



Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX DGPQA - EX PQA IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“RUBICONE”**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 285 - 06.12.1995
Modificato con	DM 10.04.1996	G.U. 100 - 30.04.1996
Modificato con	DM 22.01.1998	G.U. 25 - 31.01.1998
Modificato con	DM 02.10.1998	G.U. 242 - 16.10.1998
Modificato con	DM 26.09.2006	G.U. 232 - 05.10.2006
Modificato con	DM 25.07.2007	G.U. 183 - 08.08.2007
Modificato con	DM 22.12.2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S.O. n. 6)
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 149 - 29.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. di esecuzione (UE) 2024/697 del 19.02.2024		G.U.U.E. serie L del 26.02.2024

Articolo 1

Denominazioni e Tipologie

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

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” è riservata ai seguenti prodotti vitivinicoli:

- bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello, passito (categoria vino) e mosto di uve parzialmente fermentato;
- rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato.

[Digitare qui]

2.2. I vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “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 approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La Indicazione Geografica Protetta “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, Grechetto gentile (sin. Pignoletto), Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italoico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini e ai mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, e nella tipologia spumante, quest’ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, nella tipologia passito per i vini rossi ottenuti dai vitigni Malbo gentile, Uva Longanesi e Sangiovese, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati designati con la Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” comprende l’intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, non deve essere superiore, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” bianco, a tonnellate 29, per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone” rosso e rosato, a tonnellate 26; per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “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

[Digitare qui]

- “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” Cilieggiolo t/ha 22
- “Rubicone” Famoso t/ha 29
- “Rubicone” Fortana t/ha 26
- “Rubicone” Garganega t/ha 29
- “Rubicone” Grechetto gentile t/ha 24
- “Rubicone” Malbo gentile t/ha 22
- “Rubicone” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana) t/ha 29
- “Rubicone” Manzoni bianco t/ha 24
- “Rubicone” Marzemino t/ha 25
- “Rubicone” Merlot t/ha 22
- “Rubicone” Montù t/ha 29
- “Rubicone” Moscato bianco t/ha 29
- “Rubicone” Müller Thurgau t/ha 24
- “Rubicone” Negretto t/ha 22
- “Rubicone” Pinot bianco t/ha 24
- “Rubicone” Pinot grigio t/ha 20
- “Rubicone” Pinot nero t/ha 22
- “Rubicone” Raboso (da Raboso veronese) t/ha 22
- “Rubicone” Refosco dal peduncolo rosso t/ha 22
- “Rubicone” Riesling t/ha 24
- “Rubicone” Riesling italico t/ha 24
- “Rubicone” Sangiovese t/ha 25
- “Rubicone” Sauvignon t/ha 24
- “Rubicone” Syrah t/ha 22
- “Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29
- “Rubicone” Uva Longanesi t/ha 23
- “Rubicone” Verdicchio bianco t/ha 29

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

- 8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati bianchi;
- 8,5% vol per i vini e i mosti di uve parzialmente fermentati rossi e rosati;
- 8,5% vol per gli spumanti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

[Digitare qui]

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

5.3. Nella vinificazione e nella elaborazione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “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 Protetta “Rubicone” tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80%, per tutti i tipi di vino ad eccezione del vino passito rosso, anche con la specificazione di uno o due vitigni di cui al comma 4, dell’art. 2, che non deve essere superiore al 50%. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l’Indicazione Geografica protetta.

5.6. È consentito a favore dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati ad Indicazione Geografica Protetta “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 a Indicazione Geografica Protetta “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Rubicone” bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

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

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Rubicone” bianco vivace

colore: giallo paglierino;

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

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Rubicone” bianco frizzante

colore: giallo paglierino;

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

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Rubicone” bianco spumante

colore: giallo paglierino;

odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;

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

[Digitare qui]

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

“Rubicone” rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali (soprattutto viola) e/o,

a note speziate;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Rubicone” rosso passito

colore: rosso rubino più o meno intenso;

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

sapore: dal secco al dolce, caratteristici, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

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

“Rubicone” rosso vivace

colore: rosso rubino più o meno intenso;

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Rubicone” rosso frizzante

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Rubicone” rosso novello

colore: rosso rubino brillante;

odore: vinoso e con spiccate note fruttate;

sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

“Rubicone” rosato

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

odore: con note fruttate prevalenti;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Rubicone” rosato vivace

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

[Digitare qui]

odore: con note fruttate prevalenti;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Rubicone” rosato frizzante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Rubicone” rosato spumante

colore: rosato, con varie intensità e tonalità;

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

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

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

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

colore: rosso rubino più o meno intenso;

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

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Rubicone” rosato con indicazione di vitigno come da art. 2 comma 4, anche nelle tipologie vivace e frizzante

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” passito, con indicazione di vitigno a bacca nera con la specificazione di uno o due vitigni a bacca nera di cui al comma 4, art. 2

colore: rosso rubino più o meno intenso;

[Digitare qui]

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” bianco, rosso e rosato, 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 Protetta “Rubicone” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

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

7.3. Nella designazione e presentazione dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati a Indicazione Geografica Protetta “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 Protetta “Rubicone” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.

7.5. Ai sensi dell’art. 38, comma 2 della Legge 238/2016 l’Indicazione Geografica Protetta “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 Protetta 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 Protetta “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 Protetta “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

Rubicone – Tutte le categorie di prodotti vitivinicoli (1, 4, 5, 8, 11)

[Digitare qui]

A) *Informazione sulla zona geografica*

1) **Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La IGP “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 geopedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.

L’area definita dalla IGP “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’IGP 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.

Il regime termo-pluviometrico presenta una certa variabilità, in relazione all’altitudine degli ambienti. Si passa da un clima temperato sub-continentale nella fascia collinare (la più importante per la viticoltura) a uno temperato fresco in alta collina, con temperatura media annua che scende da 12-14°C fino a 8-10°C e anche meno in alto Appennino. In pianura il clima assume caratteri più continentali, con valori medi annui di temperatura intorno a 14-16°C, con sufficiente ventilazione, e indice di Winkler che sale fin verso i 2400 gradi giorno circa rispetto ai 1800-2200 gradi giorno delle varie fasce altimetriche ed esposizioni collinari. Queste condizioni assicurano il conseguimento di un ottimale grado di maturazione alle diverse varietà di vite coltivate in Romagna.

Le precipitazioni variano da 600 a 800 mm annui, concentrate maggiormente nel periodo autunnale e, secondariamente, primaverile. Nel periodo estivo, le condizioni di deficit idrico sono attenuate dall’elevata umidità relativa dell’aria, dalle dotazioni idriche superficiali, dai terreni profondi, nonché da una migliore entità e distribuzione delle piogge in collina.

Detti fattori pedo-climatici contribuiscono a rendere l’intera area geografica della IGP “Rubicone” particolarmente vocata alla viticoltura.

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,

[Digitare qui]

ma l'introggressione genica su materiale autoctono di varietà mediorientali è stata 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

Rubicone – Categoria: Vino (1)

I vini «Rubicone» della tipologia *bianco* presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, con riflessi che spaziano dal giallo, tono su tono, al verdolino o al ramato, come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi, con note floreali delicate di acacia e biancospino e note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore, che esplora un'ampia gamma tra il secco e il dolce, i vini risultano armonici, ben strutturati, freschi e sapidi.

I vini «Rubicone» della tipologia *rosato* presentano un colore rosato più o meno intenso correlato soprattutto al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce con equilibrata acidità. Si pone particolare attenzione alla tipologia «Rubicone» *rosato Sangiovese*, che si lega alla tradizione locale, in quanto nel passato, per rinvigorire il Sangiovese rosso si usava la pratica del "salasso", destinando a rosato la quota di mosto prelevata. Le tecnologie permettono ora di definire meglio questa tipologia con aromi che vanno dal floreale di violetta a sentori di frutti rossi appena maturi (fragola, lampone, ciliegia, ribes, ad es.).

I vini «Rubicone» della tipologia *rosso* presentano una colorazione "rubino" di intensità variabile a seconda del vitigno e delle tecniche di vinificazione e macerazione, che influenzano anche la componente aromatica, che si esprime con note fruttate più o meno mature che, talvolta, si accompagnano a note floreali (soprattutto viola, ma anche rosa) e/o, a note speziate. Al sapore possono spaziare dal secco al dolce, con buona morbidezza e giusta acidità.

[Digitare qui]

Nella tipologia *novello* il vino rosso esprime profumi e note gustative legate alla particolare tecnica di vinificazione delle uve per macerazione carbonica, che esalta il profilo vinoso e le note tipiche del vitigno.

I vini «Rubicone» della tipologia *passito* presentano un colore rosso rubino più o meno intenso; all'olfatto si esprimono con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate; al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e con buona struttura ed equilibrata acidità.

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che, grazie al clima temperato e con buona ventilazione, ai terreni ben drenati e con sufficiente disponibilità idrica, alle escursioni termiche notte/giorno durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli, permettendo l'ottenimento di uve con un adeguato tenore zuccherino, giusta acidità e una ottima espressione di tutte le altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Per quanto riguarda la produzione di vino passito è importante la scelta della tecnica di appassimento, che può essere condotta sia in pianta che in fruttajo (locale tradizionalmente adibito a questa pratica). La durata del periodo di appassimento varia e dipende delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

L'appassimento è altresì favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dalla ventilazione che interessa la zona di produzione. Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia. La preparazione delle uve per l'appassimento, rispetto alla raccolta di quelle destinate alle altre tipologie di vino, viene anticipata, per avere un contenuto acidico più elevato e in grado di bilanciare il contenuto zuccherino del vino ottenuto.

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

La produzione di vini spumanti e frizzanti vanta una consolidata tradizione, corroborata da più recenti miglioramenti tecnici e tecnologici. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve e in quella di vinificazione consente di ottenere vini base freschi e puliti che con la successiva ben guidata presa di spuma portano ad avere vini spumanti e frizzanti di particolare finezza ed eleganza.

La qualità dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati è strettamente legata alla base varietale del territorio, che mette a disposizione uve con caratteristiche tecnologiche ideali per tale destinazione enologica. Inoltre, la messa a punto delle metodiche di frizzantatura e spumantizzazione, perfezionando i metodi più tradizionali (in bottiglia) e/o adottando attrezzature all'avanguardia, ha largamente contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Le stesse considerazioni valgono per i mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, che vengono prodotti con il metodo Charmat-Martinotti per conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Le caratteristiche qualitative delle predette categorie di prodotti vitivinicoli sono il risultato dell'interazione tra le caratteristiche ambientali (clima temperato, ventilato e con buone escursioni e suolo), le qualità tecnologiche delle varietà di viti e la capacità del viticoltore nella scelta delle tecniche colturali e di vinificazione.

In estrema sintesi si può parlare di terroir, ovvero di un prodotto espressione del legame causale con l'origine geografica.

Rubicone – Categorie: Mosto di uve parzialmente fermentato (11)

Il mosto di uve parzialmente fermentato si ottiene dalla parziale fermentazione di mosto di uva: ne risulta un prodotto particolare per le sue caratteristiche di freschezza e di intense note fruttate, nonché di basso tenore alcolico (il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore all'1% vol ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale). Oggi il prodotto si ottiene ostacolando la fermentazione mediante filtrazione o centrifugazione, e con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentite.

[Digitare qui]

Tradizionalmente era un prodotto presente nella filiera vitivinicola romagnola, visto che le uve venivano pigiate direttamente in campo, per essere poi trasferite nelle cantine all'interno di botti (Castellata): in queste condizioni era inevitabile l'avvio della fermentazione, anche perché la solfitazione immediata era rara e i trasporti non erano così celeri. La tradizione dei mosti parzialmente fermentati, quindi, è veramente molto antica in Romagna e forse è stata una delle prime modalità di commercializzazione di rilievo, specie per il Trebbiano romagnolo, fuori regione. Scrive Augusto Bucci: *“L'industria basata sulla filtrazione dei mosti era in verità conosciuta, nel napoletano, fin dai primi anni dell'ottocento, per la preparazione dei cosiddetti lambiccati. La produzione, a causa della crisi dovuta all'oidio, veniva prevalentemente dalla Puglia che era diventata nel frattempo sede di una importante industria di filtrati dolci. Al nord nel 1875 Carlo Gancia iniziò la preparazione dell'apprezzato spumante italiano applicando il sistema dello Champagne al Moscato di Canelli. Questa industria si affermò poi in altre parti d'Italia e non bastando più la produzione pugliese ci si rivolse anche alla Romagna specie alle produzioni di Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola ecc. (Vite e vino in Romagna. 2007).*

L'importanza dei filtrati dolci di Romagna è ribadita dalla prima Guida gastronomica d'Italia, pubblicata a cura del Touring Club Italiano nel 1931: *“Nella zona di Lugo si hanno pure dei vini bianchi filtrati, dolci, noti come Filtrati bianchi di Romagna, dei quali si fa ampio commercio” (TCI, 1931).*

Come ogni tradizione, anche quella dei mosti parzialmente fermentati nasce da consuetudini che si diffondono perché trovano le condizioni ideali per un risultato di successo. In questo caso, il contesto ambientale e una base ampelografica particolarmente adatta a conferire al prodotto finale caratteristiche di freschezza unite ad un moderato grado alcolico.

Negli ultimi anni si è iniziato a valorizzare la produzione e il commercio di mosti parzialmente fermentati, bianchi, rossi e rosati, prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Il mosto parzialmente fermentato viene stoccato nelle cantine tutto l'anno e viene utilizzato per la dolcificazione di vini fermi, frizzanti e spumanti. È quindi un prodotto dall'utilizzo poliedrico che viene commercializzato come prodotto tal quale, ma anche come correttivo di alcuni prodotti, con un risultato qualitativo decisamente più performante. L'interazione tra i fattori naturali, l'esperienza degli operatori e le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione permette di produrre vini di qualità le cui caratteristiche sono legate sia alla zona di produzione che ai vitigni da cui provengono.

Pertanto, anche in questo caso il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile al terroir, quindi all'origine geografica con il suo contesto ambientale, colturale e culturale.

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.

In passato, con un clima autunnale spesso abbastanza fresco, la pratica dell'appassimento si rendeva necessaria per migliorare le caratteristiche compositive dei vini, da cui la tradizione della proatica dell'appassimento.

Inoltre, la raccolta abbastanza tardiva, cui 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 IGP “Rubicone” e riprese dalla tradizione locale.

[Digitare qui]

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).