APP.SC.QS	COSTANTINO	CLAUDIO	02/09/1960	03/09/2020
APP.SC.QS	ANTONELLI	VITO	14/11/1960	15/11/2020
APP.SC.QS	SEGATORI	CLAUDIO	14/12/1960	15/12/2020
APP.SC.	GUARDATO	VINCENZO	10/03/1956	11/03/2016
APP.SC.	SPATOLA	SALVATORE	12/04/1957	13/04/2017

CONTINGENTE MARE

Grado all'atto del congedo	Cognome	Nome	Data di nascita	Data di collocamento in ausiliaria
APP.SC.QS	MARTELLUCCI	ERASMO	28/03/1959	29/03/2019
APP.SC.QS	D'ANGELO	ANTIMO	01/03/1960	02/03/2020
APP.SC.	RAO	MARCELLO	24/04/1956	25/04/2016

21A00338

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica unionale del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOC) dei vini «Romagna».

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto ministeriale 22 settembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 235 - 8 ottobre 2011 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Romagna» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 - 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP «Romagna»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna»;

Visto il decreto ministeriale 8 gennaio 2019, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 21 - 25 gennaio 2019 e sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna»;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 2019, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 200 - 27 agosto 2019 e pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna»;

Vista la Gazzetta ufficiale dell'Unione europea n. C18 del 20/01/2020, concernente la pubblicazione della comunicazione di approvazione della modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n. 33/ 2019, al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna», di cui al predetto decreto ministeriale 8 agosto 2019;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Emilia Romagna, su istanza del Consorzio tutela Vini di Romagna con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP sulla proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Romagna» relativamente all'inserimento della categoria di prodotti vitivinicoli Vino Spumante di Qualità (VSQ) per le tipologie Bianco Vino Spumante e Rosato Vino Spumante.

Considerato che ai sensi del citato reg. UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche sono considerate «unionali» e come tali seguono l'analoga procedura stabilita dalla preesistente normativa dell'Unione europea per le modifiche non minori e, pertanto, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura nazionale relativa alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, sono da seguire per la pubblicizzazione nazionale delle domande di modifiche «unionali» le disposizioni di cui al decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di «modifica unionale» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Romagna».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Ufficio PQAI IV, Via XX Settembre, 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

PROPOSTA DI MODIFICA UNIONALE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ROMAGNA».

1. Alla denominazione di origine controllata dei vini «Romagna» è stata aggiunta la categoria di prodotto Vino Spumante di Qualità (VSQ - Categoria 5), pertanto all'articolo 1 «denominazione e vini» del disciplinare di produzione della medesima DOC viene indicata, per le tipologie Bianco Vino Spumante e Rosato Vino Spumante, anche la predetta categoria VSQ.

2. All'articolo 1 - denominazione e vini - il testo del comma 1:

«1.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

Albana spumante dolce (categoria Vino Spumante);

Bianco spumante (categoria Vino Spumante)

Rosato spumante (categoria Vino Spumante)

Cagnina;

Pagadebit, anche nella versione frizzante;

Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;

Sangiovese passito (categoria Vino);

Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;

Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.";

è sostituito con il seguente testo :

«1.1. La denominazione di origine controllata "Romagna" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

- Albana spumante dolce (categoria Vino Spumante);
- Bianco spumante (categoria Vino Spumante, Vino Spumante di qualità)
- Rosato spumante (categoria Vino Spumante, Vino Spumante di qualità)
- Cagnina;
- Pagadebit, anche nella versione frizzante;
- Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;
- Sangiovese passito (categoria Vino);
- Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;
- Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.».

3. Conseguentemente alla modifica di cui al punto 1, all'articolo 9 «Legame con l'ambiente geografico» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Romagna», sono inseriti i riferimenti ai prodotti vitivinicoli ai quali viene attribuita la predetta Categoria VSQ.

4. All'articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico- il testo vigente, di seguito riportato:

«*A)* Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare "Romagna" DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della viti-vinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione "vitigno/ambiente". L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune 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. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale 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. In passato si distinguevano "terreni vergini o integrali", di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e "terreni residuali", decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i "terreni parzialmente ferrettizzati" (mezze savanelle) e le "terre rosse" (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l'influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le "terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana", a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli formatisi in sedimenti argilloso-limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l'unità geologica maggiormente diffusa, dall'Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle "terre

calcaree del basso Appennino riminese", che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale delle viticoltura si trova sulle "terre dei Gessi del basso Appennino riminese", con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la "Vena dello Spungone" che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimino" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988. Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Gioveto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne … sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna". Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare "Romagna" Sangiovese: l'uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC "Sangiovese di Romagna", confluita nella DOC "Romagna", fu istituita con DPR 09-07-1967. Trebbiano romagnolo. I "Trebbiani" sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini "di lusso" del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC "Trebbiano di Romagna", che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti e spumanti. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: "uno speciale Sangiovese in alcune loca-

lità dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini". Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedoclimatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le "sottozone" che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a "Romagna DOC Sangiovese". L'interazione "vitigno-ambiente-uomo", per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto *C)*. I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione "Romagna", consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*. A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite "sottozone". Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello "Spungone" che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia "Celincordia" [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti e spumanti ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte.»,

è sostituito con il seguente testo:

«*A)* Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare "Romagna" DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della viti-vinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione "vitigno/ambiente". L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben

distinte: una pre- collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla viaEmilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune 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. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale 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. In passato si distinguevano "terreni vergini o integrali", di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e "terreni residuali", decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i "terreni parzialmente ferrettizzati" (mezze savanelle) e le "terre rosse" (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l'influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le "terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana", a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli formatisi in sedimenti argilloso- limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l'unità geologica maggiormente diffusa, dall'Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle "terre calcaree del basso Appennino riminese", che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale delle viticoltura si trova sulle "terre dei Gessi del basso Appennino riminese", con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la "Vena dello Spungone" che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la "romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi" e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la "rosseggiante" Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato "Cagnina", riconosciuto a DOC con DPR 17-03-1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, "tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa". Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da "produce tanto da pagare i debiti", in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un "Pagadebito bianco" tra le viti "de' contorni di Rimino" è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che "Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci". Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC "Pagadebit di Romagna" accolto con DPR 17-03-1988. Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la "tipicità", poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un "San Gioveto romano" coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune di Casola Valsenio, "tre filari di Sangiovese". Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome "Sangue dei gioghi" cioè dei monti, contratto in dialetto locale in "sanzves". Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e

ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: "le vigne … sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna". Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel Disciplinare "Romagna" Sangiovese: l'uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC "Sangiovese di Romagna", confluita nella DOC "Romagna", fu istituita con DPR 09-07-1967. Trebbiano romagnolo. I "Trebbiani" sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini "di lusso" del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il DPR 31-08-1973 viene istituita la DOC "Trebbiano di Romagna", che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti, spumanti e spumanti di qualità. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni. L'elaborazione dei vini spumanti e vini spumanti di qualità rappresenta quindi il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione che, partendo dall'ancestrale rifermentazione in bottiglia applicata fino al secolo scorso, si è poi evoluta anche verso l'elaborazione in autoclave, coniugando la migliore tecnica enologica attuale con la tradizione secolare del territorio.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: "uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini". Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo- climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le "sottozone" che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a "Romagna DOC Sangiovese". L'interazione "vitigno-ambiente- uomo", per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto *C)*. I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso- climatiche riscontrabili sul territorio della Denominazione "Romagna", consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera *A)* e quelli di cui alla lettera *B)*. A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedoclimatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite "sottozone". Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello "Spungone" che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia "Celincordia" [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue "emergenze" più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito "neutro". Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti, spumanti e spumanti di qualità ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte. Le peculiarità dei vini frizzanti, dei vini spumanti, dei vini spumanti di qualità sopra descritte sono il risultato delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione combinate con i fattori umani che tradizionalmente hanno inciso sulle proprietà enologiche intrinseche delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima continentale ma sufficientemente ventilato per la vicinanza al mare Adriatico e da terreni ben drenanti per effetto delle tecniche agronomiche consolidate nel tempo che determinano una disponibilità idrica adeguata tale da consentire una ottimale maturazione dei grappoli. Le escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli concorrono a mantenere il patrimonio aromatico ed acido dell'uva che assicura la conseguente freschezza dei vini. Inoltre, i viticoltori con l'esperienza hanno affinato tecniche di conduzione dei vigneti atte a mitigare gli eccessi di calore e le variabilità della disponibilità idrica che si sono verificate nell'ultimo decennio, al fine di ottenere uve innanzitutto di ottima qualità e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, tenendo in considerazione l'esigenza di effettuare la successiva elaborazione per la produzione di vini frizzanti, vini spumanti e vini spumanti di qualità che siano in possesso di contenuto acido adeguato.».

21A00396

MARIO DI IORIO, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-023) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.