C/2026/257

26.1.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/257)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Rubicone“

Referenčna številka EU: PGI-IT-A0525-AM05 – 1. december 2025

1. **Ime proizvoda**

„Rubicone“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo, oddelek za prehransko suverenost in konjeniški šport

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjuje se, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi.

Ta sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne:

— vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo,

— more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta,

— vključuje nobenih dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Vključitev dveh novih sort vinske trte, iz katerih se lahko pridelujejo vina z ZGO „Rubicone“ z navedbo rdeče sorte vinske trte

Opis

Vključeni sta bili dve novi sorti vinske trte, iz katerih se lahko pridelujejo vina z ZGO „Rubicone“ z navedbo sorte vinske trte. To sta merlese N. in merlot khorus N.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na oddelek Sorte vinske trte v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Določitev hektarskega donosa grozdja za novi sorti

Opis

Za novi sorti merlese N. in merlot khorus N. je bil določen hektarski donos grozdja (22 ton na hektar).

Ta sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na oddelek Največji donosi v enotnem dokumentu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba polnjenja vin z ZGO „Rubicone“

Opis

Pri polnjenju v steklenice je bila črtana beseda „steklen“, da bi se lahko poleg stekla uporabljali še drugi embalažni materiali, iz katerih so izdelane steklenice. Med njimi so materiali, ki se trenutno štejejo za bolj trajnostne od stekla, saj se lahko reciklirajo z veliko manjšimi stroški energije, imajo bistveno manjši vpliv na emisije CO_2, povezane s proizvodnjo, z njimi se lažje ravna in se lažje prevažajo, poleg tega se reciklirajo pri veliko nižjih temperaturah.

Ta sprememba se nanaša na člen 8 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev podatkov o nadzornem organu

Opis

Po spremembah Uredbe (EU) št. 1308/2013, ki so začele veljati z Uredbo (EU) 2024/1143, v specifikaciji proizvoda ni več treba navesti imena in naslova organov ali teles, ki preverjajo skladnost z določbami iz specifikacije proizvoda, in opisa njihovih posebnih nalog.

Poleg tega morajo države članice v skladu s členom 40(1) Uredbe (EU) 2024/1143 zdaj objaviti imena in naslove pristojnih organov, pooblaščenih teles in fizičnih oseb iz člena 39(3) navedene uredbe za vsak proizvod z geografsko označbo ter te informacije posodabljati.

Zato je bil člen s podatki o nadzornem organu spremenjen, informacije v njem pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Redakcijske spremembe specifikacije proizvoda, ki ne vplivajo na vsebino besedila

Opis

V členih specifikacije proizvoda so bile vnesene redakcijske spremembe, ki ne vplivajo na vsebino besedila. Te obsegajo posodobitve ali črtanje pravnih sklicev.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Rubicone“

Referenčna številka EU: PGI-IT-A0525-AM05 – 1. december 2025

1. **Ime**

„Rubicone“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino
11. Delno prevreti grozdni mošt

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: prijetno intenziven, s prevladujočimi cvetličnimi in/ali sadnimi notami, ki se razlikujejo po uporabljeni sorti vinske trte in rastišču.

Okus

Okus: suh do sladek, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino „Rubicone“ z izrazom „vivace“ (živahno)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena.

Vonj

Vonj: prijetno intenziven, s cvetličnimi in sadnimi notami, katerih sestava je odvisna od uporabljenih sort vinske trte.

Okus

Okus: suh do sladek, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo biser vino „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena.

Vonj

Vonj: prijetno intenziven, s pretežno svežimi cvetličnimi in sadnimi notami, katerih sestava je odvisna od uporabljenih sort vinske trte.

Okus

Okus: suh do sladek, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 13,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo peneče vino „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena.

Vonj

Vonj: sveže cvetlične in sadne note, ki se lahko povežejo z različno intenzivnim vonjem krušne skorje, kar je odvisno od trajanja donegovanja na drožeh.

Okus

Okus: popolnoma suh do sladek, svež, teži k mineralnemu.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: note različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične (večinoma vijolice) in/ali začimbne note.

Okus

Okus: suh do sladek, mehak in z ustreznimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Rubicone“ z izrazom „passito“ (s sušenjem grozdja)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: note različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične in/ali začimbne note.

Okus

Okus: suh do sladek, značilen, uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Rubicone“ z izrazom „vivace“ (živahno)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami, katerih sestava je odvisna od uporabljenih sort vinske trte in rastišča.

Okus

Okus: suh do sladek, mehak in z ustreznimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče biser vino „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: vinski, s svežimi sadnimi in cvetličnimi notami.

Okus

Okus: suh do sladek, mineralen, prijetno svež.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino „Rubicone“ z izrazom „novello“ (mlado vino)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: sijoča rubinasto rdeča.

Vonj

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami.

Okus

Okus: mehak in z ustreznimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj

Vonj: prevladujoče sadne note.

Okus

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé „Rubicone“ z izrazom „vivace“ (živahno)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj

Vonj: prevladujoče sadne note.

Okus

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Biser vino rosé „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj

Vonj: rahle cvetlične note, ki jih spremljajo bolj poudarjene sadne note.

Okus

Okus: suh do sladek, ravno prav mehak in svež, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneče vino rosé „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj

Vonj: cvetlične in sadne note, ki jih spremljajo pridihi kvasa, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh.

Okus

Okus: popolnoma suh do sladek, svež in mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino „Rubicone“ z navedbo bele sorte vinske trte (vključno z biser vinom, penečim vinom in vinom z izrazom „vivace“ (živahno))

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: prijetno intenziven z različnimi cvetličnimi in/ali sadnimi notami, katerih sestava in intenzivnost sta odvisni od sorte vinske trte in rastišče. Peneče vino ima lahko tudi pridihe kvasa, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh; vina z navedbo sort vinske trte famoso, moscato ali malvasia imajo lahko bolj ali manj izrazite note muškata in vrtnic.

Okus

Okus: suh oziroma polsuh do sladek, bolj ali manj svež, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino „Rubicone“ z navedbo rdeče sorte vinske trte (vključno z biser vinom in vinom z izrazom „vivace“ (živahno))

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: note različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične in/ali začimbne note.

Okus

Okus: suh do sladek, bolj ali manj mehak in svež, odvisno od vrste vina, mineralen in polnega telesa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino rosé „Rubicone“ z navedbo sorte vinske trte v skladu s členom 2(4), vključno z vinom z izrazom „vivace“ (živahno) in biser vinom

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj

Vonj: cvetlične in sadne note, ki jih spremljajo pridihi kvasa, odvisno od trajanja donegovanja na drožeh.

Okus

Okus: popolnoma suh do sladek, svež in mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 12,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino „Rubicone“ z izrazom „passito“ (s sušenjem grozdja) in navedbo ene ali dveh rdečih sort vinske trte v skladu s členom 2(4)

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: note različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične in/ali začimbne note.

Okus

Okus: suh do sladek, značilen, uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino „Rubicone“ z izrazom „novello“ (mlado vino) z navedbo rdeče sorte vinske trte

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: sijoča rubinasto rdeča različne intenzivnosti in z rdečimi do vijoličastimi odsevi, kar je odvisno od sorte vinske trte.

Vonj

Vonj: vinski z izrazito sadnimi notami.

Okus

Okus: mehak in z ustreznimi kislinami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeči delno prevreti grozdni mošt „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: precej temno vijoličasto rdeča.

Vonj

Vonj: saden in zelo intenziven.

Okus

Okus: sladek, skladen in uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	1
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež dejanskega alkohola mora znašati več kot 1 vol. % in manj kot 3/5 volumenskega deleža skupnega alkohola.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Beli delno prevreti grozdni mošt „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena do zlato rumena različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: saden in cvetličen.

Okus

Okus: sladek, skladen in uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	1
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež dejanskega alkohola mora znašati več kot 1 vol. % in manj kot 3/5 volumenskega deleža skupnega alkohola.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Delno prevreti grozdni mošt rosé „Rubicone“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rožnata različne intenzivnosti in različnih odtenkov.

Vonj

Vonj: saden in cvetličen.

Okus

Okus: sladek, skladen in uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	1
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež dejanskega alkohola mora znašati več kot 1 vol. % in manj kot 3/5 volumenskega deleža skupnega alkohola.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin in ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Obogatitev – sladkanje in postopek pridobitve mehurčkov

Vrsta enološkega postopka

Ustrezne omejitve pri pridelavi vin

Opis

Volumenski delež naravnega alkohola v vinih z zaščiteno geografsko označbo „Rubicone“ se lahko poveča z uporabo postopka obogatitve v mejah in po postopkih, določenih v zakonodaji EU.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino „Rubicone“ (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče vino „Rubicone“ (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	208
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino rosé „Rubicone“ (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	208
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče vino „Rubicone“ z izrazom „passito“

Največji donos:

Največji donos:	130
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ pinot grigio (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	160
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ malbo gentile z izrazom „passito“

Največji donos:

Največji donos:	110
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ uva longanesi z izrazom „passito“

Največji donos:

Največji donos:	115
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ sangiovese z izrazom „passito“

Največji donos:

Največji donos:	125
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ alicante (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	160
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ ancellotta (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	160
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ barbera (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ bombino bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ cabernet franc (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ cabernet sauvignon (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ canina nera (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	208
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ centesimino (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	120
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ chardonnay (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ ciliegiolo (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ famoso (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ fortana (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	208
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ garganega (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ malvasia (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ manzoni bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ marzemino (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	200
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ merlot (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ montù (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ moscato bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ muller thurgau (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ negretto (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ grechetto gentile (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ pinot bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ pinot nero (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ raboso (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom „vivace“, biser vinom in vinom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ refosco dal peduncolo rosso (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ riesling (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ riesling italico (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ sangiovese (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	200
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ sauvignon (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	192
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ syrah (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ trebbiano (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ uva longanesi (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	184
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ verdicchio bianco (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in penečim vinom)

Največji donos:

Največji donos:	232
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ merlese (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Rubicone“ merlot khorus (vključno z delno prevretim grozdnim moštom, vinom z izrazom „vivace“, biser vinom in vinom z izrazom „novello“)

Največji donos:

Največji donos:	176
Enota pri največjem donosu:	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave grozdja za vina in delno prevreti grozdni mošt z zaščiteno geografsko označbo „Rubicone“ zajema celotno upravno območje pokrajin Forlì-Cesena, Ravenna in Rimini ter občin Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano in Ozzano Emilia v pokrajini Bologna.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu

☑ določeni kakovosti

☑ drugih značilnostih

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

(A) Podatki o geografskem območju

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje ZGO „Rubicone“ v grobem poteka po mejah Romanje, o katerih se veliko razpravlja in ki z upravnega vidika dejansko še nikoli niso bile določene, vendar opredeljujejo precej homogeno ozemlje z vidika geografskih in talnih razmer ter značaja ljudi, ki jih je izoblikovala skupna zgodovina odrekanja in pomanjkanja.

Razmejeno območje ZGO „Rubicone“ vključuje tri geomorfološko različna območja, in sicer aluvialno ravnino, območje ob vznožju gričev in griče, ter dva različna načina vinogradništva, ki temeljita na dveh glavnih zgodovinskih modelih, tj. grški in etruščanski metodi.

Apenini v Romanji imajo skupen geološki izvor, ki sega v obdobje terciarja, na splošno pa jih sestavljajo apnenčaste in glinaste formacije. Geološka formacija, ki je zaradi svoje velikosti najznačilnejša za Romanjo, je laporno-peščenjakova formacija, tj. različno širok pas zaporednih izmeničnih plasti turbiditnega in lapornega peščenjaka. V času mesinske krize, ko je bilo Sredozemsko morje ločeno od Atlantskega oceana, so sedimentirale evaporitne kamnine (kreda, anhidrit in kamena sol), ki so v Romanji jasno vidne v deželnem parku Vena del Gesso („kredna žila“).

Sledile so pretežno glinaste usedline iz pliocena, ki imajo pogosto značilno žlebnato obliko, ki jo najdemo v nižjih dolinah.

Na splošno ravni svet ob vznožju gričev izvira iz poznega kvartarja; pogosto je zelo razvit in običajno razogljičen.

Iz tega zaporedja kamnin so se zaradi naravne erozije in človeških posegov naravno oblikovala bolj ali manj apnenčasta, glinasta in mešana tla, na mestih, na katerih je prišlo do izpiranja in kemičnega preperevanja, pa so nastala preperinska tla z raznoliko sestavo.

Ravnino aluvialnega izvora sestavljajo tla z ilovnato do glinasto strukturo in številnimi vmesnimi sestavami, za katere je prebivalcem Romanje vedno uspelo najti najprimernejši pridelek.

Območje ZGO tako vključuje najrazličnejše terene, ki pa so precej enotni znotraj različno širokih pasov, ki potekajo vzporedno z Apenini in so si precej podobni v različnih zadevnih pokrajinah: Bologni, Raveni, Forlì-Ceseni in Riminiju (manj laporno-peščenjakovih tal).

Kar zadeva podnebje, Winklerjev indeks kaže naraščajoče vrednosti od Apeninov proti ravnini, ki nato zaradi blažilnega učinka morja proti obali spet padajo.

Temperatura in količina padavin se razlikujeta glede na nadmorsko višino različnih območij. Podnebje z zmernega oslabljenega celinskega podnebja na gričevnatem območju (glavnem vinogradniškem območju) prehaja v hladno zmerno podnebje v visokih gričih, pri čemer se povprečna letna temperatura zniža z 12–14 °C na 8–10 °C, v visokih Apeninih pa je še nižja. Na ravnini je podnebje bolj celinsko s povprečnimi letnimi temperaturami med približno 14 °C in 16 °C, dovolj vetrovnimi razmerami in Winklerjevim indeksom, ki lahko doseže približno 2 400 stopinjskih dni, v primerjavi z od 1 800 do 2 200 stopinjskimi dnevi na različnih višinskih območjih in gričih. Te razmere omogočajo optimalno zrelost različnih sort vinske trte, ki se gojijo v Romanji.

Na leto pade od 600 mm do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Vodni stres poleti blažijo visoka relativna vlažnost zraka, razpoložljivost površinskih voda, globoka tla ter večja količina in enakomernejša porazdelitev padavin na gričih.

Zaradi teh talnih in podnebnih dejavnikov je celotno geografsko območje ZGO „Rubicone“ še posebno primerno za vinogradništvo.

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Zaradi pomembne plovne poti, kot je reka Pad, in bližine morja so v Romanjo prišle različne civilizacije, z njimi pa tudi različne sorte vinske trte in pridelovalne prakse. Udomačitev divjih vinskih trt je bila na tem območju nedvomno pomemben dosežek, o katerem še danes priča prisotnost dvodomnih vinskih trt v obalnih borovih gozdovih, genska introgresija bližnjevzhodnih sort v avtohtoni material pa je bila ključnega pomena za nastanek kakovostnega grozdja, ki je primerno tudi za mrzle in vlažne razmere, kakršne so na romanjskih ravninah.

Zaradi teh okoljskih razmer so trto gojili na visokodebelnih drevesih, da nanjo ne bi vplivali sloji hladnega zraka pri tleh spomladi (pozna pozeba) in vlaga, ki spodbuja razvoj glivičnih bolezni. Na gričevnatih območjih pa so se uvedene sorte gojile v razmerah, ki so bile bolj podobne razmeram na območjih, s katerih izvirajo, in jih je bilo mogoče gojiti v tipični grški kotlasti obliki, ki se tu in tam uporablja še danes.

Latinski klasiki omenjajo še posebno rodovitne vinske trte na območjih med Riminijem in Faenzo, kar pa ne pomeni, da iz njih proizvedena vina niso bila posebne kakovosti, glede na sloves vin iz mest *Caesenas* in *Faventinum*. Po razpadu Rimskega cesarstva se je vinogradništvo v Romanji ohranilo zaradi politične kontinuitete Vzhodnega rimskega cesarstva in prispevka samostanov k razvoju tehnik za izboljšanje pridelkov.

V 15. stoletju se je ob vinogradih razširila praksa mešane rastlinske pridelave *piantata*, ki je vrhunec dosegla v 18. stoletju z uvedbo spolovinarstva, saj je omogočala pridelavo na treh ravneh: na najvišji ravni so bila visokodebelna drevesa, ki so dajala sadje, liste in les, na srednji ravni so bile rozge in grozdi vinske trte, na tleh pa so večinoma gojili fižol ali druge zelnate pridelke, za katere ni bilo potrebne veliko svetlobe.

Opozoriti je treba, da je Romanja v času papeške vladavine doživljala dolgo obdobje gospodarskega in družbenega nazadovanja (med letoma 1559 in 1796 ter letoma 1815 in 1860 je bila papeška posest). To nazadovanje je vplivalo tudi na vinogradništvo, in sicer toliko, da so pokrajinske komisije osrednjega odbora za sorte vinske trte do konca 19. stoletja poročale, da je vinogradništvo v zelo slabem stanju, saj da je tam zelo veliko sort vinske trte in premalo tehnologije.

Stanje se s prihodom pepelovke, peronospore in trtne uši iz Amerike seveda ni izboljšalo. Po prvi svetovni vojni se je začelo prestrukturiranje vinogradov, ki jih je uničila trtna uš, pri čemer se je število sort vinske trte znatno omejilo. Šele v 60. letih prejšnjega stoletja pa je prišlo do izrazitejšega tehničnega in tehnološkega razvoja ter izboljšanja vinogradništva v Romanji. S kopičenjem znanja in izkušenj na podlagi starodavne tradicije je Romanja v 90. letih prejšnjega stoletja lahko dosegla dobro raven kakovosti z različnimi vrstami vina, ki lahko zadovoljijo najrazličnejše potrebe potrošnikov.

B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja

Bela vina „Rubicone“ so različnih barv, od slamnato rumene do zlato rumene, z odsevi od različnih odtenkov rumene do bledo zelene ali bakrene, kot v primeru vina iz sorte pinot grigio. Zanje je značilen prefinjen vonj z nežnimi cvetličnimi notami akacije in gloga ter sadnimi notami, ki na splošno odražajo glavno sorto vinske trte, ki je uporabljena. Okus je zelo različen, od suhega do sladkega, ter skladen, dobro strukturiran, svež in mineralen.

Vina rosé „Rubicone“ imajo različno intenzivno rožnato barvo, ki je odvisna predvsem od uporabljenega postopka vinifikacije. Okus je svež in skladen ter suh do sladek z uravnoteženimi kislinami. Posebna pozornost se namenja vinu rosé „Rubicone“ sangiovese, ki je povezan z lokalno tradicijo, saj so prakso delnega iztoka samotoka (*salasso*) v preteklosti uporabljali za poživitev rdečega vina sangiovese, odstranjeni mošt pa so uporabili za pridelavo vina rosé. Tehnologija zdaj omogoča, da se ta vrsta vina bolje opredeli z vonji, ki segajo od cvetličnega vonja vijolic do not pravkar dozorelega rdečega jagodičja (npr. jagod, malin, češenj, ribeza).

Rdeča vina „Rubicone“ so rubinaste barve različne intenzivnosti, ki je odvisna od uporabljene sorte vinske trte ter tehnike vinifikacije in maceracije. Navedeni dejavniki vplivajo tudi na vonj, izražen v notah različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične note (večinoma vijolice, pa tudi vrtnice) in/ali začimbne note. Okus je lahko suh do sladek, je prijetno mehek in ima ustrezno vsebnost kislin.

Vonj in okus rdečih vin z izrazom „novello“ (mlado vino) sta povezana s posebno tehniko karbonske maceracije grozdja za pridelavo vina, ki okrepi njegov vinski profil in značilne note sorte vinske trte.

Vina „Rubicone“ z izrazom „passito“ (s sušenjem grozdja) so rubinaste barve različne intenzivnosti. Za njihov vonj so značilne note različno zrelega sadja, ki jih včasih spremljajo cvetlične in/ali začimbne note. Okus je lahko suh do sladek ter je skladen z dobro strukturo in uravnoteženimi kislinami.

Na kakovostne lastnosti teh vin vplivajo talne in podnebne razmere na območju proizvodnje. Zmerno podnebje z dobrim kroženjem zraka, dobro odcedna tla z zadostno razpoložljivostjo vode ter razlike med nočnimi in dnevnimi temperaturami v času zorenja grozdja omogočajo optimalno zorenje grozdov, zaradi česar ima grozdje dobro vsebnost sladkorja in kislin, prav tako so zelo izrazite tudi vse druge kakovostne in organoleptične lastnosti, ki so značilne za posamezne sorte in se izražajo v vinih, pridelanih iz njih.

Pri proizvodnji vina z izrazom „passito“ je pomembna izbira metode sušenja; sušenje lahko poteka na trti ali v sušilnicah (v prostorih, ki se tradicionalno uporabljajo za ta postopek). Obdobja sušenja so različno dolga, odvisno od lastnosti, ki jih želi vinar s to tehniko izraziti v končnem proizvodu.

K sušenju prispevajo tudi izrazite temperaturne razlike med dnevom in nočjo, zlasti v poznem poletnem/jesenskem obdobju, in vetrovne razmere na območju proizvodnje. Grozdi z rahlo strukturo, tj. z veliko prostora med jagodami, so zlasti primerni za sušenje in se ob trgatvi izberejo v vinogradu. Grozdje za sušenje se pripravi pred trgatvijo grozdja, namenjenega za druge vrste vina, da se doseže višja vsebnost kislin, ki lahko izravna vsebnost sladkorja v tako pridobljenem vinu.

C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)

Poleg tega, da ima Romanja pomembno vinogradniško tradicijo, je treba upoštevati tudi, da je zibelka sodobnega sadjarstva, zaradi manjših potreb vinske trte v primerjavi s sadnim drevjem pa se vinska trta goji le na manj rodovitnih tleh, in sicer na pobočjih in na „trdih“ tleh na ravnini.

Nižinski kmetje so zaradi toplotnega gradienta med griči in ravninami ter večje vlažnosti na slednjih izbrali pozne sorte vinske trte, ki bolje prenašajo gnilobo, pri čemer se zgodnje sorte še naprej gojijo na večjih nadmorskih višinah in bolj proti severu obrnjenih pobočjih vinogradniškega območja v Romanji.

Zaradi jesenskega podnebja, ki je pogosto precej hladno, je bilo treba v preteklosti grozdje posušiti, da bi se izboljšala sestava vin, zato se je uveljavila tehnika sušenja.

Poleg tega je zaradi precej pozne trgatve, ki so ji sledile hladne jeseni, vino pozimi zadržalo nekaj ostanka sladkorja, ob stekleničenju pa je v zgodnji spomladanski toploti začelo ponovno vreti, tako da je nastal naravni biser učinek. Zaradi te uveljavljene prakse so prebivalci Romanje cenili sladka in suha vina, ne glede na to, ali je šlo za mirna, biser ali peneča vina.

Glede na značilnosti zemeljskega površja ter geološke, talne in podnebne razmere je mogoče najti idealen preplet okoljskih dejavnikov in sort vinske trte za pridelavo najboljših primerov različnih vrst vina z ZGO „Rubicone“, ki temeljijo na lokalni tradiciji.

Kategorije proizvodov vinske trte

4. Peneče vino

Povzetek povezave

(A) Podatki o geografskem območju

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje ZGO „Rubicone“ v grobem poteka po mejah Romanje, o katerih se veliko razpravlja in ki z upravnega vidika dejansko še nikoli niso bile določene, vendar opredeljujejo precej homogeno ozemlje z vidika geografskih in talnih razmer ter značaja ljudi, ki jih je izoblikovala skupna zgodovina odrekanja in pomanjkanja.

Razmejeno območje ZGO „Rubicone“ vključuje tri geomorfološko različna območja, in sicer aluvialno ravnino, območje ob vznožju gričev in griče, ter dva različna načina vinogradništva, ki temeljita na dveh glavnih zgodovinskih modelih, tj. grški in etruščanski metodi.

Apenini v Romanji imajo skupen geološki izvor, ki sega v obdobje terciarja, na splošno pa jih sestavljajo apnenčaste in glinaste formacije. Geološka formacija, ki je zaradi svoje velikosti najznačilnejša za Romanjo, je laporno-peščenjakova formacija, tj. različno širok pas zaporednih izmeničnih plasti turbiditnega in lapornega peščenjaka. V času mesinske krize, ko je bilo Sredozemsko morje ločeno od Atlantskega oceana, so sedimentirale evaporitne kamnine (kreda, anhidrit in kamena sol), ki so v Romanji jasno vidne v deželnem parku Vena del Gesso („kredna žila“).

Sledile so pretežno glinaste usedline iz pliocena, ki imajo pogosto značilno žlebnato obliko, ki jo najdemo v nižjih dolinah.

Na splošno ravni svet ob vznožju gričev izvira iz poznega kvartarja; pogosto je zelo razvit in običajno razogljičen.

Iz tega zaporedja kamnin so se zaradi naravne erozije in človeških posegov naravno oblikovala bolj ali manj apnenčasta, glinasta in mešana tla, na mestih, na katerih je prišlo do izpiranja in kemičnega preperevanja, pa so nastala preperinska tla z raznoliko sestavo.

Ravnino aluvialnega izvora sestavljajo tla z ilovnato do glinasto strukturo in številnimi vmesnimi sestavami, za katere je prebivalcem Romanje vedno uspelo najti najprimernejši pridelek.

Območje ZGO tako vključuje najrazličnejše terene, ki pa so precej enotni znotraj različno širokih pasov, ki potekajo vzporedno z Apenini in so si precej podobni v različnih zadevnih pokrajinah: Bologni, Raveni, Forlì-Ceseni in Riminiju (manj laporno-peščenjakovih tal).

Kar zadeva podnebje, Winklerjev indeks kaže naraščajoče vrednosti od Apeninov proti ravnini, ki nato zaradi blažilnega učinka morja proti obali spet padajo.

Temperatura in količina padavin se razlikujeta glede na nadmorsko višino različnih območij. Podnebje z zmernega oslabljenega celinskega podnebja na gričevnatem območju (glavnem vinogradniškem območju) prehaja v hladno zmerno podnebje v visokih gričih, pri čemer se povprečna letna temperatura zniža z 12–14 °C na 8–10 °C, v visokih Apeninih pa je še nižja. Na ravnini je podnebje bolj celinsko s povprečnimi letnimi temperaturami med približno 14 °C in 16 °C, dovolj vetrovnimi razmerami in Winklerjevim indeksom, ki lahko doseže približno 2 400 stopinjskih dni, v primerjavi z od 1 800 do 2 200 stopinjskimi dnevi na različnih višinskih območjih in gričih. Te razmere omogočajo optimalno zrelost različnih sort vinske trte, ki se gojijo v Romanji.

Na leto pade od 600 mm do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Vodni stres poleti blažijo visoka relativna vlažnost zraka, razpoložljivost površinskih voda, globoka tla ter večja količina in enakomernejša porazdelitev padavin na gričih.

Zaradi teh talnih in podnebnih dejavnikov je celotno geografsko območje ZGO „Rubicone“ še posebno primerno za vinogradništvo.

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Zaradi pomembne plovne poti, kot je reka Pad, in bližine morja so v Romanjo prišle različne civilizacije, z njimi pa tudi različne sorte vinske trte in pridelovalne prakse. Udomačitev divjih vinskih trt je bila na tem območju nedvomno pomemben dosežek, o katerem še danes priča prisotnost dvodomnih vinskih trt v obalnih borovih gozdovih, genska introgresija bližnjevzhodnih sort v avtohtoni material pa je bila ključnega pomena za nastanek kakovostnega grozdja, ki je primerno tudi za mrzle in vlažne razmere, kakršne so na romanjskih ravninah.

Zaradi teh okoljskih razmer so trto gojili na visokodebelnih drevesih, da nanjo ne bi vplivali sloji hladnega zraka pri tleh spomladi (pozna pozeba) in vlaga, ki spodbuja razvoj glivičnih bolezni. Na gričevnatih območjih pa so se uvedene sorte gojile v razmerah, ki so bile bolj podobne razmeram na območjih, s katerih izvirajo, in jih je bilo mogoče gojiti v tipični grški kotlasti obliki, ki se tu in tam uporablja še danes.

Latinski klasiki omenjajo še posebno rodovitne vinske trte na območjih med Riminijem in Faenzo, kar pa ne pomeni, da iz njih proizvedena vina niso bila posebne kakovosti, glede na sloves vin iz mest *Caesenas* in *Faventinum*. Po razpadu Rimskega cesarstva se je vinogradništvo v Romanji ohranilo zaradi politične kontinuitete Vzhodnega rimskega cesarstva in prispevka samostanov k razvoju tehnik za izboljšanje pridelkov.

V 15. stoletju se je ob vinogradih razširila praksa mešane rastlinske pridelave *piantata*, ki je vrhunec dosegla v 18. stoletju z uvedbo spolovinarstva, saj je omogočala pridelavo na treh ravneh: na najvišji ravni so bila visokodebelna drevesa, ki so dajala sadje, liste in les, na srednji ravni so bile rozge in grozdi vinske trte, na tleh pa so večinoma gojili fižol ali druge zelnate pridelke, za katere ni bilo potrebne veliko svetlobe.

Opozoriti je treba, da je Romanja v času papeške vladavine doživljala dolgo obdobje gospodarskega in družbenega nazadovanja (med letoma 1559 in 1796 ter letoma 1815 in 1860 je bila papeška posest). To nazadovanje je vplivalo tudi na vinogradništvo, in sicer toliko, da so pokrajinske komisije osrednjega odbora za sorte vinske trte do konca 19. stoletja poročale, da je vinogradništvo v zelo slabem stanju, saj da je tam zelo veliko sort vinske trte in premalo tehnologije.

Stanje se s prihodom pepelovke, peronospore in trtne uši iz Amerike seveda ni izboljšalo. Po prvi svetovni vojni se je začelo prestrukturiranje vinogradov, ki jih je uničila trtna uš, pri čemer se je število sort vinske trte znatno omejilo. Šele v 60. letih prejšnjega stoletja pa je prišlo do izrazitejšega tehničnega in tehnološkega razvoja ter izboljšanja vinogradništva v Romanji. S kopičenjem znanja in izkušenj na podlagi starodavne tradicije je Romanja v 90. letih prejšnjega stoletja lahko dosegla dobro raven kakovosti z različnimi vrstami vina, ki lahko zadovoljijo najrazličnejše potrebe potrošnikov.

(B) Informacije o posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu

Pridelava penečih in biser vin se ponaša z dobro uveljavljeno tradicijo, okrepljeno z novejšimi tehničnimi in tehnološkimi izboljšavami. Posebna skrb v fazah pridelave, trgatve in vinifikacije omogoča, da dobimo sveža in čista osnovna vina, iz katerih nato z ustrezno vodenim postopkom pridobivanja mehurčkov nastanejo posebno prefinjena in elegantna peneča in biser vina.

Kakovost penečih vin, biser vin in delno prevretega mošta je tesno povezana s trsnim izborom na tem območju, ki daje grozdje z lastnostmi, zaradi katerih je tehnološko primerno za pridelavo teh vrst vina. Poleg tega je razvoj metod za pridelavo biser in penečega vina z izboljšanjem bolj tradicionalnih metod (v steklenici) in/ali uporabo najsodobnejše opreme močno prispeval k izboljšanju kakovosti končnega proizvoda.

Enako velja tudi za beli, rdeči ali rosé delno prevreti grozdni mošt, ki se prideluje po metodi charmat (ali martinotti), s katero se dosežeta svežina končnega proizvoda in zmerni delež alkohola.

Kakovostne lastnosti teh kategorij proizvodov vinske trte so rezultat medsebojnega vpliva okoljskih značilnosti (zmernega, vetrovnega podnebja z ustreznimi temperaturnimi razlikami in tal), tehnoloških lastnosti sort vinske trte in spretnosti vinogradnikov pri izbiri vinogradniških in enoloških tehnik.

Gre torej za koncept rastišča, pri katerem je proizvod izraz vzročne povezave z geografskim poreklom.

C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)

Poleg tega, da ima Romanja pomembno vinogradniško tradicijo, je treba upoštevati tudi, da je zibelka sodobnega sadjarstva, zaradi manjših potreb vinske trte v primerjavi s sadnim drevjem pa se vinska trta goji le na manj rodovitnih tleh, in sicer na pobočjih in na „trdih“ tleh na ravnini.

Nižinski kmetje so zaradi toplotnega gradienta med griči in ravninami ter večje vlažnosti na slednjih izbrali pozne sorte vinske trte, ki bolje prenašajo gnilobo, pri čemer se zgodnje sorte še naprej gojijo na večjih nadmorskih višinah in bolj proti severu obrnjenih pobočjih vinogradniškega območja v Romanji.

Zaradi jesenskega podnebja, ki je pogosto precej hladno, je bilo treba v preteklosti grozdje posušiti, da bi se izboljšala sestava vin, zato se je uveljavila tehnika sušenja.

Poleg tega je zaradi precej pozne trgatve, ki so ji sledile hladne jeseni, vino pozimi zadržalo nekaj ostanka sladkorja, ob stekleničenju pa je v zgodnji spomladanski toploti začelo ponovno vreti, tako da je nastal naravni biser učinek. Zaradi te uveljavljene prakse so prebivalci Romanje cenili sladka in suha vina, ne glede na to, ali je šlo za mirna, biser ali peneča vina.

Glede na značilnosti zemeljskega površja ter geološke, talne in podnebne razmere je mogoče najti idealen preplet okoljskih dejavnikov in sort vinske trte za pridelavo najboljših primerov različnih vrst vina z ZGO „Rubicone“, ki temeljijo na lokalni tradiciji.

Kategorije proizvodov vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

(A) Podatki o geografskem območju

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje ZGO „Rubicone“ v grobem poteka po mejah Romanje, o katerih se veliko razpravlja in ki z upravnega vidika dejansko še nikoli niso bile določene, vendar opredeljujejo precej homogeno ozemlje z vidika geografskih in talnih razmer ter značaja ljudi, ki jih je izoblikovala skupna zgodovina odrekanja in pomanjkanja.

Razmejeno območje ZGO „Rubicone“ vključuje tri geomorfološko različna območja, in sicer aluvialno ravnino, območje ob vznožju gričev in griče, ter dva različna načina vinogradništva, ki temeljita na dveh glavnih zgodovinskih modelih, tj. grški in etruščanski metodi.

Apenini v Romanji imajo skupen geološki izvor, ki sega v obdobje terciarja, na splošno pa jih sestavljajo apnenčaste in glinaste formacije. Geološka formacija, ki je zaradi svoje velikosti najznačilnejša za Romanjo, je laporno-peščenjakova formacija, tj. različno širok pas zaporednih izmeničnih plasti turbiditnega in lapornega peščenjaka. V času mesinske krize, ko je bilo Sredozemsko morje ločeno od Atlantskega oceana, so sedimentirale evaporitne kamnine (kreda, anhidrit in kamena sol), ki so v Romanji jasno vidne v deželnem parku Vena del Gesso („kredna žila“).

Sledile so pretežno glinaste usedline iz pliocena, ki imajo pogosto značilno žlebnato obliko, ki jo najdemo v nižjih dolinah.

Na splošno ravni svet ob vznožju gričev izvira iz poznega kvartarja; pogosto je zelo razvit in običajno razogljičen.

Iz tega zaporedja kamnin so se zaradi naravne erozije in človeških posegov naravno oblikovala bolj ali manj apnenčasta, glinasta in mešana tla, na mestih, na katerih je prišlo do izpiranja in kemičnega preperevanja, pa so nastala preperinska tla z raznoliko sestavo.

Ravnino aluvialnega izvora sestavljajo tla z ilovnato do glinasto strukturo in številnimi vmesnimi sestavami, za katere je prebivalcem Romanje vedno uspelo najti najprimernejši pridelek.

Območje ZGO tako vključuje najrazličnejše terene, ki pa so precej enotni znotraj različno širokih pasov, ki potekajo vzporedno z Apenini in so si precej podobni v različnih zadevnih pokrajinah: Bologni, Raveni, Forlì-Ceseni in Riminiju (manj laporno-peščenjakovih tal).

Kar zadeva podnebje, Winklerjev indeks kaže naraščajoče vrednosti od Apeninov proti ravnini, ki nato zaradi blažilnega učinka morja proti obali spet padajo.

Temperatura in količina padavin se razlikujeta glede na nadmorsko višino različnih območij. Podnebje z zmernega oslabljenega celinskega podnebja na gričevnatem območju (glavnem vinogradniškem območju) prehaja v hladno zmerno podnebje v visokih gričih, pri čemer se povprečna letna temperatura zniža z 12–14 °C na 8–10 °C, v visokih Apeninih pa je še nižja. Na ravnini je podnebje bolj celinsko s povprečnimi letnimi temperaturami med približno 14 °C in 16 °C, dovolj vetrovnimi razmerami in Winklerjevim indeksom, ki lahko doseže približno 2 400 stopinjskih dni, v primerjavi z od 1 800 do 2 200 stopinjskimi dnevi na različnih višinskih območjih in gričih. Te razmere omogočajo optimalno zrelost različnih sort vinske trte, ki se gojijo v Romanji.

Na leto pade od 600 mm do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Vodni stres poleti blažijo visoka relativna vlažnost zraka, razpoložljivost površinskih voda, globoka tla ter večja količina in enakomernejša porazdelitev padavin na gričih.

Zaradi teh talnih in podnebnih dejavnikov je celotno geografsko območje ZGO „Rubicone“ še posebno primerno za vinogradništvo.

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Zaradi pomembne plovne poti, kot je reka Pad, in bližine morja so v Romanjo prišle različne civilizacije, z njimi pa tudi različne sorte vinske trte in pridelovalne prakse. Udomačitev divjih vinskih trt je bila na tem območju nedvomno pomemben dosežek, o katerem še danes priča prisotnost dvodomnih vinskih trt v obalnih borovih gozdovih, genska introgresija bližnjevzhodnih sort v avtohtoni material pa je bila ključnega pomena za nastanek kakovostnega grozdja, ki je primerno tudi za mrzle in vlažne razmere, kakršne so na romanjskih ravninah.

Zaradi teh okoljskih razmer so trto gojili na visokodebelnih drevesih, da nanjo ne bi vplivali sloji hladnega zraka pri tleh spomladi (pozna pozeba) in vlaga, ki spodbuja razvoj glivičnih bolezni. Na gričevnatih območjih pa so se uvedene sorte gojile v razmerah, ki so bile bolj podobne razmeram na območjih, s katerih izvirajo, in jih je bilo mogoče gojiti v tipični grški kotlasti obliki, ki se tu in tam uporablja še danes.

Latinski klasiki omenjajo še posebno rodovitne vinske trte na območjih med Riminijem in Faenzo, kar pa ne pomeni, da iz njih proizvedena vina niso bila posebne kakovosti, glede na sloves vin iz mest *Caesenas* in *Faventinum*. Po razpadu Rimskega cesarstva se je vinogradništvo v Romanji ohranilo zaradi politične kontinuitete Vzhodnega rimskega cesarstva in prispevka samostanov k razvoju tehnik za izboljšanje pridelkov.

V 15. stoletju se je ob vinogradih razširila praksa mešane rastlinske pridelave *piantata*, ki je vrhunec dosegla v 18. stoletju z uvedbo spolovinarstva, saj je omogočala pridelavo na treh ravneh: na najvišji ravni so bila visokodebelna drevesa, ki so dajala sadje, liste in les, na srednji ravni so bile rozge in grozdi vinske trte, na tleh pa so večinoma gojili fižol ali druge zelnate pridelke, za katere ni bilo potrebne veliko svetlobe.

Opozoriti je treba, da je Romanja v času papeške vladavine doživljala dolgo obdobje gospodarskega in družbenega nazadovanja (med letoma 1559 in 1796 ter letoma 1815 in 1860 je bila papeška posest). To nazadovanje je vplivalo tudi na vinogradništvo, in sicer toliko, da so pokrajinske komisije osrednjega odbora za sorte vinske trte do konca 19. stoletja poročale, da je vinogradništvo v zelo slabem stanju, saj da je tam zelo veliko sort vinske trte in premalo tehnologije.

Stanje se s prihodom pepelovke, peronospore in trtne uši iz Amerike seveda ni izboljšalo. Po prvi svetovni vojni se je začelo prestrukturiranje vinogradov, ki jih je uničila trtna uš, pri čemer se je število sort vinske trte znatno omejilo. Šele v 60. letih prejšnjega stoletja pa je prišlo do izrazitejšega tehničnega in tehnološkega razvoja ter izboljšanja vinogradništva v Romanji. S kopičenjem znanja in izkušenj na podlagi starodavne tradicije je Romanja v 90. letih prejšnjega stoletja lahko dosegla dobro raven kakovosti z različnimi vrstami vina, ki lahko zadovoljijo najrazličnejše potrebe potrošnikov.

(B) Informacije o posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu

Pridelava penečih in biser vin se ponaša z dobro uveljavljeno tradicijo, okrepljeno z novejšimi tehničnimi in tehnološkimi izboljšavami. Posebna skrb v fazah pridelave, trgatve in vinifikacije omogoča, da dobimo sveža in čista osnovna vina, iz katerih nato z ustrezno vodenim postopkom pridobivanja mehurčkov nastanejo posebno prefinjena in elegantna peneča in biser vina.

Kakovost penečih vin, biser vin in delno prevretega mošta je tesno povezana s trsnim izborom na tem območju, ki daje grozdje z lastnostmi, zaradi katerih je tehnološko primerno za pridelavo teh vrst vina. Poleg tega je razvoj metod za pridelavo biser in penečega vina z izboljšanjem bolj tradicionalnih metod (v steklenici) in/ali uporabo najsodobnejše opreme močno prispeval k izboljšanju kakovosti končnega proizvoda.

Enako velja tudi za beli, rdeči ali rosé delno prevreti grozdni mošt, ki se prideluje po metodi charmat (ali martinotti), s katero se dosežeta svežina končnega proizvoda in zmerni delež alkohola.

Kakovostne lastnosti teh kategorij proizvodov vinske trte so rezultat medsebojnega vpliva okoljskih značilnosti (zmernega, vetrovnega podnebja z ustreznimi temperaturnimi razlikami in tal), tehnoloških lastnosti sort vinske trte in spretnosti vinogradnikov pri izbiri vinogradniških in enoloških tehnik.

Gre torej za koncept rastišča, pri katerem je proizvod izraz vzročne povezave z geografskim poreklom.

C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)

Poleg tega, da ima Romanja pomembno vinogradniško tradicijo, je treba upoštevati tudi, da je zibelka sodobnega sadjarstva, zaradi manjših potreb vinske trte v primerjavi s sadnim drevjem pa se vinska trta goji le na manj rodovitnih tleh, in sicer na pobočjih in na „trdih“ tleh na ravnini.

Nižinski kmetje so zaradi toplotnega gradienta med griči in ravninami ter večje vlažnosti na slednjih izbrali pozne sorte vinske trte, ki bolje prenašajo gnilobo, pri čemer se zgodnje sorte še naprej gojijo na večjih nadmorskih višinah in bolj proti severu obrnjenih pobočjih vinogradniškega območja v Romanji.

Zaradi jesenskega podnebja, ki je pogosto precej hladno, je bilo treba v preteklosti grozdje posušiti, da bi se izboljšala sestava vin, zato se je uveljavila tehnika sušenja.

Poleg tega je zaradi precej pozne trgatve, ki so ji sledile hladne jeseni, vino pozimi zadržalo nekaj ostanka sladkorja, ob stekleničenju pa je v zgodnji spomladanski toploti začelo ponovno vreti, tako da je nastal naravni biser učinek. Zaradi te uveljavljene prakse so prebivalci Romanje cenili sladka in suha vina, ne glede na to, ali je šlo za mirna, biser ali peneča vina.

Glede na značilnosti zemeljskega površja ter geološke, talne in podnebne razmere je mogoče najti idealen preplet okoljskih dejavnikov in sort vinske trte za pridelavo najboljših primerov različnih vrst vina z ZGO „Rubicone“, ki temeljijo na lokalni tradiciji.

Kategorije proizvodov vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

(A) Podatki o geografskem območju

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje ZGO „Rubicone“ v grobem poteka po mejah Romanje, o katerih se veliko razpravlja in ki z upravnega vidika dejansko še nikoli niso bile določene, vendar opredeljujejo precej homogeno ozemlje z vidika geografskih in talnih razmer ter značaja ljudi, ki jih je izoblikovala skupna zgodovina odrekanja in pomanjkanja.

Razmejeno območje ZGO „Rubicone“ vključuje tri geomorfološko različna območja, in sicer aluvialno ravnino, območje ob vznožju gričev in griče, ter dva različna načina vinogradništva, ki temeljita na dveh glavnih zgodovinskih modelih, tj. grški in etruščanski metodi.

Apenini v Romanji imajo skupen geološki izvor, ki sega v obdobje terciarja, na splošno pa jih sestavljajo apnenčaste in glinaste formacije. Geološka formacija, ki je zaradi svoje velikosti najznačilnejša za Romanjo, je laporno-peščenjakova formacija, tj. različno širok pas zaporednih izmeničnih plasti turbiditnega in lapornega peščenjaka. V času mesinske krize, ko je bilo Sredozemsko morje ločeno od Atlantskega oceana, so sedimentirale evaporitne kamnine (kreda, anhidrit in kamena sol), ki so v Romanji jasno vidne v deželnem parku Vena del Gesso („kredna žila“).

Sledile so pretežno glinaste usedline iz pliocena, ki imajo pogosto značilno žlebnato obliko, ki jo najdemo v nižjih dolinah.

Na splošno ravni svet ob vznožju gričev izvira iz poznega kvartarja; pogosto je zelo razvit in običajno razogljičen.

Iz tega zaporedja kamnin so se zaradi naravne erozije in človeških posegov naravno oblikovala bolj ali manj apnenčasta, glinasta in mešana tla, na mestih, na katerih je prišlo do izpiranja in kemičnega preperevanja, pa so nastala preperinska tla z raznoliko sestavo.

Ravnino aluvialnega izvora sestavljajo tla z ilovnato do glinasto strukturo in številnimi vmesnimi sestavami, za katere je prebivalcem Romanje vedno uspelo najti najprimernejši pridelek.

Območje ZGO tako vključuje najrazličnejše terene, ki pa so precej enotni znotraj različno širokih pasov, ki potekajo vzporedno z Apenini in so si precej podobni v različnih zadevnih pokrajinah: Bologni, Raveni, Forlì-Ceseni in Riminiju (manj laporno-peščenjakovih tal).

Kar zadeva podnebje, Winklerjev indeks kaže naraščajoče vrednosti od Apeninov proti ravnini, ki nato zaradi blažilnega učinka morja proti obali spet padajo.

Temperatura in količina padavin se razlikujeta glede na nadmorsko višino različnih območij. Podnebje z zmernega oslabljenega celinskega podnebja na gričevnatem območju (glavnem vinogradniškem območju) prehaja v hladno zmerno podnebje v visokih gričih, pri čemer se povprečna letna temperatura zniža z 12–14 °C na 8–10 °C, v visokih Apeninih pa je še nižja. Na ravnini je podnebje bolj celinsko s povprečnimi letnimi temperaturami med približno 14 °C in 16 °C, dovolj vetrovnimi razmerami in Winklerjevim indeksom, ki lahko doseže približno 2 400 stopinjskih dni, v primerjavi z od 1 800 do 2 200 stopinjskimi dnevi na različnih višinskih območjih in gričih. Te razmere omogočajo optimalno zrelost različnih sort vinske trte, ki se gojijo v Romanji.

Na leto pade od 600 mm do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Vodni stres poleti blažijo visoka relativna vlažnost zraka, razpoložljivost površinskih voda, globoka tla ter večja količina in enakomernejša porazdelitev padavin na gričih.

Zaradi teh talnih in podnebnih dejavnikov je celotno geografsko območje ZGO „Rubicone“ še posebno primerno za vinogradništvo.

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Zaradi pomembne plovne poti, kot je reka Pad, in bližine morja so v Romanjo prišle različne civilizacije, z njimi pa tudi različne sorte vinske trte in pridelovalne prakse. Udomačitev divjih vinskih trt je bila na tem območju nedvomno pomemben dosežek, o katerem še danes priča prisotnost dvodomnih vinskih trt v obalnih borovih gozdovih, genska introgresija bližnjevzhodnih sort v avtohtoni material pa je bila ključnega pomena za nastanek kakovostnega grozdja, ki je primerno tudi za mrzle in vlažne razmere, kakršne so na romanjskih ravninah.

Zaradi teh okoljskih razmer so trto gojili na visokodebelnih drevesih, da nanjo ne bi vplivali sloji hladnega zraka pri tleh spomladi (pozna pozeba) in vlaga, ki spodbuja razvoj glivičnih bolezni. Na gričevnatih območjih pa so se uvedene sorte gojile v razmerah, ki so bile bolj podobne razmeram na območjih, s katerih izvirajo, in jih je bilo mogoče gojiti v tipični grški kotlasti obliki, ki se tu in tam uporablja še danes.

Latinski klasiki omenjajo še posebno rodovitne vinske trte na območjih med Riminijem in Faenzo, kar pa ne pomeni, da iz njih proizvedena vina niso bila posebne kakovosti, glede na sloves vin iz mest *Caesenas* in *Faventinum*. Po razpadu Rimskega cesarstva se je vinogradništvo v Romanji ohranilo zaradi politične kontinuitete Vzhodnega rimskega cesarstva in prispevka samostanov k razvoju tehnik za izboljšanje pridelkov.

V 15. stoletju se je ob vinogradih razširila praksa mešane rastlinske pridelave *piantata*, ki je vrhunec dosegla v 18. stoletju z uvedbo spolovinarstva, saj je omogočala pridelavo na treh ravneh: na najvišji ravni so bila visokodebelna drevesa, ki so dajala sadje, liste in les, na srednji ravni so bile rozge in grozdi vinske trte, na tleh pa so večinoma gojili fižol ali druge zelnate pridelke, za katere ni bilo potrebne veliko svetlobe.

Opozoriti je treba, da je Romanja v času papeške vladavine doživljala dolgo obdobje gospodarskega in družbenega nazadovanja (med letoma 1559 in 1796 ter letoma 1815 in 1860 je bila papeška posest). To nazadovanje je vplivalo tudi na vinogradništvo, in sicer toliko, da so pokrajinske komisije osrednjega odbora za sorte vinske trte do konca 19. stoletja poročale, da je vinogradništvo v zelo slabem stanju, saj da je tam zelo veliko sort vinske trte in premalo tehnologije.

Stanje se s prihodom pepelovke, peronospore in trtne uši iz Amerike seveda ni izboljšalo. Po prvi svetovni vojni se je začelo prestrukturiranje vinogradov, ki jih je uničila trtna uš, pri čemer se je število sort vinske trte znatno omejilo. Šele v 60. letih prejšnjega stoletja pa je prišlo do izrazitejšega tehničnega in tehnološkega razvoja ter izboljšanja vinogradništva v Romanji. S kopičenjem znanja in izkušenj na podlagi starodavne tradicije je Romanja v 90. letih prejšnjega stoletja lahko dosegla dobro raven kakovosti z različnimi vrstami vina, ki lahko zadovoljijo najrazličnejše potrebe potrošnikov.

(B) Informacije o posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu

Pridelava penečih in biser vin se ponaša z dobro uveljavljeno tradicijo, okrepljeno z novejšimi tehničnimi in tehnološkimi izboljšavami. Posebna skrb v fazah pridelave, trgatve in vinifikacije omogoča, da dobimo sveža in čista osnovna vina, iz katerih nato z ustrezno vodenim postopkom pridobivanja mehurčkov nastanejo posebno prefinjena in elegantna peneča in biser vina.

Kakovost penečih vin, biser vin in delno prevretega mošta je tesno povezana s trsnim izborom na tem območju, ki daje grozdje z lastnostmi, zaradi katerih je tehnološko primerno za pridelavo teh vrst vina. Poleg tega je razvoj metod za pridelavo biser in penečega vina z izboljšanjem bolj tradicionalnih metod (v steklenici) in/ali uporabo najsodobnejše opreme močno prispeval k izboljšanju kakovosti končnega proizvoda.

Enako velja tudi za beli, rdeči ali rosé delno prevreti grozdni mošt, ki se prideluje po metodi charmat (ali martinotti), s katero se dosežeta svežina končnega proizvoda in zmerni delež alkohola.

Kakovostne lastnosti teh kategorij proizvodov vinske trte so rezultat medsebojnega vpliva okoljskih značilnosti (zmernega, vetrovnega podnebja z ustreznimi temperaturnimi razlikami in tal), tehnoloških lastnosti sort vinske trte in spretnosti vinogradnikov pri izbiri vinogradniških in enoloških tehnik.

Gre torej za koncept rastišča, pri katerem je proizvod izraz vzročne povezave z geografskim poreklom.

C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)

Poleg tega, da ima Romanja pomembno vinogradniško tradicijo, je treba upoštevati tudi, da je zibelka sodobnega sadjarstva, zaradi manjših potreb vinske trte v primerjavi s sadnim drevjem pa se vinska trta goji le na manj rodovitnih tleh, in sicer na pobočjih in na „trdih“ tleh na ravnini.

Nižinski kmetje so zaradi toplotnega gradienta med griči in ravninami ter večje vlažnosti na slednjih izbrali pozne sorte vinske trte, ki bolje prenašajo gnilobo, pri čemer se zgodnje sorte še naprej gojijo na večjih nadmorskih višinah in bolj proti severu obrnjenih pobočjih vinogradniškega območja v Romanji.

Zaradi jesenskega podnebja, ki je pogosto precej hladno, je bilo treba v preteklosti grozdje posušiti, da bi se izboljšala sestava vin, zato se je uveljavila tehnika sušenja.

Poleg tega je zaradi precej pozne trgatve, ki so ji sledile hladne jeseni, vino pozimi zadržalo nekaj ostanka sladkorja, ob stekleničenju pa je v zgodnji spomladanski toploti začelo ponovno vreti, tako da je nastal naravni biser učinek. Zaradi te uveljavljene prakse so prebivalci Romanje cenili sladka in suha vina, ne glede na to, ali je šlo za mirna, biser ali peneča vina.

Glede na značilnosti zemeljskega površja ter geološke, talne in podnebne razmere je mogoče najti idealen preplet okoljskih dejavnikov in sort vinske trte za pridelavo najboljših primerov različnih vrst vina z ZGO „Rubicone“, ki temeljijo na lokalni tradiciji.

Kategorije proizvodov vinske trte

11. Delno prevreti grozdni mošt

Povzetek povezave

(A) Podatki o geografskem območju

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje ZGO „Rubicone“ v grobem poteka po mejah Romanje, o katerih se veliko razpravlja in ki z upravnega vidika dejansko še nikoli niso bile določene, vendar opredeljujejo precej homogeno ozemlje z vidika geografskih in talnih razmer ter značaja ljudi, ki jih je izoblikovala skupna zgodovina odrekanja in pomanjkanja.

Razmejeno območje ZGO „Rubicone“ vključuje tri geomorfološko različna območja, in sicer aluvialno ravnino, območje ob vznožju gričev in griče, ter dva različna načina vinogradništva, ki temeljita na dveh glavnih zgodovinskih modelih, tj. grški in etruščanski metodi.

Apenini v Romanji imajo skupen geološki izvor, ki sega v obdobje terciarja, na splošno pa jih sestavljajo apnenčaste in glinaste formacije. Geološka formacija, ki je zaradi svoje velikosti najznačilnejša za Romanjo, je laporno-peščenjakova formacija, tj. različno širok pas zaporednih izmeničnih plasti turbiditnega in lapornega peščenjaka. V času mesinske krize, ko je bilo Sredozemsko morje ločeno od Atlantskega oceana, so sedimentirale evaporitne kamnine (kreda, anhidrit in kamena sol), ki so v Romanji jasno vidne v deželnem parku Vena del Gesso („kredna žila“).

Sledile so pretežno glinaste usedline iz pliocena, ki imajo pogosto značilno žlebnato obliko, ki jo najdemo v nižjih dolinah.

Na splošno ravni svet ob vznožju gričev izvira iz poznega kvartarja; pogosto je zelo razvit in običajno razogljičen.

Iz tega zaporedja kamnin so se zaradi naravne erozije in človeških posegov naravno oblikovala bolj ali manj apnenčasta, glinasta in mešana tla, na mestih, na katerih je prišlo do izpiranja in kemičnega preperevanja, pa so nastala preperinska tla z raznoliko sestavo.

Ravnino aluvialnega izvora sestavljajo tla z ilovnato do glinasto strukturo in številnimi vmesnimi sestavami, za katere je prebivalcem Romanje vedno uspelo najti najprimernejši pridelek.

Območje ZGO tako vključuje najrazličnejše terene, ki pa so precej enotni znotraj različno širokih pasov, ki potekajo vzporedno z Apenini in so si precej podobni v različnih zadevnih pokrajinah: Bologni, Raveni, Forlì-Ceseni in Riminiju (manj laporno-peščenjakovih tal).

Kar zadeva podnebje, Winklerjev indeks kaže naraščajoče vrednosti od Apeninov proti ravnini, ki nato zaradi blažilnega učinka morja proti obali spet padajo.

Temperatura in količina padavin se razlikujeta glede na nadmorsko višino različnih območij. Podnebje z zmernega oslabljenega celinskega podnebja na gričevnatem območju (glavnem vinogradniškem območju) prehaja v hladno zmerno podnebje v visokih gričih, pri čemer se povprečna letna temperatura zniža z 12–14 °C na 8–10 °C, v visokih Apeninih pa je še nižja. Na ravnini je podnebje bolj celinsko s povprečnimi letnimi temperaturami med približno 14 °C in 16 °C, dovolj vetrovnimi razmerami in Winklerjevim indeksom, ki lahko doseže približno 2 400 stopinjskih dni, v primerjavi z od 1 800 do 2 200 stopinjskimi dnevi na različnih višinskih območjih in gričih. Te razmere omogočajo optimalno zrelost različnih sort vinske trte, ki se gojijo v Romanji.

Na leto pade od 600 mm do 800 mm padavin, večinoma jeseni, nekoliko manj pa spomladi. Vodni stres poleti blažijo visoka relativna vlažnost zraka, razpoložljivost površinskih voda, globoka tla ter večja količina in enakomernejša porazdelitev padavin na gričih.

Zaradi teh talnih in podnebnih dejavnikov je celotno geografsko območje ZGO „Rubicone“ še posebno primerno za vinogradništvo.

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Zaradi pomembne plovne poti, kot je reka Pad, in bližine morja so v Romanjo prišle različne civilizacije, z njimi pa tudi različne sorte vinske trte in pridelovalne prakse. Udomačitev divjih vinskih trt je bila na tem območju nedvomno pomemben dosežek, o katerem še danes priča prisotnost dvodomnih vinskih trt v obalnih borovih gozdovih, genska introgresija bližnjevzhodnih sort v avtohtoni material pa je bila ključnega pomena za nastanek kakovostnega grozdja, ki je primerno tudi za mrzle in vlažne razmere, kakršne so na romanjskih ravninah.

Zaradi teh okoljskih razmer so trto gojili na visokodebelnih drevesih, da nanjo ne bi vplivali sloji hladnega zraka pri tleh spomladi (pozna pozeba) in vlaga, ki spodbuja razvoj glivičnih bolezni. Na gričevnatih območjih pa so se uvedene sorte gojile v razmerah, ki so bile bolj podobne razmeram na območjih, s katerih izvirajo, in jih je bilo mogoče gojiti v tipični grški kotlasti obliki, ki se tu in tam uporablja še danes.

Latinski klasiki omenjajo še posebno rodovitne vinske trte na območjih med Riminijem in Faenzo, kar pa ne pomeni, da iz njih proizvedena vina niso bila posebne kakovosti, glede na sloves vin iz mest *Caesenas* in *Faventinum*. Po razpadu Rimskega cesarstva se je vinogradništvo v Romanji ohranilo zaradi politične kontinuitete Vzhodnega rimskega cesarstva in prispevka samostanov k razvoju tehnik za izboljšanje pridelkov.

V 15. stoletju se je ob vinogradih razširila praksa mešane rastlinske pridelave *piantata*, ki je vrhunec dosegla v 18. stoletju z uvedbo spolovinarstva, saj je omogočala pridelavo na treh ravneh: na najvišji ravni so bila visokodebelna drevesa, ki so dajala sadje, liste in les, na srednji ravni so bile rozge in grozdi vinske trte, na tleh pa so večinoma gojili fižol ali druge zelnate pridelke, za katere ni bilo potrebne veliko svetlobe.

Opozoriti je treba, da je Romanja v času papeške vladavine doživljala dolgo obdobje gospodarskega in družbenega nazadovanja (med letoma 1559 in 1796 ter letoma 1815 in 1860 je bila papeška posest). To nazadovanje je vplivalo tudi na vinogradništvo, in sicer toliko, da so pokrajinske komisije osrednjega odbora za sorte vinske trte do konca 19. stoletja poročale, da je vinogradništvo v zelo slabem stanju, saj da je tam zelo veliko sort vinske trte in premalo tehnologije.

Stanje se s prihodom pepelovke, peronospore in trtne uši iz Amerike seveda ni izboljšalo. Po prvi svetovni vojni se je začelo prestrukturiranje vinogradov, ki jih je uničila trtna uš, pri čemer se je število sort vinske trte znatno omejilo. Šele v 60. letih prejšnjega stoletja pa je prišlo do izrazitejšega tehničnega in tehnološkega razvoja ter izboljšanja vinogradništva v Romanji. S kopičenjem znanja in izkušenj na podlagi starodavne tradicije je Romanja v 90. letih prejšnjega stoletja lahko dosegla dobro raven kakovosti z različnimi vrstami vina, ki lahko zadovoljijo najrazličnejše potrebe potrošnikov.

B) Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja

Delno prevreti grozdni mošt se pridobiva z delnim vrenjem grozdnega mošta, katerega rezultat je proizvod, ki je prepoznaven po svežini in intenzivnih sadnih notah ter majhnem deležu alkohola (delež dejanskega alkohola mora znašati več kot 1 vol. % in manj kot 3/5 volumenskega deleža skupnega alkohola). Danes se proizvod pridobiva z ustavitvijo vrenja s filtriranjem ali centrifugiranjem ter z drugimi dovoljenimi obdelavami in postopki.

Proizvod ima dolgo tradicijo v romanjskem vinogradniškem sektorju.Tradicionalno se je grozdje zdrozgalo neposredno v vinogradu in nato v velikih sodih (*castellata*) preneslo v vinske kleti, kar je neizogibno sprožilo postopek vrenja, sploh ker je bilo takojšnje žveplanje redko, prevoz pa precej počasen. Tradicija izdelave delno prevretega mošta je v Romanji torej zelo stara in ko se je proizvod prvič v večjem obsegu tržil zunaj dežele, se je najbrž tržil kot mošt, zlasti pri sorti trebbiano romagnolo. Augusto Bucci je zapisal: „Industrija filtriranega mošta je

bila na območju okoli Neaplja znana že od začetka 19. stoletja zaradi priprave vina *lambiccato*. Zaradi izbruha pepelovke so ga proizvajali predvsem v Apuliji, ki je v tem času postala središče velike industrije sladkega filtriranega mošta. Na severu je Carlo Gancia leta 1875 začel pridelovati zelo cenjeno italijansko peneče vino, pri čemer je za vino moscato canelli uporabil šampanjsko metodo. Ta dejavnost se je nato uveljavila še v drugih delih Italije, ker pa pridelava v Apuliji ni več zadostovala, so se vanjo usmerili tudi v Romanji, zlasti v mestih Lugo, Bagnacavallo in Massa Lombarda Cotignola itd." (*Vite e vino in Romagna* (Vinska trta in vino v Romanji), 2007)

Pomen romanjskega sladkega filtriranega mošta je potrjen v prvem italijanskem gastronomskem vodniku, ki ga je leta 1931 objavil italijanski turistični klub in v katerem je bilo navedeno: „Na območju Luga se na veliko prodajajo tudi sladka filtrirana bela vina, znana kot romanjski beli filtrati" (Touring Club Italiano, 1931).

Tako kot vsaka druga tradicija tudi pridelava delno prevretega mošta izhaja iz običajev, ki so se razširili zaradi idealnih razmer za uspeh, v tem primeru zaradi okoljskih razmer in sortnega sestava, posebno primernih za zagotovitev svežine in zmernega deleža alkohola v končnem proizvodu.

V zadnjih letih se je začel povečevati ugled pridelave in prodaje delno prevretega belega, rdečega in rosé mošta, pridelanega po metodi charmat. Delno prevreti grozdni mošt se vse leto skladišči v kleteh, uporablja pa se za dosladkanje mirnih, biser in penečih vin. Gre torej za vsestranski proizvod, ki se trži kot samostojen proizvod, pa tudi za izboljšanje drugih proizvodov, saj znatno izboljša njihovo kakovost. Preplet naravnih dejavnikov, izkušenj gospodarskih subjektov ter sodobnih pridelovalnih in enoloških tehnik omogoča pridelavo kakovostnih vin, katerih lastnosti so povezane z območjem proizvodnje in sortami vinske trte, iz katerih se pridelujejo.

Zato tudi v tem primeru vzročna povezava temelji na posebni kakovosti proizvoda, ki jo je mogoče pripisati konceptu rastišča, tj. geografskemu poreklu ter njegovemu okoljskemu, pridelovalnemu in kulturnemu prostoru.

C) Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)

Poleg tega, da ima Romanja pomembno vinogradniško tradicijo, je treba upoštevati tudi, da je zibelka sodobnega sadjarstva, zaradi manjših potreb vinske trte v primerjavi s sadnim drevjem pa se vinska trta goji le na manj rodovitnih tleh, in sicer na pobočjih in na „trdih" tleh na ravnini.

Nižinski kmetje so zaradi toplotnega gradienta med griči in ravninami ter večje vlažnosti na slednjih izbrali pozne sorte vinske trte, ki bolje prenašajo gnilobo, pri čemer se zgodnje sorte še naprej gojijo na večjih nadmorskih višinah in bolj proti severu obrnjenih pobočjih vinogradniškega območja v Romanji.

Zaradi jesenskega podnebja, ki je pogosto precej hladno, je bilo treba v preteklosti grozdje posušiti, da bi se izboljšala sestava vin, zato se je uveljavila tehnika sušenja.

Poleg tega je zaradi precej pozne trgatve, ki so ji sledile hladne jeseni, vino pozimi zadržalo nekaj ostanka sladkorja, ob stekleničenju pa je v zgodnji spomladanski toploti začelo ponovno vreti, tako da je nastal naravni biser učinek. Zaradi te uveljavljene prakse so prebivalci Romanje cenili sladka in suha vina, ne glede na to, ali je šlo za mirna, biser ali peneča vina.

Glede na značilnosti zemeljskega površja ter geološke, talne in podnebne razmere je mogoče najti idealen preplet okoljskih dejavnikov in sort vinske trte za pridelavo najboljših primerov različnih vrst vina z ZGO „Rubicone", ki temeljijo na lokalni tradiciji.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Neobvezna navedba na označbi

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Po veljavni zakonodaji EU se pri vrsti vina „passito“ na etiketi lahko navede neobvezni izraz *appassimento* (sušenje), in sicer s črkami, ki so največ toliko velike kot črke za navedbo označbe „Rubicone“.

Naslov zahteve/odstopanja

Odstopanja pri vinifikaciji in postopku pridobitve mehurčkov

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Po veljavni zakonodaji EU se lahko pri kategorijah vino in delno prevreti grozdni mošt postopki vinifikacije izvajajo na razmejenem območju pridelave grozdja, pa tudi v celotni deželi Emilija - Romanja; kar zadeva kategoriji biser vino in peneče vino, se lahko postopki predelave (pridobitev mehurčkov) izvajajo tudi v deželah, ki mejijo na Emilijo - Romanjo (Benečija, Lombardija, Piemont, Marke in Toskana), če obstajajo primerni obrati zanje.

Naslov zahteve/odstopanja

Določbe o pakiranju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Vina in delno prevreti grozdni mošt z zaščiteno geografsko označbo „Rubicone“ se lahko sprostijo v porabo v posodah iz materialov, primernih za stik z živili, v skladu z veljavno zakonodajo. Če se polnijo v steklenice, se zanje lahko uporabi kakršno koli zapiralo, vključno z gobičastimi zamaški, pritrjenimi s kovinsko košarico, ki se tradicionalno uporabljajo na območju proizvodnje.

Elektronski sklic (url) na objavo specifikacije proizvoda

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