C/2026/257

26.1.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2026/257)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Rubicone”

EU-referentienummer: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Naam van het product**

“Rubicone”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ landbouwproducten

☑ wijnen

☐ gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw — departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen.

Verklaard wordt bovendien dat deze wijziging onder de definitie van “standaardwijziging” als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt, aangezien zij:

— geen verandering omvat in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet dreigt te verbreken;

— geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengt.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Toevoeging van twee nieuwe druivenrassen voor de productie van wijnen met de BOB “Rubicone” met vermelding van een blauw druivenras

Beschrijving

Er zijn twee nieuwe druivenrassen toegevoegd voor de productie van wijnen met de BOB “Rubicone”, met vermelding van het druivenras op het etiket. De twee druivenrassen zijn merlese N. en merlot khorus N.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt “Wijndruivenrassen” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Specificatie van de opbrengst/hectare voor de twee nieuwe druivenrassen

Beschrijving

Opbrengst per hectare vastgesteld op 22 ton per hectare voor de nieuwe druivenrassen merlese N. en merlot khorus N.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

Deze wijziging betreft het punt “Maximumopbrengsten” van het enig document.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de verpakking van wijnen met de BGA “Rubicone”

Beschrijving

De vermelding “in glas” voor het bottelen is geschrapt, zodat naast glas ook andere verpakkingsmaterialen kunnen worden gebruikt voor de productie van flessen; sommige van deze materialen worden momenteel als duurzamer beschouwd dan glas. Ze zijn immers recyclebaar tegen veel lagere energiekosten, hebben een geringere impact op de CO^2-uitstoot van de productie, kunnen gemakkelijker worden gehanteerd en vervoerd, en worden bij veel lagere temperaturen gerecycled.

Deze wijziging betreft artikel 8 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Actualisering van gegevens van het controleorgaan

Beschrijving

Als gevolg van de wijzigingen die met de inwerkingtreding van Verordening (EU) 2024/1143 in Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn aangebracht, bevat de verplichte inhoud van het productdossier niet langer de naam en het adres van de autoriteiten of instanties die verantwoordelijk zijn voor de verificatie van de naleving van de bepalingen van het productdossier, of hun bevoegdheden.

Daarnaast moeten de lidstaten overeenkomstig artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143 voor elk met een geografische aanduiding aangewezen product de namen en adressen van de in artikel 39, lid 3, van die verordening bedoelde bevoegde autoriteiten, gedelegeerde instanties en natuurlijke personen bekendmaken en die informatie actueel houden.

Daarom is het artikel betreffende de controle-instantie gewijzigd om deze informatie te vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.

Deze wijziging betreft artikel 10 van het productdossier.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Formele wijzigingen van het productdossier die geen gevolgen hebben voor de inhoud van de tekst

Beschrijving

In de artikelen van het productdossier zijn formele wijzigingen aangebracht die geen gevolgen hebben voor de inhoud van de tekst. Het betreft actualiseringen of schrappingen van verwijzingen naar wetgeving.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Rubicone”

EU-referentienummer: PGI-IT-A0525-AM05 — 1.12.2025

1. **Naam/namen**

Rubicone

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

“Rubicone” bianco (wit)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel, min of meer intens

Geur

Aroma: aangenaam intens, met overwegend bloemige en/of fruitige toetsen die variëren naargelang van de gebruikte druivenrassen en de teeltomstandigheden

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” bianco vivace (wit levendig)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel

Geur

Aroma: aangenaam intens, met bloemige en fruitige toetsen in verschillende combinaties, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" bianco frizzante (wit parelend)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel

Geur

Aroma: aangenaam intens, met hoofdzakelijk bloemige en fruitige toetsen in verschillende combinaties, afhankelijk van de gebruikte druivenrassen

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" bianco spumante (wit mousserend)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel

Geur

Aroma: met frisse bloemige en fruitige toetsen, soms gecombineerd met min of meer intense aroma's van broodkorst, afhankelijk van de duur van het rusten op de wijnmoer

Smaak

Smaak: van brut nature tot zoet, fris, doorgaans smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosso (rood)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit

Geur

Aroma: met fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms met bloemige (voornamelijk viooltjes) en/of kruidige nuances

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, aangenaam soepel en met de optimale zuurgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosso passito (rood van ingedroogde druiven)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit

Geur

Aroma: met fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms met bloemige en/of kruidige nuances

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, kenmerkend, evenwichtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 13 % vol

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosso vivace (rood levendig)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit

Geur

Aroma: wijnachtig, met frisse fruitige en bloemige toetsen in wisselende samenstellingen, afhankelijk van de combinatie van rassen en het teeltgebied

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, aangenaam soepel en met de optimale zuurgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” rosso frizzante (rood parelend)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit

Geur

Aroma: wijnachtig, met frisse fruitige en bloemige toetsen

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, smaakvol met een aangename frisheid

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” rosso novello (rood nieuw)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood

Geur

Aroma: wijnachtig met uitgesproken fruitige toetsen

Smaak

Smaak: aangenaam soepel en met de optimale zuurgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 11 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” rosato (rosé)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse tinten

Geur

Aroma: met overwegend fruitige toetsen

Smaak

Smaak: van droog tot zoet met de optimale soepelheid en frisheid, vol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosato vivace (rosé levendig)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse tinten

Geur

Aroma: met overwegend fruitige toetsen

Smaak

Smaak: van droog tot zoet met de optimale soepelheid en frisheid, vol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosato frizzante (rosé parelend)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse tinten

Geur

Aroma: enigszins bloemige toetsen, met meer uitgesproken fruitige nuances

Smaak

Smaak: van droog tot zoet met de optimale soepelheid en frisheid, vol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” rosato spumante (rosé mousserend)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse tinten

Geur

Aroma: met bloemige en fruitige toetsen, aangevuld met tonen van gist, afhankelijk van de duur van het rusten op de wijnmoer

Smaak

Smaak: van brut nature tot zoet, fris en smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" met vermelding van een wit druivenras (met inbegrip van de typen frizzante, spumante en vivace)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: strogeel, min of meer intens

Geur

Aroma: aangenaam intens, met een gevarieerde reeks bloemige en/of fruitige toetsen in wisselende samenstelling en intensiteit, afhankelijk van het druivenras en de teeltomstandigheden. Het type spumante kan ook toetsen van gist bevatten, afhankelijk van hoelang de wijn heeft gerust op de wijnmoer. Wijnen met vermelding van de druivenrassen famoso, moscato en malvasia kunnen min of meer uitgesproken toetsen van muskaat en rozen bevatten

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, van variërende frisheid, smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” met vermelding van een blauw druivenras (met inbegrip van de typen frizzante en vivace)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit

Geur

Aroma: met fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms met bloemige en/of kruidige nuances

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, met variërende soepelheid en frisheid afhankelijk van de soort, smaakvol en krachtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Rubicone” rosato met vermelding van het druivenras overeenkomstig artikel 2, lid 4, met inbegrip van de typen vivace en frizzante

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse tinten

Geur

Aroma: met bloemige en fruitige toetsen, aangevuld met tonen van gist, afhankelijk van de duur van het rusten op de wijnmoer

Smaak

Smaak: van brut nature tot zoet, fris en smaakvol

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 10 % vol

Minimaal suikervrij extract: 12,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" passito met vermelding van een of twee blauwe druivenrassen overeenkomstig artikel 2, lid 4

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit

Geur

Aroma: met fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms met bloemige en/of kruidige nuances

Smaak

Smaak: van droog tot zoet, kenmerkend, evenwichtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 13 % vol

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" novello met vermelding van een blauw druivenras

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: helder robijnrood van variërende intensiteit, met rode tot paarse schakeringen, afhankelijk van het druivenras

Geur

Aroma: wijnachtig met uitgesproken fruitige toetsen

Smaak

Smaak: aangenaam soepel en met de optimale zuurgraad

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: minimaal 11 % vol

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosso mosto di uve parzialmente fermentato (rode gedeeltelijk gegiste druivenmost)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: vrij diep purperrood

Geur

Aroma: fruitig met een goede intensiteit

Smaak

Smaak: zoet, harmonieus en evenwichtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	1
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het effectieve alcoholvolumegehalte moet hoger zijn dan 1 % vol en minder dan 3/5 van het totale alcoholvolumegehalte.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" bianco mosto di uve parzialmente fermentato (witte gedeeltelijk gegiste druivenmost)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: van strogeel tot min of meer intens goudgeel

Geur

Aroma: fruitig, bloemig

Smaak

Smaak: zoet, harmonieus en evenwichtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	1
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het effectieve alcoholvolumegehalte moet hoger zijn dan 1 % vol en minder dan 3/5 van het totale alcoholvolumegehalte.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Rubicone" rosato mosto di uve parzialmente fermentato (rosé gedeeltelijk gegiste druivenmost)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Kleur: roze van wisselende intensiteit en in diverse tinten

Geur

Aroma: fruitig, bloemig

Smaak

Smaak: zoet, harmonieus en evenwichtig

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	1
Minimale totale zuurgraad	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli—equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Het effectieve alcoholvolumegehalte moet hoger zijn dan 1 % vol en minder dan 3/5 van het totale alcoholvolumegehalte.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Verrijking — verzoeting en nagisting

Type oenologisch procedé

Toepasselijke beperkingen op de wijnbereiding

Beschrijving

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van wijnen met de beschermde geografische aanduiding "Rubicone" mag door middel van een verrijkingsprocedé worden verhoogd binnen de grenzen en volgens de procedures die in de EU-wetgeving zijn vastgesteld.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone rosso (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	208
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone rosato (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	208
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone rosso passito

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	130
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone pinot grigio (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	160
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone malbo gentile passito

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	110
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone uva longanesi passito

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	115
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone sangiovese passito

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	125
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone alicante (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	160
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone ancellotta (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	160
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone barbera (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone bombino bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone cabernet franc (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone cabernet sauvignon (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone canina nera (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	208
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone centesimino (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	120
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone chardonnay (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone ciliegiolo (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone famoso (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone fortana (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	208
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone garganega (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone malvasia (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone manzoni bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone marzemino (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	200
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone merlot (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone montù (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone moscato bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone muller thurgau (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone negretto (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone grechetto gentile (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone pinot bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone pinot nero (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone raboso (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone refosco dal peduncolo rosso (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone riesling (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone riesling italico (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone sangiovese (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	200
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone sauvignon (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	192
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone syrah (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone trebbiano (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone uva longanesi (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	184
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone verdicchio bianco (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en spumante)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	232
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone merlese (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Rubicone merlot khorus (met inbegrip van gedeeltelijk gegiste druivenmost, vivace, frizzante en novello)

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	176
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied waar de druiven worden geteeld die worden gebruikt voor de productie van wijnen en gedeeltelijk gegiste druivenmost met de beschermde geografische aanduiding "Rubicone", omvat het gehele bestuurlijke gebied van de provincies Forlì-Cesena, Ravenna en Rimini, alsmede de gemeenten Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel S.Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano en Ozzano Emilia in de provincie Bologna.

10. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ de faam

☑ een bepaalde hoedanigheid

☑ overige kenmerken.

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het gebied van de BGA "Rubicone" volgt ruwweg de veelbesproken grenzen van Romagna, die feitelijk nooit bestuurlijk zijn vastgesteld, maar wel een vrij homogeen gebied afbakenen wat betreft geografie, bodem en slag van mensen, die de sporen dragen van een gemeenschappelijk verleden van een hard bestaan.

Het afgebakende gebied van de BGA "Rubicone" omvat drie geomorfologisch verschillende zones: de alluviale vlakte, de uitlopers en de eigenlijke heuvels, en twee verschillende manieren van wijnbouw op basis van de twee belangrijkste historische modellen, namelijk de Griekse en de Etruskische methode.

De Apennijnen van Romagna hebben een gemeenschappelijke geologische oorsprong, die teruggaat tot het tertiair, en bestaan in het algemeen uit kalksteen- en kleiformaties. De geologische formatie die door haar omvang het meest kenmerkend is voor Romagna, is de mergel-zandformatie: een strook van variërende breedte van opeenvolgende lagen turbidiet en mergelzandsteen. Tijdens het messinien, toen de Middellandse Zee van de Atlantische Oceaan werd gescheiden, werden evaporieten (krijt, anhydriet en steenzout) afgezet, die in Romagna duidelijk zichtbaar zijn in de Vena del Gesso ("krijtader").

Daarna volgden de voornamelijk kleiachtige afzettingen van het plioceen, die vaak de vorm hebben van het typische landschap met geulen dat in de lage valleien wordt aangetroffen.

Het land in de uitlopers, dat over het algemeen vlak is, stamt uit het late quartair; het heeft vaak een grote ontwikkeling doorgemaakt en is doorgaans koolstofvrij.

Deze opeenvolging van gesteenten heeft als gevolg van natuurlijke erosie en menselijk ingrijpen op natuurlijke wijze geleid tot min of meer kalkhoudende, kleiachtige en gemengde bodems en, waar er sprake is van uitspoeling en chemische verwering, verweringsbodems van uiteenlopende samenstelling.

De vlakte, van alluviale oorsprong, bestaat uit bodems met een textuur variërend van leem tot klei, met een hele reeks tussenliggende samenstellingen waar de bevolking van Romagna altijd het ideale gewas bij heeft kunnen vinden.

Het gebied van de BGA omvat dus een grote verscheidenheid aan terreinen, maar deze zijn vrij uniform binnen de stroken van verschillende breedte die evenwijdig lopen aan de Apennijnen, en vrijwel hetzelfde in de verschillende betrokken provincies: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena en Rimini (minder mergel-zandbodems).

Wat het klimaat betreft, laat de Winkler-index waarden zien die stijgen van de Apennijnen richting de vlakte en vervolgens weer dalen richting de kust als gevolg van het verkoelende effect van de zee.

De temperatuur en de neerslag variëren afhankelijk van de hoogte van de gebieden. Er is een overgang van een gematigd subcontinentaal klimaat in het heuvelachtige gebied (het belangrijkste gebied voor de wijnbouw) naar een koel gematigd klimaat in de hoge heuvels, waarbij de gemiddelde jaartemperatuur daalt van 12-14 °C tot 8-10 °C en zelfs lager in de hoge Apennijnen. Op de vlakte is het klimaat meer continentaal, met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 14-16 °C, voldoende wind en een Winkler-index die kan oplopen tot ongeveer 2 400 graaddagen, tegenover 1 800-2 200 graaddagen in de verschillende hoogtezones en in de heuvels. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de verschillende in Romagna geteelde wijnstokrassen een optimale rijpheid bereiken.

De jaarlijkse neerslag varieert van 600 tot 800 mm en valt voornamelijk in het najaar en, in mindere mate, in het voorjaar. De waterstress blijft in de zomer binnen de perken dankzij de hoge relatieve luchtvochtigheid, de beschikbaarheid van oppervlaktewater, diepe bodems en het feit dat er in de heuvels meer neerslag valt en de neerslag beter gespreid over het jaar valt.

Deze bodem- en klimaatfactoren dragen ertoe bij dat het hele geografische gebied van de BGA “Rubicone” bijzonder geschikt is voor de wijnbouw.

2) Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Door een belangrijke waterweg zoals de Po en de nabijheid van de zee vonden verschillende beschavingen en daarmee verschillende druivenrassen en teelttechnieken de weg naar Romagna. De domesticatie van wilde wijnstokken in dit gebied was zonder twijfel een belangrijke prestatie, waarvan de aanwezigheid van tweehuizige wijnstokken in de dennenbossen aan de kust nog steeds getuigt, maar de genetische introgressie van rassen uit het Midden-Oosten in inheems materiaal was van cruciaal belang voor het ontstaan van druiven van goede kwaliteit die ook geschikt zijn voor koude en vochtige omstandigheden zoals in de vlakten van Romagna.

Vanwege deze omgevingsomstandigheden werden de wijnstokken op hoge bomen geleid om de koude luchtlagen in het voorjaar (late vorst) en de vochtigheid, waardoor de ontwikkeling van schimmelziekten in de hand wordt gewerkt, te ontlopen. In de heuvelachtige gebieden kregen de ingevoerde rassen echter te maken met omstandigheden die meer leken op die van het gebied waar ze oorspronkelijk vandaan kwamen, en konden ze worden geleid volgens de typische Griekse gobeletmethode, die ook nu nog af en toe wordt toegepast.

In de Latijnse klassieke werken wordt gesproken van bijzonder productieve wijnstokken in de gebieden tussen Rimini en Faenza, maar dit betekent niet dat de resulterende wijnen niet van een bepaalde kwaliteit zijn, gezien de reputatie van de “Caesenas”- en “Faventinum”-wijnen. Na de val van het Romeinse Rijk bleef de wijnbouw in Romagna in stand dankzij de politieke continuïteit van het Oost-Romeinse Rijk en de bijdrage van de kloosters aan de ontwikkeling van gewasverbeteringstechnieken.

In de vijftiende eeuw nam naast de wijngaarden een vorm van mengteelt (“piantata”) een grote vlucht. Deze bereikte in de achttiende eeuw met de invoering van een systeem van in natura afgedragen pacht een piek, omdat gewassen op drie niveaus konden worden geteeld: op het hoogste niveau bevonden zich hoge bomen die fruit, bladeren en hout produceerden; op het middelste niveau bevonden zich de wijnranken en druiventrossen; en op de grond werden voornamelijk bonen of andere kruidachtige gewassen geteeld, die weinig licht nodig hadden.

Tijdens de heerschappij van het pausdom (het gebied was van 1559 tot 1796 en van 1815 tot 1860 een pauselijk domein) maakte Romagna een lange periode van economische en sociale achteruitgang door. Deze achteruitgang had ook gevolgen voor de wijnbouw, zozeer zelfs dat de provinciale commissies van het centrale comité voor druivenrassen aan het eind van de negentiende eeuw meldden dat de wijnbouw in zeer zorgwekkende staat verkeerde, met zeer veel druivenrassen en een gebrek aan technologie.

De situatie verbeterde al helemaal niet toen er meeldauw, valse meeldauw en phylloxera uit Amerika opdook. Na de Eerste Wereldoorlog begon de herstructurering van het door phylloxera vernietigde wijnbouwareaal, waarbij het aantal druivenrassen aanzienlijk werd beperkt. Pas in de jaren 1960 was er echter sprake van een duidelijkere technische en technologische ontwikkeling en verbetering van de wijnbouw in Romagna. Dankzij de bundeling van kennis en ervaring in een eeuwenoude traditie slaagde Romagna er in de jaren 1990 in om met een reeks hoogwaardige wijntypen te komen die tegemoetkwamen aan de behoeften van de consument.

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De witte “Rubicone”-wijnen hebben een reeks kleuren die variëren van strogeel tot goudgeel, met een weerschijn variërend van geel, in verschillende tinten, tot lichtgroen of koper, zoals in het geval van pinot grigio. De wijnen worden gekenmerkt door fijne aroma’s, met delicate bloemige toetsen van acacia en meidoorn en fruitige toetsen die over het algemeen het belangrijkste gebruikte druivenras weerspiegelen. De smaak varieert veelal tussen droog en zoet en is harmonieus, goed gestructureerd, fris en vol.

De “Rubicone” rosato-wijnen hebben een roze kleur van wisselende intensiteit, voornamelijk afhankelijk van het gebruikte wijnbereidingsproces. De smaak is fris en harmonieus, met een evenwichtige zuurgraad, en kan variëren van droog tot zoet. Met nadruk wordt gewezen op het rosétype “Rubicone” rosato sangiovese, dat geworteld is in de lokale traditie: in het verleden werd rode sangiovese-wijn krachtiger gemaakt met de “salasso”-methode van gedeeltelijke verwijdering van het sap en werd de verwijderde most gebruikt voor de bereiding van roséwijn. Dankzij de technologie kan dit type nu beter worden nagebootst met aroma’s die variëren van bloemige aroma’s van viooltjes tot toetsen van rood fruit dat net rijp is (bv. aardbeien, frambozen, kersen, aalbessen).

Rode “Rubicone”-wijnen hebben een robijnrode kleur die varieert in intensiteit, afhankelijk van het druivenras en de gebruikte wijnbereidings- en maceratietechnieken; deze hebben ook invloed op de aromatische component, die tot uiting komt in fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms vergezeld van bloemige toetsen (voornamelijk viooltjes, maar ook rozen) en/of kruidige toetsen. De smaak kan variëren van droog tot zoet, is aangenaam soepel en heeft de optimale zuurgraad.

De rode novello-wijnen geven uiting aan de aroma’s en smaken die het resultaat zijn van de speciale voor de wijnbereiding gebruikte techniek van maceratie onder koolzuur. Deze techniek versterkt het vineuze profiel van de wijn en de typische toetsen van het druivenras.

De “Rubicone” passito-wijnen hebben een robijnrode kleur van wisselende intensiteit. De geur omvat fruitige toetsen van wisselende rijpheid, soms met bloemige en/of kruidige nuances. De smaak kan variëren van droog tot zoet en is harmonieus met een goede structuur en een evenwichtige zuurgraad.

De kwaliteitskenmerken van deze wijnen worden bepaald door de bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied. Het gematigde klimaat met goede ventilatie, de goed afwaterende bodem met voldoende beschikbaar water en de temperatuurverschillen tussen dag en nacht tijdens de rijping van de druiven zorgen voor een optimale rijping van de druiventrossen. Zo ontstaan er druiven die een prima suiker- en zuurgehalte en uitstekende andere rasspecifieke organoleptische en kwaliteitskenmerken bezitten die tot uiting komen in de ervan gemaakte wijnen.

Voor de productie van passito-wijn is de keuze van de droogmethode belangrijk; het drogen kan gebeuren aan de plant of in droogloodsen (lokalen die van oudsher daarvoor worden gebruikt). De duur van de droogperiode is variabel en hangt af van de kenmerken die de wijnmaker met deze techniek in het eindproduct tot uiting wil brengen.

Het droogproces wordt ook in de hand gewerkt door de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, die vooral in de late zomer en het najaar voorkomen, en de wind die in het productiegebied waait. Trossen met veel ruimte tussen de individuele druiven zijn bij uitstek geschikt om te worden gedroogd en worden tijdens de oogst in de wijngaarden geselecteerd. De druiven die bestemd zijn om te worden ingedroogd, worden vroeger geoogst dan de druiven die bestemd zijn voor andere wijntypen, zodat ze een hoger zuurgehalte hebben, dat tegenwicht biedt tegen het suikergehalte van de wijn die ervan wordt gemaakt.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B bedoelde bijzonderheden

Er moet voorts aan worden herinnerd dat Romagna naast zijn belangrijke wijnbouwtraditie ook de bakermat is van de moderne fruitteelt. Doordat de wijnstokken minder nodig hebben dan fruitbomen, worden ze alleen op de minder vruchtbare bodems geteeld, namelijk op hellingen en op de "harde" bodems van de vlakte.

De temperatuurgradiënt tussen de heuvels en de vlakten en de hogere luchtvochtigheid in dit laatste gebied hebben de landbouwers in het laagland ertoe gebracht te kiezen voor laat rijpende wijnstokrassen met een hogere tolerantie voor rot. Vroege rassen worden alleen op grotere hoogte en op de meer noordelijk gerichte hellingen van het wijnbouwgebied van Romagna geteeld.

Vanwege het vaak tamelijk koele klimaat in het najaar moesten de druiven in het verleden worden gedroogd om de kenmerken van de samenstelling van de wijnen te verbeteren. Dit verklaart de traditionele techniek van het indrogen.

Bovendien betekende de vrij late oogst, gevolgd door een koud najaar, dat de wijn in de winter een zekere hoeveelheid restsuiker behield en bij de botteling opnieuw begon te gisten in het vroege voorjaar, waardoor een natuurlijk pareleffect werd verkregen. Omdat deze praktijk er gangbaar is, worden in Romagna zowel zoetige wijnen als droge wijnen gewaardeerd, of dat nu niet-mousserende wijnen, parelwijnen of mousserende wijnen zijn.

Afhankelijk van het terrein, de geografie, de bodem en het klimaat is het mogelijk om de ideale synergie tussen omgevingsfactoren en druivenrassen te vinden voor de productie van de beste voorbeelden van de verschillende typen wijn die onder de BGA "Rubicone" vallen en berusten op de lokale traditie.

Categorie wijnbouwproduct

4. Mousserende wijn

Samenvatting van het verband

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het gebied van de BGA "Rubicone" volgt ruwweg de veelbesproken grenzen van Romagna, die feitelijk nooit bestuurlijk zijn vastgesteld, maar wel een vrij homogeen gebied afbakenen wat betreft geografie, bodem en slag van mensen, die de sporen dragen van een gemeenschappelijk verleden van een hard bestaan.

Het afgebakende gebied van de BGA "Rubicone" omvat drie geomorfologisch verschillende zones: de alluviale vlakte, de uitlopers en de eigenlijke heuvels, en twee verschillende manieren van wijnbouw op basis van de twee belangrijkste historische modellen, namelijk de Griekse en de Etruskische methode.

De Apennijnen van Romagna hebben een gemeenschappelijke geologische oorsprong, die teruggaat tot het tertiair, en bestaan in het algemeen uit kalksteen- en kleiformaties. De geologische formatie die door haar omvang het meest kenmerkend is voor Romagna, is de mergel-zandformatie: een strook van variërende breedte van opeenvolgende lagen turbidiet en mergelzandsteen. Tijdens het messinien, toen de Middellandse Zee van de Atlantische Oceaan werd gescheiden, werden evaporieten (krijt, anhydriet en steenzout) afgezet, die in Romagna duidelijk zichtbaar zijn in de Vena del Gesso ("krijtader").

Daarna volgden de voornamelijk kleiachtige afzettingen van het plioceen, die vaak de vorm hebben van het typische landschap met geulen dat in de lage valleien wordt aangetroffen.

Het land in de uitlopers, dat over het algemeen vlak is, stamt uit het late quartair; het heeft vaak een grote ontwikkeling doorgemaakt en is doorgaans koolstofvrij.

Deze opeenvolging van gesteenten heeft als gevolg van natuurlijke erosie en menselijk ingrijpen op natuurlijke wijze geleid tot min of meer kalkhoudende, kleiachtige en gemengde bodems en, waar er sprake is van uitspoeling en chemische verwering, verweringsbodems van uiteenlopende samenstelling.

De vlakte, van alluviale oorsprong, bestaat uit bodems met een textuur variërend van leem tot klei, met een hele reeks tussenliggende samenstellingen waar de bevolking van Romagna altijd het ideale gewas bij heeft kunnen vinden.

Het gebied van de BGA omvat dus een grote verscheidenheid aan terreinen, maar deze zijn vrij uniform binnen de stroken van verschillende breedte die evenwijdig lopen aan de Apennijnen, en vrijwel hetzelfde in de verschillende betrokken provincies: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena en Rimini (minder mergel-zandbodems).

Wat het klimaat betreft, laat de Winkler-index waarden zien die stijgen van de Apennijnen richting de vlakte en vervolgens weer dalen richting de kust als gevolg van het verkoelende effect van de zee.

De temperatuur en de neerslag variëren afhankelijk van de hoogte van de gebieden. Er is een overgang van een gematigd subcontinentaal klimaat in het heuvelachtige gebied (het belangrijkste gebied voor de wijnbouw) naar een koel gematigd klimaat in de hoge heuvels, waarbij de gemiddelde jaartemperatuur daalt van 12-14 °C tot 8-10 °C en zelfs lager in de hoge Apennijnen. Op de vlakte is het klimaat meer continentaal, met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 14-16 °C, voldoende wind en een Winkler-index die kan oplopen tot ongeveer 2 400 graaddagen, tegenover 1 800-2 200 graaddagen in de verschillende hoogtezones en in de heuvels. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de verschillende in Romagna geteelde wijnstokrassen een optimale rijpheid bereiken.

De jaarlijkse neerslag varieert van 600 tot 800 mm en valt voornamelijk in het najaar en, in mindere mate, in het voorjaar. De waterstress blijft in de zomer binnen de perken dankzij de hoge relatieve luchtvochtigheid, de beschikbaarheid van oppervlaktewater, diepe bodems en het feit dat er in de heuvels meer neerslag valt en de neerslag beter gespreid over het jaar valt.

Deze bodem- en klimaatfactoren dragen ertoe bij dat het hele geografische gebied van de BGA “Rubicone” bijzonder geschikt is voor de wijnbouw.

2) Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Door een belangrijke waterweg zoals de Po en de nabijheid van de zee vonden verschillende beschavingen en daarmee verschillende druivenrassen en teelttechnieken de weg naar Romagna. De domesticatie van wilde wijnstokken in dit gebied was zonder twijfel een belangrijke prestatie, waarvan de aanwezigheid van tweehuizige wijnstokken in de dennenbossen aan de kust nog steeds getuigt, maar de genetische introgressie van rassen uit het Midden-Oosten in inheems materiaal was van cruciaal belang voor het ontstaan van druiven van goede kwaliteit die ook geschikt zijn voor koude en vochtige omstandigheden zoals in de vlakten van Romagna.

Vanwege deze omgevingsomstandigheden werden de wijnstokken op hoge bomen geleid om de koude luchtlagen in het voorjaar (late vorst) en de vochtigheid, waardoor de ontwikkeling van schimmelziekten in de hand wordt gewerkt, te ontlopen. In de heuvelachtige gebieden kregen de ingevoerde rassen echter te maken met omstandigheden die meer leken op die van het gebied waar ze oorspronkelijk vandaan kwamen, en konden ze worden geleid volgens de typische Griekse gobeletmethode, die ook nu nog af en toe wordt toegepast.

In de Latijnse klassieke werken wordt gesproken van bijzonder productieve wijnstokken in de gebieden tussen Rimini en Faenza, maar dit betekent niet dat de resulterende wijnen niet van een bepaalde kwaliteit zijn, gezien de reputatie van de “Caesenas”- en “Faventinum”-wijnen. Na de val van het Romeinse Rijk bleef de wijnbouw in Romagna in stand dankzij de politieke continuïteit van het Oost-Romeinse Rijk en de bijdrage van de kloosters aan de ontwikkeling van gewasverbeteringstechnieken.

In de vijftiende eeuw nam naast de wijngaarden een vorm van mengteelt (“piantata”) een grote vlucht. Deze bereikte in de achttiende eeuw met de invoering van een systeem van in natura afgedragen pacht een piek, omdat gewassen op drie niveaus konden worden geteeld: op het hoogste niveau bevonden zich hoge bomen die fruit, bladeren en hout produceerden; op het middelste niveau bevonden zich de wijnranken en druiventrossen; en op de grond werden voornamelijk bonen of andere kruidachtige gewassen geteeld, die weinig licht nodig hadden.

Tijdens de heerschappij van het pausdom (het gebied was van 1559 tot 1796 en van 1815 tot 1860 een pauselijk domein) maakte Romagna een lange periode van economische en sociale achteruitgang door. Deze achteruitgang had ook gevolgen voor de wijnbouw, zozeer zelfs dat de provinciale commissies van het centrale comité voor druivenrassen aan het eind van de negentiende eeuw meldden dat de wijnbouw in zeer zorgwekkende staat verkeerde, met zeer veel druivenrassen en een gebrek aan technologie.

De situatie verbeterde al helemaal niet toen er meeldauw, valse meeldauw en phylloxera uit Amerika opdook. Na de Eerste Wereldoorlog begon de herstructurering van het door phylloxera vernietigde wijnbouwareaal, waarbij het aantal druivenrassen aanzienlijk werd beperkt. Pas in de jaren 1960 was er echter sprake van een duidelijkere technische en technologische ontwikkeling en verbetering van de wijnbouw in Romagna. Dankzij de bundeling van kennis en ervaring in een eeuwenoude traditie slaagde Romagna er in de jaren 1990 in om met een reeks hoogwaardige wijntypen te komen die tegemoetkwamen aan de behoeften van de consument.

B) Informatie over de specifieke kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan

De productie van mousserende wijnen en parelwijnen kent een lange traditie en wordt bevorderd door recentere technische en technologische verbeteringen. Dankzij de bijzondere aandacht tijdens de teelt-, oogst- en wijnbereidingsfase kunnen frisse en zuivere basiswijnen worden verkregen die, met de daaropvolgende goed beheerde nagisting, mousserende wijnen en parelwijnen met een bijzondere finesse en elegantie opleveren.

De kwaliteit van de mousserende wijnen, parelwijnen en gedeeltelijk gegiste most hangt nauw samen met de combinatie van druivenrassen in het gebied. De geproduceerde druiven hebben kenmerken waardoor ze technologisch geschikt zijn voor de bereiding van deze typen wijnen. Bovendien heeft de ontwikkeling van methoden voor de bereiding van parelwijn en mousserende wijn, door verbetering van de meer traditionele methoden (in de fles) en/of het gebruik van geavanceerde apparatuur, er in sterke mate toe bijgedragen dat de kwaliteit van het eindproduct is verhoogd.

Hetzelfde geldt voor de gedeeltelijk gegiste druivenmost, wit, rood of rosé, die volgens de Charmat-methode (of Martinotti-methode) wordt bereid om de frisheid van het eindproduct in combinatie met een gemiddeld alcoholgehalte te verkrijgen.

De kwaliteitskenmerken van deze categorieën wijnbouwproducten zijn het resultaat van de wisselwerking tussen de omgevingskenmerken (gematigd, winderig klimaat met goede temperatuurschommelingen en een goede bodem), de technologische kwaliteiten van de wijnstokrassen en de deskundigheid van de wijnbouwers bij het kiezen van de teelt- en wijnbereidingstechnieken.

Kortom, dit is het begrip “terroir”, waarbij een product het oorzakelijke verband met de geografische oorsprong uitdrukt.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B bedoelde bijzonderheden

Er moet voorts aan worden herinnerd dat Romagna naast zijn belangrijke wijnbouwtraditie ook de bakermat is van de moderne fruitteelt. Doordat de wijnstokken minder nodig hebben dan fruitbomen, worden ze alleen op de minder vruchtbare bodems geteeld, namelijk op hellingen en op de “harde” bodems van de vlakte.

De temperatuurgradiënt tussen de heuvels en de vlakten en de hogere luchtvochtigheid in dit laatste gebied hebben de landbouwers in het laagland ertoe gebracht te kiezen voor laat rijpende wijnstokrassen met een hogere tolerantie voor rot. Vroege rassen worden alleen op grotere hoogte en op de meer noordelijk gerichte hellingen van het wijnbouwgebied van Romagna geteeld.

Vanwege het vaak tamelijk koele klimaat in het najaar moesten de druiven in het verleden worden gedroogd om de kenmerken van de samenstelling van de wijnen te verbeteren. Dit verklaart de traditionele techniek van het indrogen.

Bovendien betekende de vrij late oogst, gevolgd door een koud najaar, dat de wijn in de winter een zekere hoeveelheid restsuiker behield en bij de botteling opnieuw begon te gisten in het vroege voorjaar, waardoor een natuurlijk pareleffect werd verkregen. Omdat deze praktijk er gangbaar is, worden in Romagna zowel zoetige wijnen als droge wijnen gewaardeerd, of dat nu niet-mousserende wijnen, parelwijnen of mousserende wijnen zijn.

Afhankelijk van het terrein, de geografie, de bodem en het klimaat is het mogelijk om de ideale synergie tussen omgevingsfactoren en druivenrassen te vinden voor de productie van de beste voorbeelden van de verschillende typen wijn die onder de BGA “Rubicone” vallen en berusten op de lokale traditie.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het gebied van de BGA "Rubicone" volgt ruwweg de veelbesproken grenzen van Romagna, die feitelijk nooit bestuurlijk zijn vastgesteld, maar wel een vrij homogeen gebied afbakenen wat betreft geografie, bodem en slag van mensen, die de sporen dragen van een gemeenschappelijk verleden van een hard bestaan.

Het afgebakende gebied van de BGA "Rubicone" omvat drie geomorfologisch verschillende zones: de alluviale vlakte, de uitlopers en de eigenlijke heuvels, en twee verschillende manieren van wijnbouw op basis van de twee belangrijkste historische modellen, namelijk de Griekse en de Etruskische methode.

De Apennijnen van Romagna hebben een gemeenschappelijke geologische oorsprong, die teruggaat tot het tertiair, en bestaan in het algemeen uit kalksteen- en kleiformaties. De geologische formatie die door haar omvang het meest kenmerkend is voor Romagna, is de mergel-zandformatie: een strook van variërende breedte van opeenvolgende lagen turbidiet en mergelzandsteen. Tijdens het messinien, toen de Middellandse Zee van de Atlantische Oceaan werd gescheiden, werden evaporieten (krijt, anhydriet en steenzout) afgezet, die in Romagna duidelijk zichtbaar zijn in de Vena del Gesso ("krijtader").

Daarna volgden de voornamelijk kleiachtige afzettingen van het plioceen, die vaak de vorm hebben van het typische landschap met geulen dat in de lage valleien wordt aangetroffen.

Het land in de uitlopers, dat over het algemeen vlak is, stamt uit het late quartair; het heeft vaak een grote ontwikkeling doorgemaakt en is doorgaans koolstofvrij.

Deze opeenvolging van gesteenten heeft als gevolg van natuurlijke erosie en menselijk ingrijpen op natuurlijke wijze geleid tot min of meer kalkhoudende, kleiachtige en gemengde bodems en, waar er sprake is van uitspoeling en chemische verwering, verweringsbodems van uiteenlopende samenstelling.

De vlakte, van alluviale oorsprong, bestaat uit bodems met een textuur variërend van leem tot klei, met een hele reeks tussenliggende samenstellingen waar de bevolking van Romagna altijd het ideale gewas bij heeft kunnen vinden.

Het gebied van de BGA omvat dus een grote verscheidenheid aan terreinen, maar deze zijn vrij uniform binnen de stroken van verschillende breedte die evenwijdig lopen aan de Apennijnen, en vrijwel hetzelfde in de verschillende betrokken provincies: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena en Rimini (minder mergel-zandbodems).

Wat het klimaat betreft, laat de Winkler-index waarden zien die stijgen van de Apennijnen richting de vlakte en vervolgens weer dalen richting de kust als gevolg van het verkoelende effect van de zee.

De temperatuur en de neerslag variëren afhankelijk van de hoogte van de gebieden. Er is een overgang van een gematigd subcontinentaal klimaat in het heuvelachtige gebied (het belangrijkste gebied voor de wijnbouw) naar een koel gematigd klimaat in de hoge heuvels, waarbij de gemiddelde jaartemperatuur daalt van 12-14 °C tot 8-10 °C en zelfs lager in de hoge Apennijnen. Op de vlakte is het klimaat meer continentaal, met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 14-16 °C, voldoende wind en een Winkler-index die kan oplopen tot ongeveer 2 400 graaddagen, tegenover 1 800-2 200 graaddagen in de verschillende hoogtezones en in de heuvels. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de verschillende in Romagna geteelde wijnstokrassen een optimale rijpheid bereiken.

De jaarlijkse neerslag varieert van 600 tot 800 mm en valt voornamelijk in het najaar en, in mindere mate, in het voorjaar. De waterstress blijft in de zomer binnen de perken dankzij de hoge relatieve luchtvochtigheid, de beschikbaarheid van oppervlaktewater, diepe bodems en het feit dat er in de heuvels meer neerslag valt en de neerslag beter gespreid over het jaar valt.

Deze bodem- en klimaatfactoren dragen ertoe bij dat het hele geografische gebied van de BGA "Rubicone" bijzonder geschikt is voor de wijnbouw.

2) Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Door een belangrijke waterweg zoals de Po en de nabijheid van de zee vonden verschillende beschavingen en daarmee verschillende druivenrassen en teelttechnieken de weg naar Romagna. De domesticatie van wilde wijnstokken in dit gebied was zonder twijfel een belangrijke prestatie, waarvan de aanwezigheid van tweehuizige wijnstokken in de dennenbossen aan de kust nog steeds getuigt, maar de genetische introgressie van rassen uit het Midden-Oosten in inheems materiaal was van cruciaal belang voor het ontstaan van druiven van goede kwaliteit die ook geschikt zijn voor koude en vochtige omstandigheden zoals in de vlakten van Romagna.

Vanwege deze omgevingsomstandigheden werden de wijnstokken op hoge bomen geleid om de koude luchtlagen in het voorjaar (late vorst) en de vochtigheid, waardoor de ontwikkeling van schimmelziekten in de hand wordt gewerkt, te ontlopen. In de heuvelachtige gebieden kregen de ingevoerde rassen echter te maken met omstandigheden die meer leken op die van het gebied waar ze oorspronkelijk vandaan kwamen, en konden ze worden geleid volgens de typische Griekse gobeletmethode, die ook nu nog af en toe wordt toegepast.

In de Latijnse klassieke werken wordt gesproken van bijzonder productieve wijnstokken in de gebieden tussen Rimini en Faenza, maar dit betekent niet dat de resulterende wijnen niet van een bepaalde kwaliteit zijn, gezien de reputatie van de “Caesenas”- en “Faventinum”-wijnen. Na de val van het Romeinse Rijk bleef de wijnbouw in Romagna in stand dankzij de politieke continuïteit van het Oost-Romeinse Rijk en de bijdrage van de kloosters aan de ontwikkeling van gewasverbeteringstechnieken.

In de vijftiende eeuw nam naast de wijngaarden een vorm van mengteelt (“piantata”) een grote vlucht. Deze bereikte in de achttiende eeuw met de invoering van een systeem van in natura afgedragen pacht een piek, omdat gewassen op drie niveaus konden worden geteeld: op het hoogste niveau bevonden zich hoge bomen die fruit, bladeren en hout produceerden; op het middelste niveau bevonden zich de wijnranken en druiventrossen; en op de grond werden voornamelijk bonen of andere kruidachtige gewassen geteeld, die weinig licht nodig hadden.

Tijdens de heerschappij van het pausdom (het gebied was van 1559 tot 1796 en van 1815 tot 1860 een pauselijk domein) maakte Romagna een lange periode van economische en sociale achteruitgang door. Deze achteruitgang had ook gevolgen voor de wijnbouw, zozeer zelfs dat de provinciale commissies van het centrale comité voor druivenrassen aan het eind van de negentiende eeuw meldden dat de wijnbouw in zeer zorgwekkende staat verkeerde, met zeer veel druivenrassen en een gebrek aan technologie.

De situatie verbeterde al helemaal niet toen er meeldauw, valse meeldauw en phylloxera uit Amerika opdook. Na de Eerste Wereldoorlog begon de herstructurering van het door phylloxera vernietigde wijnbouwareaal, waarbij het aantal druivenrassen aanzienlijk werd beperkt. Pas in de jaren 1960 was er echter sprake van een duidelijkere technische en technologische ontwikkeling en verbetering van de wijnbouw in Romagna. Dankzij de bundeling van kennis en ervaring in een eeuwenoude traditie slaagde Romagna er in de jaren 1990 in om met een reeks hoogwaardige wijntypen te komen die tegemoetkwamen aan de behoeften van de consument.

B) Informatie over de specifieke kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan

De productie van mousserende wijnen en parelwijnen kent een lange traditie en wordt bevorderd door recentere technische en technologische verbeteringen. Dankzij de bijzondere aandacht tijdens de teelt-, oogst- en wijnbereidingsfase kunnen frisse en zuivere basiswijnen worden verkregen die, met de daaropvolgende goed beheerde nagisting, mousserende wijnen en parelwijnen met een bijzondere finesse en elegantie opleveren.

De kwaliteit van de mousserende wijnen, parelwijnen en gedeeltelijk gegiste most hangt nauw samen met de combinatie van druivenrassen in het gebied. De geproduceerde druiven hebben kenmerken waardoor ze technologisch geschikt zijn voor de bereiding van deze typen wijnen. Bovendien heeft de ontwikkeling van methoden voor de bereiding van parelwijn en mousserende wijn, door verbetering van de meer traditionele methoden (in de fles) en/of het gebruik van geavanceerde apparatuur, er in sterke mate toe bijgedragen dat de kwaliteit van het eindproduct is verhoogd.

Hetzelfde geldt voor de gedeeltelijk gegiste druivenmost, wit, rood of rosé, die volgens de Charmat-methode (of Martinotti-methode) wordt bereid om de frisheid van het eindproduct in combinatie met een gemiddeld alcoholgehalte te verkrijgen.

De kwaliteitskenmerken van deze categorieën wijnbouwproducten zijn het resultaat van de wisselwerking tussen de omgevingskenmerken (gematigd, winderig klimaat met goede temperatuurschommelingen en een goede bodem), de technologische kwaliteiten van de wijnstokrassen en de deskundigheid van de wijnbouwers bij het kiezen van de teelt- en wijnbereidingstechnieken.

Kortom, dit is het begrip "terroir", waarbij een product het oorzakelijke verband met de geografische oorsprong uitdrukt.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B bedoelde bijzonderheden

Er moet voorts aan worden herinnerd dat Romagna naast zijn belangrijke wijnbouwtraditie ook de bakermat is van de moderne fruitteelt. Doordat de wijnstokken minder nodig hebben dan fruitbomen, worden ze alleen op de minder vruchtbare bodems geteeld, namelijk op hellingen en op de "harde" bodems van de vlakte.

De temperatuurgradiënt tussen de heuvels en de vlakten en de hogere luchtvochtigheid in dit laatste gebied hebben de landbouwers in het laagland ertoe gebracht te kiezen voor laat rijpende wijnstokrassen met een hogere tolerantie voor rot. Vroege rassen worden alleen op grotere hoogte en op de meer noordelijk gerichte hellingen van het wijnbouwgebied van Romagna geteeld.

Vanwege het vaak tamelijk koele klimaat in het najaar moesten de druiven in het verleden worden gedroogd om de kenmerken van de samenstelling van de wijnen te verbeteren. Dit verklaart de traditionele techniek van het indrogen.

Bovendien betekende de vrij late oogst, gevolgd door een koud najaar, dat de wijn in de winter een zekere hoeveelheid restsuiker behield en bij de botteling opnieuw begon te gisten in het vroege voorjaar, waardoor een natuurlijk pareleffect werd verkregen. Omdat deze praktijk er gangbaar is, worden in Romagna zowel zoetige wijnen als droge wijnen gewaardeerd, of dat nu niet-mousserende wijnen, parelwijnen of mousserende wijnen zijn.

Afhankelijk van het terrein, de geografie, de bodem en het klimaat is het mogelijk om de ideale synergie tussen omgevingsfactoren en druivenrassen te vinden voor de productie van de beste voorbeelden van de verschillende typen wijn die onder de BGA "Rubicone" vallen en berusten op de lokale traditie.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het gebied van de BGA "Rubicone" volgt ruwweg de veelbesproken grenzen van Romagna, die feitelijk nooit bestuurlijk zijn vastgesteld, maar wel een vrij homogeen gebied afbakenen wat betreft geografie, bodem en slag van mensen, die de sporen dragen van een gemeenschappelijk verleden van een hard bestaan.

Het afgebakende gebied van de BGA "Rubicone" omvat drie geomorfologisch verschillende zones: de alluviale vlakte, de uitlopers en de eigenlijke heuvels, en twee verschillende manieren van wijnbouw op basis van de twee belangrijkste historische modellen, namelijk de Griekse en de Etruskische methode.

De Apennijnen van Romagna hebben een gemeenschappelijke geologische oorsprong, die teruggaat tot het tertiair, en bestaan in het algemeen uit kalksteen- en kleiformaties. De geologische formatie die door haar omvang het meest kenmerkend is voor Romagna, is de mergel-zandformatie: een strook van variërende breedte van opeenvolgende lagen turbidiet en mergelzandsteen. Tijdens het messinien, toen de Middellandse Zee van de Atlantische Oceaan werd gescheiden, werden evaporieten (krijt, anhydriet en steenzout) afgezet, die in Romagna duidelijk zichtbaar zijn in de Vena del Gesso ("krijtader").

Daarna volgden de voornamelijk kleiachtige afzettingen van het plioceen, die vaak de vorm hebben van het typische landschap met geulen dat in de lage valleien wordt aangetroffen.

Het land in de uitlopers, dat over het algemeen vlak is, stamt uit het late quartair; het heeft vaak een grote ontwikkeling doorgemaakt en is doorgaans koolstofvrij.

Deze opeenvolging van gesteenten heeft als gevolg van natuurlijke erosie en menselijk ingrijpen op natuurlijke wijze geleid tot min of meer kalkhoudende, kleiachtige en gemengde bodems en, waar er sprake is van uitspoeling en chemische verwering, verweringsbodems van uiteenlopende samenstelling.

De vlakte, van alluviale oorsprong, bestaat uit bodems met een textuur variërend van leem tot klei, met een hele reeks tussenliggende samenstellingen waar de bevolking van Romagna altijd het ideale gewas bij heeft kunnen vinden.

Het gebied van de BGA omvat dus een grote verscheidenheid aan terreinen, maar deze zijn vrij uniform binnen de stroken van verschillende breedte die evenwijdig lopen aan de Apennijnen, en vrijwel hetzelfde in de verschillende betrokken provincies: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena en Rimini (minder mergel-zandbodems).

Wat het klimaat betreft, laat de Winkler-index waarden zien die stijgen van de Apennijnen richting de vlakte en vervolgens weer dalen richting de kust als gevolg van het verkoelende effect van de zee.

De temperatuur en de neerslag variëren afhankelijk van de hoogte van de gebieden. Er is een overgang van een gematigd subcontinentaal klimaat in het heuvelachtige gebied (het belangrijkste gebied voor de wijnbouw) naar een koel gematigd klimaat in de hoge heuvels, waarbij de gemiddelde jaartemperatuur daalt van 12-14 °C tot 8-10 °C en zelfs lager in de hoge Apennijnen. Op de vlakte is het klimaat meer continentaal, met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 14-16 °C, voldoende wind en een Winkler-index die kan oplopen tot ongeveer 2 400 graaddagen, tegenover 1 800-2 200 graaddagen in de verschillende hoogtezones en in de heuvels. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de verschillende in Romagna geteelde wijnstokrassen een optimale rijpheid bereiken.

De jaarlijkse neerslag varieert van 600 tot 800 mm en valt voornamelijk in het najaar en, in mindere mate, in het voorjaar. De waterstress blijft in de zomer binnen de perken dankzij de hoge relatieve luchtvochtigheid, de beschikbaarheid van oppervlaktewater, diepe bodems en het feit dat er in de heuvels meer neerslag valt en de neerslag beter gespreid over het jaar valt.

Deze bodem- en klimaatfactoren dragen ertoe bij dat het hele geografische gebied van de BGA “Rubicone” bijzonder geschikt is voor de wijnbouw.

2) Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Door een belangrijke waterweg zoals de Po en de nabijheid van de zee vonden verschillende beschavingen en daarmee verschillende druivenrassen en teelttechnieken de weg naar Romagna. De domesticatie van wilde wijnstokken in dit gebied was zonder twijfel een belangrijke prestatie, waarvan de aanwezigheid van tweehuizige wijnstokken in de dennenbossen aan de kust nog steeds getuigt, maar de genetische introgressie van rassen uit het Midden-Oosten in inheems materiaal was van cruciaal belang voor het ontstaan van druiven van goede kwaliteit die ook geschikt zijn voor koude en vochtige omstandigheden zoals in de vlakten van Romagna.

Vanwege deze omgevingsomstandigheden werden de wijnstokken op hoge bomen geleid om de koude luchtlagen in het voorjaar (late vorst) en de vochtigheid, waardoor de ontwikkeling van schimmelziekten in de hand wordt gewerkt, te ontlopen. In de heuvelachtige gebieden kregen de ingevoerde rassen echter te maken met omstandigheden die meer leken op die van het gebied waar ze oorspronkelijk vandaan kwamen, en konden ze worden geleid volgens de typische Griekse gobeletmethode, die ook nu nog af en toe wordt toegepast.

In de Latijnse klassieke werken wordt gesproken van bijzonder productieve wijnstokken in de gebieden tussen Rimini en Faenza, maar dit betekent niet dat de resulterende wijnen niet van een bepaalde kwaliteit zijn, gezien de reputatie van de “Caesenas”- en “Faventinum”-wijnen. Na de val van het Romeinse Rijk bleef de wijnbouw in Romagna in stand dankzij de politieke continuïteit van het Oost-Romeinse Rijk en de bijdrage van de kloosters aan de ontwikkeling van gewasverbeteringstechnieken.

In de vijftiende eeuw nam naast de wijngaarden een vorm van mengteelt (“piantata”) een grote vlucht. Deze bereikte in de achttiende eeuw met de invoering van een systeem van in natura afgedragen pacht een piek, omdat gewassen op drie niveaus konden worden geteeld: op het hoogste niveau bevonden zich hoge bomen die fruit, bladeren en hout produceerden; op het middelste niveau bevonden zich de wijnranken en druiventrossen; en op de grond werden voornamelijk bonen of andere kruidachtige gewassen geteeld, die weinig licht nodig hadden.

Tijdens de heerschappij van het pausdom (het gebied was van 1559 tot 1796 en van 1815 tot 1860 een pauselijk domein) maakte Romagna een lange periode van economische en sociale achteruitgang door. Deze achteruitgang had ook gevolgen voor de wijnbouw, zozeer zelfs dat de provinciale commissies van het centrale comité voor druivenrassen aan het eind van de negentiende eeuw meldden dat de wijnbouw in zeer zorgwekkende staat verkeerde, met zeer veel druivenrassen en een gebrek aan technologie.

De situatie verbeterde al helemaal niet toen er meeldauw, valse meeldauw en phylloxera uit Amerika opdook. Na de Eerste Wereldoorlog begon de herstructurering van het door phylloxera vernietigde wijnbouwareaal, waarbij het aantal druivenrassen aanzienlijk werd beperkt. Pas in de jaren 1960 was er echter sprake van een duidelijkere technische en technologische ontwikkeling en verbetering van de wijnbouw in Romagna. Dankzij de bundeling van kennis en ervaring in een eeuwenoude traditie slaagde Romagna er in de jaren 1990 in om met een reeks hoogwaardige wijntypen te komen die tegemoetkwamen aan de behoeften van de consument.

B) Informatie over de specifieke kwaliteit van het product die toe te schrijven is aan de geografische herkomst ervan

De productie van mousserende wijnen en parelwijnen kent een lange traditie en wordt bevorderd door recentere technische en technologische verbeteringen. Dankzij de bijzondere aandacht tijdens de teelt-, oogst- en wijnbereidingsfase kunnen frisse en zuivere basiswijnen worden verkregen die, met de daaropvolgende goed beheerde nagisting, mousserende wijnen en parelwijnen met een bijzondere finesse en elegantie opleveren.

De kwaliteit van de mousserende wijnen, parelwijnen en gedeeltelijk gegiste most hangt nauw samen met de combinatie van druivenrassen in het gebied. De geproduceerde druiven hebben kenmerken waardoor ze technologisch geschikt zijn voor de bereiding van deze typen wijnen. Bovendien heeft de ontwikkeling van methoden voor de bereiding van parelwijn en mousserende wijn, door verbetering van de meer traditionele methoden (in de fles) en/of het gebruik van geavanceerde apparatuur, er in sterke mate toe bijgedragen dat de kwaliteit van het eindproduct is verhoogd.

Hetzelfde geldt voor de gedeeltelijk gegiste druivenmost, wit, rood of rosé, die volgens de Charmat-methode (of Martinotti-methode) wordt bereid om de frisheid van het eindproduct in combinatie met een gemiddeld alcoholgehalte te verkrijgen.

De kwaliteitskenmerken van deze categorieën wijnbouwproducten zijn het resultaat van de wisselwerking tussen de omgevingskenmerken (gematigd, winderig klimaat met goede temperatuurschommelingen en een goede bodem), de technologische kwaliteiten van de wijnstokrassen en de deskundigheid van de wijnbouwers bij het kiezen van de teelt- en wijnbereidingstechnieken.

Kortom, dit is het begrip “terroir”, waarbij een product het oorzakelijke verband met de geografische oorsprong uitdrukt.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B bedoelde bijzonderheden

Er moet voorts aan worden herinnerd dat Romagna naast zijn belangrijke wijnbouwtraditie ook de bakermat is van de moderne fruitteelt. Doordat de wijnstokken minder nodig hebben dan fruitbomen, worden ze alleen op de minder vruchtbare bodems geteeld, namelijk op hellingen en op de “harde” bodems van de vlakte.

De temperatuurgradiënt tussen de heuvels en de vlakten en de hogere luchtvochtigheid in dit laatste gebied hebben de landbouwers in het laagland ertoe gebracht te kiezen voor laat rijpende wijnstokrassen met een hogere tolerantie voor rot. Vroege rassen worden alleen op grotere hoogte en op de meer noordelijk gerichte hellingen van het wijnbouwgebied van Romagna geteeld.

Vanwege het vaak tamelijk koele klimaat in het najaar moesten de druiven in het verleden worden gedroogd om de kenmerken van de samenstelling van de wijnen te verbeteren. Dit verklaart de traditionele techniek van het indrogen.

Bovendien betekende de vrij late oogst, gevolgd door een koud najaar, dat de wijn in de winter een zekere hoeveelheid restsuiker behield en bij de botteling opnieuw begon te gisten in het vroege voorjaar, waardoor een natuurlijk pareleffect werd verkregen. Omdat deze praktijk er gangbaar is, worden in Romagna zowel zoetige wijnen als droge wijnen gewaardeerd, of dat nu niet-mousserende wijnen, parelwijnen of mousserende wijnen zijn.

Afhankelijk van het terrein, de geografie, de bodem en het klimaat is het mogelijk om de ideale synergie tussen omgevingsfactoren en druivenrassen te vinden voor de productie van de beste voorbeelden van de verschillende typen wijn die onder de BGA “Rubicone” vallen en berusten op de lokale traditie.

Categorie wijnbouwproduct

11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost

Samenvatting van het verband

A) Bijzonderheden over het geografische gebied

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het gebied van de BGA "Rubicone" volgt ruwweg de veelbesproken grenzen van Romagna, die feitelijk nooit bestuurlijk zijn vastgesteld, maar wel een vrij homogeen gebied afbakenen wat betreft geografie, bodem en slag van mensen, die de sporen dragen van een gemeenschappelijk verleden van een hard bestaan.

Het afgebakende gebied van de BGA "Rubicone" omvat drie geomorfologisch verschillende zones: de alluviale vlakte, de uitlopers en de eigenlijke heuvels, en twee verschillende manieren van wijnbouw op basis van de twee belangrijkste historische modellen, namelijk de Griekse en de Etruskische methode.

De Apennijnen van Romagna hebben een gemeenschappelijke geologische oorsprong, die teruggaat tot het tertiair, en bestaan in het algemeen uit kalksteen- en kleiformaties. De geologische formatie die door haar omvang het meest kenmerkend is voor Romagna, is de mergel-zandformatie: een strook van variërende breedte van opeenvolgende lagen turbidiet en mergelzandsteen. Tijdens het messinien, toen de Middellandse Zee van de Atlantische Oceaan werd gescheiden, werden evaporieten (krijt, anhydriet en steenzout) afgezet, die in Romagna duidelijk zichtbaar zijn in de Vena del Gesso ("krijtader").

Daarna volgden de voornamelijk kleiachtige afzettingen van het plioceen, die vaak de vorm hebben van het typische landschap met geulen dat in de lage valleien wordt aangetroffen.

Het land in de uitlopers, dat over het algemeen vlak is, stamt uit het late quartair; het heeft vaak een grote ontwikkeling doorgemaakt en is doorgaans koolstofvrij.

Deze opeenvolging van gesteenten heeft als gevolg van natuurlijke erosie en menselijk ingrijpen op natuurlijke wijze geleid tot min of meer kalkhoudende, kleiachtige en gemengde bodems en, waar er sprake is van uitspoeling en chemische verwering, verweringsbodems van uiteenlopende samenstelling.

De vlakte, van alluviale oorsprong, bestaat uit bodems met een textuur variërend van leem tot klei, met een hele reeks tussenliggende samenstellingen waar de bevolking van Romagna altijd het ideale gewas bij heeft kunnen vinden.

Het gebied van de BGA omvat dus een grote verscheidenheid aan terreinen, maar deze zijn vrij uniform binnen de stroken van verschillende breedte die evenwijdig lopen aan de Apennijnen, en vrijwel hetzelfde in de verschillende betrokken provincies: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena en Rimini (minder mergel-zandbodems).

Wat het klimaat betreft, laat de Winkler-index waarden zien die stijgen van de Apennijnen richting de vlakte en vervolgens weer dalen richting de kust als gevolg van het verkoelende effect van de zee.

De temperatuur en de neerslag variëren afhankelijk van de hoogte van de gebieden. Er is een overgang van een gematigd subcontinentaal klimaat in het heuvelachtige gebied (het belangrijkste gebied voor de wijnbouw) naar een koel gematigd klimaat in de hoge heuvels, waarbij de gemiddelde jaartemperatuur daalt van 12-14 °C tot 8-10 °C en zelfs lager in de hoge Apennijnen. Op de vlakte is het klimaat meer continentaal, met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 14-16 °C, voldoende wind en een Winkler-index die kan oplopen tot ongeveer 2 400 graaddagen, tegenover 1 800-2 200 graaddagen in de verschillende hoogtezones en in de heuvels. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de verschillende in Romagna geteelde wijnstokrassen een optimale rijpheid bereiken.

De jaarlijkse neerslag varieert van 600 tot 800 mm en valt voornamelijk in het najaar en, in mindere mate, in het voorjaar. De waterstress blijft in de zomer binnen de perken dankzij de hoge relatieve luchtvochtigheid, de beschikbaarheid van oppervlaktewater, diepe bodems en het feit dat er in de heuvels meer neerslag valt en de neerslag beter gespreid over het jaar valt.

Deze bodem- en klimaatfactoren dragen ertoe bij dat het hele geografische gebied van de BGA "Rubicone" bijzonder geschikt is voor de wijnbouw.

2) Menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Door een belangrijke waterweg zoals de Po en de nabijheid van de zee vonden verschillende beschavingen en daarmee verschillende druivenrassen en teelttechnieken de weg naar Romagna. De domesticatie van wilde wijnstokken in dit gebied was zonder twijfel een belangrijke prestatie, waarvan de aanwezigheid van tweehuizige wijnstokken in de dennenbossen aan de kust nog steeds getuigt, maar de genetische introgressie van rassen uit het Midden-Oosten in inheems materiaal was van cruciaal belang voor het ontstaan van druiven van goede kwaliteit die ook geschikt zijn voor koude en vochtige omstandigheden zoals in de vlakten van Romagna.

Vanwege deze omgevingsomstandigheden werden de wijnstokken op hoge bomen geleid om de koude luchtlagen in het voorjaar (late vorst) en de vochtigheid, waardoor de ontwikkeling van schimmelziekten in de hand wordt gewerkt, te ontlopen. In de heuvelachtige gebieden kregen de ingevoerde rassen echter te maken met omstandigheden die meer leken op die van het gebied waar ze oorspronkelijk vandaan kwamen, en konden ze worden geleid volgens de typische Griekse gobeletmethode, die ook nu nog af en toe wordt toegepast.

In de Latijnse klassieke werken wordt gesproken van bijzonder productieve wijnstokken in de gebieden tussen Rimini en Faenza, maar dit betekent niet dat de resulterende wijnen niet van een bepaalde kwaliteit zijn, gezien de reputatie van de “Caesenas”- en “Faventinum”-wijnen. Na de val van het Romeinse Rijk bleef de wijnbouw in Romagna in stand dankzij de politieke continuïteit van het Oost-Romeinse Rijk en de bijdrage van de kloosters aan de ontwikkeling van gewasverbeteringstechnieken.

In de vijftiende eeuw nam naast de wijngaarden een vorm van mengteelt (“piantata”) een grote vlucht. Deze bereikte in de achttiende eeuw met de invoering van een systeem van in natura afgedragen pacht een piek, omdat gewassen op drie niveaus konden worden geteeld: op het hoogste niveau bevonden zich hoge bomen die fruit, bladeren en hout produceerden; op het middelste niveau bevonden zich de wijnranken en druiventrossen; en op de grond werden voornamelijk bonen of andere kruidachtige gewassen geteeld, die weinig licht nodig hadden.

Tijdens de heerschappij van het pausdom (het gebied was van 1559 tot 1796 en van 1815 tot 1860 een pauselijk domein) maakte Romagna een lange periode van economische en sociale achteruitgang door. Deze achteruitgang had ook gevolgen voor de wijnbouw, zozeer zelfs dat de provinciale commissies van het centrale comité voor druivenrassen aan het eind van de negentiende eeuw meldden dat de wijnbouw in zeer zorgwekkende staat verkeerde, met zeer veel druivenrassen en een gebrek aan technologie.

De situatie verbeterde al helemaal niet toen er meeldauw, valse meeldauw en phylloxera uit Amerika opdook. Na de Eerste Wereldoorlog begon de herstructurering van het door phylloxera vernietigde wijnbouwareaal, waarbij het aantal druivenrassen aanzienlijk werd beperkt. Pas in de jaren 1960 was er echter sprake van een duidelijkere technische en technologische ontwikkeling en verbetering van de wijnbouw in Romagna. Dankzij de bundeling van kennis en ervaring in een eeuwenoude traditie slaagde Romagna er in de jaren 1990 in om met een reeks hoogwaardige wijntypen te komen die tegemoetkwamen aan de behoeften van de consument.

B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

Gedeeltelijk gegiste druivenmost wordt verkregen door de gedeeltelijke vergisting van druivenmost, wat resulteert in een product dat kenmerkend is vanwege zijn frisheid en intense fruitige toetsen, alsook vanwege het lage alcoholgehalte (het effectieve alcoholgehalte moet hoger zijn dan 1 % vol en minder dan 3/5 van het totale alcoholvolumegehalte). Tegenwoordig wordt het product verkregen door de vergisting te stoppen door middel van filtreren of centrifugeren, en door andere toegestane behandelingen en procedés te gebruiken.

Het product kent een lange traditie in de wijnbouwsector van Romagna. De druiven werden meteen op het veld gekneusd en vervolgens in vaten (castellata) naar de wijnkelders overgebracht. Door deze omstandigheden werd het gistingsproces onvermijdelijk in gang gezet, niet in de laatste plaats omdat onmiddellijke sulfitatie niet vaak voorkwam en het vervoer niet zo snel was. De productie van gedeeltelijk gegiste most kent in Romagna dus een lange traditie, en toen het product voor het eerst op grotere schaal buiten de regio in de handel werd gebracht, kan dat in de vorm van most zijn geweest, met name van het ras trebbiano romagnolo. Augusto Bucci schreef: “De

industrie van de gefilterde most was vanaf het begin van de negentiende eeuw bekend in het gebied rond Napels, omdat daar "lambiccato"-wijnen werden bereid. Als gevolg van de meeldauwcrisis kwam de productie voornamelijk uit Apulië, dat ondertussen het centrum van een grote industrie voor zoete gefilterde most was geworden. In het noorden begon Carlo Gancia in 1875 een zeer gewaardeerde Italiaanse mousserende wijn te maken door de méthode champenoise toe te passen op moscato canelli-wijn. Deze industrie vond vervolgens ingang in andere delen van Italië. Aangezien de productie in Apulië niet langer toereikend was, werd ook begonnen met deze productie in Romagna, met name in Lugo, Bagnacavallo en Massalombarda Cotignola enz." (Vite e vino in Romagna, 2007).

Het belang van zoete gefilterde most uit Romagna wordt bevestigd in de eerste Italiaanse gastronomische gids, in 1931 gepubliceerd door de Italiaanse Touring Club, waarin staat: "In het gebied rond Lugo zijn er ook zoete, gefilterde witte wijnen, de zogenoemde witte filtraten van Romagna, die op grote schaal worden verkocht" (Italiaanse Touring Club, 1931).

De bereiding van gedeeltelijk gegiste most is, net als elke traditie, ook gebaseerd op gebruiken die worden verspreid, omdat de ideale omstandigheden voor een succesvol resultaat waren gevonden, in dit geval de omgevingsaspecten en een combinatie van rassen die bijzonder geschikt zijn om het eindproduct frisheid te geven, samen met een matig alcoholgehalte.

De laatste jaren begint de productie van en de handel in volgens de Charmat-methode (Martinotti-methode) geproduceerde gedeeltelijk gegiste most, wit, rood en rosé, aan prestige te winnen. De gedeeltelijk gegiste druivenmost wordt het hele jaar door in de kelders opgeslagen en wordt gebruikt voor het verzoeten van niet-mousserende wijnen, parelwijnen en mousserende wijnen. Het gaat dus om een veelzijdig product dat in de handel wordt gebracht als een product op zich en als product om andere producten te corrigeren en de kwaliteit daarvan aanzienlijk te verbeteren. De wisselwerking tussen natuurlijke factoren, de ervaring van de marktdeelnemers en de moderne landbouw- en wijnbereidingstechnieken maakt het mogelijk kwaliteitswijnen te produceren waarvan de kenmerken zowel verband houden met het productiegebied als met de wijnstokrassen waaruit ze worden bereid.

Daarom is ook in dit geval het oorzakelijk verband gebaseerd op de speciale kwaliteit van het product die kan worden toegeschreven aan het terroir, d.w.z. de geografische oorsprong en de omgevings-, teelt- en culturele aspecten ervan.

C) Beschrijving van het oorzakelijke verband tussen de in punt A en de in punt B bedoelde bijzonderheden

Er moet voorts aan worden herinnerd dat Romagna naast zijn belangrijke wijnbouwtraditie ook de bakermat is van de moderne fruitteelt. Doordat de wijnstokken minder nodig hebben dan fruitbomen, worden ze alleen op de minder vruchtbare bodems geteeld, namelijk op hellingen en op de "harde" bodems van de vlakte.

De temperatuurgradiënt tussen de heuvels en de vlakten en de hogere luchtvochtigheid in dit laatste gebied hebben de landbouwers in het laagland ertoe gebracht te kiezen voor laat rijpende wijnstokrassen met een hogere tolerantie voor rot. Vroege rassen worden alleen op grotere hoogte en op de meer noordelijk gerichte hellingen van het wijnbouwgebied van Romagna geteeld.

Vanwege het vaak tamelijk koele klimaat in het najaar moesten de druiven in het verleden worden gedroogd om de kenmerken van de samenstelling van de wijnen te verbeteren. Dit verklaart de traditionele techniek van het indrogen.

Bovendien betekende de vrij late oogst, gevolgd door een koud najaar, dat de wijn in de winter een zekere hoeveelheid restsuiker behield en bij de botteling opnieuw begon te gisten in het vroege voorjaar, waardoor een natuurlijk pareleffect werd verkregen. Omdat deze praktijk er gangbaar is, worden in Romagna zowel zoetige wijnen als droge wijnen gewaardeerd, of dat nu niet-mousserende wijnen, parelwijnen of mousserende wijnen zijn.

Afhankelijk van het terrein, de geografie, de bodem en het klimaat is het mogelijk om de ideale synergie tussen omgevingsfactoren en druivenrassen te vinden voor de productie van de beste voorbeelden van de verschillende typen wijn die onder de BGA "Rubicone" vallen en berusten op de lokale traditie.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Facultatieve vermelding op het etiket

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Voor het type "passito" mag op het etiket de aanduiding "appassimento" (indrogen) worden vermeld in letters die even groot zijn als of kleiner zijn dan de naam "Rubicone", overeenkomstig de huidige EU-wetgeving.

Titel van de vereiste/afwijking

Afwijkingen voor wijnbereiding en nagisting

Rechtskader

Wetgeving van de Europese Unie

Type aanvullende vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Overeenkomstig de huidige EU-wetgeving geldt voor de categorieën "wijn" en "gedeeltelijk gegiste druivenmost", en in het afgebakende druivenproductiegebied, dat de wijnbereidingsactiviteiten ook overal in de regio Emilia-Romagna mogen plaatsvinden; wat de categorieën "parelwijn" en "mousserende wijn" betreft, mag de verwerking (nagisting) ook plaatsvinden in gebieden die grenzen aan Emilia-Romagna (Veneto, Lombardije, Piemonte, Marche en Toscane), waar geschikte installaties voor de nagisting aanwezig zijn.

Titel van de vereiste/afwijking

Bepalingen inzake verpakking

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Wijnen en gedeeltelijk gegiste druivenmost met de geografische aanduiding "Rubicone" mogen overeenkomstig de geldende wetgeving in de handel gebracht in recipiënten die zijn vervaardigd van materialen die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen. In het geval van flessen zijn alle soorten sluitingen toegestaan, met inbegrip van de champignonvormige dop met metalen muselet die traditioneel in het productiegebied wordt gebruikt.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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