

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

(Consolidato con la proposta di modifica di cui al Provvedimento Ministeriale n. 59118 del 28.07.2016 e con le modifiche apportate in conseguenza delle osservazioni della Commissione UE di cui alla nota ARES n. 1911992 -10/04/2018)

Articolo 1

Denominazioni e Tipologie

1.1. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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 “Rubicone” è riservata ai seguenti vini:

- bianchi, anche nella tipologia Vivace, Frizzante, Spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rossi, anche nelle tipologie Vivace, Frizzante, Novello, Passito (categoria Vino) 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 “Rubicone” 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 “Rubicone” con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Cilieggiolo, Famoso, Fortana, Garganega, Grechetto Gentile, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, 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 “Rubicone” con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie Vivace, Frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia Novello per i vini rossi, nella tipologia Passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo Gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia Spumante, quest’ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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, nella tipologia Passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo Gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, 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 “Rubicone” comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

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 “Rubicone” bianco a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

“Rubicone” Alicante	t/ha 20
“Rubicone” Ancellotta	t/ha 20
“Rubicone” Barbera	t/ha 22
“Rubicone” Bombino bianco	t/ha 29
“Rubicone” Cabernet franc	t/ha 22
“Rubicone” Cabernet sauvignon	t/ha 22
“Rubicone” Canina nera	t/ha 26
“Rubicone” Centesimino	t/ha 15
“Rubicone” Chardonnay	t/ha 24
“Rubicone” Ciliegiolo	t/ha 22
“Rubicone” Famoso	t/ha 29
“Rubicone” Fortana	t/ha 26
“Rubicone” Garganega	t/ha 29
“Rubicone” Grechetto gentile	t/ha 24
“Rubicone” Malbo gentile	t/ha 22
“Rubicone” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana)	t/ha 29
“Rubicone” Manzoni bianco	t/ha 24
“Rubicone” Marzemino	t/ha 25
“Rubicone” Merlot	t/ha 22
“Rubicone” Montù	t/ha 29
“Rubicone” Moscato bianco	t/ha 29
“Rubicone” Müller Thurgau	t/ha 24

“Rubicone” Negretto	t/ha 22	
“Rubicone” Pinot bianco	t/ha 24	
“Rubicone” Pinot Grigio	t/ha 20	
“Rubicone” Pinot nero	t/ha 22	
“Rubicone” Raboso (da Raboso veronese)	t/ha 22	
“Rubicone” Refosco dal peduncolo rosso	t/ha 22	
“Rubicone” Riesling	t/ha 24	
“Rubicone” Riesling italico	t/ha 24	
“Rubicone” Sangiovese	t/ha 25	
“Rubicone” Sauvignon	t/ha 24	
“Rubicone” Syrah	t/ha 22	
“Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29	“Rubicone” Uva Longanesi t/ha 23
“Rubicone” Verdicchio bianco	t/ha 29	

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, 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 “Rubicone”, 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 “Rubicone”, 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 “Rubicone” 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 all’80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del vino Passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell’art. 2, che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l’indicazione geografica tipica.

5.6. È consentito a favore dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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 “Rubicone” 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 “Rubicone” 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 “Rubicone” nelle 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 “Rubicone” 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 al consumo

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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” rosso

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: 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

“Rubicone” 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, caratteristici, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” 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

“Rubicone” con indicazione di vitigno 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

“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie Frizzante e Vivace)

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: 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

“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca nera nella tipologia 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.

“Rubicone” Novello, con indicazione di vitigno 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 “Rubicone” 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 “Rubicone” 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 “Rubicone” è consentito utilizzare la menzione “Vivace” secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi dell’articolo **38 comma 2 della legge 238/2016** l’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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 condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l’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 “Rubicone” Passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione “Rubicone”.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” 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).

La IGT “Rubicone” ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGT “Rubicone” ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.

L’Appennino romagnolo ha un’origine geologica comune, che risale all’Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la “Marnoso-arenacea”, una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall’oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella “Vena del gesso”. Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a “calanchi”, riscontrabile nelle valli basse.

I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.

Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell’erosione naturale e dell’intervento dell’uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.

La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.

Quindi l’area dell’IGT comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all’interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).

Dal punto di vista climatico, l’indice di Winkler, presenta valori crescenti dall’Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell’azione mitigatrice del mare. Valori dell’indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura e scendono leggermente verso il mare (1.900-2.000 GG circa).

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

Un’importante via d’acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l’arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l’introggressione genica su materiale autoctono di varietà medio-orientali è stata la fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.

Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.

I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.

Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.

Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu dominio papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.

Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

Rubicone 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.

I terreni argillosi consentono un naturale contenimento della vigoria e un buon equilibrio vegeto-produttivo, tanto che normalmente su questi suoli si ottengono vini strutturati senza troppi interventi agronomici, che possono diventare importanti man mano ci si sposta verso terreni di medio-impasto, o comunque più freschi e più fertili. La presenza di calcare tende ad incentivare sentori floreali o fruttati, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati. Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.

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.

Rubicone 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.

Rubicone 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

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
43	Cabernet Sauvignon N.	Nero		IDONEO
50	Canina nera N.	Nero		IDONEO
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	Ervi 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

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
117	Lambrusco Maestri N.	Nero		IDONEO
118	Lambrusco Marani N.	Nero		IDONEO
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

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
150	Montepulciano N.	Nero		IDONEO
152	Montù B.	Bianco	Montuni	IDONEO
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

CODICE	VITIGNO	COLORE UVA	SINONIMI /OMONIMI	CLASSIFICAZIONE
221	Sauvignon B.	Bianco		IDONEO
228	Sgavetta N.	Nero		IDONEO
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