C/2026/257

26.1.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/257)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Rubicone”

Număr de referință UE: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Denumirea produsului**

„Rubicone”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor - Departamentul suveranității alimentare și al hipismului

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia.

Se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția „modificării standard” prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece:

— nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

— nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic;

— nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Introducerea a 2 noi soiuri de struguri pentru producția de vinuri cu DOP „Rubicone” cu indicarea soiului de struguri cu boabe negre

Descriere

Au fost introduse 2 noi soiuri de struguri pentru producția de vinuri cu DOP „Rubicone” cu indicarea pe etichetă a soiului de struguri. Cele două soiuri sunt Merlese N și Merlot Khorus N.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Soiurile de struguri de vin” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Prevederea producției de struguri per hectar în cazul celor două noi soiuri

Descriere

A fost prevăzută producția noilor soiuri, Merlese N. și Merlot Khorus N., la 22 de tone/hectar.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare vizează punctul intitulat „Producții maxime” din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificare privind ambalarea vinurilor cu IGP „Rubicone”

Descriere

A fost eliminată precizarea „de sticlă”, referitoare la ambalarea în sticle, astfel încât să fie permisă utilizarea, pe lângă sticlă, a altor materiale care pot fi utilizate pentru producția de sticle, printre care se numără materiale care, în prezent, sunt considerate mai sustenabile decât sticla, datorită posibilității de reciclare cu costuri energetice mult mai reduse și cu impacturi mult mai reduse ale emisiilor de CO_2 legate de producție și datorită faptului că pot fi deplasate și transportate mai ușor și reciclate la temperaturi mult mai scăzute.

Această modificare vizează articolul 8 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Actualizarea indicațiilor referitoare la organismul de control

Descriere

În urma modificărilor aduse Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 prin intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143, nu mai sunt prevăzute, printre elementele care trebuie indicate în mod obligatoriu în caietul de sarcini, numele și adresele autorităților sau organismelor care verifică respectarea dispozițiilor din caietul de sarcini al produsului și nici atribuțiile aferente.

În plus, în temeiul articolului 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143, statele membre trebuie să publice numele și adresele autorităților competente, ale organismelor delegate și ale persoanelor fizice menționate la articolul 39 alineatul (3) din regulamentul respectiv, pentru fiecare produs desemnat printr-o indicație geografică, și să actualizeze informațiile respective.

Așadar, articolul cu referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificări formale aduse caietului de sarcini, care nu vizează conținutul textului

Descriere

Au fost aduse modificări formale articolelor caietului de sarcini, modificări care nu vizează conținutul textului. Este vorba despre actualizarea sau eliminarea referirilor la legislație.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice ale vinului

„Rubicone”

Număr de referință UE: PGI-IT-A0525-AM05 – 1.12.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Rubicone”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

11. Must de struguri parțial fermentat

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

„Rubicone” Bianco (alb)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Aromă

Miros: de intensitate plăcută, cu note prevalent florale și/sau fructate, care variază în funcție de soiurile de struguri utilizate și de mediul de cultivare.

Gust

Gust: de la sec la dulce, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Bianco Vivace (alb vivace)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai.

Aromă

Miros: intens în mod plăcut, cu note florale și fructate în diverse combinații, în funcție de soiurile de struguri utilizate.

Gust

Gust: de la sec la dulce, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Bianco Frizzante (alb petiant)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai.

Aromă

Miros: intens în mod plăcut, cu note esențialmente proaspete, florale și fructate, în diverse combinații, în funcție de soiurile de struguri utilizate.

Gust

Gust: de la sec la dulce, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 13,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Bianco Spumante (alb spumant)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai.

Aromă

Miros: cu note florale și fructate proaspete care pot fi îmbinate cu arome de coji de pâine a căror intensitate depinde de durata repausului pe drojdii.

Gust

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt, tinzând spre aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 12,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Rosso (roșu)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: cu note fructate aferente unor niveluri diferite de maturare, însoțite uneori de note florale (în special de violă) și/sau de mirodenii.

Gust

Gust: de la sec la dulce, catifelat și cu aciditatea adecvată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Rosso Passito (roșu din struguri stafidiți)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: cu note fructate aferente unor niveluri diferite de maturare, însoțite uneori de note florale și/sau de mirodenii.

Gust

Gust: de la sec la dulce, distinctiv, echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Rosso Vivace (roșu vivace)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: de vin, cu note fructate și florale proaspete, cu compoziții diferite în funcție de combinația dintre soiuri și arealul de cultivare.

Gust

Gust: de la sec la dulce, catifelat și cu aciditatea adecvată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Rosso Frizzante (roșu petiant)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: de vin, cu note fructate și florale proaspete.

Gust

Gust: de la sec la dulce, aromat, cu o prospețime plăcută.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

—

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Rosso Novello (roșu nou)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin strălucitor.

Aromă

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust

Gust: catifelat și cu aciditatea adecvată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Rosato (roze)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Aromă

Miros: cu note fructate predominante.

Gust

Gust: de la sec la dulce, cu catifelarea și prospețimea adecvate, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Rosato Vivace (roze vivace)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Aromă

Miros: cu note fructate predominante.

Gust

Gust: de la sec la dulce, cu catifelarea și prospețimea adecvate, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Rosato Frizzante (roze petiant)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Aromă

Miros: cu ușoare note florale, însoțite de note fructate mai pronunțate.

Gust

Gust: de la sec la dulce, cu catifelarea și prospețimea adecvate, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Rosato Spumante (roze spumant)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Aromă

Miros: cu note florale și fructate, însoțite de note de drojdie, în funcție de durata repausului vinului pe drojdii.

Gust

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt și aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 12,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” cu indicarea unui soi de struguri albi (inclusiv tipurile Frizzante, Spumante și Vivace)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Aromă

Miros: intens în mod plăcut, cu o gamă variată de note florale și/sau fructate care variază din punctul de vedere al compoziției și al intensității, în funcție de soiul de struguri și de mediul de cultivare. Tipul Spumante poate prezenta, de asemenea, note de drojdie, în funcție de durata repausului vinului pe drojdii; vinurile pe ale căror etichete este menționat soiul de struguri Famoso, Moscato sau Malvasia pot prezenta note de muscat și trandafir mai mult sau mai puțin pronunțate.

Gust

Gust: de la sec la dulce, cu prospețime variabilă, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 12,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” cu indicarea unui soi de struguri negri (inclusiv tipurile Frizzante și Vivace)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: cu note fructate aferente unor niveluri diferite de maturare, însoțite uneori de note florale și/sau de mirodenii.

Gust

Gust: de la sec la dulce, cu moliciune și prospețime care variază în funcție de tip, aromat și corpolent.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Rosato cu indicarea soiului de struguri, în conformitate cu articolul 2 alineatul (4), inclusiv tipurile Vivace și Frizzante

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Aromă

Miros: cu note florale și fructate, însoțite de note de drojdie, în funcție de durata repausului vinului pe drojdii.

Gust

Gust: de la brut natur la dulce, proaspăt și aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 12,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Passito cu indicarea unui soi de struguri negri sau a două soiuri de struguri negri, în conformitate cu articolul 2 alineatul (4)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin, de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: cu note fructate aferente unor niveluri diferite de maturare, însoțite uneori de note florale și/sau de mirodenii.

Gust

Gust: de la sec la dulce, distinctiv, echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Novello cu indicarea unui soi de struguri negri

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin strălucitor, de intensitate variabilă și cu tonalități roșii și violete, în funcție de soiul de struguri.

Aromă

Miros: de vin și cu note fructate distincte.

Gust

Gust: catifelat și cu aciditatea adecvată.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (roșu, must de struguri parțial fermentat)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu purpuriu destul de intens.

Aromă

Miros: fructat, cu intensitate bună.

Gust

Gust: dulce, armonios și echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	1
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită în volume trebuie să fie de peste 1 % și mai mică de 3/5 din tăria alcoolică totală în volume.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (alb, must de struguri parțial fermentat)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: de la galben-pai la galben auriu mai mult sau mai puțin intens.

Aromă

Miros: fructat și floral.

Gust

Gust: dulce, armonios și echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	1
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită în volume trebuie să fie de peste 1 % și mai mică de 3/5 din tăria alcoolică totală în volume.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

„Rubicone” Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (roze, must de struguri parțial fermentat)

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roz, de intensitate variabilă și cu nuanțe diferite.

Aromă

Miros: fructat și floral.

Gust

Gust: dulce, armonios și echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	1
Aciditatea totală minimă:	3,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită în volume trebuie să fie de peste 1 % și mai mică de 3/5 din tăria alcoolică totală în volume.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor, restricții relevante aplicabile elaborării*

Practică vitivinicolă

Îmbogățirea – îndulcirea și fermentarea secundară în butelii

Tipul practicii oenologice

Restricții relevante privind practicile oenologice

Descriere

Tăria alcoolică naturală în volume a vinurilor cu indicația geografică protejată „Rubicone” poate fi majorată printr-un proces de îmbogățire în limitele și conform procedurilor prevăzute în legislația UE.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Bianco (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Rosso (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	208
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Rosato (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	208
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Rosso Passito

Randament maxim:

Randament maxim:	130
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Pinot Grigio (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	160
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Malbo Gentile Passito

Randament maxim:

Randament maxim:	110
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Uva Longanesi Passito

Randament maxim:

Randament maxim:	115
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Sangiovese Passito

Randament maxim:

Randament maxim:	125
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Alicante (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	160
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Ancellotta (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	160
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Barbera (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Bombino Bianco (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Cabernet Franc (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Cabernet Sauvignon (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Canina Nera (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	208
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Centesimino (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	120
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Chardonnay (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Ciliegiolo (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Famoso (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Fortana (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	208
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Garganega (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Malvasia (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Manzoni Bianco (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Marzemino (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	200
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Merlot (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Montù (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Moscato Bianco (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Muller Thurgau (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Negretto (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Grechetto Gentile (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Pinot Bianco (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Pinot Nero (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Raboso (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Refosco dal Peduncolo Rosso (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Riesling (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Riesling Italico (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Sangiovese (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	200
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Sauvignon (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	192
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Syrah (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Trebbiano (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Uva Longanesi (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	184
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Verdicchio bianco (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Spumante)

Randament maxim:

Randament maxim:	232
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone" Merlese (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Rubicone” Merlot Khorus (inclusiv must de struguri parțial fermentat, Vivace, Frizzante și Novello)

Randament maxim:

Randament maxim:	176
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este elaborat vinul sau din care sunt elaborate vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul de producție al strugurilor utilizați pentru obținerea vinurilor și a musturilor de struguri parțial fermentate care poartă indicația geografică protejată „Rubicone" cuprinde întregile teritorii administrative ale provinciilor Forlì-Cesena, Ravenna și Rimini și ale comunelor Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano și Ozzano Emilia din provincia Bologna.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☑ alte caracteristici

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

A) Informații privind arealul geografic

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul IGP „Rubicone" este, în mare parte, încadrat între mult discutatele granițe ale regiunii Romagna, care, de fapt, nu au fost stabilitate niciodată din punct de vedere administrativ, dar circumscriu un teritoriu destul de uniform atât din punct de vedere geologic și pedologic, cât și în ceea ce privește caracterul localnicilor, modelat de o istorie comună de sacrificii și privațiuni.

Arealul delimitat al IGP „Rubicone" cuprinde trei zone geomorfologic distincte: câmpia aluvială, zona de la poalele dealurilor și dealurile propriu-zise, precum și două moduri diferite de a practica viticultura: metoda greacă și metoda etruscă.

Apeninii din Romagna au o origine geologică comună, ce datează din era terțiară, și sunt formați, în general, din formațiuni calcaroase și argiloase. Cea mai caracteristică formațiune geologică din Romagna, datorită extinderii ei, este cea marnoasă-nisipoasă, o fâșie cu lățime variabilă formată din straturi succesive și alternate de nisipuri turbiditice și marne. În perioada messiniană, când Marea Mediterană a rămas izolată de Oceanul Atlantic, s-au depozitat roci evaporitice (ghips, anhidrit, sare gemă) care, în Romagna, sunt clar vizibile în „Vena del gesso" (vena de cretă).

Au urmat apoi depozitele din pliocen, predominant argiloase, care prezintă adesea morfologia tipică a structurilor numite „calanchi”, ce se găsește în văile joase.

Terenurile de la bazele dealurilor, care sunt, în general, plane, aparțin cuaternarului recent și, adesea, sunt terenuri foarte evoluate care tind să fie decarbonatate.

Această succesiune de roci a produs în mod natural, prin efectul eroziunii naturale și al intervenției umane, terenuri mai mult sau mai puțin calcaroase, argiloase, mixte, și, unde au intervenit scurgerile de apă și eroziunea chimică, terenuri reziduale cu diverse compoziții.

Câmpia, de origine aluvială, este formată din terenuri cu texturi care variază de la lutoasă la argiloasă, trecând printr-o întreagă gamă de compoziții intermediare, iar locuitorii din Romagna au știut dintotdeauna să valorifice aceste terenuri prin alegerea celor mai potrivite culturi.

Așadar, arealul IGP cuprinde terenuri destul de diferite între ele, dar destul de uniforme în cadrul unor fâșii, mai mult sau mai puțin late, paralele cu crestele Munților Apenini, prezente în mod destul de similar în diversele provincii incluse: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena și Rimini (mai puține soluri marnoase-nisipoase).

Din punct de vedere climatic, valorile indicelui Winkler cresc dinspre Apenini spre câmpie, scăzând apoi spre litoral datorită efectului atenuant al mării.

Nivelurile temperaturilor și ale precipitațiilor variază, într-o oarecare măsură, în funcție de altitudine. Se trece de la o climă temperată subcontinentală în partea colinară (cea mai importantă pentru viticultură) la o climă temperată răcoroasă în partea colinară înaltă, cu temperaturi medii anuale care coboară de la 12-14 °C la 8-10 °C și chiar mai jos în zonele înalte ale Apeninilor. În zona de câmpie, clima dobândește un caracter mai continental, cu valori medii anuale ale temperaturilor de aproximativ 14-16 °C, cu ventilație suficientă și cu un indice Winkler care urcă până la 2 400 de grade-zile, față de aproximativ 1 800-2 200 grade-zile în fâșiile aflate la altitudini diferite și prezentând diferite expuneri ale pantelor dealurilor. Aceste condiții garantează că strugurii din diferitele soiuri cultivate în Romagna ajung la un grad de maturare optim.

Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. În perioada verii, condițiile de stres hidric sunt atenuate de umiditatea relativă ridicată a aerului, de disponibilitatea apei de suprafață, de profunzimea terenurilor, precum și de faptul că zona colinară primește ploi mai consistente și mai bine distribuite.

Datorită acestor factori pedoclimatici, întregul areal geografic al IGP „Rubicone” este deosebit de propice pentru viticultură.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Fluviul Pad, o importantă cale navigabilă, și apropierea față de mare au permis sosirea în Romagna a unor civilizații diferite și, odată cu ele, a unor soiuri și tehnici de cultivare diferite. Fără nicio îndoială, domesticirea locală a viței-de-vie sălbatice a fost o realizare importantă, dovedită chiar și acum de prezența viței-de-vie dioice în pădurile de pini de pe coastă, dar introgresiunea genetică a unor soiuri din Orientul Mijlociu în materialul autohton a fost fundamentală pentru obținerea unor soiuri de struguri de bună calitate, adaptate și la condiții reci și umede ca cele ale câmpiei din Romagna.

Aceste condiții de mediu au determinat conducerea viței-de-vie pe arbori înalți, pentru a se evita straturile reci și joase primăvara (înghețuri târzii) și umiditatea, care favorizează dezvoltarea bolilor criptogamice. În zonele deluroase, însă, soiurile introduse au găsit condiții mai asemănătoare celor din zonele de origine, iar vița-de-vie a putut fi cultivată potrivit metodelor tipic grecești, cu conducere în stil „gobelet”, metodă care încă mai persistă, sporadic, și în prezent.

Clasicii latini menționează vițe-de-vie deosebit de rodnice în zonele dintre Rimini și Faenza, dar acest lucru nu înseamnă că vinurile obținute nu erau de o anumită calitate, dată fiind faima vinurilor numite „Caesenas” și „Faventinum”. După căderea Imperiului Roman, cultivarea viței-de-vie în Romagna a persistat grație continuității politice a Imperiului Roman de Răsărit și datorită contribuției mănăstirilor la dezvoltarea unor tehnici de îmbunătățire a culturilor.

În secolul al XV-lea, pe lângă plantațiile de viță-de-vie, s-a răspândit practica de cultivare mixtă numită „piantata”, care a ajuns la apogeu în secolul al XVIII-lea, odată cu introducerea cultivării în parte, deoarece aceasta a permis dezvoltarea culturilor pe trei niveluri: la primul nivel, cel mai înalt, se găseau pomii înalți, care produceau fructe, frunze și lemn, la nivelul intermediar erau tulpinile de viță-de-vie cu ciorchinii lor de struguri, iar la sol se cultivau mai ales fasole sau alte culturi erbacee care nu aveau nevoie de multă lumină.

Trebuie subliniat faptul că Romagna a trecut printr-o lungă perioadă de declin economic și social, de-a lungul întregii perioade a dominației papale (a fost domeniu papal din 1559 până în 1796 și din 1815 până în 1860). Acest declin a afectat și viticultura, într-atât încât, la sfârșitul secolului al XIX-lea, Comisiile Provinciale ale Comitetului Ampelografic Central au raportat că sectorul viticulturii se afla într-o stare foarte gravă, caracterizată de o multitudine de soiuri și de lipsa tehnologiei.

Cu siguranță, situația nu s-a îmbunătățit după apariția făinării, a manei și a filoxerei din America. După Primul Război Mondial, a început restructurarea plantațiilor de viță-de-vie distruse de filoxeră, iar baza ampelografică a fost redusă în mod semnificativ. Totuși, abia în anii '60 s-au înregistrat o dezvoltare și o îmbunătățire tehnică și tehnologică mai semnificative ale viticulturii din Romagna. Stratificarea cunoștințelor și experienței în cadrul unei tradiții străvechi a permis regiunii Romagna să ajungă, în anii '90, la un nivel calitativ bun, cu o gamă de tipuri de vin capabilă să satisfacă cele mai diverse exigențe ale consumatorilor.

B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic

Vinurile albe „Rubicone" prezintă o gamă de culori care variază de la galben-pai la galben auriu, cu reflexe care trec de la galben, ton pe ton, la verzui sau arămiu, ca în cazul Pinot Grigio. Din punct de vedere olfactiv, vinurile sunt caracterizate de aromele lor fine, cu note florale delicate de salcâm și păducel și cu note fructate care reflectă, în general, principalul soi utilizat. Gustul variază mult între sec și dulce, dar vinurile sunt armonioase, bine structurate, proaspete și aromate.

Vinurile „Rubicone" Rosato prezintă o culoare roz mai mult sau mai puțin intensă, corelată mai ales cu procesul de vinificare. Gustul este proaspăt și armonios și variază de la sec la dulce, fiind echilibrat ca aciditate. Trebuie atrasă în mod deosebit atenția asupra tipului „Rubicone" Rosato Sangiovese, care este legat de tradiția locală, întrucât, în trecut, pentru a reînvigora vinul Sangiovese Rosso, se aplica practica numită „salasso", care implica prelevarea unei părți de must ce era apoi utilizată pentru a produce vin roze. Acum, tehnologiile permit definirea mai clară a acestui tip cu arome care variază de la arome florale (de violetă) la note de fructe roșii care abia au devenit mature (căpșuni, zmeură, cireșe, coacăze, de exemplu).

Vinurile roșii „Rubicone" au o culoare rubinie a cărei intensitate variază în funcție de soiul de struguri și de tehnicile de vinificare și de macerare utilizate, deoarece acestea influențează și componenta aromatică, ce se exprimă prin note fructate mai mult sau mai puțin mature care, uneori, sunt însoțite de note florale (mai ales de violă, dar și de trandafir) și/sau de note de mirodenii. Gustul poate varia de la sec la dulce, este plăcut catifelat și prezintă nivelul potrivit de aciditate.

Vinurile roșii „Novello" prezintă arome și note gustative specifice tehnicii speciale de macerare carbonică folosite pentru obținerea vinului din struguri, fapt care sporește profilul vinicol al vinului și potențează notele tipice ale soiului de struguri.

Vinurile „Rubicone" Passito au o culoare roșu-rubin de intensitate variabilă. Din punct de vedere olfactiv, prezintă note fructate aferente unor niveluri diferite de maturare, însoțite uneori de note florale și/sau de note de mirodenii. Gustul poate varia de la sec la dulce. Aceste vinuri sunt armonioase, au o structură bună și o aciditate echilibrată.

Caracteristicile calitative ale acestor vinuri sunt determinate de condițiile pedoclimatice deosebite ale arealului de producție. Clima temperată, cu o bună ventilație, solurile bine drenate și cu o bună disponibilitate a apei, precum și amplitudinea termică noapte/zi pe parcursul procesului de coacere a strugurilor asigură o maturare optimă a ciorchinilor, permițând obținerea unor struguri cu un conținut adecvat de zaharuri și cu o aciditate potrivită care exprimă în mod optim toate celelalte caracteristici calitative și organoleptice specifice soiurilor, reflectate apoi în vinurile obținute.

În ceea ce privește producția de vin Passito, este importantă alegerea tehnicii de stafidire, deoarece stafidirea se poate realiza fie pe plantă, fie în spații speciale (spații adaptate în mod tradițional pentru această practică). Durata perioadei de stafidire este variabilă și depinde de caracteristicile pe care vinificatorul dorește să le valorifice în produsul finit prin intermediul acestei tehnici.

De asemenea, stafidirea este favorizată de amplitudinea termică zi/noapte semnificativă care se înregistrează mai ales în perioada sfârșitului verii și a toamnei și de ventilația tipică arealului de producție. Ciorchinii mai puțin compacți, și anume cei care prezintă spații goale între boabe, se pretează foarte bine pentru uscare și sunt selectați direct de pe plantație la momentul recoltării. Pregătirea strugurilor pentru stafidire are loc înaintea recoltării strugurilor destinați altor tipuri de vinuri, pentru a avea o aciditate sporită, care să poată compensa conținutul de zaharuri al vinului obținut.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Trebuie, de asemenea, menționat faptul că, pe lângă tradiția sa vitivinicolă importantă, regiunea Romagna a fost și locul în care s-a format sectorul producției de fructe în forma sa modernă. Exigențele mai reduse ale viței-de-vie în comparație cu pomii fructiferi au făcut ca vița-de-vie să fie plantată doar pe terenurile mai puțin fertile, deci pe dealuri și în solurile „dure” ale câmpiilor.

Gradientul termic dintre deal și câmpie și umiditatea mai ridicată din zona de câmpie au îndrumat fermierii din zona de câmpie spre soiuri de struguri cu maturare mai târzie și cu toleranță sporită la putrezire, soiurile mai timpurii fiind selectate pentru altitudinile mai mari și pentru pantele orientate mai spre nord ale regiunii viticole din Romagna.

În trecut, din cauza vremii destul de răcoroase din timpul toamnei, practica stafidirii era necesară pentru îmbunătățirea caracteristicilor compoziționale ale vinurilor, iar astfel s-a născut acum tradiționala practică a stafidirii.

În plus, recoltarea destul de târzie, urmată de zilele reci de toamnă, făcea ca vinul să păstreze un anumit reziduu de zaharuri în timpul iernii, iar apoi, îmbuteliat, vinul reîncepea să fermenteze odată cu zilele calde de primăvară, producând un efect petiant natural. Acestei practici destul de comune i se datorează aprecierea locuitorilor din Romagna pentru vinurile demiseci și seci, liniștite, petiante sau spumante.

În funcție de relief, de geo-pedologie și de climă, poate fi găsită cea mai bună interacțiune între factorii de mediu și soiul de struguri, pentru a produce cele mai bune expresii ale diferitelor tipuri de vin prevăzute în caietul de sarcini al IGP „Rubicone” și preluate de tradiția locală.

Categoria de produse viticole

4. Vin spumant

Rezumatul legăturii

A) Informații privind arealul geografic

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul IGP „Rubicone” este, în mare parte, încadrat între mult discutatele granițe ale regiunii Romagna, care, de fapt, nu au fost stabilitate niciodată din punct de vedere administrativ, dar circumscriu un teritoriu destul de uniform atât din punct de vedere geologic și pedologic, cât și în ceea ce privește caracterul localnicilor, modelat de o istorie comună de sacrificii și privațiuni.

Arealul delimitat al IGP „Rubicone” cuprinde trei zone geomorfologic distincte: câmpia aluvială, zona de la poalele dealurilor și dealurile propriu-zise, precum și două moduri diferite de a practica viticultura: metoda greacă și metoda etruscă.

Apeninii din Romagna au o origine geologică comună, ce datează din era terțiară, și sunt formați, în general, din formațiuni calcaroase și argiloase. Cea mai caracteristică formațiune geologică din Romagna, datorită extinderii ei, este cea marnoasă-nisipoasă, o fâșie cu lățime variabilă formată din straturi succesive și alternate de nisipuri turbiditice și marne. În perioada messiniană, când Marea Mediterană a rămas izolată de Oceanul Atlantic, s-au depozitat roci evaporitice (ghips, anhidrit, sare gemă) care, în Romagna, sunt clar vizibile în „Vena del gesso” (vena de cretă).

Au urmat apoi depozitele din pliocen, predominant argiloase, care prezintă adesea morfologia tipică a structurilor numite „calanchi”, ce se găsește în văile joase.

Terenurile de la bazele dealurilor, care sunt, în general, plane, aparțin cuaternarului recent și, adesea, sunt terenuri foarte evoluate care tind să fie decarbonatate.

Această succesiune de roci a produs în mod natural, prin efectul eroziunii naturale și al intervenției umane, terenuri mai mult sau mai puțin calcaroase, argiloase, mixte, și, unde au intervenit scurgerile de apă și eroziunea chimică, terenuri reziduale cu diverse compoziții.

Câmpia, de origine aluvială, este formată din terenuri cu texturi care variază de la lutoasă la argiloasă, trecând printr-o întreagă gamă de compoziții intermediare, iar locuitorii din Romagna au știut dintotdeauna să valorifice aceste terenuri prin alegerea celor mai potrivite culturi.

Așadar, arealul IGP cuprinde terenuri destul de diferite între ele, dar destul de uniforme în cadrul unor fâșii, mai mult sau mai puțin late, paralele cu crestele Munților Apenini, prezente în mod destul de similar în diversele provincii incluse: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena și Rimini (mai puține soluri marnoase-nisipoase).

Din punct de vedere climatic, valorile indicelui Winkler cresc dinspre Apenini spre câmpie, scăzând apoi spre litoral datorită efectului atenuant al mării.

Nivelurile temperaturilor și ale precipitațiilor variază, într-o oarecare măsură, în funcție de altitudine. Se trece de la o climă temperată subcontinentală în partea colinară (cea mai importantă pentru viticultură) la o climă temperată răcoroasă în partea colinară înaltă, cu temperaturi medii anuale care coboară de la 12-14 °C la 8-10 °C și chiar mai jos în zonele înalte ale Apeninilor. În zona de câmpie, clima dobândește un caracter mai continental, cu valori medii anuale ale temperaturilor de aproximativ 14-16 °C, cu ventilație suficientă și cu un indice Winkler care urcă până la 2 400 de grade-zile, față de aproximativ 1 800-2 200 grade-zile în fâșiile aflate la altitudini diferite și prezentând diferite expuneri ale pantelor dealurilor. Aceste condiții garantează că strugurii din diferitele soiuri cultivate în Romagna ajung la un grad de maturare optim.

Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. În perioada verii, condițiile de stres hidric sunt atenuate de umiditatea relativă ridicată a aerului, de disponibilitatea apei de suprafață, de profunzimea terenurilor, precum și de faptul că zona colinară primește ploi mai consistente și mai bine distribuite.

Datorită acestor factori pedoclimatici, întregul areal geografic al IGP „Rubicone” este deosebit de propice pentru viticultură.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Fluviul Pad, o importantă cale navigabilă, și apropierea față de mare au permis sosirea în Romagna a unor civilizații diferite și, odată cu ele, a unor soiuri și tehnici de cultivare diferite. Fără nicio îndoială, domesticirea locală a viței-de-vie sălbatice a fost o realizare importantă, dovedită chiar și acum de prezența viței-de-vie dioice în pădurile de pini de pe coastă, dar introgresiunea genetică a unor soiuri din Orientul Mijlociu în materialul autohton a fost fundamentală pentru obținerea unor soiuri de struguri de bună calitate, adaptate și la condiții reci și umede ca cele ale câmpiei din Romagna.

Aceste condiții de mediu au determinat conducerea viței-de-vie pe arbori înalți, pentru a se evita straturile reci și joase primăvara (înghețuri târzii) și umiditatea, care favorizează dezvoltarea bolilor criptogamice. În zonele deluroase, însă, soiurile introduse au găsit condiții mai asemănătoare celor din zonele de origine, iar vița-de-vie a putut fi cultivată potrivit metodelor tipic grecești, cu conducere în stil „gobelet”, metodă care încă mai persistă, sporadic, și în prezent.

Clasicii latini menționează vițe-de-vie deosebit de rodnice în zonele dintre Rimini și Faenza, dar acest lucru nu înseamnă că vinurile obținute nu erau de o anumită calitate, dată fiind faima vinurilor numite „Caesenas” și „Faventinum”. După căderea Imperiului Roman, cultivarea viței-de-vie în Romagna a persistat grație continuității politice a Imperiului Roman de Răsărit și datorită contribuției mănăstirilor la dezvoltarea unor tehnici de îmbunătățire a culturilor.

În secolul al XV-lea, pe lângă plantațiile de viță-de-vie, s-a răspândit practica de cultivare mixtă numită „piantata”, care a ajuns la apogeu în secolul al XVIII-lea, odată cu introducerea cultivării în parte, deoarece aceasta a permis dezvoltarea culturilor pe trei niveluri: la primul nivel, cel mai înalt, se găseau pomii înalți, care produceau fructe, frunze și lemn, la nivelul intermediar erau tulpinile de viță-de-vie cu ciorchinii lor de struguri, iar la sol se cultivau mai ales fasole sau alte culturi erbacee care nu aveau nevoie de multă lumină.

Trebuie subliniat faptul că Romagna a trecut printr-o lungă perioadă de declin economic și social, de-a lungul întregii perioade a dominației papale (a fost domeniu papal din 1559 până în 1796 și din 1815 până în 1860). Acest declin a afectat și viticultura, într-atât încât, la sfârșitul secolului al XIX-lea, Comisiile Provinciale ale Comitetului Ampelografic Central au raportat că sectorul viticulturii se afla într-o stare foarte gravă, caracterizată de o multitudine de soiuri și de lipsa tehnologiei.

Cu siguranță, situația nu s-a îmbunătățit după apariția făinării, a manei și a filoxerei din America. După Primul Război Mondial, a început restructurarea plantațiilor de viță-de-vie distruse de filoxeră, iar baza ampelografică a fost redusă în mod semnificativ. Totuși, abia în anii '60 s-au înregistrat o dezvoltare și o îmbunătățire tehnică și tehnologică mai semnificative ale viticulturii din Romagna. Stratificarea cunoștințelor și experienței în cadrul unei tradiții străvechi a permis regiunii Romagna să ajungă, în anii '90, la un nivel calitativ bun, cu o gamă de tipuri de vin capabilă să satisfacă cele mai diverse exigențe ale consumatorilor.

B) Informații privind calitățile specifice ale produsului care pot fi atribuite originii geografice a acestuia

Producția de vinuri spumante și petiante este bazată pe o tradiție consolidată, perfecționată prin îmbunătățiri tehnice și tehnologice mai recente. Atenția deosebită acordată în etapele cultivării și recoltării strugurilor, precum și în etapa vinificării permite obținerea unor vinuri de bază proaspete și curate care, grație procesului bine ghidat de fermentare secundară în butelii, permit producerea unor vinuri spumante și petiante deosebit de fine și elegante.

Calitatea vinurilor spumante, a vinurilor petiante și a musturilor parțial fermentate este strâns legată de baza ampelografică a teritoriului, care pune la dispoziție struguri cu caracteristici tehnologice ideale pentru un astfel de scop oenologic. În plus, punerea la punct a metodelor de producție a vinurilor petiante și spumante, prin perfecționarea metodelor mai tradiționale (în butelii) și/sau prin adoptarea unor echipamente de ultimă generație, a contribuit mult la îmbunătățirea calității produsului finit.

Același lucru este valabil și pentru musturile de struguri parțial fermentate, albe, roșii sau roze, obținute prin metoda Charmat (sau Martinotti) pentru a conferi produsului finit prospețime, îmbinată cu o tărie alcoolică moderată.

Caracteristicile calitative ale acestor categorii de produse viticole sunt rezultatul interacțiunii dintre caracteristicile mediului (clima temperată, ventilată, amplitudinea termică bună și solul), calitățile tehnologice ale soiurilor de viță-de-vie și priceperea viticultorilor în ceea ce privește alegerea tehnicilor de cultivare și de vinificare.

Pe scurt, acesta este conceptul de „terroir", datorită căruia un produs este expresia legăturii cauzale cu originea geografică.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Trebuie, de asemenea, menționat faptul că, pe lângă tradiția sa vitivinicolă importantă, regiunea Romagna a fost și locul în care s-a format sectorul producției de fructe în forma sa modernă. Exigențele mai reduse ale viței-de-vie în comparație cu pomii fructiferi au făcut ca vița-de-vie să fie plantată doar pe terenurile mai puțin fertile, deci pe dealuri și în solurile „dure" ale câmpiilor.

Gradientul termic dintre deal și câmpie și umiditatea mai ridicată din zona de câmpie au îndrumat fermierii din zona de câmpie spre soiuri de struguri cu maturare mai târzie și cu toleranță sporită la putrezire, soiurile mai timpurii fiind selectate pentru altitudinile mai mari și pentru pantele orientate mai spre nord ale regiunii viticole din Romagna.

În trecut, din cauza vremii destul de răcoroase din timpul toamnei, practica stafidirii era necesară pentru îmbunătățirea caracteristicilor compoziționale ale vinurilor, iar astfel s-a născut acum tradiționala practică a stafidirii.

În plus, recoltarea destul de târzie, urmată de zilele reci de toamnă, făcea ca vinul să păstreze un anumit reziduu de zaharuri în timpul iernii, iar apoi, îmbuteliat, vinul reîncepea să fermenteze odată cu zilele calde de primăvară, producând un efect petiant natural. Acestei practici destul de comune i se datorează aprecierea locuitorilor din Romagna pentru vinurile demiseci și seci, liniștite, petiante sau spumante.

În funcție de relief, de geo-pedologie și de climă, poate fi găsită cea mai bună interacțiune între factorii de mediu și soiul de struguri, pentru a produce cele mai bune expresii ale diferitelor tipuri de vin prevăzute în caietul de sarcini al IGP „Rubicone" și preluate de tradiția locală.

Categoria de produse viticole

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

A) Informații privind arealul geografic

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul IGP „Rubicone” este, în mare parte, încadrat între mult discutatele granițe ale regiunii Romagna, care, de fapt, nu au fost stabilitate niciodată din punct de vedere administrativ, dar circumscriu un teritoriu destul de uniform atât din punct de vedere geologic și pedologic, cât și în ceea ce privește caracterul localnicilor, modelat de o istorie comună de sacrificii și privațiuni.

Arealul delimitat al IGP „Rubicone” cuprinde trei zone geomorfologic distincte: câmpia aluvială, zona de la poalele dealurilor și dealurile propriu-zise, precum și două moduri diferite de a practica viticultura: metoda greacă și metoda etruscă.

Apeninii din Romagna au o origine geologică comună, ce datează din era terțiară, și sunt formați, în general, din formațiuni calcaroase și argiloase. Cea mai caracteristică formațiune geologică din Romagna, datorită extinderii ei, este cea marnoasă-nisipoasă, o fâșie cu lățime variabilă formată din straturi succesive și alternate de nisipuri turbiditice și marne. În perioada messiniană, când Marea Mediterană a rămas izolată de Oceanul Atlantic, s-au depozitat roci evaporitice (ghips, anhidrit, sare gemă) care, în Romagna, sunt clar vizibile în „Vena del gesso” (vena de cretă).

Au urmat apoi depozitele din pliocen, predominant argiloase, care prezintă adesea morfologia tipică a structurilor numite „calanchi”, ce se găsește în văile joase.

Terenurile de la bazele dealurilor, care sunt, în general, plane, aparțin cuaternarului recent și, adesea, sunt terenuri foarte evoluate care tind să fie decarbonatate.

Această succesiune de roci a produs în mod natural, prin efectul eroziunii naturale și al intervenției umane, terenuri mai mult sau mai puțin calcaroase, argiloase, mixte, și, unde au intervenit scurgerile de apă și eroziunea chimică, terenuri reziduale cu diverse compoziții.

Câmpia, de origine aluvială, este formată din terenuri cu texturi care variază de la lutoasă la argiloasă, trecând printr-o întreagă gamă de compoziții intermediare, iar locuitorii din Romagna au știut dintotdeauna să valorifice aceste terenuri prin alegerea celor mai potrivite culturi.

Așadar, arealul IGP cuprinde terenuri destul de diferite între ele, dar destul de uniforme în cadrul unor fâșii, mai mult sau mai puțin late, paralele cu crestele Munților Apenini, prezente în mod destul de similar în diversele provincii incluse: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena și Rimini (mai puține soluri marnoase-nisipoase).

Din punct de vedere climatic, valorile indicelui Winkler cresc dinspre Apenini spre câmpie, scăzând apoi spre litoral datorită efectului atenuant al mării.

Nivelurile temperaturilor și ale precipitațiilor variază, într-o oarecare măsură, în funcție de altitudine. Se trece de la o climă temperată subcontinentală în partea colinară (cea mai importantă pentru viticultură) la o climă temperată răcoroasă în partea colinară înaltă, cu temperaturi medii anuale care coboară de la 12-14 °C la 8-10 °C și chiar mai jos în zonele înalte ale Apeninilor. În zona de câmpie, clima dobândește un caracter mai continental, cu valori medii anuale ale temperaturilor de aproximativ 14-16 °C, cu ventilație suficientă și cu un indice Winkler care urcă până la 2 400 de grade-zile, față de aproximativ 1 800-2 200 grade-zile în fâșiile aflate la altitudini diferite și prezentând diferite expuneri ale pantelor dealurilor. Aceste condiții garantează că strugurii din diferitele soiuri cultivate în Romagna ajung la un grad de maturare optim.

Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. În perioada verii, condițiile de stres hidric sunt atenuate de umiditatea relativă ridicată a aerului, de disponibilitatea apei de suprafață, de profunzimea terenurilor, precum și de faptul că zona colinară primește ploi mai consistente și mai bine distribuite.

Datorită acestor factori pedoclimatici, întregul areal geografic al IGP „Rubicone” este deosebit de propice pentru viticultură.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Fluviul Pad, o importantă cale navigabilă, și apropierea față de mare au permis sosirea în Romagna a unor civilizații diferite și, odată cu ele, a unor soiuri și tehnici de cultivare diferite. Fără nicio îndoială, domesticirea locală a viței-de-vie sălbatice a fost o realizare importantă, dovedită chiar și acum de prezența viței-de-vie dioice în pădurile de pini de pe coastă, dar introgresiunea genetică a unor soiuri din Orientul Mijlociu în materialul autohton a fost fundamentală pentru obținerea unor soiuri de struguri de bună calitate, adaptate și la condiții reci și umede ca cele ale câmpiei din Romagna.

Aceste condiții de mediu au determinat conducerea viței-de-vie pe arbori înalți, pentru a se evita straturile reci și joase primăvara (înghețuri târzii) și umiditatea, care favorizează dezvoltarea bolilor criptogamice. În zonele deluroase, însă, soiurile introduse au găsit condiții mai asemănătoare celor din zonele de origine, iar vița-de-vie a putut fi cultivată potrivit metodelor tipic grecești, cu conducere în stil „gobelet”, metodă care încă mai persistă, sporadic, și în prezent.

Clasicii latini menționează vițe-de-vie deosebit de rodnice în zonele dintre Rimini și Faenza, dar acest lucru nu înseamnă că vinurile obținute nu erau de o anumită calitate, dată fiind faima vinurilor numite „Caesenas” și „Faventinum”. După căderea Imperiului Roman, cultivarea viței-de-vie în Romagna a persistat grație continuității politice a Imperiului Roman de Răsărit și datorită contribuției mănăstirilor la dezvoltarea unor tehnici de îmbunătățire a culturilor.

În secolul al XV-lea, pe lângă plantațiile de viță-de-vie, s-a răspândit practica de cultivare mixtă numită „piantata”, care a ajuns la apogeu în secolul al XVIII-lea, odată cu introducerea cultivării în parte, deoarece aceasta a permis dezvoltarea culturilor pe trei niveluri: la primul nivel, cel mai înalt, se găseau pomii înalți, care produceau fructe, frunze și lemn, la nivelul intermediar erau tulpinile de viță-de-vie cu ciorchinii lor de struguri, iar la sol se cultivau mai ales fasole sau alte culturi erbacee care nu aveau nevoie de multă lumină.

Trebuie subliniat faptul că Romagna a trecut printr-o lungă perioadă de declin economic și social, de-a lungul întregii perioade a dominației papale (a fost domeniu papal din 1559 până în 1796 și din 1815 până în 1860). Acest declin a afectat și viticultura, într-atât încât, la sfârșitul secolului al XIX-lea, Comisiile Provinciale ale Comitetului Ampelografic Central au raportat că sectorul viticulturii se afla într-o stare foarte gravă, caracterizată de o multitudine de soiuri și de lipsa tehnologiei.

Cu siguranță, situația nu s-a îmbunătățit după apariția făinării, a manei și a filoxerei din America. După Primul Război Mondial, a început restructurarea plantațiilor de viță-de-vie distruse de filoxeră, iar baza ampelografică a fost redusă în mod semnificativ. Totuși, abia în anii ’60 s-au înregistrat o dezvoltare și o îmbunătățire tehnică și tehnologică mai semnificative ale viticulturii din Romagna. Stratificarea cunoștințelor și experienței în cadrul unei tradiții străvechi a permis regiunii Romagna să ajungă, în anii ’90, la un nivel calitativ bun, cu o gamă de tipuri de vin capabilă să satisfacă cele mai diverse exigențe ale consumatorilor.

B) Informații privind calitățile specifice ale produsului care pot fi atribuite originii geografice a acestuia

Producția de vinuri spumante și petiante este bazată pe o tradiție consolidată, perfecționată prin îmbunătățiri tehnice și tehnologice mai recente. Atenția deosebită acordată în etapele cultivării și recoltării strugurilor, precum și în etapa vinificării permite obținerea unor vinuri de bază proaspete și curate care, grație procesului bine ghidat de fermentare secundară în butelii, permit producerea unor vinuri spumante și petiante deosebit de fine și elegante.

Calitatea vinurilor spumante, a vinurilor petiante și a musturilor parțial fermentate este strâns legată de baza ampelografică a teritoriului, care pune la dispoziție struguri cu caracteristici tehnologice ideale pentru un astfel de scop oenologic. În plus, punerea la punct a metodelor de producție a vinurilor petiante și spumante, prin perfecționarea metodelor mai tradiționale (în butelii) și/sau prin adoptarea unor echipamente de ultimă generație, a contribuit mult la îmbunătățirea calității produsului finit.

Același lucru este valabil și pentru musturile de struguri parțial fermentate, albe, roșii sau roze, obținute prin metoda Charmat (sau Martinotti) pentru a conferi produsului finit prospețime, îmbinată cu o tărie alcoolică moderată.

Caracteristicile calitative ale acestor categorii de produse viticole sunt rezultatul interacțiunii dintre caracteristicile mediului (clima temperată, ventilată, amplitudinea termică bună și solul), calitățile tehnologice ale soiurilor de viță-de-vie și priceperea viticultorilor în ceea ce privește alegerea tehnicilor de cultivare și de vinificare.

Pe scurt, acesta este conceptul de „terroir", datorită căruia un produs este expresia legăturii cauzale cu originea geografică.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Trebuie, de asemenea, menționat faptul că, pe lângă tradiția sa vitivinicolă importantă, regiunea Romagna a fost și locul în care s-a format sectorul producției de fructe în forma sa modernă. Exigențele mai reduse ale viței-de-vie în comparație cu pomii fructiferi au făcut ca vița-de-vie să fie plantată doar pe terenurile mai puțin fertile, deci pe dealuri și în solurile „dure" ale câmpiilor.

Gradientul termic dintre deal și câmpie și umiditatea mai ridicată din zona de câmpie au îndrumat fermierii din zona de câmpie spre soiuri de struguri cu maturare mai târzie și cu toleranță sporită la putrezire, soiurile mai timpurii fiind selectate pentru altitudinile mai mari și pentru pantele orientate mai spre nord ale regiunii viticole din Romagna.

În trecut, din cauza vremii destul de răcoroase din timpul toamnei, practica stafidirii era necesară pentru îmbunătățirea caracteristicilor compoziționale ale vinurilor, iar astfel s-a născut acum tradiționala practică a stafidirii.

În plus, recoltarea destul de târzie, urmată de zilele reci de toamnă, făcea ca vinul să păstreze un anumit reziduu de zaharuri în timpul iernii, iar apoi, îmbuteliat, vinul reîncepea să fermenteze odată cu zilele calde de primăvară, producând un efect petiant natural. Acestei practici destul de comune i se datorează aprecierea locuitorilor din Romagna pentru vinurile demiseci și seci, liniștite, petiante sau spumante.

În funcție de relief, de geo-pedologie și de climă, poate fi găsită cea mai bună interacțiune între factorii de mediu și soiul de struguri, pentru a produce cele mai bune expresii ale diferitelor tipuri de vin prevăzute în caietul de sarcini al IGP „Rubicone" și preluate de tradiția locală.

Categoria de produse viticole

8. Vin petiant

Rezumatul legăturii

A) Informații privind arealul geografic

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul IGP „Rubicone" este, în mare parte, încadrat între mult discutatele granițe ale regiunii Romagna, care, de fapt, nu au fost stabilitate niciodată din punct de vedere administrativ, dar circumscriu un teritoriu destul de uniform atât din punct de vedere geologic și pedologic, cât și în ceea ce privește caracterul localnicilor, modelat de o istorie comună de sacrificii și privațiuni.

Arealul delimitat al IGP „Rubicone" cuprinde trei zone geomorfologic distincte: câmpia aluvială, zona de la poalele dealurilor și dealurile propriu-zise, precum și două moduri diferite de a practica viticultura: metoda greacă și metoda etruscă.

Apeninii din Romagna au o origine geologică comună, ce datează din era terțiară, și sunt formați, în general, din formațiuni calcaroase și argiloase. Cea mai caracteristică formațiune geologică din Romagna, datorită extinderii ei, este cea marnoasă-nisipoasă, o fâșie cu lățime variabilă formată din straturi succesive și alternate de nisipuri turbiditice și marne. În perioada messiniană, când Marea Mediterană a rămas izolată de Oceanul Atlantic, s-au depozitat roci evaporitice (ghips, anhidrit, sare gemă) care, în Romagna, sunt clar vizibile în „Vena del gesso" (vena de cretă).

Au urmat apoi depozitele din pliocen, predominant argiloase, care prezintă adesea morfologia tipică a structurilor numite „calanchi", ce se găsește în văile joase.

Terenurile de la bazele dealurilor, care sunt, în general, plane, aparțin cuaternarului recent și, adesea, sunt terenuri foarte evoluate care tind să fie decarbonatate.

Această succesiune de roci a produs în mod natural, prin efectul eroziunii naturale și al intervenției umane, terenuri mai mult sau mai puțin calcaroase, argiloase, mixte, și, unde au intervenit scurgerile de apă și eroziunea chimică, terenuri reziduale cu diverse compoziții.

Câmpia, de origine aluvială, este formată din terenuri cu texturi care variază de la lutoasă la argiloasă, trecând printr-o întreagă gamă de compoziții intermediare, iar locuitorii din Romagna au știut dintotdeauna să valorifice aceste terenuri prin alegerea celor mai potrivite culturi.

Așadar, arealul IGP cuprinde terenuri destul de diferite între ele, dar destul de uniforme în cadrul unor fâșii, mai mult sau mai puțin late, paralele cu crestele Munților Apenini, prezente în mod destul de similar în diversele provincii incluse: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena și Rimini (mai puține soluri marnoase-nisipoase).

Din punct de vedere climatic, valorile indicelui Winkler cresc dinspre Apenini spre câmpie, scăzând apoi spre litoral datorită efectului atenuant al mării.

Nivelurile temperaturilor și ale precipitațiilor variază, într-o oarecare măsură, în funcție de altitudine. Se trece de la o climă temperată subcontinentală în partea colinară (cea mai importantă pentru viticultură) la o climă temperată răcoroasă în partea colinară înaltă, cu temperaturi medii anuale care coboară de la 12-14 °C la 8-10 °C și chiar mai jos în zonele înalte ale Apeninilor. În zona de câmpie, clima dobândește un caracter mai continental, cu valori medii anuale ale temperaturilor de aproximativ 14-16 °C, cu ventilație suficientă și cu un indice Winkler care urcă până la 2 400 de grade-zile, față de aproximativ 1 800-2 200 grade-zile în fâșiile aflate la altitudini diferite și prezentând diferite expuneri ale pantelor dealurilor. Aceste condiții garantează că strugurii din diferitele soiuri cultivate în Romagna ajung la un grad de maturare optim.

Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. În perioada verii, condițiile de stres hidric sunt atenuate de umiditatea relativă ridicată a aerului, de disponibilitatea apei de suprafață, de profunzimea terenurilor, precum și de faptul că zona colinară primește ploi mai consistente și mai bine distribuite.

Datorită acestor factori pedoclimatici, întregul areal geografic al IGP „Rubicone” este deosebit de propice pentru viticultură.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Fluviul Pad, o importantă cale navigabilă, și apropierea față de mare au permis sosirea în Romagna a unor civilizații diferite și, odată cu ele, a unor soiuri și tehnici de cultivare diferite. Fără nicio îndoială, domesticirea locală a viței-de-vie sălbatice a fost o realizare importantă, dovedită chiar și acum de prezența viței-de-vie dioice în pădurile de pini de pe coastă, dar introgresiunea genetică a unor soiuri din Orientul Mijlociu în materialul autohton a fost fundamentală pentru obținerea unor soiuri de struguri de bună calitate, adaptate și la condiții reci și umede ca cele ale câmpiei din Romagna.

Aceste condiții de mediu au determinat conducerea viței-de-vie pe arbori înalți, pentru a se evita straturile reci și joase primăvara (înghețuri târzii) și umiditatea, care favorizează dezvoltarea bolilor criptogamice. În zonele deluroase, însă, soiurile introduse au găsit condiții mai asemănătoare celor din zonele de origine, iar vița-de-vie a putut fi cultivată potrivit metodelor tipic grecești, cu conducere în stil „gobelet”, metodă care încă mai persistă, sporadic, și în prezent.

Clasicii latini menționează vițe-de-vie deosebit de rodnice în zonele dintre Rimini și Faenza, dar acest lucru nu înseamnă că vinurile obținute nu erau de o anumită calitate, dată fiind faima vinurilor numite „Caesenas” și „Faventinum”. După căderea Imperiului Roman, cultivarea viței-de-vie în Romagna a persistat grație continuității politice a Imperiului Roman de Răsărit și datorită contribuției mănăstirilor la dezvoltarea unor tehnici de îmbunătățire a culturilor.

În secolul al XV-lea, pe lângă plantațiile de viță-de-vie, s-a răspândit practica de cultivare mixtă numită „piantata”, care a ajuns la apogeu în secolul al XVIII-lea, odată cu introducerea cultivării în parte, deoarece aceasta a permis dezvoltarea culturilor pe trei niveluri: la primul nivel, cel mai înalt, se găseau pomii înalți, care produceau fructe, frunze și lemn, la nivelul intermediar erau tulpinile de viță-de-vie cu ciorchinii lor de struguri, iar la sol se cultivau mai ales fasole sau alte culturi erbacee care nu aveau nevoie de multă lumină.

Trebuie subliniat faptul că Romagna a trecut printr-o lungă perioadă de declin economic și social, de-a lungul întregii perioade a dominației papale (a fost domeniu papal din 1559 până în 1796 și din 1815 până în 1860). Acest declin a afectat și viticultura, într-atât încât, la sfârșitul secolului al XIX-lea, Comisiile Provinciale ale Comitetului Ampelografic Central au raportat că sectorul viticulturii se afla într-o stare foarte gravă, caracterizată de o multitudine de soiuri și de lipsa tehnologiei.

Cu siguranță, situația nu s-a îmbunătățit după apariția făinării, a manei și a filoxerei din America. După Primul Război Mondial, a început restructurarea plantațiilor de viță-de-vie distruse de filoxeră, iar baza ampelografică a fost redusă în mod semnificativ. Totuși, abia în anii '60 s-au înregistrat o dezvoltare și o îmbunătățire tehnică și tehnologică mai semnificative ale viticulturii din Romagna. Stratificarea cunoștințelor și experienței în cadrul unei tradiții străvechi a permis regiunii Romagna să ajungă, în anii '90, la un nivel calitativ bun, cu o gamă de tipuri de vin capabilă să satisfacă cele mai diverse exigențe ale consumatorilor.

B) Informații privind calitățile specifice ale produsului care pot fi atribuite originii geografice a acestuia

Producția de vinuri spumante și petiante este bazată pe o tradiție consolidată, perfecționată prin îmbunătățiri tehnice și tehnologice mai recente. Atenția deosebită acordată în etapele cultivării și recoltării strugurilor, precum și în etapa vinificării permite obținerea unor vinuri de bază proaspete și curate care, grație procesului bine ghidat de fermentare secundară în butelii, permit producerea unor vinuri spumante și petiante deosebit de fine și elegante.

Calitatea vinurilor spumante, a vinurilor petiante și a musturilor parțial fermentate este strâns legată de baza ampelografică a teritoriului, care pune la dispoziție struguri cu caracteristici tehnologice ideale pentru un astfel de scop oenologic. În plus, punerea la punct a metodelor de producție a vinurilor petiante și spumante, prin perfecționarea metodelor mai tradiționale (în butelii) și/sau prin adoptarea unor echipamente de ultimă generație, a contribuit mult la îmbunătățirea calității produsului finit.

Același lucru este valabil și pentru musturile de struguri parțial fermentate, albe, roșii sau roze, obținute prin metoda Charmat (sau Martinotti) pentru a conferi produsului finit prospețime, îmbinată cu o tărie alcoolică moderată.

Caracteristicile calitative ale acestor categorii de produse viticole sunt rezultatul interacțiunii dintre caracteristicile mediului (clima temperată, ventilată, amplitudinea termică bună și solul), calitățile tehnologice ale soiurilor de viță-de-vie și priceperea viticultorilor în ceea ce privește alegerea tehnicilor de cultivare și de vinificare.

Pe scurt, acesta este conceptul de „terroir", datorită căruia un produs este expresia legăturii cauzale cu originea geografică.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Trebuie, de asemenea, menționat faptul că, pe lângă tradiția sa vitivinicolă importantă, regiunea Romagna a fost și locul în care s-a format sectorul producției de fructe în forma sa modernă. Exigențele mai reduse ale viței-de-vie în comparație cu pomii fructiferi au făcut ca vița-de-vie să fie plantată doar pe terenurile mai puțin fertile, deci pe dealuri și în solurile „dure" ale câmpiilor.

Gradientul termic dintre deal și câmpie și umiditatea mai ridicată din zona de câmpie au îndrumat fermierii din zona de câmpie spre soiuri de struguri cu maturare mai târzie și cu toleranță sporită la putrezire, soiurile mai timpurii fiind selectate pentru altitudinile mai mari și pentru pantele orientate mai spre nord ale regiunii viticole din Romagna.

În trecut, din cauza vremii destul de răcoroase din timpul toamnei, practica stafidirii era necesară pentru îmbunătățirea caracteristicilor compoziționale ale vinurilor, iar astfel s-a născut acum tradiționala practică a stafidirii.

În plus, recoltarea destul de târzie, urmată de zilele reci de toamnă, făcea ca vinul să păstreze un anumit reziduu de zaharuri în timpul iernii, iar apoi, îmbuteliat, vinul reîncepea să fermenteze odată cu zilele calde de primăvară, producând un efect petiant natural. Acestei practici destul de comune i se datorează aprecierea locuitorilor din Romagna pentru vinurile demiseci și seci, liniștite, petiante sau spumante.

În funcție de relief, de geo-pedologie și de climă, poate fi găsită cea mai bună interacțiune între factorii de mediu și soiul de struguri, pentru a produce cele mai bune expresii ale diferitelor tipuri de vin prevăzute în caietul de sarcini al IGP „Rubicone" și preluate de tradiția locală.

Categoria de produse viticole

11. Must de struguri parțial fermentat

Rezumatul legăturii

A) Informații privind arealul geografic

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul IGP „Rubicone” este, în mare parte, încadrat între mult discutatele granițe ale regiunii Romagna, care, de fapt, nu au fost stabilitate niciodată din punct de vedere administrativ, dar circumscriu un teritoriu destul de uniform atât din punct de vedere geologic și pedologic, cât și în ceea ce privește caracterul localnicilor, modelat de o istorie comună de sacrificii și privațiuni.

Arealul delimitat al IGP „Rubicone” cuprinde trei zone geomorfologic distincte: câmpia aluvială, zona de la poalele dealurilor și dealurile propriu-zise, precum și două moduri diferite de a practica viticultura: metoda greacă și metoda etruscă.

Apeninii din Romagna au o origine geologică comună, ce datează din era terțiară, și sunt formați, în general, din formațiuni calcaroase și argiloase. Cea mai caracteristică formațiune geologică din Romagna, datorită extinderii ei, este cea marnoasă-nisipoasă, o fâșie cu lățime variabilă formată din straturi succesive și alternate de nisipuri turbiditice și marne. În perioada messiniană, când Marea Mediterană a rămas izolată de Oceanul Atlantic, s-au depozitat roci evaporitice (ghips, anhidrit, sare gemă) care, în Romagna, sunt clar vizibile în „Vena del gesso” (vena de cretă).

Au urmat apoi depozitele din pliocen, predominant argiloase, care prezintă adesea morfologia tipică a structurilor numite „calanchi”, ce se găsește în văile joase.

Terenurile de la bazele dealurilor, care sunt, în general, plane, aparțin cuaternarului recent și, adesea, sunt terenuri foarte evoluate care tind să fie decarbonatate.

Această succesiune de roci a produs în mod natural, prin efectul eroziunii naturale și al intervenției umane, terenuri mai mult sau mai puțin calcaroase, argiloase, mixte, și, unde au intervenit scurgerile de apă și eroziunea chimică, terenuri reziduale cu diverse compoziții.

Câmpia, de origine aluvială, este formată din terenuri cu texturi care variază de la lutoasă la argiloasă, trecând printr-o întreagă gamă de compoziții intermediare, iar locuitorii din Romagna au știut dintotdeauna să valorifice aceste terenuri prin alegerea celor mai potrivite culturi.

Așadar, arealul IGP cuprinde terenuri destul de diferite între ele, dar destul de uniforme în cadrul unor fâșii, mai mult sau mai puțin late, paralele cu crestele Munților Apenini, prezente în mod destul de similar în diversele provincii incluse: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena și Rimini (mai puține soluri marnoase-nisipoase).

Din punct de vedere climatic, valorile indicelui Winkler cresc dinspre Apenini spre câmpie, scăzând apoi spre litoral datorită efectului atenuant al mării.

Nivelurile temperaturilor și ale precipitațiilor variază, într-o oarecare măsură, în funcție de altitudine. Se trece de la o climă temperată subcontinentală în partea colinară (cea mai importantă pentru viticultură) la o climă temperată răcoroasă în partea colinară înaltă, cu temperaturi medii anuale care coboară de la 12-14 °C la 8-10 °C și chiar mai jos în zonele înalte ale Apeninilor. În zona de câmpie, clima dobândește un caracter mai continental, cu valori medii anuale ale temperaturilor de aproximativ 14-16 °C, cu ventilație suficientă și cu un indice Winkler care urcă până la 2 400 de grade-zile, față de aproximativ 1 800-2 200 grade-zile în fâșiile aflate la altitudini diferite și prezentând diferite expuneri ale pantelor dealurilor. Aceste condiții garantează că strugurii din diferitele soiuri cultivate în Romagna ajung la un grad de maturare optim.

Precipitațiile anuale variază între 600 și 800 mm, fiind concentrate mai ales toamna și, într-o măsură mai mică, primăvara. În perioada verii, condițiile de stres hidric sunt atenuate de umiditatea relativă ridicată a aerului, de disponibilitatea apei de suprafață, de profunzimea terenurilor, precum și de faptul că zona colinară primește ploi mai consistente și mai bine distribuite.

Datorită acestor factori pedoclimatici, întregul areal geografic al IGP „Rubicone” este deosebit de propice pentru viticultură.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Fluviul Pad, o importantă cale navigabilă, și apropierea față de mare au permis sosirea în Romagna a unor civilizații diferite și, odată cu ele, a unor soiuri și tehnici de cultivare diferite. Fără nicio îndoială, domesticirea locală a viței-de-vie sălbatice a fost o realizare importantă, dovedită chiar și acum de prezența viței-de-vie dioice în pădurile de pini de pe coastă, dar introgresiunea genetică a unor soiuri din Orientul Mijlociu în materialul autohton a fost fundamentală pentru obținerea unor soiuri de struguri de bună calitate, adaptate și la condiții reci și umede ca cele ale câmpiei din Romagna.

Aceste condiții de mediu au determinat conducerea viței-de-vie pe arbori înalți, pentru a se evita straturile reci și joase primăvara (înghețuri târzii) și umiditatea, care favorizează dezvoltarea bolilor criptogamice. În zonele deluroase, însă, soiurile introduse au găsit condiții mai asemănătoare celor din zonele de origine, iar vița-de-vie a putut fi cultivată potrivit metodelor tipic grecești, cu conducere în stil „gobelet", metodă care încă mai persistă, sporadic, și în prezent.

Clasicii latini menționează vițe-de-vie deosebit de rodnice în zonele dintre Rimini și Faenza, dar acest lucru nu înseamnă că vinurile obținute nu erau de o anumită calitate, dată fiind faima vinurilor numite „Caesenas" și „Faventinum". După căderea Imperiului Roman, cultivarea viței-de-vie în Romagna a persistat grație continuității politice a Imperiului Roman de Răsărit și datorită contribuției mănăstirilor la dezvoltarea unor tehnici de îmbunătățire a culturilor.

În secolul al XV-lea, pe lângă plantațiile de viță-de-vie, s-a răspândit practica de cultivare mixtă numită „piantata", care a ajuns la apogeu în secolul al XVIII-lea, odată cu introducerea cultivării în parte, deoarece aceasta a permis dezvoltarea culturilor pe trei niveluri: la primul nivel, cel mai înalt, se găseau pomii înalți, care produceau fructe, frunze și lemn, la nivelul intermediar erau tulpinile de viță-de-vie cu ciorchinii lor de struguri, iar la sol se cultivau mai ales fasole sau alte culturi erbacee care nu aveau nevoie de multă lumină.

Trebuie subliniat faptul că Romagna a trecut printr-o lungă perioadă de declin economic și social, de-a lungul întregii perioade a dominației papale (a fost domeniu papal din 1559 până în 1796 și din 1815 până în 1860). Acest declin a afectat și viticultura, într-atât încât, la sfârșitul secolului al XIX-lea, Comisiile Provinciale ale Comitetului Ampelografic Central au raportat că sectorul viticulturii se afla într-o stare foarte gravă, caracterizată de o multitudine de soiuri și de lipsa tehnologiei.

Cu siguranță, situația nu s-a îmbunătățit după apariția făinării, a manei și a filoxerei din America. După Primul Război Mondial, a început restructurarea plantațiilor de viță-de-vie distruse de filoxeră, iar baza ampelografică a fost redusă în mod semnificativ. Totuși, abia în anii '60 s-au înregistrat o dezvoltare și o îmbunătățire tehnică și tehnologică mai semnificative ale viticulturii din Romagna. Stratificarea cunoștințelor și experienței în cadrul unei tradiții străvechi a permis regiunii Romagna să ajungă, în anii '90, la un nivel calitativ bun, cu o gamă de tipuri de vin capabilă să satisfacă cele mai diverse exigențe ale consumatorilor.

B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic

Mustul de struguri parțial fermentat se obține prin fermentarea parțială a mustului de struguri: rezultă un produs deosebit prin caracteristicile sale: prospețime și note fructate intense, precum și tărie alcoolică redusă (tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de peste 1 % vol. și mai mică de 3/5 din tăria alcoolică totală în volume). În prezent, produsul se obține oprind fermentarea prin filtrare sau centrifugare și, eventual, cu ajutorul altor tratamente și practici permise.

Acest produs era prezent, în mod tradițional, în sectorul vitivinicol al regiunii Romagna. Strugurii erau zdrobiți direct pe câmp și apoi transferați spre crame în butoaie (*castellata*), condiții în care era inevitabilă începerea fermentației, inclusiv pentru că sulfitarea imediată era rară, iar transportul nu era atât de rapid. Așadar, tradiția mustului parțial fermentat este, de fapt, foarte veche în Romagna și a fost, poate, una dintre primele modalități de comercializare pe scară largă în afara regiunii, în special pentru soiul Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci scria: „Industria bazată pe filtrarea musturilor era, de fapt, cunoscută, în zona din jurul orașului Napoli, din primii ani ai secolului al XIX-lea,

datorită preparării așa-numitelor «lambiccati» (vinuri distilate). Din cauza crizei provocate de făinare, producția provenea mai ales din Puglia, regiune devenită, între timp, sediu al unei importante industrii de băuturi filtrate dulci. În 1875, în nord, Carlo Gancia a început să facă un vin spumant italian foarte apreciat, aplicând metoda Champagne vinului Moscato di Canelli. Apoi, această industrie s-a afirmat și în alte părți ale Italiei și, deoarece producția din Puglia a devenit insuficientă, Romagna a primit, și ea, solicitări, în special pentru producțiile de Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola etc." („Vite e vino in Romagna", 2007).

Importanța băuturilor filtrate dulci din Romagna este subliniată și de primul ghid gastronomic italian, publicat de Touring Club Italiano în 1931: „În zona Lugo există chiar și vinuri albe filtrate, dulci, cunoscute sub numele de «filtrati bianchi di Romagna», care sunt comercializate pe scară largă." (Touring Club Italiano, 1931).

Ca orice tradiție, și cea a musturilor parțial fermentate a luat naștere din obiceiuri care s-au răspândit pentru că au creat condițiile ideale pentru un rezultat de succes: în acest caz, contextul ambiental și o bază ampelografică deosebit de propice pentru a conferi produsului finit o prospețime caracteristică și o tărie alcoolică moderată.

În ultimii ani, producția și comercializarea musturilor parțial fermentate albe, roșii și roze obținute prin metoda Charmat (Martinotti) au început să fie puse în valoare. Mustul parțial fermentat este păstrat în crame tot anul și este folosit la îndulcirea vinurilor liniștite, petiante și spumante. Așadar, este un produs care oferă multe posibilități de utilizare și care este comercializat atât ca produs de sine stătător, cât și pentru corectarea altor produse, pentru a le îmbunătăți semnificativ calitatea. Îmbinarea factorilor naturali cu experiența operatorilor și cu tehnicile moderne de cultivare și vinificare permite producerea unor vinuri de calitate ale căror caracteristici sunt legate atât de arealul de producție, cât și de soiurile de struguri din care sunt obținute vinurile respective.

Așadar, și în acest caz, legătura cauzală se bazează pe calitatea specifică a produsului care poate fi atribuită teritoriului (înțeles ca „terroir"), adică originii geografice, cu contextul său ambiental, de cultivare și cultural.

C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)

Trebuie, de asemenea, menționat faptul că, pe lângă tradiția sa vitivinicolă importantă, regiunea Romagna a fost și locul în care s-a format sectorul producției de fructe în forma sa modernă. Exigențele mai reduse ale viței-de-vie în comparație cu pomii fructiferi au făcut ca vița-de-vie să fie plantată doar pe terenurile mai puțin fertile, deci pe dealuri și în solurile „dure" ale câmpiilor.

Gradientul termic dintre deal și câmpie și umiditatea mai ridicată din zona de câmpie au îndrumat fermierii din zona de câmpie spre soiuri de struguri cu maturare mai târzie și cu toleranță sporită la putrezire, soiurile mai timpurii fiind selectate pentru altitudinile mai mari și pentru pantele orientate mai spre nord ale regiunii viticole din Romagna.

În trecut, din cauza vremii destul de răcoroase din timpul toamnei, practica stafidirii era necesară pentru îmbunătățirea caracteristicilor compoziționale ale vinurilor, iar astfel s-a născut acum tradiționala practică a stafidirii.

În plus, recoltarea destul de târzie, urmată de zilele reci de toamnă, făcea ca vinul să păstreze un anumit reziduu de zaharuri în timpul iernii, iar apoi, îmbuteliat, vinul reîncepea să fermenteze odată cu zilele calde de primăvară, producând un efect petiant natural. Acestei practici destul de comune i se datorează aprecierea locuitorilor din Romagna pentru vinurile demiseci și seci, liniștite, petiante sau spumante.

În funcție de relief, de geo-pedologie și de climă, poate fi găsită cea mai bună interacțiune între factorii de mediu și soiul de struguri, pentru a produce cele mai bune expresii ale diferitelor tipuri de vin prevăzute în caietul de sarcini al IGP „Rubicone" și preluate de tradiția locală.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Indicații opționale în etichetare

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

În cazul tipului „Passito”, pe etichetă poate figura termenul „appassimento” (stafidire), cu caractere de dimensiuni cel mult egale cu cele utilizate pentru denumirea „Rubicone”, în conformitate cu legislația UE în vigoare.

Titlul cerinței / derogării

Derogări referitoare la vinificare și la fermentarea secundară în butelii

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Excepție de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

În conformitate cu legislația UE în vigoare, în cazul categoriilor „Vin” și „Must de struguri parțial fermentat”, operațiunile de vinificare pot să se desfășoare nu doar în arealul de producție delimitat al strugurilor, ci pe întregul teritoriu al regiunii Emilia-Romagna; în cazul categoriilor „Vin petiant” și „Vin spumant”, operațiunile de elaborare (fermentare secundară în butelii) pot să se desfășoare și în regiunile limitrofe regiunii Emilia-Romagna (Veneto, Lombardia, Piemonte, Marche și Toscana), unde există instalații adecvate pentru realizarea fermentării secundare în butelii.

Titlul cerinței / derogării

Dispoziții referitoare la ambalare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței / derogării

Vinurile și musturile de struguri parțial fermentate cu indicația geografică protejată „Rubicone” pot fi comercializate în ambalaje din materiale adecvate pentru a intra în contact cu alimentele, în conformitate cu legislația în vigoare. Atunci când vinurile și musturile în cauză sunt ambalate în sticle, acestea pot prezenta orice fel de închidere, inclusiv cu dop de tip „ciupercă” ancorat de o agrafă, utilizat în mod tradițional în arealul de producție.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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