

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Rubicone (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Corso Garibaldi 48018 Faenza (RA) Italia
<i>Telefono:</i>	0039 0546 28455
<i>Fax:</i>	0039 0546 665063
<i>e-mail:</i>	entevini@fastmail.it,francopiazza@fastmail.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Rubicone - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	22.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.4.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.6.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Rubicone (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Rubicone” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

“Rubicone” bianco vivace

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Rubicone” bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Rubicone” bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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, tendenzialmente secco e sapido;

“Rubicone” rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Rubicone” rosso vivace

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Rubicone” rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Rubicone” rosso novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino brillante;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

“Rubicone” rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

“Rubicone” rosato vivace***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;

“Rubicone” rosato frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

“Rubicone” rosato spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

“Rubicone” con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol. acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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;

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

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
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
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

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 del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;

“Rubicone” novello, con indicazione di vitigno a bacca nera

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vivace

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Rubicone**

<i>Resa massima:</i>		
Resa	Produzione vino	Produzione uva
uva/vino	massimo	massimo
(%)	(hl/ha)	(kg/ha)
"Rubicone" bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" rosso (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
"Rubicone" rosato (anche vivace, frizzante e spumante)		
26.000	80	208
"Rubicone" Alicante (anche vivace, frizzante e novello)		
20.000	80	160
"Rubicone" Ancellotta (anche vivace, frizzante e novello)		
20.000	80	160
"Rubicone" Barbera (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Bombino bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" Cabernet franc (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Cabernet Sauvignon (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Canina nera (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
"Rubicone" Centesimino (anche vivace, frizzante e novello)		
15.000	80	120
"Rubicone" Chardonnay (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
"Rubicone" Ciliegiole (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
"Rubicone" Famoso (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
"Rubicone" Fortana (anche vivace, frizzante e novello)		
26.000	80	208
"Rubicone" Garganega (anche vivace, frizzante e spumante)		

29.000	80	232
“Rubicone” Malbo gentile (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Malvasia (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
(da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana)		
“Rubicone” Manzoni bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Marzemino (anche vivace, frizzante e novello)		
25.000	80	200
“Rubicone” Merlot (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Montù (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
“Rubicone” Moscato bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
“Rubicone” Müller Thurgau (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Negretto (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Pignoletto (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Pinot bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Pinot nero (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Raboso (da Raboso veronese) (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Refosco dal peduncolo rosso (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Riesling (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Riesling italico (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Sangiovese (anche vivace, frizzante e novello)		
25.000	80	200
“Rubicone” Sauvignon (anche vivace, frizzante e spumante)		
24.000	80	192
“Rubicone” Syrah (anche vivace, frizzante e novello)		
22.000	80	176
“Rubicone” Terrano (anche vivace, frizzante e novello)		

22.000	80	176
“Rubicone” Trebbiano (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232
(da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)		
“Rubicone” Uva Longanesi (anche vivace, frizzante e novello)		
23.000	80	184
“Rubicone” Verdicchio bianco (anche vivace, frizzante e spumante)		
29.000	80	232

5. ZONA DELIMITATA

3.1 La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini 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.

3.2 Per il “Rubicone” Pignoletto la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

a. Zona NUTS

ITD59	Rimini
ITD58	Forlì-Cesena
ITD57	Ravenna
ITD55	Bologna
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

MALBO GENTILE N.

LAMBRUSCO VIADANESE N.

LAMBRUSCO SALAMINO N.

LAMBRUSCO OLIVA N.

LAMBRUSCO MONTERICCO N.

LAMBRUSCO MARANI N.

LAMBRUSCO MAESTRI N.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.

PIGNOLETTO B.

PETIT VERDOT N.

ORTRUGO B.

NEGRETTO N.

MULLER THURGAU B.

MOSTOSA B.

MOSCATO BIANCO B.

MONTU' B.

MONTEPULCIANO N.

MERLOT N.

MELARA B.

MARZEMINO N.

MARSANNE B.

MANZONI BIANCO B.

MALVASIA ROSA Rs.

MALVASIA ISTRIANA B.

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA B

LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.

LAMBRUSCO DI SORBARA N.

LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.

GROPPELLO GENTILE N.

GARGANEGA B.

GAMAY N.

FORTANA N.

FIANO B.

ERVI N.

DOLCETTO N.

CROATINA N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CENTESIMINO N.
CANINA NERA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BONARDA N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BERVEDINO B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALIONZA B.
ALICANTE N.
ALBANA B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDEA B.
UVA TOSCA N.
UVA LONGANESI N.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TREBBIANO MODENESE B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TERRANO N.
SYRAH N.
SPERGOLA B.
SGAVETTA N.
SAUVIGNON B.
SANTA MARIA B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Durella B

c. Altre varietà

Famoso B
Fogarina N
Lambrusco Barghi N
Merlese N
Perla dei vivi N
Ruggine B
Termarina N
Trebbianina B
Uva del Tundè N
Vernaccina B
Verruccese N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Rubicone***Informazioni sulla zona geografica:***1) Fattori naturali rilevanti per il legame.**

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 torbidity 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).

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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 domino 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.

Informazioni sul prodotto:

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 sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.

Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.

Legame causale:

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

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 una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGT "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni Principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
"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. "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, 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, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini 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%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM controlli vini IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DLGS 61 del 8.4.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni regione emilia romagna

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Pubblicata nella G.U.R.I. Serie Generale n. 154 del 4.07.2016

Decreto 14 giugno 2016 concernente l'autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGT "Rubicone", ai sensi dell'articolo 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 29 agosto 2014.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato DM 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione UE previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione UE ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n.

1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGT “Rubicone”;

VISTO il DM 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta IGT;

VISTA l’istanza pervenuta dall’Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), con la quale, conseguentemente alla presentazione della domanda di protezione della DOP dei vini “Pignoletto”, è stata richiesta la modifica del disciplinare di produzione della IGT “Rubicone”, nel rispetto della procedura prevista dal citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Rubicone” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 18 aprile 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente Tutela Vini di Romagna, ai sensi dell’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’articolo 13 del DM 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 agosto 2014, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGT “Rubicone”, relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/303182 del 26 aprile 2016 con la quale la Regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’articolo 13 del richiamato DM 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell’esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all’articolo 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha dichiarato che non vi sono state variazioni al piano dei controlli conseguenti alla modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della Commissione UE;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini IGT “Rubicone”, prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell’articolo 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a IGT “Rubicone”, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del

relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato DM 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia–Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGT “Rubicone” in questione da parte della Commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato Ente Tutela Vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della IGT “Rubicone”, così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 14/06/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della IGP dei vini “Rubicone” di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini 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 e spumante;
- rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello;
- rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.

2.2. I vini 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, Ciliegiole, Famoso, Fortana, Garganega, 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, ~~Pignoletto~~Grechetto gentile, Pinot bianco, 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 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 e frizzante 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 “Rubicone” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, 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 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.

3.2. Per il “Rubicone” ~~Pignoletto~~-Grechetto gentile la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

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 a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini 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” Ciliegiole	t/ha 22
“Rubicone” Famoso	t/ha 29
“Rubicone” Fortana	t/ha 26
“Rubicone” Garganega	t/ha 29
“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” Pignoletto - <u>Grechetto gentile</u>	t/ha 24
“Rubicone” Pinot bianco	t/ha 24
“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 bianchi;
- 8,50% vol per i vini 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 siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna.

5.2. Arricchimento.

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 sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione 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. 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 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%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” presentano le 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 secco 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” 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

“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: 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 del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
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” 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

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 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’art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” può essere utilizzata come ricaduta per i vini 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.

Articolo 8

Confezionamento

- 8.1. I vini 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

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

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 culturale.

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).

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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 culturali 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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

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 sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.

Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre "dure" di pianura.

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 una frizzantatura naturale. Da questa prassi

piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGT "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E
DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n. 59176

Decreto 28 luglio 2016 concernente l'autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGP "Rubicone", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 28 luglio 2016.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione

UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7.1.2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGP “Rubicone”;

VISTO il D.M. 7/03/2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta IGP;

VISTA la domanda presentata in data 2 settembre 2015, tramite la Regione Emilia–Romagna, dall’Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Rubicone”, nel rispetto della procedura di cui all’articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 28 luglio 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP dei vini “Rubicone” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 11 luglio 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente Tutela Vini di Romagna, ai sensi dell’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 28 luglio 2016, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGP “Rubicone”, relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/521307 dell’11 luglio 2016 con la quale la Regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell’esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati, è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all’art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il citato soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Emilia–Romagna da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la IGP “Rubicone”, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini IGP “Rubicone”, prodotti in conformità all’unico disciplinare di produzione, così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 28 luglio 2016, a decorrere dall’inizio della campagna vendemmiale 2016/2017;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a IGP “Rubicone”, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 28 luglio 2016 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia-Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGP "Rubicone" in questione da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Ente Tutela Vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della IGP "Rubicone", così come risulta dall'allegata proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e, se del caso, successive.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore a decorrere dal giorno della sua pubblicazione sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP ed della stessa pubblicazione ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28/07/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della IGP dei vini “Rubicone” di cui al provvedimento ministeriale 28 luglio 2016.

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

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~~vini~~ 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, ~~e~~ spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, ~~e~~ novello passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, ~~e~~ 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, Ciliegiolo, Famoso, Fortana, Garganega, 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, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, ~~Terrano~~, 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, ~~e~~ 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, ~~e~~ 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.

~~3.2. Per il "Rubicone" Pignoletto la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.~~

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" Ciliegolo	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
<u>“Rubicone” Pinot Grigio</u>	<u>t/ha 20</u>
“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” Terrano	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 ~~siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna 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. ~~Arricchimento.~~

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 sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.~~

~~Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente. 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 dei 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%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.
In particolare, i vini afferenti all’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” presentano le 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 ~~secco 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” rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

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

“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: ~~vinoso~~, con note fruttate più o meno mature che ~~talora-talvolta~~ si accompagnano a note floreali ~~e/o, più spesso di viola, e~~ a note speziate, ~~a seconda del vitigno e dell’areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;~~
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 simili.

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’art. 14, comma 4 del D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61 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

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

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).

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

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 sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.

Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre “dure” di pianura.

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 una frizzantatura naturale. Da questa prassi piuttosto comune, l’apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.

A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGT "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).