C/2026/257

26.1.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/257)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Rubicone"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Isem il-prodott**

Rubicone

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbid

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sovranità tal-Ikel u l-Forestrija — Dipartiment għas-Sovranità tal-Ikel u l-Isport Ekwestri

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Huwa kkonfermat li l-approvazzjoni u l-komunikazzjoni ta' din l-emenda standard jissodisfaw il-kundizzjonijiet għall-approvazzjoni ta' emenda standard skont ir-Regolament (UE) 2024/1143 u d-dispożizzjonijiet adottati skont dan.

Din l-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' "emenda standard" stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143 minħabba li:

— ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

— ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku;

— ma tinvolvi ebda restrizzjoni oħra fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Inklużjoni ta' żewġ varjetajiet ta' dwieli ġodda li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-DOP Rubicone [*sic*] b'indikazzjoni ta' varjetà ta' dwieli sewda

Deskrizzjoni

Ġew inklużi żewġ varjetajiet ta' dwieli ġodda li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbejjed bid-DOP Rubicone [*sic*] b'indikazzjoni tal-varjetà ta' dwieli fuq it-tikketta. Iż-żewġ varjetajiet huma Merlese N. u Merlot Khorus N.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid" tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Speċifikazzjoni tar-rendimenti tal-għeneb għal kull ettaru għaż-żewġ varjetajiet il-ġodda

Deskrizzjoni

Ir-rendimenti tal-għeneb għal kull ettaru (22 tunnellata għal kull ettaru) ġew speċifikati għall-varjetajiet il-ġodda Merlese N. u Merlot Khorus N.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Rendimenti massimi" fid-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-imballaġġ tal-inbejjed tal-IĠP Rubicone

Deskrizzjoni

Il-kelma "ħġieġ" tħassret fir-rigward tal-imballaġġ fi fliexken biex, minbarra l-ħġieġ, tippermetti l-użu ta' materjali oħra tal-imballaġġ li jistgħu jintużaw biex isiru l-fliexken. Dawn jinkludu materjali li bħalissa huma meqjusa aktar sostenibbli mill-ħġieġ minħabba li jistgħu jiġu rriċiklati b'kostijiet tal-enerġija ħafna aktar baxxi, għandhom impatt ħafna aktar baxx fuq l-emissjonijiet tas-CO_2 marbuta mal-produzzjoni, huma aktar faċli biex jiġu mmaniġġjati u ttrasportati u jiġu rriċiklati f'temperaturi ħafna aktar baxxi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Aġġornament tad-dettalji tal-korp ta' kontroll

Deskrizzjoni

Wara l-emendi li saru tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 bid-dħul fis-seħħ tar-Regolament (UE) 2024/1143, ma għadux meħtieġ li l-isem u l-indirizz tal-awtoritajiet jew tal-korpi li jivverifikaw il-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-kompiti speċifiċi tagħhom jiġu indikati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Barra minn hekk, l-Artikolu 40(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143 issa jeħtieġ li l-Istati Membri jagħmlu pubbliċi l-ismijiet u l-indirizzi tal-awtoritajiet kompetenti, il-korpi delegati u l-persuni fiżiċi li jissemmew fl-Artikolu 39(3) ta' dak ir-Regolament għal kull prodott dežinjat b'indikazzjoni ġeografika u jridu jżommu dik l-informazzjoni aġġornata.

Għalhekk, ġie emendat l-artikolu b'referenzi għall-korp ta' kontroll, bl-informazzjoni fih sostitwita b'referenza għall-pubblikazzjoni fuq is-sit web uffiċjali tal-awtorità kompetenti tal-Istat Membru.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 10 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emendi editorjali tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li ma jaffettwawx il-kontenut tat-test

Deskrizzjoni

Saru xi emendi editorjali fl-artikoli fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott li ma jaffettwawx il-kontenut tat-test. Dawn jikkonsistu minn aġġornamenti jew tħassir ta' referenzi legali.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

"Rubicone"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Isem/Ismijiet**

Rubicone

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

11. Most tal-għeneb iffermentat parzjalment

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Bianco [abjad]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: pjaċevolment qawwija, b'noti prevalenti ta' fjuri u/jew ta' frott li jvarjaw skont il-varjetajiet tad-dwieli użati u l-ambjent tat-tkabbir.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi:

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Bianco Vivace [abjad vivaċi]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben.

Aroma

Fwieħa: pjaċevolment qawwija, b'noti ta' fjuri u ta' frott f'taħlitiet differenti skont il-varjetajiet tad-dwieli użati.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Bianco Frizzante [abjad semispumanti]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben.

Aroma

Fwieħa: pjaċevolment qawwija, b'noti essenzjalment ta' fjuri u ta' frott friski f'taħlitiet differenti skont il-varjetajiet tad-dwieli użati.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicon Bianco Spumante [abjad frizzanti]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben.

Aroma

Fwieħa: noti ta' fjuri u ta' frott friski li jistgħu jingħaqdu ma' aromi ta' qxur tal-ħobż ta' intensità li tvarja skont it-tul ta' żmien li jitħallew joqogħdu fuq in-naqal.

Togħma

Togħma: minn brut nature għal ħelwa, friska, li għandha tendenza tkun bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 12,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosso [aħmar]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: noti ta' frott ta' diversi gradi ta' sajran, xi kultant akkumpanjati minn noti tal-fjuri (prinċipalment vjola) u/jew pikkanti.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa, u aċiduża biżżejjed.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosso Passito [aħmar imqadded]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: noti ta' frott ta' diversi gradi ta' sajran, xi kultant akkumpanjati minn noti ta' fjuri u/jew pikkanti.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, distintiva, bilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosso Vivace[aħmar vivaċi]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott u ta' fjuri friski, f'taħlitiet differenti skont il-varjetajiet ta' dwieli użati u ż-żona tat-tkabbir.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa, u aċiduża biżżejjed.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosso Frizzante [aħmar semispumanti]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: ta' dwieli, b'noti ta' frott u ta' fjuri friski.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, bnina bi freskezza pjaċevoli.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

—

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosso Novello [aħmar ġdid]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin.

Aroma

Fwieħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott.

Togħma

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosato [rożè]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża b'intensità li tvarja u b'diversi tonalitajiet.

Aroma

Fwieħa: noti prevalenti ta' frott.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa u friska biżżejjed, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosato Vivace [rożè vivaċi]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża b'intensità li tvarja u b'diversi tonalitajiet.

Aroma

Fwieħa: noti prevalenti ta' frott.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa u friska biżżejjed, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosato Frizzante [rożè semispumanti]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża b'intensità li tvarja u b'diversi tonalitajiet.

Aroma

Fwieħa: noti ħfief ta' fjuri, akkumpanjati minn noti aktar prominenti ta' frott.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, ħafifa u friska biżżejjed, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosato Spumante [rożè frizzanti]

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża b'intensità li tvarja u b'diversi tonalitajiet.

Aroma

Fwieħa: noti ta' fjuri u ta' frott, akkumpanjati minn noti ta' ħmira skont kemm l-inbid ikun ilu fuq in-naqal.

Togħma

Togħma: minn brut nature għal ħelwa, friska u bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 12,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone b'indikazzjoni ta' varjetà ta' dwieli bajda (inklużi t-tipi Frizzante, Spumante u Vivace)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: pjaċevolment qawwija, b'firxa varjata ta' noti ta' fjuri u/jew ta' frott li jvarjaw fil-kompożizzjoni u fl-intensità skont il-varjetà ta' dwieli u l-ambjent tat-tkabbir. It-tip Spumante jista' jkollu wkoll noti ta' ħmira skont kemm l-inbid ikun ilu fuq in-naqal; l-inbejjed b'indikazzjoni tal-varjetajiet ta' dwieli Famoso, Moscato jew Malvasia jista' jkollhom noti aktar evidenti jew inqas evidenti ta' muscat u ward.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, bi freskezza li tvarja, bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 12,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone b'indikazzjoni ta' varjetà ta' dwieli sewda (inklużi t-tipi Frizzante, Spumante u Vivace)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: noti ta' frott ta' diversi gradi ta' sajran, xi kultant akkumpanjati minn noti ta' fjuri u/jew pikkanti.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, b'diversi gradi ta' rtubija u freskezza skont it-tip, bnina u robusta.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosato b'indikazzjoni tal-varjetà ta' dwieli f'konformità mal-Artikolu 2(4), inklużi t-tipi Vivace u Frizzante

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża b'intensità li tvarja u b'diversi tonalitajiet.

Aroma

Fwieħa: noti ta' fjuri u ta' frott, akkumpanjati minn noti ta' ħmira skont kemm l-inbid ikun ilu fuq in-naqal.

Togħma

Togħma: minn brut nature għal ħelwa, friska u bnina.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 12,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Passito b'indikazzjoni ta' varjetà ta' dwieli sewda waħda jew żewġ varjetajiet ta' dwieli suwed f'konformità mal-Artikolu 2(4)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: noti ta' frott ta' diversi gradi ta' sajran, xi kultant akkumpanjati minn noti ta' fjuri u/jew pikkanti.

Togħma

Togħma: minn xotta għal ħelwa, distintiva, bilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Novello b'indikazzjoni ta' varjetà ta' dwieli sewda

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar jgħajjat lewn ir-rubin, ta' intensità li tvarja u b'noti ta' aħmar għal vjola skont il-varjetà ta' dwieli.

Aroma

Fwieħa: ta' dwieli u b'noti distinti ta' frott.

Togħma

Togħma: ħafifa u aċiduża biżżejjed.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (Most tal-għeneb aħmar parzjalment iffermentat)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: aħmar pjuttost skur fil-vjola.

Aroma

Fwieħa: tal-frott b'intensità tajba.

Togħma

Togħma: ħelwa, armonjuża u bbilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	1
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum trid tkun aktar minn 1 % u inqas minn 3/5 tal-qawwa alkoħolika totali skont il-volum.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (Most tal-għeneb abjad parzjalment iffermentat)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: minn isfar lewn it-tiben għal isfar lewn id-deheb ta' intensità li tvarja.

Aroma

Fwieħa: tal-frott u tal-fjuri.

Togħma

Togħma: ħelwa, armonjuża u bbilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	1
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum trid tkun aktar minn 1 % u inqas minn 3/5 tal-qawwa alkoħolika totali skont il-volum.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodotti tad-dwieli

Rubicone Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (Most tal-għeneb rożè parzjalment iffermentat)

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Kulur: roża b'intensità li tvarja u b'diversi tonalitajiet.

Aroma

Fwieħa: tal-frott u tal-fjuri.

Togħma

Togħma: ħelwa, armonjuża u bbilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	1
Aċidità totali minima:	3,5
Unità ta' aċidità totali minima:	fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Il-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum trid tkun aktar minn 1 % u inqas minn 3/5 tal-qawwa alkoħolika totali skont il-volum.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Arrikkiment – Taħlil u fermentazzjoni sekondarja

Tip ta' prattika enoloġika

Restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Deskrizzjoni

Il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum tal-inbejjed bl-indikazzjoni ġeografika protetta Rubicone tista' tiżdied bl-użu ta' proċess ta' arrikkiment fil-limiti u bl-użu tal-proċeduri stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Bianco (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Rosso (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	208
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Rosato (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	208
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Rosso Passito

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	130
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Pinot Grigio (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	160
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Malbo Gentile Passito

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	110
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Uva Longanesi Passito

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	115
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Sangiovese Passito

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	125
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Alicante (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	160
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Ancellotta (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	160
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Barbera (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Bombino Bianco (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Cabernet Franc (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Cabernet Sauvignon (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Canina Nera (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	208
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Centesimino (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	120
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Chardonnay (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Ciliegiolo (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Famoso (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Fortana (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	208
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Garganega (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Malvasia (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Manzoni Bianco (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Marzemino (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	200
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Merlot (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Montù (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Moscato Bianco (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Muller Thurgau (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Negretto (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Grechetto Gentile (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Pinot Bianco (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Pinot Nero (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Raboso (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Riesling (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Riesling Italico (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Sangiovese (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	200
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Sauvignon (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	192
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Syrah (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Trebbiano (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Uva Longanesi (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	184
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Verdicchio Bianco (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Spumante)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	232
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Merlese (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

Rubicone Merlot Khorus (inkluż Most tal-għeneb parzjalment iffermentat, Vivace, Frizzante u Novello)

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	176
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitri għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— 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. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona tat-tkabbir tal-għeneb għall-inbejjed tal-indikazzjoni ġeografika protetta Rubicone u għall-mosti tal-għeneb parzjalment iffermentati tkopri t-territorju amministrattiv kollu tal-provinċji ta' Forlì-Cesena, Ravenna u Rimini u l-muniċipalitajiet ta' Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano u Ozzano Emilia fil-provinċja ta' Bologna.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☑ kwalità nominali

☑ karatteristiċi oħra

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

A) Dettalji taż-żona ġeografika

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-IĠP Rubicone ssegwi bejn wieħed u ieħor il-fruntieri tant kontroversjali tar-Romagna, li fil-fatt qatt ma ġew stabbiliti minn perspettiva amministrattiva iżda jiddefinixxu territorju pjuttost omoġenju f'termini tal-ġeografija, il-ħamrija u l-karattru tan-nies, imsawwar minn storja komuni ta' sagrifiċċju u tbatija.

Iż-żona definita tal-IĠP Rubicone tinkludi tliet żoni ġeomorfoloġikament distinti, il-pjanura alluvjali, l-għoljiet baxxi u l-għoljiet proprji, u żewġ modi differenti ta' vitikultura bbażati fuq iż-żewġ mudelli storiċi ewlenin, jiġifieri l-metodu Grieg u dak tal-Etruski.

L-Apennini tar-Romagna għandhom oriġini ġeoloġika komuni, li tmur lura għall-era Terzjarja, u jikkonsistu, b'mod ġenerali, f'formazzjonijiet tal-ġebel tal-ġir u tat-tafal. Il-formazzjoni ġeoloġika l-aktar karatteristika tar-Romagna, minħabba d-daqs tagħha, hija l-formazzjoni tal-marl imrammel, faxxa ta' wisa' li tvarja ta' saffi alternanti suċċessivi ta' turbidit u ġebel tar-ramel tal-marl. Matul il-perjodu Messinjan, meta l-Mediterran inqata' minn mal-Oċean Atlantiku, ġie ddepożitat blat evaporitiku (ġibs, anidrit u melħ tal-blat), li, fir-Romagna, huwa viżibbli b'mod ċar fil-Vena del Gesso ["vina tal-ġibs"].

Imbagħad feġġew id-depożiti prinċipalment tat-tafal tal-Plijoċenu, li spiss ikollhom il-pajsaġġ tipiku bil-kanali li jinstab fil-widien baxxi.

L-art fl-għoljiet baxxi, li ġeneralment tkun uniformi, tappartjeni għall-aħħar tal-Kwaternarju; din spiss tkun evoluta ħafna u għandha t-tendenza li tkun dekarbonizzata.

Minħabba l-erożjoni naturali u l-intervent tal-bniedem, din is-suċċessjoni ta' blat ipproduċiet b'mod naturali ħamrija xi ftit jew wisq kalkarja, taflija u mħallta u, filwaqt li fejn kien hemm tneħħija bl-ilma u erożjoni kimika, ġiet prodotta ħamrija residwa ta' kompożizzjoni varjata.

Il-pjanura, ta' oriġini alluvjali, hija magħmula minn ħamrija b'sawra li tvarja mil-lom sat-tafal, b'sensiela sħiħa ta' kompożizzjonijiet intermedji li n-nies tar-Romagna dejjem irnexxielhom iqabblu mal-għelejjel ideali.

Għalhekk, iż-żona tal-IĠP tinkludi varjetà wiesgħa ta' terreni, iżda dawn huma pjuttost uniformi fi ħdan il-meded ta' wisa' li tvarja b'mod parallel mas-serbut tal-Apennini u pjuttost simili fid-diversi provinċji kkonċernati: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena u Rimini (ħamrija inqas tal-marl u mrammla).

Rigward il-klima, l-indiċi Winkler jagħti valuri dejjem jiżdiedu mill-Apennini lejn il-pjanura; imbagħad jerġgħu jaqgħu meta toqrob lejn il-kosta minħabba l-effett mitiganti tal-baħar.

It-temperatura u l-livelli ta' preċipitazzjoni jvarjaw skont l-altitudni taż-żoni differenti. Hemm tranżizzjoni minn klima subkontinentali moderata fiż-żona tal-għoljiet (iż-żona ewlenija għall-vitikultura) għal klima moderata friska fl-għoljiet għoljin, bit-temperatura medja annwali tinżel minn 12–14 °C għal 8–10 °C u saħansitra inqas fl-Apennini għoljin. Fuq il-pjanura, il-klima hija aktar kontinentali, b'temperaturi annwali medji ta' madwar 14–16 °C, kundizzjonijiet b'biżżejjed żiffa u indiċi Winkler li jista' jitla' sa madwar 2 400 grad jum, meta mqabbel ma' 1 800-2 200 grad jum fid-diversi żoni ta' altitudni u fl-għoljiet. Dawn il-kundizzjonijiet jiżguraw li l-varjetajiet differenti tad-dwieli mkabbra fir-Romagna jilħqu s-sajran ottimali.

Il-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. L-istress idriku fis-sajf huwa mtaffi minn umdità relattiva tal-arja għolja, id-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ, il-ħamrija fonda u l-fatt li l-għoljiet jesperjenzaw aktar xita u x-xita hija mqassma b'mod aktar ugwali.

Dawn il-fatturi tal-ħamrija u tal-klima jgħinu jagħmlu ż-żona ġeografika kollha tal-IĠP Rubicone partikolarment adattata għall-vitikultura.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Passaġġ fuq l-ilma importanti bħall-Po u l-prossimità tal-baħar ġabu lil ċivilizzazzjonijiet differenti fir-Romagna u dawn ġabu magħhom varjetajiet ta' dwieli u tekniki tat-tkabbir differenti. Id-domestikazzjoni tad-dwieli selvaġġi ta' hawnhekk kienet bla dubju kisba importanti, li għadha evidenti llum bil-preżenza ta' dwieli dijoċej fil-boskijiet tal-arżnu kostali, iżda l-introgressjoni ġenetika tal-varjetajiet tal-Lvant Nofsani fil-materjal indiġenu kienet kruċjali biex feġġ għeneb ta' kwalità tajba li huwa adattat ukoll għal kundizzjonijiet kesħin u umduži bħal dawk fuq il-pjanuri tar-Romagna.

Dawn il-kundizzjonijiet ambjentali wasslu biex id-dwieli jiġu mħarrġa fuq siġar twal, sabiex jaħarbu s-saffi kesħin fir-rebbiegħa (il-ġlata tardiva) u l-umdità, li trawwem l-iżvilupp ta' mard fungali. Madankollu, fiż-żoni bl-għoljiet, il-varjetajiet introdotti sabu kundizzjonijiet li kienu aktar simili għal dawk tal-oriġini tagħhom u setgħu jiġu mħarrġa skont il-metodu tipiku Grieg tal-gobelet li għadu jippersisti b'mod sporadiku sal-lum.

Il-klassiċi Latini jitkellmu dwar dwieli partikolarment produttivi fiż-żoni bejn Rimini u Faenza, iżda dan ma jfissirx li l-inbejjed li jirriżultaw ma kellhomx ċerta kwalità, meta titqies ir-reputazzjoni tal-inbejjed Caesenas u Faventinum. Wara li waqa' l-Imperu Ruman, il-vitikultura fir-Romagna nżammet bis-saħħa tal-kontinwità politika tal-Imperu Ruman tal-Lvant u l-kontribut tal-monasteri għall-iżvilupp ta' tekniki biex itejbu l-għelejjel.

Fis-seklu 15, flimkien mal-vinji, il-prattika "piantata" tal-polikultura saret mifruxa, u laħqet il-quċċata fis-seklu 18 bl-introduzzjoni tal-mezzadrija, peress li ppermettiet li l-għelejjel jitkabbru fuq tliet livelli: fl-ogħla livell kien hemm siġar twal, li jipproduċu frott, weraq u njam; fil-livell intermedju kien hemm ir-rimjiet tad-dwieli u l-għenieqed tal-għeneb; u fuq l-art kienu jitkabbru fil-biċċa l-kbira l-fażola jew għelejjel erbaċej oħra li ma kellhomx bżonn ħafna dawl.

Ta' min jinnota li r-Romagna għaddiet minn perjodu twil ta' tnaqqis ekonomiku u soċjali matul it-tmexxija tal-papat (kienet dominju papali mill-1559 sal-1796 u mill-1815 sal-1860). Dan it-tnaqqis affettwa wkoll il-vitikultura, sal-punt li, sal-aħħar tas-seklu 19, il-Kummissjonijiet Provinċjali tal-Kumitat Ċentrali tal-Varjetajiet tal-Għeneb irrapportaw li l-vitikultura kienet tinsab fi stat serju ħafna, b'għadd kbir ta' varjetajiet ta' dwieli u nuqqas ta' teknoloġija.

Is-sitwazzjoni ċertament ma tjibitx wara l-wasla tal-moffa griża, il-moffa żajbrija u l-phylloxera mill-Amerika. Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, beda r-ristrutturar tal-vinji meqruda mill-phylloxera, b'restrizzjoni konsiderevoli fl-għadd ta' varjetajiet ta' dwieli. Madankollu, kien biss fis-snin 60 li kien hemm żvilupp tekniku u teknoloġiku u titjib aktar notevoli tal-vitikultura tar-Romagna. L-istratifikazzjoni tal-għarfien u l-esperjenza fi tradizzjoni antika ppermettiet lir-Romagna tilħaq livell tajjeb ta' kwalità fis-snin 90, b'firxa ta' tipi ta' nbid li kapaċi jissodisfaw l-aktar ħtiġijiet varjati tal-konsumaturi.

B) Dettalji tal-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew eskluživament mill-ambjent ġeografiku

L-inbejjed bojod Rubicone għandhom firxa ta' kuluri li tvarja minn isfar lewn it-tiben għal isfar lewn id-deheb, b'riflessi li jvarjaw minn isfar, tonalità fuq tonalità, għal aħdar ċar jew lewn ir-ram, bħal fil-każ tal-Pinot Grigio. Bħala riħa, l-inbejjed huma kkaratterizzati mill-aromi fini tagħhom, b'noti delikati tal-fjuri tal-akaċja u ż-żagħrun, u noti ta' frott li ġeneralment jirriflettu l-varjetà ewlenija ta' dwieli użata. It-togħma tvarja ħafna minn xotta għal ħelwa u hija armonjuża, strutturata tajjeb, friska u bnina.

L-inbejjed Rubicone Rosato għandhom kulur roża b'intensità li tvarja skont il-proċess tal-vinifikazzjoni użat. It-togħma hija friska u armonjuża u tvarja minn xotta għal ħelwa b'aċidità bbilanċjata. Tingħibed attenzjoni partikolari għat-tip Rubicone Rosato Sangiovese, li għandu rabta mat-tradizzjoni lokali fis-sens li fil-passat kienet tintuża l-prattika tas-"*salasso*" tat-tneħħija parzjali tal-meraq biex jiġi riinvigorat l-inbid Sangiovese Rosso, bil-most imneħħi jintuża biex isir l-inbid roża. It-teknoloġija issa tagħmilha possibbli li dan it-tip jiġi ddefinit aħjar b'aromi li jvarjaw minn aromi tal-fjuri tal-vjola sa noti ta' frott aħmar li għadu kif sar (eż. frawli, lampun, ċiras, ribes).

L-inbejjed Rubicone ħomor għandhom kulur lewn ir-rubin li jvarja fl-intensità skont il-varjetà ta' dwieli u t-tekniki tal-vinifikazzjoni u l-maċerazzjoni użati; dawn jinfluwenzaw ukoll il-komponent aromatiku, li huwa espress f'noti ta' frott ta' diversi gradi ta' sajran, xi kultant akkumpanjati minn noti ta' fjuri (prinċipalment vjola, iżda wkoll ward) u/jew noti pikkanti. It-togħma tista' tvarja minn xotta għal ħelwa, hija pjaċevolment ħafifa u aċiduża biżżejjed.

L-inbejjed ħomor Novello jesprimu l-aromi u t-togħmiet assoċjati mat-teknika partikolari tal-maċerazzjoni tal-karbonju użata biex isir l-inbid mill-għeneb, li ssaħħaħ il-profil tad-dwieli tagħhom u n-noti tipiċi tal-varjetà ta' dwieli.

L-inbejjed Rubicone Passito għandhom kulur aħmar lewn ir-rubin ta' intensità li tvarja. F'termini ta' riħa għandhom noti ta' frott ta' diversi gradi ta' sajran, xi kultant akkumpanjati minn noti ta' fjuri u/jew pikkanti. It-togħma tista' tvarja minn xotta sa ħelwa u hija armonjuża bi struttura tajba u aċidità bbilanċjata.

Il-karatteristiċi tal-kwalità tal-inbejjed huma ddeterminati mill-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi taż-żona tal-produzzjoni. Il-klima moderata b'ventilazzjoni tajba, il-ħamrija li l-ilma tagħha jiskula sew b'biżżejjed ilma disponibbli u l-varjazzjonijiet bejn it-temperaturi ta' billejl u binhar hekk kif isir l-għeneb tiżgura l-aħjar maturazzjoni tal-għenieqed tal-għeneb, li jirriżultaw f'għeneb b'kontenut tajjeb ta' zokkor u aċidu u espressjoni eċċellenti tal-karatteristiċi kwalitattivi u organolettiċi oħrajn li huma speċifiċi għal kull varjetà u li huma riflessi fl-inbejjed magħmula minnhom.

F'dak li għandu x'jaqsam mal-produzzjoni tal-inbid Passito, l-għażla tal-metodu tat-tnixxif hija importanti; it-tnixxif jista' jsir jew fuq il-pjanta jew f'loġoġ għat-tnixxif (bini użat tradizzjonalment għal din il-prattika). It-tul tal-perjodu tat-tnixxif ivarja u jiddependi fuq il-karatteristiċi li l-produttur tal-inbid jixtieq joħroġ fil-prodott aħħari permezz ta' din it-teknika.

It-tnixxif huwa megħjun ukoll mill-varjazzjoni notevoli fit-temperatura bejn binhar u billejl, b'mod partikolari fl-aħħar tas-sajf/tal-ħarifa, u mill-kundizzjonijiet taż-żiffiet fiż-żona tal-produzzjoni. L-għenieqed li jkollhom struttura mifruxa, jiġifieri li jkollhom ħafna spazju bejn l-għeneb, huma partikolarment xierqa biex jitnixxfu u jintgħażlu fil-vinja fil-mument tal-ħsad. L-għeneb li għandu jitnixxef jiġi ppreparat qabel ma jinħasad l-għeneb maħsub għal tipi oħra ta' nbid, sabiex ikollu kontenut aċiduż ogħla li jista' jikkontrobilanċja l-kontenut taz-zokkor tal-inbid miksub.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmijin fil-punt A u dawk imsemmijin fil-punt B

Għandu jiġi mfakkar ukoll li, flimkien mat-tradizzjoni importanti tagħha tal-vitikultura, ir-Romagna kienet ukoll il-benniena tal-biedja tal-frott moderna, u l-ħtiġijiet aktar baxxi tad-dwieli meta mqabbla mas-siġar tal-frott wasslu biex id-dwieli jitkabbru biss fil-ħamrija inqas fertili, jiġifieri fil-ġnub tal-għoljiet u fil-ħamrija "iebsa" tal-pjanura.

Il-gradjent termali bejn l-għoljiet u l-pjanuri u l-umdità ogħla fiż-żona tal-aħħar wasslu lill-bdiewa fl-artijiet baxxi biex jagħżlu varjetajiet ta' dwieli li jimmaturaw tard b'tolleranza ogħla għat-taħsir, bil-varjetajiet bikrija jinżammu għat-tkabbir f'altitudnijiet ogħla u fuq l-inklinazzjonijiet li jħarsu aktar lejn it-Tramuntana taż-żona tal-vitikultura tar-Romagna.

Il-klima tal-ħarifa, li spiss tkun pjuttost friska, għamlitha neċessarja fil-passat li l-għeneb jitnixxef biex jittejbu l-karatteristiċi tal-kompożizzjoni tal-inbejjed, u għalhekk it-teknika tat-tqaddid.

Barra minn hekk, il-ħsad pjuttost tard, segwit mill-ħarifa kieħa, kien ifisser li l-inbid kien iżomm ċertu ammont ta' zokkor residwu matul ix-xitwa u, meta beda jiġi bbottiljat, reġa' beda jiffermenta fis-sħana bikrija tar-rebbiegħa, u dan ipproduċa effett semifrizzanti naturali. Din il-prattika komuni wasslet biex in-nies tar-Romagna japprezzaw kemm l-inbejjed ħelwin kif ukoll l-inbejjed xotti, kemm jekk bla gass, semifrizzanti jew spumanti.

Skont it-terren, il-ġeografija, il-ħamrija u l-klima, huwa possibbli li tinstab is-sinerġija ideali bejn il-fatturi ambjentali u l-varjetajiet ta' dwieli biex jiġu prodotti l-aħjar eżempji tad-diversi tipi ta' nbid koperti mill-IĠP Rubicone u bbażati fuq it-tradizzjoni lokali.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

4. Inbid spumanti

Sommarju tar-rabta

A) Dettalji taż-żona ġeografika

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-IĠP Rubicone ssegwi bejn wieħed u ieħor il-fruntieri tant kontroversjali tar-Romagna, li fil-fatt qatt ma ġew stabbiliti minn perspettiva amministrattiva iżda jiddefinixxu territorju pjuttost omoġenju f'termini tal-ġeografija, il-ħamrija u l-karattru tan-nies, imsawwar minn storja komuni ta' sagrifiċċju u tbatija.

Iż-żona definita tal-IĠP Rubicone tinkludi tliet żoni ġeomorfoloġikament distinti, il-pjanura alluvjali, l-għoljiet baxxi u l-għoljiet proprji, u żewġ modi differenti ta' vitikultura bbażati fuq iż-żewġ mudelli storiċi ewlenin, jiġifieri l-metodu Grieg u dak tal-Etruski.

L-Apennini tar-Romagna għandhom oriġini ġeoloġika komuni, li tmur lura għall-era Terzjarja, u jikkonsistu, b'mod ġenerali, f'formazzjonijiet tal-ġebel tal-ġir u tat-tafal. Il-formazzjoni ġeoloġika l-aktar karatteristika tar-Romagna, minħabba d-daqs tagħha, hija l-formazzjoni tal-marl imrammel, faxxa ta' wisa' li tvarja ta' saffi alternanti suċċessivi ta' turbidit u ġebel tar-ramel tal-marl. Matul il-perjodu Messinjan, meta l-Mediterran inqata' minn mal-Oċean Atlantiku, ġie ddepożitat blat evaporitiku (ġibs, anidrit u melħ tal-blat), li, fir-Romagna, huwa viżibbli b'mod ċar fil-Vena del Gesso ["vina tal-ġibs"].

Imbagħad feġġew id-depożiti prinċipalment tat-tafal tal-Plijoċenu, li spiss ikollhom il-pajsaġġ tipiku bil-kanali li jinstab fil-widien baxxi.

L-art fl-għoljiet baxxi, li ġeneralment tkun uniformi, tappartjeni għall-aħħar tal-Kwaternarju; din spiss tkun evoluta ħafna u għandha t-tendenza li tkun dekarbonizzata.

Minħabba l-erożjoni naturali u l-intervent tal-bniedem, din is-suċċessjoni ta' blat ipproduċiet b'mod naturali ħamrija xi ftit jew wisq kalkarja, taflija u mħallta u, filwaqt li fejn kien hemm tneħħija bl-ilma u erożjoni kimika, ġiet prodotta ħamrija residwa ta' kompożizzjoni varjata.

Il-pjanura, ta' oriġini alluvjali, hija magħmula minn ħamrija b'sawra li tvarja mil-lom sat-tafal, b'sensiela sħiħa ta' kompożizzjonijiet intermedji li n-nies tar-Romagna dejjem irnexxielhom iqabblu mal-għelejjel ideali.

Għalhekk, iż-żona tal-IĠP tinkludi varjetà wiesgħa ta' terreni, iżda dawn huma pjuttost uniformi fi ħdan il-meded ta' wisa' li tvarja b'mod parallel mas-serbut tal-Apennini u pjuttost simili fid-diversi provinċji kkonċernati: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena u Rimini (ħamrija inqas tal-marl u mrammla).

Rigward il-klima, l-indiċi Winkler jagħti valuri dejjem jiżdiedu mill-Apennini lejn il-pjanura; imbagħad jerġgħu jaqgħu meta toqrob lejn il-kosta minħabba l-effett mitiganti tal-baħar.

It-temperatura u l-livelli ta' preċipitazzjoni jvarjaw skont l-altitudni taż-żoni differenti. Hemm tranżizzjoni minn klima subkontinentali moderata fiż-żona tal-għoljiet (iż-żona ewlenija għall-vitikultura) għal klima moderata friska fl-għoljiet għoljin, bit-temperatura medja annwali tinżel minn 12–14 °C għal 8–10 °C u saħansitra inqas fl-Apennini għoljin. Fuq il-pjanura, il-klima hija aktar kontinentali, b'temperaturi annwali medji ta' madwar 14–16 °C, kundizzjonijiet b'biżżejjed żiffa u indiċi Winkler li jista' jitla' sa madwar 2 400 grad jum, meta mqabbel ma' 1 800-2 200 grad jum fid-diversi żoni ta' altitudni u fl-għoljiet. Dawn il-kundizzjonijiet jiżguraw li l-varjetajiet differenti tad-dwieli mkabbra fir-Romagna jilħqu s-sajran ottimali.

Il-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. L-istress idriku fis-sajf huwa mtaffi minn umdità relattiva tal-arja għolja, id-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ, il-ħamrija fonda u l-fatt li l-għoljiet jesperjenzaw aktar xita u x-xita hija mqassma b'mod aktar ugwali.

Dawn il-fatturi tal-ħamrija u tal-klima jgħinu jagħmlu ż-żona ġeografika kollha tal-IĠP Rubicone partikolarment adattata għall-vitikultura.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Passaġġ fuq l-ilma importanti bħall-Po u l-prossimità tal-baħar ġabu lil ċivilizzazzjonijiet differenti fir-Romagna u dawn ġabu magħhom varjetajiet ta' dwieli u tekniki tat-tkabbir differenti. Id-domestikazzjoni tad-dwieli selvaġġi ta' hawnhekk kienet bla dubju kisba importanti, li għadha evidenti llum bil-preżenza ta' dwieli dijoċej fil-boskijiet tal-arżnu kostali, iżda l-introgressjoni ġenetika tal-varjetajiet tal-Lvant Nofsani fil-materjal indiġenu kienet kruċjali biex feġġ għeneb ta' kwalità tajba li huwa adattat ukoll għal kundizzjonijiet kesħin u umduži bħal dawk fuq il-pjanuri tar-Romagna.

Dawn il-kundizzjonijiet ambjentali wasslu biex id-dwieli jiġu mħarrġa fuq siġar twal, sabiex jaħarbu s-saffi kesħin fir-rebbiegħa (il-ġlata tardiva) u l-umdità, li trawwem l-iżvilupp ta' mard fungali. Madankollu, fiż-żoni bl-għoljiet, il-varjetajiet introdotti sabu kundizzjonijiet li kienu aktar simili għal dawk tal-oriġini tagħhom u setgħu jiġu mħarrġa skont il-metodu tipiku Grieg tal-gobelet li għadu jippersisti b'mod sporadiku sal-lum.

Il-klassiċi Latini jitkellmu dwar dwieli partikolarment produttivi fiż-żoni bejn Rimini u Faenza, iżda dan ma jfissirx li l-inbejjed li jirriżultaw ma kellhomx ċerta kwalità, meta titqies ir-reputazzjoni tal-inbejjed Caesenas u Faventinum. Wara li waqa' l-Imperu Ruman, il-vitikultura fir-Romagna nżammet bis-saħħa tal-kontinwità politika tal-Imperu Ruman tal-Lvant u l-kontribut tal-monasteri għall-iżvilupp ta' tekniki biex itejbu l-għelejjel.

Fis-seklu 15, flimkien mal-vinji, il-prattika "piantata" tal-polikultura saret mifruxa, u laħqet il-quċċata fis-seklu 18 bl-introduzzjoni tal-mezzadrija, peress li ppermettiet li l-għelejjel jitkabbru fuq tliet livelli: fl-ogħla livell kien hemm siġar twal, li jipproduċu frott, weraq u njam; fil-livell intermedju kien hemm ir-rimjiet tad-dwieli u l-għenieqed tal-għeneb; u fuq l-art kienu jitkabbru fil-biċċa l-kbira l-fażola jew għelejjel erbaċej oħra li ma kellhomx bżonn ħafna dawl.

Ta' min jinnota li r-Romagna għaddiet minn perjodu twil ta' tnaqqis ekonomiku u soċjali matul it-tmexxija tal-papat (kienet dominju papali mill-1559 sal-1796 u mill-1815 sal-1860). Dan it-tnaqqis affettwa wkoll il-vitikultura, sal-punt li, sal-aħħar tas-seklu 19, il-Kummissjonijiet Provinċjali tal-Kumitat Ċentrali tal-Varjetajiet tal-Għeneb irrapportaw li l-vitikultura kienet tinsab fi stat serju ħafna, b'għadd kbir ta' varjetajiet ta' dwieli u nuqqas ta' teknoloġija.

Is-sitwazzjoni ċertament ma tjibitx wara l-wasla tal-moffa griża, il-moffa żajbrija u l-phylloxera mill-Amerika. Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, beda r-ristrutturar tal-vinji meqruda mill-phylloxera, b'restrizzjoni konsiderevoli fl-għadd ta' varjetajiet ta' dwieli. Madankollu, kien biss fis-snin 60 li kien hemm żvilupp tekniku u teknoloġiku u titjib aktar notevoli tal-vitikultura tar-Romagna. L-istratifikazzjoni tal-għarfien u l-esperjenza fi tradizzjoni antika ppermettiet lir-Romagna tilħaq livell tajjeb ta' kwalità fis-snin 90, b'firxa ta' tipi ta' nbid li kapaċi jissodisfaw l-aktar ħtiġijiet varjati tal-konsumaturi.

(B) Informazzjoni dwar il-kwalità speċifika tal-prodott li tista' tiġi attribwita lill-oriġini ġeografika

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u semifrizzanti għandha tradizzjoni stabbilita sew, imsaħħa minn titjib tekniku u teknoloġiku aktar reċenti. L-attenzjoni partikolari li tingħata matul l-istadji tat-tkabbir, tal-ħsad u tal-produzzjoni tal-inbid tagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed bażi friski u nodfa, li, bil-proċess sussegwenti tal-fermentazzjoni sekondarja ġestita tajjeb, trendi nbejjed spumanti u semifrizzanti ta' finezza u eleganza partikolari.

Il-kwalità tal-inbejjed spumanti, tal-inbejjed semifrizzanti u tal-most parzjalment iffermentat hija marbuta mill-qrib mat-taħlita tal-varjetajiet taż-żona, li jipproduċu l-għeneb li l-karatteristiċi tiegħu jagħmluh teknoloġikament adattat biex isiru dawn it-tipi ta' nbejjed. Barra minn hekk, l-iżvilupp ta' metodi għall-produzzjoni tal-inbid semifrizzanti u spumanti, bit-titjib tal-metodi aktar tradizzjonali (fil-flixkun) u/jew bl-użu ta' tagħmir tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku, għen ħafna biex tiżdied il-kwalità tal-prodott finali.

L-istess jgħodd għall-mostijiet tal-għeneb parzjalment iffermentati, kemm jekk bojod, ħomor jew rożè, li jsiru permezz tal-metodu Charmat (jew Martinotti) biex il-prodott finali jingħata l-freskezza flimkien ma' qawwa alkoħolika moderata.

Il-karatteristiċi tal-kwalità ta' dawn il-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli huma r-riżultat tal-interazzjoni bejn il-karatteristiċi ambjentali (klima moderata biż-żiffiet b'varjazzjonijiet tajbin fit-temperatura u fil-ħamrija), il-kwalitajiet teknoloġiċi tal-varjetajiet tad-dwieli u l-ħila tal-vitikulturi fl-għażla tat-tekniki tat-tkabbir u tal-produzzjoni tal-inbid.

Fi ftit kliem, dan huwa l-kunċett ta' "terroir", fejn prodott huwa l-espressjoni tar-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmijin fil-punt A u dawk imsemmijin fil-punt B

Għandu jiġi mfakkar ukoll li, flimkien mat-tradizzjoni importanti tagħha tal-vitikultura, ir-Romagna kienet ukoll il-benniena tal-biedja tal-frott moderna, u l-ħtiġijiet aktar baxxi tad-dwieli meta mqabbla mas-siġar tal-frott wasslu biex id-dwieli jitkabbru biss fil-ħamrija inqas fertili, jiġifieri fil-ġnub tal-għoljiet u fil-ħamrija "iebsa" tal-pjanura.

Il-gradjent termali bejn l-għoljiet u l-pjanuri u l-umdità ogħla fiż-żona tal-aħħar wasslu lill-bdiewa fl-artijiet baxxi biex jagħżlu varjetajiet ta' dwieli li jimmaturaw tard b'tolleranza ogħla għat-taħsir, bil-varjetajiet bikrija jinżammu għat-tkabbir f'altitudnijiet ogħla u fuq l-inklinazzjonijiet li jħarsu aktar lejn it-Tramuntana taż-żona tal-vitikultura tar-Romagna.

Bil-klima tal-ħarifa li spiss tkun pjuttost friska, fil-passat l-għeneb kellu jitnixxef biex jittejbu l-karatteristiċi tal-kompożizzjoni tal-inbejjed, u għalhekk it-teknika tat-tqaddid.

Barra minn hekk, il-ħsad pjuttost tard, segwit mill-ħarifa kieshа, kien ifisser li l-inbid kien iżomm ċertu ammont ta' zokkor residwu matul ix-xitwa u, meta beda jiġi bbottiljat, reġa' beda jiffermenta fis-sħana bikrija tar-rebbiegħa, u dan ipproduċa effett semifrizzanti naturali. Din il-prattika komuni wasslet biex in-nies tar-Romagna japprezzaw kemm l-inbejjed ħelwin kif ukoll l-inbejjed xotti, kemm jekk bla gass, semifrizzanti jew spumanti.

Skont it-terren, il-ġeografija, il-ħamrija u l-klima, huwa possibbli li tinstab is-sinerġija ideali bejn il-fatturi ambjentali u l-varjetajiet ta' dwieli biex jiġu prodotti l-aħjar eżempji tad-diversi tipi ta' nbid koperti mill-IĠP Rubicone u bbażati fuq it-tradizzjoni lokali.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

A) Dettalji taż-żona ġeografika

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-IĠP Rubicone ssegwi bejn wieħed u ieħor il-fruntieri tant kontroversjali tar-Romagna, li fil-fatt qatt ma ġew stabbiliti minn perspettiva amministrattiva iżda jiddefinixxu territorju pjuttost omoġenju f'termini tal-ġeografija, il-ħamrija u l-karattru tan-nies, imsawwar minn storja komuni ta' sagrifiċċju u tbatija.

Iż-żona definita tal-IĠP Rubicone tinkludi tliet żoni ġeomorfoloġikament distinti, il-pjanura alluvjali, l-għoljiet baxxi u l-għoljiet proprji, u żewġ modi differenti ta' vitikultura bbażati fuq iż-żewġ mudelli storiċi ewlenin, jiġifieri l-metodu Grieg u dak tal-Etruski.

L-Apennini tar-Romagna għandhom oriġini ġeoloġika komuni, li tmur lura għall-era Terzjarja, u jikkonsistu, b'mod ġenerali, f'formazzjonijiet tal-ġebel tal-ġir u tat-tafal. Il-formazzjoni ġeoloġika l-aktar karatteristika tar-Romagna, minħabba d-daqs tagħha, hija l-formazzjoni tal-marl imrammel, faxxa ta' wisa' li tvarja ta' saffi alternanti suċċessivi ta' turbidit u ġebel tar-ramel tal-marl. Matul il-perjodu Messinjan, meta l-Mediterran inqata' minn mal-Oċean Atlantiku, ġie ddepożitat blat evaporitiku (ġibs, anidrit u melħ tal-blat), li, fir-Romagna, huwa viżibbli b'mod ċar fil-Vena del Gesso ["vina tal-ġibs"].

Imbagħad feġġew id-depożiti prinċipalment tat-tafal tal-Plijoċenu, li spiss ikollhom il-pajsaġġ tipiku bil-kanali li jinstab fil-widien baxxi.

L-art fl-għoljiet baxxi, li ġeneralment tkun uniformi, tappartjeni għall-aħħar tal-Kwaternarju; din spiss tkun evoluta ħafna u għandha t-tendenza li tkun dekarbonizzata.

Minħabba l-erożjoni naturali u l-intervent tal-bniedem, din is-suċċessjoni ta' blat ipproduċiet b'mod naturali ħamrija xi ftit jew wisq kalkarja, taflija u mħallta u, filwaqt li fejn kien hemm tneħħija bl-ilma u erożjoni kimika, ġiet prodotta ħamrija residwa ta' kompożizzjoni varjata.

Il-pjanura, ta' oriġini alluvjali, hija magħmula minn ħamrija b'sawra li tvarja mil-lom sat-tafal, b'sensiela sħiħa ta' kompożizzjonijiet intermedji li n-nies tar-Romagna dejjem irnexxielhom iqabblu mal-għelejjel ideali.

Għalhekk, iż-żona tal-IĠP tinkludi varjetà wiesgħa ta' terreni, iżda dawn huma pjuttost uniformi fi ħdan il-meded ta' wisa' li tvarja b'mod parallel mas-serbut tal-Apennini u pjuttost simili fid-diversi provinċji kkonċernati: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena u Rimini (ħamrija inqas tal-marl u mrammla).

Rigward il-klima, l-indiċi Winkler jagħti valuri dejjem jiżdiedu mill-Apennini lejn il-pjanura; imbagħad jerġgħu jaqgħu meta toqrob lejn il-kosta minħabba l-effett mitiganti tal-baħar.

It-temperatura u l-livelli ta' preċipitazzjoni jvarjaw skont l-altitudni taż-żoni differenti. Hemm tranżizzjoni minn klima subkontinentali moderata fiż-żona tal-għoljiet (iż-żona ewlenija għall-vitikultura) għal klima moderata friska fl-għoljiet għoljin, bit-temperatura medja annwali tinżel minn 12–14 °C għal 8–10 °C u saħansitra inqas fl-Apennini għoljin. Fuq il-pjanura, il-klima hija aktar kontinentali, b'temperaturi annwali medji ta' madwar 14–16 °C, kundizzjonijiet b'biżżejjed żiffa u indiċi Winkler li jista' jitla' sa madwar 2 400 grad jum, meta mqabbel ma' 1 800-2 200 grad jum fid-diversi żoni ta' altitudni u fl-għoljiet. Dawn il-kundizzjonijiet jiżguraw li l-varjetajiet differenti tad-dwieli mkabbra fir-Romagna jilħqu s-sajran ottimali.

Il-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. L-istress idriku fis-sajf huwa mtaffi minn umdità relattiva tal-arja għolja, id-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ, il-ħamrija fonda u l-fatt li l-għoljiet jesperjenzaw aktar xita u x-xita hija mqassma b'mod aktar ugwali.

Dawn il-fatturi tal-ħamrija u tal-klima jgħinu jagħmlu ż-żona ġeografika kollha tal-IĠP Rubicone partikolarment adattata għall-vitikultura.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Passaġġ fuq l-ilma importanti bħall-Po u l-prossimità tal-baħar ġabu lil ċivilizzazzjonijiet differenti fir-Romagna u dawn ġabu magħhom varjetajiet ta' dwieli u tekniki tat-tkabbir differenti. Id-domestikazzjoni tad-dwieli selvaġġi ta' hawnhekk kienet bla dubju kisba importanti, li għadha evidenti llum bil-preżenza ta' dwieli dijoċej fil-boskijiet tal-arżnu kostali, iżda l-introgressjoni ġenetika tal-varjetajiet tal-Lvant Nofsani fil-materjal indiġenu kienet kruċjali biex feġġ għeneb ta' kwalità tajba li huwa adattat ukoll għal kundizzjonijiet kesħin u umduži bħal dawk fuq il-pjanuri tar-Romagna.

Dawn il-kundizzjonijiet ambjentali wasslu biex id-dwieli jiġu mħarrġa fuq siġar twal, sabiex jaħarbu s-saffi kesħin fir-rebbiegħa (il-ġlata tardiva) u l-umdità, li trawwem l-iżvilupp ta' mard fungali. Madankollu, fiż-żoni bl-għoljiet, il-varjetajiet introdotti sabu kundizzjonijiet li kienu aktar simili għal dawk tal-oriġini tagħhom u setgħu jiġu mħarrġa skont il-metodu tipiku Grieg tal-gobelet li għadu jippersisti b'mod sporadiku sal-lum.

Il-klassiċi Latini jitkellmu dwar dwieli partikolarment produttivi fiż-żoni bejn Rimini u Faenza, iżda dan ma jfissirx li l-inbejjed li jirriżultaw ma kellhomx ċerta kwalità, meta titqies ir-reputazzjoni tal-inbejjed Caesenas u Faventinum. Wara li waqa' l-Imperu Ruman, il-vitikultura fir-Romagna nżammet bis-saħħa tal-kontinwità politika tal-Imperu Ruman tal-Lvant u l-kontribut tal-monasteri għall-iżvilupp ta' tekniki biex itejbu l-għelejjel.

Fis-seklu 15, flimkien mal-vinji, il-prattika "piantata" tal-polikultura saret mifruxa, u laħqet il-quċċata fis-seklu 18 bl-introduzzjoni tal-mezzadrija, peress li ppermettiet li l-għelejjel jitkabbru fuq tliet livelli: fl-ogħla livell kien hemm siġar twal, li jipproduċu frott, weraq u njam; fil-livell intermedju kien hemm ir-rimjiet tad-dwieli u l-għenieqed tal-għeneb; u fuq l-art kienu jitkabbru fil-biċċa l-kbira l-fażola jew għelejjel erbaċej oħra li ma kellhomx bżonn ħafna dawl.

Ta' min jinnota li r-Romagna għaddiet minn perjodu twil ta' tnaqqis ekonomiku u soċjali matul it-tmexxija tal-papat (kienet dominju papali mill-1559 sal-1796 u mill-1815 sal-1860). Dan it-tnaqqis affettwa wkoll il-vitikultura, sal-punt li, sal-aħħar tas-seklu 19, il-Kummissjonijiet Provinċjali tal-Kumitat Ċentrali tal-Varjetajiet tal-Għeneb irrapportaw li l-vitikultura kienet tinsab fi stat serju ħafna, b'għadd kbir ta' varjetajiet ta' dwieli u nuqqas ta' teknoloġija.

Is-sitwazzjoni ċertament ma tjibitx wara l-wasla tal-moffa griża, il-moffa żajbrija u l-phylloxera mill-Amerika. Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, beda r-ristrutturar tal-vinji meqruda mill-phylloxera, b'restrizzjoni konsiderevoli fl-għadd ta' varjetajiet ta' dwieli. Madankollu, kien biss fis-snin 60 li kien hemm żvilupp tekniku u teknoloġiku u titjib aktar notevoli tal-vitikultura tar-Romagna. L-istratifikazzjoni tal-għarfien u l-esperjenza fi tradizzjoni antika ppermettiet lir-Romagna tilħaq livell tajjeb ta' kwalità fis-snin 90, b'firxa ta' tipi ta' nbid li kapaċi jissodisfaw l-aktar ħtiġijiet varjati tal-konsumaturi.

(B) Informazzjoni dwar il-kwalità speċifika tal-prodott li tista' tiġi attribwita lill-oriġini ġeografika

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u semifrizzanti għandha tradizzjoni stabbilita sew, imsaħħa minn titjib tekniku u teknoloġiku aktar reċenti. L-attenzjoni partikolari li tingħata matul l-istadji tat-tkabbir, tal-ħsad u tal-produzzjoni tal-inbid tagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed bażi friski u nodfa, li, bil-proċess sussegwenti tal-fermentazzjoni sekondarja ġestita tajjeb, trendi nbejjed spumanti u semifrizzanti ta' finezza u eleganza partikolari.

Il-kwalità tal-inbejjed spumanti, tal-inbejjed semifrizzanti u tal-most parzjalment iffermentat hija marbuta mill-qrib mat-taħlita tal-varjetajiet taż-żona, li jipproduċu l-għeneb li l-karatteristiċi tiegħu jagħmluh teknoloġikament adattat biex isiru dawn it-tipi ta' nbejjed. Barra minn hekk, l-iżvilupp ta' metodi għall-produzzjoni tal-inbid semifrizzanti u spumanti, bit-titjib tal-metodi aktar tradizzjonali (fil-flixkun) u/jew bl-użu ta' tagħmir tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku, għen ħafna biex tiżdied il-kwalità tal-prodott finali.

L-istess jgħodd għall-mostijiet tal-għeneb parzjalment iffermentati, kemm jekk bojod, ħomor jew rożè, li jsiru permezz tal-metodu Charmat (jew Martinotti) biex il-prodott finali jingħata l-freskezza flimkien ma' qawwa alkoħolika moderata.

Il-karatteristiċi tal-kwalità ta' dawn il-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli huma r-riżultat tal-interazzjoni bejn il-karatteristiċi ambjentali (klima moderata biż-żiffiet b'varjazzjonijiet tajbin fit-temperatura u fil-ħamrija), il-kwalitajiet teknoloġiċi tal-varjetajiet tad-dwieli u l-ħila tal-vitikulturi fl-għażla tat-tekniki tat-tkabbir u tal-produzzjoni tal-inbid.

Fi ftit kliem, dan huwa l-kunċett ta' "terroir", fejn prodott huwa l-espressjoni tar-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmijin fil-punt A u dawk imsemmijin fil-punt B

Għandu jiġi mfakkar ukoll li, flimkien mat-tradizzjoni importanti tagħha tal-vitikultura, ir-Romagna kienet ukoll il-benniena tal-biedja tal-frott moderna, u l-ħtiġijiet aktar baxxi tad-dwieli meta mqabbla mas-siġar tal-frott wasslu biex id-dwieli jitkabbru biss fil-ħamrija inqas fertili, jiġifieri fil-ġnub tal-għoljiet u fil-ħamrija "iebsa" tal-pjanura.

Il-gradjent termali bejn l-għoljiet u l-pjanuri u l-umdità ogħla fiż-żona tal-aħħar wasslu lill-bdiewa fl-artijiet baxxi biex jagħżlu varjetajiet ta' dwieli li jimmaturaw tard b'tolleranza ogħla għat-taħsir, bil-varjetajiet bikrija jinżammu għat-tkabbir f'altitudnijiet ogħla u fuq l-inklinazzjonijiet li jħarsu aktar lejn it-Tramuntana taż-żona tal-vitikultura tar-Romagna.

Bil-klima tal-ħarifa li spiss tkun pjuttost friska, fil-passat l-għeneb kellu jitnixxef biex jittejbu l-karatteristiċi tal-kompożizzjoni tal-inbejjed, u għalhekk it-teknika tat-tqaddid.

Barra minn hekk, il-ħsad pjuttost tard, segwit mill-ħarifa kieshа, kien ifisser li l-inbid kien iżomm ċertu ammont ta' zokkor residwu matul ix-xitwa u, meta beda jiġi bbottiljat, reġa' beda jiffermenta fis-shana bikrija tar-rebbiegħa, u dan ipproduċa effett semifrizzanti naturali. Din il-prattika komuni wasslet biex in-nies tar-Romagna japprezzaw kemm l-inbejjed ħelwin kif ukoll l-inbejjed xotti, kemm jekk bla gass, semifrizzanti jew spumanti.

Skont it-terren, il-ġeografija, il-ħamrija u l-klima, huwa possibbli li tinstab is-sinerġija ideali bejn il-fatturi ambjentali u l-varjetajiet ta' dwieli biex jiġu prodotti l-aħjar eżempji tad-diversi tipi ta' nbid koperti mill-IĠP Rubicone u bbażati fuq it-tradizzjoni lokali.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

8. Inbid semifrizzanti

Sommarju tar-rabta

A) Dettalji taż-żona ġeografika

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-IĠP Rubicone ssegwi bejn wieħed u ieħor il-fruntieri tant kontroversjali tar-Romagna, li fil-fatt qatt ma ġew stabbiliti minn perspettiva amministrattiva iżda jiddefinixxu territorju pjuttost omoġenju f'termini tal-ġeografija, il-ħamrija u l-karattru tan-nies, imsawwar minn storja komuni ta' sagrifiċċju u tbatija.

Iż-żona definita tal-IĠP Rubicone tinkludi tliet żoni ġeomorfoloġikament distinti, il-pjanura alluvjali, l-għoljiet baxxi u l-għoljiet proprji, u żewġ modi differenti ta' vitikultura bbażati fuq iż-żewġ mudelli storiċi ewlenin, jiġifieri l-metodu Grieg u dak tal-Etruski.

L-Apennini tar-Romagna għandhom oriġini ġeoloġika komuni, li tmur lura għall-era Terzjarja, u jikkonsistu, b'mod ġenerali, f'formazzjonijiet tal-ġebel tal-ġir u tat-tafal. Il-formazzjoni ġeoloġika l-aktar karatteristika tar-Romagna, minħabba d-daqs tagħha, hija l-formazzjoni tal-marl imrammel, faxxa ta' wisa' li tvarja ta' saffi alternanti suċċessivi ta' turbidit u ġebel tar-ramel tal-marl. Matul il-perjodu Messinjan, meta l-Mediterran inqata' minn mal-Oċean Atlantiku, ġie ddepożitat blat evaporitiku (ġibs, anidrit u melħ tal-blat), li, fir-Romagna, huwa viżibbli b'mod ċar fil-Vena del Gesso ["vina tal-ġibs"].

Imbagħad feġġew id-depożiti prinċipalment tat-tafal tal-Plijoċenu, li spiss ikollhom il-pajsaġġ tipiku bil-kanali li jinstab fil-widien baxxi.

L-art fl-għoljiet baxxi, li ġeneralment tkun uniformi, tappartjeni għall-aħħar tal-Kwaternarju; din spiss tkun evoluta ħafna u għandha t-tendenza li tkun dekarbonizzata.

Minħabba l-erożjoni naturali u l-intervent tal-bniedem, din is-suċċessjoni ta' blat ipproduċiet b'mod naturali ħamrija xi ftit jew wisq kalkarja, taflija u mħallta u, filwaqt li fejn kien hemm tneħħija bl-ilma u erożjoni kimika, ġiet prodotta ħamrija residwa ta' kompożizzjoni varjata.

Il-pjanura, ta' oriġini alluvjali, hija magħmula minn ħamrija b'sawra li tvarja mil-lom sat-tafal, b'sensiela sħiħa ta' kompożizzjonijiet intermedji li n-nies tar-Romagna dejjem irnexxielhom iqabblu mal-għelejjel ideali.

Għalhekk, iż-żona tal-IĠP tinkludi varjetà wiesgħa ta' terreni, iżda dawn huma pjuttost uniformi fi ħdan il-meded ta' wisa' li tvarja b'mod parallel mas-serbut tal-Apennini u pjuttost simili fid-diversi provinċji kkonċernati: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena u Rimini (ħamrija inqas tal-marl u mrammla).

Rigward il-klima, l-indiċi Winkler jagħti valuri dejjem jiżdiedu mill-Apennini lejn il-pjanura; imbagħad jerġgħu jaqgħu meta toqrob lejn il-kosta minħabba l-effett mitiganti tal-baħar.

It-temperatura u l-livelli ta' preċipitazzjoni jvarjaw skont l-altitudni taż-żoni differenti. Hemm tranżizzjoni minn klima subkontinentali moderata fiż-żona tal-għoljiet (iż-żona ewlenija għall-vitikultura) għal klima moderata friska fl-għoljiet għoljin, bit-temperatura medja annwali tinżel minn 12–14 °C għal 8–10 °C u saħansitra inqas fl-Apennini għoljin. Fuq il-pjanura, il-klima hija aktar kontinentali, b'temperaturi annwali medji ta' madwar 14–16 °C, kundizzjonijiet b'biżżejjed żiffa u indiċi Winkler li jista' jitla' sa madwar 2 400 grad jum, meta mqabbel ma' 1 800-2 200 grad jum fid-diversi żoni ta' altitudni u fl-għoljiet. Dawn il-kundizzjonijiet jiżguraw li l-varjetajiet differenti tad-dwieli mkabbra fir-Romagna jilħqu s-sajran ottimali.

Il-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. L-istress idriku fis-sajf huwa mtaffi minn umdità relattiva tal-arja għolja, id-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ, il-ħamrija fonda u l-fatt li l-għoljiet jesperjenzaw aktar xita u x-xita hija mqassma b'mod aktar ugwali.

Dawn il-fatturi tal-ħamrija u tal-klima jgħinu jagħmlu ż-żona ġeografika kollha tal-IĠP Rubicone partikolarment adattata għall-vitikultura.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Passaġġ fuq l-ilma importanti bħall-Po u l-prossimità tal-baħar ġabu lil ċivilizzazzjonijiet differenti fir-Romagna u dawn ġabu magħhom varjetajiet ta' dwieli u tekniki tat-tkabbir differenti. Id-domestikazzjoni tad-dwieli selvaġġi ta' hawnhekk kienet bla dubju kisba importanti, li għadha evidenti llum bil-preżenza ta' dwieli dijoċej fil-boskijiet tal-arżnu kostali, iżda l-introgressjoni ġenetika tal-varjetajiet tal-Lvant Nofsani fil-materjal indiġenu kienet kruċjali biex feġġ għeneb ta' kwalità tajba li huwa adattat ukoll għal kundizzjonijiet kesħin u umduži bħal dawk fuq il-pjanuri tar-Romagna.

Dawn il-kundizzjonijiet ambjentali wasslu biex id-dwieli jiġu mħarrġa fuq siġar twal, sabiex jaħarbu s-saffi kesħin fir-rebbiegħa (il-ġlata tardiva) u l-umdità, li trawwem l-iżvilupp ta' mard fungali. Madankollu, fiż-żoni bl-għoljiet, il-varjetajiet introdotti sabu kundizzjonijiet li kienu aktar simili għal dawk tal-oriġini tagħhom u setgħu jiġu mħarrġa skont il-metodu tipiku Grieg tal-gobelet li għadu jippersisti b'mod sporadiku sal-lum.

Il-klassiċi Latini jitkellmu dwar dwieli partikolarment produttivi fiż-żoni bejn Rimini u Faenza, iżda dan ma jfissirx li l-inbejjed li jirriżultaw ma kellhomx ċerta kwalità, meta titqies ir-reputazzjoni tal-inbejjed Caesenas u Faventinum. Wara li waqa' l-Imperu Ruman, il-vitikultura fir-Romagna nżammet bis-saħħa tal-kontinwità politika tal-Imperu Ruman tal-Lvant u l-kontribut tal-monasteri għall-iżvilupp ta' tekniki biex itejbu l-għelejjel.

Fis-seklu 15, flimkien mal-vinji, il-prattika "piantata" tal-polikultura saret mifruxa, u laħqet il-quċċata fis-seklu 18 bl-introduzzjoni tal-mezzadrija, peress li ppermettiet li l-għelejjel jitkabbru fuq tliet livelli: fl-ogħla livell kien hemm siġar twal, li jipproduċu frott, weraq u njam; fil-livell intermedju kien hemm ir-rimjiet tad-dwieli u l-għenieqed tal-għeneb; u fuq l-art kienu jitkabbru fil-biċċa l-kbira l-fażola jew għelejjel erbaċej oħra li ma kellhomx bżonn ħafna dawl.

Ta' min jinnota li r-Romagna għaddiet minn perjodu twil ta' tnaqqis ekonomiku u soċjali matul it-tmexxija tal-papat (kienet dominju papali mill-1559 sal-1796 u mill-1815 sal-1860). Dan it-tnaqqis affettwa wkoll il-vitikultura, sal-punt li, sal-aħħar tas-seklu 19, il-Kummissjonijiet Provinċjali tal-Kumitat Ċentrali tal-Varjetajiet tal-Għeneb irrapportaw li l-vitikultura kienet tinsab fi stat serju ħafna, b'għadd kbir ta' varjetajiet ta' dwieli u nuqqas ta' teknoloġija.

Is-sitwazzjoni ċertament ma tjibitx wara l-wasla tal-moffa griża, il-moffa żajbrija u l-phylloxera mill-Amerika. Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, beda r-ristrutturar tal-vinji meqruda mill-phylloxera, b'restrizzjoni konsiderevoli fl-għadd ta' varjetajiet ta' dwieli. Madankollu, kien biss fis-snin 60 li kien hemm żvilupp tekniku u teknoloġiku u titjib aktar notevoli tal-vitikultura tar-Romagna. L-istratifikazzjoni tal-għarfien u l-esperjenza fi tradizzjoni antika ppermettiet lir-Romagna tilħaq livell tajjeb ta' kwalità fis-snin 90, b'firxa ta' tipi ta' nbid li kapaċi jissodisfaw l-aktar ħtiġijiet varjati tal-konsumaturi.

(B) Informazzjoni dwar il-kwalità speċifika tal-prodott li tista' tiġi attribwita lill-oriġini ġeografika

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u semifrizzanti għandha tradizzjoni stabbilita sew, imsaħħa minn titjib tekniku u teknoloġiku aktar reċenti. L-attenzjoni partikolari li tingħata matul l-istadji tat-tkabbir, tal-ħsad u tal-produzzjoni tal-inbid tagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed bażi friski u nodfa, li, bil-proċess sussegwenti tal-fermentazzjoni sekondarja ġestita tajjeb, trendi nbejjed spumanti u semifrizzanti ta' finezza u eleganza partikolari.

Il-kwalità tal-inbejjed spumanti, tal-inbejjed semifrizzanti u tal-most parzjalment iffermentat hija marbuta mill-qrib mat-taħlita tal-varjetajiet taż-żona, li jipproduċu l-għeneb li l-karatteristiċi tiegħu jagħmluh teknoloġikament adattat biex isiru dawn it-tipi ta' nbejjed. Barra minn hekk, l-iżvilupp ta' metodi għall-produzzjoni tal-inbid semifrizzanti u spumanti, bit-titjib tal-metodi aktar tradizzjonali (fil-flixkun) u/jew bl-użu ta' tagħmir tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku, għen ħafna biex tiżdied il-kwalità tal-prodott finali.

L-istess jgħodd għall-mostijiet tal-għeneb parzjalment iffermentati, kemm jekk bojod, ħomor jew rożè, li jsiru permezz tal-metodu Charmat (jew Martinotti) biex il-prodott finali jingħata l-freskezza flimkien ma' qawwa alkoħolika moderata.

Il-karatteristiċi tal-kwalità ta' dawn il-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli huma r-riżultat tal-interazzjoni bejn il-karatteristiċi ambjentali (klima moderata biż-żiffiet b'varjazzjonijiet tajbin fit-temperatura u fil-ħamrija), il-kwalitajiet teknoloġiċi tal-varjetajiet tad-dwieli u l-ħila tal-vitikulturi fl-għażla tat-tekniki tat-tkabbir u tal-produzzjoni tal-inbid.

Fi ftit kliem, dan huwa l-kunċett ta' "terroir", fejn prodott huwa l-espressjoni tar-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmijin fil-punt A u dawk imsemmijin fil-punt B

Għandu jiġi mfakkar ukoll li, flimkien mat-tradizzjoni importanti tagħha tal-vitikultura, ir-Romagna kienet ukoll il-benniena tal-biedja tal-frott moderna, u l-ħtiġijiet aktar baxxi tad-dwieli meta mqabbla mas-siġar tal-frott wasslu biex id-dwieli jitkabbru biss fil-ħamrija inqas fertili, jiġifieri fil-ġnub tal-għoljiet u fil-ħamrija "iebsa" tal-pjanura.

Il-gradjent termali bejn l-għoljiet u l-pjanuri u l-umdità ogħla fiż-żona tal-aħħar wasslu lill-bdiewa fl-artijiet baxxi biex jagħżlu varjetajiet ta' dwieli li jimmaturaw tard b'tolleranza ogħla għat-taħsir, bil-varjetajiet bikrija jinżammu għat-tkabbir f'altitudnijiet ogħla u fuq l-inklinazzjonijiet li jħarsu aktar lejn it-Tramuntana taż-żona tal-vitikultura tar-Romagna.

Bil-klima tal-ħarifa li spiss tkun pjuttost friska, fil-passat l-għeneb kellu jitnixxef biex jittejbu l-karatteristiċi tal-kompożizzjoni tal-inbejjed, u għalhekk it-teknika tat-tqaddid.

Barra minn hekk, il-ħsad pjuttost tard, segwit mill-ħarifa kieħa, kien ifisser li l-inbid kien iżomm ċertu ammont ta' zokkor residwu matul ix-xitwa u, meta beda jiġi bbottiljat, reġa' beda jiffermenta fis-sħana bikrija tar-rebbiegħa, u dan ipproduċa effett semifrizzanti naturali. Din il-prattika komuni wasslet biex in-nies tar-Romagna japprezzaw kemm l-inbejjed ħelwin kif ukoll l-inbejjed xotti, kemm jekk bla gass, semifrizzanti jew spumanti.

Skont it-terren, il-ġeografija, il-ħamrija u l-klima, huwa possibbli li tinstab is-sinerġija ideali bejn il-fatturi ambjentali u l-varjetajiet ta' dwieli biex jiġu prodotti l-aħjar eżempji tad-diversi tipi ta' nbid koperti mill-IĠP Rubicone u bbażati fuq it-tradizzjoni lokali.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

11. Most tal-għeneb iffermentat parzjalment

Sommarju tar-rabta

A) Dettalji taż-żona ġeografika

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-IĠP Rubicone ssegwi bejn wieħed u ieħor il-fruntieri tant kontroversjali tar-Romagna, li fil-fatt qatt ma ġew stabbiliti minn perspettiva amministrattiva iżda jiddefinixxu territorju pjuttost omoġenju f'termini tal-ġeografija, il-ħamrija u l-karattru tan-nies, imsawwar minn storja komuni ta' sagrifiċċju u tbatija.

Iż-żona definita tal-IĠP Rubicone tinkludi tliet żoni ġeomorfoloġikament distinti, il-pjanura alluvjali, l-għoljiet baxxi u l-għoljiet proprji, u żewġ modi differenti ta' vitikultura bbażati fuq iż-żewġ mudelli storiċi ewlenin, jiġifieri l-metodu Grieg u dak tal-Etruski.

L-Apennini tar-Romagna għandhom oriġini ġeoloġika komuni, li tmur lura għall-era Terzjarja, u jikkonsistu, b'mod ġenerali, f'formazzjonijiet tal-ġebel tal-ġir u tat-tafal. Il-formazzjoni ġeoloġika l-aktar karatteristika tar-Romagna, minħabba d-daqs tagħha, hija l-formazzjoni tal-marl imrammel, faxxa ta' wisa' li tvarja ta' saffi alternanti suċċessivi ta' turbidit u ġebel tar-ramel tal-marl. Matul il-perjodu Messinjan, meta l-Mediterran inqata' minn mal-Oċean Atlantiku, ġie ddepożitat blat evaporitiku (ġibs, anidrit u melħ tal-blat), li, fir-Romagna, huwa viżibbli b'mod ċar fil-Vena del Gesso ["vina tal-ġibs"].

Imbagħad feġġew id-depożiti prinċipalment tat-tafal tal-Plijoċenu, li spiss ikollhom il-pajsaġġ tipiku bil-kanali li jinstab fil-widien baxxi.

L-art fl-għoljiet baxxi, li ġeneralment tkun uniformi, tappartjeni għall-aħħar tal-Kwaternarju; din spiss tkun evoluta ħafna u għandha t-tendenza li tkun dekarbonizzata.

Minħabba l-erożjoni naturali u l-intervent tal-bniedem, din is-suċċessjoni ta' blat ipproduċiet b'mod naturali ħamrija xi ftit jew wisq kalkarja, taflija u mħallta u, filwaqt li fejn kien hemm tneħħija bl-ilma u erożjoni kimika, ġiet prodotta ħamrija residwa ta' kompożizzjoni varjata.

Il-pjanura, ta' oriġini alluvjali, hija magħmula minn ħamrija b'sawra li tvarja mil-lom sat-tafal, b'sensiela sħiħa ta' kompożizzjonijiet intermedji li n-nies tar-Romagna dejjem irnexxielhom iqabblu mal-għelejjel ideali.

Għalhekk, iż-żona tal-IĠP tinkludi varjetà wiesgħa ta' terreni, iżda dawn huma pjuttost uniformi fi ħdan il-meded ta' wisa' li tvarja b'mod parallel mas-serbut tal-Apennini u pjuttost simili fid-diversi provinċji kkonċernati: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena u Rimini (ħamrija inqas tal-marl u mrammla).

Rigward il-klima, l-indiċi Winkler jagħti valuri dejjem jiżdiedu mill-Apennini lejn il-pjanura; imbagħad jerġgħu jaqgħu meta toqrob lejn il-kosta minħabba l-effett mitiganti tal-baħar.

It-temperatura u l-livelli ta' preċipitazzjoni jvarjaw skont l-altitudni taż-żoni differenti. Hemm tranżizzjoni minn klima subkontinentali moderata fiż-żona tal-għoljiet (iż-żona ewlenija għall-vitikultura) għal klima moderata friska fl-għoljiet għoljin, bit-temperatura medja annwali tinżel minn 12–14 °C għal 8–10 °C u saħansitra inqas fl-Apennini għoljin. Fuq il-pjanura, il-klima hija aktar kontinentali, b'temperaturi annwali medji ta' madwar 14–16 °C, kundizzjonijiet b'biżżejjed żiffa u indiċi Winkler li jista' jitla' sa madwar 2 400 grad jum, meta mqabbel ma' 1 800-2 200 grad jum fid-diversi żoni ta' altitudni u fl-għoljiet. Dawn il-kundizzjonijiet jiżguraw li l-varjetajiet differenti tad-dwieli mkabbra fir-Romagna jilħqu s-sajran ottimali.

Il-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 600 sa 800 mm, fil-biċċa l-kbira kkonċentrata fil-ħarifa u, sa ċertu punt, fir-rebbiegħa. L-istress idriku fis-sajf huwa mtaffi minn umdità relattiva tal-arja għolja, id-disponibbiltà tal-ilma tal-wiċċ, il-ħamrija fonda u l-fatt li l-għoljiet jesperjenzaw aktar xita u x-xita hija mqassma b'mod aktar ugwali.

Dawn il-fatturi tal-ħamrija u tal-klima jgħinu jagħmlu ż-żona ġeografika kollha tal-IĠP Rubicone partikolarment adattata għall-vitikultura.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Passaġġ fuq l-ilma importanti bħall-Po u l-prossimità tal-baħar ġabu lil ċivilizzazzjonijiet differenti fir-Romagna u dawn ġabu magħhom varjetajiet ta' dwieli u tekniki tat-tkabbir differenti. Id-domestikazzjoni tad-dwieli selvaġġi ta' hawnhekk kienet bla dubju kisba importanti, li għadha evidenti llum bil-preżenza ta' dwieli dijoċej fil-boskijiet tal-arżnu kostali, iżda l-introgressjoni ġenetika tal-varjetajiet tal-Lvant Nofsani fil-materjal indiġenu kienet kruċjali biex feġġ għeneb ta' kwalità tajba li huwa adattat ukoll għal kundizzjonijiet kesħin u umduži bħal dawk fuq il-pjanuri tar-Romagna.

Dawn il-kundizzjonijiet ambjentali wasslu biex id-dwieli jiġu mħarrġa fuq siġar twal, sabiex jaħarbu s-saffi kesħin fir-rebbiegħa (il-ġlata tardiva) u l-umdità, li trawwem l-iżvilupp ta' mard fungali. Madankollu, fiż-żoni bl-għoljiet, il-varjetajiet introdotti sabu kundizzjonijiet li kienu aktar simili għal dawk tal-oriġini tagħhom u setgħu jiġu mħarrġa skont il-metodu tipiku Grieg tal-gobelet li għadu jippersisti b'mod sporadiku sal-lum.

Il-klassiċi Latini jitkellmu dwar dwieli partikolarment produttivi fiż-żoni bejn Rimini u Faenza, iżda dan ma jfissirx li l-inbejjed li jirriżultaw ma kellhomx ċerta kwalità, meta titqies ir-reputazzjoni tal-inbejjed Caesenas u Faventinum. Wara li waqa' l-Imperu Ruman, il-vitikultura fir-Romagna nżammet bis-saħħa tal-kontinwità politika tal-Imperu Ruman tal-Lvant u l-kontribut tal-monasteri għall-iżvilupp ta' tekniki biex itejbu l-għelejjel.

Fis-seklu 15, flimkien mal-vinji, il-prattika "piantata" tal-polikultura saret mifruxa, u laħqet il-quċċata fis-seklu 18 bl-introduzzjoni tal-mezzadrija, peress li ppermettiet li l-għelejjel jitkabbru fuq tliet livelli: fl-ogħla livell kien hemm siġar twal, li jipproduċu frott, weraq u njam; fil-livell intermedju kien hemm ir-rimjiet tad-dwieli u l-għenieqed tal-għeneb; u fuq l-art kienu jitkabbru fil-biċċa l-kbira l-fażola jew għelejjel erbaċej oħra li ma kellhomx bżonn ħafna dawl.

Ta' min jinnota li r-Romagna għaddiet minn perjodu twil ta' tnaqqis ekonomiku u soċjali matul it-tmexxija tal-papat (kienet dominju papali mill-1559 sal-1796 u mill-1815 sal-1860). Dan it-tnaqqis affettwa wkoll il-vitikultura, sal-punt li, sal-aħħar tas-seklu 19, il-Kummissjonijiet Provinċjali tal-Kumitat Ċentrali tal-Varjetajiet tal-Għeneb irrapportaw li l-vitikultura kienet tinsab fi stat serju ħafna, b'għadd kbir ta' varjetajiet ta' dwieli u nuqqas ta' teknoloġija.

Is-sitwazzjoni ċertament ma tjibitx wara l-wasla tal-moffa griża, il-moffa żajbrija u l-phylloxera mill-Amerika. Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, beda r-ristrutturar tal-vinji meqruda mill-phylloxera, b'restrizzjoni konsiderevoli fl-għadd ta' varjetajiet ta' dwieli. Madankollu, kien biss fis-snin 60 li kien hemm żvilupp tekniku u teknoloġiku u titjib aktar notevoli tal-vitikultura tar-Romagna. L-istratifikazzjoni tal-għarfien u l-esperjenza fi tradizzjoni antika ppermettiet lir-Romagna tilħaq livell tajjeb ta' kwalità fis-snin 90, b'firxa ta' tipi ta' nbid li kapaċi jissodisfaw l-aktar ħtiġijiet varjati tal-konsumaturi.

B) Dettalji tal-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew eskluživament mill-ambjent ġeografiku

Il-most tal-għeneb parzjalment iffermentat jinkiseb permezz tal-fermentazzjoni parzjali tal-most tal-għeneb, li tirriżulta fi prodott li huwa distintiv minħabba l-freskezza u n-noti ta' frott qawwija tiegħu, kif ukoll il-kontenut baxx tiegħu ta' alkoħol (il-qawwa alkoħolika proprja trid tkun aktar minn 1 % vol. u inqas minn 3/5 tal-qawwa alkoħolika totali skont il-volum). Illum, il-prodott jinkiseb billi titwaqqaf il-fermentazzjoni permezz ta' filtrazzjoni jew ċentrifugazzjoni, u billi jintużaw kwalunkwe trattament u prattika permessa oħra.

Il-prodott għandu tradizzjoni twila fis-settur tal-vitikultura fir-Romagna.L-għeneb jitgħaffeġ direttament fl-għalqa u mbagħad jiġi ttrasferit lejn il-kantini tal-inbid fil-btieti (*castellata*), kundizzjonijiet li inevitabbilment jiskattaw il-proċess tal-fermentazzjoni, mhux l-inqas minħabba li s-sulfitazzjoni immedjata kienet rari u t-trasport ma kienx daqshekk rapidu. It-tradizzjoni tal-produzzjoni ta' mosti parzjalment iffermentati hija għalhekk antika ħafna fir-Romagna, u meta l-prodott ġie kummerċjalizzat għall-ewwel darba barra mir-reġjun fuq skala akbar, dan seta' kien bħala most, speċjalment tal-varjetà Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci kiteb li: "L-industrija tal-mosti ffiltrati

kienet fil-fatt magħrufa fiż-żona madwar Napli mill-bidu tas-seklu 19 minħabba l-preparazzjoni tal-inbejjed '*lambiccato*' hemmhekk. Minħabba l-kriżi tal-moffa griża, il-produzzjoni kienet tiġi prinċipalment mill-Puglia, li sadanittant kienet saret iċ-ċentru ta' industrija kbira ta' mosti ħelwin iffiltrati. Fit-Tramuntana, Carlo Gancia beda jagħmel inbid spumanti Taljan apprezzat ħafna fl-1875 billi applika l-metodu ta' Champagne għall-inbid Moscato Canelli. Din l-industrija mbagħad stabbiliet ruħha f'partijiet oħra tal-Italja u, peress li l-produzzjoni fil-Puglia ma kinitx aktar suffiċjenti, in-nies irrikorrew ukoll għall-produzzjoni fir-Romagna, b'mod partikolari dik ta' Lugo, Bagnacavallo, u Massalombarda Cotignola, eċċ." (*Vite e vino in Romagna* [Dwieli u nbid fir-Romagna], 2007).

L-importanza tal-mosti ħelwin iffiltrati tar-Romagna hija kkonfermata mill-ewwel gwida gastronomika Taljana, ippubblikata mit-Touring Club Italiano fl-1931, li kienet tgħid li: "Fiż-żona ta' Lugo hemm ukoll inbejjed bojod ħelwin u ffiltrati, magħrufa bħala l-filtrati bojod tar-Romagna, li jinbiegħu ħafna" (Touring Club Italiano, 1931).

Bħal kull tradizzjoni oħra, jiġifieri dik li jsiru mosti parzjalment iffermentati, hija derivata wkoll minn użanzi li nfirxu minħabba li kienu sabu l-kundizzjonijiet ideali biex jirnexxu, f'dan il-każ, il-kuntest ambjentali u taħlita ta' varjetajiet partikolarment adattati biex jagħtu lill-prodott finali l-freskezza, flimkien ma' qawwa alkoħolika moderata.

F'dawn l-aħħar snin, il-produzzjoni u l-kummerċ ta' mosti parzjalment iffermentati, bojod, ħomor u rożè prodotti bl-użu tal-metodu Charmat (Martinotti) bdew jiksbu prestiġju. Il-most tal-għeneb parzjalment iffermentat jinħażen fil-kantini matul is-sena kollha u jintuża biex iżid il-ħlewwa tal-inbejjed bla gass, semifrizzanti u spumanti. Għalhekk huwa prodott versatili li jitqiegħed fis-suq bħala prodott awtonomu kif ukoll biex jirranġa prodotti oħra, billi jtejjeb b'mod sinifikanti l-kwalità tagħhom. L-interazzjoni bejn il-fatturi naturali, l-esperjenza tal-operaturi u t-tekniki moderni tal-agrikoltura u tal-vinifikazzjoni tagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed ta' kwalità li l-karatteristiċi tagħhom huma marbutin kemm maż-żona tal-produzzjoni u l-varjetajiet tad-dwieli li huma magħmula minnhom.

Għalhekk, anke f'dan il-każ, ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-kwalità speċifika tal-prodott li tista' tiġi attribwita għat-terroir, jiġifieri l-oriġini ġeografika u l-kuntest ambjentali, tal-kultivazzjoni u kulturali tiegħu.

C) Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmijin fil-punt A u dawk imsemmijin fil-punt B

Għandu jiġi mfakkar ukoll li, flimkien mat-tradizzjoni importanti tagħha tal-vitikultura, ir-Romagna kienet ukoll il-benniena tal-biedja tal-frott moderna, u l-ħtiġijiet aktar baxxi tad-dwieli meta mqabbla mas-siġar tal-frott wasslu biex id-dwieli jitkabbru biss fil-ħamrija inqas fertili, jiġifieri fil-ġnub tal-għoljiet u fil-ħamrija "iebsa" tal-pjanura.

Il-gradjent termali bejn l-għoljiet u l-pjanuri u l-umdità ogħla fiż-żona tal-aħħar wasslu lill-bdiewa fl-artijiet baxxi biex jagħżlu varjetajiet ta' dwieli li jimmaturaw tard b'tolleranza ogħla għat-taħsir, bil-varjetajiet bikrija jinżammu għat-tkabbir f'altitudnijiet ogħla u fuq l-inklinazzjonijiet li jħarsu aktar lejn it-Tramuntana taż-żona tal-vitikultura tar-Romagna.

Bil-klima tal-ħarifa li spiss tkun pjuttost friska, fil-passat l-għeneb kellu jitnixxef biex jittejbu l-karatteristiċi tal-kompożizzjoni tal-inbejjed, u għalhekk it-teknika tat-tqaddid.

Barra minn hekk, il-ħsad pjuttost tard, segwit mill-ħarifa kiesħa, kien ifisser li l-inbid kien iżomm ċertu ammont ta' zokkor residwu matul ix-xitwa u, meta beda jiġi bbottiljat, reġa' beda jiffermenta fis-sħana bikrija tar-rebbiegħa, u dan ipproduċa effett semifrizzanti naturali. Din il-prattika komuni wasslet biex in-nies tar-Romagna japprezzaw kemm l-inbejjed ħelwin kif ukoll l-inbejjed xotti, kemm jekk bla gass, semifrizzanti jew spumanti.

Skont it-terren, il-ġeografija, il-ħamrija u l-klima, huwa possibbli li tinstab is-sinerġija ideali bejn il-fatturi ambjentali u l-varjetajiet ta' dwieli biex jiġu prodotti l-aħjar eżempji tad-diversi tipi ta' nbid koperti mill-IĠP Rubicone u bbażati fuq it-tradizzjoni lokali.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Indikazzjoni mhux obbligatorja fuq it-tikkettar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/deroga

Għat-tip Passito, it-terminu "appassimento" (tqaddid) jista' jkun indikat fuq it-tikketta, f'karattri tal-istess daqs jew iżgħar mill-isem Rubicone, f'konformità mal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Derogi dwar il-produzzjoni tal-inbid u l-fermentazzjoni sekondarja

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/deroga

F'konformità mal-leġiżlazzjoni attwali tal-UE, fil-kategoriji "Nbid" u "Most tal-għeneb parzjalment iffermentat", kif ukoll fiż-żona definita tal-produzzjoni tal-għeneb, l-operazzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid jistgħu jitwettqu wkoll fir-reġjun kollu tal-Emilia-Romagna; fir-rigward tal-kategoriji "Semifrizzanti" u "Spumanti", l-operazzjonijiet tal-ipproċessar (fermentazzjoni sekondarja) jistgħu jitwettqu wkoll f'reġjuni maġenb l-Emilia-Romagna (il-Veneto, il-Lombardia, il-Piemonte, il-Marche u t-Toskana), fejn hemm faċilitajiet xierqa għall-fermentazzjoni sekondarja.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Indikazzjoni mhux obbligatorja fuq it-tikkettar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/deroga

Inbejjed u mosti tal-għeneb parzjalment iffermentati bl-indikazzjoni ġeografika protetta Rubicone jistgħu jiġu rrilaxxati għall-konsum f'kontenuturi magħmulin minn materjali xierqa għall-kuntatt mal-ikel, f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Jekk jiġu imballati fi fliexken, jistgħu jiġu ppreżentati bi kwalunkwe tip ta' siġill, inklużi t-tappijiet forma ta' faqqiegħ miżmumin f'posthom bis-saħħa ta' qfieli tal-metall użati tradizzjonalment fiż-żona tal-produzzjoni.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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