Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

Pubblicata nella G.U.R.I. Serie Generale n. 124 del 28.05.2016

Proposta di modifica disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna".

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del D.M. 7/11/2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (UE) n. 1308/2013 e del D.lgs. n. 61/2010:

VISTO il vigente disciplinare di produzione della IGT "Ravenna", da ultimo modificato con D.M. 07.03.2014, pubblicato sul sito internet del Mipaaf – Prodotti DOP e IGP, sezione Vini DOP e IGP;

ESAMINATA la documentata domanda presentata dal Consorzio Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", con allegata la relativa proposta di disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia–Romagna sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

ACQUISITO il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 7 aprile 2016 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

VISTA l'istanza presentata dal citato Consorzio di tutela in data 22 aprile 2016 con la quale, in ottemperanza alla richiesta ministeriale n. 66182 del 5.10.2015 per l'adeguamento delle disposizioni di etichettatura per le tipologie qualificate con il nome del vitigno previste dal disciplinare in questione, in conformità alle vigenti norme dell'Unione europea, il citato Consorzio ha comunicato il relativo adeguamento;

VISTO il parere favorevole dalla Regione Emilia–Romagna sulla predetta richiesta di adeguamento con nota n. PG/2016/316768 del 29/04/2016;

RITENUTO di apportare l'adeguamento normativo alla proposta di modifica del disciplinare, sulla quale è stato acquisito il parere favorevole del richiamato Comitato nazionale;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna".

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel D.P.R. 26/10/1972, 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 – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Roma, 18/05/2016

IL DIRIGENTE
F.to Teresa De Matthaeis

ANNESSO

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "RAVENNA".

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini **e ai mosti di uve parzialmente fermentati** che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La indicazione geografica tipica "Ravenna" è riservata ai seguenti vini:
rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante, novello, **passito (categoria Vino) e mosto di uve parzialmente fermentato**;
bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante **e mosto di uve parzialmente fermentato**;
rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante, spumante **e mosto di uve parzialmente fermentato**.

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

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

2.4. I vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante **e mosto di uve parzialmente fermentato** per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace, frizzante **e mosto di uve parzialmente fermentato**, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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

Articolo 4

Norme per la viticoltura

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

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

"Ravenna" Alicante	t/ha 20
"Ravenna" Ancellotta	t/ha 20
"Ravenna" Barbera	t/ha 22
"Ravenna" Bombino bianco	t/ha 29
"Ravenna" Bonarda	t/ha 22
"Ravenna" Cabernet franc	t/ha 22
"Ravenna" Cabernet sauvignon	t/ha 22
"Ravenna" Canina nera	t/ha 26
"Ravenna" Centesimino	t/ha 15
"Ravenna" Chardonnay	t/ha 24
"Ravenna" Ciliegiolo	t/ha 22
"Ravenna" Famoso	t/ha 29
"Ravenna" Fortana	t/ha 26
"Ravenna" Garganega	t/ha 29
"Grechetto Gentile"	**t/ha 24**
"Ravenna" Malbo gentile	t/ha 22
"Ravenna" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana)	t/ha 29
"Ravenna" Marzemino	t/ha 25
"Ravenna" Merlot	t/ha 22
"Ravenna" Montù	t/ha 29
"Ravenna" Moscato bianco	t/ha 29
"Ravenna" Negretto	t/ha 22
"Ravenna" Pinot bianco	t/ha 24
"Ravenna" Pinot nero	t/ha 22
"Ravenna" Raboso (da Raboso veronese)	t/ha 22
"Ravenna" Refosco dal peduncolo rosso	t/ha 22
"Ravenna" Riesling	t/ha 24
"Ravenna" Sangiovese	t/ha 25
"Ravenna" Sauvignon	t/ha 24
"Ravenna" Syrah	t/ha 22
"Ravenna" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29
"Ravenna" Uva Longanesi	t/ha 23

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

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

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

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

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

5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino **ad eccezione dei vino Passito rosso che non deve essere superiore al 50%**. Qualora vengano superati detti limiti tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

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

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

6.1. I vini **ed i mosti di uve parzialmente fermentati** ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie **Passito rosso e** novello, con o senza la specificazione del vitigno, per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol.

In particolare, i vini afferenti all'Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" presentano le seguenti caratteristiche:

"Ravenna" bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell'ambiente di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Ravenna" bianco vivace

colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

“Ravenna” bianco frizzzante
colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

“Ravenna” bianco spumante
colore: giallo paglierino;
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Ravenna” rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: con note fruttate più o meno mature che **talvolta** si accompagnano a note floreali e/**a** 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

“Ravenna” rosso Passito
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: con note fruttate più o meno mature che talvolta si accompagnano a note floreali e/o a note speziate;
sapore: dal secco al dolce, caratteristico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Ravenna” rosso vivace
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell’areale di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosso frizzante
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: con note floreali e fruttate fresche;
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosso novello
colore: rosso rubino brillante;
odore: con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

“Ravenna” rosato
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Ravenna” rosato vivace
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Ravenna” rosato frizzante
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

“Ravenna” rosato spumante
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all’affinamento più o meno prolungato sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

“Ravenna” con indicazione di uno o due vitigni a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell’ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l’indicazione di vitigno “Famoso”, “Moscato” e “Malvasia” possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;

sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

"Ravenna" con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: 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

"Ravenna" novello, con indicazione di uno o due vitigni a bacca nera
colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
odore: con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
7.2. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
7.3. Nella designazione e presentazione dei vini **e dei mosti di uve parzialmente fermentati** a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.
7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.
7.5. Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61 l'Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" può essere utilizzata come ricaduta per i vini **e i mosti di uve parzialmente fermentati** ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la Indicazione Geografica Tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.
7.6. Nella designazione e presentazione dei vini rossi a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" Passito è consentito utilizzare nella etichettatura la specificazione APPASSIMENTO utilizzando caratteri di dimensioni non superiori alla denominazione "Forlì".

Articolo 8

Confezionamento

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

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
1) Fattori naturali rilevanti per il legame.
Il territorio della provincia di Ravenna giace per due terzi in pianura e il restante, a partire da poco sopra la Via Emilia verso sud-ovest, in collina e montagna. Non sono presenti monti particolarmente elevati e il tratto collinare consiste di rilievi più o meno dolci inframmezzati da valli che scendono perpendicolarmente all'Appennino fino al piano: le principali sono le valli di Senio, Lamone e Marzeno. Dal punto di vista geologico, partendo dai rilievi più alti, si incontra dapprima la formazione Marnoso-arenacea, cui seguono alcuni depositi del Miocene terminale, di cui il massimo rappresentante è la "Vena del gesso", e ancora la fascia delle argille grigio-azzurre, al cui interno si trova la formazione dello Spungone, e, infine, le sabbie gialle, cui segue la pianura. Quest'ultima si compone di un'alluvione antica, di origine continentale e costituita da materiali grossolani (ciottolame, ghiaie), ricoperta da un'alluvione più recente che ha portato materiali fini come sabbia, limo e argilla, costituendo lo strato fertile coltivabile. Vista la geologia del sostrato, i terreni della viticoltura ravennate sono più spesso di natura argillosa o franco-argilloso-limosa, con buona dotazione di calcare, sub-alcalini e senza grossi problemi di sgrondo delle acqua, salvo aree particolari (parte bassa di alcuni versanti, o zone della bassa pianura, dove peraltro la vite non trova normalmente collocazione).
Dal colle al piano si osserva una differenza significativa nell'indice bioclimatico di Winkler (normalmente correlato con la qualità del mosto), con un'area adiacente alla costa che mostra una maggiore disponibilità energetica media per la maturazione delle uve (intorno ai 2.000 Gradi Giorno) rispetto alla pianura (1.800-1.900 GG) e alla collina (da 1.800 si scende anche fino a 1.600 GG). La conoscenza, anche empirica, di questi parametri ha spesso condizionato la scelta dei vitigni: varietà più tardive nelle aree medio-basse, varietà precoci ed aromatiche nelle aree più fresche.
L'areale più vicino alla costa presenta valori del deficit idrico cumulato nel periodo tra aprile e ottobre superiori rispetto alla pianura interna e alla pedecollina, ma comunque non tali da condizionare negativamente l'esito produttivo; anzi, il valore medio del deficit elevato può rappresentare un indice di qualità.

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

La presenza, ancora oggi, di *Vitis vinifera* ssp. *silvestris* nelle Pinete storiche di Ravenna e l'esistenza di una viticoltura piuttosto evoluta già in epoca romana fa supporre che in zona sia avvenuta una qualche attività di domesticazione della vite oltre all'introduzione di varietà già domesticate dall'area medio-orientale. L'incrocio tra le viti autoctone (resistenti alla severità delle condizioni ambientali) e quelle importate dalle popolazioni migranti (sicuramente più qualitative) deve aver dato origine a biotipi qualitativamente interessanti e ben adattati a condizioni molto particolari (freddo ed umidità elevata) e per questo oggetto di selezione da parte delle popolazioni locali. Questa ipotesi trova corrispondenza nelle caratteristiche di molte varietà tipicamente coltivate nel Ravennate, come Trebbiano, Canina nera, Fortana, Uva Longanesi, Montù, che si caratterizzano per epoche di germogliamento medie o medio-tardive, che consentono loro di sfuggire ai danni da gelate primaverili, per epoche di maturazione medie o medio-tardive e per valori di acidità piuttosto sostenuti anche in corrispondenza di buoni livelli zuccherini.
Sui colli questo fenomeno dovette essere meno marcato, e molti vitigni originari dell'area ellenica si sono meglio adattati all'ambiente (Marzemino, ad esempio).
Ravenna, dopo la perdita di potere dell'esarcato bizantino, risentì enormemente dell'abbandono delle campagne e solo nel IX secolo la chiesa avviò un processo di bonifica e di ripopolamento del territorio, fondando, sulle isole che emergevano dagli acquitrini, pievi e nuovi insediamenti umani. Questa lenta ma progressiva, riconquista del territorio partì da ciò che rimaneva dell'antica divisione fondiaria e della rete viaria romana.
Nei secoli dell'evo moderno, il governo pontificio non consentì mai alla Romagna di riscattare la sua agricoltura da una condizione di generale arretratezza, anche se pievi ed abbazie conservarono e trasmisero alle popolazioni locali la cultura del pane e del vino, due elementi dalla forte valenza simbolica oltre che nutrizionale.
La forte presenza della mezzadria ha caratterizzato il Ravennate per un assetto del territorio contraddistinto da piccoli poderi ripartiti da filari di viti consociate ad alberi a frutto o da foglia e legname (Piantate o Alberate) e ogni agricoltore provvedeva a vinificare il vino per il suo fabbisogno. Questa particolare strutturazione del comparto agricolo, evoluta poi nella piccola proprietà contadina, ha visto nella cooperazione un forte elemento di sviluppo della viti-vinicoltura ravennate, che dal Secondo dopoguerra ha assunto un deciso orientamento al "mercato". Il miglioramento della tecnica colturale e dell'enologia a partire dagli anni '80 ha consentito un deciso miglioramento qualitativo della viti-vinicoltura ravennate.

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

Le caratteristiche compositive dei mosti hanno una base genetica, ma sono anche funzione dell'espressione fenotipica dei vitigni, la quale è a sua volta condizionata dalle caratteristiche pedo-climatiche. In linea generale la composizione dei suoli del Ravennate non presenta limitazioni particolari allo sviluppo della vite, pertanto le ragioni di un buon successo nella coltivazione di questa specie risiedono in una scelta varietale che colloca i vitigni nelle zone in grado di soddisfare al meglio le loro esigenze termiche.
I terreni del Ravennate presentano in genere un buon contenuto in calcare, sono spesso tendenzialmente argillosi o argillo-limosi, anche se ci sono aree particolari con elevato contenuto di sabbia; pertanto i vini si caratterizzano per una buona struttura e un quadro olfattivo interessante. I vitigni di più antica tradizione locale sono geneticamente predisposti a buoni contenuti acidici, che in parte sono mitigati dalla buona disponibilità di potassio dei suoli e dalle recenti tecniche colturali (cimature precoci e defogliazione); per questo molti vini si caratterizzano per una buona freschezza.

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

La provincia di Ravenna si sviluppa per buona parte in pianura, ma non si dimentichi che i terreni più fertili della pianura sono sempre stati dedicati alla frutticoltura, mentre la vite era relegata ai terreni più argillosi, che predispongono a un naturale contenimento della vigoria.

Dalla fine degli anni ’80, inoltre, si è diffuso l’inerbimento permanente dei vigneti di pianura, con l’obiettivo di migliorare la portanza dei suoli, diminuire le clorosi da lavorazione di questi terreni e contenere la vigoria in un’ottica di miglioramento della qualità delle uve e dei vini. In collina, invece, l’inerbimento è stato introdotto in un’ottica di riduzione dell’erosione, vista la necessità di sistemare i filari a rittochino per agevolarne la meccanizzazione. Nei vigneti con inerbimento permanente, è probabile che negli anni meno piovosi si verifichino stress eccessivi per la qualità del prodotto, ma la possibilità di eseguire irrigazioni di soccorso o, più spesso, microirrigazioni, che assecondano le esigenze fisiologiche della vite, garantiscono il conseguimento di risultati ottimali. Nella collina media o medio-elevata, dove non sempre c’è disponibilità di acqua irrigua, si interviene solo con la riduzione della produzione pendente.
Quindi i suoli sono naturalmente idonei alla viticoltura, inoltre le nuove tecniche colturali sono state ampiamente acquisite dai produttori locali con finalità qualitative.
La tradizione di vini novelli, spumanti e frizzanti è legata ad esigenze pratiche del passato oltre che alle condizioni ambientali. Nel passato, i pesanti lavori estivi, eseguiti per lo più manualmente, richiedevano molta energia che era fornita da pane e vino. Spesso però con l’estate finiva anche la scorta di vino prodotto nell’annata precedente, quindi appena maturavano le uve più precoci e i grappoli più pronti delle varietà a maturazione scalare si realizzava un po’ di vino “nuovo” di pronto consumo.
Siccome le varietà storicamente coltivate nel Ravennate sono a maturazione medio-tardiva, era abbastanza normale che l’abbassamento delle temperature autunnali cogliesse il vino ancora in fermentazione, bloccandolo ad un certo livello di zuccheri. Messo in bottiglia nella primavera successiva, al rialzo delle temperature, la fermentazione ripartiva originando vini più o meno “mossi”.

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).