

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DEI VINI DI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA “RAVENNA”

(Consolidato con la proposta di modifica di cui al Provvedimento Ministeriale n. 59116 del 28.07.2016 e con le modifiche apportate in conseguenza delle osservazioni della Commissione UE di cui alla nota ARES n. 1911387-10/04/2018)

Articolo 1

Denominazione e Tipologie

1.1. La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La indicazione geografica tipica “Ravenna” è riservata ai seguenti vini:

- rossi, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante, Novello, Passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;
- bianchi, anche nella tipologia Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rosati, anche nella tipologia Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Bonarda, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto gentile, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana), Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Negretto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie Vivace e Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia Novello per i vini rossi, e nella tipologia Spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia Spumante e,

limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia Novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ravenna, nella Regione Emilia-Romagna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell'ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Ravenna" Alicante	t/ha 20
"Ravenna" Ancellottat	t/ha 20
"Ravenna" Barbera	t/ha 22
"Ravenna" Bombino bianco	t/ha 29
"Ravenna" Bonarda	t/ha 22
"Ravenna" Cabernet franc	t/ha 22
"Ravenna" Cabernet sauvignon	t/ha 22
"Ravenna" Canina nera	t/ha 26
"Ravenna" Centesimino	t/ha 15
"Ravenna" Chardonnay	t/ha 24
"Ravenna" Ciliegiolo	t/ha 22
"Ravenna" Famoso	t/ha 29
"Ravenna" Fortana	t/ha 26
"Ravenna" Garganega	t/ha 29
"Ravenna" Grechetto Gentile	t/ha 24
"Ravenna" Malbo gentile	t/ha 22
"Ravenna" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana)	t/ha 29
"Ravenna" Marzemino	t/ha 25
"Ravenna" Merlot	t/ha 22
"Ravenna" Montù	t/ha 29
"Ravenna" Moscato bianco	t/ha 29
"Ravenna" Negretto	t/ha 22
"Ravenna" Pinot bianco	t/ha 24
"Ravenna" Pinot nero	t/ha 22
"Ravenna" Raboso (da Raboso veronese)	t/ha 22
"Ravenna" Refosco dal peduncolo rosso	t/ha 22
"Ravenna" Riesling	t/ha 24

“Ravenna” Sangiovese	t/ha 25
“Ravenna” Sauvignon	t/ha 24
“Ravenna” Syrah	t/ha 22
“Ravenna” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29
“Ravenna” Uva Longanesi	t/ha 23

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;
- 8,50% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni di vinificazione siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e che le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione siano effettuate nell'intero territorio della Regione Emilia Romagna e delle Regioni limitrofe.

5.2. È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna”, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna”, nonché nelle operazioni di frizzantatura e spumantizzazione e stabilizzazione dei vini medesimi sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste dalla normativa vigente.

5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” tipologia Frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

5.6. È consentito a favore dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

In considerazione delle pratiche enologiche consentite ai sensi della normativa vigente, e ai sensi dell'art. 10 comma 3 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), è consentito anche effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Ravenna” in tutte le tipologie elencate all'articolo 1 del presente disciplinare, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell'art. 10 della sopracitata legge. E' altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica

“Ravenna” nella tipologia Passito, nonché effettuare la fermentazione o la rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi in fermentazione destinati alla produzione di vino a indicazione geografica tipica “Ravenna” nella tipologie Passito, anche al di fuori del periodo definito al comma 1 dell’art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino). Le eventuali fermentazioni e rifermentazioni di mosti parzialmente fermentati o di vini a indicazione geografica tipica “Ravenna” nelle varie tipologie elencate all’articolo 1 del presente disciplinare, con un residuo zuccherino, che avvengano al di fuori del periodo definito al comma 1 dell’art. 10 della Legge 12 dicembre 2016 n. 238 (Testo Unico della Vite e del Vino), devono essere immediatamente comunicate all’Ufficio Territoriale competente.

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Ravenna” bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell’ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

“Ravenna” bianco Vivace

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

“Ravenna” bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi; sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

“Ravenna” bianco Spumante

colore: giallo paglierino;

odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti; sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Ravenna” rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell’areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosso Passito

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;

sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Ravenna” rosso Vivace

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosso Frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosso Novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Ravenna” rosato Vivace

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Ravenna” rosato Frizzante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;

sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Ravenna” rosato Spumante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;

sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca bianca (anche nelle tipologie Frizzante, Spumante e Vivace)

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia Spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera (anche nelle tipologie Frizzante e Vivace)

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o, e a note speziate;

sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” Novello, con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera

colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Per le tipologie previste dal presente disciplinare della categoria “mosto di uve parzialmente fermentato” le caratteristiche al consumo corrispondono a quelle sopra descritte per i relativi vini, fatto salvo che il sapore è limitato al “dolce” e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all’1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Articolo 7

Designazione e presentazione dei vini

7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare la menzione “Vivace” secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi dell’art. **38 comma 2 della legge 238/2016** l’Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” può essere utilizzata come ricaduta per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la Indicazione Geografica Tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” Passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Ravenna”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

Fattori naturali rilevanti per il legame (per tutte le categorie di prodotti vitivinicoli disciplinati).

Il territorio della provincia di Ravenna giace per due terzi in pianura e il restante, a partire da poco sopra la Via Emilia verso sud-ovest, in collina e montagna. Non sono presenti monti particolarmente elevati e il tratto collinare consiste di rilievi più o meno dolci inframmezzati da valli che scendono perpendicolarmente all'Appennino fino al piano: le principali sono le valli di Senio, Lamone e Marzeno. Dal punto di vista geologico, partendo dai rilievi più alti, si incontra dapprima la formazione Marnoso-arenacea, cui seguono alcuni depositi del Miocene terminale, di cui il massimo rappresentante è la "Vena del gesso", e ancora la fascia delle argille grigio-azzurre, al cui interno si trova la formazione dello Spungone, e, infine, le sabbie gialle, cui segue la pianura. Quest'ultima si compone di un'alluvione antica, di origine continentale e costituita da materiali grossolani (ciottolame, ghiaie), ricoperta da un'alluvione più recente che ha portato materiali fini come sabbia, limo e argilla, costituendo lo strato fertile coltivabile. Vista la geologia del sostrato, i terreni della viticoltura ravennate sono più spesso di natura argillosa o franco-argilloso-limoso, con buona dotazione di calcare, sub-alcasini e senza grossi problemi di sgrondo delle acque, salvo aree particolari (parte bassa di alcuni versanti, o zone della bassa pianura, dove peraltro la vite non trova normalmente collocazione).

Dal colle al piano si osserva una differenza significativa nell'indice bioclimatico di Winkler (normalmente correlato con la qualità del mosto), con un'area adiacente alla costa che mostra una maggiore disponibilità energetica media per la maturazione delle uve (intorno ai 2.000 Gradi Giorno) rispetto alla pianura (1.800-1.900 GG) e alla collina (da 1.800 si scende anche fino a 1.600 GG). La conoscenza, anche empirica, di questi parametri ha spesso condizionato la scelta dei vitigni: varietà più tardive nelle aree medio-basse, varietà precoci ed aromatiche nelle aree più fresche.

L'areale più vicino alla costa presenta valori del deficit idrico cumulato nel periodo tra aprile e ottobre superiori rispetto alla pianura interna e alla pedecollina, ma comunque non tali da condizionare negativamente l'esito produttivo; anzi, il valore medio del deficit elevato può rappresentare un indice di qualità.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame (per tutte le categorie di prodotti vitivinicoli disciplinati).

Strabone parla di Ravenna come di una città fondata dai Greci, che la cedettero agli Umbri Sapini o Sarsinati, per liberarsi delle molestie degli Etruschi.

Il Ravennate, quindi, fu luogo d'incontro di civiltà differenti, che apportarono il loro contributo anche all'attività agricola. Nel I secolo a.C., Strabone attesta la coltivazione della vite anche nelle zone paludose intorno a Ravenna: "È motivo di stupore il fenomeno della vite che le paludi producono e fanno sviluppare rapidamente con abbondanza di frutto, anche se poi si estingue in 4 o 5 anni. E Plinio nomina l'uva spionia che si ingrossa col caldo e le piogge autunnali e matura bene con la nebbia". Varrone riferisce che nella campagna di Faenza "ogni iugero rende 300 anfore di vino e per questo ivi le viti sono chiamate trecenarie". Tra l'altro, in epoca romana, il Faventinum era uno dei vini italiani denominati, quindi doveva trattarsi di una produzione consolidata e di un certo pregio. A Russi, poi, esistono ancora oggi i resti di una villa romana dotata di un pressatoio per le uve di una certa dimensione.

La presenza, ancora oggi, di *Vitis vinifera* ssp. *silvestris* nelle Pinete storiche di Ravenna e l'esistenza di una viticoltura piuttosto evoluta già in epoca romana fa supporre che in zona sia avvenuta una qualche attività di domesticazione della vite oltre all'introduzione di varietà già domestiche dall'area medio-orientale. L'incrocio tra le viti autoctone (resistenti alla severità delle condizioni ambientali) e quelle importate dalle popolazioni migranti (sicuramente più qualitative) deve aver dato origine a biotipi qualitativamente interessanti e ben adattati a condizioni molto particolari (freddo ed umidità elevata) e per questo oggetto di selezione da parte delle popolazioni locali. Questa ipotesi trova corrispondenza nelle caratteristiche di molte varietà tipicamente coltivate nel Ravennate, come Trebbiano, Canina nera, Fortana, Uva Longanesi, Montù, che si caratterizzano per epoche di germogliamento medie o medio-tardive, che consentono loro di sfuggire ai danni da gelate

primaverili, per epoche di maturazione medie o medio-tardive e per valori di acidità piuttosto sostenuti anche in corrispondenza di buoni livelli zuccherini.

Sui colli questo fenomeno dovette essere meno marcato, e molti vitigni originari dell'area ellenica si sono meglio adattati all'ambiente (Marzemino, ad esempio).

Ravenna, dopo la perdita di potere dell'esarcato bizantino, risentì enormemente dell'abbandono delle campagne e solo nel IX secolo la chiesa avviò un processo di bonifica e di ripopolamento del territorio, fondando, sulle isole che emergevano dagli acquitrini, pievi e nuovi insediamenti umani. Questa lenta ma progressiva, riconquista del territorio partì da ciò che rimaneva dell'antica divisione fondiaria e della rete viaria romana. Nei secoli dell'evo moderno, il governo pontificio non consentì mai alla Romagna di riscattare la sua agricoltura da una condizione di generale arretratezza, anche se pievi ed abbazie conservarono e trasmisero alle popolazioni locali la cultura del pane e del vino, due elementi dalla forte valenza simbolica oltre che nutrizionale.

La forte presenza della mezzadria ha caratterizzato il Ravennate per un assetto del territorio contraddistinto da piccoli poderi ripartiti da filari di viti consociate ad alberi a frutto o da foglia e legname (Piantate o Alberate) e ogni agricoltore provvedeva a vinificare il vino per il suo fabbisogno. Questa particolare strutturazione del comparto agricolo, evoluta poi nella piccola proprietà contadina, ha visto nella cooperazione un forte elemento di sviluppo della viti-vinicoltura ravennate, che dal Secondo dopoguerra ha assunto un deciso orientamento al "mercato". Il miglioramento della tecnica colturale e dell'enologia a partire dagli anni '80 ha consentito un deciso miglioramento qualitativo della viti-vinicoltura ravennate.

Ravenna IGT – Categoria: Vino (1)

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica.

Le caratteristiche compositive dei mosti hanno una base genetica, ma sono anche funzione dell'espressione fenotipica dei vitigni, la quale è condizionata dalle caratteristiche pedo-climatiche. In linea generale la composizione dei suoli del Ravennate non presenta limitazioni particolari allo sviluppo della vite, pertanto le ragioni di un buon successo nella coltivazione di questa specie risiedono in una scelta varietale che colloca i vitigni nelle zone in grado di soddisfare al meglio le loro esigenze termiche.

I terreni del Ravennate presentano in genere un buon contenuto in calcare, sono spesso argillosi o argilloso-limosi, anche se ci sono aree particolari con elevato contenuto di sabbia; pertanto i vini si caratterizzano per una buona struttura e un quadro olfattivo interessante.

I vitigni di più antica tradizione locale sono geneticamente predisposti a buoni contenuti acidici, che sono in parte mitigati dalla buona disponibilità di potassio dei suoli e dalle tecniche colturali; per questo molti vini si caratterizzano per una buona freschezza.

Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

Ravenna IGT – Categorie: Vino spumante (4), Vino spumante di qualità (5), Vino frizzante (8)

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica.

Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola. La raccolta abbastanza tardiva, cui soprattutto nel passato seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo vini "mossi". Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.

L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permettono di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.

Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

Ravenna IGT – Categoria: Mosto di uve parzialmente fermentato (11)

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale della qualità specifica con la zona geografica.

Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale”.

Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti: in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, quindi il mosto che doveva arrivare alla cantina era spesso mosto in fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti.

È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene impiegato come correttivo di altri prodotti vitivinicoli e, date le sue caratteristiche qualitative sopra evidenziate, viene immesso al consumo come prodotto tal quale.

L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permettono di ottenere mosti parzialmente fermentati di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono

Pertanto, si dichiara che il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via XX Settembre, 98/G

00185 ROMA

Tel. 06 4543 7975 - 0445 313088

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo **64 della legge 238/2016** che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO 1

**ELENCO DELLE VARIETA' DI VITE PER UVA DA VINO AUTORIZZATE
ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
4	Albana B.	Bianco		IDONEO
10	Alicante N.	Nero	Cannonao N., Garnacha tinta N., Granaccia N., Grenache N., Tocai Rosso N.	IDONEO
315	Alionza B.	Bianco		IDONEO
12	Ancellotta N.	Nero	Lancellotta	IDONEO
19	Barbera N.	Nero		IDONEO
24	Bervedino B.	Bianco		IDONEO
25	Biancame B.	Bianco		IDONEO
32	Bombino bianco B.	Bianco		IDONEO
35	Bonarda N.	Nero		IDONEO
42	Cabernet franc N.	Nero		IDONEO
43	Cabernet Sauvignon N.	Nero		IDONEO
50	Canina nera N.	Nero		IDONEO

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
378	Centesimino N.	Nero		IDONEO
298	Chardonnay B.	Bianco		IDONEO
62	Ciliegiolo N.	Nero		IDONEO
71	Croatina N.	Nero		IDONEO
73	Dolcetto N.	Nero		IDONEO
77	Durella	Bianco		IDONEO
338	Ervii N.	Nero		IDONEO
420	Famoso B.	Bianco		IDONEO
81	Fiano B.	Bianco		IDONEO
393	Fogarina N.	Nero		IDONEO
84	Fortana N.	Nero	Uva d'oro	IDONEO
91	Gamay N.	Nero		IDONEO
92	Garganega B.	Bianco	Garganego	IDONEO
104	Groppello gentile N.	Nero	Groppello	IDONEO
114	Lambrusco a foglia frastagliata N.	Nero	Enantio N.	IDONEO
404	Lambrusco Barghi N.	Nero		IDONEO
115	Lambrusco di Sorbara N.	Nero		IDONEO
116	Lambrusco grasparossa N.	Nero	Lambrusco, Groppello-Grasparossa	IDONEO
117	Lambrusco Maestri N.	Nero		IDONEO
118	Lambrusco Marani	Nero		IDONEO

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
	N.			
119	Lambrusco Montericco N.	Nero		IDONEO
360	Lambrusco oliva N.	Nero		IDONEO
120	Lambrusco salamino N.	Nero		IDONEO
121	Lambrusco viadanese N.	Nero		IDONEO
333	Malbo gentile N.	Nero		IDONEO
131	Malvasia bianca di Candia B.	Bianco		IDONEO
279	Malvasia di Candia aromatica B.	Bianco		IDONEO
138	Malvasia istriana B.	Bianco		IDONEO
318	Malvasia rosa R.	Rosa		IDONEO
299	Manzoni Bianco B.	Bianco	Incrocio Manzoni 6.0.13 B.	IDONEO
319	Marsanne B.	Bianco		IDONEO
144	Marzemino N.	Nero	Berzamino, Berzemino	IDONEO
339	Melara B.	Bianco		IDONEO
400	Merlese N.	Nero		IDONEO
146	Merlot N.	Nero		IDONEO
150	Montepulciano N.	Nero		IDONEO
152	Montù B.	Bianco	Montuni	IDONEO

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
153	Moscato bianco B.	Bianco		IDONEO
157	Mostosa B.	Bianco		IDONEO
158	Müller Thurgau B.	Bianco		IDONEO
162	Negretto N.	Nero		IDONEO
177	Ortrugo B.	Bianco		IDONEO
394	Perla dei vivi N.	Nero		IDONEO
335	Petit verdot N.	Nero		IDONEO
300	Pignoletto B.	Bianco	Grechetto gentile	IDONEO
193	Pinot bianco B.	Bianco		IDONEO
194	Pinot grigio G.	Grigio		IDONEO
195	Pinot nero N.	Nero		IDONEO
204	Raboso veronese N.	Nero		IDONEO
301	Rebo N.	Nero		IDONEO
205	Refosco dal Peduncolo Rosso N.	Nero		IDONEO
210	Riesling renano B.	Bianco	Riesling	IDONEO
209	Riesling italico B.	Bianco	Riesling	IDONEO
431	Ruggine B.	Bianco		IDONEO
218	Sangiovese N.	Nero		IDONEO
340	Santa Maria B.	Bianco		IDONEO
221	Sauvignon B.	Bianco		IDONEO
228	Sgavetta N.	Nero		IDONEO

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
364	Spergola B.	Bianco		IDONEO
231	Syrah N.	Nero		IDONEO
395	Termarina N.	Nero		IDONEO
233	Terrano N.	Nero		IDONEO
235	Tocai friulano B.	Bianco		IDONEO
238	Traminer aromatico	Rosa		IDONEO
434	Trebbianina B.	Bianco		IDONEO
241	Trebbiano modenese B.	Bianco		IDONEO
242	Trebbiano romagnolo B.	Bianco		IDONEO
244	Trebbiano toscano B.	Bianco		IDONEO
436	Uva del Tundè N.	Nero		IDONEO
357	Uva Longanesi N.	Nero		IDONEO
249	Uva tosca N.	Nero		IDONEO
251	Verdea B.	Bianco		IDONEO
254	Verdicchio bianco B.	Bianco	Trebbiano di Lugana B., Trebbiano di Soave B.	IDONEO
437	Vernaccina B.	Bianco		IDONEO
438	Verruccese N.	Nero		IDONEO

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
336	Carmenère	Nero	Cabernet, cabernet nostrano, cabernet italiano	IDONEO
227	Semillon	Bianco		IDONEO
435	Uva del Fantini N.	Nero		IDONEO