C/2026/2147

17.4.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2147)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Romagna“

PDO-IT-A0507-AM05

Datum der Antragstellung: 28.4.2021

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA

Schutzgemeinschaft für die g.U. „Romagna“

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

1. *Einführung einer neuen Kategorie von Weinbauerzeugnissen*

Die Kategorie von Weinbauerzeugnissen „Qualitätsschaumwein“ wird hinzugefügt (Kategorie 5).

Die Nachfrage nach Schaumwein und Qualitätsschaumwein ist in den vergangenen zehn Jahren immer weiter gestiegen. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, haben sich die Erzeuger der Romagna unter anderem bemüht, alle technischen und technologischen Lösungen umzusetzen und zu verbessern, die für die Herstellung dieser Erzeugnisarten erforderlich sind. Die Kategorie 5 „Qualitätsschaumwein“ bietet die Möglichkeit, den Wert der Schaumweinerzeugnisse mit der g.U. „Romagna“ zu maximieren.

Die Aufnahme der Erzeugniskategorie „Qualitätsschaumwein“ bringt eine Änderung der Nummern 1 bis 9 der Produktspezifikation und der entsprechenden Abschnitte des Einzigen Dokuments mit sich.

2. *Aktualisierung der Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Die Beschreibung der für die Qualität der Weine maßgeblichen ökologischen und historisch-kulturellen Aspekte wird in Bezug auf die Boden- und Klimaverhältnisse des Gebiets sowie auf die im Laufe der Jahrhunderte gewachsene Tradition des Weinbaus und der Traubenverarbeitung verbessert.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und Abschnitt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigen Dokuments.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Konsolidierung mit der vorherigen Standardänderung*

Die Produktspezifikation und alle Abschnitte des Einzigen Dokuments werden zudem gemäß der Standardänderung ergänzt, die nach dieser Unionsänderung übermittelt und von der Kommission bereits durch die Mitteilung 2022/C 386/08, veröffentlicht im Amtsblatt C 386 vom 7. Oktober 2022, genehmigt wurde.

Gleichzeitig werden die einzelnen Weinkategorien im Abschnitt „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments präziser aufgeführt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Romagna

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *„Romagna“ Albana Spumante (Kategorie 4 – Schaumwein)*

Der Schaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Albana Spumante wird mit Mosten aus teilweise eingetrockneten Trauben bereitet und in der Flasche oder im Tank gegärt, so wie laut EU-Rechtsvorschriften vorgesehen. Der Wein hat eine goldgelbe Farbe, einen feinen Schaum und eine lang anhaltende Perlage. Der Geruch ist charakteristisch, angenehm fruchtig und sortentypisch. Der Wein weist eine gute Struktur auf, ist wohltuend frisch und hat einen gefälligen, samtigen und süßen Geschmack, der jedoch nie unangenehm ist.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 16,0 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *„Romagna“ Cagnina (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Cagnina wird aus den Trauben der Rebsorte Terrano bereitet, die für gewöhnlich Ende September gelesen werden. Er kann schon nach dem zehnten Oktober in den Verkehr gebracht werden. Der Wein hat eine violette Farbe, einen intensiven weinigen und typischen Geruch, der an Sauerkirschen und Himbeeren erinnert, und einen süßen und leichten Tanningeschmack mit angenehmer säuerlicher Ader.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 8,5.

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *„Romagna" Pagadebit (Kategorie 1 – Wein, auch als lieblicher Wein)*

Der aus den Trauben der Rebsorte Bombino Bianco bereitete Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Pagadebit hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Perlwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *„Romagna" Pagadebit Frizzante (Kategorie 8 – Perlwein, auch als lieblicher Wein)*

Der aus den Trauben der Rebsorte Bombino Bianco bereitete Perlwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Pagadebit Frizzate hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die von trocken bis lieblich reichen können.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *„Romagna“ Pagadebit Bertinoro (Kategorie 1 – Wein)*

Der aus den Trauben der Rebsorte Bombino Bianco im Teilgebiet Bertinoro bereitete Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Pagadebit Bertinoro hat je nach Reifung und Weinbereitung eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, einen frischen und wohlduftenden Geruch mit Noten von Weißdorn, der typisch für die Rebsorte ist. Der Geschmack ist angenehm mild mit Geschmacksvarianten, die (auch beim Schaumwein) von trocken bis lieblich reichen können.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,0 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *„Romagna“ Sangiovese (Kategorie 1 – Wein)*

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitete Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die hin und wieder an Veilchen und bei jungen Weinen an leichte Kräuternoten erinnern. Der Geschmack ist elegant, vollmundig, bei jungen Weinen angenehm tanninhaltig mit einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,0 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *„Romagna“ Sangiovese Novello (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese Novello wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet und nach dem Verfahren der Kohlensäuremazeration vinifiziert. Der Wein hat eine rubinrote Farbe, einen weinigen und intensiven Geruch, der typisch für Weine ist, die mit dem genannten Verfahren bereitet werden. Er hat einen trockenen bzw. leicht süßlichen Geschmack wegen des mäßigen Restzuckergehalts, der laut den Rechtsvorschriften zur Regelung der Erzeugung zulässig ist.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. *„Romagna“ Sangiovese Superiore (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese Superiore, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot und weist bisweilen violette Reflexe auf. Er hat einen weinigen Geruch, der von milden Veilchennoten begleitet wird. Der Geschmack ist vollmundig, körperreich und dennoch weich und elegant mit angenehmen leichten Tanninen bei jungen Weinen und einem ebenso angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. *„Romagna“ Sangiovese Riserva (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese Riserva, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet und anschließend gereift wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt. Der Geruch mit einem feinen komplexen Vanillebukett ist typisch für gereiften Wein. Der Wein ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter und weist oftmals Holznoten auf, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,0 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

10. *„Romagna“ Sangiovese Superiore Riserva (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese Superiore Riserva, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet und anschließend gereift wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt. Der Geruch mit einem feinen komplexen Vanillebukett ist typisch für gereiften Wein. Der Wein ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter und weist oftmals Holznoten auf, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,0 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

11. *„Romagna“ Sangiovese Passito (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese Passito, der aus den eingetrockneten Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe, manchmal mit violetten Reflexen, einen milden Geruch, der hin und wieder an Veilchen erinnert. Der Geschmack ist harmonisch mit angenehmen Tanninen und einem gefälligen und charakteristischen leicht bitteren Nachgeschmack. Hin und wieder kann eine Holznote wahrgenommen werden, die durch die für die Reifung verwendeten Behältnisse entsteht.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,0 % vol.

Restzuckergehalt: 6,0 bis 20,0 g/l Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

12. *„Romagna“ Sangiovese mit Angabe des Teilgebiets (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Sangiovese mit Angabe des Teilgebiets wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in den genau abgegrenzten Gebieten bereitet. Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, ein breites Bukett und einen weinigen Geruch, der von milden Noten begleitet wird, die an Veilchen erinnern und bei jungen Weinen leichte Kräuternoten aufweisen. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist angenehm tanninhaltig bei jungen Weinen mit einem ebenso angenehmen leicht bitteren Nachgeschmack.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

13. *„Romagna" Sangiovese Riserva mit Angabe des Teilgebiets (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna Sangiovese Riserva" mit Angabe des Teilgebiets, der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte in den genau abgegrenzten Gebieten bereitet wird, hat eine rubinrote Farbe mit Tendenz zu granatrot, die mit zunehmendem Alter verblasst und purpurrote und orange Reflexe annimmt, was typisch für den gereiften Wein ist. Der für das Erzeugungsgebiet charakteristische Geschmack ist vollmundig, trocken, harmonisch mit beachtlichem Charakter, der oftmals von Holznoten begleitet wird, die durch die zur Reifung verwendeten Behältnisse entstehen.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,0 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4,0 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

14. *„Romagna" Trebbiano (Kategorie 1 – Wein)*

Der aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte bereitete Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Trebbiano hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen weinigen, milden und feinen Geruch sowie einen subtilen, würzigen und harmonischen Geschmack auf.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

15. *„Romagna“ Trebbiano Spumante (Kategorie 4 – Schaumwein)*

Der Schaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Trebbiano Spumante wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Flaschen- oder Tankgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Schaumwein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen lang anhaltenden Schaum und eine feine Perlage sowie einen feinen, frischen und angenehmen Geruch und je nach spezieller Geschmacksvariante einen trockenen oder halbtrockenen Geschmack.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

16. *„Romagna“ Trebbiano Frizzante (Kategorie 8 – Perlwein)*

Der Perlwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Trebbiano Frizzante wird aus den Trauben der gleichnamigen Rebsorte nach dem Verfahren mit natürlicher Nachgärung gemäß den EU-Rechtsvorschriften bereitet. Der Wein hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe, einen feinen und lang anhaltenden Schaum, einen angenehmen und milden Geruch sowie einen harmonischen und frischen Geschmack.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

17. *„Romagna“ Bianco Spumante (Kategorie 4 – Schaumwein)*

Der Schaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Bianco Spumante hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen feinen und lang anhaltenden Schaum auf. Zudem zeichnet sich der Schaumwein durch seinen feinen und milden Geruch und seinen würzigen und harmonischen Geschmack aus, der je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken variiert.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

18. *„Romagna" Bianco Spumante di Qualità (Kategorie 5 – Qualitätsschaumwein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Bianco Spumante di Qualità hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen feinen, seidigen und lang anhaltenden Schaum auf. Zudem zeichnet sich der Qualitätsschaumwein durch seinen feinen und milden Geruch mit charakteristischen Noten aus der Lagerung auf der Hefe und seinen vollmundigen, würzigen und harmonischen Geschmack aus, der je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken variiert.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

19. *„Romagna" Rosato Spumante (Kategorie 4 – Schaumwein)*

Der Rosé-Schaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Rosato Spumante hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und hat einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch und variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

20. *„Romagna" Rosato Spumante di Qualità (Kategorie 5 – Qualitätsschaumwein)*

Der Rosé-Qualitätsschaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Rosato Spumante di Qualità hat einen feinen, seidigen und lang anhaltenden Schaum und ist mehr oder weniger intensiv roséfarben. Er zeichnet sich durch seinen feinen und milden Geruch mit charakteristischen Noten aus der Lagerung auf der Hefe und seinen vollmundigen, würzigen und harmonischen Geschmack aus, der je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken variiert.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

21. *„Romagna" Bianco (Kategorie 1 – Wein)*

Der Weißwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Bianco hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und weist einen angenehm feinen und milden Geruch auf. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

22. *„Romagna" Bianco Frizzante (Kategorie 8 – Perlwein)*

Der weiße Perlwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Bianco Frizzante zeichnet sich durch seinen feinen, lang anhaltenden Schaum aus. Er hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und weist einen angenehmen und charakteristischen Duft auf. Der Geschmack ist würzig und frisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

23. *„Romagna" Rosato (Kategorie 1 – Wein)*

Der Roséwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Rosato ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und weist einen angenehm feinen und milden Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch und frisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

24. *„Romagna" Rosato Frizzante (Kategorie 8 – Perlwein)*

Der Rosé-Perlwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Rosato Frizzante hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv roséfarben und weist einen angenehmen und charakteristischen Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch und frisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

25. *„Romagna" Rosso (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Rosso hat eine rubinrote Farbe, bisweilen mit violetten Reflexen. Er weist ein reintöniges Bukett und einen weinigen Geruch auf. Der Geschmack ist harmonisch mit leichter Tanninnote und einem angenehm bitteren Nachgeschmack.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

26. *„Romagna“ Bianco Brisighella (Kategorie 1 – Wein)*

Der Weißwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Bianco Brisighella hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe, ein breites Bukett und einen feinen und charakteristischen Geruch. Der Geschmack ist würzig, frisch und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

27. *„Romagna“ Bianco Castrocaro (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Bianco Castrocaro hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

28. *„Romagna“ Bianco Longiano (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Bianco Longiano hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

29. *„Romagna" Bianco Modigliana (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Bianco Modigliana hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 10 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 19 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

30. *„Romagna" Bianco Oriolo (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Bianco Oriolo hat eine mehr oder weniger intensive hellgelbe bis strohgelbe Farbe und einen intensiven und angenehm weinigen Geruch. Der Geschmack ist würzig und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

31. *„Romagna" Centesimino Oriolo (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Centesimino Oriolo hat eine granatrote Farbe und weist einen charakteristischen Geruch mit Noten von Rosen und Waldfrüchten auf. Der Geschmack ist samtig mit gut ausgebildetem Körper.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

32. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Centesimino Oriolo Riserva hat eine intensive granatrote Farbe und einen einhüllenden Geruch mit Noten von Rosen, reifen Früchten und Gewürzen. Der Geschmack ist harmonisch und samtig mit gut ausgebildetem Körper und leichter Tanninnote.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 13 % vol.

Restzuckergehalt: höchstens 4 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

33. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Passito (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Centesimino Oriolo Passito hat eine undurchdringlich granatrote Farbe und einen intensiven und charakteristischen Geruch mit Aromen von Rosen, Konfitüre, getrockneten Trauben und Gewürzen. Der Geschmack ist harmonisch, einhüllend und gut strukturiert.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Restzuckergehalt: mindestens 50 g/l

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 26 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

34. *„Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé (Kategorie 4 – Schaumwein)*

Der Rosé-Schaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Centesimino Oriolo Spumante Rosé zeichnet sich durch seinen feinen und lang anhaltenden Schaum aus. Er hat eine mehr oder weniger intensive rosa Farbe und einen charakteristischen Duft mit ausgeprägten blumigen Noten. Der Geschmack ist frisch und gut strukturiert, der je nach Zuckergehalt von herb bis halbtrocken variiert.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

35. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno (Kategorie 1 – Wein)*

Der Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno hat eine mehr oder weniger intensive strohgelbe Farbe und einen intensiven und charakteristischen weinigen Geruch. Der Geschmack ist trocken, würzig und harmonisch.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,5 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

36. *„Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante (Kategorie 4 – Schaumwein)*

Der Schaumwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Famoso Mercato Saraceno Spumante hat einen feinen und lang anhaltenden Schaum. Er ist mehr oder weniger intensiv strohfarben und hat einen feinen und milden Geruch. Der Geschmack variiert je nach Zuckergehalt von naturherb bis trocken gemäß den EU-Rechtsvorschriften.

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

—

b) *Höchsterträge*

1. Romagna Albana Spumante

45 Hektoliter pro Hektar

2. Romagna Cagnina

84,5 Hektoliter pro Hektar

3. Romagna Pagadebit und Pagadebit Bertinoro, einschließlich Frizzante

98 Hektoliter pro Hektar

4. Romagna Sangiovese, einschließlich Novello und Riserva

98 Hektoliter pro Hektar

5. Romagna Sangiovese Superiore, einschließlich Riserva

68,25 Hektoliter pro Hektar

6. Romagna Sangiovese mit Angabe der zusätzlichen geografischen Einheit

58,5 Hektoliter pro Hektar

7. Romagna Sangiovese Riserva mit Angabe der Teilgebiete

52 Hektoliter pro Hektar

8. Romagna Sangiovese Passito

60 Hektoliter pro Hektar

9. Romagna Bianco, einschließlich Frizzante und Spumante

126 Hektoliter pro Hektar

10. Romagna Rosato, einschließlich Frizzante und Spumante

126 Hektoliter pro Hektar

11. Romagna Rosso

91 Hektoliter pro Hektar

12. Romagna Bianco mit Angabe der Teilgebiete Brisighella, Castrocaro, Longiano, Modigliana und Oriolo

84 Hektoliter pro Hektar

13. Romagna Centesimino, einschließlich Riserva, mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

77 Hektoliter pro Hektar

14. Romagna Centesimino Passito mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

55 Hektoliter pro Hektar

15. Romagna Centesimino Spumante Rosé mit Angabe des Teilgebiets Oriolo

91 Hektoliter pro Hektar

16. Romagna Famoso, einschließlich Spumante, mit Angabe des Teilgebiets Mercato Saraceno

84 Hektoliter pro Hektar

17. Romagna Bianco Spumante di Qualità

126 Hektoliter pro Hektar

18. Romagna Rosato Spumante di Qualità

126 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Gebiet, in dem die Trauben zur Erzeugung der Weine mit der Bezeichnung „Romagna“ angebaut werden, umfasst ganz oder teilweise die Gebiete mehrerer Gemeinden in den Provinzen Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini in der Region Emilia-Romagna.

1. Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna“ Albana Spumante umfasst die Gesamtheit oder Teile der nachstehend aufgeführten Gemeinden. Das Gebiet wird wie folgt abgegrenzt:

   Provinz Forlì-Cesena: Gemeinden Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone und Longiano. Für die Gemeinden Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli und Forlì wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Savignano sul Rubicone: Sie verläuft entlang der Staatsstraße SS 9 Via Emilia. Gemeinde Cesena: Von der Grenze mit der Gemeinde Savignano aus folgt sie der SS 9 Via Emilia, bis sie auf die Via Pestalozzi trifft. Anschließend folgt sie der Via Marzolino Primo bis zur Eisenbahnlinie Rimini-Bologna, der sie folgt, bis diese die SS 71 bis kreuzt; danach folgt sie der Via Comunale Redichiaro und der Via Brisighella. Dann trifft sie erneut auf die SS 71 bis und folgt dieser; anschließend verläuft sie entlang der Via Vicinale Cerchia, der Via S. Egidio, der Via Comunale Boscone, der Via Madonna dello Schioppo, der Via Cavalcavia und der Via D'Altri bis zum Fluss Savio und der öffentlichen Rennbahn, dann trifft sie wieder auf die SS 9 Via Emilia nach Norden (bei Kilometer 30,65), der sie bis zur Grenze mit der Gemeinde Bertinoro folgt. Gemeinde Forlimpopoli: Von der Grenze mit der Gemeinde Bertinoro aus folgt sie der SS 9 bis zur Via S. Leonardo, der sie folgt, bis sie die Eisenbahnstrecke Rimini-Bologna erreicht; dieser folgt sie, bis sie auf die SS 9 trifft, entlang derer sie bis zur Grenze mit der Gemeinde Forlì verläuft. Gemeinde Forlì: Von der Grenze mit der Gemeinde Forlimpopoli aus folgt sie der SS 9, bis sie auf die Via G. Siboni trifft. Dieser folgt sie zunächst und verläuft dann entlang der folgenden Straßen: Via Dragoni, Via Paganella, Via T. Baldoni, Via Gramsci, Via Bertini, Via G. Orceoli, Via Somalia, Via Tripoli, Via Bengasi, Via Cadore, Via Monte S. Michele, Via Gorizia und Via Isonzo. Von dieser Straße aus verläuft sie entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna bis zu dem Eisenbahnerhaus bei Kilometer 59, dann folgt sie der Via Zignola und trifft auf die SS 9 nach Norden, der sie bis zu der Grenze mit der Gemeinde Faenza folgt.

Provinz Ravenna: Gemeinden: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio und Brisighella. Für die Gemeinden Faenza und Castel Bolognese wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Faenza: Von dem Punkt an der Grenze mit der Gemeinde Forlì, an dem diese die SS 9 kreuzt, folgt sie der Grenze bis zu der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna, der sie folgt, bis sie auf das linke Ufer des Flusses Lamone trifft und verläuft dann entlang der Via San Giovanni, der Via Formellino, der Via Ravegnana, der Via Borgo S. Rocco, der Via Granarolo Provelta, der Via S. Silvestro, der Via Scolo Cerchia und der Via Convertite. Anschließend verläuft sie entlang der Eisenbahnlinie nach Norden bis zur Grenze mit der Gemeinde Castel Bolognese. Gemeinde Castel Bolognese: Sie verläuft entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna.

Provinz Bologna: Gemeinden: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola und Ozzano dell'Emilia. Für die Gemeinden Imola und Ozzano dell'Emilia wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Imola: Sie verläuft von der Eisenbahnstrecke Rimini-Bologna bis zur Kreuzung mit der Fernstraße Selice, der sie folgt, bis sie auf die Via Nuova trifft; dieser folgt sie, bis sie am Anfang der Straße in Richtung der Gemeinde Castel Guelfo wieder auf die Gemeindegrenze trifft. Gemeinde Ozzano dell'Emilia: Sie verläuft entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna.

2. Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Cagnina umfasst die nachstehend aufgeführten Gemeinden.

Provinz Ravenna: Gemeinden Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza und Riolo Terme.

Provinz Forlì-Cesena: Gemeinden Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo und San Mauro Pascoli.

3. Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Pagadebit umfasst die Gesamtheit oder Teile der nachstehend aufgeführten Gemeinden.

Das Gebiet wird wie folgt abgegrenzt:

Provinz Ravenna: Gemeinden Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza und Riolo Terme. Für die Gemeinden Castel Bolognese und Faenza wird die SS 9 Via Emilia als untere Grenze festgelegt.

Provinz Forlì-Cesena: Gemeinden Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone und Sogliano al Rubicone. Die untere Grenze der Gemeinden Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano und Savignano sul Rubicone wird wie folgt festgelegt: Gemeinde Bertinoro: Sie verläuft entlang der SS 9 Via Emilia. Gemeinde Cesena: Von dem Punkt aus, an dem die SS 9 Via Emilia die Grenze mit der Gemeinde Bertinoro kreuzt, folgt sie dieser Straße bis sie auf die Strada Provinciale (Provinzialstraße; SP) 51 trifft, die zu der Straße Via San Vittore führt. Dann folgt sie der Via San Vittore an der Ausfahrt 71 bis zu dem Dorf San Carlo. Anschließend verläuft sie entlang der Via Castiglione, der Via Roversano S. Carlo, der Via Comunale Roversano und der Via IV Novembre, bis sie wieder in die SS 9 Via Emilia mündet. Sie verläuft erneut entlang der Fernstraße nach Rimini, bis sie auf die Via Ca' Vecchia trifft. Dann folgt sie der Via Montiano und der Via Malanotte bis zur Grenze mit der Gemeinde Longiano. Gemeinde Forlì: Von der Grenze mit der Gemeinde Faenza auf der Via Emilia aus folgt sie der Via Rio Cosina bis zu der Bariletta-Brücke und schlägt dann die Via del Passo ein. Anschließend verläuft sie entlang der Via del Passo, bis sie auf die Via Castel Leone trifft, der sie bis zum Ende folgt. Anschließend folgt sie der Via Ossi bis nach Villagrappa und verläuft dann entlang der Via del Braldo bis nach Villa Rovere. Danach biegt sie auf die SS 67 nach Florenz ab und folgt dieser bis zu dem Dorf Terra del Sole. Nachdem sie der Via Landino gefolgt ist, verläuft sie wieder in Richtung Forlì und entlang der SP 56, bis sie auf die Via dell'Appennino (SS 9 ter) trifft, der sie folgt und San Martino in Strada durchquert. In der Nähe der Ausfallstraße biegt sie in die Via Monda ein und verläuft dann entlang der Via Crocetta bis zur Kreuzung der SP 4 mit der Via Bidente bei Kilometer 4,1, der sie folgt, bis sie auf die SP 37 trifft. Sie folgt dieser Straße bis zu der Grenze zwischen den Gemeinden Forlì und Bertinoro am Fluss Ronco. Gemeinde Forlimpopoli: Von der Grenze zwischen den Gemeinden Bertinoro und Forlì aus verläuft sie entlang der SP 37 in Richtung Forlimpopoli, bis sie auf den Fluss Ausa trifft, dem sie folgt, bis sie entlang der Grenze zwischen den Gemeinden Bertinoro und Forlimpopoli zurückläuft. Gemeinde Longiano: Von der Kreuzung mit der Gemeinde Cesena verläuft sie entlang der Via Malanotte bis zur Via Badia. Dann verläuft sie entlang der Straßen Via Cesena, Via Badia und Via Fratta und an Cà Turchi und Cà Won Willer vorbei. Anschließend folgt sie der Via Massa, die durch die Dörfer Massa, Bolignano und La Crocetta führt, bis zu der Grenze mit der Gemeinde Savignano sul Rubicone in der Nähe von Cà Ugolini. Gemeinde Savignano sul Rubicone: Von der Grenze mit der Gemeinde Longiano entlang der Via Massa folgt sie der Grenze, dann verläuft sie entlang der Via Scodella und der Via (Vecchia) Rio Salto, bis sie auf die Grenze mit der Gemeinde Sant'Arcangelo di Romagna trifft, nachdem sie der Via Seibelle J gefolgt ist.

Provinz Rimini: Gemeinden Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana und Verucchio. Die untere Grenze der Gemeinden Misano Adriatico, Rimini und Sant'Arcangelo di Romagna wird wie folgt festgelegt: Gemeinde Misano Adriatico: Von der Grenze mit der Gemeinde Riccione aus folgt sie der Via Capronte bis zur Via Grotta. Anschließend folgt sie der Via Fontacce, bis sie die SP 35 zwischen Riccione und Tavoletto erreicht. Dann folgt sie der Provinzialstraße bis zu dem Dorf Cella Simbeni. Anschließend verläuft sie entlang der Via San Giovanni bis zu dem Fluss Conca an der Grenze zwischen den Gemeinden Misano Adriatico und San Giovanni in Marignano. Gemeinde Rimini: Von der Grenze mit der Gemeinde Sant'Arcangelo di Romagna entlang der Fernstraße folgt sie der Via Marecchiese in Richtung Rimini, bis sie auf die Autobahn zwischen Bologna und Rimini trifft, der sie bis zur Grenze mit der Gemeinde Riccione folgt. Gemeinde Sant'Arcangelo di Romagna: Von der Grenze mit der Gemeinde Savignano aus folgt sie der Via Seibelle J. in Richtung Canonica, bis sie auf die Via Rio Salto trifft und das Dorf Canonica erreicht. Dann folgt sie der Via Canonica und der SP 13, bis sie die Grenze der Gemeinde erreicht, der sie entlang des Flusses Marecchia folgt. Sie folgt dem Flusslauf bis zur Kreuzung mit Marecchia. Dann folgt sie der Via Marecchia, bis sie wieder die Gemeindegrenze erreicht.

4. Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Romagna" Sangiovese umfasst die Gesamtheit oder Teile der nachstehend aufgeführten Gemeinden. Das Gebiet wird wie folgt abgegrenzt:

Provinz Forlì-Cesena: Gemeinden Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico-San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano-Sarsina und Tredozio. Für die Gemeinden Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano und Savignano sul Rubicone wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Cesena: Von der Grenze mit der Gemeinde Savignano aus folgt sie der SS 9 bis zur Kreuzung mit der Via Pestalozzi. Sie folgt dieser Straße und verläuft dann entlang der Via Marzolino Primo bis zur Eisenbahnstrecke Rimini-Bologna, der sie folgt, bis sie die SS 71 bis erreicht. Von dort aus verläuft sie zunächst entlang der Via Comunale Redichiaro und dann entlang der Via Brisighella, bis sie wieder auf die SS 71 bis trifft. Anschließend folgt sie den folgenden Straßen: Via Vicinale Cerchia, Via S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia und Via D'Altri. Sie folgt dieser letzten Straße bis zu dem Fluss Savio und der öffentlichen Rennbahn, um dann erneut in die Fernstraße SS 9 Via Emilia in Richtung Norden der Stadt (Kilometer 30,65) einzumünden; der SS 9 folgt sie bis zu der Grenze mit der Gemeinde Bertinoro. Dann verläuft sie entlang der SS 9 Via Emilia. Gemeinde Forlimpopoli: Von der Grenze mit der Gemeinde Bertinoro aus folgt sie der Fernstraße SS 9, bis diese die Via S. Leonardo kreuzt, der sie folgt, bis sie auf die Eisenbahnstrecke Rimini-Bologna trifft; dann verläuft sie entlang dieser Strecke, bis sie auf die SS 9 trifft, entlang derer sie bis zu der Grenze mit der Gemeinde Forlì verläuft. Gemeinde Forlì: Von der Grenze mit der Gemeinde Forlimpopoli aus folgt sie der SS 9 bis sie auf die Via G. Siboni trifft und zunächst dieser und dann den folgenden Straßen folgt: Via Dragoni, Via Paganella, Via T. Baldoni, Via Gramsci, Via Bertini, Via G. Orceoli, Via Somalia, Via Tripoli, Via Bengasi, Via Cadore, Via Monte S. Michele, Via Gorizia und Via Isonzo. Von dort aus folgt sie der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna bis zu dem Eisenbahnerhaus bei Kilometer 59; dann folgt sie der Via Zignola und mündet in die SS 9 im Norden, der sie bis zu der Grenze mit der Gemeinde Faenza folgt. Gemeinden Montiano und Savignano sul Rubicone: Sie verläuft entlang der SS 9 Via Emilia.

Provinz Rimini: Gemeinden Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana und Verucchio. Für die Gemeinden Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinden Cattolica, Misano Adriatico und Riccione: Sie verläuft entlang der SS 16 Adriatica. Gemeinde Rimini: Von der Grenze mit der Gemeinde Riccione aus folgt sie der SS 16 Adriatica bis zu der Kreuzung mit der SS 9 Emilia, der sie bis zu der Grenze mit der Gemeinde S. Arcangelo di Romagna folgt. Gemeinde S. Arcangelo di Romagna: Sie verläuft entlang der SS 9 Via Emilia.

Provinz Ravenna: Gemeinden Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza und Riolo Terme. Für die Gemeinden Faenza und Castel Bolognese wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Faenza: Von dem Punkt an der Grenze mit der Gemeinde Forlì, an dem diese auf die SS 9 trifft, folgt sie der Grenze bis zur Eisenbahnlinie Rimini-Bologna, entlang derer sie bis zu dem linken Ufer des Flusses Lamone verläuft; dann folgt sie den Straßen Via S. Giovanni, Via Formellino, Via Ravegnana, Via Borgo S. Rocco, Via Granarolo Provelta, Via S. Silvestro, Via Cerchia und Via Convertite. Anschließend trifft sie auf die Eisenbahnlinie im Norden, der sie bis zu der Grenze mit der Gemeinde Castel Bolognese folgt. Gemeinde Castel Bolognese: Sie verläuft entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna.

Provinz Bologna: Gemeinden Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola und Ozzano dell'Emilia. Für die Gemeinden Imola und Ozzano dell'Emilia wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Imola: Sie verläuft entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna bis zu der Kreuzung mit der Provinzialstraße Via Selice, der sie folgt, bis sie auf die Provinzialstraße Via Nuova trifft, der sie bis zu der Gemeindegrenze zu Beginn der Straße in die Gemeinde Castel Guelfo folgt. Gemeinde Ozzano: Sie verläuft entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna.

5. Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Erzeugung von Wein mit den geschützten Ursprungsbezeichnungen „Romagna" Trebbiano, „Romagna" Bianco, „Romagna" Bianco Frizzante, „Romagna" Bianco Spumante, „Romagna" Bianco Spumante di Qualità, „Romagna" Rosato, „Romagna" Rosato Frizzante, „Romagna" Rosato Spumante, „Romagna" Rosato Spumante di Qualità und „Romagna" Rosso umfasst die Gesamtheit oder Teile der nachstehend aufgeführten Gemeinden. Das Gebiet wird wie folgt abgegrenzt:

Provinz Bologna: Gemeinden Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina und Ozzano dell'Emilia. Für die Gemeinden Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo und Imola wird die untere Grenze wie folgt abgegrenzt: Gemeinde Ozzano dell'Emilia: Sie verläuft entlang der Eisenbahnlinie Rimini-Bologna. Gemeinde Medicina: Von der Grenze mit der Gemeinde Ozzano dell'Emilia folgt sie der SP 253 bis zu der Kreuzung mit der Via del Piano; dann folgt sie zunächst dieser Straße und anschließend der Via del Lavoro, der Via del Canale und der Via S. Rocco, bevor sie die Provinzialstraße 253 San Vitale erreicht. Gemeinde Castel Guelfo: Sie verläuft entlang der Provinzialstraße 253 San Vitale. Gemeinde Imola: Sie verläuft entlang der Provinzialstraße 253 San Vitale. Für die Gemeinden Fontanelice und Casalfiumanese wird die obere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Fontanelice: Sie folgt der Via della Renana ab der Kreuzung entlang der Grenze zwischen den Provinzen Bologna und Ravenna, bis sie die Via D. Alighieri erreicht, anschließend folgt sie der SP 610 in Fontanelice bis Kilometer 16,95 und biegt dann in die Via Gesso ein. Dieser Straße folgt sie bis zu der Gemeindegrenze. Gemeinde Casalfiumanese: Sie verläuft von dem Bergweg, der durch Cà Salara führt, bis zu dem Punkt, an dem die Grenzen von Fontanelice und Castel San Pietro Terme aufeinander treffen.

Provinz Forlì-Cesena: Gemeinden Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico e San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano-Sarsina und Tredozio. Für die Gemeinden Gatteo, San Mauro Pascoli und Savignano sul Rubicone wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Gatteo: Von der Grenze mit der Gemeinde Cesenatico aus folgt sie der Via Cesenatico, bis diese die Autobahn A14 Bologna-Rimini in S. Angelo bei Casa Bertorri kreuzt; dann folgt sie der Autobahn bis zu der Grenze mit der Gemeinde Savignano sul Rubicone. Gemeinde San Mauro Pascoli: Sie verläuft entlang der Autobahn A14 Bologna-Rimini; Gemeinde Savignano sul Rubicone: Sie verläuft entlang der Autobahn A14 Bologna-Rimini. Gemeinde Cesenatico: Diese schließt die Gebiete mit ein, die oberhalb der folgenden abgegrenzten Gebiete liegen. Die Grenze verläuft von Montaletto bis zu dem Punkt, an dem die Provinzen Ravenna und Forlì-Cesena aufeinandertreffen; dann folgt sie der Via San Pellegrino und anschließend der Via Campone Sala bis zu dem Dorf Sala; dann folgt sie der Via Cesenatico, bis diese auf die Grenze mit der Gemeinde Savignano sul Rubicone trifft.

Provinz Rimini: Gemeinden Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana und Verucchio. Für die Gemeinden Cattolica, Misano Adriatico, Riccione und Rimini wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Cattolica: Sie verläuft entlang der SS 16 Adriatica. Gemeinde Misano Adriatico: Sie verläuft entlang der SS 16 Adriatica. Gemeinde Riccione: Sie verläuft entlang der SS 16 Adriatica. Gemeinde Rimini: Von dem Punkt, an dem sich die Autobahn A14 Bologna-Rimini und der Fluss Uso (die Gemeindegrenze zwischen San Mauro Pascoli und Rimini) kreuzen, folgt sie der Autobahn, bis diese in der Nähe des Friedhofs Santa Giustina auf die SS 9 Via Emilia trifft. Sie verläuft entlang der SS 9 bis zu dem Fluss Marecchia, dem sie folgt, bis sie auf die Eisenbahnlinie Bologna-Rimini trifft. Anschließend folgt sie dieser Eisenbahnlinie bis zu dem Fluss Ausa, dem sie folgt, bis dieser auf die SS 16 Adriatica trifft. Dann folgt sie der SS 16 bis zu der Grenze mit der Gemeinde Riccione. Provinz Ravenna: Gemeinden: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, Sant'Agata sul Santerno und Solarolo. Für die Gemeinden Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi und S. Agata sul Santerno wird die untere Grenze wie folgt festgelegt: Gemeinde Bagnacavallo: Von der Grenze mit der Gemeinde Lugo aus folgt sie der SP 253 San Vitale, bis diese auf die Via Bagnoli Inferiore trifft. Anschließend verläuft sie entlang der folgenden Straßen: Via Pieve Masiera, Ringstraße Fossa, Via Stradello, Via Rotondi, Via Guarno, Via Colombaia und Via Canale Sinistra Inferiore über eine Strecke von 17 km, dann entlang der Via

Destra Canale Inferiore, Strada Cogollo, Via Forma und über ein Privatgrundstück, bis sie die SP 253 San Vitale bei Kilometer 57 erreicht. Gemeinde Lugo: Von der Grenze mit der Gemeinde S. Agata sul Santerno aus folgt sie der SP 253 San Vitale, bis diese die Via Bedazzo kreuzt. Anschließend verläuft sie entlang der folgenden Straßen: Via Piratello, Via Delle Tombe, Via S. Andrea, Provinzialstraße Quarantola und entlang der Via Piratello Viola, bis sie die SP 253 San Vitale erreicht. Gemeinde Massa Lombarda: Von der Grenze mit der Provinz Bologna aus folgt sie der SP 253 San Vitale bis diese auf die Viale della Repubblica trifft. Sie folgt dieser Straße und anschließend den folgenden Straßen: Via Primo Maggio, Via Fornace, Via Punta, Via Bagnarolo, Via Nuova und Via Cimitero, bis diese die Eisenbahnstrecke Bologna-Ravenna kreuzt, der sie folgt, bis diese die SP 253 San Vitale erreicht. Gemeinde Russi: Von der Grenze mit der Gemeinde Bagnacavallo aus folgt sie der SP 253 San Vitale, bis diese die Via Faentina kreuzt; dieser folgt sie und durchquert Godo (Via Faentina Nord); anschließend folgt sie der Via Fringuellina, der Via Del Godo, der Via Fringuellina Nuova, der Via Naldi und der Via Molinaccio bis zu der Grenze mit der Gemeinde Ravenna. Gemeinde S. Agata sul Santerno: Von der Grenze mit der Gemeinde Massa Lombarda aus folgt sie der SP 253 San Vitale, bis diese die Via Belfiore kreuzt; anschließend folgt sie der Via Angiolina und dem linken Ufer des Flusses Santerno, um erneut auf die SP 253 San Vitale zu gelangen. Gemeinde Ravenna: Diese schließt die Gebiete mit ein, die oberhalb der folgenden abgegrenzten Gebiete liegen. Von der Grenze mit der Gemeinde Russi aus folgt sie der Straße Godo-San Marco nach Osten, bis sie die SS 67 Tosco Romagnolo erreicht. Sie folgt der SS 67 nach Süden bis Kilometer 207,8 und überquert dann den Fluss Ronco über die Via Gambellara, bis sie auf die Via San Pietro in Vincoli trifft. Dann folgt sie der Via Del Sale, biegt auf die Provinzialstraße Dismano in südlicher Richtung ein und folgt dieser bis Kilometer 20,5; anschließend verläuft sie entlang der Via Civinelli und der Via Mensa bis nach Matelica. Danach folgt sie der Via Salaria und der Via Crociarone bis nach Pisignano; dort folgt sie der Via Confine bis zu der Grenze zwischen den Provinzen Ravenna und Forlì-Cesena, der sie bis nach Montaletto folgt. Das Erzeugungsgebiet umfasst Isola di Savarna wie im Folgenden abgegrenzt: Ausgehend von der Ortschaft La Cilla folgt die Grenze dem Entwässerungskanal auf der rechten Seite des Flusses Reno in östlicher Richtung, bis sie die Via S. Alberto-Ravenna in der Nähe von Kilometer 13,5 erreicht. Sie verläuft dann erneut gen Westen und folgt der Trasse der alten Eisenbahnlinie bis nach C. Berbarella, wo sie die meliorierte Fläche bei Valle Mezza Cà durchquert. Von dort aus verläuft sie entlang der Straße, die von der meliorierten Fläche aus durch C. Graziani nach Westen führt, und mündet in die Straße Mezzano-S. Alberto in der Nähe von Grattacoppa. Sie folgt dieser Straße nach Norden, bis sie La Cilla, den Ausgangspunkt der Grenze, erreicht.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Albana B.

Bombino Bianco B.

Centesimino N.

Chardonnay B

Famoso B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B.

Merlot N.

Pignoletto B. – Grechetto Gentile

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Riesling Italico B. – Riesling

Riesling Renano B. – Riesling

Sangiovese N.

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Terrano N.

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Uva Longanesi N.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Kategorie: Wein (1)*

Das Gebiet Romagna ist seit jeher stark mit dem Weinbau und der Weinbereitung verknüpft. Dies belegen die Wildreben, die noch immer in Pinienwäldern zu finden sind, die vielen traditionellen einheimischen Rebsorten (Albana, Cagnina (Terrano), Pagadebit (Bombino Bianco), Trebbiano Romagnolo usw.) und die zahlreichen historischen und archäologischen Zeugnisse.

Die verschiedenen Weinarten, die seit jeher in der Romagna angebaut werden, sind eng mit dem Anbaugebiet (Boden und Klima) sowie der Entwicklung der Erzeugungs- und Konservierungsverfahren verbunden. Der Großteil des Weins für den privaten Verbrauch wurde in Fässern gelagert und wandelte sich von einem leicht moussierenden Wein bzw. Perlwein (Kategorie 8) im ersten Abstich hin zu einem trockenen und stillen Wein (Kategorie 1) im Sommer nach der Ernte.

Seit den 1970er-Jahren wurden Fortschritte im Weinsektor in der Romagna bereitwillig umgesetzt, ohne jedoch die etablierte Tradition zu verzerren. Dies führte zu rationelleren Prozessen hinsichtlich der Verfügbarkeit und Verwaltung von Ausrüstung sowie zu einer fundamentalen Verbesserung der Betriebsstrukturen und der Weinbereitungsverfahren in den Kellereien, was zweifelsohne eine höhere Qualität der Weinbauerzeugnisse mit sich brachte.

Eine weitere wichtige Veränderung beruhte auf Untersuchungen zur Abgrenzung von Terroirs, die dazu beitrugen, die für die verschiedenen Rebsorten am besten geeigneten Boden- und Klimabedingungen zu bestimmen und vor allem das Bewusstsein der Winzer für Sorten- und agronomische Optionen zu schärfen, was sie zu einer kritischeren Haltung gegenüber dem Weinbau veranlasste.

In Bezug auf die Rebsorte Sangiovese haben die Erfahrungen und Fachkenntnisse, die die Winzer inzwischen in Bezug auf die verschiedenen Umwelt- und Anbaukontexte erworben haben, die Festlegung von „Teilgebieten“ ermöglicht, um einheimische Erzeugnisse genauer bezeichnen zu können. Kleine und mittlere Betriebe haben ein eindeutiges Interesse daran, hochwertigere Weine herzustellen, die möglichst eng mit den spezifischen Merkmalen des Anbaugebiets verbunden sind.

Von Westen nach Osten lassen sich folgende Gebiete als typisch für den Anbau von Sangiovese bezeichnen:

Imola. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts war die Rebsorte Sangiovese charakteristisch für die Weinerzeugung in Imola und ihre Präsenz festigte sich derart, dass sie in einer Erhebung von 1880 als eine der häufigsten Rebsorten angegeben wurde, die in diesem Gebiet nur von Albana übertroffen wurde. Auch heute noch werden über 10 % der in der Emilia-Romagna angebauten Rebsorte Sangiovese in der Provinz Bologna angebaut, davon 97 % im „Bezirk“ Imola, wo sie hauptsächlich südlich der Via Emilia angebaut wird.

Serra. Es handelt sich um eine Enklave zwischen den Gemeinden Castel Bolognese, Imola und Riolo Terme, die sich seit der Antike durch fruchtbare Böden, die Verfügbarkeit von Wasser und ein gesundes Klima von den übrigen Gebieten abhebt, weshalb hier die erste Siedlung in der Region entstand. Dieses Gebiet wurde in der Romagna als historisch sehr günstig beschrieben, da die Sangiovese-Weine hier frische fruchtige und zarte blumige Noten aufweisen, die durch die gut gewählte Lage der Weinberge noch verstärkt werden.

Brisighella. Die Tradition der Olivenölerzeugung in dem Gebiet zeugt von dem nahezu mediterranen Klima, das eindeutig auch die Weinerzeugung begünstigt hat. Der Boden zeichnet sich durch Lehm und Sandstein aus, aber der Einfluss des Gipskamms Vena del Gesso (von der UNESCO als Weltkulturerbe eingestuft) macht sich bemerkbar und verleiht dem Wein neben Struktur und Frische auch Eleganz, wodurch die blumigen und fruchtigen Noten der Rebsorte Sangiovese zur Geltung kommen.

Marzeno. In diesem Gebiet gibt es einen beträchtlichen ursprünglichen Aufschluss der Kalksandsteinformation „Spungone“, die mit blauem Ton aus dem Pliozän und Pleistozän durchsetzt ist. In diesem rauen und markigen Gebiet werden ebenfalls kräftige Weine erzeugt. Fruchtige Noten überwiegen tendenziell gegenüber blumigen Noten.

Modigliana. Dieses Gebiet ist noch rauer, die Sommer sind kühler und durch eine fast apenninähnliche Umgebung weisen die hier erzeugten Weine eine robuste Struktur auf, sind kraftvoll, herb und langlebig.

Oriolo. Die Besonderheit des Gebiets rund um den mittelalterlichen Turm von Oriolo ist das weitläufige Vorkommen von „gelbem Sand“, der mitunter mit Lehm- und Lehm-Schluff-Bereichen durchsetzt ist, sowie ein Mikroklima, das sich seit der Antike als besonders mild erwiesen und die Besiedlung sowie eine blühende Landwirtschaft begünstigt hat, die von Weinreben und Olivenbäumen gekennzeichnet ist. Je nach Lage und dem Vorhandensein von Sand oder Lehm lassen sich hervorragende strukturierte Weine erzeugen, die erst nach einer gewissen Reifung die richtige Geschmeidigkeit erreichen, oder trinkfertigere, ausgewogene, fruchtige und blumige Weine.

Castrocaro. Dieses Gebiet der „toskanischen Romagna“ wurde stark vom Großherzogtum Toskana beeinflusst. Das Teilgebiet ist daher eher durch seine Geschichte und einheimische Tradition geprägt als durch wesentliche Unterschiede zu den Weinen aus dem benachbarten Gebiet Oriolo, auch wenn hier Lehmböden vorherrschen.

Predappio. Ein hoch gelegenes Gebiet, das zum Apennin hin ansteigt, mit Lehmböden, die sich mitunter durch einen Schwefelgehalt auszeichnen. Der Sangiovese aus diesem Gebiet genießt seit jeher ein hohes Ansehen, das auf einer mündlich überlieferten Tradition beruht. Insbesondere der einheimische Biotyp mit seinen länglichen Trauben bringt sehr fruchtige Weine mit eher herben Tanninen hervor.

Meldola. Das Gebiet wurde bereits in der Römerzeit bewirtschaftet. Seitdem haben sich die landwirtschaftlichen Verfahren weiterentwickelt und differenziert, wodurch die heutigen Ergebnisse im önologischen Bereich erzielt werden. Die vorherrschende Nordwest- bis Nordostausrichtung ermöglicht die Erzeugung feiner Sangiovese-Weine mit einem fruchtigen Aromaprofil.

Bertinoro. In diesem Gebiet wurde traditionell die Rebsorte Albana angebaut, die hier auf eine lange Tradition zurückblickt. Erst vor Kurzem hat sich gezeigt, dass es sich ebenfalls gut für die Rebsorte Sangiovese eignet, deren beeindruckende Struktur relativ lange Reifungszeiten erfordert.

Cesena. Die Weine aus Cesena, die sogar von den klassischen lateinischen Autoren erwähnt wurden, genießen seit jeher einen hervorragenden Ruf. Der Sangiovese von diesen Hügeln hat eine beeindruckende, aber nicht übermäßige Struktur mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit von reifen Kirschen, die Struktur und Eleganz vereint.

Mercato Saraceno. Dazu gehört das Gebiet, in dem die Marnoso-Arenacea-Formation der Romagna am deutlichsten zu sehen ist und das Klima durch die Nähe zu den Gipfeln des Apennin beeinflusst wird. Dieser Sangiovese-Wein ist sehr ausgewogen, mit einem guten Verhältnis von Alkohol zu Säure und einem eher süßen Tanningehalt.

Longiano. Die Böden in diesem Gebiet sind ebenfalls durch die Marnoso-Arenacea-Formation geprägt, allerdings beeinflusst das Klima die Zusammensetzung des Sangiovese, der zu einer gewissen Kräftigkeit neigen kann, was möglicherweise die natürliche Eleganz der in dieser Umgebung erzeugten Weine beeinträchtigt: warme, elegante Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit und guter Struktur.

Das Gebiet Rimini zeichnet sich durch eine besondere Geologie aus, wodurch es eher der Emilia als dem Rest der Romagna ähnelt. In den verschiedenen Tälern sind die Böden das Ergebnis der Entwicklung unterschiedlicher Gesteinsarten, wichtiger sind jedoch die unterschiedlichen Mikroklimata, die durch ihre Lage und/oder Nähe zum Meer entstehen. Die Rebsorte Sangiovese wurde hier bis 1860 intensiv angebaut, und aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts wurden sogar Schaumweine hergestellt, was jedoch genau aus diesem Grund wieder aufgegeben wurde. Durch den Klimawandel wurde sie wiederentdeckt, wobei ihre verschiedenen Facetten herausgearbeitet wurden.

Coriano. Dieses Teilgebiet umfasst das Gebiet, das im hinteren Teil an das Meer grenzt und durch dessen graue Lehmböden und gute Lage Sangiovese-Weine erzeugt werden, die strukturierter und besser für die Reifung geeignet sind.

San Clemente. Dieses Teilgebiet umfasst das wärmste Gebiet von Rimini mit seinen am stärksten ausgeprägten Kreide- und Lehmböden, auf denen strukturierte Weine mit guter Säurespannung erzeugt werden.

Verucchio. Dieses Gebiet an den Hängen der Valmarecchia-Hügel bringt überaus vollmundige Weine hervor.

Auch bei anderen Rebsorten führt das Zusammenspiel mit dem Boden zu interessanten Variationen, die mitunter von besonderer Bedeutung sind.

Die Vorliebe für Bombino Bianco oder auch Albana im Gebiet von Bertinoro lässt sich eindeutig auf den kargen Kalksteinboden zurückführen, der von der geologischen Formation „Spungone“ stammt, die in diesem Gebiet am häufigsten zutage tritt. Die Böden dämmen die natürliche Wuchskraft dieser Rebsorten ein, was zu einem besseren Gleichgewicht zwischen Pflanzenwachstum und Traubenertrag und folglich zu einer ausgewogeneren Mostzusammensetzung führt. Der Kalkstein verleiht den Weinen mehr aromatische Subtilität.

Auf den lehmigen Böden der Ebene, die die Wuchskraft und Produktivität der Rebsorte Trebbiano Romagnolo auf natürliche Weise begrenzen, können die Erzeuger Weine mit guter Struktur und aromatischer Subtilität erzeugen, wenn auch die Rebsorte in der Regel als „neutral“ bezeichnet wird. Trebbiano-Weine mit mehr Struktur werden auf den kärgeren Böden der Hügel erzeugt. Weine aus Trauben, die auf sandigen Böden angebaut werden (z. B. Terrano und Trebbiano), bieten ebenfalls eine gute olfaktorische Subtilität.

Auch Albana-Weine unterscheiden sich je nach Bodenbeschaffenheit: Strukturierte Weine mit Noten von Honig und getrockneten Aprikosen stammen von lehmigeren Böden, Weine mit ausgeprägteren fruchtigen Noten von Aprikosen aus dem Gebiet Imola und Albana-Weine mit blumigeren Noten aus dem Gebiet Faenza.

8.2. *Schaumwein (4)*

Die meisten traditionellen Rebsorten in der Romagna sind spätreifend und in vielen Erlassen wurde der Michaelstag (29. September) als erster Tag der Weinlese festgelegt, während dieser Tag heute eher der letzte Tag ist. Bis Ende der 1960er-Jahre war das Klima so, dass die Weinlese während der kalten Jahreszeit abgeschlossen wurde, was häufig die vollständige Gärung des Zuckers im Most verhinderte. Infolgedessen wurde der Wein oft mit einer bestimmten Menge an Restzucker abgefüllt. Da die Gärung im folgenden Frühjahr in der Flasche abgeschlossen wurde, wurden Perlweine (Kategorie 8) und/oder Schaumweine (Kategorie 4) erzeugt. Die heutigen Techniken und Technologien bieten die Möglichkeit, zu kontrollieren, was früher spontan ablief, und dabei die Erzeugnisarten zu bewahren, die seit jeher in der Romagna hergestellt und konsumiert werden. Bei dieser Kombination von Terroirfaktoren haben das Klima und das Fachwissen (bzw. die Erfahrung der Winzer) erhebliche Auswirkungen hinsichtlich des Bodens und bedingen eine traditionelle Produktion, die durch Technik und Technologie lediglich erhalten und verbessert wurde.

Albana Spumante: Die Rebsorte Albana wird seit jeher in Flaschen abgefüllt, die bei Festlichkeiten angeboten werden, da die „Spuma“ (der Schaum) ihr eine gewisse Festlichkeit verleiht. Da es sich um eine mittelreifende Rebsorte handelt, die besonders gut Zucker anreichert, wurde sie oft verwendet, um zuckerärmeren und spätreifenden Sorten wie „Trebbiano“ und „Pagadebit“ Zucker zuzuführen und ihnen eine Perlage zu verleihen. Albana-Most kann in der Tradition der Romagna als Fülldosage angesehen werden.

In jüngster Zeit konnte dank des zunehmenden Fachwissens in Bezug auf die Weinbereitungsverfahren die Erzeugung von Weiß- und Rosé-Perlweinen und Schaumweinen verfeinert und verbessert werden, da die in der Romagna traditionell hergestellten Weine in der Regel eine blasse – oft hell kirschrote – Farbe aufwiesen. Dokumente aus der Vergangenheit belegen eine Tradition von Perl- und Schaumweinen, die aus den traditionellsten Rebsorten hergestellt wurden: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana und sogar Sangiovese, wie Mantegazza (1871) bezeugt. Diese Weine wurden jedoch in der Regel vor Ort konsumiert, vor allem von den Familien der Erzeuger. Für den Handel waren eher die süßen, gefilterten Weine bestimmt als die bereits erzeugten Perl- und Schaumweine. Die Entwicklung der Weinbereitungstechnologien und der Anbauverfahren (für die Erzeugung von Schaumweinen sind Trauben von ausgezeichneter Qualität und mit dem richtigen Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure erforderlich) hat es ermöglicht, eine verbesserte Erzeugung dieser Art wieder einzuführen.

Neben Schaumweinen mit Angabe der Rebsorte (z. B. Romagna Trebbiano Spumante) liegt der Schwerpunkt nun auch auf Schaumweinen, die größtenteils aus traditionellen Rebsorten hergestellt werden (z. B. 70 % Trebbiano oder 70 % Sangiovese), jedoch mit anderen Rebsorten angereichert werden, die das Geruchsprofil erweitern und/oder verbessern können.

Auf den kühlsten Böden, in den höchsten Lagen und an den am stärksten nach Norden ausgerichteten Hängen können hellere und säurehaltigere Sangiovese-Trauben wachsen, die sich für die Erzeugung gut strukturierter, frischer und duftender Roséweine eignen, die angesichts des Interesses des Marktes an Rosé-Schaumweinen auch als Grundweine für die zweite Gärung dienen können. In diesem Zusammenhang kommen die blumigen Noten der Weine, begleitet von Anklängen frischer, nicht überreifer Früchte, deutlicher zum Ausdruck.

Die Herstellung moderner Schaumweine in der Romagna ist daher das Ergebnis technologischer Innovationen im Erzeugungsverfahren, das sich auf der Grundlage der bis zum letzten Jahrhundert praktizierten jahrhundertealten zweiten Gärung in der Flasche weiterentwickelt hat und nun auch den Einsatz von Tanks umfasst, wodurch modernste önologische Techniken mit der jahrhundertealten Tradition in dem Gebiet kombiniert werden.

8.3. *Qualitätsschaumwein (5)*

Der Klimawandel, verbesserte Anbau- und önologische Verfahren sowie die Einhaltung der Rechtsvorschriften für die Erzeugung ermöglichen es nun auch, sich auf die Erzeugung von hochwertigem, besser strukturiertem und länger haltbarem Schaumwein zu konzentrieren.

Die meisten traditionellen Rebsorten der Romagna sind spätreifend und bis Ende der 1960er-Jahre wurde die Weinlese gegen Ende September abgeschlossen, wobei das kalte Wetter oft die vollständige Gärung des Zuckers im Traubenmost verhinderte. Infolgedessen wurde der Wein häufig mit einer bestimmten Menge an Restzucker abgefüllt, wodurch man im folgenden Frühjahr Perl- und/oder Schaumweine erhielt. Heutzutage ermöglicht es die Technologie, diese Prozesse zu kontrollieren und gleichzeitig die traditionellen Weinarten zu erhalten. Bei dieser Kombination von Terroirfaktoren haben das Klima und das Fachwissen der Erzeuger erhebliche Auswirkungen hinsichtlich des Bodens. Ergebnis ist eine traditionelle Produktion, die durch Technik und Technologie lediglich erhalten und verbessert wurde.

In jüngster Zeit konnte dank des zunehmenden Fachwissens in Bezug auf die Weinbereitungsverfahren die Erzeugung von Weiß- und Rosé-Perlweinen und Schaumweinen verfeinert und verbessert werden, da die in der Romagna traditionell hergestellten Weine in der Regel eine blasse – oft hell kirschrote – Farbe aufwiesen. Dokumente aus der Vergangenheit belegen eine Tradition von Perl- und Schaumweinen, die aus den traditionellsten Rebsorten hergestellt wurden: Trebbiano Romagnolo, Bombino Bianco, Albana und sogar Sangiovese, wie Mantegazza (1871) bezeugt. Diese Weine wurden jedoch in der Regel vor Ort konsumiert, vor allem von den Familien der Erzeuger. Für den Handel waren eher die süßen, gefilterten Weine bestimmt als die bereits erzeugten Perl- und Schaumweine. Die Entwicklung der Weinbereitungstechnologien und der Anbauverfahren (für die Erzeugung von Schaumweinen sind Trauben von ausgezeichneter Qualität und mit dem richtigen Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure erforderlich) hat es ermöglicht, eine verbesserte Erzeugung dieser Art wieder einzuführen.

Neben Schaumweinen mit Angabe der Rebsorte (z. B. Romagna Trebbiano Spumante) liegt der Schwerpunkt nun auch auf Schaumweinen, die größtenteils aus traditionellen Rebsorten hergestellt werden (z. B. 70 % Trebbiano oder 70 % Sangiovese), jedoch mit anderen Rebsorten angereichert werden, die das Geruchsprofil erweitern und/oder verbessern können und es ermöglichen, Chargen (Cuvées) für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen, die besser strukturiert sind und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweisen, sowie von Qualitätsschaumweinen mit höherem Druck zu erzeugen, um eine längere Reifung und bessere Konservierung zu ermöglichen.

Auf den kühlsten Böden, in den höchsten Lagen und an den am stärksten nach Norden ausgerichteten Hängen können hellere und säurehaltigere Sangiovese-Trauben erzeugt werden, die sich für die Erzeugung gut strukturierter, frischer und duftender Roséweine eignen, die angesichts des Interesses des Marktes an Rosé-Schaumweinen auch als Grundweine für die zweite Gärung dienen können. In diesem Zusammenhang kommen die blumigen Noten der Weine, begleitet von Anklängen frischer, nicht überreifer Früchte, deutlicher zum Ausdruck.

Die Herstellung moderner Schaumweine in der Romagna ist daher das Ergebnis technologischer Innovationen im Erzeugungsverfahren, das sich auf der Grundlage der bis zum letzten Jahrhundert praktizierten jahrhundertealten zweiten Gärung in der Flasche weiterentwickelt hat und nun auch den Einsatz von Tanks umfasst, wodurch modernste önologische Techniken mit der jahrhundertealten Tradition in dem Gebiet kombiniert werden.

8.4. *Perlwein (8)*

Durch die mittel- bis spätreifenden oder spätreifenden Rebsorten (Trebbiano und Pagadebit) in der Romagna, die oft auf fruchtbaren Böden angebaut wurden, wurde der Gärvorgang durch die einsetzende Winterkälte blockiert, wodurch ein höherer oder niedrigerer Restzuckergehalt in den Weinen verblieb. Daraus entstand der Brauch, im Herbst und Winter Süßweine oder liebliche Weine zu trinken und im Sommer nach der Ernte Perl- und Schaumweine. Wenn Weine mit Restzucker in Flaschen abgefüllt wurden, setzte der Gärvorgang bei wärmerem Wetter wieder ein und bedingte einen natürlichen Perl-Effekt. Es gab daher bereits eine „unfreiwillige" Tradition der Erzeugung von Schaum- und Perlweinen, die mit zunehmendem Fachwissen in der Weinbereitung verfeinert wurde: Bei den kalten Temperaturen in den Kellern bleiben die Düfte und Aromen erhalten und durch die Verwendung ausgewählter Hefen wird der Gärvorgang optimiert.

Im Gebiet Bertinoro hat sich die Rebsorte Bombino Bianco, die laut Hohnerlein-Buchinger (1996) vor Ort als Pagadebit bekannt ist, dank ihrer Fähigkeit, auch bei widrigen Witterungsverhältnissen (insbesondere bei Spätfrösten) gute Erträge zu liefern, fest etabliert. Bei der ampelografischen Ausstellung in Forlì im Jahr 1876 wurden verschiedene Rebsorten aus unterschiedlichen Gebieten verglichen, die der Sorte Pagadebit ähneln; das Gebiet Bertinoro ist seit jeher für seine besondere, herausragende Pagadebit-Tradition bekannt, in deren Rahmen auch ein Perlwein hergestellt wird. Diese Tradition ist wahrscheinlich auf den Anbau der Sorte in Mischkultur mit der Sorte Albana zurückzuführen, die den Zuckergehalt lieferte, der für die Erhöhung des Alkoholgehalts der anderen spätreifenden Rebsorte erforderlich ist: Durch die unvollständige Gärung und Abfüllung wurden Perlweine erzeugt, die man heutzutage als Weine nach „altbewährter Methode" bezeichnet würde.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

„Romagna" g.U. – Weinbereitungsgebiet

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna und Rimini erfolgen.

Die g.U. „Romagna“ – Weinbereitungsgebiet für Perl- und Schaumweine

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Verfahren zur Bereitung der Weinsorten „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante und „Romagna“ Rosato Spumante sowie die önologischen Verfahren zur Schaumbildung, Stabilisierung und Süßung, falls zulässig, dürfen im gesamten Territorium der Regionen Emilia Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen.

Die g.U. „Romagna“ – Gebiet, in dem die Verfahren zur Abfüllung der Perl- und Schaumweine erfolgen dürfen

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Abfüllung der Weinsorten mit der g.U. „Romagna“ Trebbiano Frizzante, „Romagna“ Trebbiano Spumante, „Romagna“ Pagadebit Frizzante, „Romagna“ Albana Spumante, „Romagna“ Bianco Spumante und „Romagna“ Rosato Spumante muss innerhalb des Territoriums der Regionen Emilia-Romagna, Marken, Lombardei, Piemont und Venetien erfolgen. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Verwendung der Angaben der Teilgebiete

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

Bei der Etikettierung und Verpackung der Weine mit der g.U. „Romagna“ ist die Angabe der Teilgebiete zulässig, die in den entsprechenden Anhängen der Produktspezifikation beschrieben sind.

Auf dem Etikett dürfen folgende Teilgebiete angegeben werden: „Bertinoro“, „Brisighella“, „Castrocaro“, „Cesena“, „Longiano“, „Meldola“, „Modigliana“, „Marzeno“, „Oriolo“, „Predappio“, „Mercato Saraceno“, „Serra“, „Imola“, „Coriano“, „San Clemente“ und „Verucchio“

Die g.U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Weinbereitung darf innerhalb des gesamten Territoriums der Provinzen Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena und Rimini erfolgen.

Die g.U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Die Abfüllung der Weine mit der g.U. „Romagna“ mit Angabe der Teilgebiete muss innerhalb des Erzeugungsgebiets eines jeden Teilgebiets erfolgen, einschließlich der Gebiete, in denen die Weinerzeugung aufgrund der Ausnahmeregelung zulässig ist. In Übereinstimmung mit den geltenden EU- und nationalen Rechtsvorschriften muss die Abfüllung oder Verpackung in dem genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und das gute Ansehen zu schützen, den Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit der Kontrolltätigkeiten sicherzustellen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16836