

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“ROMAGNA ALBANA”**

Approvato DOC con	DPR 21.07.1967	G.U. 209 - 21.8.1967
Approvato DOCG con	DM 22.09.2011	G.U. 235 – 8.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 20.05.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana, é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- secco (asciutto);
- amabile;
- dolce;
- passito;
- passito riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve di vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Albana: minimo 95%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.

Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato:

comune di Savignano sul Rubicone: dalla strada statale n. 9 Emilia;

comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la strada statale n. 9 fino all'incontro di questa con riva Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna che segue fino all'incontro con la strada statale n. 71-bis, da questa prende per via comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la strada statale n. 71-bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro;

comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la strada statale n. 9 fino all'incontro con via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla strada statale n. 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì;

comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la strada statale n. 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59, poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla strada statale n. 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: comuni di Castelbolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i comuni di Faenza e Castelbolognese il limite a valle è delimitato come segue:

comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la strada statale n. 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per via S. Giovanni e per le vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castelbolognese;

comune di Castelbolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:

comune di Imola, dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la statale Selice. Segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.
 - 1.1. Non possono essere iscritti nello schedario i vigneti impiantati in terreni inadatti a produrre uve di qualità.
 - 2.1. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino, tenuto conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.
 - 2.2. Sono ammessi, per i nuovi impianti, le forme di allevamento in parete, anche con cordone permanente, la pergoleta, l'alberello ed il duplex; con un minimo di 1.500 ceppi/ettaro per la pergoleta, 2.500 ceppi/ettaro per il duplex, di 2.750 ceppi/ettaro per le forme in parete e di 5.000 ceppi/ettaro per l'alberello.
3. É esclusa ogni pratica di forzatura. É consentita l'irrigazione di soccorso.
 - 4.1. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro in coltura specializzata.
 - 4.2. Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
 - 4.3. Nelle annate favorevoli la resa di uva, da destinare alla produzione dei vini DOCG definiti all'art.1 del presente disciplinare, deve essere riportata nei limiti di cui ai comma 4.1 e 4.2, purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.
5. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle province di Forlì - Cesena, Ravenna e Bologna.
 - 2.1. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Albana secco	70	7000
“Romagna” Albana amabile	70	7000
“Romagna” Albana dolce	70	7000
“Romagna” Albana passito	50	5000

2.2. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre, rispettivamente il 75% ed il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

3. È ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di 1 grado.

4.1. Le tipologie “Romagna” Albana passito e passito riserva devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

4.2. È ammessa nella fase di appassimento l'utilizzazione di aria ventilata e deumidificata per la disidratazione delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore a 284 g/l.

4.3. Coloro che optano per l'appassimento in pianta, con o senza intervento della «muffa nobile», non sono tenuti al rispetto della scadenza del 15 ottobre.

4.4. A coloro che praticano l'appassimento in pianta con attacco da “muffa nobile”, è concesso di produrre e commercializzare DOCG “Romagna” Albana passito riserva avente un titolo alcolometrico effettivo minimo di 4,0% vol, purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura non sia inferiore ai 400 grammi per litro.

4.5. Per tutte le tipologie previste è consentita la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno.

5.1. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

5.2. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito riserva non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

1. I vini di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Romagna” Albana secco (asciutto):

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana;

sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.;

zuccheri riduttori: come da reg. CE n. 706/09, allegato XIV, parte B;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Romagna” Albana amabile:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana ;

sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico;
titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Romagna” Albana dolce:
colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;
odore: caratteristico dell'Albana;
sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50% vol;
titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori: non inf. a 45 g/l, ma non sup. a 80 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Romagna” Albana passito:
colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% vol;
titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l;
anidride solforosa: massimo 400 mg/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

“Romagna” Albana passito riserva:
colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati;
odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile;
sapore: pieno e intensamente dolce, gradevolmente acido;
titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% vol;
titolo alcol. effettivo: minimo 4,5% vol - massimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 44 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. Le qualificazioni “secco”, “amabile”, “dolce”, “passito” e “passito riserva” devono figurare in etichetta e sono consentite alle diverse tipologie della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana che presentino le rispettive caratteristiche precisate nel precedente art. 6.

2. Alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi “extra”, “superiore”, “fine”, “scelto”, e simili.

2.2 É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle “vigne”, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010;

Articolo 8 Confezionamento

1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana deve essere utilizzato esclusivamente il tappo raso bocca.

1.1. Per le tipologie passito e passito riserva é consentito solo l'uso del tappo di sughero monopezzo.

2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana, ad esclusione delle tipologie passito e passito riserva, imbottigliati in recipienti fino a 0,187 litri é consentita la chiusura con tappo a vite.

3. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame. Non è stato possibile accertare se il vitigno Albana sia stato effettivamente introdotto in Romagna dai Romani, sta di fatto che esso ha trovato in questa regione geografica la massima e pressoché unica area di elezione in Italia. Nel 1300 Pier de' Crescenzi affermava che “questa maniera d'uva è avuta migliore di tutte le altre a Forlì e in tutta la Romagna”, individuando in modo preciso, fin da quei tempi lontani, le località in cui l'Albana dava i prodotti migliori. Nel primi decenni del 1900, Mariano Savelli, del Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì, delineò in modo piuttosto preciso l'areale in cui l'Albana dava le sue migliori espressioni: “I luoghi di Romagna ove l'Albana si coltiva, ... sono: le colline di Dozza (Imola), di Riolo, di S. Lucia delle Spianate nel Faentino, di Terra del Sole e Castrocaro, di Bertinoro, di Cesena, di Longiano e Montiano. Tutta questa zona che trovasi ad una pressoché identica latitudine ed appartiene ad una stessa epoca geologica, evidentemente racchiude tuttora in se stessa il segreto della sua peculiare attitudine produttiva”. Studi successivi hanno confermato che l'Albana esprime al meglio le sue potenzialità organolettiche proprio se coltivata sui suoli nell'intorno della catena o “vena” dello “Spungone”, una formazione geologica che si estende dal Faentino al Cesenate, costituendo il primo rilievo visibile dalla via Emilia. Questa dorsale, di colore giallastro talvolta molto carico, si staglia ed emerge tra le colline circostanti, di natura prevalentemente argillosa, a causa della propria composizione, che la rende più resistente all'erosione: è costituita infatti da calcari arenacei organogeni (resti di organismi fossili) di età pliocenica immersi in argille. Anche se geologicamente assai differenti, vi si riconosce la stessa

morfologia rupestre osservabile nella “Vena del Gesso”, con versanti a sud più acclivi e spogli e versanti a nord meno ripidi, boscati o coltivati.

L’Albana, nelle due fasce ai lati dello Spungone, si ritrova generalmente su terreni argillosi o argillo-limosi più o meno dotati di calcare, come pure su sabbie gialle tendenzialmente povere di calcare. La maggior parte dei vigneti tradizionali di Albana si collocano nel settore tra sud-est e sud-ovest, con risultati davvero eccellenti ad altitudini superiori ai 100 m slm, a dimostrare che si tratta di un vitigno a bacca bianca particolare che si avvantaggia di una buona esposizione al sole o meglio di una buona luminosità. Se ne ricava che le migliori performance del vitigno si ottengono su terreni che naturalmente ne contengono la vigoria, ben esposti e che per il differente contenuto di argilla e di calcare tendono a incidere in modo differente su struttura e quadro aromatico.

Del resto, il già ricordato Savelli scriveva che al di fuori delle aree collinari prossime allo Spungone il vino che risulta dall’Albana “perde il color d’oro, l’odore e la morbidezza, confondendosi con un ottimo vino bianco comune”.

2) Fattori umani rilevanti per il legame. L’area dello Spungone ha esercitato una forte attrazione insediativa dal paleolitico ad oggi; infatti la roccia di questa formazione geologica costituisce l’appoggio di fondazione delle rocche di Bertinoro, Meldola, Castrocaro e Predappio, oltre che il materiale con cui sono stati costruiti palazzi, ponti e strade nei paesi circostanti. Lungo lo Spungone esiste un sistema di sorgenti che costituisce la base delle acque termali di Castrocaro e Fratta Terme. Inoltre gli affioramenti di Spungone si trovano al centro di un vasto sistema di valori botanico-vegetazionali la cui importanza è riconosciuta a livello comunitario (aree SIC). Questo è il contesto che fa da cornice ad un paesaggio agrario con colture specializzate, in particolare vigneti e uliveti, tramandate nei secoli da generazioni di agricoltori. Spesso si ritrovano anche cantine storiche scavate nello Spungone, che si caratterizzano per una buona costanza di temperatura e umidità, elementi fondamentali nella corretta conservazione dei vini. Per le sue particolari caratteristiche (scalarità di maturazione, elevato accumulo zuccherino e acidità piuttosto sostenuta), il vitigno Albana è sempre stato utilizzato per produrre diverse tipologie di vino, tra cui anche i vini della “festa”; per questo, tradizionalmente, qualche pianta era presente in quasi tutte le aziende agricole romagnole. I grappoli che maturavano prima fornivano il vino secco da utilizzare, in purezza o in miscela con altri bianchi, durante i lavori estivi più pesanti, mentre il secondo raccolto serviva per produrre un vino più robusto, che spesso rimaneva più o meno dolce: il freddo autunnale bloccava la fermentazione lasciando un residuo zuccherino importante, vista l’elevata concentrazione iniziale. Parte di questa produzione, poi, veniva raccolta e appesa nei solai e dopo appassimento veniva pigiata per fare il vino passito per le ricorrenze importanti della famiglia (battesimi, matrimoni, ecc.) e, spesso, anche per la celebrazione eucaristica (vino da messa). Le molteplici tipologie del vino di Albana proposte nel disciplinare, quindi, sono frutto degli usi e costumi e dell’esperienza dei viticoltori romagnoli. Indubbiamente la tecnologia moderna ha consentito di migliorare il risultato enologico, contribuendo ad una maggiore uniformità e ad una migliore caratterizzazione dei vini all’interno di ciascuna tipologia.

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

L’Albana di Romagna DOCG è un esempio di fortissima interazione tra clima, suolo e vitigno, a cui si aggiunge un’importante tradizione enologica, tanto che per questo vino si può parlare di una significativa espressione di “terroir”. I vari tentativi di coltivare il vitigno Albana in altri ambienti, al di fuori di quello della Denominazione, si è rivelato poco significativo se non addirittura deludente. I vini di Albana si caratterizzano per una particolare nota comune, tipica del vitigno, che potrebbe essere ascritta alla categoria dei sentori vegetali, con particolare riferimento a salvia, anche se non è così facilmente definibile e si parla genericamente di odore caratteristico dell’Albana.

Questo sentore si accompagna, a seconda della maggiore o minore presenza di calcare, a note floreali più o meno marcate, e ad un fruttato generalmente piuttosto deciso in cui tendenzialmente tende a prevalere il sentore di albicocca.

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

La particolare natura dei suoli e la tradizione secolare nella coltivazione e vinificazione del vitigno Albana hanno creato un connubio molto speciale tra uomo, ambiente e vitigno, in Romagna. Le molteplici tipologie del vino di Albana proposte nel disciplinare, come si può evincere, sono frutto degli usi e costumi e dell'esperienza dei viticoltori romagnoli. Indubbiamente la tecnologia moderna ha consentito di migliorare il risultato enologico, contribuendo ad una maggiore uniformità e ad una migliore caratterizzazione dei vini all'interno di ciascuna tipologia.

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 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 2).



*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

Publicato nella G.U.R.I. n. 137 del 14.06.2016

Decreto 31 maggio 2016 concernente l'autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Romagna" Albana, ai sensi dell'articolo 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 22 marzo 2016.

IL DIRETTORE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Romagna” Albana;

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

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

VISTO il provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Romagna” Albana e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 20 aprile 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente Tutela Vini di Romagna, ai sensi dell’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’articolo 13 del DM 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 22 marzo 2016, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOCG “Romagna” Albana, relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. PG/2016/328558 del 6 maggio 2016 con la quale la Regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’articolo 13 del richiamato DM 7 novembre 2012;

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

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini DOP “Romagna” Albana, prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell’articolo 13 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle

produzioni dei vini a DOCG “Romagna” Albana, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 22 marzo 2016 richiamato in premessa.

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

3. L’autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all’unico disciplinare di produzione della DOCG “Romagna” Albana, così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 22 marzo 2016, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

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

Roma, 31/05/2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Romagna” Albana di cui al provvedimento ministeriale del 22 marzo 2016.

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

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- secco (asciutto);
- amabile;
- dolce;
- passito;
- passito riserva.

Articolo 2

Base ampelografica

1.1. I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve di vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Albana: minimo 95%;
- possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forli-Cesena: comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.

Per i comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle é così delimitato:

comune di Savignano sul Rubicone: dalla strada statale n. 9 Emilia;

comune di Cesena: dal confine con il comune di Savignano segue la strada statale n. 9 fino all'incontro di questa con riva Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini-Bologna che segue fino all'incontro con la strada statale n. 71-bis, da questa prende per via comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la strada statale n. 71-bis, segue quindi le vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per

ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il comune di Bertinoro;

comune di Forlimpopoli: dal confine con il comune di Bertinoro segue la strada statale n. 9 fino all'incontro con via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla strada statale n. 9 che percorre fino al confine del comune di Forlì;

comune di Forlì: dal confine con il comune di Forlimpopoli segue la strada statale n. 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini-Bologna fino al casello km 59, poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla strada statale n. 9 che percorre fino al confine con il comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: comuni di Castelbolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i comuni di Faenza e Castelbolognese il limite a valle è delimitato come segue:

comune di Faenza: dal confine con il comune di Forlì dove questo incontra la strada statale n. 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini-Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per via S. Giovanni e per le vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castelbolognese;

comune di Castelbolognese: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Provincia di Bologna: comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:

comune di Imola, dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la statale Selice. Segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di Castel Guelfo;

comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

1.2. Non possono essere iscritti nello schedario i vigneti impiantati in terreni inadatti a produrre uve di qualità.

2.1. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino, tenuto conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

2.2. Sono ammessi, per i nuovi impianti, le forme di allevamento in parete, anche con cordone permanente, la pergoleta, l'alberello ed il duplex; con un minimo di 1.500 ceppi/ettaro per la pergoleta, 2.500 ceppi/ettaro per il duplex, di 2.750 ceppi/ettaro per le forme in parete e di 5.000 ceppi/ettaro per l'alberello.

3.1. É esclusa ogni pratica di forzatura. É consentita l'irrigazione di soccorso.

4.1. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro in coltura specializzata.

4.2. Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

4.3. Nelle annate favorevoli la resa di uva, da destinare alla produzione dei vini DOCG definiti all’art.1 del presente disciplinare, deve essere riportata nei limiti di cui ai comma 4.1. e 4.2., purché la produzione globale non superi del 10% i limiti medesimi.

5.1. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1.1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno dell'intero territorio amministrativo delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e Bologna.

2.1. La resa massima dell’uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
“Romagna” Albana secco	70	7000
“Romagna” Albana amabile	70	7000
“Romagna” Albana dolce	70	7000
“Romagna” Albana passito	50	5000
“Romagna” Albana passito riserva	50	5000

2.2. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre, rispettivamente il 75% ed il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

3.1. É ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di ~~1 grado~~ 1,5 gradi.

4.1. Le tipologie “Romagna” Albana passito e passito riserva devono essere ottenute da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia ~~e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.~~

4.2. É ammessa nella fase di appassimento l'utilizzazione di aria ventilata e deumidificata per la disidratazione delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore a 284 g/l.

~~4.3. Coloro che optano per l'appassimento in pianta, con o senza intervento della «muffa nobile», non sono tenuti al rispetto della scadenza del 15 ottobre.~~

4.43. A coloro che praticano l'appassimento in pianta con attacco da “muffa nobile”, é concesso di produrre e commercializzare DOCG “Romagna” Albana passito riserva avente un titolo alcolometrico effettivo minimo di 4,0% vol, purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura non sia inferiore ai 400 grammi per litro.

4.4. Nella vinificazione dei vini DOCG “Romagna” Albana nelle varie tipologie sono ammesse tutte le pratiche enologiche previste, fatte salve le limitazioni previste al comma 3 del presente articolo.

4.5. Per tutte le tipologie previste è consentita la vinificazione, la conservazione e l'affinamento in contenitori di legno.

5.1. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

5.2. Il vino a DOCG “Romagna” Albana passito riserva non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1.1. I vini di cui all’art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

“Romagna” Albana secco (asciutto):

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana;

sapore: asciutto un po' tannico, caldo e armonico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.;

~~zuccheri riduttori: come da reg. CE n. 706/09, allegato XIV, parte B;~~

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Romagna” Albana amabile:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana ;

sapore: fruttato, amabile, gradevole, caratteristico;

titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol.;

~~zuccheri riduttori da svolgere: da 12 a 30 g/l;~~

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Romagna” Albana dolce:

colore: giallo paglierino, tendente al dorato per i prodotti invecchiati;

odore: caratteristico dell'Albana;

sapore: di fruttato, dolce, gradevole, caratteristico;

~~titolo alcolometrico effettivo minimo: 8,50% vol.;~~

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol.;

~~zuccheri riduttori: non inf. a 45 g/l, ma non sup. a 80 g/l;~~

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Romagna” Albana passito:

colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: ~~vellutato, gradevolmente amabile e dolce~~, armonico, caratteristico;
titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% vol;
~~titolo alcolometrico effettivo minimo: 12,50% vol;~~
zuccheri riduttori: minimo 70 g/l;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
acidità volatile corretta: massimo 1,50 g/l;
anidride solforosa: massimo 400 mg/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

“Romagna” Albana passito riserva:

colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati;
odore: intenso, con chiare note fruttate e di muffa nobile;
sapore: armonico, pieno e intensamente dolce ed intenso, ~~gradevolmente acido~~;
titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% vol;
~~titolo alcol. effettivo: minimo 4,5% vol – massimo: 11,00% vol;~~
acidità totale minima: 6,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 44 g/l.

2.1. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

~~3. — È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.~~

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1.1. Le qualificazioni “secco”, “amabile”, “dolce”, “passito” e “passito riserva” devono figurare in etichetta e sono consentite alle diverse tipologie della Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana che presentino le rispettive caratteristiche precisate nel precedente art. 6.

2.1. Alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana é vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi “extra”, “superiore”, “fine”, “scelto”, e simili.

2.2. É tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3.1. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle “vigne”, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del D.lgs. n. 61/2010;

Articolo 8

Confezionamento

1.1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana deve essere utilizzato esclusivamente il tappo raso bocca.

- 1.12. Per le tipologie passito e passito riserva è consentito solo l'uso del tappo di sughero monopezzo.
- 2.1. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana, ad esclusione delle tipologie passito e passito riserva, imbottigliati in recipienti fino a 0,187 litri é consentita la chiusura con tappo a vite.
- 3.1. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Romagna" Albana deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

Non è stato possibile accertare se il vitigno Albana sia stato effettivamente introdotto in Romagna dai Romani, sta di fatto che esso ha trovato in questa regione geografica la massima e pressoché unica area di elezione in Italia. Nel 1300 Pier de' Crescenzi affermava che "questa maniera d'uva è avuta migliore di tutte le altre a Forlì e in tutta la Romagna", individuando in modo preciso, fin da quei tempi lontani, le località in cui l'Albana dava i prodotti migliori. Nel primi decenni del 1900, Mariano Savelli, del Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì, delineò in modo piuttosto preciso l'areale in cui l'Albana dava le sue migliori espressioni: "I luoghi di Romagna ove l'Albana si coltiva, ... sono: le colline di Dozza (Imola), di Riolo, di S. Lucia delle Spianate nel Faentino, di Terra del Sole e Castrocaro, di Bertinoro, di Cesena, di Longiano e Montiano. Tutta questa zona che trovasi ad una pressoché identica latitudine ed appartiene ad una stessa epoca geologica, evidentemente racchiude tuttora in se stessa il segreto della sua peculiare attitudine produttiva". Studi successivi hanno confermato che l'Albana esprime al meglio le sue potenzialità organolettiche proprio se coltivata sui suoli nell'intorno della catena o "vena" dello "Spungone", una formazione geologica che si estende dal Faentino al Cesenate, costituendo il primo rilievo visibile dalla via Emilia. Questa dorsale, di colore giallastro talvolta molto carico, si staglia ed emerge tra le colline circostanti, di natura prevalentemente argillosa, a causa della propria composizione, che la rende più resistente all'erosione: è costituita infatti da calcari arenacei organogeni (resti di organismi fossili) di età pliocenica immersi in argille. Anche se geologicamente assai differenti, vi si riconosce la stessa morfologia rupestre osservabile nella "Vena del Gesso", con versanti a sud più acclivi e spogli e versanti a nord meno ripidi, boscati o coltivati.

L'Albana, nelle due fasce ai lati dello Spungone, si ritrova generalmente su terreni argillosi o argillo-limosi più o meno dotati di calcare, come pure su sabbie gialle tendenzialmente povere di calcare. La maggior parte dei vigneti tradizionali di Albana si collocano nel settore tra sud-est e sud-ovest, con risultati davvero eccellenti ad altitudini superiori ai 100 m slm, a dimostrare che si tratta di un vitigno a bacca bianca particolare che si avvantaggia di una buona esposizione al sole o meglio di una buona luminosità. Se ne ricava che le migliori performance del vitigno si ottengono su terreni che naturalmente ne contengono la vigoria, ben esposti e che per il differente contenuto di argilla e di calcare tendono a incidere in modo differente su struttura e quadro aromatico.

Del resto, il già ricordato Savelli scriveva che al di fuori delle aree collinari prossime allo Spungone il vino che risulta dall'Albana "perde il color d'oro, l'odore e la morbidezza, confondendosi con un ottimo vino bianco comune".

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

L'area dello Spungone ha esercitato una forte attrazione insediativa dal paleolitico ad oggi; infatti la roccia di questa formazione geologica costituisce l'appoggio di fondazione delle rocche di Bertinoro, Meldola, Castrocaro e Predappio, oltre che il materiale con cui sono stati costruiti palazzi, ponti e strade nei paesi circostanti. Lungo lo Spungone esiste un sistema di sorgenti che costituisce la base delle acque termali di Castrocaro e Fratta Terme. Inoltre gli affioramenti di Spungone si trovano al centro di un vasto sistema di valori botanico-vegetazionali la cui importanza è riconosciuta a livello comunitario (aree SIC). Questo è il contesto che fa da cornice ad un paesaggio agrario con colture specializzate, in particolare vigneti e uliveti, tramandate nei secoli da generazioni di agricoltori. Spesso si ritrovano anche cantine storiche scavate nello Spungone, che si caratterizzano per una buona costanza di temperatura e umidità, elementi fondamentali nella corretta conservazione dei vini. Per le sue particolari caratteristiche (scalarità di maturazione, elevato accumulo zuccherino e acidità piuttosto sostenuta), il vitigno Albana è sempre stato utilizzato per produrre diverse tipologie di vino, tra cui anche i vini della "festa"; per questo, tradizionalmente, qualche pianta era presente in quasi tutte le aziende agricole romagnole. I grappoli che maturavano prima fornivano il vino secco da utilizzare, in purezza o in miscela con altri bianchi, durante i lavori estivi più pesanti, mentre il secondo raccolto serviva per produrre un vino più robusto, che spesso rimaneva più o meno dolce: il freddo autunnale bloccava la fermentazione lasciando un residuo zuccherino importante, vista l'elevata concentrazione iniziale. Parte di questa produzione, poi, veniva raccolta e appesa nei solai e dopo appassimento veniva pigiata per fare il vino passito per le ricorrenze importanti della famiglia (battesimi, matrimoni, ecc.) e, spesso, anche per la celebrazione eucaristica (vino da messa).

Le molteplici tipologie del vino di Albana proposte nel disciplinare, quindi, sono frutto degli usi e costumi e dell'esperienza dei viticoltori romagnoli. Indubbiamente la tecnologia moderna ha consentito di migliorare il risultato enologico, contribuendo ad una maggiore uniformità e ad una migliore caratterizzazione dei vini all'interno di ciascuna tipologia.

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

L'Albana di Romagna DOCG è un esempio di fortissima interazione tra clima, suolo e vitigno, a cui si aggiunge un'importante tradizione enologica, tanto che per questo vino si può parlare di una significativa espressione di "terroir". I vari tentativi di coltivare il vitigno Albana in altri ambienti, al di fuori di quello della Denominazione, si è rivelato poco significativo se non addirittura deludente. I vini di Albana si caratterizzano per una particolare nota comune, tipica del vitigno, che potrebbe essere ascritta alla categoria dei sentori vegetali, con particolare riferimento a salvia, anche se non è così facilmente definibile e si parla genericamente di odore caratteristico dell'Albana. Questo sentore si accompagna, a seconda della maggiore o minore presenza di calcare, a note floreali più o meno marcate, e ad un fruttato generalmente piuttosto deciso in cui tendenzialmente tende a prevalere il sentore di albicocca.

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

La particolare natura dei suoli e la tradizione secolare nella coltivazione e vinificazione del vitigno Albana hanno creato un connubio molto speciale tra uomo, ambiente e vitigno, in Romagna. Le molteplici tipologie del vino di Albana proposte nel disciplinare, come si può evincere, sono frutto degli usi e costumi e dell'esperienza dei viticoltori romagnoli. Indubbiamente la tecnologia moderna ha consentito di migliorare il risultato enologico, contribuendo ad una maggiore uniformità e ad una migliore caratterizzazione dei vini all'interno di ciascuna tipologia.

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 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, 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 2).