C/2026/257

26.1.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/257)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Rubicone”

EU-viitenumero: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Tuotteen nimi**

Rubicone

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viini

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö – elintarvikeomavaraisuuden ja hevosurheilun osasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistamme, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset.

Tämä muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, eli

— se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

— se ei uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— se ei aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Sellaisten kahden uuden rypälelajikkeen lisääminen, joista voidaan valmistaa suojatun alkuperänimityksen [*sic*] ”Rubicone” saaneita viinejä, joiden yhteydessä on mainittu tumma rypälelajike

Kuvaus

Tekstiin on lisätty kaksi uutta rypälelajiketta, joista voidaan valmistaa suojatun alkuperänimityksen [*sic*] ”Rubicone” saaneita viinejä, joiden etiketissä mainitaan rypälelajike. Nämä kaksi lajiketta ovat Merlese N ja Merlot Khorus N.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rypälelajikkeet”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Hehtaarikohtaisen rypäletuotoksen määrittely kahdelle uudelle lajikkeelle

Kuvaus

Uusien lajikkeiden Merlese N ja Merlot Khorus N hehtaarikohtaiseksi rypäletuotokseksi on määritelty 22 tonnia hehtaaria kohden.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Enimmäistuotos”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” saaneiden viinien pakkaamista koskeva muutos

Kuvaus

Pulloihin pakkaamista koskevasta kohdasta on poistettu sana ”lasi”, jotta pullojen valmistukseen voidaan lasin lisäksi käyttää muitakin pullojen valmistukseen soveltuvia pakkausmateriaaleja. Näihin lukeutuu materiaaleja, joita tällä hetkellä pidetään lasia kestävämpinä vaihtoehtoina, koska niiden kierrätykseen liittyvät energiakustannukset ovat paljon alhaisemmat, niiden tuotannosta aiheutuu merkittävästi vähemmän hiilidioksidipäästöjä, niiden käsittely ja kuljetus on helpompaa ja niiden kierrätys onnistuu huomattavasti alhaisemmissa lämpötiloissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa.

Muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen

Kuvaus

Asetuksella (EU) 2024/1143 asetukseen (EU) N:o 1308/2013 tehtyjen muutosten jälkeen tuote-eritelmän säännösten noudattamisen tarkastavien viranomaisten tai laitosten nimiä, osoitteita tai erityistehtäviä ei enää tarvitse mainita tuote-eritelmässä.

Lisäksi asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdassa edellytetään nyt, että jäsenvaltioiden on julkaistava kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta ja pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Tämän vuoksi valvontaelimeen viittaavaa kohtaa on muutettu ja siinä olevat tiedot on korvattu viittauksella julkaisemiseen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa.

Muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän muodolliset muutokset, jotka eivät vaikuta tekstin sisältöön

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohtiin on tehty toimituksellisia muutoksia, jotka eivät vaikuta tekstin sisältöön. Kyseisissä kohdissa on päivitetty tai niistä on poistettu lainsäädäntöviittauksia.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Rubicone”

EU-viitenumero: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Nimi/nimet**

Rubicone

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Rubicone Bianco (valkoviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: miellyttävän voimakas, kukkaiset ja/tai hedelmäiset vivahteet vallitsevat ja vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden ja kasvuympäristön mukaan.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 13,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Bianco Vivace (eloisa valkoviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen.

Tuoksu

Tuoksu: miellyttävän voimakas, kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, jotka vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 13,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Bianco Frizzante (helmeilevä valkoviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen.

Tuoksu

Tuoksu: miellyttävän voimakas, pääasiassa raikkaita, kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, jotka vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 13,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Bianco Spumante (valkoinen kuohuviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltainen.

Tuoksu

Tuoksu: raikkaita kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, joihin saattaa liittyä vaihtelevan voimakkaita leivänkuoren aromeja sen mukaan, kuinka kauan viini on levännyt sakan päällä.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, kohtalaisen maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 12,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosso (punaviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: eri kypsyysasteisten hedelmien vivahteita, joihin toisinaan liittyy kukkaisia (lähinnä orvokin) ja/tai mausteisia vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosso Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu punaviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: eri kypsyysasteisten hedelmien vivahteita, joihin toisinaan liittyy kukkaisia ja/tai mausteisia vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, erottuva, tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13 %

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosso Vivace (eloisa punaviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: viinimäinen, raikkaita hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita, jotka vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden ja kasvualueen mukaan.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosso Frizzante (helmeilevä punaviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, maukas ja miellyttävän raikas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosso Novello (punainen uusi viini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: kirkkaan rubiininpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita.

Maku

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosato (roseeviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, juuri sopiva pehmeys ja raikkaus, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosato Vivace (eloisa roseeviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, juuri sopiva pehmeys ja raikkaus, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosato Frizzante (helmeilevä roseeviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: aavistus kukkaisia vivahteita, joita täydentävät voimakkaammat hedelmäiset vivahteet.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, juuri sopiva pehmeys ja raikkaus, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosato Spumante (roseekuohuviini)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, joihin liittyy aavistus hiivaa sen mukaan, kuinka kauan viini on levännyt sakan päällä.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta (brut nature) makeaan, raikas ja maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 12,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone-viini, jonka nimessä mainitaan valkoinen rypälelajike (mukaan lukien Frizzante-, Spumante- ja Vivace-tyypit)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: miellyttävän voimakas, erilaisia kukkaisia ja/tai hedelmäisiä vivahteita, joiden koostumus ja voimakkuus vaihtelevat rypälelajikkeen ja kasvuympäristön mukaan. Spumante-tyypissä saattaa esiintyä myös aavistus hiivaa sen mukaan, kuinka kauan viini on levännyt sakan päällä. Viineissä, joissa on maininta Famoso-, Moscato- tai Malvasia-rypälelajikkeista, saattaa olla enemmän tai vähemmän erottuvia muskatin ja ruusun vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, vaihtelevan raikas, maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 12,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone-viini, jonka nimessä mainitaan tumma rypälelajike (mukaan lukien Frizzante- ja Vivace-tyypit)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: eri kypsyysasteisten hedelmien vivahteita, joihin toisinaan liittyy kukkaisia ja/tai mausteisia vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, pehmeys ja raikkaus vaihtelevat tyypin mukaan, maukas ja täyteläinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosato -viini, jonka nimessä mainitaan rypälelajike tuote-eritelmän 2.4 alakohdan mukaisesti (mukaan lukien Vivace- ja Frizzante-tyypit)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, joihin liittyy aavistus hiivaa sen mukaan, kuinka kauan viini on levännyt sakan päällä.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta (brut nature) makeaan, raikas ja maukas.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 12,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Passito -viini, jonka nimessä mainitaan yksi tai kaksi tummaa rypälelajiketta tuote-eritelmän 2.4 alakohdan mukaisesti

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt.

Tuoksu

Tuoksu: eri kypsyysasteisten hedelmien vivahteita, joihin toisinaan liittyy kukkaisia ja/tai mausteisia vivahteita.

Maku

Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, erottuva, tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13 %

Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Novello -viini, jonka nimessä mainitaan tumma rypälelajike

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: vaihtelevan voimakas kirkkaan rubiininpunainen, jossa on punaisesta violettiin vaihtelevia sävyjä rypälelajikkeen mukaan.

Tuoksu

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita.

Maku

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	–
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (punainen osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: melko syvä purppuranpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: hedelmäinen, hyvä voimakkuus.

Maku

Maku: makea, harmoninen ja tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	1
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina on oltava yli 1 % ja alle 3/5 kokonaisalkoholipitoisuudesta tilavuusprosentteina.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (valkoinen osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaisen eri sävyihin.

Tuoksu

Tuoksu: hedelmäinen ja kukkainen.

Maku

Maku: makea, harmoninen ja tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	1
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina on oltava yli 1 % ja alle 3/5 kokonaisalkoholipitoisuudesta tilavuusprosentteina.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Rubicone Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (roseenvärinen osittain käynyt rypäleen puristemehu)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen.

Tuoksu

Tuoksu: hedelmäinen ja kukkainen.

Maku

Maku: makea, harmoninen ja tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	1
Vähimmäishappopitoisuus:	3,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina on oltava yli 1 % ja alle 3/5 kokonaisalkoholipitoisuudesta tilavuusprosentteina.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Väkevöittäminen – Makeuttaminen ja jälkikäyminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Kuvaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” saaneiden viinien luonnollista alkoholipitoisuutta voidaan lisätä väkevöittämällä niitä EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa ja siinä säädettyjä menettelyjä noudattaen.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Bianco (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Rosso (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	208
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Rosato (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	208
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Rosso Passito

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	130
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Pinot Grigio (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	160
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Malbo Gentile Passito

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	110
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Uva Longanesi Passito

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	115
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Sangiovese Passito

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	125
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Alicante (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	160
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Ancellotta (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	160
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Barbera (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Bombino Bianco (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Cabernet Franc (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Cabernet Sauvignon (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Canina Nera (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	208
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Centesimino (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	120
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Chardonnay (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Ciliegiolo (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Famoso (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Fortana (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	208
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Garganega (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Malvasia (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Manzoni Bianco (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Marzemino (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	200
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Merlot (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Montù (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Moscato Bianco (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Muller Thurgau (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Negretto (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Grechetto Gentile (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Pinot Bianco (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Pinot Nero (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Raboso (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Riesling (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Riesling Italico (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Sangiovese (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	200
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Sauvignon (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	192
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Syrah (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Trebbiano (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Uva Longanesi (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	184
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Verdicchio Bianco (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Spumante)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	232
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Merlese (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Rubicone Merlot Khorus (mukaan lukien osittain käynyt rypäleen puristemehu, Vivace, Frizzante ja Novello)

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	176
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” saaneiden viinien ja osittain käyneiden rypäleen puristemehujen rypäleiden viljelyalue kattaa Forlì-Cesenan, Ravennan ja Riminin maakuntien koko hallinnollisen alueen sekä Bolognan maakunnassa sijaitsevat Borgo Tossignanon, Casal Fiumanesen, Castelguelfon, Castel San Pietro Termen, Dozzan, Fontanelicen, Imolan, Medicinan, Mordanon ja Ozzano Emilian kunnat.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

A) Maantieteellisen alueen tiedot

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” kattama alue noudattelee paljon keskustelua herättäneitä Romagnan rajoja, joita ei itse asiassa ole koskaan hallinnollisesti määritelty. Ne rajaavat kuitenkin alueen, joka on suhteellisen homogeeninen maantieteellisten ominaisuuksien, maaperän sekä alueen asukkaiden uhrausten ja koettelemusten värittämän yhteisen historian muovaaman mielenlaadun suhteen.

Suojatun maantieteellisellä merkinnän ”Rubicone” kattama rajattu alue sisältää kolme geomorfologisesti erillistä aluetta – alluviaalisen tasangon, alarinteet ja itse kukkulat. Maantieteellisellä alueella käytetään kahta erilaista viininviljelytapaa, jotka perustuvat kreikkalaisten ja etruskien historiallisiin menetelmiin.

Romagnan Apenniineilla on yhteinen maantieteellinen alkuperä. Ne ovat peräisin tertiäärikaudelta ja koostuvat pääosin kalkkikivestä ja savimuodostumista. Kokonsa puolesta Romagnan tunnusomaisin geologinen muodostuma on leveydeltään vaihteleva merkeli- ja hiekkapitoinen vyöhyke. Vyöhyke koostuu vuorottelevista turbidiittia ja merkeliä sisältävistä hiekkakivikerrostumista. Messinan ajalla, jolloin Välimeri ei ollut yhteydessä Atlanttiin, syntyi evaporiittikivien (liitu, anhydriitti ja vuorisuola) muodostumia, jotka ovat Romagnassa selvästi nähtävissä Vena del Gesson liituharjanteessa.

Tämän jälkeen syntyivät plioseenikaudelta peräisin olevat savimuodostumat, jotka muodostavat usein matalille laaksoille tyypillisen jyrkkärinteisen maiseman.

Alarinteiden yleensä tasainen maaperä on peräisin kvartäärikaudelta. Se on usein hyvin kehittynyttä ja tavallisesti hiiletöntä.

Nämä ajan myötä kertyneet kivikerrostumat ovat tuottaneet luonnollisen eroosion ja ihmisen toiminnan myötä vaihtelevassa määrin kalkki- ja savipitoisia ja sekakoosteisia maita sekä koostumukseltaan vaihtelevaa rapautunutta maaperää sellaisilla alueilla, joissa on tapahtunut huuhtoutumista ja kemiallista eroosiota.

Lieteperäinen tasanko koostuu maaperästä, joka vaihtelee hietasavesta saveen. Alueella esiintyy myös useita tälle vaihteluvälille sijoittuvia maaperäkoostumuksia, joihin Romagnan asukkaat ovat aina osanneet yhdistää parhaiten soveltuvat viljelykasvit.

Näin ollen suojatun maantieteellisen merkinnän kattama alue sisältää hyvin erilaisia maastotyyppejä. Maasto on kuitenkin melko yhdenmukaista Apenniinien suuntaisesti kulkevilla vaihtelevan levyisillä vyöhykkeillä sekä suhteellisen samanlaista maantieteelliseen alueeseen kuuluvissa Bolognan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Riminin maakunnissa (vähemmän merkeli- ja hiekkapitoista maaperää).

Ilmaston osalta Winkler-indeksin arvot kasvavat siirryttäessä Apenniineilta tasankoa kohti mutta laskevat jälleen rannikolle päin mentäessä meren viilentävän vaikutuksen vuoksi.

Lämpötila ja sademäärät vaihtelevat sen mukaan, kuinka korkealla merenpinnasta eri alueet sijaitsevat. Mäkisen alueen (= merkittävin viininviljelyalue) lauhkea subkontinentaalinen ilmasto muuttuu ylärinteille siirryttäessä viileäksi lauhkeaksi ilmastoksi, ja korkealla Apenniinien vuoristossa vuoden keskilämpötila laskee 12–14 celsiusasteesta 8–10 celsiusasteeseen tai vielä alemmas. Tasangolla ilmasto on mantereisempi. Vuotuinen keskilämpötila on noin 14–16 celsiusastetta, tuulta on riittävästi ja Winkler-indeksi voi olla jopa noin 2 400, kun se eri korkeusvyöhykkeillä ja kukkuloilla on 1 800–2 200. Näiden olosuhteiden ansiosta Romagnassa viljeltävät viiniköynnöslajikkeet saavuttavat optimaalisen kypsyyden.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä, vähemmän keväällä. Kesän vesistressiä lievittävät korkea suhteellinen ilmankosteus, pintaveden saatavuus, maaperän syvyys ja se, että kukkuloilla saadaan enemmän sadetta ja se jakautuu tasaisemmin.

Nämä maaperää ja ilmastoa koskevat tekijät saavat aikaan sen, että koko suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” maantieteellinen alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Pojoen muodostama merkittävä vesiväylä ja meren läheisyys saivat aikaan sen, että Romagnaan saapui useita eri sivilisaatioita, jotka toivat mukanaan eri rypälelajikkeita ja viljelymenetelmiä. Luonnonvaraisten rypälelajikkeiden viljelyn aloittaminen alueella oli kiistatta merkittävä saavutus, ja todisteena siitä rannikkoalueen mäntymetsissä kasvaa yhä nykyisinkin kaksikotisia viiniköynnöksiä. Lähi-idän lajikkeiden geneettinen introgressio kotoperäisiin lajikkeisiin oli kuitenkin ratkaisevan tärkeää, jotta saatiin aikaan laadukkaita rypäleitä, jotka soveltuvat myös Romagnan tasankojen kylmiin ja kosteisiin olosuhteisiin.

Ympäristöolosuhteiden vuoksi viiniköynnökset sidottiin korkeisiin puihin, jotta ne välttyivät kevään kylmiltä ilmakerroksilta (myöhäiset hallajaksot) sekä kosteudelta, joka edistää sienitautien kehittymistä. Mäkisillä alueilla olosuhteet vastasivat kuitenkin tuotujen lajikkeiden alkuperäaluetta, ja ne voitiin sitoa tyypillisellä kreikkalaisella Goblet-menetelmällä, jota käytetään paikoin yhä edelleen.

Antiikin Rooman klassikoissa kerrotaan Riminin ja Faenzan välisten alueiden erityisen runsaan sadon tuottavista viiniköynnöksistä. Tämä ei tarkoita sitä, etteivätkö niistä valmistetut viinit olisi olleet laadukkaita, kun otetaan huomioon Caesenas- ja Faventinum-viinien maine. Rooman valtakunnan hajottua viininviljely Romagnan alueella jatkui Itä-Rooman valtakunnan poliittisen jatkuvuuden sekä luostarien viinisatojen parantamiseksi kehittämien menetelmien ansiosta.

1400-luvulla viinitarhojen ohella yleistyi sekaviljely (piantata), joka saavutti huippunsa 1700-luvulla. Tuolloin otettiin käyttöön osuusviljely, jossa viljelykasveja oli mahdollista viljellä kolmella tasolla: ylätasolla oli korkeita puita, jotka tuottivat hedelmiä, lehtiä ja puutavaraa, keskitasolla oli viiniköynnösten versoja ja rypäleterttuja, ja alimmalla tasolla viljeltiin lähinnä papuja ja peltokasveja, jotka eivät tarvitse runsaasti valoa.

On tärkeää muistaa, että Romagna kärsi pitkästä taloudellisesta ja sosiaalisesta taantumasta paavin vallan aikana (alue oli paavin omistuksessa vuosina 1559–1796 ja 1815–1860). Tämä taantuma vaikutti myös viininviljelyyn jopa siinä määrin, että 1800-luvun lopussa rypälelajikkeita käsittelevän keskuskomitean maakuntakohtaiset komissiot ilmoittivat viininviljelyn tilanteen olevan vakava, koska eri rypälelajikkeita oli valtava määrä eikä teknologiaa ollut tarpeeksi.

Tilannetta ei parantanut viiniköynnöksen härmän, viininlehtihomeen ja viinikirvan saapuminen Amerikasta. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen aloitettiin viinikirvan tuhoamien viinitarhojen rakenneuudistus, ja rypälelajikkeiden määrää rajoitettiin tuntuvasti. Merkittäviä teknisiä ja teknologisia edistysaskelia ja parannuksia Romagnan viininviljelyssä tapahtui kuitenkin vasta 1960-luvulla. Vanhaan perinteeseen liittyvän osaamisen ja aikojen saatossa kertyneen kokemuksen ansiosta Romagna saavutti 1990-luvulla hyvän laatutason ja alueella tuotettiin useita erityyppisiä viinejä, jotka vastasivat kuluttajien hyvin vaihteleviin tarpeisiin.

B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä

Rubicone-valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, ja niissä saattaa olla myös aavistus vaaleanvihreää tai kuparia, kuten Pinot Grigiossa. Viinien tuoksulle ovat ominaisia niiden hienot aromit, joissa on havaittavissa akaasian ja orapihlajan hienostuneita kukkaisia vivahteita. Lisäksi tuoksussa on hedelmäisiä vivahteita, jotka kuvastavat tavallisesti viinin pääasiallista rypälelajiketta. Maku vaihtelee kuivasta makeaan ja on harmoninen, hyvärakenteinen, raikas ja runsas.

Rubicone Rosato -viinien väri on vaaleanpunainen ja intensiivisyys vaihtelee käytetyn viininvalmistusprosessin mukaan. Maku on raikas, harmoninen ja tasapainoisen hapokas. Se voi vaihdella kuivasta makeaan. Erityistä huomiota on syytä kiinnittää Rubicone Rosato Sangiovese -tyyppiin, jolla on yhteys paikalliseen perinteeseen. Sangiovese Rosso -viinin elvyttämiseen käytetiin aiemmin salasso-menetelmää, jossa osa rypälemehusta poistettiin ja käytettiin roseeviinin valmistukseen. Nykyisin teknologian avulla tämä tyyppi on mahdollista määritellä paremmin, ja sen aromi vaihtelee kukkaisista orvokin aromeista juuri kypsyneiden punaisten hedelmien (kuten mansikan, vadelman, kirsikan ja viinimarjojen) vivahteisiin.

Rubicone-punaviinit ovat rubiininpunaisia, ja värin voimakkuus vaihtelee rypälelajikkeen ja käytettyjen viininvalmistus- ja maserointimenetelmien mukaan. Nämä vaikuttavat myös aromaattisuuteen, joka ilmenee eri kypsyysasteisten hedelmien vivahteina, joihin toisinaan liittyy kukkaisia (lähinnä orvokin, mutta myös ruusun) ja/tai mausteisia vivahteita. Maku voi vaihdella kuivasta makeaan. Se on miellyttävän pehmeä, ja siinä on juuri sopiva määrä hapokkuutta.

Novello-punaviinien aromit ja maut ovat peräisin erityisestä hiilidioksidikäymismenetelmästä eli maseroinnista, joka voimistaa niiden viinimäistä profiilia ja rypälelajikkeelle ominaisia vivahteita.

Rubicone Passito-viinien väri on voimakkuudeltaan vaihteleva rubiininpunainen. Tuoksussa on eri kypsyysasteisten hedelmien vivahteita, joihin toisinaan liittyy kukkaisia ja/tai mausteisia vivahteita. Maku voi vaihdella kuivasta makeaan. Se on harmoninen, ryhdikäs ja tasapainoisen hapokas.

Näiden viinien laatuominaisuuksiin vaikuttavat tuotantoalueen maaperä ja ilmasto-olosuhteet. Lauhkea ja riittävän tuulinen ilmasto, hyvin vettä läpäisevä maaperä, riittävä vedensaanti sekä yö- ja päivälämpötilojen vaihtelut rypäleiden kypsyessä takaavat rypäleterttujen optimaalisen kypsymisen. Niiden seurauksena saadaan rypäleitä, joiden sokeripitoisuus ja hapokkuus on hyvä ja jotka ilmentävät erinomaisesti kaikkia muita kullekin lajikkeelle ominaisia laatu- ja aistinvaraisia ominaisuuksia.

Nämä ominaisuudet ovat havaittavissa myös niistä valmistetuissa viineissä. Passito-viinin tuotannossa kuivatusmenetelmän valinta on tärkeä tekijä; kuivatus voi tapahtua joko köynnöksessä tai kuivatusrakennelmissa (kuivatuksessa perinteisesti käytetyissä tiloissa). Kuivatuksen kesto vaihtelee ja riippuu siitä, miten voimakkaita ominaisuuksia viininvalmistaja haluaa saada lopputuotteeseen tällä tekniikalla.

Kuivumista edesauttavat myös päivän ja yön väliset huomattavat lämpötilaerot varsinkin loppukesällä ja syksyllä sekä tuotantoalueen tuulisuus. Löyhärakenteiset tertut, joissa yksittäisten rypäleiden väliin jää paljon tilaa, soveltuvat erityisen hyvin kuivattaviksi, joten viinitarhasta valitaan sadonkorjuun aikaan sellaisia. Kuivattavat rypäleet valmistellaan ennen muuntyyppisten viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden korjuuta, jotta niihin syntyy korkeampi happopitoisuus. Näin voidaan tasapainottaa saadun viinin sokeripitoisuutta.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

On syytä muistaa, että merkittävän viininviljelyperinteensä ohella Romagna on ollut myös modernin hedelmänviljelyn kehto. Viiniköynnösten hedelmäpuihin verrattuna pienemmät tarpeet ovat aiheuttaneet sen, että viiniköynnöksiä viljellään vain vähemmän hedelmällisessä maaperässä eli rinteillä ja tasangon ”kovalla” maalla.

Mäkien ja tasankojen välisten lämpötilaerojen ja alavan maan suuremman ilmankosteuden vuoksi alankojen viljelijät ovat valinneet myöhään kypsyviä viiniköynnöslajikkeita, jotka kestävät paremmin hometta. Varhaisia lajikkeita viljellään korkeammalla ja Romagnan viininviljelyalueen enemmän pohjoiseen antavilla rinteillä.

Koska ilmasto on syksyisin melko viileä, rypäleet oli ennen kuivatettava viinien koostumukseen liittyvien ominaisuuksien parantamiseksi, ja näin syntyi menetelmä, jossa rypäleet kuivatetaan.

Lisäksi suhteelliseen myöhäinen korjuu ja sitä seuranneet kylmät syksyt aiheuttivat sen, että viinissä säilyi tietty määrä jäännössokeria talven yli. Viini alkoi siis pullotettuna käydä uudelleen alkukevään lämmössä, mikä johti luonnolliseen helmeilevyyteen. Tämän yleisen käytännön ansiosta Romagnan asukkaat oppivat arvostamaan sekä makeahkoja että kuivia viinejä, olivat ne sitten kuohumattomia, helmeileviä tai kuohuviinejä.

Maastosta, maantieteellisisistä tekijöistä, maaperästä ja ilmastosta riippuen on mahdollista löytää ympäristötekijöiden ja rypälelajikkeiden ihanteellinen yhdistelmä, jolla voidaan tuottaa parhaita suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” piiriin kuuluvia ja paikalliseen perinteeseen perustuvia erityyppisiä viinejä.

Rypäletuotteen luokka

4. Kuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

A) Maantieteellisen alueen tiedot

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” kattama alue noudattelee paljon keskustelua herättäneitä Romagnan rajoja, joita ei itse asiassa ole koskaan hallinnollisesti määritelty. Ne rajaavat kuitenkin alueen, joka on suhteellisen homogeeninen maantieteellisten ominaisuuksien, maaperän sekä alueen asukkaiden uhrausten ja koettelemusten värittämän yhteisen historian muovaaman mielenlaadun suhteen.

Suojatun maantieteellisellä merkinnän ”Rubicone” kattama rajattu alue sisältää kolme geomorfologisesti erillistä aluetta – alluviaalisen tasangon, alarinteet ja itse kukkulat. Maantieteellisellä alueella käytetään kahta erilaista viininviljelytapaa, jotka perustuvat kreikkalaisten ja etruskien historiallisiin menetelmiin.

Romagnan Apenniineilla on yhteinen maantieteellinen alkuperä. Ne ovat peräisin tertiäärikaudelta ja koostuvat pääosin kalkkikivestä ja savimuodostumista. Kokonsa puolesta Romagnan tunnusomaisin geologinen muodostuma on leveydeltään vaihteleva merkeli- ja hiekkapitoinen vyöhyke. Vyöhyke koostuu vuorottelevista turbidiittia ja merkeliä sisältävistä hiekkakivikerrostumista. Messinan ajalla, jolloin Välimeri ei ollut yhteydessä Atlanttiin, syntyi evaporiittikivien (liitu, anhydriitti ja vuorisuola) muodostumia, jotka ovat Romagnassa selvästi nähtävissä Vena del Gesson liituharjanteessa.

Tämän jälkeen syntyivät plioseenikaudelta peräisin olevat savimuodostumat, jotka muodostavat usein matalille laaksoille tyypillisen jyrkkärinteisen maiseman.

Alarinteiden yleensä tasainen maaperä on peräisin kvartäärikaudelta. Se on usein hyvin kehittynyttä ja tavallisesti hiiletöntä.

Nämä ajan myötä kertyneet kivikerrostumat ovat tuottaneet luonnollisen eroosion ja ihmisen toiminnan myötä vaihtelevassa määrin kalkki- ja savipitoisia ja sekakoosteisia maita sekä koostumukseltaan vaihtelevaa rapautunutta maaperää sellaisilla alueilla, joissa on tapahtunut huuhtoutumista ja kemiallista eroosiota.

Lieteperäinen tasanko koostuu maaperästä, joka vaihtelee hietasavesta saveen. Alueella esiintyy myös useita tälle vaihteluvälille sijoittuvia maaperäkoostumuksia, joihin Romagnan asukkaat ovat aina osanneet yhdistää parhaiten soveltuvat viljelykasvit.

Näin ollen suojatun maantieteellisen merkinnän kattama alue sisältää hyvin erilaisia maastotyyppejä. Maasto on kuitenkin melko yhdenmukaista Apenniinien suuntaisesti kulkevilla vaihtelevan levyisillä vyöhykkeillä sekä suhteellisen samanlaista maantieteelliseen alueeseen kuuluvissa Bolognan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Riminin maakunnissa (vähemmän merkeli- ja hiekkapitoista maaperää).

Ilmaston osalta Winkler-indeksin arvot kasvavat siirryttäessä Apenniineilta tasankoa kohti mutta laskevat jälleen rannikolle päin mentäessä meren viilentävän vaikutuksen vuoksi.

Lämpötila ja sademäärät vaihtelevat sen mukaan, kuinka korkealla merenpinnasta eri alueet sijaitsevat. Mäkisen alueen (= merkittävin viininviljelyalue) lauhkea subkontinentaalinen ilmasto muuttuu ylärinteille siirryttäessä viileäksi lauhkeaksi ilmastoksi, ja korkealla Apenniinien vuoristossa vuoden keskilämpötila laskee 12–14 celsiusasteesta 8–10 celsiusasteeseen tai vielä alemmas. Tasangolla ilmasto on mantereisempi. Vuotuinen keskilämpötila on noin 14–16 celsiusastetta, tuulta on riittävästi ja Winkler-indeksi voi olla jopa noin 2 400, kun se eri korkeusvyöhykkeillä ja kukkuloilla on 1 800–2 200. Näiden olosuhteiden ansiosta Romagnassa viljeltävät viiniköynnöslajikkeet saavuttavat optimaalisen kypsyyden.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä, vähemmän keväällä. Kesän vesistressiä lievittävät korkea suhteellinen ilmankosteus, pintaveden saatavuus, maaperän syvyys ja se, että kukkuloilla saadaan enemmän sadetta ja se jakautuu tasaisemmin.

Nämä maaperää ja ilmastoa koskevat tekijät saavat aikaan sen, että koko suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” maantieteellinen alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Pojoen muodostama merkittävä vesiväylä ja meren läheisyys saivat aikaan sen, että Romagnaan saapui useita eri sivilisaatioita, jotka toivat mukanaan eri rypälelajikkeita ja viljelymenetelmiä. Luonnonvaraisten rypälelajikkeiden viljelyn aloittaminen alueella oli kiistatta merkittävä saavutus, ja todisteena siitä rannikkoalueen mäntymetsissä kasvaa yhä nykyisinkin kaksikotisia viiniköynnöksiä. Lähi-idän lajikkeiden geneettinen introgressio kotoperäisiin lajikkeisiin oli kuitenkin ratkaisevan tärkeää, jotta saatiin aikaan laadukkaita rypäleitä, jotka soveltuvat myös Romagnan tasankojen kylmiin ja kosteisiin olosuhteisiin.

Ympäristöolosuhteiden vuoksi viiniköynnökset sidottiin korkeisiin puihin, jotta ne välttyivät kevään kylmiltä ilmakerroksilta (myöhäiset hallajaksot) sekä kosteudelta, joka edistää sienitautien kehittymistä. Mäkisillä alueilla olosuhteet vastasivat kuitenkin tuotujen lajikkeiden alkuperäaluetta, ja ne voitiin sitoa tyypillisellä kreikkalaisella Goblet-menetelmällä, jota käytetään paikoin yhä edelleen.

Antiikin Rooman klassikoissa kerrotaan Riminin ja Faenzan välisten alueiden erityisen runsaan sadon tuottavista viiniköynnöksistä. Tämä ei tarkoita sitä, etteivätkö niistä valmistetut viinit olisi olleet laadukkaita, kun otetaan huomioon Caesenas- ja Faventinum-viinien maine. Rooman valtakunnan hajottua viininviljely Romagnan alueella jatkui Itä-Rooman valtakunnan poliittisen jatkuvuuden sekä luostarien viinisatojen parantamiseksi kehittämien menetelmien ansiosta.

1400-luvulla viinitarhojen ohella yleistyi sekaviljely (piantata), joka saavutti huippunsa 1700-luvulla. Tuolloin otettiin käyttöön osuusviljely, jossa viljelykasveja oli mahdollista viljellä kolmella tasolla: ylätasolla oli korkeita puita, jotka tuottivat hedelmiä, lehtiä ja puutavaraa, keskitasolla oli viiniköynnösten versoja ja rypäleterttuja, ja alimmalla tasolla viljeltiin lähinnä papuja ja peltokasveja, jotka eivät tarvitse runsaasti valoa.

On tärkeää muistaa, että Romagna kärsi pitkästä taloudellisesta ja sosiaalisesta taantumasta paavin vallan aikana (alue oli paavin omistuksessa vuosina 1559–1796 ja 1815–1860). Tämä taantuma vaikutti myös viininviljelyyn jopa siinä määrin, että 1800-luvun lopussa rypälelajikkeita käsittelevän keskuskomitean maakuntakohtaiset komissiot ilmoittivat viininviljelyn tilanteen olevan vakava, koska eri rypälelajikkeita oli valtava määrä eikä teknologiaa ollut tarpeeksi.

Tilannetta ei parantanut viiniköynnöksen härmän, viininlehtihomeen ja viinikirvan saapuminen Amerikasta. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen aloitettiin viinikirvan tuhoamien viinitarhojen rakenneuudistus, ja rypälelajikkeiden määrää rajoitettiin tuntuvasti. Merkittäviä teknisiä ja teknologisia edistysaskelia ja parannuksia Romagnan viininviljelyssä tapahtui kuitenkin vasta 1960-luvulla. Vanhaan perinteeseen liittyvän osaamisen ja aikojen saatossa kertyneen kokemuksen ansiosta Romagna saavutti 1990-luvulla hyvän laatutason ja alueella tuotettiin useita erityyppisiä viinejä, jotka vastasivat kuluttajien hyvin vaihteleviin tarpeisiin.

B) Tiedot tuotteen erityislaadusta, joka johtuu maantieteellisestä alkuperästä

Kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannolla on vakiintuneet perinteet, ja tuoreemmat tekniset ja teknologiset parannukset ovat tehostaneet sitä. Viljely-, korjuu- ja viininvalmistusvaiheissa noudatetun erityisen huolellisuuden ansiosta on mahdollista valmistaa raikkaita ja kirkkaita perusviinejä, joista sitten valmistetaan hyvin hallitun jälkikäymisprosessin avulla erityisen hienoja ja elegantteja kuohuviinejä ja helmeileviä viinejä.

Kuohuviinien, helmeilevien viinien ja osittain käyneiden rypäleen puristemehujen laatu liittyy läheisesti alueella viljeltäviin eri lajikkeisiin, joista saatavien rypäleiden ominaisuudet soveltuvat teknologiselta kannalta tämäntyyppisten viinien valmistukseen. Lisäksi helmeilevien viinien ja kuohuviinien valmistusmenetelmien kehittäminen parantamalla perinteisiä menetelmiä (käyminen pullossa) ja/tai käyttämällä uusimman tekniikan tason mukaisia laitteita on auttanut merkittävästi parantamaan lopputuotteen laatua.

Sama pätee myös osittain käyneisiin rypäleen puristemehuihin, jotka voivat olla valkoisia, punaisia tai roseenvärisiä ja joita valmistetaan Charmat-menetelmällä (tai Martinotti-menetelmällä). Näin lopputuotteeseen saadaan raikkautta ja kohtalainen alkoholipitoisuus.

Näiden rypäletuotteiden luokkien laatuominaisuudet syntyvät ympäristöominaisuuksien (lauhkea ja tuulinen ilmasto, jonka lämpötilavaihtelut ovat riittävät, maaperä), viiniköynnöslajikkeiden teknologisten ominaisuuksien sekä viininkasvattajien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien valintaa koskevan osaamisen vuorovaikutuksen tuloksena.

Nämä kaikki tekijät tiivistyvät kasvuympäristön (”terroir”) käsitteessä, jonka mukaan tuote ilmentää sen ja sen maantieteellisen alkuperän välistä syy-yhteyttä.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

On syytä muistaa, että merkittävän viininviljelyperinteensä ohella Romagna on ollut myös modernin hedelmänviljelyn kehto. Viiniköynnösten hedelmäpuihin verrattuna pienemmät tarpeet ovat aiheuttaneet sen, että viiniköynnöksiä viljellään vain vähemmän hedelmällisessä maaperässä eli rinteillä ja tasangon ”kovalla” maalla.

Mäkien ja tasankojen välisten lämpötilaerojen ja alavan maan suuremman ilmankosteuden vuoksi alankojen viljelijät ovat valinneet myöhään kypsyviä viiniköynnöslajikkeita, jotka kestävät paremmin hometta. Varhaisia lajikkeita viljellään korkeammalla ja Romagnan viininviljelyalueen enemmän pohjoiseen antavilla rinteillä.

Koska ilmasto on syksyisin melko viileä, rypäleet oli ennen kuivatettava viinien koostumukseen liittyvien ominaisuuksien parantamiseksi, ja näin syntyi menetelmä, jossa rypäleet kuivatetaan.

Lisäksi suhteelliseen myöhäinen korjuu ja sitä seuranneet kylmät syksyt aiheuttivat sen, että viinissä säilyi tietty määrä jäännössokeria talven yli. Viini alkoi siis pullotettuna käydä uudelleen alkukevään lämmössä, mikä johti luonnolliseen helmeilevyyteen. Tämän yleisen käytännön ansiosta Romagnan asukkaat oppivat arvostamaan sekä makeahkoja että kuivia viinejä, olivat ne sitten kuohumattomia, helmeileviä tai kuohuviinejä.

Maastosta, maantieteellisistä tekijöistä, maaperästä ja ilmastosta riippuen on mahdollista löytää ympäristötekijöiden ja rypälelajikkeiden ihanteellinen yhdistelmä, jolla voidaan tuottaa parhaita suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” piiriin kuuluvia ja paikalliseen perinteeseen perustuvia erityyppisiä viinejä.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

A) Maantieteellisen alueen tiedot

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” kattama alue noudattelee paljon keskustelua herättäneitä Romagnan rajoja, joita ei itse asiassa ole koskaan hallinnollisesti määritelty. Ne rajaavat kuitenkin alueen, joka on suhteellisen homogeeninen maantieteellisten ominaisuuksien, maaperän sekä alueen asukkaiden uhrausten ja koettelemusten värittämän yhteisen historian muovaaman mielenlaadun suhteen.

Suojatun maantieteellisellä merkinnän ”Rubicone” kattama rajattu alue sisältää kolme geomorfologisesti erillistä aluetta – alluviaalisen tasangon, alarinteet ja itse kukkulat. Maantieteellisellä alueella käytetään kahta erilaista viininviljelytapaa, jotka perustuvat kreikkalaisten ja etruskien historiallisiin menetelmiin.

Romagnan Apenniineilla on yhteinen maantieteellinen alkuperä. Ne ovat peräisin tertiäärikaudelta ja koostuvat pääosin kalkkikivestä ja savimuodostumista. Kokonsa puolesta Romagnan tunnusomaisin geologinen muodostuma on leveydeltään vaihteleva merkeli- ja hiekkapitoinen vyöhyke. Vyöhyke koostuu vuorottelevista turbidiittia ja merkeliä sisältävistä hiekkakivikerrostumista. Messinan ajalla, jolloin Välimeri ei ollut yhteydessä Atlanttiin, syntyi evaporiittikivien (liitu, anhydriitti ja vuorisuola) muodostumia, jotka ovat Romagnassa selvästi nähtävissä Vena del Gesson liituharjanteessa.

Tämän jälkeen syntyivät plioseenikaudelta peräisin olevat savimuodostumat, jotka muodostavat usein matalille laaksoille tyypillisen jyrkkärinteisen maiseman.

Alarinteiden yleensä tasainen maaperä on peräisin kvartäärikaudelta. Se on usein hyvin kehittynyttä ja tavallisesti hiiletöntä.

Nämä ajan myötä kertyneet kivikerrostumat ovat tuottaneet luonnollisen eroosion ja ihmisen toiminnan myötä vaihtelevassa määrin kalkki- ja savipitoisia ja sekakoosteisia maita sekä koostumukseltaan vaihtelevaa rapautunutta maaperää sellaisilla alueilla, joissa on tapahtunut huuhtoutumista ja kemiallista eroosiota.

Lieteperäinen tasanko koostuu maaperästä, joka vaihtelee hietasavesta saveen. Alueella esiintyy myös useita tälle vaihteluvälille sijoittuvia maaperäkoostumuksia, joihin Romagnan asukkaat ovat aina osanneet yhdistää parhaiten soveltuvat viljelykasvit.

Näin ollen suojatun maantieteellisen merkinnän kattama alue sisältää hyvin erilaisia maastotyyppejä. Maasto on kuitenkin melko yhdenmukaista Apenniinien suuntaisesti kulkevilla vaihtelevan levyisillä vyöhykkeillä sekä suhteellisen samanlaista maantieteelliseen alueeseen kuuluvissa Bolognan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Riminin maakunnissa (vähemmän merkeli- ja hiekkapitoista maaperää).

Ilmaston osalta Winkler-indeksin arvot kasvavat siirryttäessä Apenniineilta tasankoa kohti mutta laskevat jälleen rannikolle päin mentäessä meren viilentävän vaikutuksen vuoksi.

Lämpötila ja sademäärät vaihtelevat sen mukaan, kuinka korkealla merenpinnasta eri alueet sijaitsevat. Mäkisen alueen (= merkittävin viininviljelyalue) lauhkea subkontinentaalinen ilmasto muuttuu ylärinteille siirryttäessä viileäksi lauhkeaksi ilmastoksi, ja korkealla Apenniinien vuoristossa vuoden keskilämpötila laskee 12–14 celsiusasteesta 8–10 celsiusasteeseen tai vielä alemmas. Tasangolla ilmasto on mantereisempi. Vuotuinen keskilämpötila on noin 14–16 celsiusastetta, tuulta on riittävästi ja Winkler-indeksi voi olla jopa noin 2 400, kun se eri korkeusvyöhykkeillä ja kukkuloilla on 1 800–2 200. Näiden olosuhteiden ansiosta Romagnassa viljeltävät viiniköynnöslajikkeet saavuttavat optimaalisen kypsyyden.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä, vähemmän keväällä. Kesän vesistressiä lievittävät korkea suhteellinen ilmankosteus, pintaveden saatavuus, maaperän syvyys ja se, että kukkuloilla saadaan enemmän sadetta ja se jakautuu tasaisemmin.

Nämä maaperää ja ilmastoa koskevat tekijät saavat aikaan sen, että koko suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” maantieteellinen alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Pojoen muodostama merkittävä vesiväylä ja meren läheisyys saivat aikaan sen, että Romagnaan saapui useita eri sivilisaatioita, jotka toivat mukanaan eri rypälelajikkeita ja viljelymenetelmiä. Luonnonvaraisten rypälelajikkeiden viljelyn aloittaminen alueella oli kiistatta merkittävä saavutus, ja todisteena siitä rannikkoalueen mäntymetsissä kasvaa yhä nykyisinkin kaksikotisia viiniköynnöksiä. Lähi-idän lajikkeiden geneettinen introgressio kotoperäisiin lajikkeisiin oli kuitenkin ratkaisevan tärkeää, jotta saatiin aikaan laadukkaita rypäleitä, jotka soveltuvat myös Romagnan tasankojen kylmiin ja kosteisiin olosuhteisiin.

Ympäristöolosuhteiden vuoksi viiniköynnökset sidottiin korkeisiin puihin, jotta ne välttyivät kevään kylmiltä ilmakerroksilta (myöhäiset hallajaksot) sekä kosteudelta, joka edistää sienitautien kehittymistä. Mäkisillä alueilla olosuhteet vastasivat kuitenkin tuotujen lajikkeiden alkuperäaluetta, ja ne voitiin sitoa tyypillisellä kreikkalaisella Goblet-menetelmällä, jota käytetään paikoin yhä edelleen.

Antiikin Rooman klassikoissa kerrotaan Riminin ja Faenzan välisten alueiden erityisen runsaan sadon tuottavista viiniköynnöksistä. Tämä ei tarkoita sitä, etteivätkö niistä valmistetut viinit olisi olleet laadukkaita, kun otetaan huomioon Caesenas- ja Faventinum-viinien maine. Rooman valtakunnan hajottua viininviljely Romagnan alueella jatkui Itä-Rooman valtakunnan poliittisen jatkuvuuden sekä luostarien viinisatojen parantamiseksi kehittämien menetelmien ansiosta.

1400-luvulla viinitarhojen ohella yleistyi sekaviljely (piantata), joka saavutti huippunsa 1700-luvulla. Tuolloin otettiin käyttöön osuusviljely, jossa viljelykasveja oli mahdollista viljellä kolmella tasolla: ylätasolla oli korkeita puita, jotka tuottivat hedelmiä, lehtiä ja puutavaraa, keskitasolla oli viiniköynnösten versoja ja rypäleterttuja, ja alimmalla tasolla viljeltiin lähinnä papuja ja peltokasveja, jotka eivät tarvitse runsaasti valoa.

On tärkeää muistaa, että Romagna kärsi pitkästä taloudellisesta ja sosiaalisesta taantumasta paavin vallan aikana (alue oli paavin omistuksessa vuosina 1559–1796 ja 1815–1860). Tämä taantuma vaikutti myös viininviljelyyn jopa siinä määrin, että 1800-luvun lopussa rypälelajikkeita käsittelevän keskuskomitean maakuntakohtaiset komissiot ilmoittivat viininviljelyn tilanteen olevan vakava, koska eri rypälelajikkeita oli valtava määrä eikä teknologiaa ollut tarpeeksi.

Tilannetta ei parantanut viiniköynnöksen härmän, viininlehtihomeen ja viinikirvan saapuminen Amerikasta. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen aloitettiin viinikirvan tuhoamien viinitarhojen rakenneuudistus, ja rypälelajikkeiden määrää rajoitettiin tuntuvasti. Merkittäviä teknisiä ja teknologisia edistysaskelia ja parannuksia Romagnan viininviljelyssä tapahtui kuitenkin vasta 1960-luvulla. Vanhaan perinteeseen liittyvän osaamisen ja aikojen saatossa kertyneen kokemuksen ansiosta Romagna saavutti 1990-luvulla hyvän laatutason ja alueella tuotettiin useita erityyppisiä viinejä, jotka vastasivat kuluttajien hyvin vaihteleviin tarpeisiin.

B) Tiedot tuotteen erityislaadusta, joka johtuu maantieteellisestä alkuperästä

Kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannolla on vakiintuneet perinteet, ja tuoreemmat tekniset ja teknologiset parannukset ovat tehostaneet sitä. Viljely-, korjuu- ja viininvalmistusvaiheissa noudatetun erityisen huolellisuuden ansiosta on mahdollista valmistaa raikkaita ja kirkkaita perusviinejä, joista sitten valmistetaan hyvin hallitun jälkikäymisprosessin avulla erityisen hienoja ja elegantteja kuohuviinejä ja helmeileviä viinejä.

Kuohuviinien, helmeilevien viinien ja osittain käyneiden rypäleen puristemehujen laatu liittyy läheisesti alueella viljeltäviin eri lajikkeisiin, joista saatavien rypäleiden ominaisuudet soveltuvat teknologiselta kannalta tämäntyyppisten viinien valmistukseen. Lisäksi helmeilevien viinien ja kuohuviinien valmistusmenetelmien kehittäminen parantamalla perinteisiä menetelmiä (käyminen pullossa) ja/tai käyttämällä uusimman tekniikan tason mukaisia laitteita on auttanut merkittävästi parantamaan lopputuotteen laatua.

Sama pätee myös osittain käyneisiin rypäleen puristemehuihin, jotka voivat olla valkoisia, punaisia tai roseenvärisiä ja joita valmistetaan Charmat-menetelmällä (tai Martinotti-menetelmällä). Näin lopputuotteeseen saadaan raikkautta ja kohtalainen alkoholipitoisuus.

Näiden rypäletuotteiden luokkien laatuominaisuudet syntyvät ympäristöominaisuuksien (lauhkea ja tuulinen ilmasto, jonka lämpötilavaihtelut ovat riittävät, maaperä), viiniköynnöslajikkeiden teknologisten ominaisuuksien sekä viininkasvattajien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien valintaa koskevan osaamisen vuorovaikutuksen tuloksena.

Nämä kaikki tekijät tiivistyvät kasvuympäristön (”terroir”) käsitteessä, jonka mukaan tuote ilmentää sen ja sen maantieteellisen alkuperän välistä syy-yhteyttä.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

On syytä muistaa, että merkittävän viininviljelyperinteensä ohella Romagna on ollut myös modernin hedelmänviljelyn kehto. Viiniköynnösten hedelmäpuihin verrattuna pienemmät tarpeet ovat aiheuttaneet sen, että viiniköynnöksiä viljellään vain vähemmän hedelmällisessä maaperässä eli rinteillä ja tasangon ”kovalla” maalla.

Mäkien ja tasankojen välisten lämpötilaerojen ja alavan maan suuremman ilmankosteuden vuoksi alankojen viljelijät ovat valinneet myöhään kypsyviä viiniköynnöslajikkeita, jotka kestävät paremmin hometta. Varhaisia lajikkeita viljellään korkeammalla ja Romagnan viininviljelyalueen enemmän pohjoiseen antavilla rinteillä.

Koska ilmasto on syksyisin melko viileä, rypäleet oli ennen kuivatettava viinien koostumukseen liittyvien ominaisuuksien parantamiseksi, ja näin syntyi menetelmä, jossa rypäleet kuivatetaan.

Lisäksi suhteelliseen myöhäinen korjuu ja sitä seuranneet kylmät syksyt aiheuttivat sen, että viinissä säilyi tietty määrä jäännössokeria talven yli. Viini alkoi siis pullotettuna käydä uudelleen alkukevään lämmössä, mikä johti luonnolliseen helmeilevyyteen. Tämän yleisen käytännön ansiosta Romagnan asukkaat oppivat arvostamaan sekä makeahkoja että kuivia viinejä, olivat ne sitten kuohumattomia, helmeileviä tai kuohuviinejä.

Maastosta, maantieteellisisistä tekijöistä, maaperästä ja ilmastosta riippuen on mahdollista löytää ympäristötekijöiden ja rypälelajikkeiden ihanteellinen yhdistelmä, jolla voidaan tuottaa parhaita suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” piiriin kuuluvia ja paikalliseen perinteeseen perustuvia erityyppisiä viinejä.

Rypäletuotteen luokka

8. Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

A) Maantieteellisen alueen tiedot

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” kattama alue noudattelee paljon keskustelua herättäneitä Romagnan rajoja, joita ei itse asiassa ole koskaan hallinnollisesti määritelty. Ne rajaavat kuitenkin alueen, joka on suhteellisen homogeeninen maantieteellisten ominaisuuksien, maaperän sekä alueen asukkaiden uhrausten ja koettelemusten värittämän yhteisen historian muovaaman mielenlaadun suhteen.

Suojatun maantieteellisellä merkinnän ”Rubicone” kattama rajattu alue sisältää kolme geomorfologisesti erillistä aluetta – alluviaalisen tasangon, alarinteet ja itse kukkulat. Maantieteellisellä alueella käytetään kahta erilaista viininviljelytapaa, jotka perustuvat kreikkalaisten ja etruskien historiallisiin menetelmiin.

Romagnan Apenniineilla on yhteinen maantieteellinen alkuperä. Ne ovat peräisin tertiäärikaudelta ja koostuvat pääosin kalkkikivestä ja savimuodostumista. Kokonsa puolesta Romagnan tunnusomaisin geologinen muodostuma on leveydeltään vaihteleva merkeli- ja hiekkapitoinen vyöhyke. Vyöhyke koostuu vuorottelevista turbidiittia ja merkeliä sisältävistä hiekkakivikerrostumista. Messinan ajalla, jolloin Välimeri ei ollut yhteydessä Atlanttiin, syntyi evaporiittikivien (liitu, anhydriitti ja vuorisuola) muodostumia, jotka ovat Romagnassa selvästi nähtävissä Vena del Gesson liituharjanteessa.

Tämän jälkeen syntyivät plioseenikaudelta peräisin olevat savimuodostumat, jotka muodostavat usein matalille laaksoille tyypillisen jyrkkärinteisen maiseman.

Alarinteiden yleensä tasainen maaperä on peräisin kvartäärikaudelta. Se on usein hyvin kehittynyttä ja tavallisesti hiiletöntä.

Nämä ajan myötä kertyneet kivikerrostumat ovat tuottaneet luonnollisen eroosion ja ihmisen toiminnan myötä vaihtelevassa määrin kalkki- ja savipitoisia ja sekakoosteisia maita sekä koostumukseltaan vaihtelevaa rapautunutta maaperää sellaisilla alueilla, joissa on tapahtunut huuhtoutumista ja kemiallista eroosiota.

Lieteperäinen tasanko koostuu maaperästä, joka vaihtelee hietasavesta saveen. Alueella esiintyy myös useita tälle vaihteluvälille sijoittuvia maaperäkoostumuksia, joihin Romagnan asukkaat ovat aina osanneet yhdistää parhaiten soveltuvat viljelykasvit.

Näin ollen suojatun maantieteellisen merkinnän kattama alue sisältää hyvin erilaisia maastotyyppejä. Maasto on kuitenkin melko yhdenmukaista Apenniinien suuntaisesti kulkevilla vaihtelevan levyisillä vyöhykkeillä sekä suhteellisen samanlaista maantieteelliseen alueeseen kuuluvissa Bolognan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Riminin maakunnissa (vähemmän merkeli- ja hiekkapitoista maaperää).

Ilmaston osalta Winkler-indeksin arvot kasvavat siirryttäessä Apenniineilta tasankoa kohti mutta laskevat jälleen rannikolle päin mentäessä meren viilentävän vaikutuksen vuoksi.

Lämpötila ja sademäärät vaihtelevat sen mukaan, kuinka korkealla merenpinnasta eri alueet sijaitsevat. Mäkisen alueen (= merkittävin viininviljelyalue) lauhkea subkontinentaalinen ilmasto muuttuu ylärinteille siirryttäessä viileäksi lauhkeaksi ilmastoksi, ja korkealla Apenniinien vuoristossa vuoden keskilämpötila laskee 12–14 celsiusasteesta 8–10 celsiusasteeseen tai vielä alemmas. Tasangolla ilmasto on mantereisempi. Vuotuinen keskilämpötila on noin 14–16 celsiusastetta, tuulta on riittävästi ja Winkler-indeksi voi olla jopa noin 2 400, kun se eri korkeusvyöhykkeillä ja kukkuloilla on 1 800–2 200. Näiden olosuhteiden ansiosta Romagnassa viljeltävät viiniköynnöslajikkeet saavuttavat optimaalisen kypsyyden.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä, vähemmän keväällä. Kesän vesistressiä lievittävät korkea suhteellinen ilmankosteus, pintaveden saatavuus, maaperän syvyys ja se, että kukkuloilla saadaan enemmän sadetta ja se jakautuu tasaisemmin.

Nämä maaperää ja ilmastoa koskevat tekijät saavat aikaan sen, että koko suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” maantieteellinen alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Pojoen muodostama merkittävä vesiväylä ja meren läheisyys saivat aikaan sen, että Romagnaan saapui useita eri sivilisaatioita, jotka toivat mukanaan eri rypälelajikkeita ja viljelymenetelmiä. Luonnonvaraisten rypälelajikkeiden viljelyn aloittaminen alueella oli kiistatta merkittävä saavutus, ja todisteena siitä rannikkoalueen mäntymetsissä kasvaa yhä nykyisinkin kaksikotisia viiniköynnöksiä. Lähi-idän lajikkeiden geneettinen introgressio kotoperäisiin lajikkeisiin oli kuitenkin ratkaisevan tärkeää, jotta saatiin aikaan laadukkaita rypäleitä, jotka soveltuvat myös Romagnan tasankojen kylmiin ja kosteisiin olosuhteisiin.

Ympäristöolosuhteiden vuoksi viiniköynnökset sidottiin korkeisiin puihin, jotta ne välttyivät kevään kylmiltä ilmakerroksilta (myöhäiset hallajaksot) sekä kosteudelta, joka edistää sienitautien kehittymistä. Mäkisillä alueilla olosuhteet vastasivat kuitenkin tuotujen lajikkeiden alkuperäaluetta, ja ne voitiin sitoa tyypillisellä kreikkalaisella Goblet-menetelmällä, jota käytetään paikoin yhä edelleen.

Antiikin Rooman klassikoissa kerrotaan Riminin ja Faenzan välisten alueiden erityisen runsaan sadon tuottavista viiniköynnöksistä. Tämä ei tarkoita sitä, etteivätkö niistä valmistetut viinit olisi olleet laadukkaita, kun otetaan huomioon Caesenas- ja Faventinum-viinien maine. Rooman valtakunnan hajottua viininviljely Romagnan alueella jatkui Itä-Rooman valtakunnan poliittisen jatkuvuuden sekä luostarien viinisatojen parantamiseksi kehittämien menetelmien ansiosta.

1400-luvulla viinitarhojen ohella yleistyi sekaviljely (piantata), joka saavutti huippunsa 1700-luvulla. Tuolloin otettiin käyttöön osuusviljely, jossa viljelykasveja oli mahdollista viljellä kolmella tasolla: ylätasolla oli korkeita puita, jotka tuottivat hedelmiä, lehtiä ja puutavaraa, keskitasolla oli viiniköynnösten versoja ja rypäleterttuja, ja alimmalla tasolla viljeltiin lähinnä papuja ja peltokasveja, jotka eivät tarvitse runsaasti valoa.

On tärkeää muistaa, että Romagna kärsi pitkästä taloudellisesta ja sosiaalisesta taantumasta paavin vallan aikana (alue oli paavin omistuksessa vuosina 1559–1796 ja 1815–1860). Tämä taantuma vaikutti myös viininviljelyyn jopa siinä määrin, että 1800-luvun lopussa rypälelajikkeita käsittelevän keskuskomitean maakuntakohtaiset komissiot ilmoittivat viininviljelyn tilanteen olevan vakava, koska eri rypälelajikkeita oli valtava määrä eikä teknologiaa ollut tarpeeksi.

Tilannetta ei parantanut viiniköynnöksen härmän, viininlehtihomeen ja viinikirvan saapuminen Amerikasta. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen aloitettiin viinikirvan tuhoamien viinitarhojen rakenneuudistus, ja rypälelajikkeiden määrää rajoitettiin tuntuvasti. Merkittäviä teknisiä ja teknologisia edistysaskelia ja parannuksia Romagnan viininviljelyssä tapahtui kuitenkin vasta 1960-luvulla. Vanhaan perinteeseen liittyvän osaamisen ja aikojen saatossa kertyneen kokemuksen ansiosta Romagna saavutti 1990-luvulla hyvän laatutason ja alueella tuotettiin useita erityyppisiä viinejä, jotka vastasivat kuluttajien hyvin vaihteleviin tarpeisiin.

B) Tiedot tuotteen erityislaadusta, joka johtuu maantieteellisestä alkuperästä

Kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannolla on vakiintuneet perinteet, ja tuoreemmat tekniset ja teknologiset parannukset ovat tehostaneet sitä. Viljely-, korjuu- ja viininvalmistusvaiheissa noudatetun erityisen huolellisuuden ansiosta on mahdollista valmistaa raikkaita ja kirkkaita perusviinejä, joista sitten valmistetaan hyvin hallitun jälkikäymisprosessin avulla erityisen hienoja ja elegantteja kuohuviinejä ja helmeileviä viinejä.

Kuohuviinien, helmeilevien viinien ja osittain käyneiden rypäleen puristemehujen laatu liittyy läheisesti alueella viljeltäviin eri lajikkeisiin, joista saatavien rypäleiden ominaisuudet soveltuvat teknologiselta kannalta tämäntyyppisten viinien valmistukseen. Lisäksi helmeilevien viinien ja kuohuviinien valmistusmenetelmien kehittäminen parantamalla perinteisiä menetelmiä (käyminen pullossa) ja/tai käyttämällä uusimman tekniikan tason mukaisia laitteita on auttanut merkittävästi parantamaan lopputuotteen laatua.

Sama pätee myös osittain käyneisiin rypäleen puristemehuihin, jotka voivat olla valkoisia, punaisia tai roseenvärisiä ja joita valmistetaan Charmat-menetelmällä (tai Martinotti-menetelmällä). Näin lopputuotteeseen saadaan raikkautta ja kohtalainen alkoholipitoisuus.

Näiden rypäletuotteiden luokkien laatuominaisuudet syntyvät ympäristöominaisuuksien (lauhkea ja tuulinen ilmasto, jonka lämpötilavaihtelut ovat riittävät, maaperä), viiniköynnöslajikkeiden teknologisten ominaisuuksien sekä viininkasvattajien viljely- ja viininvalmistusmenetelmien valintaa koskevan osaamisen vuorovaikutuksen tuloksena.

Nämä kaikki tekijät tiivistyvät kasvuympäristön (”terroir”) käsitteessä, jonka mukaan tuote ilmentää sen ja sen maantieteellisen alkuperän välistä syy-yhteyttä.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

On syytä muistaa, että merkittävän viininviljelyperinteensä ohella Romagna on ollut myös modernin hedelmänviljelyn kehto. Viiniköynnösten hedelmäpuihin verrattuna pienemmät tarpeet ovat aiheuttaneet sen, että viiniköynnöksiä viljellään vain vähemmän hedelmällisessä maaperässä eli rinteillä ja tasangon ”kovalla” maalla.

Mäkien ja tasankojen välisten lämpötilaerojen ja alavan maan suuremman ilmankosteuden vuoksi alankojen viljelijät ovat valinneet myöhään kypsyviä viiniköynnöslajikkeita, jotka kestävät paremmin hometta. Varhaisia lajikkeita viljellään korkeammalla ja Romagnan viininviljelyalueen enemmän pohjoiseen antavilla rinteillä.

Koska ilmasto on syksyisin melko viileä, rypäleet oli ennen kuivatettava viinien koostumukseen liittyvien ominaisuuksien parantamiseksi, ja näin syntyi menetelmä, jossa rypäleet kuivatetaan.

Lisäksi suhteelliseen myöhäinen korjuu ja sitä seuranneet kylmät syksyt aiheuttivat sen, että viinissä säilyi tietty määrä jäännössokeria talven yli. Viini alkoi siis pullotettuna käydä uudelleen alkukevään lämmössä, mikä johti luonnolliseen helmeilevyyteen. Tämän yleisen käytännön ansiosta Romagnan asukkaat oppivat arvostamaan sekä makeahkoja että kuivia viinejä, olivat ne sitten kuohumattomia, helmeileviä tai kuohuviinejä.

Maastosta, maantieteellisistä tekijöistä, maaperästä ja ilmastosta riippuen on mahdollista löytää ympäristötekijöiden ja rypälelajikkeiden ihanteellinen yhdistelmä, jolla voidaan tuottaa parhaita suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” piiriin kuuluvia ja paikalliseen perinteeseen perustuvia erityyppisiä viinejä.

Rypäletuotteen luokka

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

Tiivistelmä yhteydestä

A) Maantieteellisen alueen tiedot

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” kattama alue noudattelee paljon keskustelua herättäneitä Romagnan rajoja, joita ei itse asiassa ole koskaan hallinnollisesti määritelty. Ne rajaavat kuitenkin alueen, joka on suhteellisen homogeeninen maantieteellisten ominaisuuksien, maaperän sekä alueen asukkaiden uhrausten ja koettelemusten värittämän yhteisen historian muovaaman mielenlaadun suhteen.

Suojatun maantieteellisellä merkinnän ”Rubicone” kattama rajattu alue sisältää kolme geomorfologisesti erillistä aluetta – alluviaalisen tasangon, alarinteet ja itse kukkulat. Maantieteellisellä alueella käytetään kahta erilaista viininviljelytapaa, jotka perustuvat kreikkalaisten ja etruskien historiallisiin menetelmiin.

Romagnan Apenniineilla on yhteinen maantieteellinen alkuperä. Ne ovat peräisin tertiäärikaudelta ja koostuvat pääosin kalkkikivestä ja savimuodostumista. Kokonsa puolesta Romagnan tunnusomaisin geologinen muodostuma on leveydeltään vaihteleva merkeli- ja hiekkapitoinen vyöhyke. Vyöhyke koostuu vuorottelevista turbidiittia ja merkeliä sisältävistä hiekkakivikerrostumista. Messinan ajalla, jolloin Välimeri ei ollut yhteydessä Atlanttiin, syntyi evaporiittikivien (liitu, anhydriitti ja vuorisuola) muodostumia, jotka ovat Romagnassa selvästi nähtävissä Vena del Gesson liituharjanteessa.

Tämän jälkeen syntyivät plioseenikaudelta peräisin olevat savimuodostumat, jotka muodostavat usein matalille laaksoille tyypillisen jyrkkärinteisen maiseman.

Alarinteiden yleensä tasainen maaperä on peräisin kvartäärikaudelta. Se on usein hyvin kehittynyttä ja tavallisesti hiiletöntä.

Nämä ajan myötä kertyneet kivikerrostumat ovat tuottaneet luonnollisen eroosion ja ihmisen toiminnan myötä vaihtelevassa määrin kalkki- ja savipitoisia ja sekakoosteisia maita sekä koostumukseltaan vaihtelevaa rapautunutta maaperää sellaisilla alueilla, joissa on tapahtunut huuhtoutumista ja kemiallista eroosiota.

Lieteperäinen tasanko koostuu maaperästä, joka vaihtelee hietasavesta saveen. Alueella esiintyy myös useita tälle vaihteluvälille sijoittuvia maaperäkoostumuksia, joihin Romagnan asukkaat ovat aina osanneet yhdistää parhaiten soveltuvat viljelykasvit.

Näin ollen suojatun maantieteellisen merkinnän kattama alue sisältää hyvin erilaisia maastotyyppejä. Maasto on kuitenkin melko yhdenmukaista Apenniinien suuntaisesti kulkevilla vaihtelevan levyisillä vyöhykkeillä sekä suhteellisen samanlaista maantieteelliseen alueeseen kuuluvissa Bolognan, Ravennan, Forlì-Cesenan ja Riminin maakunnissa (vähemmän merkeli- ja hiekkapitoista maaperää).

Ilmaston osalta Winkler-indeksin arvot kasvavat siirryttäessä Apenniineilta tasankoa kohti mutta laskevat jälleen rannikolle päin mentäessä meren viilentävän vaikutuksen vuoksi.

Lämpötila ja sademäärät vaihtelevat sen mukaan, kuinka korkealla merenpinnasta eri alueet sijaitsevat. Mäkisen alueen (= merkittävin viininviljelyalue) lauhkea subkontinentaalinen ilmasto muuttuu ylärinteille siirryttäessä viileäksi lauhkeaksi ilmastoksi, ja korkealla Apenniinien vuoristossa vuoden keskilämpötila laskee 12–14 celsiusasteesta 8–10 celsiusasteeseen tai vielä alemmas. Tasangolla ilmasto on mantereisempi. Vuotuinen keskilämpötila on noin 14–16 celsiusastetta, tuulta on riittävästi ja Winkler-indeksi voi olla jopa noin 2 400, kun se eri korkeusvyöhykkeillä ja kukkuloilla on 1 800–2 200. Näiden olosuhteiden ansiosta Romagnassa viljeltävät viiniköynnöslajikkeet saavuttavat optimaalisen kypsyyden.

Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä, vähemmän keväällä. Kesän vesistressiä lievittävät korkea suhteellinen ilmankosteus, pintaveden saatavuus, maaperän syvyys ja se, että kukkuloilla saadaan enemmän sadetta ja se jakautuu tasaisemmin.

Nämä maaperää ja ilmastoa koskevat tekijät saavat aikaan sen, että koko suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” maantieteellinen alue soveltuu erityisen hyvin viininviljelyyn.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Pojoen muodostama merkittävä vesiväylä ja meren läheisyys saivat aikaan sen, että Romagnaan saapui useita eri sivilisaatioita, jotka toivat mukanaan eri rypälelajikkeita ja viljelymenetelmiä. Luonnonvaraisten rypälelajikkeiden viljelyn aloittaminen alueella oli kiistatta merkittävä saavutus, ja todisteena siitä rannikkoalueen mäntymetsissä kasvaa yhä nykyisinkin kaksikotisia viiniköynnöksiä. Lähi-idän lajikkeiden geneettinen introgressio kotoperäisiin lajikkeisiin oli kuitenkin ratkaisevan tärkeää, jotta saatiin aikaan laadukkaita rypäleitä, jotka soveltuvat myös Romagnan tasankojen kylmiin ja kosteisiin olosuhteisiin.

Ympäristöolosuhteiden vuoksi viiniköynnökset sidottiin korkeisiin puihin, jotta ne välttyivät kevään kylmiltä ilmakerroksilta (myöhäiset hallajaksot) sekä kosteudelta, joka edistää sienitautien kehittymistä. Mäkisillä alueilla olosuhteet vastasivat kuitenkin tuotujen lajikkeiden alkuperäaluetta, ja ne voitiin sitoa tyypillisellä kreikkalaisella Goblet-menetelmällä, jota käytetään paikoin yhä edelleen.

Antiikin Rooman klassikoissa kerrotaan Riminin ja Faenzan välisten alueiden erityisen runsaan sadon tuottavista viiniköynnöksistä. Tämä ei tarkoita sitä, etteivätkö niistä valmistetut viinit olisi olleet laadukkaita, kun otetaan huomioon Caesenas- ja Faventinum-viinien maine. Rooman valtakunnan hajottua viininviljely Romagnan alueella jatkui Itä-Rooman valtakunnan poliittisen jatkuvuuden sekä luostarien viinisatojen parantamiseksi kehittämien menetelmien ansiosta.

1400-luvulla viinitarhojen ohella yleistyi sekaviljely (piantata), joka saavutti huippunsa 1700-luvulla. Tuolloin otettiin käyttöön osuusviljely, jossa viljelykasveja oli mahdollista viljellä kolmella tasolla: ylätasolla oli korkeita puita, jotka tuottivat hedelmiä, lehtiä ja puutavaraa, keskitasolla oli viiniköynnösten versoja ja rypäleterttuja, ja alimmalla tasolla viljeltiin lähinnä papuja ja peltokasveja, jotka eivät tarvitse runsaasti valoa.

On tärkeää muistaa, että Romagna kärsi pitkästä taloudellisesta ja sosiaalisesta taantumasta paavin vallan aikana (alue oli paavin omistuksessa vuosina 1559–1796 ja 1815–1860). Tämä taantuma vaikutti myös viininviljelyyn jopa siinä määrin, että 1800-luvun lopussa rypälelajikkeita käsittelevän keskuskomitean maakuntakohtaiset komissiot ilmoittivat viininviljelyn tilanteen olevan vakava, koska eri rypälelajikkeita oli valtava määrä eikä teknologiaa ollut tarpeeksi.

Tilannetta ei parantanut viiniköynnöksen härmän, viininlehtihomeen ja viinikirvan saapuminen Amerikasta. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen aloitettiin viinikirvan tuhoamien viinitarhojen rakenneuudistus, ja rypälelajikkeiden määrää rajoitettiin tuntuvasti. Merkittäviä teknisiä ja teknologisia edistysaskelia ja parannuksia Romagnan viininviljelyssä tapahtui kuitenkin vasta 1960-luvulla. Vanhaan perinteeseen liittyvän osaamisen ja aikojen saatossa kertyneen kokemuksen ansiosta Romagna saavutti 1990-luvulla hyvän laatutason ja alueella tuotettiin useita erityyppisiä viinejä, jotka vastasivat kuluttajien hyvin vaihteleviin tarpeisiin.

B) Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä

Näin saadaan tuote, joka erottuu raikkaudellaan, voimakkailla hedelmäisillä vivahteillaan sekä matalalla alkoholipitoisuudellaan (todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina on oltava yli 1 % ja alle 3/5 kokonaisalkoholipitoisuudesta tilavuusprosentteina). Nykyisin tämä tuote valmistetaan pysäyttämällä käyminen suodatuksen tai linkoamisen avulla ja käyttämällä muita mahdollisia sallittuja käsittelyjä ja menetelmiä.

Tuotteella on pitkät perinteet Romagnan viininviljelyalalla.Rypäleet murskattiin ennen välittömästi viinitarhassa ja siirrettiin sitten viinikellareihin tynnyreissä (castellata). Näissä olosuhteissa käyminen alkoi väistämättä varsinkin siksi, että rypäleitä käsiteltiin vain harvoin välittömästi rikkidioksidilla eikä kuljetus tapahtunut kovin nopeasti. Osittain käyneen rypäleen puristemehun valmistuksella on näin ollen Romagnassa hyvin vanhat perinteet, ja kun tuotetta markkinoitiin ensimmäisen kerran laajemmin alueen ulkopuolella, tämä saattoi tapahtua erityisesti Trebbiano Romagnolo -lajikkeen rypälemehuna. Augusto Bucci kirjoittaa seuraavasti: ”Suodatetun rypälemehun

valmistus tunnettiin Napolin ympäristössä jo 1800-luvun alussa, koska alueella valmistettiin Lambiccato-viinejä. Viiniköynnöksen härmän aiheuttaman kriisin vuoksi tuotanto tapahtui lähinnä Apuliassa, josta oli tällä välin kehittynyt makeiden suodatettujen rypälemehujen suurimittaisen valmistuksen keskus. Pohjoisessa Carlo Gancia aloitti hyvin arvostetun italialaisen kuohuviinin valmistuksen vuonna 1875 soveltamalla samppanjamenetelmää Moscato Canelli -viiniin. Tämä valmistus levisi myöhemmin myös Italian muihin osiin, ja koska Apulian tuotanto ei enää riittänyt, kysyntä kohdistui myös Romagnan ja erityisesti muun muassa Lugon, Bagnacavallon ja Massalombarda Cotignolan tuotantoon." (Vite e vino in Romagna (Romagnan viiniköynnökset ja viinit), 2007).

Romagnan makeiden suodatettujen rypälemehujen merkitys käy ilmi Touring Club Italianon vuonna 1931 julkaisemasta ensimmäisestä Italian gastronomisesta oppaasta, jonka mukaan "Lugon alueella on myös makeita suodatettuja valkoviinejä, jotka tunnetaan Romagnan suodatettuina viineinä ja joita myydään laajalti" (Touring Club Italiano, 1931).

Kaikkien perinteiden tavoin myös osittain käyneiden rypäleen puristemehujen valmistus on peräisin tavoista, jotka levisivät siksi, että niille oli löydetty onnistuneen tuloksen saavuttamiseksi ihanteelliset olosuhteet. Tässä tapauksessa nämä olosuhteet muodostuivat ympäristötekijöistä ja yhdistelmästä erityisen hyvin soveltuvia lajikkeita, jotka antoivat lopputuotteelle sen raikkauden ja matalan alkoholipitoisuuden.

Viime vuosina Charmat-menetelmällä (tai Martinotti-menetelmällä) valmistettujen valkoisten, punaisten ja roseenväristen osittain käyneiden rypäleen puristemehujen tuotanto ja kauppa on alkanut saada arvostusta. Osittain käynyttä rypäleen puristemehua säilytetään kellareissa ympäri vuoden, ja sitä käytetään kuohumattomien viinien, helmeilevien viinien ja kuohuviinien makeuttamiseen. Näin ollen se on monikäyttöinen tuote, jota markkinoidaan sekä itsenäisenä tuotteena että muiden tuotteiden korjaamiseen ja varsinkin niiden laadun parantamiseen käytettävänä tuotteena. Luontoon liittyvät tekijät, toimijoiden kokeneisuus sekä uudenaikaiset viininviljely- ja viininvalmistustekniikat mahdollistavat yhdessä sellaisten laatuviinien tuottamisen, joiden ominaisuudet liittyvät kiinteästi sekä tuotantoalueeseen että valmistuksessa käytettäviin rypälelajikkeisiin.

Sen vuoksi tässäkin tapauksessa syy-yhteys perustuu kasvuympäristöstä johtuvaan tuotteen erityislaatuun eli maantieteelliseen alkuperään ja sen ympäristöön, viljelyyn ja kulttuuriin liittyviin tekijöihin.

C) Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä

On syytä muistaa, että merkittävän viininviljelyperinteensä ohella Romagna on ollut myös modernin hedelmänviljelyn kehto. Viiniköynnösten hedelmäpuihin verrattuna pienemmät tarpeet ovat aiheuttaneet sen, että viiniköynnöksiä viljellään vain vähemmän hedelmällisessä maaperässä eli rinteillä ja tasangon "kovalla" maalla.

Mäkien ja tasankojen välisten lämpötilaerojen ja alavan maan suuremman ilmankosteuden vuoksi alankojen viljelijät ovat valinneet myöhään kypsyviä viiniköynnöslajikkeita, jotka kestävät paremmin hometta. Varhaisia lajikkeita viljellään korkeammalla ja Romagnan viininviljelyalueen enemmän pohjoiseen antavilla rinteillä.

Koska ilmasto on syksyisin melko viileä, rypäleet oli ennen kuivatettava viinien koostumukseen liittyvien ominaisuuksien parantamiseksi, ja näin syntyi menetelmä, jossa rypäleet kuivatetaan.

Lisäksi suhteelliseen myöhäinen korjuu ja sitä seuranneet kylmät syksyt aiheuttivat sen, että viinissä säilyi tietty määrä jäännössokeria talven yli. Viini alkoi siis pullotettuna käydä uudelleen alkukevään lämmössä, mikä johti luonnolliseen helmeilevyyteen. Tämän yleisen käytännön ansiosta Romagnan asukkaat oppivat arvostamaan sekä makeahkoja että kuivia viinejä, olivat ne sitten kuohumattomia, helmeileviä tai kuohuviinejä.

Maastosta, maantieteellisistä tekijöistä, maaperästä ja ilmastosta riippuen on mahdollista löytää ympäristötekijöiden ja rypälelajikkeiden ihanteellinen yhdistelmä, jolla voidaan tuottaa parhaita suojatun maantieteellisen merkinnän "Rubicone" piiriin kuuluvia ja paikalliseen perinteeseen perustuvia erityyppisiä viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Etiketissä käytettävä vapaaehtoinen merkintä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Passito-tyypin osalta etiketissä voidaan EU:n lainsäädännön mukaisesti käyttää ilmausta ”appassimento” (rypäleiden kuivatus) samankokoisin tai pienemmin kirjasimin kuin joilla nimi ”Rubicone” on merkitty.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Viininvalmistusta ja jälkikäymistä koskevat poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti tuoteluokissa ”viini” ja ”osittain käynyt rypäleen puristemehu” sekä rypäleiden rajatulla tuotantoalueella viininvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä voidaan toteuttaa koko Emilia-Romagnan alueella. Tuoteluokkien ”helmeilevä viini” ja ”kuohuviini” viininvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä (jälkikäyminen) voidaan toteuttaa myös Emilia-Romagnan alueen viereisillä alueilla (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche ja Toscana), jos niillä on jälkikäymiseen teknologisesti soveltuvia tuotantotiloja.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Etiketissä käytettävä vapaaehtoinen merkintä

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/-poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Rubicone” saaneet viinit ja osittain käyneet rypäleen puristemehut voidaan saattaa markkinoille pakkauksissa, jotka soveltuvat elintarvikekäyttöön voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Jos tuotteet pakataan pulloihin, ne voidaan asettaa myyntiin kaikentyyppisillä sulkimilla varustettuna – mukaan lukien tuotantoalueella perinteisesti käytetyt metallilagalla varmistetut sienen muotoiset korkit.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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