C/2026/257

26.1.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/257)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Rubicone”

ES atsauces numurs: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Rubicone”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīns

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrijas Pārtikas suverenitātes un jāšanas sporta departaments

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Mēs apstiprinām, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem.

Šis grozījums atbilst “standarta grozījuma” definīcijai, kas noteikta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo:

— tas neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā,

— tas nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu,

— tas nenosaka produkta tirdzniecības turpmākos ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Divu jaunu vīnogu šķirņu iekļaušana, kuras var izmantot ar ACVN "Rubicone" [*sic*] apzīmēto vīnu ražošanai, iekļaujot norādi uz melno vīnogu šķirni

Apraksts

Ir iekļautas divas jaunas vīnogu šķirnes, ko var izmantot ar ACVN "Rubicone" [*sic*] apzīmēto vīnu ražošanai, marķējumā norādot vīnogu šķirni. Šīs šķirnes ir "Merlese N." un "Merlot Khorus N".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

Šis grozījums attiecas arī uz vienotā dokumenta iedaļu "Vīna vīnogu šķirnes".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Norāde par divu jauno šķirņu vīnogu ražību no hektāra

Apraksts

Jaunajām šķirnēm "Merlese N." un "Merlot Khorus N" ir norādīta vīnogu ražība no hektāra (22 tonnas no hektāra).

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta iedaļu "Maksimālais ražas iznākums".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Grozījums attiecībā uz AĢIN "Rubicone" vīnu iepakojumu

Apraksts

Vārds "stikla" ir svītrots attiecībā uz pildīšanu pudelēs, lai papildus stiklam varētu izmantot citus iepakojuma materiālus, ko var izmantot pudeļu izgatavošanai. To vidū ir materiāli, kas pašlaik tiek uzskatīti par ilgtspējīgākiem nekā stikls, jo to reciklēšana ir iespējama ar daudz zemākām enerģijas izmaksām, tiem ir daudz mazāka ietekme uz CO_2 emisijām, kas saistītas ar ražošanu, tos ir vieglāk apstrādāt un transportēt un tie tiek reciklēti daudz zemākā temperatūrā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Kontroles struktūras informācijas atjaunināšana

Apraksts

Pēc grozījumiem, kas Regulā (ES) Nr. 1308/2013 izdarīti, stājoties spēkā Regulai (ES) 2024/1143, to iestāžu vai struktūru nosaukums un adrese, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijas noteikumiem, un to konkrētie uzdevumi produkta specifikācijā vairs nav jānorāda.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 40. panta 1. punktu dalībvalstīm ir jāpublicē tās pašas regulas 39. panta 3. punktā minēto kompetento iestāžu, deleģēto struktūru nosaukumi un adreses un fizisko personu vārdi, uzvārdi un adreses katram ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētam produktam un šī informācija regulāri jāatjaunina.

Tāpēc punkts ar atsaucēm uz kontroles struktūru ir grozīts, un tajā iekļautā informācija ir aizstāta ar norādi uz publikāciju dalībvalsts kompetentās iestādes oficiālajā tīmekļvietnē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Redakcionāli produkta specifikācijas grozījumi, kas neietekmē teksta saturu

Apraksts

Produkta specifikācijas punktos ir izdarīti redakcionāli grozījumi, kas neietekmē teksta saturu. Tie ietver juridisko atsauču atjauninājumus vai svītrojumus.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Rubicone”

ES atsauces numurs: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

Rubicone

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus, vīnogu misa, izņemot 2009. pozīcijā minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

4. Dzirkstošie vīni

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

“Rubicone” *Bianco* [baltvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Aromāts

Smarža: patīkami intensīva, ar dominējošām ziedu un/vai augļu notīm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm un audzēšanas vides.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Bianco Vivace* [dzīvīgs baltvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: salmdzeltena.

Aromāts

Smarža: labas intensitātes, ar ziedu un augļu niansēm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Bianco Frizzante* [pusdzirkstošais baltvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: salmdzeltena.

Aromāts

Smarža: labas intensitātes, ar pamatā svaigām, ziedu un augļu niansēm, kas mainās atkarībā no izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Bianco Spumante* [dzirkstošais baltvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: salmdzeltena.

Aromāts

Smarža: ar svaigām ziedu un augļu notīm, kas var būt apvienojušās ar dažādas intensitātes maizes garozas smaržu atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm.

Garša

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga, ar noslieci uz aromātiskumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosso* [sarkanvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosso Passito* [sarkanvīns no izžuvušām vīnogām]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, savdabīga, līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosso Vivace* [dzīvīgs sarkanvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu niansēm dažādās kombinācijās, kuru sastāvs mainās atkarībā no šķirnēm, kas tiek izmantotas audzēšanas apgabalā.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, zīdaina un ar optimālu skābuma līmeni.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosso Frizzante* [pusdzirkstošais sarkanvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: vīnam raksturīga, ar svaigām augļu un ziedu notīm.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, aromātiska, ar patīkamu svaigumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosso Novello* [jauns sarkanvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: spilgti rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosato* [sārtvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Aromāts

Smarža: ar dominējošām augļu niansēm.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosato Vivace* [dzīvīgs sārtvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Aromāts

Smarža: ar dominējošām augļu niansēm.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosato Frizzante* [pusdzirkstošais sārtvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Aromāts

Smarža: ar vieglām ziedu notīm, ko papildina izteiktākas augļu notis.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, ar optimālu zīdainumu un svaigumu, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosato Spumante* [dzirkstošs sārtvīns]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Aromāts

Smarža: ar ziedu un augļu notīm, ko papildina rauga nianses atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm.

Garša

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga un aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" ar balto vīnogu šķirnes norādi (arī *Frizzante*, *Spumante* un *Vivace* veidi)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Aromāts

Smarža: patīkami intensīva, ar daudzveidīgām ziedu un/vai augļu notīm, kuru sastāvs un intensitāte ir atkarīgi no vīnogu šķirnes un audzēšanas vides. Atkarībā no tā, cik ilgi *Spumante* veida vīns turēts uz nogulsnēm, tam var piemist arī rauga nianses; vīniem ar vīnogu šķirņu "Famoso", "Moscato" vai "Malvasia" norādi var parādīties vairāk vai mazāk izteiktas muskatrieksta un rožu nianses.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, ar mainīgu svaigumu, aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" ar melno vīnogu šķirnes norādi (arī *Frizzante* un *Vivace* veidi)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, ar dažādu maiguma un svaiguma pakāpi atkarībā no veida, aromātiska, pilnmiesīga.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosato* ar vīnogu šķirnes norādi saskaņā ar 2. punkta 4. apakšpunktu, arī *Vivace* un *Frizzante* veidi

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Aromāts

Smarža: ar ziedu un augļu notīm, ko papildina rauga nianses atkarībā no tā, cik ilgi vīns turēts uz nogulsnēm.

Garša

Garša: no īsta bruta līdz saldai, svaiga un aromātiska.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 12,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Passito* ar vienas vai divu melno vīnogu šķirņu norādi saskaņā ar 2. punkta 4. apakšpunktu

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Aromāts

Smarža: ar dažādas gatavības augļu notīm, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis.

Garša

Garša: no sausas līdz saldai, savdabīga, līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Novello* ar melno vīnogu šķirnes norādi

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes spilgti rubīnsarkana ar sarkanām līdz violetām niansēm atkarībā no vīnogu šķirnes.

Aromāts

Smarža: vīnam raksturīga, ar izteiktām augļu notīm.

Garša

Garša: viegla un ar optimālu skābuma līmeni.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato* [daļēji fermentēta sarkano vīnogu misa]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: diezgan tumši purpursarkana.

Aromāts

Smarža: augļaina, ar labu intensitāti.

Garša

Garša: salda, harmoniska un līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	1
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Faktiskajai spirta koncentrācijai ir jābūt lielākai par 1 % un mazākai par trim piektdaļām no kopējās spirta tilpumkoncentrācijas.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato* [daļēji fermentēta balto vīnogu misa]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: no salmdzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltaini dzeltenai.

Aromāts

Smarža: augļaina un ziedaina.

Garša

Garša: salda, harmoniska un līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	1
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Faktiskajai spirta koncentrācijai ir jābūt lielākai par 1 % un mazākai par trim piektdaļām no kopējās spirta tilpumkoncentrācijas.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Rubicone" *Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato* [daļēji fermentēta sārto vīnogu misa]

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Krāsa: dažādas intensitātes sārta dažādos toņos.

Aromāts

Smarža: augļaina un ziedaina.

Garša

Garša: salda, harmoniska un līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	1
Minimālais kopējais skābums:	3,5
Minimālā kopējā skābuma vienība:	grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Faktiskajai spirta koncentrācijai ir jābūt lielākai par 1 % un mazākai par trim piektdaļām no kopējās spirta tilpumkoncentrācijas.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašās vīndarības metodes, kas izmantotas vīna(-u) ražošanā, un attiecīgi ierobežojumi to ražošanā*

Vīndarības metode

Bagātināšana: saldināšana un sekundārā fermentācija

Vīndarības metodes veids

Attiecīgie ierobežojumi vīnu darīšanā

Apraksts

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētu "Rubicone" vīnu dabisko spirta tilpumkoncentrāciju drīkst palielināt, izmantojot bagātināšanas procesu atbilstoši noteiktajām robežvērtībām, kā arī ES tiesību aktos noteiktās procedūras.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Bianco* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Rosso* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	208
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Rosato* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	208
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Rosso Passito*

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	130
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Pinot Grigio* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	160
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Malbo Gentile Passito*

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	110
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Uva Longanesi Passito*

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	115
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Sangiovese Passito*

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	125
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Alicante* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	160
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Ancellotta* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	160
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Barbera* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Bombino Bianco* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Cabernet Franc* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Cabernet Sauvignon* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Canina Nera* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	208
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Centesimino* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	120
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Chardonnay* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Ciliegiolo* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Famoso* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Fortana* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālā ražas iznākuma vienība:

Maksimālais ražas iznākums:	208
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Garganega* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Malvasia* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Manzoni Bianco* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Marzemino* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	200
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Merlot* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Montù* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Moscato Bianco* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Muller Thurgau* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace, Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Negretto* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace, Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Grechetto Gentile* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace, Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Pinot Bianco* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace, Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Pinot Nero* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace, Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Raboso* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Refosco dal Peduncolo Rosso* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Riesling* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Riesling Italico* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Sangiovese* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	200
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Sauvignon* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	192
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Syrah* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Trebbiano* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Uva Longanesi* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	184
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Verdicchio Bianco* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Spumante*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	232
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Merlese* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Rubicone" *Merlot Khorus* (arī daļēji fermentēta vīnogu misa, *Vivace*, *Frizzante* un *Novello*)

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	176
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Rubicone” apzīmēto vīnu un daļēji norūgušas vīnogu misas vīnogu audzēšanas apgabals aptver visu *Forlì-Cesena*, Ravennas un Rimini provinču administratīvo teritoriju un šādas pašvaldības Boloņas provincē: *Borgo Tossignano*, *Casal Fiumanese*, *Castelguelfo*, *Castel San Pietro Terme*, *Dozza*, *Fontanelice*, *Imola*, *Medicina*, *Mordano* un *Ozzano Emilia*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju

☑ noteiktu īpašību

☑ citām īpašībām

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

1) Saikni veidojošie dabas faktori

AĢIN “Rubicone” apgabals aptuveni atbilst plaši apspriestajām *Romagna* robežām, kas, raugoties no administratīvā viedokļa, faktiski nekad nav bijušas noteiktas, tomēr definē salīdzinoši viendabīgu teritoriju gan ģeogrāfijas un augsnes ziņā, gan arī iedzīvotāju rakstura ziņā, jo to veidojusi kopīga vēsture, kurā bijusi gan upurēšanās, gan pārciestas grūtības.

AĢIN “Rubicone” noteiktais apgabals ietver trīs ģeomorfoloģiskā ziņā atšķirīgas zonas, proti, aluviālu līdzenumu, kalnu pakājes un pašus kalnus, un divas atšķirīgas vīnogulāju audzēšanas tradīcijas, kuru pamatā ir divi galvenie vēsturiskie modeļi, proti, grieķu un etrusku metode.

Romagna Apenīniem ir kopīga ģeoloģiskā izcelsme, to pirmsākumi datējami ar terciāro periodu, un pārsvarā tos veido kaļķakmens un māla veidojumi. Ņemot vērā *Romagna* reģiona lielumu, tam visraksturīgākais ir merģeļaini smilšains ģeoloģiskais veidojums, t. i., mainīga platuma josla, kurā mijas turbidītu un merģeļaina smilšakmens slāņi. Mesīnas periodā, kad Vidusjūra bija atdalīta no Atlantijas okeāna, izveidojās evaporītu ieži (krīts, anhidrīts un akmenssāls), kas *Romanjas* reģionā ir skaidri redzams nacionālajā parkā *Vena del Gesso* [“krīta dzīsla”].

Pēc tam sekoja galvenokārt pliocēna perioda māla nogulumieži, kas bieži vien veido tipisko ieplakas ainavu zemās ielejās.

Kalnu pakājēs zeme, kas pārsvarā ir līdzena, ir veidojusies kvartāra perioda noslēguma daļā; tā bieži vien ir ļoti attīstījusies un mēdz būt dekarbonizēta.

Dabiskās erozijas un cilvēku līdzdalības dēļ minētais iežu virknējums ir dabiski rezultējies vairāk vai mazāk kaļķainā, mālainā un jauktā augsnē, kā arī – gadījumos, kad ir notikusi izskalošanās un ķīmiskā erozija, – dažāda sastāva pārpalikušā augsnē.

Aluviālas izcelsmes līdzenumu veido augsne, kuras tekstūra variē no smilšmāla līdz mālam ar veselu virkni starpsastāvu, un *Romagna* iedzīvotājiem vienmēr ir izdevies tai pielāgot vissaderīgākos augus.

Tādējādi AĢIN apgabals ietver ļoti dažādas teritorijas, bet vienlaikus tās ir diezgan vienveidīgas dažāda platuma joslās, kas vijas paralēli Apenīnu grēdai, un samērā līdzīgas dažādās attiecīgajās provincēs: *Bologna*, *Ravenna*, *Forlì-Cesena* un Rimini (mazāk merģeļaini smilšainas augsnes).

Attiecībā uz klimatu Vinklera indeksa vērtības kļūst aizvien lielākas virzienā no Apenīniem uz līdzenumu; pēc tam jūras ietekmes mazināšanās dēļ tas atkal samazinās virzienā uz piekrasti.

Temperatūra un nokrišņu daudzums mainās atkarībā no dažādo apgabalu augstuma virs jūras līmeņa. Ir vērojama pāreja no mērena subkontinentāla klimata paugurainajā apgabalā (nozīmīgs vīnogulāju audzēšanas apgabals) uz vēsu mērenu klimatu augstu kalnos, kur gada vidējā temperatūra samazinās no 12–14 °C uz 8–10 °C un pat vēl zemāk augstajos Apenīnos. Līdzenumā klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra ir ap 14–16 °C, ir pietiekami vējaini laikapstākļi un Vinklera termālais indekss var pakāpties aptuveni līdz 2 400 grāddienām salīdzinājumā ar 1 800–2 200 grāddienām dažāda augstuma zonās un kalnos. Minētie apstākļi nodrošina, ka dažādo Romanjā audzēto vīnogulāju šķirņu vīnogas optimāli nogatavojas.

Gada nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, un tie galvenokārt vērojami rudenī, mazāk – pavasarī. Ūdens trūkumu vasarās mazina augsts relatīvais gaisa mitrums, virszemes ūdeņu pieejamība, dziļā augsne un fakts, ka kalnos ir vairāk nokrišņu un to sadalījums ir vienmērīgāks.

Minētie augsnes un klimata faktori uzlabo visa AĢIN "Rubicone" ģeogrāfiskā apgabala piemērotību vīnogulāju audzēšanai.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Svarīgs ūdensceļš, t. i., Po upe, un jūras tuvums veicināja dažādu civilizāciju apmešanos *Romagna* un līdz ar tām dažādu vīnogu šķirņu un audzēšanas metožu ienākšanu. Neapšaubāmi, savvaļas vīnogu vīnogulāju kultivēšana bija nozīmīgs sasniegums, ko vēl mūsdienās apliecina piekrastes priežu mežos atrodamie divmāju vīnogulāji, tomēr Tuvo Austrumu šķirņu ģenētiskā introgresija vietējā augu materiālā būtiski veicināja kvalitatīvu vīnogu rašanos, kas ir piemērotas arī *Romagna* līdzenumos valdošajiem aukstajiem un mitrajiem apstākļiem.

Minēto vides apstākļu dēļ audzētie vīnogulāji tika virzīti garos kokos, lai izvairītos no pavasara aukstuma (vēlīnas salnas) un mitruma, kas veicina sēnīšu slimību attīstību. Savukārt kalnainos apgabalos ieviestās šķirnes nonāca apstākļos, kas ir vairāk līdzīgi to izcelsmes zemē valdošajiem apstākļiem, un tās varēja virzīt atbilstoši tipiskajai grieķu kausa metodei, kas ir sporādiski sastopama vēl mūsdienās.

Latīņu klasiskajā literatūrā ir minēti īpaši bagātīgi ražojoši vīnogulāji apgabalos starp Rimini un *Faenza*, bet tas nenozīmē, ka no tiem iegūst noteiktas kvalitātes vīnu, ņemot vērā "Caesenas" un "Faventinum" vīnu reputāciju. Pēc Romas impērijas krišanas vīnogulāju audzēšana *Romagna* turpinājās, pateicoties Austrumromas impērijas politiskajai kopienai un klosteru ieguldījumam vīnogulāju audzēšanas metožu uzlabošanā.

15. gadsimtā paralēli vīndārziem plašu izplatību piedzīvoja jauktas augkopības *piantata* metode, kas uzplaukumu sasniedza 18. gadsimtā līdz ar pusgraudniecības ieviešanu, jo tādējādi augus varēja audzējot trijos līmeņos: augstākajā līmenī bija gari koki, kas ražoja augļus, lapas un koksni; vidējā līmenī bija vīnogulāju dzinumi un vīnogu ķekari; zemākajā līmenī pārsvarā auga pupiņas vai citi zālaugi, kuriem nevajadzēja daudz gaismas.

Ir svarīgi piebilst, ka pāvestu valdīšanas laikā *Romagna* piedzīvoja ilgstošu ekonomiskā un sociālā pagrimuma periodu (tā bija pāvestu valdījumā no 1559. gada līdz 1796. gadam un no 1815. gada līdz 1860. gadam). Minētais pagrimums tik negatīvi ietekmēja arī vīnogulāju audzēšanu, ka 19. gadsimta beigās Centrālās vīnogu šķirnes komitejas provinču komisijas ziņoja, ka vīnogu audzēšana ir kritiskā stāvoklī, jo ir neskaitāmi daudz vīnogu šķirņu un trūkst tehnoloģiju.

Šo situāciju, protams, neuzlaboja tas, ka no Amerikas tika ievazāta īstā miltrasa, pūkainā miltrasa un filoksera. Pēc Pirmā pasaules kara tika sākta filokseras iznīcināto vīndārzu pārstrukturēšana, būtiski ierobežojot vīnogu šķirņu skaitu. Tomēr izteiktāka tehniskā un tehnoloģiskā attīstība un uzlabojumi *Romagna* vīnogulāju audzēšanā sākās tikai 20. gadsimta 60. gados. Zināšanu apkopošana un senajās tradīcijās uzkrātā pieredze ļāva *Romagna* sasniegt labu kvalitātes līmeni 20. gadsimta 90. gados, piedāvājot vairāku vīnu veidu klāstu, kas spēja apmierināt patērētāju visdažādākās vajadzības.

B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnīgi saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi

"Rubicone" baltvīnu krāsa var mainīties no salmdzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, to lāsojums var variēt no dažādiem dzelteniem toņiem līdz bāli zaļam vai vara tonim kā, piemēram, "Pinot Grigio" gadījumā. Vīniem ir raksturīgs smalks aromāts ar maigām akācijas un vilkābeles ziedu, kā arī augļu niansēm, kas parasti atspoguļo galveno izmantoto vīnogu šķirni. Garšai ir iespējamas plašas variācijas no sausas līdz saldai, tā ir harmoniska labi strukturēta, svaiga un bagātīga.

"Forlì" *Rosato* vīni ir dažādas intensitātes sārtā krāsā atkarībā no izmantotā vīndarības procesa. Garša ir svaiga un harmoniska, no sausas līdz saldai, un tai piemīt līdzsvarots skābums. Īpaša uzmanība ir pievērsta "Rubicone" *Rosato Sangiovese* tipam, kam ir saistība ar vietējo tradīciju, proti, *salasso* metodi, t. i., sula tika izspiesta daļēji, pēc tam pagātnē to izmantoja, lai "atdzīvinātu" *Sangiovese Rosso* vīnu, izspiesto misu izmantojot sārtvīna izgatavošanai. Mūsdienu tehnoloģijas dod iespēju labāk definēt šo veidu, piešķirot smaržas, kas var ietvert vijolīšu ziedu vai tikko nogatavojušos sarkano augļu (piem., zemeņu, aveņu, ķiršu, korinšu) nianses.

"Rubicone" sarkanvīni ir mainīgas intensitātes rubīnsarkanā krāsā atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes, kā arī vīndarīšanas un macerācijas metodēm; tās ietekmē arī smaržas komponenti, kas izpaužas mainīgas gatavības pakāpes augļu niansēs un ko reizēm papildina ziedu (galvenokārt vijolīšu, bet reizēm arī rožu) un/vai pikantas nianses. Garšai ir iespējamas variācijas no sausas līdz saldai, tā ir patīkami zīdaina un ar optimālu skābumu.

Novello sarkanvīnu smaržu un garšu rada īpašs vīndarības paņēmiens – macerācija oglekļa dioksīda vidē, kas pastiprina vīnam raksturīgo garšu un vīnogu šķirnei tipiskās notis.

"Forlì" *Passito* vīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā. To smaržā jūtamas dažādas gatavības augļu notis, ko dažkārt papildina ziedu un/vai pikantas notis. Garša var būt no sausas līdz saldai, un tā ir harmoniska, ar labu struktūru un līdzsvarotu skābumu.

Šo vīnu kvalitātes īpašības nosaka šā ražošanas apgabala augsne un klimatiskie apstākļi. Mērenais klimats un labā ventilācija, labi drenētās augsnes ar pietiekamu ūdens pieejamību un temperatūras atšķirības naktī un dienā vīnogu gatavošanās laikā nodrošina vīnogu ķekaru optimālu nogatavošanos, kā rezultātā vīnogās veidojas labs cukuru un skābes saturs un teicami izpaužas visas pārējās kvalitātes un organoleptiskās īpašības, kas ir specifiskas katrai šķirnei un atspoguļojas no tām ražotajos vīnos.

Passito vīna ražošanā svarīga ir žāvēšanas metodes izvēle; vīnogas var žāvēt vai nu uz auga, vai žāvēšanas kamerās (telpās, ko tradicionāli izmanto šai metodei). Žūšanas perioda ilgums ir dažāds un atkarīgs no īpašībām, kuras vīndaris ar šā paņēmiena palīdzību vēlas izcelt galaproduktā.

Žūšanu veicina arī izteiktas izmaiņas dienas un nakts temperatūrā, īpaši vēlas vasaras / rudens periodā, kā arī vējainie apstākļi ražošanas apgabalā. Īpaši piemēroti žūšanai ir ķekari, kuros ogas izkārtotas retāk, proti, kuros ir lielāks attālums starp ogām, un tos atlasa vīndārzā ražas novākšanas laikā. Žāvējamās vīnogas sagatavo pirms citu veidu vīniem paredzēto vīnogu novākšanas, lai paaugstinātu skābes saturu, kas iegūtajā vīnā var nodrošināt līdzsvaru ar cukuru saturu.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A un B punktā minētajiem aspektiem

Ir jāpatur prātā, ka līdzās svarīgajai vīnogulāju audzēšanas tradīcijai *Romagna* ir arī modernās augļu audzēšanas šūpulis, tāpēc, tā kā vīnogulāju audzēšanai ir zemākas prasības salīdzinājumā ar augļkokiem, vīnogulājus audzē tikai mazāk auglīgā augsnē, proti, kalnu pakājēs un līdzenuma "cietajā" augsnē.

Temperatūras pakāpeniskās izmaiņas starp pakalniem un līdzenumiem un lielāks mitrums līdzenumu apgabalā ir mudinājis zemieņu lauksaimniekus izvēlēties tādas vīnogulāju šķirnes, kas nobriest vēlāk un ir noturīgākas pret puvi, savukārt agrīnās šķirnes audzē lielākā augstumā un *Romagna* vīnkopības apgabala nogāzēs, kas vairāk vērstas uz ziemeļiem.

Tā kā rudenī klimats bieži vien ir diezgan vēss, senāk vīnogas bija jāizžāvē, lai uzlabotu vīna sastāva īpašības, tāpēc tika izmantota žāvēšanas metode.

Turklāt salīdzinoši vēlā raža, pēc kuras sekoja auksts rudens, nozīmēja to, ka vīnā ziemas periodā saglabājās noteikts atlikumcukuru daudzums un ka tas pēc iepildīšanas pudelēs atkal sāka rūgt agra pavasara siltumā, izraisot dabisku pusdzirkstošo efektu. Šīs plaši izplatītās metodes ietekmē *Romagna* iedzīvotāji sāka novērtēt gan saldenus, gan sausus vīnus neatkarīgi no tā, vai tie bija nedzirkstoši, pusdzirkstoši vai dzirkstoši.

Atkarībā no teritorijas, ģeogrāfijas, augsnes un klimata var atrast ideālo vides faktoru un vīnogu šķirņu sinerģiju, lai ražotu labākos dažādu vīnu veidu piemērus, uz kuriem ir attiecināma AĢIN "Rubicone" un kuru pamatā ir vietējā tradīcija.

Vīnkopības produkta kategorija

4. Dzirkstošie vīni

Kopsavilkums par saikni

A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

1) Saikni veidojošie dabas faktori

AĢIN "Rubicone" apgabals aptuveni atbilst plaši apspriestajām *Romagna* robežām, kas, raugoties no administratīvā viedokļa, faktiski nekad nav bijušas noteiktas, tomēr definē salīdzinoši viendabīgu teritoriju gan ģeogrāfijas un augsnes ziņā, gan arī iedzīvotāju rakstura ziņā, jo to veidojusi kopīga vēsture, kurā bijusi gan upurēšanās, gan pārciestas grūtības.

AĢIN "Rubicone" noteiktais apgabals ietver trīs ģeomorfoloģiskā ziņā atšķirīgas zonas, proti, aluviālu līdzenumu, kalnu pakājes un pašus kalnus, un divas atšķirīgas vīnogulāju audzēšanas tradīcijas, kuru pamatā ir divi galvenie vēsturiskie modeļi, proti, grieķu un etrusku metode.

Romagna Apenīniem ir kopīga ģeoloģiskā izcelsme, to pirmsākumi datējami ar terciāro periodu, un pārsvarā tos veido kaļķakmens un māla veidojumi. Ņemot vērā *Romagna* reģiona lielumu, tam visraksturīgākais ir merģeļaini smilšains ģeoloģiskais veidojums, t. i., mainīga platuma josla, kurā mijas turbidītu un merģeļaina smilšakmens slāņi. Mesīnas periodā, kad Vidusjūra bija atdalīta no Atlantijas okeāna, izveidojās evaporītu ieži (krīts, anhidrīts un akmenssāls), kas *Romanjas* reģionā ir skaidri redzams nacionālajā parkā *Vena del Gesso* ["krīta dzīsla"].

Pēc tam sekoja galvenokārt pliocēna perioda māla nogulumieži, kas bieži vien veido tipisko ieplakas ainavu zemās ielejās.

Kalnu pakājēs zeme, kas pārsvarā ir līdzena, ir veidojusies kvartāra perioda noslēguma daļā; tā bieži vien ir ļoti attīstījusies un mēdz būt dekarbonizēta.

Dabiskās erozijas un cilvēku līdzdalības dēļ minētais iežu virknējums ir dabiski rezultējies vairāk vai mazāk kaļķainā, mālainā un jauktā augsnē, kā arī – gadījumos, kad ir notikusi izskalošanās un ķīmiskā erozija, – dažāda sastāva pārpalikušā augsnē.

Aluviālas izcelsmes līdzenumu veido augsne, kuras tekstūra variē no smilšmāla līdz mālam ar veselu virkni starpsastāvu, un *Romagna* iedzīvotājiem vienmēr ir izdevies tai pielāgot vissaderīgākos augus.

Tādējādi AĢIN apgabals ietver ļoti dažādas teritorijas, bet vienlaikus tās ir diezgan vienveidīgas dažāda platuma joslās, kas vijas paralēli Apenīnu grēdai, un samērā līdzīgas dažādās attiecīgajās provincēs: *Bologna*, *Ravenna*, *Forlì-Cesena* un Rimini (mazāk merģeļaini smilšainas augsnes).

Attiecībā uz klimatu Vinklera indeksa vērtības kļūst aizvien lielākas virzienā no Apenīniem uz līdzenumu; pēc tam jūras ietekmes mazināšanās dēļ tas atkal samazinās virzienā uz piekrasti.

Temperatūra un nokrišņu daudzums mainās atkarībā no dažādo apgabalu augstuma virs jūras līmeņa. Ir vērojama pāreja no mērena subkontinentāla klimata paugurainajā apgabalā (nozīmīgs vīnogulāju audzēšanas apgabals) uz vēsu mērenu klimatu augstu kalnos, kur gada vidējā temperatūra samazinās no 12–14 °C uz 8–10 °C un pat vēl zemāk augstajos Apenīnos. Līdzenumā klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra ir ap 14–16 °C, ir pietiekami vējaini laikapstākļi un Vinklera termālais indekss var pakāpties aptuveni līdz 2 400 grāddienām salīdzinājumā ar 1 800–2 200 grāddienām dažāda augstuma zonās un kalnos. Minētie apstākļi nodrošina, ka dažādo Romanjā audzēto vīnogulāju šķirņu vīnogas optimāli nogatavojas.

Gada nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, un tie galvenokārt vērojami rudenī, mazāk – pavasarī. Ūdens trūkumu vasarās mazina augsts relatīvais gaisa mitrums, virszemes ūdeņu pieejamība, dziļā augsne un fakts, ka kalnos ir vairāk nokrišņu un to sadalījums ir vienmērīgāks.

Minētie augsnes un klimata faktori uzlabo visa AĢIN "Rubicone" ģeogrāfiskā apgabala piemērotību vīnogulāju audzēšanai.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Svarīgs ūdensceļš, t. i., Po upe, un jūras tuvums veicināja dažādu civilizāciju apmešanos *Romagna* un līdz ar tām dažādu vīnogu šķirņu un audzēšanas metožu ienākšanu. Neapšaubāmi, savvaļas vīnogu vīnogulāju kultivēšana bija nozīmīgs sasniegums, ko vēl mūsdienās apliecina piekrastes priežu mežos atrodamie divmāju vīnogulāji, tomēr Tuvo Austrumu šķirņu ģenētiskā introgresija vietējā augu materiālā būtiski veicināja kvalitatīvu vīnogu rašanos, kas ir piemērotas arī *Romagna* līdzenumos valdošajiem aukstajiem un mitrajiem apstākļiem.

Minēto vides apstākļu dēļ audzētie vīnogulāji tika virzīti garos kokos, lai izvairītos no pavasara aukstuma (vēlīnas salnas) un mitruma, kas veicina sēnīšu slimību attīstību. Savukārt kalnainos apgabalos ieviestās šķirnes nonāca apstākļos, kas ir vairāk līdzīgi to izcelsmes zemē valdošajiem apstākļiem, un tās varēja virzīt atbilstoši tipiskajai grieķu kausa metodei, kas ir sporādiski sastopama vēl mūsdienās.

Latīņu klasiskajā literatūrā ir minēti īpaši bagātīgi ražojoši vīnogulāji apgabalos starp Rimini un *Faenza*, bet tas nenozīmē, ka no tiem iegūst noteiktas kvalitātes vīnu, ņemot vērā "Caesenas" un "Faventinum" vīnu reputāciju. Pēc Romas impērijas krišanas vīnogulāju audzēšana *Romagna* turpinājās, pateicoties Austrumromas impērijas politiskajai kopienai un klosteru ieguldījumam vīnogulāju audzēšanas metožu uzlabošanā.

15. gadsimtā paralēli vīndārziem plašu izplatību piedzīvoja jauktas augkopības *piantata* metode, kas uzplaukumu sasniedza 18. gadsimtā līdz ar pusgraudniecības ieviešanu, jo tādējādi augus varēja audzējot trijos līmeņos: augstākajā līmenī bija gari koki, kas ražoja augļus, lapas un koksni; vidējā līmenī bija vīnogulāju dzinumi un vīnogu ķekari; zemākajā līmenī pārsvarā auga pupiņas vai citi zālaugi, kuriem nevajadzēja daudz gaismas.

Ir svarīgi piebilst, ka pāvestu valdīšanas laikā *Romagna* piedzīvoja ilgstošu ekonomiskā un sociālā pagrimuma periodu (tā bija pāvestu valdījumā no 1559. līdz 1796. un no 1815. līdz 1860. gadam). Minētais pagrimums tik negatīvi ietekmēja arī vīnogulāju audzēšanu, ka 19. gadsimta beigās Centrālās vīnogu šķirnes komitejas provinču komisijas ziņoja, ka vīnogu audzēšana ir kritiskā stāvoklī, jo ir neskaitāmi daudz vīnogu šķirņu un trūkst tehnoloģiju.

Šo situāciju, protams, neuzlaboja tas, ka no Amerikas tika ievazāta īstā miltrasa, pūkainā miltrasa un filoksera. Pēc Pirmā pasaules kara tika sākta filokseras iznīcināto vīndārzu pārstrukturēšana, būtiski ierobežojot vīnogu šķirņu skaitu. Tomēr izteiktāka tehniskā un tehnoloģiskā attīstība un uzlabojumi *Romagna* vīnogulāju audzēšanā sākās tikai 20. gadsimta 60. gados. Zināšanu apkopošana un senajās tradīcijās uzkrātā pieredze ļāva *Romagna* sasniegt labu kvalitātes līmeni 20. gadsimta 90. gados, piedāvājot vairāku vīnu veidu klāstu, kas spēja apmierināt patērētāju visdažādākās vajadzības.

B) Informācija par produkta īpašo īpašību, ko var attiecināt uz ģeogrāfisko izcelsmi

Dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanas pamatā ir labi iedibināta tradīcija, ko veicina nesenāki tehniskie un tehnoloģiskie uzlabojumi. Īpašā rūpība audzēšanas, ražas novākšanas un vīndarības posmā ļauj iegūt svaigus un tīrus bāzes vīnus, no kuriem turpmākajā labi pārvaldītajā sekundārās fermentācijas procesā iegūst īpaši izsmalcinātus un elegantus dzirkstošos un pusdzirkstošos vīnus.

Dzirkstošo vīnu, pusdzirkstošo vīnu un daļēji fermentētas misas kvalitāte ir cieši saistīta ar apgabalā audzētajām dažādajām šķirnēm, no kurām iegūst vīnogas, pateicoties kuru īpašībām, tās ir tehnoloģiski piemērotas šo vīnu veidu izgatavošanai. Turklāt pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna izgatavošanas metožu attīstība, uzlabojot tradicionālākās metodes (pudelē) un/vai izmantojot modernāko aprīkojumu, ir ļoti palīdzējusi uzlabot galaprodukta kvalitāti.

Tas pats attiecas uz daļēji norūgušām balto, sarkano vai sārto vīnogu misām, kuras ražo, izmantojot *Charmat* (vai *Martinotti*) metodi, lai galaproduktam piešķirtu svaigumu, kas apvienots ar mērenu spirta saturu.

Minēto vīnkopības produktu kategoriju kvalitātes īpašības ir vides īpašību (temperatūra, vējains klimats ar labām temperatūras svārstībām, augsne), vīnogulāju šķirņu tehnoloģisko īpašību un vīndaru prasmes vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas metožu izvēlē mijiedarbības rezultāts.

Īsumā šis ir *terroir* koncepts, kurā produkts ir saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi izpausme.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A un B punktā minētajiem aspektiem

Ir jāpatur prātā, ka līdzās svarīgajai vīnogulāju audzēšanas tradīcijai *Romagna* ir arī modernās augļu audzēšanas šūpulis, tāpēc, tā kā vīnogulāju audzēšanai ir zemākas prasības salīdzinājumā ar augļkokiem, vīnogulājus audzē tikai mazāk auglīgā augsnē, proti, kalnu pakājēs un līdzenuma "cietajā" augsnē.

Temperatūras pakāpeniskās izmaiņas starp pakalniem un līdzenumiem un lielāks mitrums līdzenumu apgabalā ir mudinājis zemieņu lauksaimniekus izvēlēties tādas vīnogulāju šķirnes, kas nobriest vēlāk un ir noturīgākas pret puvi, savukārt agrīnās šķirnes audzē lielākā augstumā un *Romagna* vīnkopības apgabala nogāzēs, kas vairāk vērstas uz ziemeļiem.

Tā kā rudenī klimats bieži vien ir diezgan vēss, senāk vīnogas bija jāizžāvē, lai uzlabotu vīna sastāva īpašības, tāpēc tika izmantota žāvēšanas metode.

Turklāt salīdzinoši vēlā raža, pēc kuras sekoja auksts rudens, nozīmēja to, ka vīnā ziemas periodā saglabājās noteikts atlikumcukuru daudzums un ka tas pēc iepildīšanas pudelēs atkal sāka rūgt agra pavasara siltumā, izraisot dabisku pusdzirkstošo efektu. Šīs plaši izplatītās metodes ietekmē *Romagna* iedzīvotāji sāka novērtēt gan saldenus, gan sausus vīnus neatkarīgi no tā, vai tie bija nedzirkstoši, pusdzirkstoši vai dzirkstoši.

Atkarībā no teritorijas, ģeogrāfijas, augsnes un klimata var atrast ideālo vides faktoru un vīnogu šķirņu sinerģiju, lai ražotu labākos dažādu vīnu veidu piemērus, uz kuriem ir attiecināma AĢIN "Rubicone" un kuru pamatā ir vietējā tradīcija.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

1) Saikni veidojošie dabas faktori

AĢIN "Rubicone" apgabals aptuveni atbilst plaši apspriestajām *Romagna* robežām, kas, raugoties no administratīvā viedokļa, faktiski nekad nav bijušas noteiktas, tomēr definē salīdzinoši viendabīgu teritoriju gan ģeogrāfijas un augsnes ziņā, gan arī iedzīvotāju rakstura ziņā, jo to veidojusi kopīga vēsture, kurā bijusi gan upurēšanās, gan pārciestas grūtības.

AĢIN "Rubicone" noteiktais apgabals ietver trīs ģeomorfoloģiskā ziņā atšķirīgas zonas, proti, aluviālu līdzenumu, kalnu pakājes un pašus kalnus, un divas atšķirīgas vīnogulāju audzēšanas tradīcijas, kuru pamatā ir divi galvenie vēsturiskie modeļi, proti, grieķu un etrusku metode.

Romagna Apenīniem ir kopīga ģeoloģiskā izcelsme, to pirmsākumi datējami ar terciāro periodu, un pārsvarā tos veido kaļķakmens un māla veidojumi. Ņemot vērā *Romagna* reģiona lielumu, tam visraksturīgākais ir merģeļaini smilšains ģeoloģiskais veidojums, t. i., mainīga platuma josla, kurā mijas turbidītu un merģeļaina smilšakmens slāņi. Mesīnas periodā, kad Vidusjūra bija atdalīta no Atlantijas okeāna, izveidojās evaporītu ieži (krīts, anhidrīts un akmenssāls), kas *Romanjas* reģionā ir skaidri redzams nacionālajā parkā *Vena del Gesso* ["krīta dzīsla"].

Pēc tam sekoja galvenokārt pliocēna perioda māla nogulumieži, kas bieži vien veido tipisko ieplakas ainavu zemās ielejās.

Kalnu pakājēs zeme, kas pārsvarā ir līdzena, ir veidojusies kvartāra perioda noslēguma daļā; tā bieži vien ir ļoti attīstījusies un mēdz būt dekarbonizēta.

Dabiskās erozijas un cilvēku līdzdalības dēļ minētais iežu virknējums ir dabiski rezultējies vairāk vai mazāk kaļķainā, mālainā un jauktā augsnē, kā arī – gadījumos, kad ir notikusi izskalošanās un ķīmiskā erozija, – dažāda sastāva pārpalikušā augsnē.

Aluviālas izcelsmes līdzenumu veido augsne, kuras tekstūra variē no smilšmāla līdz mālam ar veselu virkni starpsastāvu, un *Romagna* iedzīvotājiem vienmēr ir izdevies tai pielāgot vissaderīgākos augus.

Tādējādi AĢIN apgabals ietver ļoti dažādas teritorijas, bet vienlaikus tās ir diezgan vienveidīgas dažāda platuma joslās, kas vijas paralēli Apenīnu grēdai, un samērā līdzīgas dažādās attiecīgajās provincēs: *Bologna*, *Ravenna*, *Forlì-Cesena* un Rimini (mazāk merģeļaini smilšainas augsnes).

Attiecībā uz klimatu Vinklera indeksa vērtības kļūst aizvien lielākas virzienā no Apenīniem uz līdzenumu; pēc tam jūras ietekmes mazināšanās dēļ tas atkal samazinās virzienā uz piekrasti.

Temperatūra un nokrišņu daudzums mainās atkarībā no dažādo apgabalu augstuma virs jūras līmeņa. Ir vērojama pāreja no mērena subkontinentāla klimata paugurainajā apgabalā (nozīmīgs vīnogulāju audzēšanas apgabals) uz vēsu mērenu klimatu augstu kalnos, kur gada vidējā temperatūra samazinās no 12–14 °C uz 8–10 °C un pat vēl zemāk augstajos Apenīnos. Līdzenumā klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra ir ap 14–16 °C, ir pietiekami vējaini laikapstākļi un Vinklera termālais indekss var pakāpties aptuveni līdz 2 400 grāddienām salīdzinājumā ar 11 800–2 200 grāddienām dažāda augstuma zonās un kalnos. Minētie apstākļi nodrošina, ka dažādo Romanjā audzēto vīnogulāju šķirņu vīnogas optimāli nogatavojas.

Gada nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, un tie galvenokārt vērojami rudenī, mazāk – pavasarī. Ūdens trūkumu vasarās mazina augsts relatīvais gaisa mitrums, virszemes ūdeņu pieejamība, dziļā augsne un fakts, ka kalnos ir vairāk nokrišņu un to sadalījums ir vienmērīgāks.

Minētie augsnes un klimata faktori uzlabo visa AĢIN "Rubicone" ģeogrāfiskā apgabala piemērotību vīnogulāju audzēšanai.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Svarīgs ūdensceļš, t. i., Po upe, un jūras tuvums veicināja dažādu civilizāciju apmešanos *Romagna* un līdz ar tām dažādu vīnogu šķirņu un audzēšanas metožu ienākšanu. Neapšaubāmi, savvaļas vīnogu vīnogulāju kultivēšana bija nozīmīgs sasniegums, ko vēl mūsdienās apliecina piekrastes priežu mežos atrodamie divmāju vīnogulāji, tomēr Tuvo Austrumu šķirņu ģenētiskā introgresija vietējā augu materiālā būtiski veicināja kvalitatīvu vīnogu rašanos, kas ir piemērotas arī *Romagna* līdzenumos valdošajiem aukstajiem un mitrajiem apstākļiem.

Minēto vides apstākļu dēļ audzētie vīnogulāji tika virzīti garos kokos, lai izvairītos no pavasara aukstuma (vēlīnas salnas) un mitruma, kas veicina sēnīšu slimību attīstību. Savukārt kalnainos apgabalos ieviestās šķirnes nonāca apstākļos, kas ir vairāk līdzīgi to izcelsmes zemē valdošajiem apstākļiem, un tās varēja virzīt atbilstoši tipiskajai grieķu kausa metodei, kas ir sporādiski sastopama vēl mūsdienās.

Latīņu klasiskajā literatūrā ir minēti īpaši bagātīgi ražojoši vīnogulāji apgabalos starp Rimini un *Faenza*, bet tas nenozīmē, ka no tiem iegūst noteiktas kvalitātes vīnu, ņemot vērā "Caesenas" un "Faventinum" vīnu reputāciju. Pēc Romas impērijas krišanas vīnogulāju audzēšana *Romagna* turpinājās, pateicoties Austrumromas impērijas politiskajai kopienai un klosteru ieguldījumam vīnogulāju audzēšanas metožu uzlabošanā.

15. gadsimtā paralēli vīndārziem plašu izplatību piedzīvoja jauktas augkopības *piantata* metode, kas uzplaukumu sasniedza 18. gadsimtā līdz ar pusgraudniecības ieviešanu, jo tādējādi augus varēja audzējot trijos līmeņos: augstākajā līmenī bija gari koki, kas ražoja augļus, lapas un koksni; vidējā līmenī bija vīnogulāju dzinumi un vīnogu ķekari; zemākajā līmenī pārsvarā auga pupiņas vai citi zālaugi, kuriem nevajadzēja daudz gaismas.

Ir svarīgi piebilst, ka pāvestu valdīšanas laikā *Romagna* piedzīvoja ilgstošu ekonomiskā un sociālā pagrimuma periodu (tā bija pāvestu valdījumā no 1559. līdz 1796. un no 1815. līdz 1860. gadam). Minētais pagrimums tik negatīvi ietekmēja arī vīnogulāju audzēšanu, ka 19. gadsimta beigās Centrālās vīnogu šķirnes komitejas provinču komisijas ziņoja, ka vīnogu audzēšana ir kritiskā stāvoklī, jo ir neskaitāmi daudz vīnogu šķirņu un trūkst tehnoloģiju.

Šo situāciju, protams, neuzlaboja tas, ka no Amerikas tika ievazāta īstā miltrasa, pūkainā miltrasa un filoksera. Pēc Pirmā pasaules kara tika sākta filokseras iznīcināto vīndārzu pārstrukturēšana, būtiski ierobežojot vīnogu šķirņu skaitu. Tomēr izteiktāka tehniskā un tehnoloģiskā attīstība un uzlabojumi *Romagna* vīnogulāju audzēšanā sākās tikai 20. gadsimta 60. gados. Zināšanu apkopošana un senajās tradīcijās uzkrātā pieredze ļāva *Romagna* sasniegt labu kvalitātes līmeni 20. gadsimta 90. gados, piedāvājot vairāku vīnu veidu klāstu, kas spēja apmierināt patērētāju visdažādākās vajadzības.

B) Informācija par produkta īpašo īpašību, ko var attiecināt uz ģeogrāfisko izcelsmi

Dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanas pamatā ir labi iedibināta tradīcija, ko veicina nesenāki tehniskie un tehnoloģiskie uzlabojumi. Īpašā rūpība audzēšanas, ražas novākšanas un vīndarības posmā ļauj iegūt svaigus un tīrus bāzes vīnus, no kuriem turpmākajā labi pārvaldītajā sekundārās fermentācijas procesā iegūst īpaši izsmalcinātus un elegantus dzirkstošos un pusdzirkstošos vīnus.

Dzirkstošo vīnu, pusdzirkstošo vīnu un daļēji fermentētas misas kvalitāte ir cieši saistīta ar apgabalā audzētajām dažādajām šķirnēm, no kurām iegūst vīnogas, pateicoties kuru īpašībām, tās ir tehnoloģiski piemērotas šo vīnu veidu izgatavošanai. Turklāt pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna izgatavošanas metožu attīstība, uzlabojot tradicionālākās metodes (pudelē) un/vai izmantojot modernāko aprīkojumu, ir ļoti palīdzējusi uzlabot galaprodukta kvalitāti.

Tas pats attiecas uz daļēji norūgušām balto, sarkano vai sārto vīnogu misām, kuras ražo, izmantojot *Charmat* (vai *Martinotti*) metodi, lai galaproduktam piešķirtu svaigumu, kas apvienots ar mērenu spirta saturu.

Minēto vīnkopības produktu kategoriju kvalitātes īpašības ir vides īpašību (temperatūra, vējains klimats ar labām temperatūras svārstībām, augsne), vīnogulāju šķirņu tehnoloģisko īpašību un vīndaru prasmes vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas metožu izvēlē mijiedarbības rezultāts.

Īsumā šis ir *terroir* koncepts, kurā produkts ir saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi izpausme.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A un B punktā minētajiem aspektiem

Ir jāpatur prātā, ka līdzās svarīgajai vīnogulāju audzēšanas tradīcijai *Romagna* ir arī modernās augļu audzēšanas šūpulis, tāpēc, tā kā vīnogulāju audzēšanai ir zemākas prasības salīdzinājumā ar augļkokiem, vīnogulājus audzē tikai mazāk auglīgā augsnē, proti, kalnu pakājēs un līdzenuma "cietajā" augsnē.

Temperatūras pakāpeniskās izmaiņas starp pakalniem un līdzenumiem un lielāks mitrums līdzenumu apgabalā ir mudinājis zemieņu lauksaimniekus izvēlēties tādas vīnogulāju šķirnes, kas nobriest vēlāk un ir noturīgākas pret puvi, savukārt agrīnās šķirnes audzē lielākā augstumā un *Romagna* vīnkopības apgabala nogāzēs, kas vairāk vērstas uz ziemeļiem.

Tā kā rudenī klimats bieži vien ir diezgan vēss, senāk vīnogas bija jāizžāvē, lai uzlabotu vīna sastāva īpašības, tāpēc tika izmantota žāvēšanas metode.

Turklāt salīdzinoši vēlā raža, pēc kuras sekoja auksts rudens, nozīmēja to, ka vīnā ziemas periodā saglabājās noteikts atlikumcukuru daudzums un ka tas pēc iepildīšanas pudelēs atkal sāka rūgt agra pavasara siltumā, izraisot dabisku pusdzirkstošo efektu. Šīs plaši izplatītās metodes ietekmē *Romagna* iedzīvotāji sāka novērtēt gan saldenus, gan sausus vīnus neatkarīgi no tā, vai tie bija nedzirkstoši, pusdzirkstoši vai dzirkstoši.

Atkarībā no teritorijas, ģeogrāfijas, augsnes un klimata var atrast ideālo vides faktoru un vīnogu šķirņu sinerģiju, lai ražotu labākos dažādu vīnu veidu piemērus, uz kuriem ir attiecināma AĢIN "Rubicone" un kuru pamatā ir vietējā tradīcija.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

1) Saikni veidojošie dabas faktori

AĢIN "Rubicone" apgabals aptuveni atbilst plaši apspriestajām *Romagna* robežām, kas, raugoties no administratīvā viedokļa, faktiski nekad nav bijušas noteiktas, tomēr definē salīdzinoši viendabīgu teritoriju gan ģeogrāfijas un augsnes ziņā, gan arī iedzīvotāju rakstura ziņā, jo to veidojusi kopīga vēsture, kurā bijusi gan upurēšanās, gan pārciestas grūtības.

AĢIN "Rubicone" noteiktais apgabals ietver trīs ģeomorfoloģiskā ziņā atšķirīgas zonas, proti, aluviālu līdzenumu, kalnu pakājes un pašus kalnus, un divas atšķirīgas vīnogulāju audzēšanas tradīcijas, kuru pamatā ir divi galvenie vēsturiskie modeļi, proti, grieķu un etrusku metode.

Romagna Apenīniem ir kopīga ģeoloģiskā izcelsme, to pirmsākumi datējami ar terciāro periodu, un pārsvarā tos veido kaļķakmens un māla veidojumi. Ņemot vērā *Romagna* reģiona lielumu, tam visraksturīgākais ir merģeļaini smilšains ģeoloģiskais veidojums, t. i., mainīga platuma josla, kurā mijas turbidītu un merģeļaina smilšakmens slāņi. Mesīnas periodā, kad Vidusjūra bija atdalīta no Atlantijas okeāna, izveidojās evaporītu ieži (krīts, anhidrīts un akmenssāls), kas *Romanjas* reģionā ir skaidri redzams nacionālajā parkā *Vena del Gesso* ["krīta dzīsla"].

Pēc tam sekoja galvenokārt pliocēna perioda māla nogulumieži, kas bieži vien veido tipisko ieplakas ainavu zemās ielejās.

Kalnu pakājēs zeme, kas pārsvarā ir līdzena, ir veidojusies kvartāra perioda noslēguma daļā; tā bieži vien ir ļoti attīstījusies un mēdz būt dekarbonizēta.

Dabiskās erozijas un cilvēku līdzdalības dēļ minētais iežu virknējums ir dabiski rezultējies vairāk vai mazāk kaļķainā, mālainā un jauktā augsnē, kā arī – gadījumos, kad ir notikusi izskalošanās un ķīmiskā erozija, – dažāda sastāva pārpalikušā augsnē.

Aluviālas izcelsmes līdzenumu veido augsne, kuras tekstūra variē no smilšmāla līdz mālam ar veselu virkni starpsastāvu, un *Romagna* iedzīvotājiem vienmēr ir izdevies tai pielāgot vissaderīgākos augus.

Tādējādi AĢIN apgabals ietver ļoti dažādas teritorijas, bet vienlaikus tās ir diezgan vienveidīgas dažāda platuma joslās, kas vijas paralēli Apenīnu grēdai, un samērā līdzīgas dažādās attiecīgajās provincēs: *Bologna*, *Ravenna*, *Forlì-Cesena* un Rimini (mazāk merģeļaini smilšainas augsnes).

Attiecībā uz klimatu Vinklera indeksa vērtības kļūst aizvien lielākas virzienā no Apenīniem uz līdzenumu; pēc tam jūras ietekmes mazināšanās dēļ tas atkal samazinās virzienā uz piekrasti.

Temperatūra un nokrišņu daudzums mainās atkarībā no dažādo apgabalu augstuma virs jūras līmeņa. Ir vērojama pāreja no mērena subkontinentāla klimata paugurainajā apgabalā (nozīmīgs vīnogulāju audzēšanas apgabals) uz vēsu mērenu klimatu augstu kalnos, kur gada vidējā temperatūra samazinās no 12–14 °C uz 8–10 °C un pat vēl zemāk augstajos Apenīnos. Līdzenumā klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra ir ap 14–16 °C, ir pietiekami vējaini laikapstākļi un Vinklera termālais indekss var pakāpties aptuveni līdz 2 400 grāddienām salīdzinājumā ar 1 800–2 200 grāddienām dažāda augstuma zonās un kalnos. Minētie apstākļi nodrošina, ka dažādo Romanjā audzēto vīnogulāju šķirņu vīnogas optimāli nogatavojas.

Gada nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, un tie galvenokārt vērojami rudenī, mazāk – pavasarī. Ūdens trūkumu vasarās mazina augsts relatīvais gaisa mitrums, virszemes ūdeņu pieejamība, dziļā augsne un fakts, ka kalnos ir vairāk nokrišņu un to sadalījums ir vienmērīgāks.

Minētie augsnes un klimata faktori uzlabo visa AĢIN "Rubicone" ģeogrāfiskā apgabala piemērotību vīnogulāju audzēšanai.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Svarīgs ūdensceļš, t. i., Po upe, un jūras tuvums veicināja dažādu civilizāciju apmešanos *Romagna* un līdz ar tām dažādu vīnogu šķirņu un audzēšanas metožu ienākšanu. Neapšaubāmi, savvaļas vīnogu vīnogulāju kultivēšana bija nozīmīgs sasniegums, ko vēl mūsdienās apliecina piekrastes priežu mežos atrodamie divmāju vīnogulāji, tomēr Tuvo Austrumu šķirņu ģenētiskā introgresija vietējā augu materiālā būtiski veicināja kvalitatīvu vīnogu rašanos, kas ir piemērotas arī *Romagna* līdzenumos valdošajiem aukstajiem un mitrajiem apstākļiem.

Minēto vides apstākļu dēļ audzētie vīnogulāji tika virzīti garos kokos, lai izvairītos no pavasara aukstuma (vēlīnas salnas) un mitruma, kas veicina sēnīšu slimību attīstību. Savukārt kalnainos apgabalos ieviestās šķirnes nonāca apstākļos, kas ir vairāk līdzīgi to izcelsmes zemē valdošajiem apstākļiem, un tās varēja virzīt atbilstoši tipiskajai grieķu kausa metodei, kas ir sporādiski sastopama vēl mūsdienās.

Latīņu klasiskajā literatūrā ir minēti īpaši bagātīgi ražojoši vīnogulāji apgabalos starp Rimini un *Faenza*, bet tas nenozīmē, ka no tiem iegūst noteiktas kvalitātes vīnu, ņemot vērā "Caesenas" un "Faventinum" vīnu reputāciju. Pēc Romas impērijas krišanas vīnogulāju audzēšana *Romagna* turpinājās, pateicoties Austrumromas impērijas politiskajai kopienai un klosteru ieguldījumam vīnogulāju audzēšanas metožu uzlabošanā.

15. gadsimtā paralēli vīndārziem plašu izplatību piedzīvoja jauktas augkopības *piantata* metode, kas uzplaukumu sasniedza 18. gadsimtā līdz ar pusgraudniecības ieviešanu, jo tādējādi augus varēja audzējot trijos līmeņos: augstākajā līmenī bija gari koki, kas ražoja augļus, lapas un koksni; vidējā līmenī bija vīnogulāju dzinumi un vīnogu ķekari; zemākajā līmenī pārsvarā auga pupiņas vai citi zālaugi, kuriem nevajadzēja daudz gaismas.

Ir svarīgi piebilst, ka pāvestu valdīšanas laikā *Romagna* piedzīvoja ilgstošu ekonomiskā un sociālā pagrimuma periodu (tā bija pāvestu valdījumā no 1559. līdz 1796. un no 1815. līdz 1860. gadam). Minētais pagrimums tik negatīvi ietekmēja arī vīnogulāju audzēšanu, ka 19. gadsimta beigās Centrālās vīnogu šķirnes komitejas provinču komisijas ziņoja, ka vīnogu audzēšana ir kritiskā stāvoklī, jo ir neskaitāmi daudz vīnogu šķirņu un trūkst tehnoloģiju.

Šo situāciju, protams, neuzlaboja tas, ka no Amerikas tika ievazāta īstā miltrasa, pūkainā miltrasa un filoksera. Pēc Pirmā pasaules kara tika sākta filokseras iznīcināto vīndārzu pārstrukturēšana, būtiski ierobežojot vīnogu šķirņu skaitu. Tomēr izteiktāka tehniskā un tehnoloģiskā attīstība un uzlabojumi *Romagna* vīnogulāju audzēšanā sākās tikai 20. gadsimta 60. gados. Zināšanu apkopošana un senajās tradīcijās uzkrātā pieredze ļāva *Romagna* sasniegt labu kvalitātes līmeni 20. gadsimta 90. gados, piedāvājot vairāku vīnu veidu klāstu, kas spēja apmierināt patērētāju visdažādākās vajadzības.

B) Informācija par produkta īpašo īpašību, ko var attiecināt uz ģeogrāfisko izcelsmi

Dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanas pamatā ir labi iedibināta tradīcija, ko veicina nesenāki tehniskie un tehnoloģiskie uzlabojumi. Īpašā rūpība audzēšanas, ražas novākšanas un vīndarības posmā ļauj iegūt svaigus un tīrus bāzes vīnus, no kuriem turpmākajā labi pārvaldītajā sekundārās fermentācijas procesā iegūst īpaši izsmalcinātus un elegantus dzirkstošos un pusdzirkstošos vīnus.

Dzirkstošo vīnu, pusdzirkstošo vīnu un daļēji fermentētas misas kvalitāte ir cieši saistīta ar apgabalā audzētajām dažādajām šķirnēm, no kurām iegūst vīnogas, pateicoties kuru īpašībām, tās ir tehnoloģiski piemērotas šo vīnu veidu izgatavošanai. Turklāt pusdzirkstošā un dzirkstošā vīna izgatavošanas metožu attīstība, uzlabojot tradicionālākās metodes (pudelē) un/vai izmantojot modernāko aprīkojumu, ir ļoti palīdzējusi uzlabot galaprodukta kvalitāti.

Tas pats attiecas uz daļēji norūgušām balto, sarkano vai sārto vīnogu misām, kuras ražo, izmantojot *Charmat* (vai *Martinotti*) metodi, lai galaproduktam piešķirtu svaigumu, kas apvienots ar mērenu spirta saturu.

Minēto vīnkopības produktu kategoriju kvalitātes īpašības ir vides īpašību (temperatūra, vējains klimats ar labām temperatūras svārstībām, augsne), vīnogulāju šķirņu tehnoloģisko īpašību un vīndaru prasmes vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas metožu izvēlē mijiedarbības rezultāts.

Īsumā šis ir *terroir* koncepts, kurā produkts ir saiknes ar ģeogrāfisko izcelsmi izpausme.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A un B punktā minētajiem aspektiem

Ir jāpatur prātā, ka līdzās svarīgajai vīnogulāju audzēšanas tradīcijai *Romagna* ir arī modernās augļu audzēšanas šūpulis, tāpēc, tā kā vīnogulāju audzēšanai ir zemākas prasības salīdzinājumā ar augļkokiem, vīnogulājus audzē tikai mazāk auglīgā augsnē, proti, kalnu pakājēs un līdzenuma "cietajā" augsnē.

Temperatūras pakāpeniskās izmaiņas starp pakalniem un līdzenumiem un lielāks mitrums līdzenumu apgabalā ir mudinājis zemieņu lauksaimniekus izvēlēties tādas vīnogulāju šķirnes, kas nobriest vēlāk un ir noturīgākas pret puvi, savukārt agrīnās šķirnes audzē lielākā augstumā un *Romagna* vīnkopības apgabala nogāzēs, kas vairāk vērstas uz ziemeļiem.

Tā kā rudenī klimats bieži vien ir diezgan vēss, senāk vīnogas bija jāizžāvē, lai uzlabotu vīna sastāva īpašības, tāpēc tika izmantota žāvēšanas metode.

Turklāt salīdzinoši vēlā raža, pēc kuras sekoja auksts rudens, nozīmēja to, ka vīnā ziemas periodā saglabājās noteikts atlikumcukuru daudzums un ka tas pēc iepildīšanas pudelēs atkal sāka rūgt agra pavasara siltumā, izraisot dabisku pusdzirkstošo efektu. Šīs plaši izplatītās metodes ietekmē *Romagna* iedzīvotāji sāka novērtēt gan saldenus, gan sausus vīnus neatkarīgi no tā, vai tie bija nedzirkstoši, pusdzirkstoši vai dzirkstoši.

Atkarībā no teritorijas, ģeogrāfijas, augsnes un klimata var atrast ideālo vides faktoru un vīnogu šķirņu sinerģiju, lai ražotu labākos dažādu vīnu veidu piemērus, uz kuriem ir attiecināma AĢIN "Rubicone" un kuru pamatā ir vietējā tradīcija.

Vīnkopības produkta kategorija

11. Daļēji norūgusi vīnogu misa

Kopsavilkums par saikni

A) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

1) Saikni veidojošie dabas faktori

AĢIN "Rubicone" apgabals aptuveni atbilst plaši apspriestajām *Romagna* robežām, kas, raugoties no administratīvā viedokļa, faktiski nekad nav bijušas noteiktas, tomēr definē salīdzinoši viendabīgu teritoriju gan ģeogrāfijas un augsnes ziņā, gan arī iedzīvotāju rakstura ziņā, jo to veidojusi kopīga vēsture, kurā bijusi gan upurēšanās, gan pārciestas grūtības.

AĢIN "Rubicone" noteiktais apgabals ietver trīs ģeomorfoloģiskā ziņā atšķirīgas zonas, proti, aluviālu līdzenumu, kalnu pakājes un pašus kalnus, un divas atšķirīgas vīnogulāju audzēšanas tradīcijas, kuru pamatā ir divi galvenie vēsturiskie modeļi, proti, grieķu un etrusku metode.

Romagna Apenīniem ir kopīga ģeoloģiskā izcelsme, to pirmsākumi datējami ar terciāro periodu, un pārsvarā tos veido kaļķakmens un māla veidojumi. Ņemot vērā *Romagna* reģiona lielumu, tam visraksturīgākais ir merģeļaini smilšains ģeoloģiskais veidojums, t. i., mainīga platuma josla, kurā mijas turbidītu un merģeļaina smilšakmens slāņi. Mesīnas periodā, kad Vidusjūra bija atdalīta no Atlantijas okeāna, izveidojās evaporītu ieži (krīts, anhidrīts un akmenssāls), kas *Romanjas* reģionā ir skaidri redzams nacionālajā parkā *Vena del Gesso* ["krīta dzīsla"].

Pēc tam sekoja galvenokārt pliocēna perioda māla nogulumieži, kas bieži vien veido tipisko ieplakas ainavu zemās ielejās.

Kalnu pakājēs zeme, kas pārsvarā ir līdzena, ir veidojusies kvartāra perioda noslēguma daļā; tā bieži vien ir ļoti attīstījusies un mēdz būt dekarbonizēta.

Dabiskās erozijas un cilvēku līdzdalības dēļ minētais iežu virknējums ir dabiski rezultējies vairāk vai mazāk kaļķainā, mālainā un jauktā augsnē, kā arī – gadījumos, kad ir notikusi izskalošanās un ķīmiskā erozija, – dažāda sastāva pārpalikušā augsnē.

Aluviālas izcelsmes līdzenumu veido augsne, kuras tekstūra variē no smilšmāla līdz mālam ar veselu virkni starpsastāvu, un *Romagna* iedzīvotājiem vienmēr ir izdevies tai pielāgot vissaderīgākos augus.

Tādējādi AĢIN apgabals ietver ļoti dažādas teritorijas, bet vienlaikus tās ir diezgan vienveidīgas dažāda platuma joslās, kas vijas paralēli Apenīnu grēdai, un samērā līdzīgas dažādās attiecīgajās provincēs: *Bologna*, *Ravenna*, *Forlì-Cesena* un Rimini (mazāk merģeļaini smilšainas augsnes).

Attiecībā uz klimatu Vinklera indeksa vērtības kļūst aizvien lielākas virzienā no Apenīniem uz līdzenumu; pēc tam jūras ietekmes mazināšanās dēļ tas atkal samazinās virzienā uz piekrasti.

Temperatūra un nokrišņu daudzums mainās atkarībā no dažādo apgabalu augstuma virs jūras līmeņa. Ir vērojama pāreja no mērena subkontinentāla klimata paugurainajā apgabalā (nozīmīgs vīnogulāju audzēšanas apgabals) uz vēsu mērenu klimatu augstu kalnos, kur gada vidējā temperatūra samazinās no 12–14 °C uz 8–10 °C un pat vēl zemāk augstajos Apenīnos. Līdzenumā klimats ir kontinentālāks, gada vidējā temperatūra ir ap 14–16 °C, ir pietiekami vējaini laikapstākļi un Vinklera termālais indekss var pakāpties aptuveni līdz 2 400 grāddienām salīdzinājumā ar 1 800–2 200 grāddienām dažāda augstuma zonās un kalnos. Minētie apstākļi nodrošina, ka dažādo Romanjā audzēto vīnogulāju šķirņu vīnogas optimāli nogatavojas.

Gada nokrišņu daudzums ir 600–800 mm, un tie galvenokārt vērojami rudenī, mazāk – pavasarī. Ūdens trūkumu vasarās mazina augsts relatīvais gaisa mitrums, virszemes ūdeņu pieejamība, dziļā augsne un fakts, ka kalnos ir vairāk nokrišņu un to sadalījums ir vienmērīgāks.

Minētie augsnes un klimata faktori uzlabo visa AĢIN "Rubicone" ģeogrāfiskā apgabala piemērotību vīnogulāju audzēšanai.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Svarīgs ūdensceļš, t. i., Po upe, un jūras tuvums veicināja dažādu civilizāciju apmešanos *Romagna* un līdz ar tām dažādu vīnogu šķirņu un audzēšanas metožu ienākšanu. Neapšaubāmi, savvaļas vīnogu vīnogulāju kultivēšana bija nozīmīgs sasniegums, ko vēl mūsdienās apliecina piekrastes priežu mežos atrodamie divmāju vīnogulāji, tomēr Tuvo Austrumu šķirņu ģenētiskā introgresija vietējā augu materiālā būtiski veicināja kvalitatīvu vīnogu rašanos, kas ir piemērotas arī *Romagna* līdzenumos valdošajiem aukstajiem un mitrajiem apstākļiem.

Minēto vides apstākļu dēļ audzētie vīnogulāji tika virzīti garos kokos, lai izvairītos no pavasara aukstuma (vēlīnas salnas) un mitruma, kas veicina sēnīšu slimību attīstību. Savukārt kalnainos apgabalos ieviestās šķirnes nonāca apstākļos, kas ir vairāk līdzīgi to izcelsmes zemē valdošajiem apstākļiem, un tās varēja virzīt atbilstoši tipiskajai grieķu kausa metodei, kas ir sporādiski sastopama vēl mūsdienās.

Latīņu klasiskajā literatūrā ir minēti īpaši bagātīgi ražojoši vīnogulāji apgabalos starp Rimini un *Faenza*, bet tas nenozīmē, ka no tiem iegūst noteiktas kvalitātes vīnu, ņemot vērā "Caesenas" un "Faventinum" vīnu reputāciju. Pēc Romas impērijas krišanas vīnogulāju audzēšana *Romagna* turpinājās, pateicoties Austrumromas impērijas politiskajai kopienai un klosteru ieguldījumam vīnogulāju audzēšanas metožu uzlabošanā.

15. gadsimtā paralēli vīndārziem plašu izplatību piedzīvoja jauktas augkopības *piantata* metode, kas uzplaukumu sasniedza 18. gadsimtā līdz ar pusgraudniecības ieviešanu, jo tādējādi augus varēja audzējot trijos līmeņos: augstākajā līmenī bija gari koki, kas ražoja augļus, lapas un koksni; vidējā līmenī bija vīnogulāju dzinumi un vīnogu ķekari; zemākajā līmenī pārsvarā auga pupiņas vai citi zālaugi, kuriem nevajadzēja daudz gaismas.

Ir svarīgi piebilst, ka pāvestu valdīšanas laikā *Romagna* piedzīvoja ilgstošu ekonomiskā un sociālā pagrimuma periodu (tā bija pāvestu valdījumā no 1559. gada līdz 1796. gadam un no 1815. gada līdz 1860. gadam). Minētais pagrimums tik negatīvi ietekmēja arī vīnogulāju audzēšanu, ka 19. gadsimta beigās Centrālās vīnogu šķirnes komitejas provinču komisijas ziņoja, ka vīnogu audzēšana ir kritiskā stāvoklī, jo ir neskaitāmi daudz vīnogu šķirņu un trūkst tehnoloģiju.

Šo situāciju, protams, neuzlaboja tas, ka no Amerikas tika ievazāta īstā miltrasa, pūkainā miltrasa un filoksera. Pēc Pirmā pasaules kara tika sākta filokseras iznīcināto vīndārzu pārstrukturēšana, būtiski ierobežojot vīnogu šķirņu skaitu. Tomēr izteiktāka tehniskā un tehnoloģiskā attīstība un uzlabojumi *Romagna* vīnogulāju audzēšanā sākās tikai 20. gadsimta 60. gados. Zināšanu apkopošana un senajās tradīcijās uzkrātā pieredze ļāva *Romagna* sasniegt labu kvalitātes līmeni 20. gadsimta 90. gados, piedāvājot vairāku vīnu veidu klāstu, kas spēja apmierināt patērētāju visdažādākās vajadzības.

B) Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnīgi saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi

Daļēji fermentētu vīnogu misu iegūst, veicot vīnogu misas daļējas fermentācijas procesu, un tā rezultātā iegūst atšķirīgu produktu, kam raksturīgs svaigums un intensīvas augļainas nianses, kā arī zems spirta saturs (faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai ir jābūt lielākai par 1 % un mazākai par trim piektdaļām no kopējās spirta tilpumkoncentrācijas). Mūsdienās šo produktu iegūst, apturot fermentācijas procesu ar filtrēšanas vai centrifugēšanas palīdzību un izmantojot jebkuru citu atļauto apstrādi un metodes.

Šim produktam ir senas tradīcijas *Romagna* vīnogu audzēšanas nozarē.Saskaņā ar tām vīnogas tiktu saspiestas tieši uz lauka un tad pārvietotas uz vīna pagrabu mucās (*castellata*), jo šādi apstākļi nenovēršami sāktu fermentācijas procesu, lielā mērā arī tāpēc, ka tūlītēja sulfitēšana bija reta parādība un transportēšana notika salīdzinoši lēni. Daļēji fermentētas misas izgatavošanas tradīcija ir patiešām ļoti sena *Romagna*, tāpēc tad, kad produktu pirmo reizi piedāvāja plašāka mēroga tirdzniecībai ārpus reģiona, tas varēja būt misas veidolā, jo īpaši šķirnes "Trebbiano Romagnolo" gadījumā. *Augusto Bucci* rakstīja: "Filtrētās misas nozare Neapoles apgabalā bija pazīstama jau

19. gadsimta sākumā, jo tur gatavoja *lambiccato* vīnus. Vīnogu īstā miltrasas krīzes dēļ ražošana galvenokārt notika Apūlijā, kas pa to laiku bija kļuvusi par lielas saldās filtrētās misas nozares centru. Ziemeļos *Carlo Gancia* 1875. gadā sāka ražot augsti vērtēto Itālijas dzirkstošo vīnu, *Moscato Canelli* vīnam izmantojot Šampaņas metodi. Pēc tam šī nozare sāka darboties citās Itālijas daļās, un, tā kā ražošanas apjoms Apūlijā vairs nebija pietiekams, cilvēki pievērsās ražošanai arī *Romagna*, jo īpaši *Lugo*, *Bagnacavallo* un *Massalombarda Cotignola* utt. ražošanai" (*Vite e vino in Romagna* [Vīnkoki un vīns Romanjā], 2007).

Romagna saldās filtrētās misas nozīmi apstiprina pirmais Itālijas gastronomijas ceļvedis, kuru 1931. gadā publicēja Itālijas Tūrisma klubs un kurā norādīts, ka: "*Lugo* apgabalā ir arī saldi, filtrēti baltvīni, ko dēvē par *Romagna* baltajiem filtrātiem un kas tiek plaši pārdoti" (*Touring Club Italiano*, 1931).

Līdzīgi kā citas tradīcijas, arī daļēji fermentētas misas ražošanas tradīcija ir aizgūta no ieražām, kas izplatījās, jo bija atrasti ideālie apstākļi veiksmīga iznākuma sasniegšanai, proti, šajā gadījumā vides konteksts un tāda šķirņu kombinācija, kas bija īpaši piemērota, lai panāktu galaprodukta svaigumu apvienojumā ar mērenu spirta daudzumu.

Pēdējos gados aizvien lielāku prestižu sāka iegūt tādas daļēji fermentētas baltās, sarkanās un sārtās misas ražošana un tirdzniecība, kas saražota, izmantojot *Charmat* (*Martinotti*) metodi. Daļēji fermentētu vīnogu misu visu gadu uzglabā pagrabā un izmanto, lai saldinātu nedzirkstošos, pusdzirkstošos un dzirkstošos vīnus. Tāpēc tas ir plaši lietojams produkts, ko tirgo kā atsevišķu produktu un arī kā palīglīdzekli citu produktu koriģēšanai, būtiski uzlabojot to kvalitāti. Dabas faktoru mijiedarbība, operatoru pieredze un modernie lauksaimniecības un vīndarības paņēmieni ļauj ražot kvalitatīvus vīnus, kuru īpašības ir saistītas gan ar ražošanas apgabalu, gan vīnogulāju šķirnēm, no kuru vīnogām tie iegūti.

Tāpēc arī šajā gadījumā saiknes pamatā ir produkta īpašā kvalitāte, ko var piedēvēt *terroir*, proti, ģeogrāfiskajai izcelsmei un videi, audzēšanai un kultūras kontekstam.

C) Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A un B punktā minētajiem aspektiem

Ir jāpatur prātā, ka līdzās svarīgajai vīnogulāju audzēšanas tradīcijai *Romagna* ir arī modernās augļu audzēšanas šūpulis, tāpēc, tā kā vīnogulāju audzēšanai ir zemākas prasības salīdzinājumā ar augļkokiem, vīnogulājus audzē tikai mazāk auglīgā augsnē, proti, kalnu pakājēs un līdzenuma "cietajā" augsnē.

Temperatūras pakāpeniskās izmaiņas starp pakalniem un līdzenumiem un lielāks mitrums līdzenumu apgabalā ir mudinājis zemieņu lauksaimniekus izvēlēties tādas vīnogulāju šķirnes, kas nobriest vēlāk un ir noturīgākas pret puvi, savukārt agrīnās šķirnes audzē lielākā augstumā un *Romagna* vīnkopības apgabala nogāzēs, kas vairāk vērstas uz ziemeļiem.

Tā kā rudenī klimats bieži vien ir diezgan vēss, senāk vīnogas bija jāizžāvē, lai uzlabotu vīna sastāva īpašības, tāpēc tika izmantota žāvēšanas metode.

Turklāt salīdzinoši vēlā raža, pēc kuras sekoja auksts rudens, nozīmēja to, ka vīnā ziemas periodā saglabājās noteikts atlikumcukuru daudzums un ka tas pēc iepildīšanas pudelēs atkal sāka rūgt agra pavasara siltumā, izraisot dabisku pusdzirkstošo efektu. Šīs plaši izplatītās metodes ietekmē *Romagna* iedzīvotāji sāka novērtēt gan saldenus, gan sausus vīnus neatkarīgi no tā, vai tie bija nedzirkstoši, pusdzirkstoši vai dzirkstoši.

Atkarībā no teritorijas, ģeogrāfijas, augsnes un klimata var atrast ideālo vides faktoru un vīnogu šķirņu sinerģiju, lai ražotu labākos dažādu vīnu veidu piemērus, uz kuriem ir attiecināma AĢIN "Rubicone" un kuru pamatā ir vietējā tradīcija.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes temats

Norāde marķējumā pēc izvēles

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu prasības / atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības / atkāpes apraksts

Passito veidam marķējumā var norādīt apzīmējumu *appassimento* (žāvēšana), izmantojot tāda paša lieluma vai mazākus burtus kā nosaukumā "Rubicone", saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem.

Prasības / atkāpes temats

Atkāpes attiecībā uz vīndarību un sekundāro fermentāciju

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu prasības / atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības / atkāpes apraksts

Saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem vīndarības darbības kategorijās "Vīns" un "Daļēji fermentēta vīnogu misa", kā arī noteiktajā vīnogu ražošanas apgabalā drīkst veikt visā *Emilia-Romagna* reģionā; pārstrādes darbības attiecībā uz kategoriju "Pusdzirkstošais" un "Dzirkstošais" (sekundārā fermentācija) drīkst veikt arī reģionos, kas atrodas līdzās *Emilia-Romagna* reģionam (Veneto, Lombardija, Pjemonta, Marke un Toskāna), kurā ir uzstādītas iekārtas, kas ir piemērotas sekundārās fermentācijas norisei.

Prasības / atkāpes temats

Iepakošanas īpašie noteikumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības / atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības / atkāpes apraksts

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Rubicone" apzīmētos vīnus un daļēji norūgušas vīnogu misas var nodot patēriņam traukos, kas izgatavoti no materiāliem, kuri piemēroti saskarei ar pārtiku, saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem. Pudelēs pildītiem produktiem var būt jebkāda veida aizvākojums, arī sēņveida formas aizbāžņi, kuri nostiprināti ar stieples pinumu, ko tradicionāli izmanto ražošanas apgabalā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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