C/2026/257

26.1.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/257)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Rubicone»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-A0525-AM05 —1.12.2025

1. **Nome del prodotto**

«Rubicone»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di«modifica ordinaria»di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Inserimento di 2 nuove varietà di vitigni per la produzione di vini DOP«Rubicone»con indicazione di vitigno a bacca nera

Descrizione

Vengono inserite 2 nuove varietà di vitigni per la produzione di vini DOP«Rubicone»con indicazione di vitigno in etichetta. I due vitigni sono il Merlese N. e il Merlot Khorus N.

La presente modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione«Varietà di uve da vino»del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Previste resa uva / ettaro per i due nuovi vitigni

Descrizione

Previste le resa uva / ettaro per i nuovi vitigni Merlese N. e Merlot Khorus N. a 22 tonnellate / ettaro.

La presente modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

La presente modifica riguarda la sezione«Rese massime»del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica confezionamento vini IGP«Rubicone»

Descrizione

Viene eliminata la specificazione«di vetro»in relazione al confezionamento in bottiglie per consentire, oltre al vetro, l'utilizzo di altri materiali d'imballaggio utilizzabili per produrre bottiglie, tra i quali ci sono materiali allo stato attuale ritenuti più sostenibili del vetro per la possibilità di riciclo a costi energetici molto minori e con molto minori impatti da emissioni di CO2 legati alla produzione, più agile movimentazione e trasporto, riciclo a temperature molto più contenute.

La presente modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo

Descrizione

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifiche formali al disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo

Descrizione

Sono state apportate modifiche formali agli articoli del disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo. Si tratta di aggiornamenti o eliminazione di riferimenti normativi.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Rubicone»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-A0525-AM05 —1.12.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Rubicone»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204- Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»bianco vivace

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»bianco frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»bianco spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti.

Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali (soprattutto viola) e/o, a note speziate.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosso passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: dal secco al dolce, caratteristici, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosso vivace

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso;

Aroma

Odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosso frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosso novello

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino brillante.

Aroma

Odore: vinoso e con spiccate note fruttate.

Sapore

Sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note fruttate prevalenti.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosato vivace

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note fruttate prevalenti.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosato frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosato spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti.

Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma

Odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno«Famoso»,«Moscato»e«-Malvasia»possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosato con indicazione di vitigno come da art. 2, comma 4, anche nelle tipologie vivace e frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato, con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti.

Sapore

Sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»passito con indicazione di vitigno con la specificazione di uno o due vitigni a bacca nera di cui al comma 4, art.2

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma

Odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate.

Sapore

Sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»novello con indicazione di vitigno a bacca nera

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno.

Aroma

Odore: vinoso e con spiccate note fruttate.

Sapore

Sapore: di buona morbidezza e giusta acidità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	—
Acidità totale minima:	—
Unità di acidità totale minima:	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosso mosto di uve parzialmente fermentato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso porpora piuttosto intenso.

Aroma

Odore: fruttato di buona intensità.

Sapore

Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»bianco mosto di uve parzialmente fermentato bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: da giallo paglierino a giallo dorato, con varie intensità.

Aroma

Odore: fruttato e floreale.

Sapore

Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Rubicone»rosato mosto di uve parzialmente fermentato rosato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosato con varie intensità e tonalità.

Aroma

Odore: fruttato e floreale.

Sapore

Sapore dolce, armonico, equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	1
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il Titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Arricchimento - Dolcificazione e presa di spuma

Tipo di pratica enologica

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

E' consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Protetta«Rubicone», l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosato (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone rosso Passito

Resa massima:

Resa massima:	130
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot grigio (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Malbo gentile Passito

Resa massima:

Resa massima:	110
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Uva Longanesi Passito

Resa massima:

Resa massima:	115
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sangiovese Passito

Resa massima:

Resa massima:	125
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Alicante (anche mosto di uve parzialmente fermentato vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Ancellotta (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	160
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Barbera (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Bombino bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Cabernet Franc (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Cabernet Sauvignon (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Canina nera (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Centesimino (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	120
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Chardonnay (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Ciliegiolo (anche vivace mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Famoso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Fortana (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	208
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Garganega (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Malvasia (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Manzoni bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Marzemino (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	200
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlot (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Montù (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Moscato bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Muller Thurgau (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Negretto (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Grechetto gentile (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Pinot nero (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Raboso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Refosco dal peduncolo rosso (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Riesling (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Riesling Italico (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sangiovese (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	200
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Sauvignon (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	192
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Syrah (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Trebbiano (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Uva Longanesi (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	184
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Verdicchio bianco (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, spumante)

Resa massima:

Resa massima:	232
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlese (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Rubicone Merlot Khorus (anche mosto di uve parzialmente fermentato, vivace, frizzante, novello)

Resa massima:

Resa massima:	176
Unità di resa massima:	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Protetta«"Rubicone"»comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

10. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☑ una determinata qualità

☑ altre caratteristiche

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La IGP«Rubicone»ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP«Rubicone»ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la«Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella«Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a«calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14 °C fino a 8-10 °C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16 °C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i2 400gradi giorno circa rispetto ai1 800-2 200gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP«Rubicone»particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introgressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di«Caesenas»e del«Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a«piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini«Rubicone»della tipologia bianco presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdolino o al ramato, come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali delicate di acacia e biancospino e note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore, che esplora un'ampia gamma tra il secco e il dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

I vini«Rubicone»della tipologia rosato presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Si pone particolare attenzione alla tipologia«Rubicone»rosato Sangiovese, che si lega alla tradizione locale, in quanto nel passato, per rinvigorire il Sangiovese rosso si usava la pratica del«salasso», destinando a rosato la quota di mosto prelevata. Le tecnologie permettono ora di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale di violetta a sentori di frutti rossi appena maturi (fragola, lampone, ciliegia, ribes, ad es.).

I vini«Rubicone»della tipologia rosso presentano una colorazione«rubino»di intensità variabile a seconda del vitigno e delle tecniche di vinificazione e macerazione, che influenzano anche la componente aromatica, che si esprime con note fruttate più o meno mature che, talvolta, si accompagnano a note floreali (soprattutto viola, ma anche rosa) e/o, a note speziate. Al sapore possono spaziare dal secco al dolce, con buona morbidezza e giusta acidità.

Nella tipologia novello il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini«Rubicone»della tipologia passito presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all'olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l'ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttaio (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L'appassimento è altresì favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura«spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La preparazione delle uve per l'appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre«dure»di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della proatica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP«Rubicone»e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

4. Vino spumante

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La IGP«Rubicone»ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP«Rubicone»ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la«Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella«Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a«calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14 °C fino a 8-10 °C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16 °C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i2 400gradi giorno circa rispetto ai1 800-2 200gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP«Rubicone»particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introgressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di«Caesenas»e del«Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a«piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturale e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre«dure»di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della proatica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP«Rubicone»e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La IGP«Rubicone»ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP«Rubicone»ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la«Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella«Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a«calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14 °C fino a 8-10 °C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16 °C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i2 400gradi giorno circa rispetto ai1 800-2 200gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP«Rubicone»particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introgressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di«Caesenas»e del«Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a«piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturale e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre«dure»di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della proatica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP«Rubicone»e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

8. Vino frizzante

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La IGP«Rubicone»ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP«Rubicone»ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la«Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella«Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a«calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14 °C fino a 8-10 °C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16 °C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i2 400gradi giorno circa rispetto ai1 800-2 200gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP«Rubicone»particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introgressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di«Caesenas»e del«Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a«piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturale e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre«dure»di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della proatica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP«Rubicone»e riprese dalla tradizione locale.

Categoria di prodotto vitivinicolo

11. Mosto di uve parzialmente fermentato

Sintesi del legame

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La IGP«Rubicone»ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L'area definita dalla IGP«Rubicone»ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la«Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella«Vena del gesso».

Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a«calanchi», riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l'area dell'IGP comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all'altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14 °C fino a 8-10 °C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14–16 °C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i2 400gradi giorno circa rispetto ai1 800-2 200gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall'elevata umidità relativa dell'aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l'intera area geografica della IGP«Rubicone»particolarmente vocata alla viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introgressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di«Caesenas»e del«Faventinum». Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a«piantata», che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale). Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola romagnola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti (Castellata): in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commercializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Scrive Augusto Bucci: "L'industria basata sulla filtrazione dei mosti era in verità conosciuta, nel napoletano, fin dai primi

anni dell'ottocento, per la preparazione dei cosiddetti lambiccati. La produzione, a causa della crisi dovuta all'oidio, veniva prevalentemente dalla Puglia che era diventata nel frattempo sede di una importante industria di filtrati dolci. Al nord nel 1875 Carlo Gancia iniziò la preparazione dell'apprezzato spumante italiano applicando il sistema dello Champagne al Moscato di Canelli. Questa industria si affermò poi in altre parti d'Italia e non bastando più la produzione pugliese ci si rivolse anche alla Romagna specie alle produzioni di Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola ecc. (Vite e vino in Romagna. 2007).

L'importanza dei filtrati dolci di Romagna è ribadita dalla prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931:«Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come Filtrati bianchi di Romagna, dei quali si fa ampio commercio»(TCI, 1931).

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Negli ultimi anni si è iniziato a valorizzare la produzione e il commercio di mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene commercializzato come prodotto tal quale, ma anche come correttivo di alcuni prodotti, con un risultato qualitativo decisamente più performante. L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.

Pertanto, anche in questo caso il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, colturale e culturale.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre«dure»di pianura.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della proatica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati che secchi, fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGP«Rubicone»e riprese dalla tradizione locale.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione facoltativa di etichettaura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

È consentito per la tipologia«Passito»riportare in etichettatura l'indicazione facoltativa«appassimento», in caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione«Rubicone», conformemente alla vigente normativa dell'UE.

Titolo del requisito / della deroga

Deroghe per la vinificazione e presa di spuma

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Conformemente alla vigente normativa dell'UE, per la categoria«vino»e«mosto di uve parzialmente fermentato»è consentita la possibilità di svolgere le operazioni di vinificazione, oltre che nella zona di produzione delimitata delle uve, anche nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e, per le categorie«vini frizzanti»e«vini spumanti», di svolgere le operazioni di elaborazione (presa di spuma) anche nelle Regioni limitrofe alla Regione Emilia Romagna (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche e Toscana), dove sono presenti idonei stabilimenti per la presa di spuma.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni per il confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad indicazione geografica protetta«Rubicone», possono essere immessi al consumo in contenitori di materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, conformemente alla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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