C/2025/2734

8.5.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2734)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Reggiano“

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Reggiano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

☐ Geografische Angabe

3. **Sektor**

☐ Lebensmittel

☒ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Diese Änderungen entsprechen der Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht unter die in Artikel 24 Absatz 3 derselben Verordnung genannten Definitionen fallen. Mit anderen Worten:

— sie umfassen keine Änderung des Namens, der Verwendung des Namens oder der Erzeugniskategorie;

— sie heben den Zusammenhang mit dem im Einzigen Dokument genannten geografischen Gebiet nicht auf;

— sie führen nicht zu zusätzlichen Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme einer Spezifikation für die Weinkategorien*

Beschreibung:

Für die Kategorie der „Reggiano" Schaumweine wurde eine Spezifikation hinzugefügt („Qualitätsschaumweine").

Begründung:

Mit der Änderung wurde klargestellt, welche Kategorie von Schaumwein erzeugt wird.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 2 und 4 der Produktspezifikation.

2. *Aufnahme einer neuen Weinsorte, die nach der Rebsorte „Fogarina" benannt ist*

Beschreibung:

Die nach der Rebsorte „Fogarina" benannte neue Weinsorte wurde in den folgenden Varianten hinzugefügt:

— Kategorie „Wein": stille Weine, einschließlich derjenigen, die als „Novello" (Jungwein) und „Passito" (aus eingetrockneten Trauben) eingestuft werden;

— Kategorie „Perlwein": Perlweine, einschließlich derjenigen, die als „Novello" (Jungwein) eingestuft werden;

— Kategorie „teilweise gegorener Most", mit Überdruck erzeugt;

— Kategorie „Qualitätsschaumwein": Schaumwein.

Für diese Weinsorte wurde auch die zusätzliche geografische Einheit „Gualtieri" hinzugefügt, um das historische Gebiet hervorzuheben, in dem diese Rebsorte seit Jahrhunderten angebaut wird.

Begründung:

Die neue Weinsorte, die nach der Rebsorte „Fogarina" benannt wurde, wurde aufgrund zahlreicher entsprechender Anfragen von Mitgliedern des Konsortiums aufgenommen, da durch die kürzlich erfolgte Wiederentdeckung dieser Sorte das Interesse der Erzeuger geweckt wurde.

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 und 9 der Produktspezifikation sowie die Punkte „Beschreibung der Weine", „Höchsterträge", „Abgegrenztes geografisches Gebiet" und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments.

3. *Aufnahme der Variante „Frizzante" (Perlwein) für die Weinsorte „Reggiano Rosso Novello" (junger Rotwein)*

Beschreibung:

Für die Weinsorte „Reggiano Rosso Novello" (junger Rotwein) wurde die Variante „Perlwein" hinzugefügt.

Begründung:

Das Gebiet der Region Emilia-Romagna ist überwiegend auf die Erzeugung von Perlweinen ausgerichtet und durch das Fehlen der Variante „Frizzante" (Perlwein) wurde diese junge Rotweinsorte in Bezug auf die Erzeugung und Entwicklung sehr stark benachteiligt.

Die Änderung betrifft die Nummern 1, 4 und 6 der Produktspezifikation sowie die Punkte „Beschreibung der Weine" und „Höchsterträge" des Einzigen Dokuments.

4. *Änderung der zulässigen Rebsorten*

Beschreibung:

Die für die Erzeugung der verschiedenen Weinsorten zugelassenen Rebsorten wurden wie folgt geändert:

— „Reggiano" Lambrusco (in allen Varianten): Die Rebsorten „Lambrusco Benetti" und „Lambrusco del Pellegrino", die kürzlich in die regionale Liste der für den Anbau zugelassenen Rebsorten aufgenommen wurden, wurden hinzugefügt.

— „Reggiano“ Fogarina (in allen Varianten): Die betreffende zugelassene Rebsortenkombination wurde hinzugefügt: Die Rebsorte „Fogarina“ muss insgesamt 85 % ausmachen, wobei alle Rebsorten der Lambrusco-Familie sowie die im Erzeugungsgebiet weitverbreitete Sorte „Malbo Gentile“ die restlichen 15 % ausmachen dürfen.

— „Reggiano Rosso“ (Rotwein): Die zugelassenen Rebsorten wurden um die „Lambrusco“-Familie erweitert, die zuvor für diese Weinsorte nicht eingeschlossen war (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino und Lambrusco Monterrico).

Begründung:

Diese Änderung ist erforderlich, um alle Rebsorten der „Lambrusco“-Familie, die in dem Gebiet angebaut werden können, aufzunehmen und die neue, nach der Rebsorte Fogarina benannte Weinsorte hinzuzufügen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und den Punkt „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments.

5. *Berichtigung des Wortlauts, Streichung der Bestimmung, nach der bestimmte, für die Erzeugung als ungeeignet eingestufte Gebiete ausgeschlossen werden*

Beschreibung:

Diese Bestimmung, die in verschiedenen Teilen des Textes vorkam und nach der bestimmte „für die Erzeugung als ungeeignet eingestufte Gebiete“ ausgeschlossen werden, wurde gestrichen.

Begründung:

Im Weinbau sind in den vergangenen 30 Jahren sowohl in Bezug auf die Erziehungssysteme als auch in Bezug auf die Anbaumethoden auf der Grundlage von agronomischem und technischem Fachwissen große Fortschritte erzielt worden. In demselben 30-jährigen Zeitraum sind die Temperaturen im Sommer deutlich gestiegen, sodass eine optimale Reifung der Trauben sichergestellt ist. In diesem neuen Umweltkontext ist die Bestimmung, nach der bestimmte, für die Erzeugung als ungeeignet eingestufte Gebiete ausgeschlossen werden, angesichts der derzeitigen klimatischen und landwirtschaftlichen Bedingungen nicht mehr anwendbar. Außerdem war die Definition vage und könnte zu Streitigkeiten zwischen den Erzeugern und den Behörden führen, die für die Erteilung von Genehmigungen für die Anpflanzung von Rebflächen zuständig sind.

Die Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation.

6. *Aufnahme des Erzeugungsgebiets der Trauben, die zur Erzeugung der neuen Weinsorte „Fogarina“ verwendet werden*

Beschreibung:

Das Erzeugungsgebiet der Trauben, die zur Erzeugung der neuen, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannten Weinsorte verwendet werden, wurde hinzugefügt. Es umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinden Boretto, Gualtieri und Guastalla im nördlichen Teil der Provinz Reggio Emilia.

Begründung:

Die Änderung ist aufgrund der Aufnahme der neuen, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannten Weinsorte erforderlich.

Die Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation.

7. *Umformulierung der Nummer zu den Weinbaustandards*

Beschreibung:

Es wurden Spezifikationen für die Weinbauvorschriften für die neue, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannte Weinsorte hinzugefügt, deren Höchstertrag 18 Tonnen Trauben pro Hektar für die Varianten Stillwein, Perlwein, Schaumwein, Novello (Jungwein) und Novello Frizzante (junger Perlwein) beträgt. Für die Variante „Passito“ (aus eingetrockneten Trauben) von „Fogarina“ wurde ein Höchstertrag von 10 Tonnen pro Hektar festgelegt, der durch die Auswahl der Trauben erreicht wird. Die restliche Traubenmenge der Rebflächen pro Hektar kann zur Erzeugung einer der anderen in der Produktspezifikation vorgesehenen Weinsorten von „Fogarina“ verwendet werden, wobei die für die betreffende Weinsorte festgelegte Obergrenze eingehalten werden muss. Des Weiteren wurde der natürliche Mindestalkoholgehalt für die neue, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannte Weinsorte hinzugefügt. Er wurde für die Varianten „Tranquillo“ (still), „Frizzante“ (Perlwein), „Spumante“, „Novello“ (Jungwein) und „Novello Frizzante“ (junger Perlwein) auf 9,5 % vol festgesetzt. Für die (aus eingetrockneten Trauben erzeugte) Variante „Fogarina Passito“ wurden Spezifikationen hinzugefügt, in denen der natürliche Mindestalkoholgehalt der Trauben bei der Ernte auf 9,5 % vol festgesetzt, der natürliche Mindestalkoholgehalt nach dem Trocknen der Trauben auf 13 % vol festgesetzt und der Weinertrag dieser Trauben auf 50 % begrenzt wird.

Darüber hinaus wurde der gesamte Absatz über die Höchsterträge umformuliert und der Unterabsatz, der sich auf eine mögliche Unterstützung vonseiten der Region im Falle von schlechten Witterungsbedingungen bezieht, gestrichen.

Begründung:

Die Änderung wurde aufgrund der Aufnahme der neuen, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannten Weinsorte erforderlich. Diese Umformulierung wurde erforderlich, um eine vollständige, nach Rebsorte oder Farbe aufgeschlüsselte Liste der Weinsorten zu erstellen, um die Vorschrift verständlicher zu machen und um den Unterabsatz zu streichen, der sich auf die Unterstützung vonseiten der regionalen Behörden bezieht, da diese nach den geltenden Vorschriften nicht mehr anwendbar ist.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und die Punkte „Höchsterträge“ und „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments.

8. *Umformulierung der Nummer zu den Vorschriften für die Weinbereitung*

Beschreibung:

Einige Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert und der Name des Ministeriums wurde korrigiert. Des Weiteren wurde der Wortlaut der Nummer verbessert, indem die Bestimmungen für die Nachgärung von Weinen der Art „Perlwein“ getrennt aufgeführt werden und hinzugefügt wurde, dass die Nachgärung entweder in Autoklaven oder in der Flasche erfolgen kann.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um die korrekten Verweise aufzunehmen und jegliche Zweifel an der Auslegung der Bestimmung auszuräumen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

9. *Gärung und Nachgärung*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz über die Erzeugung von Weinen mit der g.U. „Reggiano“ hinzugefügt, in dem die Möglichkeit der Gärung und Nachgärung bei dem Wein und seinen Vorerzeugnissen nach dem 31. Dezember eines jeden Jahres bis zum darauffolgenden 30. Juni vorgesehen ist.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Erzeugungsbedingungen in der gesamten Region Emilia-Romagna unter Berücksichtigung der besonderen Merkmale der Rebsorte Lambrusco und der im Anbaugebiet traditionellen und bewährten Weinbereitungsverfahren in Einklang zu bringen.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

10. *Festlegung der Farbintensität*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die maximale Farbintensität der verschiedenen Erzeugnisse anhand ihrer Verarbeitungsphase festgelegt ist.

Begründung:

Diese Änderung wurde hinzugefügt, um den Wein und seine Vorerzeugnisse im Einklang mit der Tradition und Authentizität der Weine mit der g.U. „Reggiano“ innerhalb eines genau festgelegten Spektrums an Farbintensitäten zu halten. Grund dafür ist, dass in den vergangenen Jahren festgestellt wurde, dass Weinsorten mit der Bezeichnung „Reggiano“, die mit der Rebsorte Lambrusco gekennzeichnet sind und eine höhere Farbintensität aufweisen als durch diese Änderung festgelegt, bei der Vermarktung lediglich als ergänzende Zutaten für die Mischung zur Bereitung der fertigen Weine behandelt werden, statt als für die direkte Abfüllung vorgesehene Erzeugnisse.

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

11. *Eigenschaften beim Genuss*

Beschreibung:

Einige Beschreibungen der Eigenschaften beim Genuss der bestehenden Weinsorten wurden berichtigt und die Eigenschaften beim Genuss der neuen Weinsorten wurden hinzugefügt. Darüber hinaus wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem darauf hingewiesen wird, dass die verschiedenen Weinsorten – mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ – aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen können.

Begründung:

Diese Änderung wurde notwendig, um Begriffe zu streichen, die ungenau, vage oder nicht mit der Erzeugniskategorie vereinbar waren, um die Eigenschaften der neuen Weinsorten hinzuzufügen und um die Erzeugnisbeschreibungen zu verbessern und zu aktualisieren. Darüber hinaus wurde ein Absatz über die Möglichkeit hinzugefügt, dass die verschiedenen Weinsorten, mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Spumante“ (Schaumweine), aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen können, da die Erzeuger zu handwerklichen Weinen und zur Technik der Flaschengärung zurückkehrt sind, bei der das Geläger nicht entfernt wird.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

12. *Streichung des Absatzes über die Grenzwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt*

Beschreibung:

Der Absatz, in dem die Befugnis des Ministeriums beschrieben wird, die Grenzwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt per Erlass zu ändern, wurde gestrichen.

Begründung:

Der Absatz wurde gestrichen, da diese Bestimmung durch geltende Rechtsvorschriften ersetzt wurde.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation.

13. *Änderungen betreffend die Kennzeichnung und Aufmachung von Weinen*

Beschreibung:

Es wurde ein eindeutiges Verbot für die Verwendung bestimmter Adjektive im Rahmen der Kennzeichnung festgelegt. Für alle Weinsorten, die mit der Rebsorte „Fogarina“ gekennzeichnet sind, wurde die Möglichkeit hinzugefügt, die zusätzliche geografische Einheit „Gualtieri“ aufzunehmen, mit spezifischen Vorschriften für ihre Verwendung bei der Kennzeichnung. Außerdem wurde ein Absatz hinzugefügt, der die Verwendung des Begriffs „rifermentazione in bottiglia“ (Flaschengärung) auf dem Etikett ermöglicht ebenso wie die Angabe „Rosé“ für die „Rosé“-Varianten von Weinen mit der g.U. „Reggiano“.

Begründung:

Diese Änderung wurde aufgrund der Aufnahme der neuen, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannten Weinsorte und zur Aufnahme der Möglichkeit, auf die zusätzliche geografische Einheit „Gualtieri“ zu verweisen, erforderlich. Zudem ist in den vergangenen Jahren für die Erzeugung von Perlweinen mit der g.U. „Reggiano“ wieder vermehrt das Herstellungsverfahren der Flaschengärung zur Anwendung gekommen. Häufig wird das Geläger aus diesen Weinen nicht entfernt, weshalb sie aufgrund der Rückstände trüb erscheinen. Die Änderung wurde daher notwendig, um den Verbraucher ordnungsgemäß über diese Eigenschaft zu informieren. Eine Änderung zur Aufnahme des Begriffs „Rosé“ als Alternative zum Begriff „Rosato“ wurde erforderlich, um der Marktnachfrage gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation.

14. *Änderungen in Bezug auf die Verpackung der Weine*

Beschreibung:

Das Höchstfassungsvermögen der in den Handel gebrachten Flaschen wurde von 5 Litern auf 9 Liter erhöht, wobei die Verwendung von Ballonflaschen mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern ausdrücklich verboten wurde. Der Absatz über die zulässigen Verschlusssysteme wurde ebenfalls umformuliert, wobei Vorschriften über die Verwendung von Schraubverschlüssen, Kronkorken und mit Kordel gebundenen Weinkorken hinzugefügt wurden.

Begründung:

Die Änderung wurde notwendig, um den Erzeugern bessere kommerzielle Möglichkeiten zu bieten, da Verbraucher zuweilen Flaschen mit einem größeren Fassungsvermögen verlangen, die hauptsächlich für gesellige Anlässe oder andere besondere Gelegenheiten bestimmt sind. Das Format der Ballonflasche mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern wurde ausgeschlossen, um die traditionelle Form der Flasche beizubehalten. Die Änderung in Bezug auf Verschlusssysteme wurde notwendig, um für Klarheit zu sorgen, den Text verständlicher zu machen und unterschiedliche Auslegungen zu vermeiden.

Die Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation.

15. *Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung:

Die Nummer zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde aktualisiert und mit Informationen über die Aufnahme der neuen, nach der Rebsorte „Fogarina“ benannten Weinsorte sowie über die Möglichkeit, auf dem Etikett auf die zusätzliche geografische Einheit „Gualtieri“ zu verweisen, ergänzt.

Begründung:

Die Nummer musste geändert werden, um die neue nach der Rebsorte „Fogarina“ benannte Weinsorte und die Möglichkeit aufzunehmen, auf die zusätzliche geografische Einheit „Gualtieri“ zu verweisen. Außerdem wurde es für notwendig erachtet, den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren, um ihn an den Wortlaut der Produktspezifikation anzugleichen. Somit handelt es sich um eine rein redaktionelle Änderung.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und den Punkt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

16. *Aufnahme eines Anhangs A*

Beschreibung:

Der Produktspezifikation wurde ein Anhang A hinzugefügt, in dem die geografischen Grenzen der zusätzlichen geografischen Einheit „Gualtieri“ beschrieben werden.

Begründung:

Der neue Anhang wurde hinzugefügt, da die Grenzen der neuen zusätzlichen geografischen Einheit beschrieben werden müssen.

Die Änderung betrifft die Aufnahme eines neuen Anhangs zur Produktspezifikation.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Reggiano

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

11. Teilweise gegorener Traubenmost

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 4. 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. *„Reggiano“ Lambrusco*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; rubinrot bis tiefrot;

Geruch: angenehm, von fruchtig bis blumig;

Geschmack: trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, frisch, angenehm, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 5,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *„Reggiano" Lambrusco Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; rubinrot bis tiefrot;

Geruch: angenehm, von fruchtig bis blumig;

Geschmack: trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, frisch, angenehm, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 7,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *„Reggiano" Lambrusco Novello (Jungwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rot;

Geruch: blumig, intensiv und fruchtig;

Geschmack: aromatisch, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *„Reggiano" Lambrusco Novello Frizzante (junger Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rot;

Geruch: intensiv, fruchtig;

Geschmack: aromatisch, lebhaft;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 5.5

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *„Reggiano" Lambrusco Spumante (Schaumwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend;

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität; rubinrot bis tiefrot;

Geruch: angenehm, von fruchtig bis blumig;

Geschmack: von naturherb bis süß, harmonisch, frisch, weich, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 5,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *„Reggiano" Lambrusco Salamino*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosé oder rot;

Geruch: angenehm, von fruchtig bis blumig;

Geschmack: trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, frisch, angenehm, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 5,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *„Reggiano" Lambrusco Salamino Frizzante (Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rosé oder rot;

Geruch: angenehm, von fruchtig bis blumig;

Geschmack: trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, frisch, angenehm, charakteristisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 7,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *„Reggiano" Fogarina*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosé bis rot, mitunter sehr intensiv;

Geruch: charakteristisch, fruchtig (reife rote Früchte);

Geschmack: von trocken bis süß, frisch, gute Säure;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

9. *„Reggiano" Fogarina Frizzante (Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rosé bis rot, mitunter sehr intensiv;

Geruch: charakteristisch, fruchtig (reife rote Früchte);

Geschmack: von trocken bis süß, aromatisch, gute Säure;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 7,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

10. *„Reggiano" Fogarina Spumante (Schaumwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend;

Farbe: rosé bis rot, mitunter sehr intensiv;

Geruch: charakteristisch, fruchtig und blumig;

Geschmack: von naturherb bis süß, harmonisch, frisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 5,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

11. *„Reggiano" Fogarina Novello (Jungwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosé bis rot, mitunter sehr intensiv;

Geruch: charakteristisch, fruchtig;

Geschmack: weich, aromatisch, säuerlich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

12. *„Reggiano" Fogarina Novello Frizzante (junger Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rosé bis rot, mitunter sehr intensiv;

Geruch: charakteristisch, fruchtig;

Geschmack: weich, aromatisch, säuerlich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

13. *„Reggiano" Fogarina Passito (aus eingetrockneten Trauben)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosé bis rot, mitunter intensiv, manchmal mit orangefarbenen Reflexen;

Geruch: charakteristisch, mit Noten von roten Früchten und Blumen, manchmal leicht würzig;

Geschmack: süß, abgerundet, vollmundig, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 %;

Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

14. *„Reggiano" Rosso*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rot;

Geruch: charakteristisch, fruchtig, blumig;

Geschmack: trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, frisch, angenehm, vollmundig;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 5,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

15. *„Reggiano" Rosso Frizzante (roter Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rot;

Geruch: charakteristisch, fruchtig, blumig;

Geschmack: trocken, halbtrocken, lieblich oder süß, frisch, angenehm, vollmundig;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 7,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

16. *„Reggiano" Rosso Novello (junger Rotwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rot;

Geruch: weinig, intensiv und fruchtig;

Geschmack: aromatisch, still;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

17. *„Reggiano“ Rosso Novello Frizzante (junger roter Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rot;

Geruch: weinig, intensiv und fruchtig;

Geschmack: aromatisch, weich;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

Der Wein kann aufgrund der Gärreste eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

18. *„Reggiano“ Bianco Spumante (weißer Schaumwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend;

Farbe: weiß, leicht zu strohgelb tendierend;

Geruch: charakteristisch, fruchtig, blumig;

Geschmack: aromatisch, frisch, harmonisch, samtig, weich, von naturherb bis süß;

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 %;

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 5,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Im Fass gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinherstellungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Erzeugung von Perlweinen und teilweise gegorenem Traubenmost

   Spezifisches önologisches Verfahren

   Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen, zuverlässigen und bewährten Methoden, die im Laufe der Zeit bis zur Perfektion verfeinert wurden, und ausschließlich nach dem Verfahren der natürlichen Nachgärung in der Flasche oder im Autoklaven. Diese Methoden und Verfahren sind unerlässlich, um den Weinen der g.U. „Reggiano“ ihre besonderen Merkmale zu verleihen. Flaschengärung und Süßung sind gemäß den in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen und Grenzwerten zulässig.

2. Herstellung der Weinsorte Fogarina Passito (aus eingetrockneten Trauben)

   Spezifisches önologisches Verfahren

   Der Traubenhöchstertrag pro Hektar für die Erzeugung des Weins „Reggiano Fogarina Passito“ (aus eingetrockneten Trauben) – erreicht durch die Auswahl derjenigen Trauben, die für die Erzeugung von „Reggiano Fogarina“-Weinen bestimmt sind und den für die verschiedenen Weinsorten festgelegten Anforderungen entsprechen – darf 10 Tonnen pro Hektar nicht überschreiten. Diese Trauben dürfen nur dann zu Wein verarbeitet werden, wenn sie natürlich getrocknet sind, oder unter Verwendung von Systemen oder Technologien, die bei Temperaturen arbeiten, die dem natürlichen Verfahren entsprechen. Die eingetrockneten Trauben müssen einen natürlichen Alkoholgehalt ohne Anreicherung von mindestens 13 % vol aufweisen. Die Weinausbeute aus diesen Trauben ist auf 50 % begrenzt.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Reggiano“ Lambrusco, einschließlich Frizzante (Perlwein), Spumante VSQ (Qualitätsschaumwein), Novello (Jungwein) und Novello Frizzante (junger Perlwein)

   18 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. „Reggiano“ Lambrusco Salamino (einschließlich Perlwein)

   18 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

3. „Reggiano“ Fogarina, einschließlich Frizzante (Perlwein), Spumante VSQ (Qualitätsschaumwein), Novello (Jungwein) und Novello Frizzante (junger Perlwein)

   18 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. „Reggiano“ Rosso (Rotwein), einschließlich Frizzante (Perlwein), Novello (Jungwein) und Novello Frizzante (junger Perlwein)

   18 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

5. „Reggiano“ Bianco Spumante VSQ (weißer Qualitätsschaumwein)

   18 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. „Reggiano“ Fogarina Passito (aus eingetrockneten Trauben)

   10 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die zur Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reggiano Lambrusco“ verwendeten Trauben müssen in der Provinz Reggio Emilia angebaut werden. Das Erzeugungsgebiet umfasst insbesondere das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti und Baiso.

Die zur Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reggiano Rosso“ verwendeten Trauben müssen im Gebiet der Provinz Reggio Emilia angebaut werden. Das Erzeugungsgebiet umfasst insbesondere das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella und Scandiano.

Die zur Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reggiano Lambrusco Salamino“ verwendeten Trauben müssen im Gebiet der Provinz Reggio Emilia angebaut werden. Das Erzeugungsgebiet umfasst insbesondere das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla und Novellara.

Die zur Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reggiano Fogarina“ verwendeten Trauben müssen im Gebiet der Provinz Reggio Emilia angebaut werden. Das Erzeugungsgebiet umfasst insbesondere das gesamte Gebiet der Gemeinden Boretto, Gualtieri und Guastalla.

Die zur Erzeugung von Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reggiano Bianco Spumante“ (weißer Schaumwein) verwendeten Trauben müssen im Gebiet der Provinz Reggio Emilia angebaut werden. Das Erzeugungsgebiet umfasst insbesondere das gesamte Gebiet der folgenden Gemeinden: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio und Campegine.

7. **Keltertraubensorten**

Ancellotta N. – Lancellotta

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Fogarina N.

Fortana N.

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo Gentile N.

Marzemino N. - Berzemino

Merlot N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Reggiano“ liegt im mittleren Westen der Region Emilia-Romagna in der Provinz Reggio Emilia und erstreckt sich über eine ausgedehnte Ebene und ein kleineres hügeliges Gebiet, das an den Ausläufern des Berggebiets endet. Im Süden ist das Gebiet höher gelegen und zeichnet sich durch verschiedene Landschaftsarten aus:

— eine offene, für das Po-Tal typische Ebene alluvialen Ursprungs, bestehend aus natürlichen Sedimenten unterschiedlicher Textur, meist mittel- und feinkörnig, aus dem Holozän, mit hohen Anteilen an metamorphen und Karbonatmineralen aus den Flüssen und Bächen des Apennin, mit Ausnahme derjenigen Sedimente, die aus den Ebenen stammen, durch die der Po mäandert, in einem schmalen Streifen im Norden, der überwiegend außerhalb des abgegrenzten Gebiets liegt;

— eine Übergangsebene mit schroffem Relief und unebenem Gelände, bestehend aus alten angeschwemmten Sedimenten unterschiedlicher Beschaffenheit aus dem Pleistozän. Auf diesen nicht ganz flachen, hügeligen Flächen sind sehr tiefe, gut entwickelte und karbonatfreie Böden anzutreffen, die eine mäßig feinkörnige oder feinkörnige Textur mit lokalen Kiesaufschlüssen aufweisen. Die Sauerstoffverfügbarkeit variiert von moderat bis gut.

— sanft geschwungene oder mäßig steile Hügel, die hauptsächlich von Norden nach Süden verlaufen. Die Böden bestehen vorwiegend aus pelitischem Gestein und Gesteinsschichten mit hohem Pelitanteil, die eine feinkörnige oder mäßig feinkörnige kalkhaltige Textur aufweisen und von unterschiedlicher Tiefe sind. An bestimmten Orten kann es zu hydrogeologischer Instabilität kommen.

Die Rebflächen liegen in der Regel auf einer Höhe zwischen 20 m und 450 m über dem Meeresspiegel, wobei jedoch auch viele Rebflächen in höheren Lagen zu finden sind.

Es herrscht ein subkontinentales Klima, insbesondere in der Ebene, wo die Winter besonders streng (kalt und feucht) und die Sommer sehr heiß, feucht und schwül sind. Das Gebiet weist im Tagesverlauf hohe Temperaturschwankungen auf, die in der Ebene stärker und auf den Hügeln weniger stark ausgeprägt sind. Die Niederschläge sind typisch für das küstennahe Klima. Im Herbst sind sie sowohl in Bezug auf die Niederschlagsart als auch auf die -verteilung am höchsten und im Sommer am niedrigsten, insbesondere in den ersten zehn Julitagen. Der Niederschlag und die Anzahl der Regentage nehmen mit der Höhe zu, von 650 mm in der Tiefebene bis 850 mm in den Hügeln mit einem Durchschnittswert von 719 mm und 78 Regentagen im Jahr.

Das geografische Gebiet der Weinsorte Lambrusco entspricht dem gesamten Gebiet der Ursprungsbezeichnung, während die Gebiete der anderen drei Weinsorten – Rosso (Rotwein), Bianco Spumante (weißer Schaumwein) und Lambrusco Salamino – stärker eingegrenzt sind und sich hauptsächlich über das Gebiet der Tiefebene erstrecken, insbesondere über den östlichen Teil, der durch Böden mit guter physikalischer und chemischer Fertilität und ein wärmeres Klima im Frühjahr und Sommer gekennzeichnet ist. Das Erzeugungsgebiet der Weinsorte Fogarina erstreckt sich lediglich über das Gebiet der Gemeinden Boretto, Gualtieri und Guastalla. Auch die zusätzliche geografische Einheit „Gualtieri“ befindet sich in diesem Gebiet.

8.2. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau im Gebiet Reggio reicht bis in die Römerzeit zurück (wie aus den Mosaiken aus dem 1. Jahrhundert v. Chr. hervorgeht, die in den städtischen Museen von Reggio Emilia aufbewahrt werden). Belege zur Ausweitung des Weinbaus in dem abgegrenzten Gebiet sind in zahlreichen Erbpachtverträgen (Erbbaurechtsverträgen) aus dem Mittelalter (9. bis 10. Jahrhundert) zu finden, wie auch im Gemeindestatut aus dem Jahr 1265. Der Zusammenhang mit autochthonen Rebsorten, die als „uve lambrusche“ (Lambrusco-Trauben) bezeichnet werden, wurde bereits im Jahr 1303 von Petrus de Crescentiis (auch Pietro oder Pier de’ Crescenzi genannt) hergestellt.

Das beste Beispiel für die Bedeutung des Weins in der Provinz Reggio Emilia ist die enorme Verbreitung von Rebflächen auf ihrem Gebiet, wie in zahlreichen Schriften festgehalten wurde: 1597 von Andrea Bacci (dem Philosoph, Arzt und Schriftsteller aus dem 16. Jahrhundert, der neben vielen anderen Werken den Weinführer „De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae“ verfasste), 1661 von Vincenzo Tanara (Landwirtschaftsexperte und Gastronom) und im 19. Jahrhundert von Filippo Re (der im Jahr 1798 die ersten Arbeiten zur Agrarwissenschaft verfasste) sowie von Claudio della Fossa und Claudio Roncaglia (die die Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets untersuchten und über die angepflanzten Rebsorten berichteten). Letztere beschrieben die typischen Eigenschaften des erzeugten Weins als erfrischend und perlend sowie mehr oder weniger vollmundig.

Laut Ugo Bellocchi (italienischer Historiker, Journalist und Bibliothekar) wurden 1847 in der Provinz Reggio Emilia 1 Mio. Dezitonnen (100 000 000 kg) Trauben erzeugt und über den Zeitraum von 1908 bis 1918 stieg der Ertrag auf 1,7 Mio. Dezitonnen (170 000 000 kg) pro Jahr an. Sie wurden in Mischkultur auf 107 000 Hektar Rebflächen angebaut, die sich durchgehend von den sanften Hügeln bis hinunter zu den Ufern des Flusses Po erstreckten. Die Reben wurden mithilfe der Alberata-Erziehungsmethode auf lebenden Bäumen erzogen. Erzeugt wurden hauptsächlich Moste und Rotweine – insbesondere Lambrusco und meist als Perlweine –, die überwiegend in die Region Venetien oder ins Ausland ausgeführt wurden, wie Eisenbahndokumente aus dem frühen 20. Jahrhundert belegen.

Die ersten Genossenschaften für die Erzeugung und Vermarktung von Most und Wein wurden in diesem Zeitraum gegründet. Sie breiteten sich rasch über das gesamte abgegrenzte Gebiet aus und die Weinbereitung in dem Gebiet gewann immer mehr an Dynamik. Die erste Genossenschaftskellerei wurde 1906 in San Martino in Rio gegründet.

Mit dem Gesetz vom 10. Juli 1930 wurde Lambrusco als einer der typischen Weine Italiens anerkannt.

Im 19. Jahrhundert war der Anbau der Rebsorte „Fogarina“ in den Tiefebenen des Gebiets Reggio, insbesondere in der Gemeinde Gualtieri, weitverbreitet (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Am stärksten entwickelte sich der Anbau dieser Rebsorte in den Jahrzehnten am Ende des 19. Jahrhunderts und zu Beginn des 20. Jahrhunderts, und zwar so stark, dass im Jahr 1924 allein in der Gemeinde Gualtieri 50 000 Dezitonnen (5 000 000 kg) erzeugt wurden (Dolcini et al., 1967). Es wird geschätzt, dass in dem Jahr insgesamt 60 000 Hektoliter Wein erzeugt wurden. Der Anbau der Rebsorte „Fogarina“ wurde dann in den 1930er-Jahren schrittweise aufgegeben, da er nicht mehr rentabel war. Infolgedessen fand die Sorte nach und nach keine Berücksichtigung mehr in den örtlichen Rechtsvorschriften und dementsprechend auch nicht mehr in den nationalen Rechtsvorschriften, als die Ursprungsbezeichnungen geschaffen wurden.

Mit der Weiterentwicklung der Weinbereitung in der Provinz Reggio Emilia veränderten sich auch die Rebflächen. Ab den 1960er-Jahren wurden die Mischkultur-Rebflächen erheblich verkleinert. Stattdessen entstanden spezialisierte Rebflächen – eine Voraussetzung für eine stärkere Spezialisierung des Gebiets auf den Weinbau.

Am 18. Dezember 1962 wurde das „Freiwillige Konsortium für den Schutz des typischen Weins Lambrusco Reggiano“ gegründet, das anschließend für den Schutz und die Förderung der Weine aus dem Gebiet Reggio in Italien und weltweit zuständig war.

1972 wurde die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Reggiano“ mit dem Dekret des Präsidenten der Republik vom 22. Juli anerkannt. Sie bezieht sich auf eine weite Ebene, die vor allem nordöstlich von Reggio Emilia und südlich davon liegt, einschließlich eines anfänglich hügeligen Gebiets, und folgende Rebsorten beinhaltet: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri und Ancellotta. Auf den Rebflächen müssen die altbewährten Umwelt- und Anbaubedingungen gegeben sein, die dem erzeugten Wein seine besonderen Eigenschaften verleihen. Sämtliche Formen der Treibkultur sind verboten.

Am 26. November 1996 wurde der Name der Ursprungsbezeichnung in „Reggiano“ geändert, um die Weinsorten, die aus anderen Weinen erzeugt werden können, zu unterscheiden.

Anfang der 2000er-Jahre wurden von den örtlichen Behörden Forschungsarbeiten in Auftrag gegeben, um zu prüfen, ob die Rebsorte „Fogarina“ noch existiert, um Versuchsflächen einzurichten und deren Weinerzeugung zu bewerten, mit dem Ziel, diese Rebsorte, die im vergangenen Jahrhundert so wichtig war, zu retten und ihren Anbau wiederzubeleben.

Im Anschluss an diese Forschungsarbeiten und angesichts der ausgezeichneten Ergebnisse, die mit modernen Anbau- und Weinbereitungsverfahren erzielt wurden, wurden die nach der Rebsorte „Fogarina“ benannten Weinsorten 2013 erstmals in die Produktspezifikation der Weine mit der IGT „Emilia“ oder „dell'Emilia“ und anschließend in die vorliegende Produktspezifikation aufgenommen (IGT steht für „Identificazione Geografica Tipica“, zu Deutsch typische geografische Angabe, eine Bezeichnung, die der geschützten geografischen Angabe – g.g.A. – entspricht). Somit haben sie unter den in der Provinz Reggio erzeugten Weinen nun den Platz gefunden, der ihnen zusteht.

Für die geschützte Ursprungsbezeichnung erwies sich die menschlichen Faktoren als entscheidend in Bezug auf:

— die traditionell angebauten Rebsorten, die hauptsächlich im örtlichen Gebiet oder im weiteren Umland der Region Emilia heimisch sind;

— die traditionellen agronomischen Verfahren, die in dem Gebiet eingesetzt werden und darauf abzielen, die Erträge zu begrenzen und die in der Produktspezifikation festgelegten Qualitätsmerkmale zu erreichen;

— die Weinbereitungsverfahren, die sich im Laufe der Zeit in dieser Region für die Erzeugung von Perl- und Schaumweinen sowie für die Erzeugung von stillen Rotweinen und Jungweinen entwickelt haben.

8.3. *B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die Ursprungsbezeichnung „Reggiano“ beinhaltet verschiedene Weinsorten, die ihre analytischen und organoleptischen Eigenschaften gemäß Nummer 6 der Produktspezifikation der Kombination an zugelassenen Rebsorten, den angewandten önologischen Verfahren und den Anbaugebieten der Trauben zu verdanken haben.

Lambrusco-Weine sind traditionell moussierend (in der Variante Perl- oder Schaumwein), was für einen ausgewogenen Geschmack wichtig ist. Sie werden aus Verschnitten von Lambrusco-Rebsorten in Umgebungen hergestellt, die ihre Säure und Frische unterstreichen. Die Weine sind jung zu genießen und weisen fruchtige und blumige Noten auf, die für die Hauptsorte typisch sind, unabhängig davon, ob es sich um einen Rot- oder einen Roséwein handelt.

Der Lambrusco Salamino, ob Rot- oder Roséwein, ist in der Regel ein Perlwein mit guter Säure, einschließlich Apfelsäure, und hat durch das Erzeugungsgebiet eine spürbare Frische sowie die typischen Duft- und Geschmacksaromen der vorherrschenden Rebsorte.

Fogarina-Weine, die von Roséwein bis hin zu sehr intensivem und stillem Rotwein reichen, einschließlich der Weinsorten „Passito“ (aus eingetrockneten Trauben), Perlwein und Schaumwein, weisen eine ausgezeichnete Struktur, eine kräftige Säure, einen eleganten Geschmack mit einem guten Abgang und intensive fruchtige Aromen reifer roter Früchte auf, die für die Rebsorte, aus der sie erzeugt werden, charakteristisch sind.

Der Rotwein Rosso ist sowohl als Schaumwein als auch als Stillwein stark von der Rebsorte Ancellotta geprägt, die eine intensivere Farbe und Weichheit und zugleich weniger Säure aufweist als die Lambrusco-Rebsorten.

„Bianco Spumante“ (weißer Schaumwein) ist ein Weißwein, der aus der Rebsorte Lambrusco Marani erzeugt wird, einer roten Rebsorte, die jedoch einen geringeren Anthocyangehalt hat als andere Lambrusco-Sorten. Er ist sehr aromatisch und frisch, was auf die besonders extremen Bedingungen des Erzeugungsgebiets und die Rebsorte zurückzuführen ist.

Die Rotweine sind in der Regel vollmundiger und weisen fruchtigere Aromen von Beeren und Steinobst auf im Vergleich zu den Roséweinen und dem „Bianco Spumante“ (weißer Schaumwein), die sich durch ihren Säuregehalt und ihre blumigen Aromen auszeichnen. Die „Novello“-Varianten (Jungwein) zeichnen sich aufgrund der Auswirkungen der Kohlensäuremaischung durch weinige, fruchtige und äußerst aromatische Aromen aus.

Teilweise gegorener Traubenmost aus den Weinsorten Lambrusco, Lambrusco Salamino und Rosso ist aufgrund seines hohen Gehalts an Anthocyanen, Aromen und Zucker ein typisches und sehr wertvolles Erzeugnis.

8.4. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Das abgegrenzte geografische Gebiet zeichnet sich durch eine hohe Sonneneinstrahlung und Wärmesummierung (Wachstumsgradtage) mit rund 2 032 Wachstumsgradtagen (Winkler-Index) aus, wodurch die Trauben ausreichend reifen können. In eingegrenzteren hügeligen Gebieten im Binnenland, in denen die Wärmesummierung geringer ist, aber selten unter 1 700 Wachstumsgradtagen liegt, werden die besten Ergebnisse erzielt, indem die für diese Umgebungen am besten geeigneten traditionellen Rebsorten und die besten Expositionen ausgewählt sowie bevorzugt weniger farbintensive Weine erzeugt werden.

Das abgegrenzte Gebiet endet im Süden, wo es in Höhen von in der Regel über 600 m auf die höheren Hügel und steileren Hänge trifft. Dort ändert sich das Klima und verliert seinen kontinentalen Charakter. Der Boden besteht hier hauptsächlich aus geschichtetem Gestein und ist eher sauer. Unter derartigen Bedingungen können die für die Bezeichnung erforderlichen önologischen Eigenschaften nicht erzeugt werden.

Die reichliche Verfügbarkeit von Wasser in den Böden des Ursprungsgebiets, die mit der Niederschlagsmenge, den hauptsächlich alluvialen und tiefen Böden und der örtlichen Verfügbarkeit von Grundwasser zusammenhängt, ermöglicht die Erzeugung von Trauben mit einem guten Säuregehalt, einschließlich Apfelsäure, die für die Erzeugung der typischen Perl- und Schaumweine in dem Gebiet sowie anderer traditionell erzeugter frischer Weine erforderlich ist.

Dort, wo die Bodenfruchtbarkeit geringer ist, was insbesondere in geringeren Höhen mit feintexturiertem Boden der Fall ist, der im Sommer aufbricht, wodurch das Pflanzenwachstum gehemmt wird und die Ernte niedriger ausfällt, erzeugen die Rebsorten einen einheitlicheren Alkoholgehalt und eine geringere Säure, allerdings auch einen höheren Polyphenolgehalt. Dies sind die für die Erzeugung von Novello-Weinen (Jungweinen) am besten geeigneten Gebiete.

Im gesamten abgegrenzten Gebiet sind während der Reifezeit der Trauben abrupte Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zu beobachten. Die Böden sind mäßig bis stark kalkhaltig, subalkalisch oder alkalisch und fein- bis mäßig feintexturiert, was zur Erzeugung von aromatischen Weinen mit hohen Anthocyan- und Polyphenolgehalten führt, die eng mit den organoleptischen Eigenschaften der Weine gemäß Nummer 6 zusammenhängen.

Die Verbreitung des Weinanbaus in diesem Gebiet, die von der Römerzeit über das Mittelalter bis in die Gegenwart belegt und untrennbar mit den besonderen autochthonen Rebsorten verbunden ist, zeugt vom engen Zusammenhang zwischen den Umweltbedingungen, den menschlichen Faktoren und den hier erzeugten Weinen.

Die önologischen Entwicklungen in dem Gebiet ergaben sich aus der Entwicklung der traditionellen Rebsorten vor Ort, insbesondere der Rebsorte Lambrusco, und ging mit dieser einher. Diese Rebsorten sind seit dem Altertum vorhanden, was dadurch bezeugt wird, dass diese Trauben auch in wild wachsender Form existieren.

Im gesamten abgegrenzten Gebiet, von den Ebenen bis hin zu den Hügeln, wuchsen stets Weinreben. Im Jahr 1597 schrieb Andrea Bacci über die Bedeutung des Weinbaus in diesen Gebieten, in denen sich die Rebflächen ausbreiteten so weit das Auge reichte, mit Reben, die auf Bäumen erzogen wurden (anhand der Baumerziehungsmethode Alberata, traditionell an Pappeln) und deren Trauben nach oben wuchsen, hoch in die Luft und in Richtung der Sonne. Erzeugt wurden hervorragende Weine, meist Rotweine, die leicht oder typischerweise vollmundig, häufig bitter und schneidend, aber gesund waren, sowie „Perlweine mit Perlage“. Der Landwirtschaftsexperte Vincenzo Tanara lobte im 17. Jahrhundert die aus Lambrusco erzeugten Perlweine mit guter Säure, die „erfrischenden, reifen, scharfen und insgesamt ganz hervorragenden Wein ergeben“.

Ab dem Jahr 1800 listeten Filippo Re, Claudio della Fossa und Claudio Roncaglia die zahlreichen Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets, von der Gemeinde Reggiolo in einer Höhe von etwas mehr als 20 m über dem Meeresspiegel bis hin zu den hoch in den Bergen gelegenen Gemeinden, und die Vielfalt der dort angebauten Rebsorten auf.

Im Jahr 1847 schuf Dr. Antonio Galloni die Grundlage für den Weinbau und den Handel in der Provinz Reggio Emilia und wies darauf hin, dass die Zahl der angebauten Rebsorten verringert werden müsse, um über die Erntejahre hinweg etabliertere Weine mit höherem Wiedererkennungswert zu erhalten. Des Weiteren merkte er an, dass für Rotweine, insbesondere für die zur Ausfuhr bestimmten Rotweine, Lambrusco-Trauben verwendet werden sollten, da „Weine aus unseren Lambrusco-Trauben, die ihren charakteristischen Geschmack somit diesem Sonnenlicht zu verdanken haben, zu den beliebtesten Weinen gehörten“. Außerdem erzielten die Weine laut Dr. Galloni in der gesamten Provinz Reggio Emilia hervorragende Ergebnisse in Bezug auf die Qualität der Weine, „erwiesenermaßen sowohl in den Tiefebenen und Ebenen mittlerer Höhe als auch in den Hügeln“. Bereits im Jahr 1487 gab es eine bedeutende Ausfuhr von Weinen und anderen önologischen Erzeugnissen aus dem Gebiet Reggio, dessen Erzeugung bei rund 1 Mio. Dezitonnen (100 000 000 kg) Trauben lag.

Bellocchi zufolge wurde die erste Bescheinigung eines geschützten Ursprungs 1859 ausgestellt, um den Handel mit einheimischem Wein zu ermöglichen, der in Olmo in der Gemeinde Gattatico erzeugt wurde, die in der Nähe der von Österreich kontrollierten Gebiete lag und unter der Herrschaft der Familie Este stand.

Im Jahr 1876 empfahl der Landwirtschaftsexperte Antonio Zanelli, sich auf „Tafelweine zu spezialisieren, die sich unter Verwendung der besten Trauben, die in diesem Gebiet erzeugt werden, gut halten“, um angenehme Weine von zuverlässiger Qualität zu erzeugen.

Ungefähr in demselben Zeitraum untersuchte Professor Pellegrino Spallanzani (der Apotheker von Beruf war) im Jahr 1873 Moste und Weine, die aus der Rebsorte „Fogarina“ erzeugt worden waren, die zur damaligen Zeit immer mehr an Beliebtheit gewann. Spallanzani war der Ansicht, dass der Wein „äußerst duftend und mitunter sehr angenehm am Gaumen“ sei, aber aufgrund seiner Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren damals nicht als „normaler Tafelwein“ angesehen wurde. Jacopo Ravà berichtete 1896, die Rebsorte „Fogarina“ sei „eine sehr widerstandsfähige Sorte, die auch in niedrigen und feuchten Lagen gedeiht. Dies wird dadurch bestätigt, dass Gualtieri, in der Nähe von Guastalla, inmitten der Rebflächen der Provinz Reggio liegt, in etwa 20 Metern über dem Meeresspiegel“.

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts nimmt die Erzeugung von Trauben und Wein zu. Die Entwicklung im Bereich der Weinkunde ging mit der Entstehung von Genossenschaftskellereien einher, die in der Regel mit modernen Verarbeitungsanlagen ausgestattet waren und den önologischen Verfahren und der Qualität des Erzeugnisses neue Impulse und Professionalität verliehen. Diese Genossenschaften legten ihr Augenmerk darauf, mit angemessener technischer Unterstützung die Qualität der Erzeugung in diesem Gebiet zu verbessern, und machten es sich zur Aufgabe, die unverfälschten Weine zu kontrollieren, um zu verhindern, dass sie nach der Erzeugung von den Händlern nicht „vermischt oder gepanscht“ werden und so nicht mehr wiederzuerkennen wären.

1922 beschrieben Adelio Franceschini und Vittorio Premuda die Weinbereitungsverfahren, wobei sie auch einen Schwerpunkt auf die bedeutende Erzeugung von teilweise gegorenen oder gefilterten süßen Traubenmosten legten und auf die Gefahr des unlauteren Wettbewerbs zwischen künstlich mit Kohlensäure versetzten Weinen und natürlichen Schaumweinen wie Lambrusco aufmerksam machten. Anschließend listeten sie die Merkmale der zahlreichen vor Ort angebauten Rebsorten auf, über sechzig an der Zahl.

Lambrusco ist in der Tat ein Wein, der traditionell durch die Kombination verschiedener Rebsorten erzeugt wird, wie in der amtlichen Veröffentlichung für die Bezeichnung „Lambrusco Reggiano“ vom 22. Juli 1971 festgehalten – ein Wein mit einem unverwechselbaren Geschmack und einem hohen Säuregehalt, der perlend und duftend ist und einen guten Gehalt an Alkohol und Extrakten aufweist.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wurde die Rebsorte „Fogarina“ auch in den Ebenen der Provinz Reggio Emilia intensiv angebaut, insbesondere in der Gemeinde Gualtieri. Im Jahr 1927 schrieb G. Toni jedoch, dass „Fogarina“-Wein aufgrund seines hohen Gehalts an gebundener Säure zur damaligen Zeit „als Verschnittwein verwendet wurde, um eine lebhafte Farbe zu verleihen und die Haltbarkeit zu erhöhen. In den Gemeinden Gualtieri, Boretto und Brescello stammen bis zu 80 % der Trauben von dieser Rebsorte ab und wie die Rebsorte Ancellotta ist sie bis zu einem gewissen Maße in der gesamten Provinz und in den benachbarten Provinzen vorzufinden.“

Im Jahr 1976 war in der Provinz Reggio Emilia erzeugter Lambrusco dank der „Cantine Cooperative Riunite“ (Vereinte Genossenschaftskellereien) die italienische Weinsorte, die am häufigsten in die Vereinigten Staaten ausgeführt wurde, und gehörte zu den weltweit führenden Rebsorten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg ging der Anbau der Rebsorte „Fogarina“ jedoch zurück und wurde aufgrund der Entwicklungen im Bereich der Weinkunde und von Veränderungen des Verbrauchergeschmacks schrittweise aufgegeben. Letztendlich fand sie keine Berücksichtigung in den nationalen Rechtsvorschriften über Keltertraubensorten und Ursprungsbezeichnungen.

Im Laufe der Jahre haben fortlaufende Änderungen zur Bezeichnung „Reggiano“ geführt, die im Jahr 1996 genehmigt wurde. In dieser Bezeichnung sind die Erzeugungsgebiete und die Weinsorten, die dort erzeugt werden können, festgelegt, um einen Zusammenhang zwischen den Erzeugnissen (unter Berücksichtigung sowohl ihrer natürlichen Merkmale als auch ihrer Geschichte und Tradition) und den wichtigsten Gebieten herzustellen.

So besteht insbesondere das geografische Erzeugungsgebiet von „Reggiano Rosso“ (Rotwein) überwiegend aus Ebenen östlich des Flusses Crostolo und eignet sich besonders für die Erzeugung von Rotweinen, vor allem aufgrund des hohen Kalkgehalts der Böden in höheren Lagen und des Temperaturbereichs im Monat vor der Ernte, wenn die Rebsorte Ancellotta ihre spezifischen Eigenschaften bei ihrer Reifung am besten zum Ausdruck bringt. Diese Sorte verfügt seit 1800 über ein hohes Ansehen (wie Claudio della Fossa beschreibt) und verdankt ihre andere Bezeichnung „Ancellotta di Massenzatico“ dem Ort namens Massenzatico in der Gemeinde Reggio Emilia. Das Gebiet ihrer Ausbreitung stimmt aus historischen Gründen mit dem Gebiet überein, für das die Ursprungsbezeichnung gilt. In diesem Gebiet erreicht diese Rebsorte einen besonders hohen Gehalt an Anthocyaninen und Polyphenolen und weist besonders viele Aromen auf.

Im abgegrenzten Gebiet der Sorten „Lambrusco Salamino“ und „Bianco Spumante“ (weißer Schaumwein) sind vorrangig alluviale, flache Böden auf einer Höhe von weniger als 129 m über dem Meeresspiegel vorhanden. Gleichzeitig werden dadurch über 2 100 Gradtage sichergestellt und es kommt zu hohen Sommertemperaturen und einem erheblichen Wassermangel im Frühjahr und Sommer, der nur teilweise durch das Vorhandensein von Grundwasser abgemildert wird. In Gebieten, die ein stärkeres Relief mit mehr Kalkstein aufweisen und weniger Wasserstress ausgesetzt sind, werden Weine erzeugt, die leichter sind und mehr Säure, Duft und Farbintensivität besitzen. Weine aus Trauben, die in niedrigeren Lagen angebaut werden, weisen eine größere Struktur, aber eine geringere Farbintensität auf. Historisch gesehen befindet sich das Erzeugungsgebiet der Rebsorte Lambrusco Salamino weiter im Osten an der Grenze zur Provinz Modena, wo sie stärker verbreitet ist (A. Greco, 1968), während die Rebsorte Lambrusco Marani vermehrt in den Gemeinden im Norden und Westen, in den Ebenen zwischen den Gebirgsausläufern, angepflanzt wurde.

Die Bezeichnung, die darauf abzielt, Weine von zunehmend hoher Qualität und hohem Wert zu erzeugen, hat seitdem an Bedeutung gewonnen, wie das hervorragende Ansehen der Weine mit der g.U. „Reggiano“ zeigt.

Dies wird beispielhaft durch die Wiederentdeckung der Rebsorte „Fogarina“ in den vergangenen zwanzig Jahren belegt. Mithilfe von Forschung im Bereich der Weinbereitung im kleinen Maßstab wurden die besten Techniken zur Ausschöpfung ihres Potenzials entwickelt, was zur Wiederbelebung des Anbaus dieser Rebsorte und letztendlich zur Aufnahme der Weinsorten mit der Kennzeichnung „Fogarina“ in die Produktspezifikation der g.U. „Reggiano“ geführt hat.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22202