C/2026/257

26.1.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/257)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Rubicone”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Rubicone”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva – Odjel za prehrambenu neovisnost i konjičke sportove

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđujemo da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe.

Ova je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 iz sljedećih razloga:

— ne uključuje izmjenu naziva ili upotrebe naziva ili kategorije jednog ili više proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla,

— ne dovodi u opasnost od poništavanja povezanosti sa zemljopisnim područjem na koju se upućuje u jedinstvenom dokumentu,

— ne uzrokuje dodatna ograničenja u trgovini proizvodom.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Uključivanje dviju novih sorti grožđa koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Rubicone” [*sic*] s oznakom sorte crnog grožđa

Opis

Uključivanje dviju novih sorti grožđa koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Rubicone” [*sic*] s oznakom sorte grožđa na etiketi. Riječ je o sortama Merlese N. i Merlot Khorus N.

Izmjena se odnosi na članak 2. specifikacije proizvoda.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Sorte vinove loze” jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Navođenje prinosa grožđa po hektaru za dvije nove sorte

Opis

Prinosi grožđa po hektaru (22 tone po hektaru) utvrđeni su za nove sorte Merlese N. i Merlot Khorus N.

Izmjena se odnosi na članak 4. specifikacije proizvoda:

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Maksimalni prinosi” jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena ambalaže vina sa ZOZP-om „Rubicone”

Opis

Riječ „staklen” izbrisana je u vezi s ambalažom u bocama kako bi se omogućila upotreba drugih ambalažnih materijala, osim stakla, koji se mogu upotrijebiti za izradu boca. To uključuje materijale koji se trenutačno smatraju održivijima od stakla jer se mogu reciklirati uz puno niže troškove energije, imaju mnogo manji utjecaj na emisije CO_2 povezane s proizvodnjom, lakše se njima rukuje, lakše se prevoze te se recikliraju na puno nižim temperaturama.

Izmjena se odnosi na članak 8. specifikacije proizvoda:

Izmjena se ne odnosi na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje podataka o kontrolnom tijelu

Opis

Nakon izmjena Uredbe (EU) br. 1308/2013 uvedenih stupanjem na snagu Uredbe (EU) 2024/1143, naziv i adresa tijela koja provjeravaju usklađenost s odredbama specifikacije proizvoda i njihove posebne zadaće više ne moraju biti navedeni u specifikaciji proizvoda.

Osim toga, člankom 40. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143 sada se od država članica zahtijeva da objave nazive i adrese nadležnih tijela, delegiranih tijela i fizičkih osoba iz članka 39. stavka 3. te uredbe za svaki proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla i te informacije ažuriraju.

Stoga je članak s upućivanjima na kontrolno tijelo izmijenjen, a sadržane informacije zamijenjene su upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda:

Izmjena se ne odnosi na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Uredničke izmjene specifikacije proizvoda koje ne utječu na sadržaj teksta

Opis

Uredničke izmjene koje ne utječu na sadržaj teksta unesene su u članke specifikacije proizvoda. Sastoje se od ažuriranja ili brisanja pravnih upućivanja.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Rubicone”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025.

1. **Naziv(i)**

„Rubicone”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino
4. Pjenušavo vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino
11. Djelomično fermentirani mošt

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Bianco (bijelo vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: ugodno intenzivan, s pretežno cvjetnim i/ili voćnim notama, koje variraju ovisno o upotrijebljenim sortama grožđa i okolišu uzgoja.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Bianco Vivace (bijelo živahno vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta.

Aroma

Miris: ugodno intenzivan, s cvjetnim i voćnima notama u raznim kombinacijama ovisno o upotrijebljenim sortama grožđa.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone" Bianco Frizzante (bijelo biser vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta.

Aroma

Miris: ugodno intenzivan, u osnovi sa svježim, cvjetnim i voćnim notama u raznim kombinacijama ovisno o upotrijebljenim sortama grožđa.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 13,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone" Bianco Spumante (bijelo pjenušavo vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta.

Aroma

Miris: sa svježim cvjetnim i voćnim notama koje mogu biti u kombinaciji s aromama korice kruha različitog intenziteta ovisno o trajanju odležavanja na talogu.

Okus

Okus: od brut nature do sladak, svjež, prema bogatom.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 12,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone" Rosso (crno vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Aroma

Miris: s voćnim notama različite zrelosti, katkad upotpunjenima cvjetnim (uglavnom ljubičice) i/ili začinjenim notama.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, blag i s pravom razinom kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosso Passito (crno vino od prosušenoga grožđa)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Aroma

Miris: s voćnim notama različite zrelosti, katkad popraćena cvjetnim i/ili začinskim notama.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, prepoznatljiv, uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosso Vivace (crno živahno vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Aroma

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama u različitim kombinacijama, ovisno o sortama grožđa i području uzgoja.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, blag i s pravom razinom kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosso Frizzante (crno biser vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Aroma

Miris: vinozan, sa svježim voćnim i cvjetnim notama.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, bogat i ugodno svjež.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosso Novello (crno novo vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: jarka rubin-crvena.

Aroma

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus

Okus: mekan, s idealnom količinom kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosato (ružičasto vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta i raznih tonova.

Aroma

Miris: prevladavaju voćne note.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, idealne mekoće i svježine, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosato Vivace (ružičasto živahno vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta i raznih tonova.

Aroma

Miris: prevladavaju voćne note.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, idealne mekoće i svježine, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosato Frizzante (ružičasto biser vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta i raznih tonova.

Aroma

Miris: s blagim cvjetnim notama uz izraženije voćne note.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, idealne mekoće i svježine, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 14,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosato Spumante (ružičasto pjenušavo vino)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta i raznih tonova.

Aroma

Miris: s cvjetnim i voćnim notama popraćenima natruhama kvasca ovisno o tome koliko je dugo vino odležalo na talogu.

Okus

Okus: od brut nature do sladak, svjež i bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 12,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone" s oznakom sorte bijeloga grožđa (uključujući vrste Frizzante, Spumante i Vivace)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Aroma

Miris: ugodno intenzivan, sa širokim rasponom cvjetnih i/ili voćnih nota različitog sastava i intenziteta ovisno o sorti grožđa i uvjetima uzgoja. U vrsti Spumante može biti i natruha kvasca ovisno o tome koliko je dugo vino odležalo na talogu. Vina s oznakom sorte grožđa Famoso, Moscato ili Malvasia mogu imati slabije ili jače izražene note muškata i ruže.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, različite svježine, bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 12,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” s oznakom sorte crnoga grožđa (uključujući vrste Frizzante i Vivace)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Aroma

Miris: s voćnim notama različite zrelosti, katkad popraćena cvjetnim i/ili začinskim notama.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, promjenjive mekoće i svježine ovisno o vrsti, bogat i pun.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosato s oznakom sorte grožđa u skladu s člankom 2. stavkom 4., uključujući vrste Vivace i Frizzante

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta i raznih tonova.

Aroma

Miris: s cvjetnim i voćnim notama popraćenima natruhama kvasca ovisno o tome koliko je dugo vino odležalo na talogu.

Okus

Okus: od brut nature do sladak, svjež i bogat.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 12,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Passito s oznakom jedne ili dviju sorti crnoga grožđa u skladu s člankom 2. stavkom 4

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: rubin-crvena različitog intenziteta.

Aroma

Miris: s voćnim notama različite zrelosti, katkad popraćena cvjetnim i/ili začinskim notama.

Okus

Okus: od suhog do slatkog, prepoznatljiv, uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Novello s oznakom sorte crnoga grožđa

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: jarka rubin-crvena različitog intenziteta, s natruhama crvene do ljubičaste ovisno o sorti grožđa.

Aroma

Miris: vinozan, s karakterističnim voćnim notama.

Okus

Okus: mekan, s idealnom količinom kiselosti.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost	—
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone” Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (crni djelomično fermentirani mošt)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: prilično tamna ljubičastocrvena.

Aroma

Miris: voćni, dobrog intenziteta.

Okus

Okus: sladak, skladan i uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	1
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Stvarna volumna alkoholna jakost mora biti iznad 1 % i činiti manje od 3/5 ukupne volumne alkoholne jakosti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (bijeli djelomično fermentirani mošt)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: od slamnatožute do zlatnožute različitog intenziteta.

Aroma

Miris: voćni i cvjetni.

Okus

Okus: sladak, skladan i uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	1
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Stvarna volumna alkoholna jakost mora biti iznad 1 % i činiti manje od 3/5 ukupne volumne alkoholne jakosti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Proizvod od vinove loze

„Rubicone" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (ružičasti djelomično fermentirani mošt)

Organoleptička svojstva

Izgled

Boja: ružičasta različitog intenziteta i raznih tonova.

Aroma

Miris: voćni i cvjetni.

Okus

Okus: sladak, skladan i uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	1
Najmanja ukupna kiselost	3,5
Jedinica u kojoj je izražena najmanja ukupna kiselost:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Stvarna volumna alkoholna jakost mora biti iznad 1 % i činiti manje od 3/5 ukupne volumne alkoholne jakosti.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

Pojačavanje – doslađivanje i sekundarna fermentacija

Vrsta enološkog postupka

Relevantna ograničenja u proizvodnji vina

Opis

Prirodna volumna alkoholna jakost vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Rubicone" može se povećati pojačavanjem unutar ograničenja i u skladu s postupcima utvrđenima u zakonodavstvu EU-a.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Bianco (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Rosso (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	208
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina/kategorija/sorta/vrsta

Rubicone Rosato (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	208
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Rosso Passito

Najveći prinos:

Najveći prinos:	130
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Pinot Grigio (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	160
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Malbo Gentile Passito

Najveći prinos:

Najveći prinos:	110
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Uva Longanesi Passito

Najveći prinos:

Najveći prinos:	115
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Sangiovese Passito

Najveći prinos:

Najveći prinos:	125
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Alicante (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	160
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Ancellotta (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	160
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Barbera (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Bombino Bianco (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Cabernet Franc (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Cabernet Sauvignon (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Canina Nera (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	208
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Centesimino (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	120
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Chardonnay (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Ciliegiolo (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Famoso (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Fortana (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	208
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Garganega (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Malvasia (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Manzoni Bianco (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Marzemino (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	200
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Merlot (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Montù (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Moscato Bianco (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Muller Thurgau (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Negretto (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Grechetto Gentile (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Pinot Bianco (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Pinot Nero (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Raboso (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Riesling (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Riesling Italico (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Sangiovese (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	200
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Sauvignon (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	192
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Syrah (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Trebbiano (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Uva Longanesi (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	184
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Verdicchio bianco (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Spumante)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	232
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Merleseh (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Rubicone Merlot Khorus (uključujući djelomično fermentirani mošt, Vivace, Frizzante i Novello)

Najveći prinos:

Najveći prinos:	176
Jedinica u kojoj je izražen najveći prinos:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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 (bijelo) – 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. **Sažeta definicija definiranog zemljopisnog područja**

Područje uzgoja grožđa za vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Rubicone" i djelomično fermentirani mošt obuhvaća cijelo administrativno područje pokrajina Forlì-Cesena, Ravenna i Rimini te općina Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano i Ozzano Emilia u pokrajini Bologna.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☑ drugim svojstvima

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

A) Pojedinosti o zemljopisnom području

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje ZOZP-a „Rubicone" otprilike se podudara s prijepornim granicama regije Romagna koje zapravo nikad nisu administrativno utvrđene, no omeđuju uglavnom homogeno područje u smislu geografskih, pedoloških i ljudskih čimbenika, koje je obilježeno zajedničkom poviješću odricanja i teškoća.

Razgraničeno područje ZOZP-a „Rubicone" obuhvaća tri geomorfološki različite zone: aluvijalnu ravnicu, podnožja i brežuljke, te dva načina uzgoja vinove loze koji se temelje na dva glavna povijesna modela, odnosno grčkoj i etruščanskoj metodi.

Apenini regije Romagna imaju zajedničko geološko podrijetlo iz tercijara i uglavnom se sastoje od vapnenačkih i glinenih formacija. Najkarakterističnija geološka formacija u Romagni zbog svoje je veličine laporasto-arenitni pojas promjenjive širine, a sastoji se od uzastopnih izmjeničnih slojeva turbidita i laporastog pješčenjaka. Tijekom mesinskog razdoblja, u kojem je Sredozemno more bilo odsječeno od Atlantskog oceana, nataložile su se evaporitne stijene (kreda, anhidrit i kamena sol), koje su u Romagni jasno vidljive u sadrenoj žili Vena del Gesso.

Nakon njih slijede uglavnom glinaste naslage iz pliocena, čiji krajolik obilježavaju tipični kanali u niskim dolinama.

Tlo u podnožju, koje je obično ravno, potječe iz kasnog kvartara i često je vrlo razvijeno i dekarbonizirano.

Zbog prirodne erozije i ljudskih intervencija taj je niz stijena prirodno stvorio više ili manje vapnenačka, glinasta i miješana tla te rezidualna tla raznolikog sastava na mjestima na kojima je došlo do ispiranja i kemijske erozije.

Ravnicu aluvijalnog podrijetla čine tla ilovaste do glinaste teksture s nizom prijelaznih mješavina koje su stanovnici Romagne uvijek znali uskladiti s idealnim usjevom.

Dakle, teren na području tog ZOZP-a iznimno je raznolik, ali prilično ujednačen unutar pojaseva promjenjive širine koji su paralelni s Apeninima i prilično slični u pokrajinama Bologna, Ravena, Forlì-Cesena i Rimini (manje laporasto-arenitnih tala).

Kad je riječ o klimi, vrijednosti Winklerova indeksa rastu od Apenina prema ravnici, a zatim padaju prema obali zbog ublažavajućeg učinka mora.

Temperatura i količina padalina ovise o nadmorskoj visini područja. Umjerena supkontinentalna klima brežuljkastog područja (glavno vinogradarsko područje) prelazi u hladnu umjerenu klimu na visokim brežuljcima, a prosječna godišnja temperatura pada s 12–14 °C na 8–10 °C, pa čak i niže u visokim Apeninima. U ravnici klima ima više kontinentalna obilježja s prosječnom godišnjom temperaturom od oko 14–16 °C, dovoljnom količinom vjetra i Winklerovim indeksom i do 2 400 stupanj-dana, a u zonama ostalih nadmorskih visina i na brežuljcima on doseže 1 800–2 200 stupanj-dana. Različite sorte grožđa koje se uzgajaju u Romagni u takvim uvjetima postižu optimalnu zrelost.

Godišnja količina padalina u rasponu je od 600 do 800 mm, najobilnija je u jesen te nešto manje u proljeće. Nestašicu vode ljeti ublažavaju visoka relativna vlažnost zraka, dostupnost površinske vode, dubina tla te veća količina padalina i njihova bolja raspoređenost na brežuljcima.

Zbog tih je pedoklimatskih čimbenika cijelo zemljopisno područje ZOZP-a „Rubicone” posebno pogodno za vinogradarstvo.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Važan plovni put kao što je rijeka Po i blizina mora privukli su mnoge civilizacije u Romagnu, a one su sa sobom donijele različite sorte grožđa i postupke uzgoja. Pripitomljavanje divlje vinove loze ovdje je nesumnjivo bilo važno postignuće te je i danas vidljivo na dvodomnoj vinovoj lozi u obalnim borovim šumama. Ipak, za pojavu kvalitetnog grožđa pogodnog za uzgoj u hladnim i vlažnim uvjetima poput onih u ravnicama Romagne ključna je bila genetska introgresija bliskoistočnih sorti u autohtoni materijal.

Zbog tih se okolišnih uvjeta vinova loza uzgajala na visokom drveću, podalje od hladnih slojeva u proljeće (kasni mraz) i zaštićena od vlage koja pogoduje nastanku gljivičnih bolesti. Međutim, na brežuljkastim područjima nove su sorte rasle u uvjetima sličnijima onima na njihovu području podrijetla, a mogle su se uzgajati tipičnom grčkom metodom u obliku vaze, koja se i danas može ponegdje naći.

Latinski autori spominju posebno plodnu vinovu lozu na područjima između Riminija i Faenze, no to ne znači da dobivena vina nisu bila kvalitetna s obzirom na ugled vina „Caesenas” i „Faventinum”. Nakon pada Rimskog Carstva vinogradarstvo Romagne održalo se zahvaljujući političkom kontinuitetu Istočnog Rimskog Carstva i ulozi samostana u razvoju tehnika za poboljšanje usjeva.

Osim vinograda u 15. stoljeću proširila se praksa mješovitog uzgoja „piantata”, koja je u 18. stoljeću doživjela vrhunac uvođenjem dijeljenja usjeva, što je omogućilo uzgoj na tri razine: na najvišoj razini bilo je visoko drveće koje je davalo plodove, lišće i drvnu građu, na srednjoj razini bile su mladice vinove loze i grozdovi grožđa, dok su na tlu bile uglavnom mahunarke ili drugi zeljasti usjevi koji ne zahtijevaju mnogo svjetla.

Važno je spomenuti da je Romagna doživjela dugo razdoblje gospodarskog i društvenog propadanja za vrijeme papinske vlasti (bila je papinski posjed od 1559. do 1796. i ponovno od 1815. do 1860.). To je propadanje utjecalo i na vinogradarstvo, i to toliko da su pokrajinska vijeća Središnjeg odbora za sorte grožđa do kraja 19. stoljeća izvješćivala o vrlo ozbiljnom stanju u vinogradarstvu uz mnoštvo sorti grožđa i nedostatak tehnologije.

Stanje se svakako nije poboljšalo nakon dolaska pepelnice, peronospore i filoksere iz Amerike. Nakon Prvog svjetskog rata započelo je restrukturiranje vinograda poharanih peronosporom uz znatno ograničenje broja sorti grožđa. Međutim, tek je 60-ih godina došlo do znatnijeg tehničkog i tehnološkog razvoja i poboljšanja vinogradarstva u Romagni. Slojevitost znanja i vještina iz drevne tradicije omogućila je postizanje dobre kvalitete vina tijekom 90-ih, a niz vrsta vina ispunjavao je najraznolikije potrebe potrošača.

B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini

Boja bijelih vina „Rubicone” u rasponu je od slamnatožute do zlatnožute, s odsjajima od raznih nijansi žute do svjetlozelene ili bakrene, recimo kod sorte Pinot Grigio. Za miris tih vina karakteristične su fine arome s nježnim cvjetnim notama bagrema i gloga te voćne note koje su obično odraz glavne sorte grožđa. Okus varira od suhog do slatkog, skladan je, dobro strukturiran, svjež i bogat.

Vina „Rubicone” Rosato ružičaste su boje različitog intenziteta, što u prvom redu ovisi o postupku proizvodnje vina. Okus je svjež i skladan te varira od suhog do slatkog uravnotežene kiselosti. Posebna pozornost skreće se na vrstu „Rubicone” Rosato Sangiovese, koja je povezana s lokalnom tradicijom prakse *salasso*, pri kojoj se djelomično uklanjanje soka u prošlosti upotrebljavalo za pojačavanje vina Sangiovese Rosso, a od uklonjenog mošta proizvodilo se ružičasto vino. Današnja tehnologija omogućuje bolje definiranje te vrste s cvjetnim aromama ljubičice ili notama tek dozrelog crvenog voća (npr. jagoda, malina, trešnja, ribiz).

Crna vina „Rubicone” imaju rubin-crvenu boju različitog intenziteta ovisno o sorti grožđa te tehnikama proizvodnje vina i maceracije; one utječu i na aromu voća različite zrelosti koja je katkad popraćena cvjetnim notama (uglavnom ljubičica, ali moguća je i ruža) i/ili začinjenim notama. Okus je u rasponu od suhog do slatkog, ugodno blag i s pravom razinom kiselosti.

Aroma i okus crnih vina Novello povezani su s posebnom tehnikom karbonske maceracije za proizvodnju vina iz grožđa, kojom se pojačavaju vinozni profil vina i tipične note sorte grožđa.

Vina „Rubicone” Passito imaju rubin-crvenu boju različitog intenziteta. Miris sadržava voćne note različite zrelosti, katkad upotpunjene cvjetnim i/ili začinjenim notama. Okus može biti u rasponu od suhog do slatkog, skladan je, dobre strukture i uravnotežene kiselosti.

Na kvalitativna svojstva tih vina uglavnom utječu pedoklimatska obilježja na području proizvodnje. Umjerena klima s dovoljnom količinom svježeg zraka, dobro drenirana tla u kojima je dostupno dovoljno vode te razlike između noćnih i dnevnih temperatura za vrijeme dozrijevanja grožđa osiguravaju optimalno dozrijevanje grozdova. Time se dobiva grožđe koje se uz dobar sadržaj šećera i kiselina odlikuje i drugim kvalitativnim i organoleptičkim svojstvima koja su specifična za svaku sortu i koja se odražavaju u vinima dobivenima od njih.

Za proizvodnju vina Passito važan je izbor metode sušenja. Grožđe se može sušiti na biljci ili u sušionicama (tradicionalni prostori za taj postupak). Duljina razdoblja sušenja mijenja se ovisno o svojstvima koje proizvođač vina upotrebom te tehnike želi istaknuti u krajnjem proizvodu.

Sušenju pomaže i izražena razlika između dnevne i noćne temperature, posebno u kasno ljeto/jesen, te vjetrovitost na području proizvodnje. Grozdovi rastresite strukture, tj. oni s velikim razmakom među bobicama, posebno su prikladni za sušenje te se odabiru u vinogradu u vrijeme berbe. Grožđe predviđeno za sušenje priprema se prije berbe grožđa namijenjenog drugim vrstama vina radi postizanja većeg sadržaja kiseline kao protuteže sadržaju šećera u dobivenom vinu.

C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B

Treba znati i da je Romagna, uz važnu vinogradarsku tradiciju, kolijevka modernog voćarstva. Budući da je uzgoj vinove loze manje zahtjevan od voćki, ona se uzgaja samo na manje plodnim tlima, točnije na obroncima i „tvrdim" tlima u ravnici.

Zbog toplinskoga gradijenta između brežuljaka i ravnica te veće vlažnosti u ravnicama poljoprivrednici u nizinama odabrali su kasne sorte vinove loze s većom otpornošću na plijesan, dok se rane sorte uzgajaju na većim nadmorskim visinama i sjevernim obroncima vinogradarskog područja Romagne.

U jesen je klima prilično hladna, pa je u prošlosti bilo potrebno sušiti grožđe radi poboljšanja sastava vina. Tako je nastala tehnika prosušivanja.

Osim toga, zahvaljujući prilično kasnoj berbi nakon koje je slijedila hladna jesen vina su zadržavala određenu količinu neprevrelog šećera tijekom zime, a u bocama su počela ponovno fermentirati u toplini ranog proljeća, dakle prirodno je nastajalo biser vino. Stanovnici Romagne zbog te su uobičajene prakse počeli cijeniti slatkasta i suha vina, bez obzira na to jesu li to mirna vina, biser vina ili pjenušava vina.

Ovisno o terenu, geografiji, tlu i klimi moguće je pronaći idealnu sinergiju okolišnih čimbenika i sorti grožđa kako bi se proizveli najbolji primjeri raznih vrsta vina sa ZOZP-om „Rubicone" i lokalnom tradicijom.

Kategorija proizvoda od vinove loze

4. Pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

A) Pojedinosti o zemljopisnom području

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje ZOZP-a „Rubicone" otprilike se podudara s prijepornim granicama regije Romagna koje zapravo nikad nisu administrativno utvrđene, no omeđuju uglavnom homogeno područje u smislu geografskih, pedoloških i ljudskih čimbenika, koje je obilježeno zajedničkom poviješću odricanja i teškoća.

Razgraničeno područje ZOZP-a „Rubicone" obuhvaća tri geomorfološki različite zone: aluvijalnu ravnicu, podnožja i brežuljke, te dva načina uzgoja vinove loze koji se temelje na dva glavna povijesna modela, odnosno grčkoj i etruščanskoj metodi.

Apenini regije Romagna imaju zajedničko geološko podrijetlo iz tercijara i uglavnom se sastoje od vapnenačkih i glinenih formacija. Najkarakterističnija geološka formacija u Romagni zbog svoje je veličine laporasto-arenitni pojas promjenjive širine, a sastoji se od uzastopnih izmjeničnih slojeva turbidita i laporastog pješčenjaka. Tijekom mesinskog razdoblja, u kojem je Sredozemno more bilo odsječeno od Atlantskog oceana, nataložile su se evaporitne stijene (kreda, anhidrit i kamena sol), koje su u Romagni jasno vidljive u sadrenoj žili Vena del Gesso.

Nakon njih slijede uglavnom glinaste naslage iz pliocena, čiji krajolik obilježavaju tipični kanali u niskim dolinama.

Tlo u podnožju, koje je obično ravno, potječe iz kasnog kvartara i često je vrlo razvijeno i dekarbonizirano.

Zbog prirodne erozije i ljudskih intervencija taj je niz stijena prirodno stvorio više ili manje vapnenačka, glinasta i miješana tla te rezidualna tla raznolikog sastava na mjestima na kojima je došlo do ispiranja i kemijske erozije.

Ravnicu aluvijalnog podrijetla čine tla ilovaste do glinaste teksture s nizom prijelaznih mješavina koje su stanovnici Romagne uvijek znali uskladiti s idealnim usjevom.

Dakle, teren na području tog ZOZP-a iznimno je raznolik, ali prilično ujednačen unutar pojaseva promjenjive širine koji su paralelni s Apeninima i prilično slični u pokrajinama Bologna, Ravena, Forlì-Cesena i Rimini (manje laporasto-arenitnih tala).

Kad je riječ o klimi, vrijednosti Winklerova indeksa rastu od Apenina prema ravnici, a zatim padaju prema obali zbog ublažavajućeg učinka mora.

Temperatura i količina padalina ovise o nadmorskoj visini područja. Umjerena supkontinentalna klima brežuljkastog područja (glavno vinogradarsko područje) prelazi u hladnu umjerenu klimu na visokim brežuljcima, a prosječna godišnja temperatura pada s 12–14 °C na 8–10 °C, pa čak i niže u visokim Apeninima. U ravnici klima ima više kontinentalna obilježja s prosječnom godišnjom temperaturom od oko 14–16 °C, dovoljnom količinom vjetra i Winklerovim indeksom i do 2 400 stupanj-dana, a u zonama ostalih nadmorskih visina i na brežuljcima on doseže 1 800–2 200 stupanj-dana. Različite sorte grožđa koje se uzgajaju u Romagni u takvim uvjetima postižu optimalnu zrelost.

Godišnja količina padalina u rasponu je od 600 do 800 mm, najobilnija je u jesen te nešto manje u proljeće. Nestašicu vode ljeti ublažavaju visoka relativna vlažnost zraka, dostupnost površinske vode, dubina tla te veća količina padalina i njihova bolja raspoređenost na brežuljcima.

Zbog tih je pedoklimatskih čimbenika cijelo zemljopisno područje ZOZP-a „Rubicone” posebno pogodno za vinogradarstvo.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Važan plovni put kao što je rijeka Po i blizina mora privukli su mnoge civilizacije u Romagnu, a one su sa sobom donijele različite sorte grožđa i postupke uzgoja. Pripitomljavanje divlje vinove loze ovdje je nesumnjivo bilo važno postignuće te je i danas vidljivo na dvodomnoj vinovoj lozi u obalnim borovim šumama. Ipak, za pojavu kvalitetnog grožđa pogodnog za uzgoj u hladnim i vlažnim uvjetima poput onih u ravnicama Romagne ključna je bila genetska introgresija bliskoistočnih sorti u autohtoni materijal.

Zbog tih se okolišnih uvjeta vinova loza uzgajala na visokom drveću, podalje od hladnih slojeva u proljeće (kasni mraz) i zaštićena od vlage koja pogoduje nastanku gljivičnih bolesti. Međutim, na brežuljkastim područjima nove su sorte rasle u uvjetima sličnijima onima na njihovu području podrijetla, a mogle su se uzgajati tipičnom grčkom metodom u obliku vaze, koja se i danas može ponegdje naći.

Latinski autori spominju posebno plodnu vinovu lozu na područjima između Riminija i Faenze, no to ne znači da dobivena vina nisu bila kvalitetna s obzirom na ugled vina „Caesenas” i „Faventinum”. Nakon pada Rimskog Carstva vinogradarstvo Romagne održalo se zahvaljujući političkom kontinuitetu Istočnog Rimskog Carstva i ulozi samostana u razvoju tehnika za poboljšanje usjeva.

Osim vinograda u 15. stoljeću proširila se praksa mješovitog uzgoja „piantata”, koja je u 18. stoljeću doživjela vrhunac uvođenjem dijeljenja usjeva, što je omogućilo uzgoj na tri razine: na najvišoj razini bilo je visoko drveće koje je davalo plodove, lišće i drvnu građu, na srednjoj razini bile su mladice vinove loze i grozdovi grožđa, dok su na tlu bile uglavnom mahunarke ili drugi zeljasti usjevi koji ne zahtijevaju mnogo svjetla.

Važno je spomenuti da je Romagna doživjela dugo razdoblje gospodarskog i društvenog propadanja za vrijeme papinske vlasti (bila je papinski posjed od 1559. do 1796. i ponovno od 1815. do 1860.). To je propadanje utjecalo i na vinogradarstvo, i to toliko da su pokrajinska vijeća Središnjeg odbora za sorte grožđa do kraja 19. stoljeća izvješćivala o vrlo ozbiljnom stanju u vinogradarstvu uz mnoštvo sorti grožđa i nedostatak tehnologije.

Stanje se svakako nije poboljšalo nakon dolaska pepelnice, peronospore i filoksere iz Amerike. Nakon Prvog svjetskog rata započelo je restrukturiranje vinograda poharanih peronosporom uz znatno ograničenje broja sorti grožđa. Međutim, tek je 60-ih godina došlo do znatnijeg tehničkog i tehnološkog razvoja i poboljšanja vinogradarstva u Romagni. Slojevitost znanja i vještina iz drevne tradicije omogućila je postizanje dobre kvalitete vina tijekom 90-ih, a niz vrsta vina ispunjavao je najraznolikije potrebe potrošača.

(B) Informacije o posebnoj kvaliteti proizvoda koja se može pripisati zemljopisnom podrijetlu

Proizvodnja pjenušavih vina i biser vina temelji se na dugogodišnjoj tradiciji, koja je u zadnje vrijeme nadopunjena novim tehničkim i tehnološkim dostignućima. Izuzetna pažnja koja se posvećuje uzgoju, berbi i proizvodnji vina omogućuje dobivanje svježih i čistih baznih vina od kojih dobro vođenom sekundarnom fermentacijom nastaju posebno fina i elegantna pjenušava vina i biser vina.

Kvaliteta pjenušavih vina, biser vina i djelomično fermentiranog mošta blisko je povezana s kombiniranjem sorti čiji plodovi imaju tehnološki pogodna svojstva za proizvodnju tih vrsta vina. Osim toga, povećanju kvalitete krajnjeg proizvoda uvelike je pridonio razvoj metoda za proizvodnju biser vina i pjenušavog vina poboljšanjem tradicionalnih metoda (u boci) i/ili upotrebom najsuvremenije opreme.

Isto vrijedi i za djelomično fermentirani mošt, bijeli, crni ili ružičasti, koji se proizvodi metodom Charmat (ili Martinotti) kako bi konačni proizvod dobio svježinu u kombinaciji s umjerenom alkoholnom jakosti.

Kvalitativna svojstva tih kategorija proizvoda od vinove loze proizlaze iz međudjelovanja okolišnih obilježja (umjerena, vjetrovita klima s povoljnim temperaturnim varijacijama i tlo), tehnoloških kvaliteta sorti vinove loze te vještina vinogradara pri odabiru tehnika uzgoja i proizvodnje vina.

Ukratko, riječ je o konceptu „teroara”, u kojem proizvod odražava uzročnu povezanost sa zemljopisnim podrijetlom.

C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B

Treba znati i da je Romagna, uz važnu vinogradarsku tradiciju, kolijevka modernog voćarstva. Budući da je uzgoj vinove loze manje zahtjevan od voćki, ona se uzgaja samo na manje plodnim tlima, točnije na obroncima i „tvrdim” tlima u ravnici.

Zbog toplinskoga gradijenta između brežuljaka i ravnica te veće vlažnosti u ravnicama poljoprivrednici u nizinama odabrali su kasne sorte vinove loze s većom otpornošću na plijesan, dok se rane sorte uzgajaju na većim nadmorskim visinama i sjevernim obroncima vinogradarskog područja Romagne.

U jesen je klima prilično hladna, pa je u prošlosti bilo potrebno sušiti grožđe radi poboljšanja sastava vina. Tako je nastala tehnika prosušivanja.

Osim toga, zahvaljujući prilično kasnoj berbi nakon koje je slijedila hladna jesen vina su zadržavala određenu količinu neprevrelog šećera tijekom zime, a u bocama su počela ponovno fermentirati u toplini ranog proljeća, dakle prirodno je nastajalo biser vino. Stanovnici Romagne zbog te su uobičajene prakse počeli cijeniti slatkasta i suha vina, bez obzira na to jesu li to mirna vina, biser vina ili pjenušava vina.

Ovisno o terenu, geografiji, tlu i klimi moguće je pronaći idealnu sinergiju okolišnih čimbenika i sorti grožđa kako bi se proizveli najbolji primjeri raznih vrsta vina sa ZOZP-om „Rubicone” i lokalnom tradicijom.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

A) Pojedinosti o zemljopisnom području

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje ZOZP-a „Rubicone” otprilike se podudara s prijepornim granicama regije Romagna koje zapravo nikad nisu administrativno utvrđene, no omeđuju uglavnom homogeno područje u smislu geografskih, pedoloških i ljudskih čimbenika, koje je obilježeno zajedničkom poviješću odricanja i teškoća.

Razgraničeno područje ZOZP-a „Rubicone” obuhvaća tri geomorfološki različite zone: aluvijalnu ravnicu, podnožja i brežuljke, te dva načina uzgoja vinove loze koji se temelje na dva glavna povijesna modela, odnosno grčkoj i etruščanskoj metodi.

Apenini regije Romagna imaju zajedničko geološko podrijetlo iz tercijara i uglavnom se sastoje od vapnenačkih i glinenih formacija. Najkarakterističnija geološka formacija u Romagni zbog svoje je veličine laporasto-arenitni pojas promjenjive širine, a sastoji se od uzastopnih izmjeničnih slojeva turbidita i laporastog pješčenjaka. Tijekom mesinskog razdoblja, u kojem je Sredozemno more bilo odsječeno od Atlantskog oceana, nataložile su se evaporitne stijene (kreda, anhidrit i kamena sol), koje su u Romagni jasno vidljive u sadrenoj žili Vena del Gesso.

Nakon njih slijede uglavnom glinaste naslage iz pliocena, čiji krajolik obilježavaju tipični kanali u niskim dolinama.

Tlo u podnožju, koje je obično ravno, potječe iz kasnog kvartara i često je vrlo razvijeno i dekarbonizirano.

Zbog prirodne erozije i ljudskih intervencija taj je niz stijena prirodno stvorio više ili manje vapnenačka, glinasta i miješana tla te rezidualna tla raznolikog sastava na mjestima na kojima je došlo do ispiranja i kemijske erozije.

Ravnicu aluvijalnog podrijetla čine tla ilovaste do glinaste teksture s nizom prijelaznih mješavina koje su stanovnici Romagne uvijek znali uskladiti s idealnim usjevom.

Dakle, teren na području tog ZOZP-a iznimno je raznolik, ali prilično ujednačen unutar pojaseva promjenjive širine koji su paralelni s Apeninima i prilično slični u pokrajinama Bologna, Ravena, Forlì-Cesena i Rimini (manje laporasto-arenitnih tala).

Kad je riječ o klimi, vrijednosti Winklerova indeksa rastu od Apenina prema ravnici, a zatim padaju prema obali zbog ublažavajućeg učinka mora.

Temperatura i količina padalina ovise o nadmorskoj visini područja. Umjerena supkontinentalna klima brežuljkastog područja (glavno vinogradarsko područje) prelazi u hladnu umjerenu klimu na visokim brežuljcima, a prosječna godišnja temperatura pada s 12–14 °C na 8–10 °C, pa čak i niže u visokim Apeninima. U ravnici klima ima više kontinentalna obilježja s prosječnom godišnjom temperaturom od oko 14–16 °C, dovoljnom količinom vjetra i Winklerovim indeksom i do 2 400 stupanj-dana, a u zonama ostalih nadmorskih visina i na brežuljcima on doseže 1 800–2 200 stupanj-dana. Različite sorte grožđa koje se uzgajaju u Romagni u takvim uvjetima postižu optimalnu zrelost.

Godišnja količina padalina u rasponu je od 600 do 800 mm, najobilnija je u jesen te nešto manje u proljeće. Nestašicu vode ljeti ublažavaju visoka relativna vlažnost zraka, dostupnost površinske vode, dubina tla te veća količina padalina i njihova bolja raspoređenost na brežuljcima.

Zbog tih je pedoklimatskih čimbenika cijelo zemljopisno područje ZOZP-a „Rubicone” posebno pogodno za vinogradarstvo.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Važan plovni put kao što je rijeka Po i blizina mora privukli su mnoge civilizacije u Romagnu, a one su sa sobom donijele različite sorte grožđa i postupke uzgoja. Pripitomljavanje divlje vinove loze ovdje je nesumnjivo bilo važno postignuće te je i danas vidljivo na dvodomnoj vinovoj lozi u obalnim borovim šumama. Ipak, za pojavu kvalitetnog grožđa pogodnog za uzgoj u hladnim i vlažnim uvjetima poput onih u ravnicama Romagne ključna je bila genetska introgresija bliskoistočnih sorti u autohtoni materijal.

Zbog tih se okolišnih uvjeta vinova loza uzgajala na visokom drveću, podalje od hladnih slojeva u proljeće (kasni mraz) i zaštićena od vlage koja pogoduje nastanku gljivičnih bolesti. Međutim, na brežuljkastim područjima nove su sorte rasle u uvjetima sličnijima onima na njihovu području podrijetla, a mogle su se uzgajati tipičnom grčkom metodom u obliku vaze, koja se i danas može ponegdje naći.

Latinski autori spominju posebno plodnu vinovu lozu na područjima između Riminija i Faenze, no to ne znači da dobivena vina nisu bila kvalitetna s obzirom na ugled vina „Caesenas" i „Faventinum". Nakon pada Rimskog Carstva vinogradarstvo Romagne održalo se zahvaljujući političkom kontinuitetu Istočnog Rimskog Carstva i ulozi samostana u razvoju tehnika za poboljšanje usjeva.

Osim vinograda u 15. stoljeću proširila se praksa mješovitog uzgoja „piantata", koja je u 18. stoljeću doživjela vrhunac uvođenjem dijeljenja usjeva, što je omogućilo uzgoj na tri razine: na najvišoj razini bilo je visoko drveće koje je davalo plodove, lišće i drvnu građu, na srednjoj razini bile su mladice vinove loze i grozdovi grožđa, dok su na tlu bile uglavnom mahunarke ili drugi zeljasti usjevi koji ne zahtijevaju mnogo svjetla.

Važno je spomenuti da je Romagna doživjela dugo razdoblje gospodarskog i društvenog propadanja za vrijeme papinske vlasti (bila je papinski posjed od 1559. do 1796. i ponovno od 1815. do 1860.). To je propadanje utjecalo i na vinogradarstvo, i to toliko da su pokrajinska vijeća Središnjeg odbora za sorte grožđa do kraja 19. stoljeća izvješćivala o vrlo ozbiljnom stanju u vinogradarstvu uz mnoštvo sorti grožđa i nedostatak tehnologije.

Stanje se svakako nije poboljšalo nakon dolaska pepelnice, peronospore i filoksere iz Amerike. Nakon Prvog svjetskog rata započelo je restrukturiranje vinograda poharanih peronosporom uz znatno ograničenje broja sorti grožđa. Međutim, tek je 60-ih godina došlo do znatnijeg tehničkog i tehnološkog razvoja i poboljšanja vinogradarstva u Romagni. Slojevitost znanja i vještina iz drevne tradicije omogućila je postizanje dobre kvalitete vina tijekom 90-ih, a niz vrsta vina ispunjavao je najraznolikije potrebe potrošača.

(B) Informacije o posebnoj kvaliteti proizvoda koja se može pripisati zemljopisnom podrijetlu

Proizvodnja pjenušavih vina i biser vina temelji se na dugogodišnjoj tradiciji, koja je u zadnje vrijeme nadopunjena novim tehničkim i tehnološkim dostignućima. Izuzetna pažnja koja se posvećuje uzgoju, berbi i proizvodnji vina omogućuje dobivanje svježih i čistih baznih vina od kojih dobro vođenom sekundarnom fermentacijom nastaju posebno fina i elegantna pjenušava vina i biser vina.

Kvaliteta pjenušavih vina, biser vina i djelomično fermentiranog mošta blisko je povezana s kombiniranjem sorti čiji plodovi imaju tehnološki pogodna svojstva za proizvodnju tih vrsta vina. Osim toga, povećanju kvalitete krajnjeg proizvoda uvelike je pridonio razvoj metoda za proizvodnju biser vina i pjenušavog vina poboljšanjem tradicionalnih metoda (u boci) i/ili upotrebom najsuvremenije opreme.

Isto vrijedi i za djelomično fermentirani mošt, bijeli, crni ili ružičasti, koji se proizvodi metodom Charmat (ili Martinotti) kako bi konačni proizvod dobio svježinu u kombinaciji s umjerenom alkoholnom jakosti.

Kvalitativna svojstva tih kategorija proizvoda od vinove loze proizlaze iz međudjelovanja okolišnih obilježja (umjerena, vjetrovita klima s povoljnim temperaturnim varijacijama i tlo), tehnoloških kvaliteta sorti vinove loze te vještina vinogradara pri odabiru tehnika uzgoja i proizvodnje vina.

Ukratko, riječ je o konceptu „teroara”, u kojem proizvod odražava uzročnu povezanost sa zemljopisnim podrijetlom.

C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B

Treba znati i da je Romagna, uz važnu vinogradarsku tradiciju, kolijevka modernog voćarstva. Budući da je uzgoj vinove loze manje zahtjevan od voćki, ona se uzgaja samo na manje plodnim tlima, točnije na obroncima i „tvrdim” tlima u ravnici.

Zbog toplinskoga gradijenta između brežuljaka i ravnica te veće vlažnosti u ravnicama poljoprivrednici u nizinama odabrali su kasne sorte vinove loze s većom otpornošću na plijesan, dok se rane sorte uzgajaju na većim nadmorskim visinama i sjevernim obroncima vinogradarskog područja Romagne.

U jesen je klima prilično hladna, pa je u prošlosti bilo potrebno sušiti grožđe radi poboljšanja sastava vina. Tako je nastala tehnika prosušivanja.

Osim toga, zahvaljujući prilično kasnoj berbi nakon koje je slijedila hladna jesen vina su zadržavala određenu količinu neprevrelog šećera tijekom zime, a u bocama su počela ponovno fermentirati u toplini ranog proljeća, dakle prirodno je nastajalo biser vino. Stanovnici Romagne zbog te su uobičajene prakse počeli cijeniti slatkasta i suha vina, bez obzira na to jesu li to mirna vina, biser vina ili pjenušava vina.

Ovisno o terenu, geografiji, tlu i klimi moguće je pronaći idealnu sinergiju okolišnih čimbenika i sorti grožđa kako bi se proizveli najbolji primjeri raznih vrsta vina sa ZOZP-om „Rubicone” i lokalnom tradicijom.

Kategorija proizvoda od vinove loze

8. Biser vino

Sažetak povezanosti

A) Pojedinosti o zemljopisnom području

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje ZOZP-a „Rubicone” otprilike se podudara s prijepornim granicama regije Romagna koje zapravo nikad nisu administrativno utvrđene, no omeđuju uglavnom homogeno područje u smislu geografskih, pedoloških i ljudskih čimbenika, koje je obilježeno zajedničkom poviješću odricanja i teškoća.

Razgraničeno područje ZOZP-a „Rubicone” obuhvaća tri geomorfološki različite zone: aluvijalnu ravnicu, podnožja i brežuljke, te dva načina uzgoja vinove loze koji se temelje na dva glavna povijesna modela, odnosno grčkoj i etruščanskoj metodi.

Apenini regije Romagna imaju zajedničko geološko podrijetlo iz tercijara i uglavnom se sastoje od vapnenačkih i glinenih formacija. Najkarakterističnija geološka formacija u Romagni zbog svoje je veličine laporasto-arenitni pojas promjenjive širine, a sastoji se od uzastopnih izmjeničnih slojeva turbidita i laporastog pješčenjaka. Tijekom mesinskog razdoblja, u kojem je Sredozemno more bilo odsječeno od Atlantskog oceana, nataložile su se evaporitne stijene (kreda, anhidrit i kamena sol), koje su u Romagni jasno vidljive u sadrenoj žili Vena del Gesso.

Nakon njih slijede uglavnom glinaste naslage iz pliocena, čiji krajolik obilježavaju tipični kanali u niskim dolinama.

Tlo u podnožju, koje je obično ravno, potječe iz kasnog kvartara i često je vrlo razvijeno i dekarbonizirano.

Zbog prirodne erozije i ljudskih intervencija taj je niz stijena prirodno stvorio više ili manje vapnenačka, glinasta i miješana tla te rezidualna tla raznolikog sastava na mjestima na kojima je došlo do ispiranja i kemijske erozije.

Ravnicu aluvijalnog podrijetla čine tla ilovaste do glinaste teksture s nizom prijelaznih mješavina koje su stanovnici Romagne uvijek znali uskladiti s idealnim usjevom.

Dakle, teren na području tog ZOZP-a iznimno je raznolik, ali prilično ujednačen unutar pojaseva promjenjive širine koji su paralelni s Apeninima i prilično slični u pokrajinama Bologna, Ravena, Forlì-Cesena i Rimini (manje laporasto-arenitnih tala).

Kad je riječ o klimi, vrijednosti Winklerova indeksa rastu od Apenina prema ravnici, a zatim padaju prema obali zbog ublažavajućeg učinka mora.

Temperatura i količina padalina ovise o nadmorskoj visini područja. Umjerena supkontinentalna klima brežuljkastog područja (glavno vinogradarsko područje) prelazi u hladnu umjerenu klimu na visokim brežuljcima, a prosječna godišnja temperatura pada s 12–14 °C na 8–10 °C, pa čak i niže u visokim Apeninima. U ravnici klima ima više kontinentalna obilježja s prosječnom godišnjom temperaturom od oko 14–16 °C, dovoljnom količinom vjetra i Winklerovim indeksom i do 2 400 stupanj-dana, a u zonama ostalih nadmorskih visina i na brežuljcima on doseže 1 800–2 200 stupanj-dana. Različite sorte grožđa koje se uzgajaju u Romagni u takvim uvjetima postižu optimalnu zrelost.

Godišnja količina padalina u rasponu je od 600 do 800 mm, najobilnija je u jesen te nešto manje u proljeće. Nestašicu vode ljeti ublažavaju visoka relativna vlažnost zraka, dostupnost površinske vode, dubina tla te veća količina padalina i njihova bolja raspoređenost na brežuljcima.

Zbog tih je pedoklimatskih čimbenika cijelo zemljopisno područje ZOZP-a „Rubicone” posebno pogodno za vinogradarstvo.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Važan plovni put kao što je rijeka Po i blizina mora privukli su mnoge civilizacije u Romagnu, a one su sa sobom donijele različite sorte grožđa i postupke uzgoja. Pripitomljavanje divlje vinove loze ovdje je nesumnjivo bilo važno postignuće te je i danas vidljivo na dvodomnoj vinovoj lozi u obalnim borovim šumama. Ipak, za pojavu kvalitetnog grožđa pogodnog za uzgoj u hladnim i vlažnim uvjetima poput onih u ravnicama Romagne ključna je bila genetska introgresija bliskoistočnih sorti u autohtoni materijal.

Zbog tih se okolišnih uvjeta vinova loza uzgajala na visokom drveću, podalje od hladnih slojeva u proljeće (kasni mraz) i zaštićena od vlage koja pogoduje nastanku gljivičnih bolesti. Međutim, na brežuljkastim područjima nove su sorte rasle u uvjetima sličnijima onima na njihovu području podrijetla, a mogle su se uzgajati tipičnom grčkom metodom u obliku vaze, koja se i danas može ponegdje naći.

Latinski autori spominju posebno plodnu vinovu lozu na područjima između Riminija i Faenze, no to ne znači da dobivena vina nisu bila kvalitetna s obzirom na ugled vina „Caesenas” i „Faventinum”. Nakon pada Rimskog Carstva vinogradarstvo Romagne održalo se zahvaljujući političkom kontinuitetu Istočnog Rimskog Carstva i ulozi samostana u razvoju tehnika za poboljšanje usjeva.

Osim vinograda u 15. stoljeću proširila se praksa mješovitog uzgoja „piantata”, koja je u 18. stoljeću doživjela vrhunac uvođenjem dijeljenja usjeva, što je omogućilo uzgoj na tri razine: na najvišoj razini bilo je visoko drveće koje je davalo plodove, lišće i drvnu građu, na srednjoj razini bile su mladice vinove loze i grozdovi grožđa, dok su na tlu bile uglavnom mahunarke ili drugi zeljasti usjevi koji ne zahtijevaju mnogo svjetla.

Važno je spomenuti da je Romagna doživjela dugo razdoblje gospodarskog i društvenog propadanja za vrijeme papinske vlasti (bila je papinski posjed od 1559. do 1796. i ponovno od 1815. do 1860.). To je propadanje utjecalo i na vinogradarstvo, i to toliko da su pokrajinska vijeća Središnjeg odbora za sorte grožđa do kraja 19. stoljeća izvješćivala o vrlo ozbiljnom stanju u vinogradarstvu uz mnoštvo sorti grožđa i nedostatak tehnologije.

Stanje se svakako nije poboljšalo nakon dolaska pepelnice, peronospore i filoksere iz Amerike. Nakon Prvog svjetskog rata započelo je restrukturiranje vinograda poharanih peronosporom uz znatno ograničenje broja sorti grožđa. Međutim, tek je 60-ih godina došlo do znatnijeg tehničkog i tehnološkog razvoja i poboljšanja vinogradarstva u Romagni. Slojevitost znanja i vještina iz drevne tradicije omogućila je postizanje dobre kvalitete vina tijekom 90-ih, a niz vrsta vina ispunjavao je najraznolikije potrebe potrošača.

(B) Informacije o posebnoj kvaliteti proizvoda koja se može pripisati zemljopisnom podrijetlu

Proizvodnja pjenušavih vina i biser vina temelji se na dugogodišnjoj tradiciji, koja je u zadnje vrijeme nadopunjena novim tehničkim i tehnološkim dostignućima. Izuzetna pažnja koja se posvećuje uzgoju, berbi i proizvodnji vina omogućuje dobivanje svježih i čistih baznih vina od kojih dobro vođenom sekundarnom fermentacijom nastaju posebno fina i elegantna pjenušava vina i biser vina.

Kvaliteta pjenušavih vina, biser vina i djelomično fermentiranog mošta blisko je povezana s kombiniranjem sorti čiji plodovi imaju tehnološki pogodna svojstva za proizvodnju tih vrsta vina. Osim toga, povećanju kvalitete krajnjeg proizvoda uvelike je pridonio razvoj metoda za proizvodnju biser vina i pjenušavog vina poboljšanjem tradicionalnih metoda (u boci) i/ili upotrebom najsuvremenije opreme.

Isto vrijedi i za djelomično fermentirani mošt, bijeli, crni ili ružičasti, koji se proizvodi metodom Charmat (ili Martinotti) kako bi konačni proizvod dobio svježinu u kombinaciji s umjerenom alkoholnom jakosti.

Kvalitativna svojstva tih kategorija proizvoda od vinove loze proizlaze iz međudjelovanja okolišnih obilježja (umjerena, vjetrovita klima s povoljnim temperaturnim varijacijama i tlo), tehnoloških kvaliteta sorti vinove loze te vještina vinogradara pri odabiru tehnika uzgoja i proizvodnje vina.

Ukratko, riječ je o konceptu „teroara”, u kojem proizvod odražava uzročnu povezanost sa zemljopisnim podrijetlom.

C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B

Treba znati i da je Romagna, uz važnu vinogradarsku tradiciju, kolijevka modernog voćarstva. Budući da je uzgoj vinove loze manje zahtjevan od voćki, ona se uzgaja samo na manje plodnim tlima, točnije na obroncima i „tvrdim” tlima u ravnici.

Zbog toplinskoga gradijenta između brežuljaka i ravnica te veće vlažnosti u ravnicama poljoprivrednici u nizinama odabrali su kasne sorte vinove loze s većom otpornošću na plijesan, dok se rane sorte uzgajaju na većim nadmorskim visinama i sjevernim obroncima vinogradarskog područja Romagne.

U jesen je klima prilično hladna, pa je u prošlosti bilo potrebno sušiti grožđe radi poboljšanja sastava vina. Tako je nastala tehnika prosušivanja.

Osim toga, zahvaljujući prilično kasnoj berbi nakon koje je slijedila hladna jesen vina su zadržavala određenu količinu neprevrelog šećera tijekom zime, a u bocama su počela ponovno fermentirati u toplini ranog proljeća, dakle prirodno je nastajalo biser vino. Stanovnici Romagne zbog te su uobičajene prakse počeli cijeniti slatkasta i suha vina, bez obzira na to jesu li to mirna vina, biser vina ili pjenušava vina.

Ovisno o terenu, geografiji, tlu i klimi moguće je pronaći idealnu sinergiju okolišnih čimbenika i sorti grožđa kako bi se proizveli najbolji primjeri raznih vrsta vina sa ZOZP-om „Rubicone” i lokalnom tradicijom.

Kategorija proizvoda od vinove loze

11. Djelomično fermentirani mošt

Sažetak povezanosti

A) Pojedinosti o zemljopisnom području

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje ZOZP-a „Rubicone” otprilike se podudara s prijepornim granicama regije Romagna koje zapravo nikad nisu administrativno utvrđene, no omeđuju uglavnom homogeno područje u smislu geografskih, pedoloških i ljudskih čimbenika, koje je obilježeno zajedničkom poviješću odricanja i teškoća.

Razgraničeno područje ZOZP-a „Rubicone” obuhvaća tri geomorfološki različite zone: aluvijalnu ravnicu, podnožja i brežuljke, te dva načina uzgoja vinove loze koji se temelje na dva glavna povijesna modela, odnosno grčkoj i etruščanskoj metodi.

Apenini regije Romagna imaju zajedničko geološko podrijetlo iz tercijara i uglavnom se sastoje od vapnenačkih i glinenih formacija. Najkarakterističnija geološka formacija u Romagni zbog svoje je veličine laporasto-arenitni pojas promjenjive širine, a sastoji se od uzastopnih izmjeničnih slojeva turbidita i laporastog pješčenjaka. Tijekom mesinskog razdoblja, u kojem je Sredozemno more bilo odsječeno od Atlantskog oceana, nataložile su se evaporitne stijene (kreda, anhidrit i kamena sol), koje su u Romagni jasno vidljive u sadrenoj žili Vena del Gesso.

Nakon njih slijede uglavnom glinaste naslage iz pliocena, čiji krajolik obilježavaju tipični kanali u niskim dolinama.

Tlo u podnožju, koje je obično ravno, potječe iz kasnog kvartara i često je vrlo razvijeno i dekarbonizirano.

Zbog prirodne erozije i ljudskih intervencija taj je niz stijena prirodno stvorio više ili manje vapnenačka, glinasta i miješana tla te rezidualna tla raznolikog sastava na mjestima na kojima je došlo do ispiranja i kemijske erozije.

Ravnicu aluvijalnog podrijetla čine tla ilovaste do glinaste teksture s nizom prijelaznih mješavina koje su stanovnici Romagne uvijek znali uskladiti s idealnim usjevom.

Dakle, teren na području tog ZOZP-a iznimno je raznolik, ali prilično ujednačen unutar pojaseva promjenjive širine koji su paralelni s Apeninima i prilično slični u pokrajinama Bologna, Ravena, Forlì-Cesena i Rimini (manje laporasto-arenitnih tala).

Kad je riječ o klimi, vrijednosti Winklerova indeksa rastu od Apenina prema ravnici, a zatim padaju prema obali zbog ublažavajućeg učinka mora.

Temperatura i količina padalina ovise o nadmorskoj visini područja. Umjerena supkontinentalna klima brežuljkastog područja (glavno vinogradarsko područje) prelazi u hladnu umjerenu klimu na visokim brežuljcima, a prosječna godišnja temperatura pada s 12–14 °C na 8–10 °C, pa čak i niže u visokim Apeninima. U ravnici klima ima više kontinentalna obilježja s prosječnom godišnjom temperaturom od oko 14–16 °C, dovoljnom količinom vjetra i Winklerovim indeksom i do 2 400 stupanj-dana, a u zonama ostalih nadmorskih visina i na brežuljcima on doseže 1 800–2 200 stupanj-dana. Različite sorte grožđa koje se uzgajaju u Romagni u takvim uvjetima postižu optimalnu zrelost.

Godišnja količina padalina u rasponu je od 600 do 800 mm, najobilnija je u jesen te nešto manje u proljeće. Nestašicu vode ljeti ublažavaju visoka relativna vlažnost zraka, dostupnost površinske vode, dubina tla te veća količina padalina i njihova bolja raspoređenost na brežuljcima.

Zbog tih je pedoklimatskih čimbenika cijelo zemljopisno područje ZOZP-a „Rubicone” posebno pogodno za vinogradarstvo.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Važan plovni put kao što je rijeka Po i blizina mora privukli su mnoge civilizacije u Romagnu, a one su sa sobom donijele različite sorte grožđa i postupke uzgoja. Pripitomljavanje divlje vinove loze ovdje je nesumnjivo bilo važno postignuće te je i danas vidljivo na dvodomnoj vinovoj lozi u obalnim borovim šumama. Ipak, za pojavu kvalitetnog grožđa pogodnog za uzgoj u hladnim i vlažnim uvjetima poput onih u ravnicama Romagne ključna je bila genetska introgresija bliskoistočnih sorti u autohtoni materijal.

Zbog tih se okolišnih uvjeta vinova loza uzgajala na visokom drveću, podalje od hladnih slojeva u proljeće (kasni mraz) i zaštićena od vlage koja pogoduje nastanku gljivičnih bolesti. Međutim, na brežuljkastim područjima nove su sorte rasle u uvjetima sličnijima onima na njihovu području podrijetla, a mogle su se uzgajati tipičnom grčkom metodom u obliku vaze, koja se i danas može ponegdje naći.

Latinski autori spominju posebno plodnu vinovu lozu na područjima između Riminija i Faenze, no to ne znači da dobivena vina nisu bila kvalitetna s obzirom na ugled vina „Caesenas" i „Faventinum". Nakon pada Rimskog Carstva vinogradarstvo Romagne održalo se zahvaljujući političkom kontinuitetu Istočnog Rimskog Carstva i ulozi samostana u razvoju tehnika za poboljšanje usjeva.

Osim vinograda u 15. stoljeću proširila se praksa mješovitog uzgoja „piantata", koja je u 18. stoljeću doživjela vrhunac uvođenjem dijeljenja usjeva, što je omogućilo uzgoj na tri razine: na najvišoj razini bilo je visoko drveće koje je davalo plodove, lišće i drvnu građu, na srednjoj razini bile su mladice vinove loze i grozdovi grožđa, dok su na tlu bile uglavnom mahunarke ili drugi zeljasti usjevi koji ne zahtijevaju mnogo svjetla.

Važno je spomenuti da je Romagna doživjela dugo razdoblje gospodarskog i društvenog propadanja za vrijeme papinske vlasti (bila je papinski posjed od 1559. do 1796. i ponovno od 1815. do 1860.). To je propadanje utjecalo i na vinogradarstvo, i to toliko da su pokrajinska vijeća Središnjeg odbora za sorte grožđa do kraja 19. stoljeća izvješćivala o vrlo ozbiljnom stanju u vinogradarstvu uz mnoštvo sorti grožđa i nedostatak tehnologije.

Stanje se svakako nije poboljšalo nakon dolaska pepelnice, peronospore i filoksere iz Amerike. Nakon Prvog svjetskog rata započelo je restrukturiranje vinograda poharanih peronosporom uz znatno ograničenje broja sorti grožđa. Međutim, tek je 60-ih godina došlo do znatnijeg tehničkog i tehnološkog razvoja i poboljšanja vinogradarstva u Romagni. Slojevitost znanja i vještina iz drevne tradicije omogućila je postizanje dobre kvalitete vina tijekom 90-ih, a niz vrsta vina ispunjavao je najraznolikije potrebe potrošača.

B) Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini

Djelomično fermentirani mošt dobiva se djelomičnom fermentacijom mošta od grožđa i prepoznatljiv je po svježini i intenzivnim voćnim notama te niskoj alkoholnoj jakosti (stvarna alkoholna jakost mora iznositi više od 1 % te manje od 3/5 ukupne volumne alkoholne jakosti). Danas se proizvod dobiva zaustavljanjem fermentacije filtriranjem ili centrifugiranjem te korištenjem drugih dopuštenih sredstava i postupaka.

Proizvod ima dugu tradiciju u vinogradarskom sektoru regije Romagne. Grožđe se tiještilo odmah u vinogradu, a zatim bačvama (*castellata*) prevozilo u vinske podrume. U takvim bi uvjetima započela fermentacija, ponajviše zato što je neposredna sulfitacija bila rijetka, a prijevoz spor. Dakle, tradicija proizvodnje djelomično fermentiranog mošta u Romagni vrlo je stara, a prvi proizvod koji je u većim količinama stavljen na tržište izvan regije možda je bio mošt, osobito od sorte Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci zapisao je sljedeće: „Industrija filtriranog mošta zapravo je bila poznata na području oko Napulja od početka 19. stoljeća jer su se ondje pripremala vina *lambiccato*.

Zbog krize uzrokovane pepelnicom proizvodnja je uglavnom stizala iz Apulije, koja je u međuvremenu postala središte velike industrije slatkog filtriranog mošta. Na sjeveru je Carlo Gancia 1875. počeo proizvoditi iznimno cijenjeno talijansko pjenušavo vino primjenom metode pokrajine Champagne na vino Moscato Canelli. Ta se industrija raširila i u drugim dijelovima Italije, a s obzirom na to da proizvodnja u Apuliji više nije bila dostatna, ljudi su se i u Romagni okrenuli proizvodnji, posebno u Lugu, Bagnacavallu i Massalombardi Cotignoli itd." (*Vite e vino in Romagna* (Vinova loza i vino u Romagni), 2007.).

Važnost slatkog filtriranog mošta iz Romagne potvrđuje se u prvom talijanskom gastronomskom vodiču, koji je 1931. izdao talijanski Touring Club: „Na području Luga ima i slatkih, filtriranih vina poznatih kao bijeli filtrati Romagne, koji se svugdje prodaju" (talijanski Touring Club, 1931.).

Kao i svaka tradicija, proizvodnja djelomično fermentiranog mošta proizašla je iz običaja koji su se raširili jer su naišli na idealne uvjete za ostvarenje uspješnih rezultata. U ovom slučaju to su okruženje i kombinacija sorti koje su posebno pogodne za proizvodnju svježih krajnjih proizvoda umjerene alkoholne jakosti.

Posljednjih godina raste ugled proizvodnje i prodaje djelomično fermentiranog bijelog, crnog i ružičastog mošta proizvedenog metodom Charmat (Martinotti). Djelomično fermentirani mošt čuva se u podrumima tijekom cijele godine i upotrebljava se za zaslađivanje mirnih vina, biser vina i pjenušavih vina. Dakle, riječ je o svestranom proizvodu koji se na tržište stavlja zasebno, ali i za ispravljanje drugih proizvoda jer znatno poboljšava njihovu kvalitetu. Međudjelovanje prirodnih čimbenika, iskustvo proizvođača te moderne tehnike uzgoja i proizvodnje vina omogućuju dobivanje kvalitetnih vina čija se svojstva povezuju i s područjem proizvodnje i sa sortama vinove loze od kojih potječu.

Dakle, i u tom slučaju uzročna povezanost temelji se na posebnoj kvaliteti proizvoda koja se može pripisati teroaru, tj. zemljopisnom podrijetlu, te okolišu, uzgoju i kulturi.

C) Opis uzročno-posljedične povezanosti između pojedinosti iz točke A i onih iz točke B

Treba znati i da je Romagna, uz važnu vinogradarsku tradiciju, kolijevka modernog voćarstva. Budući da je uzgoj vinove loze manje zahtjevan od voćki, ona se uzgaja samo na manje plodnim tlima, točnije na obroncima i „tvrdim" tlima u ravnici.

Zbog toplinskoga gradijenta između brežuljaka i ravnica te veće vlažnosti u ravnicama poljoprivrednici u nizinama odabrali su kasne sorte vinove loze s većom otpornošću na plijesan, dok se rane sorte uzgajaju na većim nadmorskim visinama i sjevernim obroncima vinogradarskog područja Romagne.

U jesen je klima prilično hladna, pa je u prošlosti bilo potrebno sušiti grožđe radi poboljšanja sastava vina. Tako je nastala tehnika prosušivanja.

Osim toga, zahvaljujući prilično kasnoj berbi nakon koje je slijedila hladna jesen vina su zadržavala određenu količinu neprevrelog šećera tijekom zime, a u bocama su počela ponovno fermentirati u toplini ranog proljeća, dakle prirodno je nastajalo biser vino. Stanovnici Romagne zbog te su uobičajene prakse počeli cijeniti slatkasta i suha vina, bez obzira na to jesu li to mirna vina, biser vina ili pjenušava vina.

Ovisno o terenu, geografiji, tlu i klimi moguće je pronaći idealnu sinergiju okolišnih čimbenika i sorti grožđa kako bi se proizveli najbolji primjeri raznih vrsta vina sa ZOZP-om „Rubicone" i lokalnom tradicijom.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Neobavezna oznaka na etiketi

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis zahtjeva/odstupanja

na etiketi vrste „Passito" može se navesti oznaka „appassimento" (prosušivanje), slovima iste veličine kao naziv „Rubicone" ili manjima, u skladu s važećim zakonodavstvom EU-a.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Odstupanja u pogledu proizvodnje vina i sekundarne fermentacije

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na definiranom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

U skladu s važećim zakonodavstvom EU-a kategorije „vino" i „djelomično fermentirani mošt" mogu se osim na razgraničenom području proizvodnje proizvoditi i u cijeloj regiji Emilia-Romagna. Kategorije „biser vino" i „pjenušavo vino" mogu se proizvoditi (sekundarna fermentacija) i u susjednim regijama (Veneto, Lombardija, Pijemont, Marche i Toskana) u kojima postoje odgovarajuća postrojenja za postupak sekundarne fermentacije.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Posebna pravila za pakiranje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis zahtjeva/odstupanja

Vina i djelomično fermentirani mošt sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Rubicone" mogu se stavljati na tržište u spremnicima izrađenima od materijala koji mogu doći u dodir s hranom, u skladu s važećim zakonodavstvom. Ako se pakiraju u boce, mogu imati bilo koju vrstu zatvarača, uključujući čepove u obliku gljive osigurane metalnom žicom, koji se tradicionalno upotrebljavaju na području proizvodnje.

Upućivanje na elektroničku adresu (url) objave specifikacije

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