C/2026/257

26.1.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/257)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Rubicone”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Nazwa produktu**

„Rubicone”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa – Departament Suwerenności Żywnościowej i Jeździectwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie.

Niniejsza zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak określono w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143 ponieważ:

— nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

— nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

— nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Punkt

Włączenie dwóch nowych odmian winorośli, które mogą być wykorzystywane do produkcji win [*sic*] objętych ChNP „Rubicone" ze wskazaniem czarnej odmiany winorośli

Opis

Dodano dwie nowe odmiany winorośli, które można wykorzystywać do produkcji win [*sic*] objętych ChNP „Rubicone" ze wskazaniem odmiany winorośli na etykiecie. Dwie przedmiotowe odmiany to Merlese N. i Merlot Khorus N.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy sekcji „Odmiany winorośli" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

Określenie zbiorów winogron z hektara dla dwóch nowych odmian

Opis

W odniesieniu do nowych odmian Merlese N. i Merlot Khorus N określono zbiory winogron z hektara (22 tony z hektara).

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy sekcji „Maksymalna wydajność" jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

Zmiana opakowania win objętych ChOG „Rubicone"

Opis

Skreślono słowo „szklane" w odniesieniu do pakowania w butelki, aby umożliwić, oprócz szkła, stosowanie innych materiałów opakowaniowych, które mogą być wykorzystywane do produkcji butelek. Obejmują one materiały, które są obecnie uznawane za bardziej zrównoważone niż szkło, ponieważ mogą być poddawane recyklingowi przy znacznie niższych kosztach energii, w mniejszym stopniu przyczyniają się do powstawania emisji CO_2 w procesie produkcji, są łatwiejsze w obsłudze i transporcie oraz są poddawane recyklingowi w znacznie niższych temperaturach.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego.

Opis

W związku ze zmianami wprowadzonymi w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 w specyfikacji produktu nie trzeba już podawać nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu i ich szczególnych zadań.

Ponadto art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 nakłada obecnie na państwa członkowskie obowiązek podania do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym, i aktualizowania na bieżąco tych informacji.

W związku z tym zmieniono artykuł zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Punkt

Zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu

Opis

Wprowadzono zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu. Polegają one na aktualizacji lub usunięciu odniesień prawnych.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Rubicone”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Rubicone”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

„Rubicone” Bianco [białe]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: przyjemnie intensywny, z przeważającymi nutami kwiatowymi lub owocowymi, różniącymi się w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli i środowiska uprawy.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3.5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Bianco Vivace [białe żywe]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta.

Aromat

Zapach: przyjemnie intensywny, z nutami kwiatowymi lub owocowymi w różnych połączeniach w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Bianco Frizzante [białe półmusujące]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta.

Aromat

Zapach: przyjemnie intensywny, przede wszystkim świeży z nutami kwiatowymi i owocowymi w różnych połączeniach w zależności od wykorzystanych odmian winorośli.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Bianco Spumante [białe musujące]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta.

Aromat

Zapach: ze świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi, które mogą być połączone z aromatami skórki chleba o różnej intensywności w zależności od czasu odpoczywania na osadzie.

Smak

Smak: od brut nature po słodki, świeży, z tendencją do bogatego.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosso [czerwone]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe (głównie fiołkowe) lub korzenne.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosso Passito [czerwone z suszonych winogron]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, wyrazisty, zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosso Vivace [czerwone żywe]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami, o różnym składzie w zależności od połączenia odmian i obszaru uprawy.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosso Frizzante [czerwone półmusujące]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: winny, ze świeżymi owocowymi i kwiatowymi nutami.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, bogaty, przyjemnie świeży.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

—

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosso Novello [czerwone młode]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: jasna rubinowoczerwona.

Aromat

Zapach: winny z wyraźnymi nutami owocowymi.

Smak

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosato [różowe]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat

Zapach: przeważające nuty owocowe.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosato Vivace [różowe żywe]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat

Zapach: przeważające nuty owocowe.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosato Frizzante [różowe półmusujące]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat

Zapach: delikatne nuty kwiatowe, którym towarzyszą bardziej wyraziste nuty owocowe.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, o odpowiedniej łagodności i świeżości, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosato Spumante [różowe musujące]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat

Zapach: nuty kwiatowe i owocowe, którym towarzyszą nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie.

Smak

Smak: od brut nature po słodki, świeży i bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" ze wskazaniem białej odmiany winorośli (w tym rodzaje Frizzante, Spumante i Vivace)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: przyjemnie intensywny, ze zróżnicowaną gamą nut kwiatowych lub owocowych różniących się składem i intensywnością w zależności od odmiany winorośli i środowiska uprawy. W rodzaju Spumante mogą występować również nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie; wina ze wskazaniem odmian winorośli Famoso, Moscato lub Malvasia mogą mieć mniej lub bardziej wyraźne nuty muszkatowe i nuty róży.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, o różnym stopniu świeżości, bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" ze wskazaniem czarnej odmiany winorośli (w tym rodzaje Frizzante i Vivace)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, o różnych stopniach miękkości i świeżości w zależności od rodzaju, bogaty i intensywny.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosato ze wskazaniem odmiany winorośli zgodnie z pkt 2 ppkt 4, w tym rodzaje Vivace i Frizzante

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat

Zapach: nuty kwiatowe i owocowe, którym towarzyszą nuty drożdży w zależności od czasu, jaki wino leżakowało na osadzie.

Smak

Smak: od brut nature po słodki, świeży i bogaty.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 12,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Passito ze wskazaniem jednej odmiany lub dwóch czarnych odmian winorośli zgodnie z pkt 2 ppkt 4

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: z nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne.

Smak

Smak: od wytrawnego po słodki, wyrazisty, zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Novello ze wskazaniem czarnej odmiany winorośli

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: jasno rubinowoczerwona, o różnej intensywności, z czerwonymi lub fioletowymi nutami w zależności od odmiany winorośli.

Aromat

Zapach: winny z wyraźnymi nutami owocowymi.

Smak

Smak: łagodny, o odpowiedniej kwasowości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato [czerwony częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: stosunkowo głęboka purpurowoczerwona.

Aromat

Zapach: owocowy o prawidłowej intensywności.

Smak

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	1
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [biały częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, o różnej intensywności.

Aromat

Zapach: owocowy i kwiatowy.

Smak

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	1
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

„Rubicone" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato [biały częściowo sfermentowany moszcz winogronowy]

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Barwa: różowa o różnej intensywności i rozmaitych odcieniach.

Aromat

Zapach: owocowy i kwiatowy.

Smak

Smak: słodki, harmonijny i zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	1
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić powyżej 1 % i mniej niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyka enologiczna

Wzbogacanie – słodzenie i druga fermentacja

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji win

Opis

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Rubicone" może zostać zwiększona poprzez proces wzbogacania w granicach i z zastosowaniem procedur określonych w przepisach UE.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Rosso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	208
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Rosato (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	208
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Rosso Passito

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	130
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Pinot Grigio (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	160
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Malbo Gentile Passito

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	110
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Uva Longanesi Passito

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	115
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Sangiovese Passito

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	125
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Alicante (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	160
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Ancellotta (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	160
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Barbera (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Bombino Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Cabernet Franc (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Cabernet Sauvignon (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Canina Nera (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	208
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Centesimino (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	120
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Chardonnay (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Ciliegiolo (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Famoso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Fortana (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	208
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Garganega (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Malvasia (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Manzoni Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Marzemino (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	200
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Merlot (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Montù (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Moscato Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Muller Thurgau (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Negretto (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Grechetto Gentile (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Pinot Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Pinot Nero (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Raboso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Riesling (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Riesling Italico (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Sangiovese (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	200
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Sauvignon (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	192
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Syrah (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Trebbiano (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Uva Longanesi (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	184
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Verdicchio Bianco (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Spumante)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	232
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Merlese (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Rubicone Merlot Khorus (w tym częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, Vivace, Frizzante i Novello)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	176
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar uprawy winorośli do produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Rubicone" i częściowo sfermentowanych moszczów winogronowych obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Forlì-Cesena, Ravenna i Rimini oraz gmin Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano i Ozzano Emilia w prowincji Bolonia.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☑ innych cechach

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar ChOG „Rubicone" w przybliżeniu pokrywa się z szeroko dyskutowanymi granicami Romanii, których w rzeczywistości nigdy nie ustalono z administracyjnego punktu widzenia, ale które wyznaczają dość jednorodne terytorium pod względem geograficznym, glebowym i charakteru ludności, ukształtowane przez wspólną historię poświęceń i trudów.

Na wyznaczonym obszarze ChOG „Rubicone" występują trzy odrębne geomorfologicznie strefy: równina aluwialna, przedgórze i właściwe wzgórza oraz dwa różne sposoby uprawy winorośli oparte na dwóch głównych modelach historycznych, a mianowicie metodzie greckiej i etruskiej.

Apeniny Emiliańskie mają wspólne pochodzenie geologiczne sięgające epoki trzeciorzędu i składają się głównie z formacji wapiennych i gliniastych. Formacją geologiczną najbardziej charakterystyczną dla Romanii, ze względu na jej rozmiar, jest formacja marglisto-piaskowa będąca pasmem różnej szerokości kolejnych występujących naprzemiennie warstw turbidytu i marglowych piaskowców. W okresie messyńskim, kiedy Morze Śródziemne zostało odcięte od Oceanu Atlantyckiego, osadziły się skały ewaporatowe (kreda, anhydryt i sól kamienna), które w Romanii są wyraźnie widoczne w Vena del Gesso [„wapienne pasmo"].

Następnie pojawiły się głównie gliniaste osady plioceńskie, które często mają postać typowego rynnowego krajobrazu występującego w niskich dolinach.

Teren u podnóża, który jest na ogół płaski, pochodzi z późnego czwartorzędu; często podlegał znacznej ewolucji i zwykle jest pozbawiony dwutlenku węgla.

Ten ciąg skał w naturalny sposób wytworzył, dzięki naturalnej erozji i interwencji człowieka, mniej lub bardziej wapienne, gliniaste i mieszane gleby, a w miejscach, w których nastąpiło wymywanie i erozja chemiczna, gleby wietrzeniowe o zróżnicowanym składzie.

Równina pochodzenia aluwialnego składa się z gleb o strukturze ilasto-gliniastej, z całym szeregiem pośrednich składów, które mieszkańcom Romanii zawsze udawało się dopasować, aby uzyskać idealne uprawy.

Obszar ChOG obejmuje zatem szeroką gamę terenów, ale są one dość jednolite w obrębie pasm o różnej szerokości biegnących równolegle do grzbietu Apeninów i dość podobne w poszczególnych przedmiotowych prowincjach: Bolonii, Rawennie, Forlì-Cesena i Rimini (mniej gleb marglisto-piaskowych).

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny, a następnie zmniejsza się bliżej wybrzeża ze względu na łagodzący wpływ morza.

Temperatura i poziom opadów różnią się w zależności od wysokości nad poziomem morza. Klimat przechodzi od umiarkowanego klimatu subkontynentalnego na obszarze pagórkowatym (główny obszar uprawy winorośli) do chłodnego klimatu umiarkowanego na wysokich wzgórzach, ze średnią roczną temperaturą, która zmniejsza się z 12–14 °C do 8–10 °C, osiągając jeszcze niższe wartości w wysokich Apeninach. Na równinie klimat jest bardziej kontynentalny, ze średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 14–16 °C, wystarczająco wietrznymi warunkami i indeksem Winklera, który może osiągać około 2 400 stopniodni, w porównaniu z poziomem 1 800–2 200 stopniodni w poszczególnych strefach wysokościowych i na wzgórzach. Warunki te zapewniają osiąganie optymalnej dojrzałości przez poszczególne odmiany winorośli uprawiane w Romanii.

Roczne opady wynoszą 600–800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzą wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokie gleby oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość opadów deszczu, a opady są rozłożone bardziej równomiernie.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar geograficzny objęty ChOG „Rubicone" jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Ważna droga wodna, jaką jest Pad, i bliskość morza sprowadziły do Romanii różne cywilizacje, a wraz z nimi różne odmiany winorośli i techniki uprawy. Udomowienie dzikich winorośli było tu niewątpliwie ważnym osiągnięciem, o czym do dziś świadczy obecność dwupiennych winorośli w przybrzeżnych lasach sosnowych, ale genetyczna introgresja odmian bliskowschodnich do rodzimego materiału miała kluczowe znaczenie dla pojawienia się dobrej jakości winogron, które nadają się również do uprawy w zimnych i wilgotnych warunkach, takich jak warunki panujące na równinach Romanii.

Te warunki środowiskowe doprowadziły do tego, że winorośl prowadzi się na wysokich drzewach, aby uniknąć zimnych warstw wiosną (późne przymrozki) i wilgoci, która sprzyja rozwojowi chorób grzybiczych. Na obszarach pagórkowatych wprowadzone odmiany napotkały jednak warunki bardziej zbliżone do warunków, z których pochodzą, i mogły być prowadzone zgodnie z typową grecką metodą kielicha, która nadal jest sporadycznie stosowana.

Łacińscy klasycy mówią o szczególnie wydajnych winoroślach na obszarach między Rimini i Faenzą, ale nie oznacza to, że powstałe wina nie mają określonej jakości, biorąc pod uwagę renomę win „Caesenas" i „Faventinum". Po upadku Cesarstwa Rzymskiego uprawa winorośli w Romanii została utrzymana dzięki ciągłości politycznej Cesarstwa Wschodniorzymskiego i wkładowi klasztorów w rozwój technik ulepszania upraw.

W XV wieku, wraz z winnicami, rozpowszechniła się praktyka upraw mieszanych „piantata", która osiągnęła szczyt w XVIII wieku wraz z wprowadzeniem dzielonych plonów, ponieważ umożliwiała ona uprawę na trzech poziomach: na najwyższym poziomie znajdowały się wysokie drzewa dające owoce, liście i drewno; na poziomie pośrednim znajdowały się pędy winorośli i kiście winogron; a na ziemi uprawiano głównie fasolę lub inne rośliny zielne, które nie potrzebowały dużo światła.

Należy zauważyć, że Romania przeszła długi okres upadku gospodarczego i społecznego podczas rządów papiestwa (była dominium papieskim w latach 1559–1796 i 1815–1860). Upadek ten wpłynął również na uprawę winorośli do tego stopnia, że pod koniec XIX wieku komisje prowincjonalne Centralnego Komitetu ds. Odmian Winorośli poinformowały, że uprawa winorośli jest w bardzo złym stanie, z niezliczoną liczbą odmian winorośli i brakiem technologii.

Sytuacja z pewnością nie poprawiła się po przybyciu mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery z Ameryki. Po pierwszej wojnie światowej rozpoczęła się restrukturyzacja winnic zniszczonych przez filokserę, w ramach której znacznie ograniczono liczbę odmian winorośli. Dopiero w latach 60. XX wieku nastąpił jednak wyraźniejszy rozwój techniczny i technologiczny oraz poprawa uprawy winorośli w Romanii. Dzięki nawarstwieniu wiedzy i doświadczenia w wyniku wielowiekowej tradycji, w latach 90. XX wieku osiągnięto w Romanii dobrą jakość wina, a oferta obejmuje szereg rodzajów wina, które są w stanie zaspokoić najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów.

B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Wina białe „Rubicone” mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, z refleksami od żółtego, ton w ton, do bladozielonego lub miedzianego – jak w przypadku Pinot Grigio. Bukiet win charakteryzuje się subtelnymi aromatami, z delikatnymi nutami kwiatowymi akacji i głogu oraz nutami owocowymi, które zazwyczaj odzwierciedlają główną odmianę winorośli wykorzystaną do produkcji wina. Ich smak jest wyraźnie zróżnicowany od wytrawnego do słodkiego, harmonijny, świeży, bogaty i ma dobrą strukturę.

Wina „Rubicone” Rosato charakteryzują się różową barwą o zróżnicowanej intensywności, która zależy głównie od zastosowanego procesu produkcji wina. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po słodki, o zrównoważonej kwasowości. Na szczególną uwagę zasługuje rodzaj „Rubicone” Rosato Sangiovese, który ma związek z lokalną tradycją, ponieważ praktykę „salasso” polegającą na częściowym usuwaniu soku stosowano w przeszłości w celu ożywienia wina Sangiovese Rosso, a usunięty moszcz używano do produkcji wina różowego. Obecnie technologia umożliwia lepsze określenie tego rodzaju poprzez aromaty od kwiatowych aromatów fiołka po nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki), które właśnie dojrzały.

Czerwone wina „Rubicone” mają rubinową barwę, która różni się intensywnością w zależności od odmiany winorośli oraz zastosowanych technik produkcji wina i maceracji; wpływają one również na składnik aromatyczny, który wyraża się w owocowych nutach o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe (głównie fiołkowe, ale także różane) lub korzenne. Smak może być wytrawny do słodkiego, jest przyjemnie łagodny i ma odpowiednią kwasowość.

Wina czerwone „Novello” charakteryzują się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowanej do wytwarzania wina z winogron, która wzmacnia profil winny wina i nuty typowe dla odmiany winorośli.

Wina „Rubicone” Passito mają rubinową barwę o różnej intensywności. Wina te charakteryzują się nutami owocowymi o różnym stopniu dojrzałości, którym niekiedy towarzyszą nuty kwiatowe lub korzenne. Smak może być wytrawny do słodkiego, jest harmonijny, o dobrej strukturze i wyważonej kwasowości.

Decydujące znaczenie dla cech jakościowych tych win mają warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji. Umiarkowany klimat o dobrej wentylacji, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody i różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz doskonałą ekspresję wszystkich pozostałych cech jakości i organoleptycznych cech charakterystycznych szczególnych dla każdej odmiany i znajdujących odzwierciedlenie w wytwarzanych z nich winach.

Jeśli chodzi o produkcję wina Passito, ważny jest wybór metody suszenia; suszenie może odbywać się na roślinie albo w suszarniach (pomieszczeniach tradycyjnie wykorzystywanych w tym celu). Długość okresu suszenia jest zmienna i zależy od cech, jakie producent wina chce wydobyć w produkcie końcowym za pomocą tej techniki.

Suszeniu sprzyjają także znaczne wahania temperatury między dniem a nocą, szczególnie późnym latem/jesienią, oraz wietrzne warunki na obszarze produkcji. Kiście o luźnej strukturze, tj. z dużymi przerwami między winogronami, są szczególnie odpowiednie do suszenia i są selekcjonowane w winnicy podczas zbioru. Winogrona przeznaczone do suszenia przygotowuje się przed zbiorem winogron przeznaczonych do produkcji innych rodzajów wina, aby uzyskać wyższą zawartość kwasów, która może zrównoważyć zawartość cukru w uzyskanym winie.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)

Należy również pamiętać, że oprócz ważnej tradycji uprawy winorośli, Romania była także kolebką nowoczesnego sadownictwa, a mniejsze potrzeby winorośli w porównaniu z drzewami owocowymi spowodowały, że winorośl uprawiano tylko na mniej żyznych glebach, a mianowicie na zboczach wzgórz i na „twardych" glebach równiny.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Romanii.

Jesienny klimat, który często jest dość chłodny, sprawiał, że w przeszłości w celu poprawy właściwości kompozycyjnych win konieczne było suszenie winogron, stąd technika podsuszania.

Co więcej dość późne zbiory, po których następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Romanii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

W zależności od ukształtowania terenu, geografii, gleby i klimatu, możliwe jest znalezienie idealnej synergii między czynnikami środowiskowymi a odmianami winorośli w celu stworzenia najlepszych przykładów poszczególnych rodzajów wina objętych ChOG „Rubicone" i opartych na lokalnej tradycji.

Kategoria produktów sektora wina

4. Wino musujące

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar ChOG „Rubicone" w przybliżeniu pokrywa się z szeroko dyskutowanymi granicami Romanii, których w rzeczywistości nigdy nie ustalono z administracyjnego punktu widzenia, ale które wyznaczają dość jednorodne terytorium pod względem geograficznym, glebowym i charakteru ludności, ukształtowane przez wspólną historię poświęceń i trudów.

Na wyznaczonym obszarze ChOG „Rubicone" występują trzy odrębne geomorfologicznie strefy: równina aluwialna, przedgórze i właściwe wzgórza oraz dwa różne sposoby uprawy winorośli oparte na dwóch głównych modelach historycznych, a mianowicie metodzie greckiej i etruskiej.

Apeniny Emiliańskie mają wspólne pochodzenie geologiczne sięgające epoki trzeciorzędu i składają się głównie z formacji wapiennych i gliniastych. Formacją geologiczną najbardziej charakterystyczną dla Romanii, ze względu na jej rozmiar, jest formacja marglisto-piaskowa będąca pasmem różnej szerokości kolejnych występujących naprzemiennie warstw turbidytu i marglowych piaskowców. W okresie messyńskim, kiedy Morze Śródziemne zostało odcięte od Oceanu Atlantyckiego, osadziły się skały ewaporatowe (kreda, anhydryt i sól kamienna), które w Romanii są wyraźnie widoczne w Vena del Gesso [„wapienne pasmo"].

Następnie pojawiły się głównie gliniaste osady plioceńskie, które często mają postać typowego rynnowego krajobrazu występującego w niskich dolinach.

Teren u podnóża, który jest na ogół płaski, pochodzi z późnego czwartorzędu; często podlegał znacznej ewolucji i zwykle jest pozbawiony dwutlenku węgla.

Ten ciąg skał w naturalny sposób wytworzył, dzięki naturalnej erozji i interwencji człowieka, mniej lub bardziej wapienne, gliniaste i mieszane gleby, a w miejscach, w których nastąpiło wymywanie i erozja chemiczna, gleby wietrzeniowe o zróżnicowanym składzie.

Równina pochodzenia aluwialnego składa się z gleb o strukturze ilasto-gliniastej, z całym szeregiem pośrednich składów, które mieszkańcom Romanii zawsze udawało się dopasować, aby uzyskać idealne uprawy.

Obszar ChOG obejmuje zatem szeroką gamę terenów, ale są one dość jednolite w obrębie pasm o różnej szerokości biegnących równolegle do grzbietu Apeninów i dość podobne w poszczególnych przedmiotowych prowincjach: Bolonii, Rawennie, Forlì-Cesena i Rimini (mniej gleb marglisto-piaskowych).

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny, a następnie zmniejsza się bliżej wybrzeża ze względu na łagodzący wpływ morza.

Temperatura i poziom opadów różnią się w zależności od wysokości nad poziomem morza. Klimat przechodzi od umiarkowanego klimatu subkontynentalnego na obszarze pagórkowatym (główny obszar uprawy winorośli) do chłodnego klimatu umiarkowanego na wysokich wzgórzach, ze średnią roczną temperaturą, która zmniejsza się z 12–14 °C do 8–10 °C, osiągając jeszcze niższe wartości w wysokich Apeninach. Na równinie klimat jest bardziej kontynentalny, ze średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 14–16 °C, wystarczająco wietrznymi warunkami i indeksem Winklera, który może osiągać około 2 400 stopniodni, w porównaniu z poziomem 1 800–2 200 stopniodni w poszczególnych strefach wysokościowych i na wzgórzach. Warunki te zapewniają osiąganie optymalnej dojrzałości przez poszczególne odmiany winorośli uprawiane w Romanii.

Roczne opady wynoszą 600–800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzą wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokie gleby oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość opadów deszczu, a opady są rozłożone bardziej równomiernie.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar geograficzny objęty ChOG „Rubicone" jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Ważna droga wodna, jaką jest Pad, i bliskość morza sprowadziły do Romanii różne cywilizacje, a wraz z nimi różne odmiany winorośli i techniki uprawy. Udomowienie dzikich winorośli było tu niewątpliwie ważnym osiągnięciem, o czym do dziś świadczy obecność dwupiennych winorośli w przybrzeżnych lasach sosnowych, ale genetyczna introgresja odmian bliskowschodnich do rodzimego materiału miała kluczowe znaczenie dla pojawienia się dobrej jakości winogron, które nadają się również do uprawy w zimnych i wilgotnych warunkach, takich jak warunki panujące na równinach Romanii.

Te warunki środowiskowe doprowadziły do tego, że winorośl prowadzi się na wysokich drzewach, aby uniknąć zimnych warstw wiosną (późne przymrozki) i wilgoci, która sprzyja rozwojowi chorób grzybiczych. Na obszarach pagórkowatych wprowadzone odmiany napotkały jednak warunki bardziej zbliżone do warunków, z których pochodzą, i mogły być prowadzone zgodnie z typową grecką metodą kielicha, która nadal jest sporadycznie stosowana.

Łacińscy klasycy mówią o szczególnie wydajnych winoroślach na obszarach między Rimini i Faenzą, ale nie oznacza to, że powstałe wina nie mają określonej jakości, biorąc pod uwagę renomę win „Caesenas" i „Faventinum". Po upadku Cesarstwa Rzymskiego uprawa winorośli w Romanii została utrzymana dzięki ciągłości politycznej Cesarstwa Wschodniorzymskiego i wkładowi klasztorów w rozwój technik ulepszania upraw.

W XV wieku, wraz z winnicami, rozpowszechniła się praktyka upraw mieszanych „piantata", która osiągnęła szczyt w XVIII wieku wraz z wprowadzeniem dzielonych plonów, ponieważ umożliwiała ona uprawę na trzech poziomach: na najwyższym poziomie znajdowały się wysokie drzewa dające owoce, liście i drewno; na poziomie pośrednim znajdowały się pędy winorośli i kiście winogron; a na ziemi uprawiano głównie fasolę lub inne rośliny zielne, które nie potrzebowały dużo światła.

Należy zauważyć, że Romania przeszła długi okres upadku gospodarczego i społecznego podczas rządów papiestwa (była dominium papieskim w latach 1559–1796 i 1815–1860). Upadek ten wpłynął również na uprawę winorośli do tego stopnia, że pod koniec XIX wieku komisje prowincjonalne Centralnego Komitetu ds. Odmian Winorośli poinformowały, że uprawa winorośli jest w bardzo złym stanie, z niezliczoną liczbą odmian winorośli i brakiem technologii.

Sytuacja z pewnością nie poprawiła się po przybyciu mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery z Ameryki. Po pierwszej wojnie światowej rozpoczęła się restrukturyzacja winnic zniszczonych przez filokserę, w ramach której znacznie ograniczono liczbę odmian winorośli. Dopiero w latach 60. XX wieku nastąpił jednak wyraźniejszy rozwój techniczny i technologiczny oraz poprawa uprawy winorośli w Romanii. Dzięki nawarstwieniu wiedzy i doświadczenia w wyniku wielowiekowej tradycji, w latach 90. XX wieku osiągnięto w Romanii dobrą jakość wina, a oferta obejmuje szereg rodzajów wina, które są w stanie zaspokoić najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów.

B) Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać pochodzeniu geograficznemu

Produkcja win musujących i półmusujących ma ugruntowaną tradycję, którą wzmacniają najnowsze ulepszenia techniczne i technologiczne. Szczególna dbałość na etapie uprawy, zbiorów i produkcji wina umożliwia uzyskanie świeżych i czystych win bazowych, z których w wyniku odpowiedniego sterowania procesem drugiej fermentacji uzyskuje się wina musujące i półmusujące o szczególnej subtelności i elegancji.

Jakość win musujących, półmusujących i częściowo sfermentowanych moszczów jest ściśle związana z połączeniem występujących na tym obszarze odmian dających winogrona mające cechy, które czynią je technologicznie odpowiednimi do produkcji tego rodzaju win. Ponadto rozwój metod produkcji win półmusujących i musujących, poprzez ulepszenie bardziej tradycyjnych metod (w butelce) lub przy użyciu najnowocześniejszego sprzętu, znacznie przyczynił się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Podobnie jest w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, zarówno białego, czerwonego, jak i różowego, produkowanego metodą Charmat (lub Martinotti) w celu nadania produktowi końcowemu świeżości, a przy tym umiarkowanej zawartości alkoholu.

Cechy jakościowe tych kategorii produktów sektora wina są wynikiem połączenia cech środowiskowych (umiarkowany, wietrzny klimat z korzystną zmiennością temperatury i gleby), właściwości technologicznych odmian winorośli oraz umiejętności plantatorów winorośli w zakresie wyboru technik uprawy i produkcji wina.

Krótko mówiąc, jest to koncepcja „terroir", w której produkt jest wyrazem związku przyczynowego z pochodzeniem geograficznym.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)

Należy również pamiętać, że oprócz ważnej tradycji uprawy winorośli, Romania była także kolebką nowoczesnego sadownictwa, a mniejsze potrzeby winorośli w porównaniu z drzewami owocowymi spowodowały, że winorośl uprawiano tylko na mniej żyznych glebach, a mianowicie na zboczach wzgórz i na „twardych" glebach równiny.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Romanii.

Jesienny klimat, który często jest dość chłodny, sprawiał, że w przeszłości w celu poprawy właściwości kompozycyjnych win konieczne było suszenie winogron, stąd technika podsuszania.

Co więcej dość późne zbiory, po których następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Romanii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

W zależności od ukształtowania terenu, geografii, gleby i klimatu, możliwe jest znalezienie idealnej synergii między czynnikami środowiskowymi a odmianami winorośli w celu stworzenia najlepszych przykładów poszczególnych rodzajów wina objętych ChOG „Rubicone" i opartych na lokalnej tradycji.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar ChOG „Rubicone" w przybliżeniu pokrywa się z szeroko dyskutowanymi granicami Romanii, których w rzeczywistości nigdy nie ustalono z administracyjnego punktu widzenia, ale które wyznaczają dość jednorodne terytorium pod względem geograficznym, glebowym i charakteru ludności, ukształtowane przez wspólną historię poświęceń i trudów.

Na wyznaczonym obszarze ChOG „Rubicone" występują trzy odrębne geomorfologicznie strefy: równina aluwialna, przedgórze i właściwe wzgórza oraz dwa różne sposoby uprawy winorośli oparte na dwóch głównych modelach historycznych, a mianowicie metodzie greckiej i etruskiej.

Apeniny Emiliańskie mają wspólne pochodzenie geologiczne sięgające epoki trzeciorzędu i składają się głównie z formacji wapiennych i gliniastych. Formacją geologiczną najbardziej charakterystyczną dla Romanii, ze względu na jej rozmiar, jest formacja marglisto-piaskowa będąca pasmem różnej szerokości kolejnych występujących naprzemiennie warstw turbidytu i marglowych piaskowców. W okresie messyńskim, kiedy Morze Śródziemne zostało odcięte od Oceanu Atlantyckiego, osadziły się skały ewaporatowe (kreda, anhydryt i sól kamienna), które w Romanii są wyraźnie widoczne w Vena del Gesso [„wapienne pasmo"].

Następnie pojawiły się głównie gliniaste osady plioceńskie, które często mają postać typowego rynnowego krajobrazu występującego w niskich dolinach.

Teren u podnóża, który jest na ogół płaski, pochodzi z późnego czwartorzędu; często podlegał znacznej ewolucji i zwykle jest pozbawiony dwutlenku węgla.

Ten ciąg skał w naturalny sposób wytworzył, dzięki naturalnej erozji i interwencji człowieka, mniej lub bardziej wapienne, gliniaste i mieszane gleby, a w miejscach, w których nastąpiło wymywanie i erozja chemiczna, gleby wietrzeniowe o zróżnicowanym składzie.

Równina pochodzenia aluwialnego składa się z gleb o strukturze ilasto-gliniastej, z całym szeregiem pośrednich składów, które mieszkańcom Romanii zawsze udawało się dopasować, aby uzyskać idealne uprawy.

Obszar ChOG obejmuje zatem szeroką gamę terenów, ale są one dość jednolite w obrębie pasm o różnej szerokości biegnących równolegle do grzbietu Apeninów i dość podobne w poszczególnych przedmiotowych prowincjach: Bolonii, Rawennie, Forlì-Cesena i Rimini (mniej gleb marglisto-piaskowych).

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny, a następnie zmniejsza się bliżej wybrzeża ze względu na łagodzący wpływ morza.

Temperatura i poziom opadów różnią się w zależności od wysokości nad poziomem morza. Klimat przechodzi od umiarkowanego klimatu subkontynentalnego na obszarze pagórkowatym (główny obszar uprawy winorośli) do chłodnego klimatu umiarkowanego na wysokich wzgórzach, ze średnią roczną temperaturą, która zmniejsza się z 12–14 °C do 8–10 °C, osiągając jeszcze niższe wartości w wysokich Apeninach. Na równinie klimat jest bardziej kontynentalny, ze średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 14–16 °C, wystarczająco wietrznymi warunkami i indeksem Winklera, który może osiągać około 2 400 stopniodni, w porównaniu z poziomem 1 800–2 200 stopniodni w poszczególnych strefach wysokościowych i na wzgórzach. Warunki te zapewniają osiąganie optymalnej dojrzałości przez poszczególne odmiany winorośli uprawiane w Romanii.

Roczne opady wynoszą 600–800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzą wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokie gleby oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość opadów deszczu, a opady są rozłożone bardziej równomiernie.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar geograficzny objęty ChOG „Rubicone" jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Ważna droga wodna, jaką jest Pad, i bliskość morza sprowadziły do Romanii różne cywilizacje, a wraz z nimi różne odmiany winorośli i techniki uprawy. Udomowienie dzikich winorośli było tu niewątpliwie ważnym osiągnięciem, o czym do dziś świadczy obecność dwupiennych winorośli w przybrzeżnych lasach sosnowych, ale genetyczna introgresja odmian bliskowschodnich do rodzimego materiału miała kluczowe znaczenie dla pojawienia się dobrej jakości winogron, które nadają się również do uprawy w zimnych i wilgotnych warunkach, takich jak warunki panujące na równinach Romanii.

Te warunki środowiskowe doprowadziły do tego, że winorośl prowadzi się na wysokich drzewach, aby uniknąć zimnych warstw wiosną (późne przymrozki) i wilgoci, która sprzyja rozwojowi chorób grzybiczych. Na obszarach pagórkowatych wprowadzone odmiany napotkały jednak warunki bardziej zbliżone do warunków, z których pochodzą, i mogły być prowadzone zgodnie z typową grecką metodą kielicha, która nadal jest sporadycznie stosowana.

Łacińscy klasycy mówią o szczególnie wydajnych winoroślach na obszarach między Rimini i Faenzą, ale nie oznacza to, że powstałe wina nie mają określonej jakości, biorąc pod uwagę renomę win „Caesenas" i „Faventinum". Po upadku Cesarstwa Rzymskiego uprawa winorośli w Romanii została utrzymana dzięki ciągłości politycznej Cesarstwa Wschodniorzymskiego i wkładowi klasztorów w rozwój technik ulepszania upraw.

W XV wieku, wraz z winnicami, rozpowszechniła się praktyka upraw mieszanych „piantata", która osiągnęła szczyt w XVIII wieku wraz z wprowadzeniem dzielonych plonów, ponieważ umożliwiała ona uprawę na trzech poziomach: na najwyższym poziomie znajdowały się wysokie drzewa dające owoce, liście i drewno; na poziomie pośrednim znajdowały się pędy winorośli i kiście winogron; a na ziemi uprawiano głównie fasolę lub inne rośliny zielne, które nie potrzebowały dużo światła.

Należy zauważyć, że Romania przeszła długi okres upadku gospodarczego i społecznego podczas rządów papiestwa (była dominium papieskim w latach 1559–1796 i 1815–1860). Upadek ten wpłynął również na uprawę winorośli do tego stopnia, że pod koniec XIX wieku komisje prowincjonalne Centralnego Komitetu ds. Odmian Winorośli poinformowały, że uprawa winorośli jest w bardzo złym stanie, z niezliczoną liczbą odmian winorośli i brakiem technologii.

Sytuacja z pewnością nie poprawiła się po przybyciu mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery z Ameryki. Po pierwszej wojnie światowej rozpoczęła się restrukturyzacja winnic zniszczonych przez filokserę, w ramach której znacznie ograniczono liczbę odmian winorośli. Dopiero w latach 60. XX wieku nastąpił jednak wyraźniejszy rozwój techniczny i technologiczny oraz poprawa uprawy winorośli w Romanii. Dzięki nawarstwieniu wiedzy i doświadczenia w wyniku wielowiekowej tradycji, w latach 90. XX wieku osiągnięto w Romanii dobrą jakość wina, a oferta obejmuje szereg rodzajów wina, które są w stanie zaspokoić najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów.

B) Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać pochodzeniu geograficznemu

Produkcja win musujących i półmusujących ma ugruntowaną tradycję, którą wzmacniają najnowsze ulepszenia techniczne i technologiczne. Szczególna dbałość na etapie uprawy, zbiorów i produkcji wina umożliwia uzyskanie świeżych i czystych win bazowych, z których w wyniku odpowiedniego sterowania procesem drugiej fermentacji uzyskuje się wina musujące i półmusujące o szczególnej subtelności i elegancji.

Jakość win musujących, półmusujących i częściowo sfermentowanych moszczów jest ściśle związana z połączeniem występujących na tym obszarze odmian dających winogrona mające cechy, które czynią je technologicznie odpowiednimi do produkcji tego rodzaju win. Ponadto rozwój metod produkcji win półmusujących i musujących, poprzez ulepszenie bardziej tradycyjnych metod (w butelce) lub przy użyciu najnowocześniejszego sprzętu, znacznie przyczynił się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Podobnie jest w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, zarówno białego, czerwonego, jak i różowego, produkowanego metodą Charmat (lub Martinotti) w celu nadania produktowi końcowemu świeżości, a przy tym umiarkowanej zawartości alkoholu.

Cechy jakościowe tych kategorii produktów sektora wina są wynikiem połączenia cech środowiskowych (umiarkowany, wietrzny klimat z korzystną zmiennością temperatury i gleby), właściwości technologicznych odmian winorośli oraz umiejętności plantatorów winorośli w zakresie wyboru technik uprawy i produkcji wina.

Krótko mówiąc, jest to koncepcja „terroir", w której produkt jest wyrazem związku przyczynowego z pochodzeniem geograficznym.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)

Należy również pamiętać, że oprócz ważnej tradycji uprawy winorośli, Romania była także kolebką nowoczesnego sadownictwa, a mniejsze potrzeby winorośli w porównaniu z drzewami owocowymi spowodowały, że winorośl uprawiano tylko na mniej żyznych glebach, a mianowicie na zboczach wzgórz i na „twardych" glebach równiny.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Romanii.

Jesienny klimat, który często jest dość chłodny, sprawiał, że w przeszłości w celu poprawy właściwości kompozycyjnych win konieczne było suszenie winogron, stąd technika podsuszania.

Co więcej dość późne zbiory, po których następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Romanii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

W zależności od ukształtowania terenu, geografii, gleby i klimatu, możliwe jest znalezienie idealnej synergii między czynnikami środowiskowymi a odmianami winorośli w celu stworzenia najlepszych przykładów poszczególnych rodzajów wina objętych ChOG „Rubicone" i opartych na lokalnej tradycji.

Kategoria produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar ChOG „Rubicone" w przybliżeniu pokrywa się z szeroko dyskutowanymi granicami Romanii, których w rzeczywistości nigdy nie ustalono z administracyjnego punktu widzenia, ale które wyznaczają dość jednorodne terytorium pod względem geograficznym, glebowym i charakteru ludności, ukształtowane przez wspólną historię poświęceń i trudów.

Na wyznaczonym obszarze ChOG „Rubicone" występują trzy odrębne geomorfologicznie strefy: równina aluwialna, przedgórze i właściwe wzgórza oraz dwa różne sposoby uprawy winorośli oparte na dwóch głównych modelach historycznych, a mianowicie metodzie greckiej i etruskiej.

Apeniny Emiliańskie mają wspólne pochodzenie geologiczne sięgające epoki trzeciorzędu i składają się głównie z formacji wapiennych i gliniastych. Formacją geologiczną najbardziej charakterystyczną dla Romanii, ze względu na jej rozmiar, jest formacja marglisto-piaskowa będąca pasmem różnej szerokości kolejnych występujących naprzemiennie warstw turbidytu i marglowych piaskowców. W okresie messyńskim, kiedy Morze Śródziemne zostało odcięte od Oceanu Atlantyckiego, osadziły się skały ewaporatowe (kreda, anhydryt i sól kamienna), które w Romanii są wyraźnie widoczne w Vena del Gesso [„wapienne pasmo"].

Następnie pojawiły się głównie gliniaste osady plioceńskie, które często mają postać typowego rynnowego krajobrazu występującego w niskich dolinach.

Teren u podnóża, który jest na ogół płaski, pochodzi z późnego czwartorzędu; często podlegał znacznej ewolucji i zwykle jest pozbawiony dwutlenku węgla.

Ten ciąg skał w naturalny sposób wytworzył, dzięki naturalnej erozji i interwencji człowieka, mniej lub bardziej wapienne, gliniaste i mieszane gleby, a w miejscach, w których nastąpiło wymywanie i erozja chemiczna, gleby wietrzeniowe o zróżnicowanym składzie.

Równina pochodzenia aluwialnego składa się z gleb o strukturze ilasto-gliniastej, z całym szeregiem pośrednich składów, które mieszkańcom Romanii zawsze udawało się dopasować, aby uzyskać idealne uprawy.

Obszar ChOG obejmuje zatem szeroką gamę terenów, ale są one dość jednolite w obrębie pasm o różnej szerokości biegnących równolegle do grzbietu Apeninów i dość podobne w poszczególnych przedmiotowych prowincjach: Bolonii, Rawennie, Forlì-Cesena i Rimini (mniej gleb marglisto-piaskowych).

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny, a następnie zmniejsza się bliżej wybrzeża ze względu na łagodzący wpływ morza.

Temperatura i poziom opadów różnią się w zależności od wysokości nad poziomem morza. Klimat przechodzi od umiarkowanego klimatu subkontynentalnego na obszarze pagórkowatym (główny obszar uprawy winorośli) do chłodnego klimatu umiarkowanego na wysokich wzgórzach, ze średnią roczną temperaturą, która zmniejsza się z 12–14 °C do 8–10 °C, osiągając jeszcze niższe wartości w wysokich Apeninach. Na równinie klimat jest bardziej kontynentalny, ze średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 14–16 °C, wystarczająco wietrznymi warunkami i indeksem Winklera, który może osiągać około 2 400 stopniodni, w porównaniu z poziomem 1 800–2 200 stopniodni w poszczególnych strefach wysokościowych i na wzgórzach. Warunki te zapewniają osiąganie optymalnej dojrzałości przez poszczególne odmiany winorośli uprawiane w Romanii.

Roczne opady wynoszą 600–800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzą wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokie gleby oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość opadów deszczu, a opady są rozłożone bardziej równomiernie.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar geograficzny objęty ChOG „Rubicone" jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Ważna droga wodna, jaką jest Pad, i bliskość morza sprowadziły do Romanii różne cywilizacje, a wraz z nimi różne odmiany winorośli i techniki uprawy. Udomowienie dzikich winorośli było tu niewątpliwie ważnym osiągnięciem, o czym do dziś świadczy obecność dwupiennych winorośli w przybrzeżnych lasach sosnowych, ale genetyczna introgresja odmian bliskowschodnich do rodzimego materiału miała kluczowe znaczenie dla pojawienia się dobrej jakości winogron, które nadają się również do uprawy w zimnych i wilgotnych warunkach, takich jak warunki panujące na równinach Romanii.

Te warunki środowiskowe doprowadziły do tego, że winorośl prowadzi się na wysokich drzewach, aby uniknąć zimnych warstw wiosną (późne przymrozki) i wilgoci, która sprzyja rozwojowi chorób grzybiczych. Na obszarach pagórkowatych wprowadzone odmiany napotkały jednak warunki bardziej zbliżone do warunków, z których pochodzą, i mogły być prowadzone zgodnie z typową grecką metodą kielicha, która nadal jest sporadycznie stosowana.

Łacińscy klasycy mówią o szczególnie wydajnych winoroślach na obszarach między Rimini i Faenzą, ale nie oznacza to, że powstałe wina nie mają określonej jakości, biorąc pod uwagę renomę win „Caesenas" i „Faventinum". Po upadku Cesarstwa Rzymskiego uprawa winorośli w Romanii została utrzymana dzięki ciągłości politycznej Cesarstwa Wschodniorzymskiego i wkładowi klasztorów w rozwój technik ulepszania upraw.

W XV wieku, wraz z winnicami, rozpowszechniła się praktyka upraw mieszanych „piantata", która osiągnęła szczyt w XVIII wieku wraz z wprowadzeniem dzielonych plonów, ponieważ umożliwiała ona uprawę na trzech poziomach: na najwyższym poziomie znajdowały się wysokie drzewa dające owoce, liście i drewno; na poziomie pośrednim znajdowały się pędy winorośli i kiście winogron; a na ziemi uprawiano głównie fasolę lub inne rośliny zielne, które nie potrzebowały dużo światła.

Należy zauważyć, że Romania przeszła długi okres upadku gospodarczego i społecznego podczas rządów papiestwa (była dominium papieskim w latach 1559–1796 i 1815–1860). Upadek ten wpłynął również na uprawę winorośli do tego stopnia, że pod koniec XIX wieku komisje prowincjonalne Centralnego Komitetu ds. Odmian Winorośli poinformowały, że uprawa winorośli jest w bardzo złym stanie, z niezliczoną liczbą odmian winorośli i brakiem technologii.

Sytuacja z pewnością nie poprawiła się po przybyciu mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery z Ameryki. Po pierwszej wojnie światowej rozpoczęła się restrukturyzacja winnic zniszczonych przez filokserę, w ramach której znacznie ograniczono liczbę odmian winorośli. Dopiero w latach 60. XX wieku nastąpił jednak wyraźniejszy rozwój techniczny i technologiczny oraz poprawa uprawy winorośli w Romanii. Dzięki nawarstwieniu wiedzy i doświadczenia w wyniku wielowiekowej tradycji, w latach 90. XX wieku osiągnięto w Romanii dobrą jakość wina, a oferta obejmuje szereg rodzajów wina, które są w stanie zaspokoić najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów.

B) Informacje na temat szczególnej jakości produktu, którą można przypisać pochodzeniu geograficznemu

Produkcja win musujących i półmusujących ma ugruntowaną tradycję, którą wzmacniają najnowsze ulepszenia techniczne i technologiczne. Szczególna dbałość na etapie uprawy, zbiorów i produkcji wina umożliwia uzyskanie świeżych i czystych win bazowych, z których w wyniku odpowiedniego sterowania procesem drugiej fermentacji uzyskuje się wina musujące i półmusujące o szczególnej subtelności i elegancji.

Jakość win musujących, półmusujących i częściowo sfermentowanych moszczów jest ściśle związana z połączeniem występujących na tym obszarze odmian dających winogrona mające cechy, które czynią je technologicznie odpowiednimi do produkcji tego rodzaju win. Ponadto rozwój metod produkcji win półmusujących i musujących, poprzez ulepszenie bardziej tradycyjnych metod (w butelce) lub przy użyciu najnowocześniejszego sprzętu, znacznie przyczynił się do podniesienia jakości produktu końcowego.

Podobnie jest w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, zarówno białego, czerwonego, jak i różowego, produkowanego metodą Charmat (lub Martinotti) w celu nadania produktowi końcowemu świeżości, a przy tym umiarkowanej zawartości alkoholu.

Cechy jakościowe tych kategorii produktów sektora wina są wynikiem połączenia cech środowiskowych (umiarkowany, wietrzny klimat z korzystną zmiennością temperatury i gleby), właściwości technologicznych odmian winorośli oraz umiejętności plantatorów winorośli w zakresie wyboru technik uprawy i produkcji wina.

Krótko mówiąc, jest to koncepcja „terroir", w której produkt jest wyrazem związku przyczynowego z pochodzeniem geograficznym.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)

Należy również pamiętać, że oprócz ważnej tradycji uprawy winorośli, Romania była także kolebką nowoczesnego sadownictwa, a mniejsze potrzeby winorośli w porównaniu z drzewami owocowymi spowodowały, że winorośl uprawiano tylko na mniej żyznych glebach, a mianowicie na zboczach wzgórz i na „twardych" glebach równiny.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Romanii.

Jesienny klimat, który często jest dość chłodny, sprawiał, że w przeszłości w celu poprawy właściwości kompozycyjnych win konieczne było suszenie winogron, stąd technika podsuszania.

Co więcej dość późne zbiory, po których następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Romanii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

W zależności od ukształtowania terenu, geografii, gleby i klimatu, możliwe jest znalezienie idealnej synergii między czynnikami środowiskowymi a odmianami winorośli w celu stworzenia najlepszych przykładów poszczególnych rodzajów wina objętych ChOG „Rubicone" i opartych na lokalnej tradycji.

Kategoria produktów sektora wina

11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

Streszczenie związku

A) Informacje na temat obszaru geograficznego

1) Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar ChOG „Rubicone" w przybliżeniu pokrywa się z szeroko dyskutowanymi granicami Romanii, których w rzeczywistości nigdy nie ustalono z administracyjnego punktu widzenia, ale które wyznaczają dość jednorodne terytorium pod względem geograficznym, glebowym i charakteru ludności, ukształtowane przez wspólną historię poświęceń i trudów.

Na wyznaczonym obszarze ChOG „Rubicone" występują trzy odrębne geomorfologicznie strefy: równina aluwialna, przedgórze i właściwe wzgórza oraz dwa różne sposoby uprawy winorośli oparte na dwóch głównych modelach historycznych, a mianowicie metodzie greckiej i etruskiej.

Apeniny Emiliańskie mają wspólne pochodzenie geologiczne sięgające epoki trzeciorzędu i składają się głównie z formacji wapiennych i gliniastych. Formacją geologiczną najbardziej charakterystyczną dla Romanii, ze względu na jej rozmiar, jest formacja marglisto-piaskowa będąca pasmem różnej szerokości kolejnych występujących naprzemiennie warstw turbidytu i marglowych piaskowców. W okresie messyńskim, kiedy Morze Śródziemne zostało odcięte od Oceanu Atlantyckiego, osadziły się skały ewaporatowe (kreda, anhydryt i sól kamienna), które w Romanii są wyraźnie widoczne w Vena del Gesso [„wapienne pasmo"].

Następnie pojawiły się głównie gliniaste osady plioceńskie, które często mają postać typowego rynnowego krajobrazu występującego w niskich dolinach.

Teren u podnóża, który jest na ogół płaski, pochodzi z późnego czwartorzędu; często podlegał znacznej ewolucji i zwykle jest pozbawiony dwutlenku węgla.

Ten ciąg skał w naturalny sposób wytworzył, dzięki naturalnej erozji i interwencji człowieka, mniej lub bardziej wapienne, gliniaste i mieszane gleby, a w miejscach, w których nastąpiło wymywanie i erozja chemiczna, gleby wietrzeniowe o zróżnicowanym składzie.

Równina pochodzenia aluwialnego składa się z gleb o strukturze ilasto-gliniastej, z całym szeregiem pośrednich składów, które mieszkańcom Romanii zawsze udawało się dopasować, aby uzyskać idealne uprawy.

Obszar ChOG obejmuje zatem szeroką gamę terenów, ale są one dość jednolite w obrębie pasm o różnej szerokości biegnących równolegle do grzbietu Apeninów i dość podobne w poszczególnych przedmiotowych prowincjach: Bolonii, Rawennie, Forlì-Cesena i Rimini (mniej gleb marglisto-piaskowych).

Jeśli chodzi o klimat, indeks Winklera rośnie od Apeninów w kierunku równiny, a następnie zmniejsza się bliżej wybrzeża ze względu na łagodzący wpływ morza.

Temperatura i poziom opadów różnią się w zależności od wysokości nad poziomem morza. Klimat przechodzi od umiarkowanego klimatu subkontynentalnego na obszarze pagórkowatym (główny obszar uprawy winorośli) do chłodnego klimatu umiarkowanego na wysokich wzgórzach, ze średnią roczną temperaturą, która zmniejsza się z 12–14 °C do 8–10 °C, osiągając jeszcze niższe wartości w wysokich Apeninach. Na równinie klimat jest bardziej kontynentalny, ze średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 14–16 °C, wystarczająco wietrznymi warunkami i indeksem Winklera, który może osiągać około 2 400 stopniodni, w porównaniu z poziomem 1 800–2 200 stopniodni w poszczególnych strefach wysokościowych i na wzgórzach. Warunki te zapewniają osiąganie optymalnej dojrzałości przez poszczególne odmiany winorośli uprawiane w Romanii.

Roczne opady wynoszą 600–800 mm, przy czym odnotowuje się je głównie jesienią i – w mniejszym stopniu – wiosną. Niedobory wody występujące latem łagodzą wysoka względna wilgotność powietrza, dostępność wód powierzchniowych, głębokie gleby oraz fakt, że na wzgórzach odnotowuje się większą ilość opadów deszczu, a opady są rozłożone bardziej równomiernie.

Te czynniki związane z glebą i klimatem sprawiają, że cały obszar geograficzny objęty ChOG „Rubicone" jest szczególnie dobrze przystosowany do uprawy winorośli.

2) Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Ważna droga wodna, jaką jest Pad, i bliskość morza sprowadziły do Romanii różne cywilizacje, a wraz z nimi różne odmiany winorośli i techniki uprawy. Udomowienie dzikich winorośli było tu niewątpliwie ważnym osiągnięciem, o czym do dziś świadczy obecność dwupiennych winorośli w przybrzeżnych lasach sosnowych, ale genetyczna introgresja odmian bliskowschodnich do rodzimego materiału miała kluczowe znaczenie dla pojawienia się dobrej jakości winogron, które nadają się również do uprawy w zimnych i wilgotnych warunkach, takich jak warunki panujące na równinach Romanii.

Te warunki środowiskowe doprowadziły do tego, że winorośl prowadzi się na wysokich drzewach, aby uniknąć zimnych warstw wiosną (późne przymrozki) i wilgoci, która sprzyja rozwojowi chorób grzybiczych. Na obszarach pagórkowatych wprowadzone odmiany napotkały jednak warunki bardziej zbliżone do warunków, z których pochodzą, i mogły być prowadzone zgodnie z typową grecką metodą kielicha, która nadal jest sporadycznie stosowana.

Łacińscy klasycy mówią o szczególnie wydajnych winoroślach na obszarach między Rimini i Faenzą, ale nie oznacza to, że powstałe wina nie mają określonej jakości, biorąc pod uwagę renomę win „Caesenas" i „Faventinum". Po upadku Cesarstwa Rzymskiego uprawa winorośli w Romanii została utrzymana dzięki ciągłości politycznej Cesarstwa Wschodniorzymskiego i wkładowi klasztorów w rozwój technik ulepszania upraw.

W XV wieku, wraz z winnicami, rozpowszechniła się praktyka upraw mieszanych „piantata", która osiągnęła szczyt w XVIII wieku wraz z wprowadzeniem dzielonych plonów, ponieważ umożliwiała ona uprawę na trzech poziomach: na najwyższym poziomie znajdowały się wysokie drzewa dające owoce, liście i drewno; na poziomie pośrednim znajdowały się pędy winorośli i kiście winogron; a na ziemi uprawiano głównie fasolę lub inne rośliny zielne, które nie potrzebowały dużo światła.

Należy zauważyć, że Romania przeszła długi okres upadku gospodarczego i społecznego podczas rządów papiestwa (była dominium papieskim w latach 1559–1796 i 1815–1860). Upadek ten wpłynął również na uprawę winorośli do tego stopnia, że pod koniec XIX wieku komisje prowincjonalne Centralnego Komitetu ds. Odmian Winorośli poinformowały, że uprawa winorośli jest w bardzo złym stanie, z niezliczoną liczbą odmian winorośli i brakiem technologii.

Sytuacja z pewnością nie poprawiła się po przybyciu mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery z Ameryki. Po pierwszej wojnie światowej rozpoczęła się restrukturyzacja winnic zniszczonych przez filokserę, w ramach której znacznie ograniczono liczbę odmian winorośli. Dopiero w latach 60. XX wieku nastąpił jednak wyraźniejszy rozwój techniczny i technologiczny oraz poprawa uprawy winorośli w Romanii. Dzięki nawarstwieniu wiedzy i doświadczenia w wyniku wielowiekowej tradycji, w latach 90. XX wieku osiągnięto w Romanii dobrą jakość wina, a oferta obejmuje szereg rodzajów wina, które są w stanie zaspokoić najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów.

B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu

Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy uzyskuje się poprzez częściową fermentację moszczu winogronowego, w wyniku czego powstaje produkt, który wyróżnia się świeżością i intensywnymi owocowymi nutami, a także niską zawartością alkoholu (rzeczywista zawartość alkoholu musi być większa niż 1 % obj. i mniejsza niż 3/5 całkowitej objętościowej zawartości alkoholu). Obecnie produkt uzyskuje się poprzez zatrzymanie fermentacji za pomocą filtracji lub odwirowywania, a także poprzez zastosowanie wszelkich innych dozwolonych zabiegów i praktyk.

Produkt ten ma długą tradycję w sektorze uprawy winorośli w Romanii. Winogrona były miażdżone bezpośrednio na polu, a następnie przenoszone do piwnic winiarskich w beczkach (*castellata*), co nieuchronnie początkowało proces fermentacji, między innymi dlatego, że natychmiastowe zasiarczenie było rzadkością, a transport nie był zbyt szybki. Tradycja wytwarzania częściowo sfermentowanego moszczu w Romanii jest zatem bardzo długa, a produktem wprowadzonym po raz pierwszy na większą skalę na rynek poza regionem mógł być moszcz, zwłaszcza odmiany Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci napisał, że: „Przemysł filtrowanego moszczu był w rzeczywistości znany

w okolicach Neapolu od początku XIX wieku ze względu na przygotowywanie tam win »*lambiccato*«. Ze względu na kryzys związany z mączniakiem prawdziwym produkcja pochodziła głównie z Apulii, która tymczasem stała się ważnym centrum przemysłu słodkich filtrowanych moszczów. Na północy Carlo Gancia w 1875 r. zaczął produkować wysoko cenione włoskie wino musujące, stosując metodę szampańską do wina Moscato Canelli. Przemysł ten rozwinął się następnie w innych częściach Włoch, a ponieważ produkcja w Apulii nie była już wystarczająca, odbiorcy zwrócili się również ku produkcji w Romanii, w szczególności w Lugo, Bagnacavallo i Massalombarda Cotignola itp." (*Vite e vino in Romagna* [Winorośl i wino w Romanii], 2007).

Znaczenie słodkich filtrowanych moszczów z Romanii potwierdzono w opublikowanym przez Italian Touring Club w 1931 r. pierwszym włoskim przewodniku gastronomicznym, w którym stwierdzono, że: „W rejonie Lugo występują również słodkie, filtrowane wina białe, nazywane białymi filtratami z Romanii, które są powszechnie sprzedawane" (Italian Touring Club, 1931).

Jak każda tradycja, również ta związana z wytwarzaniem częściowo sfermentowanego moszczu wywodzi się ze zwyczajów, które rozprzestrzeniły się, ponieważ napotkały idealne warunki dla pomyślnego wyniku, w tym przypadku kontekst środowiskowy i połączenie odmian szczególnie odpowiednich, aby nadać produktowi końcowemu świeżość w połączeniu z umiarkowaną zawartością alkoholu.

W ostatnich latach produkcja i handel częściowo sfermentowanymi, białymi, czerwonymi i różowymi moszczami produkowanymi metodą Charmat (Martinotti) zaczęły zyskiwać na prestiżu. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy przechowuje się w piwnicach przez cały rok i wykorzystuje do słodzenia win niemusujących, półmusujących i musujących. Jest to zatem uniwersalny produkt, który wprowadza się do obrotu jako produkt sam w sobie, a także w celu korekty innych produktów, znacznie poprawiając ich jakość. Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych, doświadczenie podmiotów oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których właściwości są związane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianami winorośli, z których są produkowane.

Związek przyczynowy również w tym przypadku opiera się zatem na szczególnej jakości produktu, którą można przypisać „terroir", tj. pochodzeniu geograficznemu i jego kontekstowi środowiskowemu, kulturowemu i związanemu z uprawami.

C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)

Należy również pamiętać, że oprócz ważnej tradycji uprawy winorośli, Romania była także kolebką nowoczesnego sadownictwa, a mniejsze potrzeby winorośli w porównaniu z drzewami owocowymi spowodowały, że winorośl uprawiano tylko na mniej żyznych glebach, a mianowicie na zboczach wzgórz i na „twardych" glebach równiny.

Gradient temperatury między wzgórzami i równinami oraz wyższa wilgotność na tym drugim obszarze sprawiły, że rolnicy z nizin wybrali późno dojrzewające odmiany winorośli o większej tolerancji na gnicie, a wczesne odmiany zachowano do uprawy na wyższych wysokościach i na zwróconych bardziej na północ zboczach obszaru uprawy winorośli w Romanii.

Jesienny klimat, który często jest dość chłodny, sprawiał, że w przeszłości w celu poprawy właściwości kompozycyjnych win konieczne było suszenie winogron, stąd technika podsuszania.

Co więcej dość późne zbiory, po których następowała zimna jesień, oznaczały, że wino zachowywało pewną ilość cukru resztkowego w okresie zimowym, a po zabutelkowaniu zaczynało ponownie fermentować wczesną wiosną, dając naturalny efekt półmusowania. Ta powszechna praktyka sprawiła, że mieszkańcy Romanii doceniają zarówno wina słodkie, jak i wytrawne, zarówno niemusujące, półmusujące, jak i musujące.

W zależności od ukształtowania terenu, geografii, gleby i klimatu, możliwe jest znalezienie idealnej synergii między czynnikami środowiskowymi a odmianami winorośli w celu stworzenia najlepszych przykładów poszczególnych rodzajów wina objętych ChOG „Rubicone" i opartych na lokalnej tradycji.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu / odstępstwa

Nieobowiązkowe oznaczenia na etykiecie

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

W przypadku rodzaju „Passito" na etykiecie można umieścić termin „*appassimento*" (podsuszanie), czcionką tej samej wielkości co nazwa „Rubicone" lub mniejszą od niej, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Tytuł wymogu / odstępstwa

Odstępstwa dotyczące produkcji wina i drugiej fermentacji

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE w kategoriach „Wino" i „Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy", a także na wyznaczonym obszarze produkcji winogron, działalność winiarska może być również prowadzona w całym regionie Emilia-Romania; jeśli chodzi o kategorie „półmusujące" i „musujące", czynności związane z przetwarzaniem (druga fermentacja) można również przeprowadzać w regionach sąsiadujących z Emilią-Romanią (Wenecja Euganejska, Lombardia, Piemont, Marche i Toskania), w których istnieją odpowiednie warunki do drugiej fermentacji.

Tytuł wymogu / odstępstwa

Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Wina i częściowo sfermentowane moszcze winogronowe objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Rubicone" można wprowadzać do obrotu w pojemnikach z różnych materiałów nadających się do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Jeśli są butelkowane, mogą być opatrzone dowolnym zamknięciem, w tym korkiem w kształcie grzybka zabezpieczonym metalowym koszyczkiem zazwyczaj stosowanym w tego rodzaju produkcji.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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