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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ROMAGNA ALBANA"

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato DOC con DPR 21.07.1967	G.U. 209 - 21.8.1967
Approvato DOCG DPR 13.04.1987	G.U. 245 - 20.10.1987
Modificato con DM 22.09.2011	G.U. 235 – 8.10.2011
Modificato con DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 20.05.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento n. 23006 del 22.3.2016	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 20.03.2018 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	G.U. 84 – 11.04.2018 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

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 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 é 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 pergoletta, l’alberello ed il duplex; con un minimo di 1.500 ceppi/ettaro per la pergoletta, 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
"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. É ammesso l'arricchimento, con esclusione dell'utilizzo del mosto concentrato, nella misura massima di 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.

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. 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 é 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 é 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 é 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.;
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;
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 totale minimo: 12,50% vol;
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: dolce, armonico, caratteristico;
titolo alcol. volumico totale minimo: 17,00% 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, dolce ed intenso;
titolo alcol. volumico totale minimo: 24,00% 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.

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. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

Articolo 8

Confezionamento

“1.1. Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Romagna” Albana, nelle diverse tipologie previste all’art.1 del presente disciplinare di produzione, è consentito l’utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.”

“1.2. 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 perfomance 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 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.