C/2025/2734

8.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2734)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Reggiano»

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Reggiano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Estas modificaciones se ajustan a la definición de modificaciones normales del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no están comprendidas en las definiciones del artículo 24, apartado 3, de dicho Reglamento. Es decir:

— no incluyen un cambio en el nombre o en el uso del nombre, ni en la categoría de producto;

— no anulan el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Adición de la especificación de la categoría*

Descripción:

Se especifica la categoría a la que pertenecen los vinos espumosos «Reggiano» («vinos espumosos de calidad»).

Justificación:

Esta modificación se ha introducido para aclarar la categoría de vinos espumosos producidos.

El cambio afecta a los artículos 1, 2 y 4 del pliego de condiciones.

2. *Adición de un nuevo tipo con el nombre de la variedad de uva fogarina*

Descripción:

Se añade el nuevo tipo denominado «Fogarina» (por la variedad de uva utilizada en su elaboración) en las versiones siguientes:

— categoría «vino»: tipo de vino tranquilo, incluidos los calificados de «novello» (joven) y «passito» (pasificado);

— categoría «vino de aguja»; tipo aguja, incluido el vino calificado de «novello» (nuevo);

— categoría «mosto parcialmente fermentado», con sobrepresión;

— categoría «vino espumoso de calidad»; tipo espumoso.

Para este tipo, también se añade la unidad geográfica adicional de «Gualtieri» para promover la zona histórica en la que se cultiva esta variedad de uva desde hace siglos.

Justificación:

El nuevo tipo denominado «Fogarina» se ha añadido a raíz de numerosas solicitudes de los miembros del consorcio, ya que el reciente redescubrimiento de esta variedad ha suscitado el interés de los productores.

Esta modificación afecta a los artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 9 del pliego de condiciones y a los apartados «Descripción de los vinos», «Rendimientos máximos», «Zona geográfica delimitada» y «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

3. *Adición de la versión «Frizzante» (aguja) para el tipo «Reggiano Rosso Novello» (tinto nuevo)*

Descripción:

Se añade la versión «de aguja» para el tipo «Reggiano Rosso Novello» (tinto nuevo).

Justificación:

El territorio de la región de Emilia-Romaña está orientado principalmente a la producción de vinos de aguja y la ausencia de esta versión «Frizzante» (de aguja) ha colocado a este tipo de vino tinto joven en una situación muy desfavorable en términos de producción y desarrollo.

La modificación afecta a los artículos 1, 4 y 6 del pliego de condiciones, así como a los apartados «Descripción de los vinos» y «Rendimientos máximos» del documento único.

4. *Modificación de las variedades de uva autorizadas*

Descripción:

Las variedades de uva autorizadas para la producción de los distintos tipos han experimentado las modificaciones siguientes:

— «Reggiano» Lambrusco (en todas sus formas): se añaden las variedades *lambrusco benetti* y *lambrusco del pellegrino*, recientemente incluidas en la lista regional de variedades autorizadas para el cultivo.

— «Reggiano» Fogarina (en todas sus formas): se añade la combinación autorizada de variedades de uva correspondiente: la variedad *fogarina* debe representar el 85 % del total, con todas las variedades de la familia *lambrusco*, así como la variedad *malbo gentile*, ampliamente cultivada en la zona de producción, autorizada para constituir el 15 % restante.

— «Reggiano Rosso» (tinto): las variedades de uva autorizadas se han actualizado para incluir la familia *lambrusco*, que anteriormente no estaba incluida en este tipo *lambrusco barghi*, *lambrusco benetti*, *lambrusco del pellegrino* y *lambrusco monterrico*.

Justificación:

Esta modificación se deriva de la necesidad de incluir todas las variedades de la familia *lambrusco* que pueden cultivarse en la zona y de añadir el nuevo tipo, con el nombre de la variedad *fogarina* con que se elabora.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y a la sección «Variedades de uvas de vinificación» del documento único.

5. *Corrección del texto; supresión de la disposición que excluye determinadas zonas consideradas inadecuadas para la producción*

Descripción:

Se suprime la disposición de varias partes del texto que excluye determinadas «zonas consideradas inadecuadas para la producción».

Justificación:

La viticultura ha mejorado a pasos agigantados a lo largo de los últimos treinta años, tanto en lo que se refiere a los sistemas de formación como a los métodos de cultivo de la vid, gracias a unos sólidos conocimientos agronómicos y técnicos. A lo largo de ese mismo período de treinta años se ha producido un aumento significativo de las temperaturas estivales, lo que garantiza una perfecta maduración de las uvas. En este nuevo contexto medioambiental, la disposición relativa a las zonas consideradas inadecuadas para la viticultura ya no es aplicable habida cuenta de las actuales condiciones climáticas y agrícolas. Además, la definición era vaga y podía dar lugar a disputas entre los productores y las autoridades responsables de la concesión de autorizaciones para plantar viñedos.

Esta modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones.

6. *Adición de la zona de producción de las uvas utilizadas para la elaboración del nuevo tipo de vino «Fogarina»*

Descripción:

Se añade la zona de producción de las uvas para el nuevo tipo de vino denominado «Fogarina». Dicha zona abarca la totalidad del territorio de los municipios de: Boretto, Gualtieri y Guastalla, situados en la parte septentrional de la provincia de Reggio Emilia.

Justificación:

La modificación era necesaria tras la adición del nuevo tipo denominado «Fogarina».

La modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones.

7. *Nueva redacción del artículo sobre normas vitícolas*

Descripción:

Se han añadido especificaciones relativas a las normas vitícolas para el nuevo tipo de vino denominado como la variedad de la que se obtiene, *fogarina*, cuyo rendimiento máximo es de 18 toneladas de uvas por hectárea para las versiones tranquila, de aguja, espumosa, «novello» (nuevo) y «novello frizzante» (nuevo de aguja). Para la versión «Passito» (pasificada) de la *fogarina*, se ha fijado un rendimiento máximo de 10 toneladas por hectárea, gracias a la selección de las uvas. La cantidad restante de uvas por hectárea en los viñedos puede utilizarse para la elaboración de uno de los otros tipos de vinos «Fogarina» previstos en el pliego de condiciones, respetando siempre el límite máximo establecido para el tipo en cuestión. También se añade el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para el nuevo tipo de vino «Fogarina». Se fija en el 9,5 % para las versiones «tranquillo» (tranquilo), «frizzante» (de aguja), «spumante» (espumoso), «novello» (nuevo) y «novello frizzante» (nuevo de aguja). Se añaden especificaciones para la versión «Fogarina Passito» (pasificado) que fijan el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas vendimiadas en 9,5 % vol. y, en relación con el proceso de secado, fijan el grado alcohólico natural mínimo tras el secado en 13 % vol. y limitan el porcentaje de extracción de vino de la uva al 50 %.

Además, se ha reformulado en su totalidad el apartado referente a los rendimientos máximos y se ha suprimido el párrafo relativo a la posible ayuda de la región en el caso de que las condiciones meteorológicas sean desfavorables.

Justificación:

La modificación era necesaria tras la adición del nuevo tipo de vino denominado «Fogarina». Esta nueva redacción era necesaria para elaborar una lista completa por tipo de vino, desglosada según la variedad de uva o el color, para facilitar la lectura de la disposición y suprimir el párrafo relativo a la intervención de las autoridades regionales, ya que ha dejado de ser aplicable con arreglo a la normativa vigente.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones y a los apartados «Rendimientos máximos» y «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

8. *Nueva redacción del artículo sobre las normas de vinificación*

Descripción:

Se han actualizado algunas referencias a la legislación y se han realizado correcciones en el nombre del ministerio; el texto del artículo también se ha mejorado separando las disposiciones relativas a la segunda fermentación de los tipos de vino de aguja y añadiendo que la segunda fermentación puede realizarse en autoclaves o en botella.

Justificación:

Esta modificación se realizó para incluir las referencias correctas y evitar cualquier duda en cuanto a la interpretación de la disposición.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

9. *Fermentación y segunda fermentación*

Descripción:

Se ha añadido un apartado relativo a la producción de vinos de la DOP «Reggiano» que permite alargar la fermentación o la segunda fermentación de los vinos y de los productos destinados a la vinificación más allá del 31 de diciembre de cada año hasta el 30 de junio del año siguiente.

Justificación:

La modificación se ha añadido para normalizar las condiciones de producción en toda la región de Emilia-Romaña, teniendo en cuenta las necesidades de las vides de *lambrusco* y las técnicas de producción tradicionales que se han desarrollado en esta región a lo largo del tiempo.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

10. *Definición de la intensidad de color*

Descripción:

Se añade un apartado que define la intensidad colorimétrica máxima de los distintos vinos en cada fase de producción.

Justificación:

Esta modificación se añade para mantener el vino y los productos destinados a la vinificación dentro de un rango bien definido de intensidad colorimétrica, de conformidad con la tradición y autenticidad de los vinos de la DOP «Reggiano». Esto se debe a que, en los últimos años, se ha comprobado que los vinos con la denominación «Reggiano» etiquetados con la variedad *lambrusco* y que tienen una intensidad de color superior a la propuesta por esta modificación se tratan en la fase de comercialización como meros ingredientes subsidiarios para la elaboración de las mezclas destinadas a elaborar los vinos terminados y no como productos directamente destinados al embotellado.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

11. *Características en el momento del despacho a consumo*

Descripción:

Se corrigen algunas de las características de los tipos existentes en el momento del despacho a consumo y se añaden las características de los nuevos tipos en el momento del despacho a consumo. Además, se añade un párrafo sobre la posibilidad de que los diversos tipos de vino, a excepción de los de la categoría «vino espumoso de calidad», tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Justificación:

Esta modificación era necesaria para eliminar términos inexactos, vagos o incoherentes con la categoría de producto, para añadir las características de los nuevos tipos de vino, así como para mejorar y actualizar las descripciones de los productos. También se añade un apartado sobre la posibilidad de que los distintos tipos de vino, con excepción de los vinos de la categoría espumosa («spumante»), pueden presentar turbidez debido a los residuos de fermentación, dado el retorno a unos vinos más artesanales y a la técnica de producción de segunda fermentación en botella sin eliminar las lías de fermentación.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción de los vinos» del documento único.

12. *Supresión del apartado relativo a los límites de acidez total y extracto no reductor*

Descripción:

Se suprime el apartado en el que se describe la capacidad del Ministerio para emitir un decreto por el que se modifiquen los límites de acidez total y extracto no reductor.

Justificación:

Se suprime el apartado en cuestión, ya que esta disposición ha sido sustituida por la legislación vigente.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones.

13. *Modificaciones relativas al etiquetado y la presentación de los vinos*

Descripción:

Se especifica claramente la prohibición de utilizar determinados adjetivos en el etiquetado. Para todos los tipos de vino etiquetados con la variedad «Fogarina», se añade la opción de incluir la unidad geográfica adicional de «Gualtieri», con normas específicas para su uso en el etiquetado. También se añade un párrafo que permite la utilización de la mención «rifermentazione in bottiglia» (segunda fermentación en botella) en la etiqueta, así como la posibilidad de utilizar la mención «rosè» para las versiones rosadas de los vinos de la DOP «Reggiano».

Justificación:

Esta modificación era necesaria debido a la adición del nuevo tipo denominado «Fogarina», así como para introducir la opción de hacer referencia a la unidad geográfica adicional «Gualtieri»; además, en los últimos años se ha producido un resurgimiento de la técnica de producción consistente en la segunda fermentación en botella para producir vinos de aguja de la DOP Reggiano. A menudo, las lías de fermentación no se eliminan de estos vinos y la presencia de estos residuos puede hacer que el vino tenga aspecto «turbio». Por lo tanto, la modificación era necesaria para informar debidamente al consumidor de esta característica. Con el fin de atender las exigencias del mercado, era necesaria una modificación que introdujera el término «rosè» como alternativa al término «rosato».

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

14. *Modificaciones relativas al envasado de los vinos*

Descripción:

La capacidad máxima de las botellas de vidrio en las que se comercializa el vino se ha incrementado de 5 litros a 9 litros, con una prohibición explícita del uso de botellas damajuana de 5 litros. El apartado sobre los cierres permitidos también se ha reformulado con especificaciones sobre el uso de tapones de rosca, cápsulas y corchos planos unidos con cuerda.

Justificación:

Esta modificación era necesaria para ofrecer a los productores más oportunidades comerciales, ya que a veces los clientes buscan botellas de mayor tamaño, principalmente para eventos sociales y otros acontecimientos especiales. Se prohíben las damajuanas de 5 litros para conservar la forma tradicional de la botella. La modificación relativa a los sistemas de cierre era necesaria para aportar claridad, facilitar la lectura y evitar interpretaciones contradictorias.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones.

15. *Actualización del vínculo con la zona geográfica*

Descripción:

El artículo sobre el vínculo con la zona geográfica se ha actualizado y completado con información sobre la adición del nuevo tipo denominado «Fogarina» y sobre la opción de hacer referencia a la unidad geográfica adicional «Gualtieri» en la etiqueta.

Justificación:

El artículo tuvo que modificarse para añadir el nuevo tipo denominado «Fogarina» y la opción de hacer referencia a la unidad geográfica adicional «Gualtieri». También se consideró necesario redactar de nuevo la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único para adaptarlo al pliego de condiciones. Esta modificación, por tanto, es meramente de redacción.

El cambio afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

16. *Adición de un anexo A*

Descripción:

Se añade al pliego de condiciones un anexo A en el que se describen los límites geográficos de la unidad geográfica adicional «Gualtieri».

Justificación:

El nuevo anexo se añade debido a la necesidad de describir los límites de la nueva unidad geográfica adicional.

La modificación afecta a la introducción de un nuevo anexo al pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Reggiano

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

11. Mosto de uva parcialmente fermentado

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 4. 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. *«Reggiano» Lambrusco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: rosa más o menos intenso; de rojo rubí a rojo intenso;

aroma: agradable, de afrutado a floral;

sabor: seco, semiseco, semidulce o dulce, fresco, agradable, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 5,50 %;

extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *«Reggiano» Lambrusco de aguja*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: rosa más o menos intenso; de rojo rubí a rojo intenso;

fase olfativa: agradable, desde afrutado hasta floral;

sabor: seco, semiseco, semidulce o dulce, fresco, agradable, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 7,00 %;

extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *«Reggiano» Lambrusco Novello (nuevo)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: rojo;

fase olfativa: floral, intenso, afrutado;

sabor: sabroso, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *«Reggiano» Lambrusco Novello Frizzante (nuevo de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: rojo;

fase olfativa: intenso, afrutado;

sabor: sabroso, vivo;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 5,5

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *«Reggiano» Lambrusco Spumante (espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: finas y persistentes;

color: rosa más o menos intenso; de rojo rubí a rojo intenso;

fase olfativa: agradable, desde afrutado hasta floral;

sabor: de *brut nature* a dulce, armonioso, fresco, suave, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 5,50 %;

extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

6. *«Reggiano» Lambrusco Salamino*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: rosado o rojo;

fase olfativa: agradable, desde afrutado hasta floral;

sabor: seco, semiseco, semidulce o dulce, fresco, agradable, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 5,50 %;

extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

7. *«Reggiano» Lambrusco Salamino Frizzante (aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: rosado o rojo;

fase olfativa: agradable, desde afrutado hasta floral;

sabor: seco, semiseco, semidulce o dulce, fresco, agradable, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 7,00 %;

extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

8. *«Reggiano» Fogarina*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: de rosado a rojo, a veces muy intenso;

fase olfativa: característico, afrutado (frutos rojos maduros);

sabor: de seco a dulce, fresco, con buena acidez;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. *«Reggiano» Fogarina Frizzante (aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: de rosado a rojo, a veces muy intenso;

fase olfativa: característico, afrutado (frutos rojos maduros);

sabor: de seco a dulce, sabroso, con buena acidez;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 7,00 %;

extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

10. *«Reggiano» Fogarina Spumante (espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: finas y persistentes;

color: de rosado a rojo, a veces muy intenso;

fase olfativa: característico, afrutado y floral;

sabor: de *brut nature* a dulce, armonioso, fresco;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 5,50 %;

extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

11. *«Reggiano» Fogarina Novello (nuevo)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: de rosado a rojo, a veces muy intenso;

fase olfativa: característico, afrutado;

sabor: suave, sabroso, ácido;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

12. *«Reggiano» Fogarina Novello Frizzante (nuevo de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: de rosado a rojo, a veces muy intenso;

fase olfativa: característico, afrutado;

sabor: suave, sabroso, ácido;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

13. *«Reggiano» Fogarina Passito (pasificado)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: de rosado a rojo, que puede ser intenso, a veces con reflejos naranjas;

fase olfativa: característico, con notas de frutos rojos y flores, en ocasiones ligeramente especiado;

sabor: dulce, redondo, con cuerpo, armonioso;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 %;

acidez total mínima: 5,5 g/l;

extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

14. *Tinto «Reggiano»*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: rojo;

fase olfativa: característico, afrutado, floral;

sabor: seco, semiseco, semidulce o dulce, fresco, agradable, con cuerpo;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 5,50 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

15. *«Reggiano» Rosso Frizzante (tinto de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: rojo;

fase olfativa: característico, afrutado, floral;

sabor: seco, semiseco, semidulce o dulce, fresco, agradable, con cuerpo;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 7,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

16. *«Reggiano» Rosso Novello (tinto nuevo)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

color: rojo;

aroma: vinoso, intenso, afrutado;

sabor: sabroso, tranquilo;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

17. *«Reggiano» Rosso Novello Frizzante (tinto nuevo de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: vivaces y efímeras;

color: rojo;

aroma: vinoso, intenso, afrutado;

sabor: sabroso, suave;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Puede estar turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

18. *«Reggiano» Bianco Spumante (blanco espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

burbujas: finas y persistentes;

color: blanco tendiendo ligeramente hacia el amarillo pajizo;

fase olfativa: característico, afrutado, floral;

sabor: sabroso, fresco, armonioso, aterciopelado, suave, de *brut nature* a dulce;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %;

grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 5,50 %;

extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Puede presentar una ligera fragancia a madera si está envejecido en barrica.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Producción de vinos de aguja y mostos parcialmente fermentados

Práctica enológica específica

Estos vinos se elaboran utilizando métodos tradicionales que se han ido perfeccionando a lo largo del tiempo y que siguen siendo fiables y estables, que implican únicamente la práctica de la segunda fermentación natural en botella y la segunda fermentación natural en autoclave, esenciales para dotar a los vinos de la DOP «Reggiano» de sus características únicas. Los procesos de segunda fermentación y edulcoración están permitidos con arreglo a las condiciones y límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

2. Elaboración del tipo de vino Fogarina Passito (pasificado)

Práctica enológica específica

La producción máxima de uva por hectárea para la elaboración de vino «Reggiano Fogarina Passito» (pasificado) no debe superar las 10 toneladas por hectárea, gracias a la selección de las uvas destinadas a la elaboración de vinos «Reggiano Fogarina» que cumplan los requisitos establecidos para los distintos tipos. Estas uvas solo podrán vinificarse una vez secadas de forma natural, o mediante sistemas o tecnologías que funcionen a temperaturas similares a las del proceso natural. Las uvas pasificadas deben tener un grado alcohólico volumétrico natural de al menos el 13 %, sin un aumento artificial del grado alcohólico natural. El porcentaje de extracción de vino de estas uvas está limitado al 50 %.

5.2. *Rendimientos máximos:*

1. «Reggiano» Lambrusco, incluidos Frizzante (aguja), Spumante VSQ (espumoso de calidad), Novello (nuevo) y Novello Frizzante (nuevo de aguja)

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. «Reggiano» Lambrusco Salamino (incluido el de aguja)

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «Reggiano» Fogarina, incluidos Frizzante (aguja), Spumante VSQ (espumoso de calidad), Novello (nuevo) y Novello Frizzante (nuevo de aguja)

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. «Reggiano» Rosso (tinto), incluidos Frizzante (aguja), Novello (nuevo) y Novello Frizzante (nuevo de aguja)

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. «Reggiano» Bianco Spumante VSQ (blanco espumoso de calidad)

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. «Reggiano» Fogarina Passito (pasificado)

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Las uvas utilizadas para la elaboración del vino con denominación de origen protegida «Reggiano Lambrusco» deben estar cultivadas en la provincia de Reggio Emilia. En concreto, la zona de producción comprende la totalidad del territorio de los municipios siguientes: 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 y Baiso.

Las uvas utilizadas para la elaboración de vinos con denominación de origen protegida «Reggiano Rosso» deben estar cultivadas en el territorio de la provincia de Reggio Emilia. En concreto, la zona de producción comprende la totalidad del territorio de los municipios siguientes: 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 y Scandiano.

Las uvas utilizadas para la elaboración de vinos con denominación de origen protegida «Reggiano Lambrusco Salamino» deben estar cultivadas en el territorio de la provincia de Reggio Emilia. En concreto, la zona de producción comprende la totalidad del territorio de los municipios siguientes: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla y Novellara.

Las uvas utilizadas para la elaboración de vinos con denominación de origen protegida «Reggiano Fogarina» deben estar cultivadas en el territorio de la provincia de Reggio Emilia. En concreto, la zona de producción comprende la totalidad del territorio de los municipios de Boretto, Gualtieri y Guastalla.

Las uvas utilizadas para la elaboración de vinos con denominación de origen protegida «Reggiano Bianco Spumante» (blanco espumoso) deben estar cultivadas en el territorio de la provincia de Reggio Emilia. En concreto, la zona de producción comprende la totalidad del territorio de los municipios siguientes: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio y Campegine.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción de los vínculos**

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica correspondiente a la denominación de origen protegida «Reggiano» está situada en la parte central occidental de la región de Emilia-Romaña, en la provincia de Reggio Emilia, y se extiende por una gran llanura y una zona montañosa más reducida, que termina en las estribaciones de la zona montañosa. Al sur, la altitud aumenta, formando varios paisajes distintos:

— llanura abierta de origen aluvial, típica del valle del Po, compuesta por sedimentos naturales de texturas variables, en su mayoría medias y finas, procedentes de la época del Holoceno, con grandes porciones de minerales metamórficos y carbonatados procedentes de los ríos y arroyos de los Apeninos, excepto los procedentes de las llanuras por las que discurrían los meandros del Po, en una estrecha franja situada al norte, en su mayor parte fuera de la zona delimitada;

— llanura de transición con relieve abrupto y terreno desigual, formado por antiguos sedimentos aluviales de diferentes texturas, que se remontan a la época del Pleistoceno. Estos depósitos sedimentarios subyacentes están cubiertos por suelos muy profundos, desarrollados y descarbonizados con una textura fina o moderadamente fina, pedregosa en algunos lugares, con una disponibilidad de oxígeno buena o moderada.

— las colinas, de pendiente escasa o moderada, que se extienden principalmente de norte a sur. Su suelo procede principalmente de roca pelita o roca estratificada con un fuerte componente de pelita; es de textura fina o moderadamente fina, calcárea, de profundidad variable y se encuentra a menudo en lugares inestables desde el punto de vista hidrogeológico.

La elevación de los viñedos se sitúa generalmente entre 20 y 450 m sobre el nivel del mar, aunque también hay muchos viñedos a altitudes más altas.

El clima es subcontinental, sobre todo en el caso de la zona de la llanura, con inviernos particularmente duros (fríos y húmedos) y veranos muy calurosos, húmedos y bochornosos. En esta zona se producen fuertes variaciones de las temperaturas diurnas, que son mayores en la llanura y menores en las colinas. Las precipitaciones son de tipo sublitoral y alcanzan su máximo en otoño, tanto en términos de pluviometría como de distribución, y su mínimo en verano, sobre todo en los diez primeros días de julio. Los días de precipitación y lluvia aumentan con la altitud, pasando de 650 mm en la llanura baja a 850 mm en las colinas, con un promedio de 719 mm y 78 días lluviosos al año.

La zona geográfica del tipo *lambrusco* corresponde a toda la zona de la denominación, mientras que las zonas correspondientes a los otros tres tipos —Rosso (tinto), Bianco Spumante (blanco espumoso) y Lambrusco Salamino — son más limitadas y abarcan principalmente la llanura baja, especialmente la parte oriental, caracterizada por suelos con buena fertilidad física y química y un clima más cálido en primavera y verano. La zona de producción de la uva *fogarina* abarca únicamente el territorio de los municipios de Boretto, Gualtieri y Guastalla, y la unidad geográfica adicional de «Gualtieri» forma parte de esta zona.

8.2. *A) Datos de la zona geográfica*

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Los viñedos de la zona de Reggio se remontan a la época romana (como puede observarse en los mosaicos del siglo I a. C. que se conservan en los Museos Cívicos de Reggio Emilia). La información referente a la distribución de viñedos en la zona delimitada procede de numerosos contratos de arrendamiento perpetuo (arrendamiento enfitéutico) que datan de la Edad Media (siglos IX a X) y se reitera en los Estatutos de 1265. Ya en 1303, Pietro o Pier de' Crescenzi estableció el vínculo con las variedades autóctonas de uva conocidas como «uve lambrusche» (uvas *lambrusco*).

La importancia del vino en la provincia de Reggio Emilia queda plenamente demostrada por la enorme distribución de viñedos por su territorio, como atestiguaron en 1597 Andrea Bacci (filósofo, médico y escritor del siglo XVI que escribió, entre otras muchas obras, una guía de vinos titulada *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*); en 1661, Vincenzo Tanara (agrónomo y gastrónomo); y más tarde, en el siglo XIX, Filippo Re (que escribió las primeras obras de agronomía en 1798), Claudio della Fossa y Claudio Roncaglia (que estudiaron la superficie vitícola ubicada dentro de la zona delimitada e informaron sobre las variedades plantadas), autores que describieron las características típicas del vino producido: refrescante y de aguja, con más o menos cuerpo.

Según Ugo Bellocchi (historiador, periodista y bibliotecario italiano), en 1847 se produjo en la provincia de Reggio Emilia un millón de quintales de uvas (100 000 000 kg), una cifra que aumentó a 1,7 millones de quintales (170 000 000 kg) al año en el decenio comprendido entre 1908 y 1918. Estas uvas se cultivaban en 107 000 hectáreas de viñedos de cultivo mixto, con hileras de viñas sobre árboles vivos mediante el sistema de conducción de la vid, que se extendían ininterrumpidamente desde las suaves colinas hasta las orillas del río Po. La producción principal consistía en mostos y vinos tintos, en particular Lambrusco, principalmente de aguja y exportados sobre todo a la región del Véneto o al extranjero, como muestran los documentos ferroviarios de principios del siglo XX.

Durante este período se crearon las primeras cooperativas de producción y comercialización de mostos y vinos, que proliferaron con rapidez en toda la zona delimitada, y la producción vinícola empezó a despegar. La primera cooperativa vinícola se fundó en San Martino in Rio en 1906.

La Ley de 10 de julio de 1930 reconoce el Lambrusco como uno de los vinos típicos de Italia.

Durante el siglo XIX, la variedad de uva *fogarina* se cultivaba ampliamente en las llanuras bajas de la zona de Reggio, en particular en el municipio de Gualtieri [Ravà (1896), Bellini (1924)].

Dicha variedad experimentó su período de mayor desarrollo en las décadas de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, hasta el punto de que en 1924 se produjeron 50 000 quintales (5 000 000 kg) solo en el municipio de Gualtieri (Dolcini *et al.*, 1967). Al parecer, la producción total de vino habría ascendido a 60 000 hectolitros. El cultivo de la variedad *fogarina* se fue abandonando gradualmente en la década de 1930, puesto que ya no era rentable. Como consecuencia de ello, la variedad fue quedando progresivamente excluida de la legislación local y, posteriormente, también de la nacional cuando se crearon las denominaciones de origen.

A medida que evolucionaba la vinificación en la provincia de Reggio Emilia, los viñedos también cambiaron. A partir de la década de 1960, los viñedos de cultivo mixto se redujeron de forma considerable, dando paso a viñedos especializados, un requisito previo para una mayor especialización vitivinícola de la zona.

El 18 de diciembre de 1962 se creó el «Consorcio Voluntario para la Protección del Vino Típico Lambrusco Reggiano», que posteriormente se encargaría de proteger y promover los vinos de Reggio en Italia y en todo el mundo.

Mediante decreto del Presidente de la República de 22 de julio de 1972, se reconoció la denominación de origen protegida «Lambrusco Reggiano». Dicha denominación abarca una amplia llanura, situada principalmente al nordeste de Reggio Emilia, y hacia el sur, incluida una primera zona montañosa, y las variedades siguientes: *lambrusco marani*, *lambrusco salamino*, *lambrusco di montericco*, *lambrusco maestri* y *ancellotta*. Las condiciones medioambientales y de cultivo de los viñedos deben ser las tradicionales, lo que dota al vino resultante de sus características específicas, y está prohibido cualquier método de cultivo forzado.

El 26 de noviembre de 1996, el nombre de la denominación de origen se cambió por «Reggiano» para diferenciar los tipos de vinos que pueden elaborarse a partir de otros vinos.

A principios de la década de 2000, las autoridades locales encargaron una serie de investigaciones para comprobar si seguía existiendo la variedad de uva *fogarina*, crear viñedos experimentales y verificar su producción de vino, con el fin de recuperar y reactivar esta variedad de uva que había sido tan importante durante el siglo anterior.

A raíz de estas investigaciones y en vista de los excelentes resultados obtenidos con las modernas técnicas de cultivo y vinificación, los tipos de vino denominados «Fogarina» se añadieron por primera vez al pliego de condiciones de los vinos de la *Identificazione Geografica Tipica* («indicación geográfica típica», equivalente a la indicación geográfica protegida o IGP) en 2013 y, posteriormente, al presente pliego de condiciones, encontrando así su lugar en la gama de vinos producidos en la provincia de Reggio.

Se ha considerado que los factores humanos son esenciales para la denominación, en relación con:

— las variedades tradicionalmente cultivadas, principalmente autóctonas de la zona local o de la región de Emilia en su conjunto;

— las técnicas agronómicas tradicionales utilizadas en la zona, destinadas a limitar los rendimientos y a obtener las cualidades establecidas en el pliego de condiciones;

— los métodos de vinificación, que se han ido perfeccionando a lo largo del tiempo en esta región para la producción de vinos de aguja y espumosos, así como para la producción de vinos tintos tranquilos y nuevos vinos de la región.

8.3. *B) Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

La denominación de origen «Reggiano» engloba diversos tipos, que deben sus características analíticas y organolépticas, tal como se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones, a la combinación de variedades de uvas autorizadas, a las prácticas enológicas aplicadas y a las zonas de producción en las que se cultivan las uvas.

Los vinos Lambrusco son tradicionalmente efervescentes (en sus versiones de aguja y espumosa), lo que es importante para conseguir un sabor equilibrado. Se elaboran a partir de mezclas de variedades de uva *lambrusco* en entornos que aportan su acidez y frescura y recuerdan a los emparrados jóvenes, con aromas afrutados y florales típicos de la variedad cultivada principal, ya sea tinta o rosada.

El vino Lambrusco Salamino, tinto o rosado, es típicamente de aguja, con buena acidez (contiene, entre otros, ácido málico), y exhibe una notable frescura heredada de la zona de producción, así como los aromas y sabores típicos de la variedad predominante.

El vino «Fogarina», que abarca desde vinos rosados a tintos muy intensos y tranquilos, incluidos los tipos «Passito» (pasificado), de aguja y espumoso, presenta una estructura excelente, una potente acidez, un sabor elegante con buen final e intensos aromas afrutados de frutos rojos maduros, característicos de la variedad de uva de la que procede.

El vino Rosso (tinto), tanto en su versión espumosa como tranquila, recibe una fuerte influencia de la variedad Ancellotta, que presenta un mayor color y suavidad que las variedades *lambrusco* y una menor acidez que estas.

El Bianco Spumante (blanco espumoso) es un vino blanco elaborado a partir de Lambrusco Marani, una variedad de vid tinta con un contenido de antocianinas inferior al de otras variedades *lambrusco*. Presenta altos niveles de sabor y frescura, vinculados a las condiciones más extremas de la zona de producción y a la variedad de uva.

Los vinos tintos suelen tener más cuerpo y aromas más afrutados de bayas y frutas de hueso que los vinos rosados y el Bianco Spumante (blanco espumoso); estos últimos destacan por su acidez y sus aromas florales. Las versiones «novello» (nuevo) de los vinos muestran el efecto de la maceración carbónica con aromas vinosos, afrutados y muy sabrosos.

Los mostos de uva parcialmente fermentados obtenidos de los tipos Lambrusco, Lambrusco Salamino y Rosso son típicos y muy apreciados debido a su alto contenido en antocianina, aromas y azúcares.

8.4. *C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)*

La zona geográfica delimitada se caracteriza por altos niveles de insolación e integral térmica (grados-día de crecimiento), con unos 2 032 grados-día de crecimiento (índice Winkler), lo que permite una maduración suficiente de las uvas. En las zonas de las colinas del interior, más restrictivas, en las que la integral térmica es menor pero rara vez inferior a 1 700 grados-día de crecimiento, los mejores resultados se consiguen seleccionando las variedades tradicionales más adecuadas para estos entornos y las mejores exposiciones, y optando por uvas menos coloridas.

La zona delimitada termina al sur, donde se encuentra con las colinas más altas y pendientes más pronunciadas, con altitudes generalmente superiores a los 600 metros, donde el clima cambia y pierde su carácter continental, y el suelo procede en su mayor parte de rocas estratificadas, que tienden a ser ácidas. Tales condiciones no permiten que se den las características enológicas requeridas para la denominación.

La abundante disponibilidad de agua en los suelos de la zona de origen, vinculada al volumen de precipitaciones, a la naturaleza predominantemente aluvial y profunda de los suelos y a la disponibilidad local de aguas subterráneas, permite la producción de uvas con un buen nivel de acidez, incluido el ácido málico, necesario para la producción en la zona de los vinos típicos de aguja y espumosos, así como de otros vinos frescos producidos por métodos tradicionales.

En los casos en que la fertilidad del suelo es menor, especialmente en altitudes más bajas, con suelos de textura fina que se agrietan en verano, el crecimiento de las plantas se ralentiza y se traduce en una cosecha menor, las variedades producen grados alcohólicos más constantes y una menor acidez, pero mayores niveles de polifenoles; son las zonas más adecuadas para la producción de los vinos «novello» (nuevos).

En toda la zona delimitada se producen bruscas variaciones de temperatura entre la noche y el día durante el período de maduración de las uvas. Los suelos son de moderadamente a muy calcáreos, subalcalinos o alcalinos y presentan una textura fina o moderadamente fina, lo que da lugar a la elaboración de vinos aromáticos con un alto contenido de antocianinas y polifenoles, estrechamente vinculados a las características organolépticas de los vinos descritas en el artículo 6.

La expansión de la viticultura en esta zona, documentada desde la época romana y a lo largo de la Edad Media hasta la actualidad y que está intrínsecamente ligada a determinadas variedades actuales de uva autóctonas, demuestra un estrecho vínculo entre los factores medioambientales y humanos y los vinos que se producen en esta zona.

El desarrollo de la enología en la zona prosigue y va de la mano con el de las variedades de uva tradicionales de la zona, en particular la variedad *lambrusco*. Estas variedades están presentes desde la antigüedad, como demuestra el crecimiento de estas uvas en la naturaleza.

Las vides siempre han estado presentes en toda la zona delimitada, desde las llanuras hasta las colinas. En 1597, Andrea Bacci describió la importancia de la viticultura en estas zonas, donde los viñedos se extienden hasta donde alcanza la vista, con vides conducidas sobre árboles (la práctica de la conducción de la vid, tradicionalmente sobre álamos), cuyos racimos de uvas crecen hacia arriba, buscando el aire y el sol. La producción consistía en vinos sobresalientes, principalmente tintos, ligeros o más típicamente con cuerpo, a menudo amargos y ásperos, pero saludables, y «vinos de aguja con burbujas». Vincenzo Tanara, agrónomo del siglo XVII, elogió los vinos de aguja con buena acidez elaborados con uvas de la variedad *lambrusco*, que «producen vinos refrescantes, maduros, potentes y, en conjunto, sobresalientes».

A partir de 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa y Claudio Roncaglia elaboraron un censo de los numerosos viñedos presentes en la zona delimitada, desde el municipio de Reggiolo, a poco más de veinte metros sobre el nivel del mar, hasta los municipios de alta montaña, y la multitud de variedades de uva que se cultivaban en ellos.

En 1847, el Dr. Antonio Galloni sentó las bases de la viticultura y el comercio en la provincia de Reggio-Emilia, señalando la necesidad de reducir el número de variedades cultivadas para obtener un vino más consolidado e identificable a lo largo de los años de cosecha, así como la necesidad de utilizar uvas *lambrusco* para elaborar vinos tintos, especialmente los destinados a la exportación, ya que: «los vinos elaborados a partir de nuestras uvas *lambrusco*, que, por lo tanto, obtienen su sabor característico de esta luz solar, se encontraban entre los más apreciados» y obtenían excelentes resultados cualitativos en toda la provincia de Reggio-Emilia: «en las llanuras bajas y centrales y en las colinas, como se ha demostrado». Las exportaciones de vinos y otros productos enológicos eran elevadas ya en 1487, con una producción en la zona de Reggio de aproximadamente un millón de quintales de uvas (100 000 000 kg).

Según Bellocchi, el primer certificado de origen protegido se expidió en 1859 para permitir el comercio de vino local producido en Olmo, en el municipio de Gattatico, que se encontraba bajo el dominio de la Casa de Este, cerca de los territorios bajo control austriaco.

En 1876, el agrónomo Antonio Zanelli recomendó centrarse en los «vinos de mesa que se conservan bien, utilizando las mejores uvas que produce esta zona», con el objetivo de elaborar vinos agradables de calidad fiable.

En torno a ese mismo período, en 1873, el profesor Pellegrino Spallanzani (químico) analizó mostos y vinos producidos a partir de la variedad de uva *fogarina*, cada vez más popular en aquella época. Spallanzani consideraba que el vino era «muy aromático y a veces muy agradable en boca», pero debido a sus aromas de grosellas y frambuesas no se consideraba en aquel momento un «vino de mesa estándar». Como informó Jacopo Ravà en 1896, la *fogarina* es «una variedad muy rara, que prospera incluso en lugares húmedos y de baja altitud. Así lo confirma el hecho de que, en la provincia de Reggio, Gualtieri, cerca de Guastalla, se encuentra en el centro de los viñedos, a unos veinte metros sobre el nivel del mar».

Desde principios del siglo XX, la producción de uva y vino ha ido en aumento. El desarrollo de la enología vino acompañado del desarrollo de bodegas cooperativas, normalmente equipadas con plantas de transformación modernas. Estas bodegas elevaron y profesionalizaron las técnicas de vinificación y la calidad de los productos y eran las responsables de comprobar que los vinos auténticos producidos y entregados a los comerciantes no eran objeto de «cortes ni mezclas» que los hicieran irreconocibles. Asimismo, tenían el propósito de mejorar la calidad de la producción de las uvas en los viñedos mediante la prestación de la asistencia técnica adecuada a tal efecto.

En 1922, Adelio Franceschini y Vittorio Premuda describieron las técnicas de vinificación, centrándose también en la considerable producción de mostos de uva parcialmente fermentados o de mostos dulces filtrados, y destacaron el peligro de la competencia desleal entre los vinos con gas artificial y los vinos espumosos naturales, como el Lambrusco. A continuación, enumeraron las características de las numerosas variedades de uva cultivadas localmente, que cifraron en más de sesenta.

De hecho, el Lambrusco es un vino elaborado tradicionalmente mediante la combinación de diversas variedades de uva, como se señaló en el caso de la denominación «Lambrusco Reggiano», reconocida el 22 de julio de 1971; un vino con un sabor característico, elevada acidez, de aguja y aromático, con un importante contenido de alcohol y extractos.

En las primeras décadas del siglo XX, la variedad *fogarina* también se cultivó intensamente en las llanuras de Reggio Emilia, sobre todo en el municipio de Gualtieri. Sin embargo, en 1927, G. Toni escribió que, dada su elevada acidez fija en aquel momento, el vino Fogarina «se utilizaba como vino de mezcla para dotar al vino de un color vivo y aumentar su duración. En los municipios de Gualtieri, Boretto y Brescello, hasta el 80 % de las uvas pertenecen a esta variedad, y al igual que la variedad Ancellotta, está presente en cierta medida en toda la provincia y en las provincias vecinas».

En 1976, el Lambrusco producido en la provincia de Reggio Emilia, gracias a las *Cantine Cooperative Riunite* (Bodegas Cooperativas Reunidas), fue la variedad de vino italiano más exportada a los Estados Unidos y se encontraba entre las principales variedades del mundo.

Sin embargo, tras la Segunda Guerra Mundial, la variedad *fogarina* experimentó un declive y fue abandonada de manera progresiva a medida que la enología y los gustos de los consumidores fueron evolucionando. Finalmente quedó excluida de la legislación nacional relativa a las variedades de uva de vinificación y a las denominaciones de origen.

A lo largo de los años, las sucesivas modificaciones dieron lugar a la denominación «Reggiano», aprobada en 1996. Dentro de esta denominación, las zonas de producción, junto con los tipos que pueden producirse en ellas, se especifican para vincular los productos a las zonas más relevantes, teniendo en cuenta no solo sus características naturales sino también su historia y tradición.

En particular, la zona geográfica de producción del «Reggiano Rosso» (tinto) está formada principalmente por llanuras situadas al este del río Crostolo y es especialmente apta para la producción de vinos tintos, sobre todo teniendo en cuenta el elevado contenido de piedra caliza del suelo en las zonas a altitudes más altas, así como el rango de temperaturas del mes anterior a la vendimia, cuando la variedad Ancellotta se desarrolla y madura para expresar mejor sus características autóctonas. Esta variedad goza de renombre desde 1800 (como ilustra Claudio della Fossa) y debe su sinónimo «Ancellotta di Massenzatico» a la localidad con ese nombre (Massenzatico) del municipio de Reggio Emilia. Se ha extendido y coincide por razones históricas con la zona amparada por la denominación, en la que esta variedad alcanza niveles especialmente elevados de antocianinas, polifenoles y aromas.

En la zona delimitada de los tipos «Lambrusco Salamino» y «Bianco Spumante» (blanco espumoso) predominan los suelos aluviales y llanos con altitudes inferiores a 129 metros sobre el nivel del mar. Al mismo tiempo, esto garantiza más de 2 100 grados-día, con altas temperaturas estivales y un déficit hídrico significativo en primavera y verano, que solo se ve parcialmente mitigado por la presencia de aguas subterráneas. Las zonas de mayor relieve con mayor presencia de piedra caliza, menos sujetas al estrés hídrico, producen vinos más ligeros, con mayor acidez, fragancia y color. Los vinos elaborados a partir de uvas cultivadas a altitudes más bajas tienen más estructura pero menos color. Históricamente, la zona de producción de la variedad Lambrusco Salamino está situada más al este, hacia el límite con la provincia de Módena, donde está más extendida (A. Greco, 1968), mientras que la variedad Lambrusco Marani se ha plantado en mayor medida en los municipios del norte y el oeste, en las llanuras situadas entre las colinas.

La denominación, cuyo objetivo es producir vinos de una calidad y un valor cada vez más elevados, ha prosperado desde entonces, como demuestra la excelente reputación adquirida por los vinos de la DOP «Reggiano».

Así lo ejemplifica la recuperación de la variedad de uva *fogarina* en los últimos veinte años, a través de la investigación de la vinificación a pequeña escala con el fin de diseñar las mejores técnicas para aprovechar su potencial, lo que ha dado lugar al redescubrimiento de esta variedad, que ha culminado con la adición de los tipos de vino con la mención «Fogarina» en el pliego de condiciones de la denominación «Reggiano».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

—

Enlace al pliego de condiciones

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