvaliteediga, võttes arvesse veinide „Caesenas“ ja „Faventinum“ mainet. Pärast Rooma impeeriumi langust jätkus viinamarjakasvatus Romagna piirkonnas tänu Ida-Rooma impeeriumi poliitilisele järjepidevusele ja kloostrite panusele viljelusmeetodite arendamisse.

15. sajandil levis viinamarjaistanduste kõrval laialdaselt segakultuuride kasvatamine, mis saavutas haripunkti 18. sajandil, kui võeti kasutusele loonusrent, kuna see võimaldas kasvatada põllukultuure kolmel tasandil: kõige kõrgemal tasandil olid kõrged puud, mis andsid vilju, lehti ja puitu; vahepealsel tasandil olid viinapuuvõrsed ja viinamarjakobarad ning maapinnal kasvatati peamiselt ube või muid rohttaimi, mis ei vajanud palju valgust.

Oluline on märkida, et Romagnas toimus kogu paavstiriigi valitsemise ajal (Romagna oli aastatel 1559–1796 ja 1815–1860 paavsti valduses) pikk majanduslik ja sotsiaalne allakäik. See allakäik mõjutas ka viinamarjakasvatust, nii et 19. sajandi lõpus teatasid viinamarjasortide keskkomitee provintsikomisjonid, et viinamarjakasvatus on väga halvas seisus, sest kasvatatakse lugematul arvul viinamarjasorte ja tehnoloogia puudub.

Olukorda ei parandanud kindlasti ka see, et Ameerikast saabusid jahukaste, viinapuu ebajahukaste ja viinapuutäi. Pärast esimest maailmasõda alustati viinapuutäi poolt hävitatud viinamarjaistanduste taastamist, millega kaasnes viinamarjasortide arvu märkimisväärne piiramine. Romagna viinamarjakasvatuse märgatavam tehniline ja tehnoloogiline areng ning täiustamine toimus siiski alles 1960ndatel aastatel. Teadmiste ja kogemuste kihistumine iidse traditsiooni raames võimaldas Romagnas saavutada 1990ndatel aastatel hea kvaliteeditaseme ja palju veinitüüpe, mis suudavad rahuldada tarbijate kõige erinevamaid vajadusi.

B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast

Valgete veinide „Rubicone“ värvus ulatub õlgkollasest kuldkollaseni ning varjundid on toon-toonilt alatest kollasest kuni kahvaturohelise või vase varjundini nagu Pinot Grigio puhul. Veinidele on iseloomulik peen lõhn, millel on õrn lilleline akaatsia- ja viirpuuõite ning puuviljavarjund, mis üldiselt viitab peamisele kasutatud viinamarjasordile. Maitse varieerub suuresti kuiva ja magusa vahel ning on harmooniline, hästi struktureeritud, värske ja külluslik.

Veinidel „Rubicone“ Rosato on erineva intensiivsusega roosa värvus, mis sõltub eelkõige kasutatud veinivalmistus-protsessist. Maitse on värske ja harmooniline ning varieerub kuivast magusani, happesus on tasakaalustatud. Erilist tähelepanu pööratakse „Rubicone“ Rosato Sangiovese tüübile, mis on seotud kohaliku traditsiooniga, sest minevikus kasutati Sangiovese Rosso veini elavdamiseks *salasso*-meetodit, mille puhul mahl osaliselt eemaldati ja eemaldatud viinamarjavirret kasutati roosade veinide valmistamiseks. Praegune tehnoloogia võimaldab seda tüüpi paremini määratleda aroomidega, mis ulatuvad kannikese lillelõhnast kuni äsja küpseks saanud punaste puuviljade (nt maasikas, vaarikas, kirss, sõstar) varjundini.

Punased veinid „Rubicone“ on rubiinpunase värvusega, mille intensiivsus varieerub sõltuvalt viinamarjasordist ning kasutatud veinivalmistamise ja matseratsioonimeetodist; need mõjutavad ka lõhnakomponenti, mis väljendub erineva küpsusastmega puuviljanootides, millele mõnikord lisanduvad lillede (peamiselt kannikese, kuid ka roosi) ja/või vürtside varjundid. Maitse võib ulatuda kuivast kuni magusani, on meeldivalt pehme ja täpselt õige happesusega.

Punased Novello veinid väljendavad aroome ja maitseid, mida seostatakse viinamarjadest veini valmistamiseks kasutatava süsihappelise matseratsiooni erimeetodiga, mis parandab veini profiili ja viinamarjasordile iseloomulikke varjundeid.

„Rubicone“ Passito veinidel on erineva intensiivsusega rubiinpunane värv. Lõhn on erineva küpsusastmega puuviljanootidega, millele mõnikord lisanduvad lillede ja/või vürtside varjundid. Maitse võib varieeruda kuivast kuni magusani ning on harmooniline, hea struktuuri ja tasakaalustatud happesusega.

Nende veinide kvaliteediomadused sõltuvad tootmispiirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest. Mõõdukas kliima koos hea õhuvooluga, vett hästi läbi laskvad mullad koos piisava veevarustusega ning päevase ja öise temperatuuri suur kõikumine viinamarjade küpsemise ajal tagavad viinamarjakobarate optimaalse valmimise, mille tulemusena on viinamarjad hea suhkru- ja happesisaldusega ning väljendavad suurepäraselt kõiki muid kvaliteedi- ja organoleptilisi omadusi, mis on igale sordile iseloomulikud ja kajastuvad neist valmistatud veinides.

Passito-tüüpi veini valmistamisel on oluline viinamarjade kuivatamise meetodi valik; kuivatamine võib toimuda kas veinivabrikus või kuivatusmajades (traditsiooniliselt selleks kasutatavates ruumides). Kuivatamisperioodi kestus varieerub ja sõltub omadustest, mida veini valmistaja soovib lõpptootes selle meetodiga esile tõsta.

Kuivatamist soodustavad ka märkimisväärsed ööpäevased temperatuurierinevused, eriti hilissuvel ja sügisel, ning tuuline kliima tootmispiirkonnas. Kuivatamiseks sobivad eriti hästi hõredad kobarad, st sellised, mille viinamarjade vahel on rohkelt ruumi, ja need valitakse viinamarjaistanduses välja korjamise ajal. Kuivatatavad viinamarjad valmistatakse ette enne muude veinide valmistamiseks mõeldud viinamarjade korjamist, et neil oleks suurem happesisaldus, mis tasakaalustaks saadud veini suhkrusisaldust.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide vahelise põhjusliku seose kirjeldus

Tuleks meeles pidada, et lisaks tähtsale viinamarjakasvatustraditsioonile on Romagna olnud ka nüüdisaegse puuviljakasvatuse häll ning viinapuude väiksemad vajadused võrreldes viljapuudega on viinud selleni, et viinamarju kasvatatakse ainult vähem viljakatel muldadel, nimelt mäenõlvadel ja tasandiku „kõvadel“ muldadel.

Mägede ja tasandike vahelise temperatuurierinevuse ja tasandikel valitseva suurema õhuniiskuse tõttu on madalikel tegutsevad põllumajandustootjad valinud mädanikku paremini taluvad hilise küpsemisajaga viinamarjasordid, kuid kõrgematel aladel ja Romagna viinamarjakasvatuspiirkonna põhjapoolsetel nõlvadel kasvatatakse varajasi sorte.

Sügisene kliima, mis on sageli üsna jahe, tingis minevikus viinamarjade kuivatamise vajaduse, et parandada veinide koostise omadusi, ja seega kujunes välja ka kuivatamise meetod.

Lisaks sellele tähendas üsna hiline saagikoristus, millele järgnesid külmad sügisilmad, et veinis säilis talve jooksul teatav kogus jääksuhkrut, mis pärast villimist hakkas varakevadises soojuses uuesti käärima, tekitades loomuliku poolvahuveini efekti. See levinud tava viis selleni, et Romagna elanikud oskasid hinnata nii magusat kui ka kuiva veini, olgu see siis vein, poolvahuvein või vahuvein.

Sõltuvalt maastikust, geograafiast, mullast ja kliimast on võimalik leida ideaalne sünergia keskkonnategurite ja viinamarjasortide vahel, et toota kohalikule traditsioonile tuginedes kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud eri veinitüüpide parimaid näiteid.

Viinamarjasaaduste kategooria

4. Vahuvein

Seose kokkuvõte

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

1) Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ ala langeb enam-vähem kokku Romagna piirkonna piiridega, mille üle on palju vaieldud ja mida ei ole tegelikult kunagi halduslikult kindlaks määratud, kuid mis piiritlevad geograafiliselt, mullastiku ja rahvastiku olemuse poolest üsna homogeense territooriumi, mida on kujundanud ühine ohvriterohke ja vaevarikas ajalugu.

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ piiritletud ala hõlmab kolme geomorfoloogiliselt eristuvat piirkonda – alluviaalset tasandikku, mägede jalamit ja mägesid – ning kahte erinevat viinamarjakasvatusviisi, mis põhinevad kahel peamisel ajaloolisel mudelil, nimelt kreeka ja etruski meetodil.

Romagna Apenniinidel on ühine geoloogiline päritolu, mis ulatub tagasi tertsiaari ajastusse, ja need koosnevad peamiselt lubjakivi- ja savimoodustistest. Romagnale kõige iseloomulikum geoloogiline moodustis on oma suuruse tõttu mergel-areniitmoodustis, mis kujutab endast järjestikku vahelduvatest turbidiidi ja mergel-liivakivi kihtidest koosnevat erineva laiusega riba. Messinia perioodil, kui Vahemeri oli Atlandi ookeanist ära lõigatud, ladestusid evaporiidid (kriit, anhüdriit ja kivisool), mis Romagna piirkonnas on selgelt nähtavad Vena del Gessos („kriidisoon“).

Seejärel moodustusid peamiselt pliotseeni savised ladestused, mida sageli iseloomustab madalates orgudes leiduv tüüpiline lõhedega maastik.

Mägede jalamil asuv üldiselt tasane maa-ala kuulub hiliskvaternaari ajastusse; see on sageli väga arenenud ja kaldub olema dekarboniseeritud.

See kivimite järjestus on tänu looduslikule erosioonile ja inimtegevusele tekitanud looduslikult rohkem või vähem lubjarikkaid, saviseid ja segamuldasid, aga ka mitmesuguse koostisega jääkmuldasid neis piirkondades, kus on toimunud uhtumine ja keemiline erosioon.

Alluviaalse päritoluga tasandik koosneb mullast, mille tekstuur ulatub liivsavist kuni savini, kaasa arvatud terve rida vahepealse koostisega muldasid, mida Romagna elanikud on alati suutnud sobitada ideaalsete põllukultuuride kasvatamisega.

Seega hõlmab see kaitstud geograafilise tähise ala väga erinevaid pinnavorme, kuid need on Apenniinide harjaga paralleelselt kulgevate eri laiusega ribade piires enam-vähem ühtlased ja erinevates asjaomastes provintsides Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena ja Rimini (vähem mergel-areniitmuldasid) – üsna sarnased.

Mis puutub kliimasse, siis Apenniinidest tasandiku suunas liikudes Winkleri indeksi väärtused kasvavad, kuid kahanevad seejärel ranniku suunas liikudes taas mere leevendava mõju tõttu.

Temperatuur ja sademete hulk varieerub sõltuvalt eri piirkondade kõrgusest. Künklikus piirkonnas (peamine viinamarjakasvatuspiirkond) valitsevalt mõõdukalt subkontinentaalselt kliimalt toimub üleminek jahedale mõõdukale kliimale kõrgmägedes, kus aasta keskmine temperatuur langeb 12–14 °C-lt 8–10 °C-le ja Kõrg-Apenniinides isegi madalamale. Tasandikul on kliima pigem kontinentaalne, aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 14–16 °C, ilm on piisavalt tuuline ja Winkleri indeks võib ulatuda kuni 2 400 kraadpäevani, võrreldes 1 800 – 2 200 kraadpäevaga erinevates kõrgusvööndites ja küngastel. Need tingimused tagavad Romagnas kasvatatavate mitmesuguste viinamarjasortide optimaalse küpsuse.

Aastane sademete hulk on 600–800 mm; sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus, pinnavee olemasolu, mulla sügavus ning see, et mägedes sajab rohkem vihma ja sademed on ühtlasemalt jaotunud.

Need mullastiku- ja kliimatingimused muudavad kogu kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ geograafilise piirkonna viinamarjakasvatuseks eriti sobivaks.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Selline oluline veetee nagu Po jõgi ja mere lähedus tõi Romagnasse erinevaid tsivilisatsioone ja koos nendega ka erinevaid viinamarjasorte ja kasvatusmeetodeid. Metsikute viinapuude kodustamine oli siin kahtlemata oluline saavutus, millest annab tunnistust kahekojaliste viinapuude esinemine veel tänapäevalgi rannikuäärsetes männimetsades, kuid Lähis-Ida sortide geneetiline introdutseerimine kohalikku materjali oli otsustava tähtsusega, et kujuneksid välja hea kvaliteediga viinamarjad, mis sobivad ka Romagna tasandike külmadesse ja niisketesse tingimustesse.

Nende keskkonnatingimuste tõttu kujundati viinapuud kõrgete puudena, et need pääseksid kevadistest külmakihtidest (hilishallad) ja seenhaiguste teket soodustavast niiskusest. Mägistel aladel esinesid aga tingimused, mis olid rohkem sarnased sissetoodud sortide päritolukohas valitsenud tingimustele, ja viinapuid sai kujundada vastavalt tüüpilisele kreeka peekrimeetodile, mis on tänapäevalgi veel paiguti säilinud.

Ladina klassikud mainisid Rimini ja Faenza vahelistel aladel asuvaid eriti viljakaid viinapuid, kuid see ei tähenda, et saadud veinid ei oleks olnud teatava kvaliteediga, võttes arvesse veinide „Caesenas“ ja „Faventinum“ mainet. Pärast Rooma impeeriumi langust jätkus viinamarjakasvatus Romagna piirkonnas tänu Ida-Rooma impeeriumi poliitilisele järjepidevusele ja kloostrite panusele viljelusmeetodite arendamisse.

15. sajandil levis viinamarjaistanduste kõrval laialdaselt segakultuuride kasvatamine, mis saavutas haripunkti 18. sajandil, kui võeti kasutusele loonusrent, kuna see võimaldas kasvatada põllukultuure kolmel tasandil: kõige kõrgemal tasandil olid kõrged puud, mis andsid vilju, lehti ja puitu; vahepealsel tasandil olid viinapuuvõrsed ja viinamarjakobarad ning maapinnal kasvatati peamiselt ube või muid rohttaimi, mis ei vajanud palju valgust.

Oluline on märkida, et Romagnas toimus kogu paavstiriigi valitsemise ajal (Romagna oli aastatel 1559–1796 ja 1815–1860 paavsti valduses) pikk majanduslik ja sotsiaalne allakäik. See allakäik mõjutas ka viinamarjakasvatust, nii et 19. sajandi lõpus teatasid viinamarjasortide keskkomitee provintsikomisjonid, et viinamarjakasvatus on väga halvas seisus, sest kasvatatakse lugematul arvul viinamarjasorte ja tehnoloogia puudub.

Olukorda ei parandanud kindlasti ka see, et Ameerikast saabusid jahukaste, viinapuu ebajahukaste ja viinapuutäi. Pärast esimest maailmasõda alustati viinapuutäi poolt hävitatud viinamarjaistanduste taastamist, millega kaasnes viinamarjasortide arvu märkimisväärne piiramine. Romagna viinamarjakasvatuse märgatavam tehniline ja tehnoloogiline areng ning täiustamine toimus siiski alles 1960ndatel aastatel. Teadmiste ja kogemuste kihistumine iidse traditsiooni raames võimaldas Romagnas saavutada 1990ndatel aastatel hea kvaliteeditaseme ja palju veinitüüpe, mis suudavad rahuldada tarbijate kõige erinevamaid vajadusi.

B) Toote eriline kvaliteet tuleneb selle geograafilisest päritolust

Vahuveinide ja poolvahuveinide tootmisel on välja kujunenud traditsioonid, mida tõhustavad hiljutised tehnilised ja tehnoloogilised täiustused. Eriline hoolikus kasvatamise, saagikoristuse ja veinivalmistamise etapis võimaldab saada värskeid ja puhtaid baasveine, mis koos järgneva hästi juhitud teise käärimisega annavad eriti peene ja elegantse vahuveini ja poolvahuveini.

Vahuveinide, poolvahuveinide ja osaliselt kääritatud viinamarjavirrete kvaliteet on tihedalt seotud piirkonnas kasvatatavate viinamarjasortidega, mis annavad viinamarju, mille omadused muudavad need tehnoloogiliselt sobivaks selliste veinide valmistamiseks Lisaks sellele on lõpptoote kvaliteeti aidanud oluliselt parandada poolvahuveini ja vahuveini valmistamise meetodite arendamine, täiustades traditsioonilisemaid meetodeid (pudelis) ja/või kasutades nüüdisaegseid seadmeid.

Sama kehtib ka osaliselt kääritatud valge, punase või roosa viinamarjavirde puhul, mis on toodetud Charmat' (või Martinotti) meetodiga, et saada värske ja mõõduka alkoholisisaldusega lõpptoode.

Nende viinamarjasaaduste kategooriate kvaliteediomadused tulenevad keskkonnatingimuste (mõõdukas, tuuline ja hea temperatuurierinevusega kliima ning muld), viinamarjasortide tehnoloogiliste omaduste ja viinamarjakasvatajate oskuste koostoimest viinamarjakasvatus- ja veinivalmistamisviiside valikul.

Lühidalt öeldes on see mõiste „terroir“, kus toode väljendab põhjuslikku seost geograafilise päritoluga.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide vahelise põhjusliku seose kirjeldus

Tuleks meeles pidada, et lisaks tähtsale viinamarjakasvatustraditsioonile on Romagna olnud ka nüüdisaegse puuviljakasvatuse häll ning viinapuude väiksemad vajadused võrreldes viljapuudega on viinud selleni, et viinamarju kasvatatakse ainult vähem viljakatel muldadel, nimelt mäenõlvadel ja tasandiku „kõvadel“ muldadel.

Mägede ja tasandike vahelise temperatuurierinevuse ja tasandikel valitseva suurema õhuniiskuse tõttu on madalikel tegutsevad põllumajandustootjad valinud mädanikku paremini taluvad hilise küpsemisajaga viinamarjasordid, kuid kõrgematel aladel ja Romagna viinamarjakasvatuspiirkonna põhjapoolsetel nõlvadel kasvatatakse varajasi sorte.

Sügisene kliima, mis on sageli üsna jahe, tingis minevikus viinamarjade kuivatamise vajaduse, et parandada veinide koostise omadusi, ja seega kujunes välja ka kuivatamise meetod.

Lisaks sellele tähendas üsna hiline saagikoristus, millele järgnesid külmad sügisilmad, et veinis säilis talve jooksul teatav kogus jääksuhkrut, mis pärast villimist hakkas varakevadises soojuses uuesti käärima, tekitades loomuliku poolvahuveini efekti. See levinud tava viis selleni, et Romagna elanikud oskasid hinnata nii magusat kui ka kuiva veini, olgu see siis vein, poolvahuvein või vahuvein.

Sõltuvalt maastikust, geograafiast, mullast ja kliimast on võimalik leida ideaalne sünergia keskkonnategurite ja viinamarjasortide vahel, et toota kohalikule traditsioonile tuginedes kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud eri veinitüüpide parimaid näiteid.

Viinamarjasaaduste kategooria

5. Kvaliteetvahuvein

Seose kokkuvõte

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

1) Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ ala langeb enam-vähem kokku Romagna piirkonna piiridega, mille üle on palju vaieldud ja mida ei ole tegelikult kunagi halduslikult kindlaks määratud, kuid mis piiritlevad geograafiliselt, mullastiku ja rahvastiku olemuse poolest üsna homogeense territooriumi, mida on kujundanud ühine ohvriterohke ja vaevarikas ajalugu.

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ piiritletud ala hõlmab kolme geomorfoloogiliselt eristuvat piirkonda – alluviaalset tasandikku, mägede jalamit ja mägesid – ning kahte erinevat viinamarjakasvatusviisi, mis põhinevad kahel peamisel ajaloolisel mudelil, nimelt kreeka ja etruski meetodil.

Romagna Apenniinidel on ühine geoloogiline päritolu, mis ulatub tagasi tertsiaari ajastusse, ja need koosnevad peamiselt lubjakivi- ja savimoodustistest. Romagnale kõige iseloomulikum geoloogiline moodustis on oma suuruse tõttu mergel-areniitmoodustis, mis kujutab endast järjestikku vahelduvatest turbidiidi ja mergel-liivakivi kihtidest koosnevat erineva laiusega riba. Messinia perioodil, kui Vahemeri oli Atlandi ookeanist ära lõigatud, ladestusid evaporiidid (kriit, anhüdriit ja kivisool), mis Romagna piirkonnas on selgelt nähtavad Vena del Gessos („kriidisoon“).

Seejärel moodustusid peamiselt pliotseeni savised ladestused, mida sageli iseloomustab madalates orgudes leiduv tüüpiline lõhedega maastik.

Mägede jalamil asuv üldiselt tasane maa-ala kuulub hiliskvaternaari ajastusse; see on sageli väga arenenud ja kaldub olema dekarboniseeritud.

See kivimite järjestus on tänu looduslikule erosioonile ja inimtegevusele tekitanud looduslikult rohkem või vähem lubjarikkaid, saviseid ja segamuldasid, aga ka mitmesuguse koostisega jääkmuldasid neis piirkondades, kus on toimunud uhtumine ja keemiline erosioon.

Alluviaalse päritoluga tasandik koosneb mullast, mille tekstuur ulatub liivsavist kuni savini, kaasa arvatud terve rida vahepealse koostisega muldasid, mida Romagna elanikud on alati suutnud sobitada ideaalsete põllukultuuride kasvatamisega.

Seega hõlmab see kaitstud geograafilise tähise ala väga erinevaid pinnavorme, kuid need on Apenniinide harjaga paralleelselt kulgevate eri laiusega ribade piires enam-vähem ühtlased ja erinevates asjaomastes provintsides Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena ja Rimini (vähem mergel-areniitmuldasid) – üsna sarnased.

Mis puutub kliimasse, siis Apenniinidest tasandiku suunas liikudes Winkleri indeksi väärtused kasvavad, kuid kahanevad seejärel ranniku suunas liikudes taas mere leevendava mõju tõttu.

Temperatuur ja sademete hulk varieerub sõltuvalt eri piirkondade kõrgusest. Künklikus piirkonnas (peamine viinamarjakasvatuspiirkond) valitsevalt mõõdukalt subkontinentaalselt kliimalt toimub üleminek jahedale mõõdukale kliimale kõrgmägedes, kus aasta keskmine temperatuur langeb 12–14 °C-lt 8–10 °C-le ja Kõrg-Apenniinides isegi madalamale. Tasandikul on kliima pigem kontinentaalne, aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 14–16 °C, ilm on piisavalt tuuline ja Winkleri indeks võib ulatuda kuni 2 400 kraadpäevani, võrreldes 1 800 – 2 200 kraadpäevaga erinevates kõrgusvööndites ja küngastel. Need tingimused tagavad Romagnas kasvatatavate mitmesuguste viinamarjasortide optimaalse küpsuse.

Aastane sademete hulk on 600–800 mm; sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus, pinnavee olemasolu, mulla sügavus ning see, et mägedes sajab rohkem vihma ja sademed on ühtlasemalt jaotunud.

Need mullastiku- ja kliimatingimused muudavad kogu kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ geograafilise piirkonna viinamarjakasvatuseks eriti sobivaks.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Selline oluline veetee nagu Po jõgi ja mere lähedus tõi Romagnasse erinevaid tsivilisatsioone ja koos nendega ka erinevaid viinamarjasorte ja kasvatusmeetodeid. Metsikute viinapuude kodustamine oli siin kahtlemata oluline saavutus, millest annab tunnistust kahekojaliste viinapuude esinemine veel tänapäevalgi rannikuäärsetes männimetsades, kuid Lähis-Ida sortide geneetiline introdutseerimine kohalikku materjali oli otsustava tähtsusega, et kujuneksid välja hea kvaliteediga viinamarjad, mis sobivad ka Romagna tasandike külmadesse ja niisketesse tingimustesse.

Nende keskkonnatingimuste tõttu kujundati viinapuud kõrgete puudena, et need pääseksid kevadistest külmakihtidest (hilishallad) ja seenhaiguste teket soodustavast niiskusest. Mägistel aladel esinesid aga tingimused, mis olid rohkem sarnased sissetoodud sortide päritolukohas valitsenud tingimustele, ja viinapuid sai kujundada vastavalt tüüpilisele kreeka peekrimeetodile, mis on tänapäevalgi veel paiguti säilinud.

Ladina klassikud mainisid Rimini ja Faenza vahelistel aladel asuvaid eriti viljakaid viinapuid, kuid see ei tähenda, et saadud veinid ei oleks olnud teatava kvaliteediga, võttes arvesse veinide „Caesenas“ ja „Faventinum“ mainet. Pärast Rooma impeeriumi langust jätkus viinamarjakasvatus Romagna piirkonnas tänu Ida-Rooma impeeriumi poliitilisele järjepidevusele ja kloostrite panusele viljelusmeetodite arendamisse.

15. sajandil levis viinamarjaistanduste kõrval laialdaselt segakultuuride kasvatamine, mis saavutas haripunkti 18. sajandil, kui võeti kasutusele loonusrent, kuna see võimaldas kasvatada põllukultuure kolmel tasandil: kõige kõrgemal tasandil olid kõrged puud, mis andsid vilju, lehti ja puitu; vahepealsel tasandil olid viinapuuvõrsed ja viinamarjakobarad ning maapinnal kasvatati peamiselt ube või muid rohttaimi, mis ei vajanud palju valgust.

Oluline on märkida, et Romagnas toimus kogu paavstiriigi valitsemise ajal (Romagna oli aastatel 1559–1796 ja 1815–1860 paavsti valduses) pikk majanduslik ja sotsiaalne allakäik. See allakäik mõjutas ka viinamarjakasvatust, nii et 19. sajandi lõpus teatasid viinamarjasortide keskkomitee provintsikomisjonid, et viinamarjakasvatus on väga halvas seisus, sest kasvatatakse lugematul arvul viinamarjasorte ja tehnoloogia puudub.

Olukorda ei parandanud kindlasti ka see, et Ameerikast saabusid jahukaste, viinapuu ebajahukaste ja viinapuutäi. Pärast esimest maailmasõda alustati viinapuutäi poolt hävitatud viinamarjaistanduste taastamist, millega kaasnes viinamarjasortide arvu märkimisväärne piiramine. Romagna viinamarjakasvatuse märgatavam tehniline ja tehnoloogiline areng ning täiustamine toimus siiski alles 1960ndatel aastatel. Teadmiste ja kogemuste kihistumine iidse traditsiooni raames võimaldas Romagnas saavutada 1990ndatel aastatel hea kvaliteeditaseme ja palju veinitüüpe, mis suudavad rahuldada tarbijate kõige erinevamaid vajadusi.

B) Toote eriline kvaliteet tuleneb selle geograafilisest päritolust

Vahuveinide ja poolvahuveinide tootmisel on välja kujunenud traditsioonid, mida tõhustavad hiljutised tehnilised ja tehnoloogilised täiustused. Eriline hoolikus kasvatamise, saagikoristuse ja veinivalmistamise etapis võimaldab saada värskeid ja puhtaid baasveine, mis koos järgneva hästi juhitud teise käärimisega annavad eriti peene ja elegantse vahuveini ja poolvahuveini.

Vahuveinide, poolvahuveinide ja osaliselt kääritatud viinamarjavirrete kvaliteet on tihedalt seotud piirkonnas kasvatatavate viinamarjasortidega, mis annavad viinamarju, mille omadused muudavad need tehnoloogiliselt sobivaks selliste veinide valmistamiseks Lisaks sellele on lõpptoote kvaliteeti aidanud oluliselt parandada poolvahuveini ja vahuveini valmistamise meetodite arendamine, täiustades traditsioonilisemaid meetodeid (pudelis) ja/või kasutades nüüdisaegseid seadmeid.

Sama kehtib ka osaliselt kääritatud valge, punase või roosa viinamarjavirde puhul, mis on toodetud Charmat’ (või Martinotti) meetodiga, et saada värske ja mõõduka alkoholisisaldusega lõpptoode.

Nende viinamarjasaaduste kategooriate kvaliteediomadused tulenevad keskkonnatingimuste (mõõdukas, tuuline ja hea temperatuurierinevusega kliima ning muld), viinamarjasortide tehnoloogiliste omaduste ja viinamarjakasvatajate oskuste koostoimest viinamarjakasvatus- ja veinivalmistamisviiside valikul.

Lühidalt öeldes on see mõiste „terroir“, kus toode väljendab põhjuslikku seost geograafilise päritoluga.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide vahelise põhjusliku seose kirjeldus

Tuleks meeles pidada, et lisaks tähtsale viinamarjakasvatustraditsioonile on Romagna olnud ka nüüdisaegse puuviljakasvatuse häll ning viinapuude väiksemad vajadused võrreldes viljapuudega on viinud selleni, et viinamarju kasvatatakse ainult vähem viljakatel muldadel, nimelt mäenõlvadel ja tasandiku „kõvadel“ muldadel.

Mägede ja tasandike vahelise temperatuurierinevuse ja tasandikel valitseva suurema õhuniiskuse tõttu on madalikel tegutsevad põllumajandustootjad valinud mädanikku paremini taluvad hilise küpsemisajaga viinamarjasordid, kuid kõrgematel aladel ja Romagna viinamarjakasvatuspiirkonna põhjapoolsetel nõlvadel kasvatatakse varajasi sorte.

Sügisene kliima, mis on sageli üsna jahe, tingis minevikus viinamarjade kuivatamise vajaduse, et parandada veinide koostise omadusi, ja seega kujunes välja ka kuivatamise meetod.

Lisaks sellele tähendas üsna hiline saagikoristus, millele järgnesid külmad sügisilmad, et veinis säilis talve jooksul teatav kogus jääksuhkrut, mis pärast villimist hakkas varakevadises soojuses uuesti käärima, tekitades loomuliku poolvahuveini efekti. See levinud tava viis selleni, et Romagna elanikud oskasid hinnata nii magusat kui ka kuiva veini, olgu see siis vein, poolvahuvein või vahuvein.

Sõltuvalt maastikust, geograafiast, mullast ja kliimast on võimalik leida ideaalne sünergia keskkonnategurite ja viinamarjasortide vahel, et toota kohalikule traditsioonile tuginedes kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud eri veinitüüpide parimaid näiteid.

Viinamarjasaaduste kategooria

8. Poolvahuvein

Seose kokkuvõte

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

1) Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ ala langeb enam-vähem kokku Romagna piirkonna piiridega, mille üle on palju vaieldud ja mida ei ole tegelikult kunagi halduslikult kindlaks määratud, kuid mis piiritlevad geograafiliselt, mullastiku ja rahvastiku olemuse poolest üsna homogeense territooriumi, mida on kujundanud ühine ohvriterohke ja vaevarikas ajalugu.

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ piiritletud ala hõlmab kolme geomorfoloogiliselt eristuvat piirkonda – alluviaalset tasandikku, mägede jalamit ja mägesid – ning kahte erinevat viinamarjakasvatusviisi, mis põhinevad kahel peamisel ajaloolisel mudelil, nimelt kreeka ja etruski meetodil.

Romagna Apenniinidel on ühine geoloogiline päritolu, mis ulatub tagasi tertsiaari ajastusse, ja need koosnevad peamiselt lubjakivi- ja savimoodustistest. Romagnale kõige iseloomulikum geoloogiline moodustis on oma suuruse tõttu mergel-areniitmoodustis, mis kujutab endast järjestikku vahelduvatest turbidiidi ja mergel-liivakivi kihtidest koosnevat erineva laiusega riba. Messinia perioodil, kui Vahemeri oli Atlandi ookeanist ära lõigatud, ladestusid evaporiidid (kriit, anhüdriit ja kivisool), mis Romagna piirkonnas on selgelt nähtavad Vena del Gessos („kriidisoon“).

Seejärel moodustusid peamiselt pliotseeni savised ladestused, mida sageli iseloomustab madalates orgudes leiduv tüüpiline lõhedega maastik.

Mägede jalamil asuv üldiselt tasane maa-ala kuulub hiliskvaternaari ajastusse; see on sageli väga arenenud ja kaldub olema dekarboniseeritud.

See kivimite järjestus on tänu looduslikule erosioonile ja inimtegevusele tekitanud looduslikult rohkem või vähem lubjarikkaid, saviseid ja segamuldasid, aga ka mitmesuguse koostisega jääkmuldasid neis piirkondades, kus on toimunud uhtumine ja keemiline erosioon.

Alluviaalse päritoluga tasandik koosneb mullast, mille tekstuur ulatub liivsavist kuni savini, kaasa arvatud terve rida vahepealse koostisega muldasid, mida Romagna elanikud on alati suutnud sobitada ideaalsete põllukultuuride kasvatamisega.

Seega hõlmab see kaitstud geograafilise tähise ala väga erinevaid pinnavorme, kuid need on Apenniinide harjaga paralleelselt kulgevate eri laiusega ribade piires enam-vähem ühtlased ja erinevates asjaomastes provintsides Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena ja Rimini (vähem mergel-areniitmuldasid) – üsna sarnased.

Mis puutub kliimasse, siis Apenniinidest tasandiku suunas liikudes Winkleri indeksi väärtused kasvavad, kuid kahanevad seejärel ranniku suunas liikudes taas mere leevendava mõju tõttu.

Temperatuur ja sademete hulk varieerub sõltuvalt eri piirkondade kõrgusest. Künklikus piirkonnas (peamine viinamarjakasvatuspiirkond) valitsevalt mõõdukalt subkontinentaalselt kliimalt toimub üleminek jahedale mõõdukale kliimale kõrgmägedes, kus aasta keskmine temperatuur langeb 12–14 °C-lt 8–10 °C-le ja Kõrg-Apenniinides isegi madalamale. Tasandikul on kliima pigem kontinentaalne, aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 14–16 °C, ilm on piisavalt tuuline ja Winkleri indeks võib ulatuda kuni 2 400 kraadpäevani, võrreldes 1 800 – 2 200 kraadpäevaga erinevates kõrgusvööndites ja küngastel. Need tingimused tagavad Romagnas kasvatatavate mitmesuguste viinamarjasortide optimaalse küpsuse.

Aastane sademete hulk on 600–800 mm; sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus, pinnavee olemasolu, mulla sügavus ning see, et mägedes sajab rohkem vihma ja sademed on ühtlasemalt jaotunud.

Need mullastiku- ja kliimatingimused muudavad kogu kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ geograafilise piirkonna viinamarjakasvatuseks eriti sobivaks.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Selline oluline veetee nagu Po jõgi ja mere lähedus tõi Romagnasse erinevaid tsivilisatsioone ja koos nendega ka erinevaid viinamarjasorte ja kasvatusmeetodeid. Metsikute viinapuude kodustamine oli siin kahtlemata oluline saavutus, millest annab tunnistust kahekojaliste viinapuude esinemine veel tänapäevalgi rannikuäärsetes männimetsades, kuid Lähis-Ida sortide geneetiline introdutseerimine kohalikku materjali oli otsustava tähtsusega, et kujuneksid välja hea kvaliteediga viinamarjad, mis sobivad ka Romagna tasandike külmadesse ja niisketesse tingimustesse.

Nende keskkonnatingimuste tõttu kujundati viinapuud kõrgete puudena, et need pääseksid kevadistest külmakihtidest (hilishallad) ja seenhaiguste teket soodustavast niiskusest. Mägistel aladel esinesid aga tingimused, mis olid rohkem sarnased sissetoodud sortide päritolukohas valitsenud tingimustele, ja viinapuid sai kujundada vastavalt tüüpilisele kreeka peekrimeetodile, mis on tänapäevalgi veel paiguti säilinud.

Ladina klassikud mainisid Rimini ja Faenza vahelistel aladel asuvaid eriti viljakaid viinapuid, kuid see ei tähenda, et saadud veinid ei oleks olnud teatava kvaliteediga, võttes arvesse veinide „Caesenas“ ja „Faventinum“ mainet. Pärast Rooma impeeriumi langust jätkus viinamarjakasvatus Romagna piirkonnas tänu Ida-Rooma impeeriumi poliitilisele järjepidevusele ja kloostrite panusele viljelusmeetodite arendamisse.

15. sajandil levis viinamarjaistanduste kõrval laialdaselt segakultuuride kasvatamine, mis saavutas haripunkti 18. sajandil, kui võeti kasutusele loonusrent, kuna see võimaldas kasvatada põllukultuure kolmel tasandil: kõige kõrgemal tasandil olid kõrged puud, mis andsid vilju, lehti ja puitu; vahepealsel tasandil olid viinapuuvõrsed ja viinamarjakobarad ning maapinnal kasvatati peamiselt ube või muid rohttaimi, mis ei vajanud palju valgust.

Oluline on märkida, et Romagnas toimus kogu paavstiriigi valitsemise ajal (Romagna oli aastatel 1559–1796 ja 1815–1860 paavsti valduses) pikk majanduslik ja sotsiaalne allakäik. See allakäik mõjutas ka viinamarjakasvatust, nii et 19. sajandi lõpus teatasid viinamarjasortide keskkomitee provintsikomisjonid, et viinamarjakasvatus on väga halvas seisus, sest kasvatatakse lugematul arvul viinamarjasorte ja tehnoloogia puudub.

Olukorda ei parandanud kindlasti ka see, et Ameerikast saabusid jahukaste, viinapuu ebajahukaste ja viinapuutäi. Pärast esimest maailmasõda alustati viinapuutäi poolt hävitatud viinamarjaistanduste taastamist, millega kaasnes viinamarjasortide arvu märkimisväärne piiramine. Romagna viinamarjakasvatuse märgatavam tehniline ja tehnoloogiline areng ning täiustamine toimus siiski alles 1960ndatel aastatel. Teadmiste ja kogemuste kihistumine iidse traditsiooni raames võimaldas Romagnas saavutada 1990ndatel aastatel hea kvaliteeditaseme ja palju veinitüüpe, mis suudavad rahuldada tarbijate kõige erinevamaid vajadusi.

B) Toote eriline kvaliteet tuleneb selle geograafilisest päritolust

Vahuveinide ja poolvahuveinide tootmisel on välja kujunenud traditsioonid, mida tõhustavad hiljutised tehnilised ja tehnoloogilised täiustused. Eriline hoolikus kasvatamise, saagikoristuse ja veinivalmistamise etapis võimaldab saada värskeid ja puhtaid baasveine, mis koos järgneva hästi juhitud teise käärimisega annavad eriti peene ja elegantse vahuveini ja poolvahuveini.

Vahuveinide, poolvahuveinide ja osaliselt kääritatud viinamarjavirrete kvaliteet on tihedalt seotud piirkonnas kasvatatavate viinamarjasortidega, mis annavad viinamarju, mille omadused muudavad need tehnoloogiliselt sobivaks selliste veinide valmistamiseks Lisaks sellele on lõpptoote kvaliteeti aidanud oluliselt parandada poolvahuveini ja vahuveini valmistamise meetodite arendamine, täiustades traditsioonilisemaid meetodeid (pudelis) ja/või kasutades nüüdisaegseid seadmeid.

Sama kehtib ka osaliselt kääritatud valge, punase või roosa viinamarjavirde puhul, mis on toodetud Charmat' (või Martinotti) meetodiga, et saada värske ja mõõduka alkoholisisaldusega lõpptoode.

Nende viinamarjasaaduste kategooriate kvaliteediomadused tulenevad keskkonnatingimuste (mõõdukas, tuuline ja hea temperatuurierinevusega kliima ning muld), viinamarjasortide tehnoloogiliste omaduste ja viinamarjakasvatajate oskuste koostoimest viinamarjakasvatus- ja veinivalmistamisviiside valikul.

Lühidalt öeldes on see mõiste „terroir“, kus toode väljendab põhjuslikku seost geograafilise päritoluga.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide vahelise põhjusliku seose kirjeldus

Tuleks meeles pidada, et lisaks tähtsale viinamarjakasvatustraditsioonile on Romagna olnud ka nüüdisaegse puuviljakasvatuse häll ning viinapuude väiksemad vajadused võrreldes viljapuudega on viinud selleni, et viinamarju kasvatatakse ainult vähem viljakatel muldadel, nimelt mäenõlvadel ja tasandiku „kõvadel“ muldadel.

Mägede ja tasandike vahelise temperatuurierinevuse ja tasandikel valitseva suurema õhuniiskuse tõttu on madalikel tegutsevad põllumajandustootjad valinud mädanikku paremini taluvad hilise küpsemisajaga viinamarjasordid, kuid kõrgematel aladel ja Romagna viinamarjakasvatuspiirkonna põhjapoolsetel nõlvadel kasvatatakse varajasi sorte.

Sügisene kliima, mis on sageli üsna jahe, tingis minevikus viinamarjade kuivatamise vajaduse, et parandada veinide koostise omadusi, ja seega kujunes välja ka kuivatamise meetod.

Lisaks sellele tähendas üsna hiline saagikoristus, millele järgnesid külmad sügisilmad, et veinis säilis talve jooksul teatav kogus jääksuhkrut, mis pärast villimist hakkas varakevadises soojuses uuesti käärima, tekitades loomuliku poolvahuveini efekti. See levinud tava viis selleni, et Romagna elanikud oskasid hinnata nii magusat kui ka kuiva veini, olgu see siis vein, poolvahuvein või vahuvein.

Sõltuvalt maastikust, geograafiast, mullast ja kliimast on võimalik leida ideaalne sünergia keskkonnategurite ja viinamarjasortide vahel, et toota kohalikule traditsioonile tuginedes kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud eri veinitüüpide parimaid näiteid.

Viinamarjasaaduste kategooria

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

Seose kokkuvõte

A) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

1) Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ ala langeb enam-vähem kokku Romagna piirkonna piiridega, mille üle on palju vaieldud ja mida ei ole tegelikult kunagi halduslikult kindlaks määratud, kuid mis piiritlevad geograafiliselt, mullastiku ja rahvastiku olemuse poolest üsna homogeense territooriumi, mida on kujundanud ühine ohvriterohke ja vaevarikas ajalugu.

Kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ piiritletud ala hõlmab kolme geomorfoloogiliselt eristuvat piirkonda – alluviaalset tasandikku, mägede jalamit ja mägesid – ning kahte erinevat viinamarjakasvatusviisi, mis põhinevad kahel peamisel ajaloolisel mudelil, nimelt kreeka ja etruski meetodil.

Romagna Apenniinidel on ühine geoloogiline päritolu, mis ulatub tagasi tertsiaari ajastusse, ja need koosnevad peamiselt lubjakivi- ja savimoodustistest. Romagnale kõige iseloomulikum geoloogiline moodustis on oma suuruse tõttu mergel-areniitmoodustis, mis kujutab endast järjestikku vahelduvatest turbidiidi ja mergel-liivakivi kihtidest koosnevat erineva laiusega riba. Messinia perioodil, kui Vahemeri oli Atlandi ookeanist ära lõigatud, ladestusid evaporiidid (kriit, anhüdriit ja kivisool), mis Romagna piirkonnas on selgelt nähtavad Vena del Gessos („kriidisoon“).

Seejärel moodustusid peamiselt pliotseeni savised ladestused, mida sageli iseloomustab madalates orgudes leiduv tüüpiline lõhedega maastik.

Mägede jalamil asuv üldiselt tasane maa-ala kuulub hiliskvaternaari ajastusse; see on sageli väga arenenud ja kaldub olema dekarboniseeritud.

See kivimite järjestus on tänu looduslikule erosioonile ja inimtegevusele tekitanud looduslikult rohkem või vähem lubjarikkaid, saviseid ja segamuldasid, aga ka mitmesuguse koostisega jääkmuldasid neis piirkondades, kus on toimunud uhtumine ja keemiline erosioon.

Alluviaalse päritoluga tasandik koosneb mullast, mille tekstuur ulatub liivsavist kuni savini, kaasa arvatud terve rida vahepealse koostisega muldasid, mida Romagna elanikud on alati suutnud sobitada ideaalsete põllukultuuride kasvatamisega.

Seega hõlmab see kaitstud geograafilise tähise ala väga erinevaid pinnavorme, kuid need on Apenniinide harjaga paralleelselt kulgevate eri laiusega ribade piires enam-vähem ühtlased ja erinevates asjaomastes provintsides Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena ja Rimini (vähem mergel-areniitmuldasid) – üsna sarnased.

Mis puutub kliimasse, siis Apenniinidest tasandiku suunas liikudes Winkleri indeksi väärtused kasvavad, kuid kahanevad seejärel ranniku suunas liikudes taas mere leevendava mõju tõttu.

Temperatuur ja sademete hulk varieerub sõltuvalt eri piirkondade kõrgusest. Künklikus piirkonnas (peamine viinamarjakasvatuspiirkond) valitsevalt mõõdukalt subkontinentaalselt kliimalt toimub üleminek jahedale mõõdukale kliimale kõrgmägedes, kus aasta keskmine temperatuur langeb 12–14 °C-lt 8–10 °C-le ja Kõrg-Apenniinides isegi madalamale. Tasandikul on kliima pigem kontinentaalne, aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 14–16 °C, ilm on piisavalt tuuline ja Winkleri indeks võib ulatuda kuni 2 400 kraadpäevani, võrreldes 1 800 – 2 200 kraadpäevaga erinevates kõrgusvööndites ja küngastel. Need tingimused tagavad Romagnas kasvatatavate mitmesuguste viinamarjasortide optimaalse küpsuse.

Aastane sademete hulk on 600–800 mm; sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus, pinnavee olemasolu, mulla sügavus ning see, et mägedes sajab rohkem vihma ja sademed on ühtlasemalt jaotunud.

Need mullastiku- ja kliimatingimused muudavad kogu kaitstud geograafilise tähise „Rubicone“ geograafilise piirkonna viinamarjakasvatuseks eriti sobivaks.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Selline oluline veetee nagu Po jõgi ja mere lähedus tõi Romagnasse erinevaid tsivilisatsioone ja koos nendega ka erinevaid viinamarjasorte ja kasvatusmeetodeid. Metsikute viinapuude kodustamine oli siin kahtlemata oluline saavutus, millest annab tunnistust kahekojaliste viinapuude esinemine veel tänapäevalgi rannikuäärsetes männimetsades, kuid Lähis-Ida sortide geneetiline introdutseerimine kohalikku materjali oli otsustava tähtsusega, et kujuneksid välja hea kvaliteediga viinamarjad, mis sobivad ka Romagna tasandike külmadesse ja niisketesse tingimustesse.

Nende keskkonnatingimuste tõttu kujundati viinapuud kõrgete puudena, et need pääseksid kevadistest külmakihtidest (hilishallad) ja seenhaiguste teket soodustavast niiskusest. Mägistel aladel esinesid aga tingimused, mis olid rohkem sarnased sissetoodud sortide päritolukohas valitsenud tingimustele, ja viinapuid sai kujundada vastavalt tüüpilisele kreeka peekrimeetodile, mis on tänapäevalgi veel paiguti säilinud.

Ladina klassikud mainisid Rimini ja Faenza vahelistel aladel asuvaid eriti viljakaid viinapuid, kuid see ei tähenda, et saadud veinid ei oleks olnud teatava kvaliteediga, võttes arvesse veinide „Caesenas“ ja „Faventinum“ mainet. Pärast Rooma impeeriumi langust jätkus viinamarjakasvatus Romagna piirkonnas tänu Ida-Rooma impeeriumi poliitilisele järjepidevusele ja kloostrite panusele viljelusmeetodite arendamisse.

15. sajandil levis viinamarjaistanduste kõrval laialdaselt segakultuuride kasvatamine, mis saavutas haripunkti 18. sajandil, kui võeti kasutusele loonusrent, kuna see võimaldas kasvatada põllukultuure kolmel tasandil: kõige kõrgemal tasandil olid kõrged puud, mis andsid vilju, lehti ja puitu; vahepealsel tasandil olid viinapuuvõrsed ja viinamarjakobarad ning maapinnal kasvatati peamiselt ube või muid rohttaimi, mis ei vajanud palju valgust.

Oluline on märkida, et Romagnas toimus kogu paavstiriigi valitsemise ajal (Romagna oli aastatel 1559–1796 ja 1815–1860 paavsti valduses) pikk majanduslik ja sotsiaalne allakäik. See allakäik mõjutas ka viinamarjakasvatust, nii et 19. sajandi lõpus teatasid viinamarjasortide keskkomitee provintsikomisjonid, et viinamarjakasvatus on väga halvas seisus, sest kasvatatakse lugematul arvul viinamarjasorte ja tehnoloogia puudub.

Olukorda ei parandanud kindlasti ka see, et Ameerikast saabusid jahukaste, viinapuu ebajahukaste ja viinapuutäi. Pärast esimest maailmasõda alustati viinapuutäi poolt hävitatud viinamarjaistanduste taastamist, millega kaasnes viinamarjasortide arvu märkimisväärne piiramine. Romagna viinamarjakasvatuse märgatavam tehniline ja tehnoloogiline areng ning täiustamine toimus siiski alles 1960ndatel aastatel. Teadmiste ja kogemuste kihistumine iidse traditsiooni raames võimaldas Romagnas saavutada 1990ndatel aastatel hea kvaliteeditaseme ja palju veinitüüpe, mis suudavad rahuldada tarbijate kõige erinevamaid vajadusi.

B) Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast

Osaliselt kääritatud viinamarjavirre saadakse viinamarjavirde osalise kääritamise teel, mille tulemuseks on toode, mis on iseloomulik oma värskuse ja intensiivsete puuviljanootide ning madala alkoholisisalduse poolest (tegelik alkoholisisaldus peab olema üle 1 % mahuprotsendi ja alla 3/5 üldalkoholisisaldusest). Tänapäeval saadakse toode käärimise peatamisega filtreerimise või tsentrifuugimise teel ning muude lubatud töötlemisviiside ja tavade kasutamisega.

Tootel on Romagna viinamarjakasvatussektoris pikk traditsioon. Viinamarjad purustati otse põllul ja viidi seejärel tünnides (*castellata*) veinikeldritesse – tingimustesse, mis paratamatult käivitasid käärimisprotsessi, eelkõige seetõttu, et vahetu sulfiteerimine oli haruldane ja transport ei olnud nii kiire. Seega on osaliselt kääritatud viinamarjavirde valmistamise traditsioon Romagna piirkonnas tõepoolest väga vana ja kui toodet hakati esmakordselt ulatuslikumalt turustama väljaspool seda piirkonda, võis see olla viinamarjavirde kujul, eriti sordi „Trebbiano Romagnolo“ puhul.

Augusto Bucci kirjutas: „Filtreeritud viinamarjavirde tootmine oli Napoli ümbruses tegelikult tuntud juba 19. sajandi algusest alates, sest seal valmistati *lambiccato* veine. Jahukastmekriisi tõttu tuli toodang peamiselt Pugliast, mis oli vahepeal muutunud suureks magusate filtreeritud viinamarjavirrete tootmise keskuseks. Põhjas hakkas Carlo Gancia 1875. aastal valmistama kõrgelt hinnatud Itaalia vahuveini, rakendades Moscato Canelli veinile šampanjameetodit. Seejärel hakkas see tööstusharu levima ka mujal Itaalias ja kuna Puglias ei toodetud enam piisavalt, pöörduti ka Romagna, eelkõige Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola jne poole“ („Vite e vino in Romagna“ (Romagna viinamarjad ja vein), 2007).

Romagna magusate filtreeritud viinamarjavirrete tähtsust kinnitab ka esimene Itaalia gastronoomiline reisijuht, mille avaldas Itaalia turismiklubi 1931. aastal ja milles märgiti järgmist: „Lugo piirkonnas müüakse laialdaselt ka magusaid, filtreeritud valgeid veine, mida nimetatakse Romagna valgeteks filtraatideks“ (Itaalia turismiklubi, 1931).

Nagu iga traditsioon, on ka osaliselt kääritatud viinamarjavirde valmistamise traditsioon pärit tavadest, mis levisid, sest eduka tulemuse saavutamiseks olid ideaalsed tingimused, käesoleval juhul keskkonnatingimused ja sortide kombinatsioon, mis oli eriti sobiv selleks, et anda lõpptootele värskus koos mõõduka alkoholisisaldusega.

Viimastel aastatel on Charmat’ (Martinotti) meetodil toodetud osaliselt kääritatud valge, punase ja roosa viinamarjavirde tootmine ja müük muutumas üha mainekamaks. Osaliselt kääritatud viinamarjavirret hoitakse aastaringselt keldrites ning seda kasutatakse veinide, poolvahuveinide ja vahuveinide magustamiseks. Seega on tegemist mitmekülgse tootega, mida turustatakse nii iseseisva tootena kui ka teiste toodete täiustamiseks, parandades oluliselt nende kvaliteeti. Looduslike tegurite, ettevõtjate kogemuste ning nüüdisaegsete põllumajandus- ja veinivalmistamismeetodite koostoimes on võimalik toota kvaliteetveine, mille omadused on seotud nii tootmispiirkonnaga kui ka nende valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortidega.

Seega põhineb ka käesoleval juhul põhjuslik seos toote konkreetsel kvaliteedil, mida saab seostada terroir’ga, st geograafilise päritoluga ning selle keskkonna-, viljelus- ja kultuurikontekstiga.

C) Punktides A ja B osutatud aspektide vahelise põhjusliku seose kirjeldus

Tuleks meeles pidada, et lisaks tähtsale viinamarjakasvatustraditsioonile on Romagna olnud ka nüüdisaegse puuviljakasvatuse häll ning viinapuude väiksemad vajadused võrreldes viljapuudega on viinud selleni, et viinamarju kasvatatakse ainult vähem viljakatel muldadel, nimelt mäenõlvadel ja tasandiku „kõvadel“ muldadel.

Mägede ja tasandike vahelise temperatuurierinevuse ja tasandikel valitseva suurema õhuniiskuse tõttu on madalikel tegutsevad põllumajandustootjad valinud mädanikku paremini taluvad hilise küpsemisajaga viinamarjasordid, kuid kõrgematel aladel ja Romagna viinamarjakasvatuspiirkonna põhjapoolsetel nõlvadel kasvatatakse varajasi sorte.

Sügisene kliima, mis on sageli üsna jahe, tingis minevikus viinamarjade kuivatamise vajaduse, et parandada veinide koostise omadusi, ja seega kujunes välja ka kuivatamise meetod.

Lisaks sellele tähendas üsna hiline saagikoristus, millele järgnesid külmad sügisilmad, et veinis säilis talve jooksul teatav kogus jääksuhkrut, mis pärast villimist hakkas varakevadises soojuses uuesti käärima, tekitades loomuliku poolvahuveini efekti. See levinud tava viis selleni, et Romagna elanikud oskasid hinnata nii magusat kui ka kuiva veini, olgu see siis vein, poolvahuvein või vahuvein.

Sõltuvalt maastikust, geograafiast, mullast ja kliimast on võimalik leida ideaalne sünergia keskkonnategurite ja viinamarjasortide vahel, et toota kohalikule traditsioonile tuginedes kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud eri veinitüüpide parimaid näiteid.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude / erandi pealkiri

Vabatahtlik märge märgistusel

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Nõude / erandi kirjeldus

Passito-tüübi puhul võib vastavalt kehtivatele ELi õigusaktidele märkida etiketile nimetusega „Rubicone“ võrdse suurusega või väiksemate tähtedega sõna „appassimento“ (kuivatamine).

Nõude / erandi pealkiri

Veinivalmistamise ja teisese kääritamise erandid

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seotud erand

Nõude / erandi kirjeldus

Vastavalt kehtivatele liidu õigusaktidele võib veini ja osaliselt kääritatud viinamarjavirde kategooriates ning piiritletud viinamarjakasvatuspiirkonnas teostada veinivalmistamistoiminguid ka kogu Emilia-Romagna piirkonnas; kategooriate „poolvahuvein“ ja „vahuvein“ puhul võib töötlemistoiminguid (teine käärimine) teostada ka Emilia-Romagna naaberpiirkondades (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche ja Toscana), kus on olemas teiseks käärimiseks sobivad rajatised.

Nõude / erandi pealkiri

Pakendamise erieeskirjad

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Märgistamisega seotud täiendavad sätted

Nõude / erandi kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega „Rubicone“ hõlmatud veine ja osaliselt kääritatud viinamarjavirret võib kooskõlas kehtivate õigusaktidega lubada tarbimisse mahutites, mis on valmistatud toiduga kokkupuutumiseks sobivatest materjalidest. Kui need on pakendatud pudelitesse, võib neid sulgeda mis tahes liiki pitseriga, sealhulgas seenekujuliste korkidega, mis on kinnitatud tootmispiirkonnas tavapäraselt kasutatava traatkorgiga.

Elektrooniline viide (URL) avaldatud tootespetsifikaadile

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