C/2025/2734

8.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2734)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Reggiano»

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Reggiano»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Ces modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elles ne relèvent pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, dudit règlement, car:

— elles n'entraînent pas un changement de dénomination, d'utilisation de la dénomination ou de catégorie de produit;

— elles ne risquent pas d'annihiler le lien avec la zone géographique visée dans le document unique;

— elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Ajout d'une précision relative aux catégories*

Description:

Une précision relative à la catégorie des vins mousseux «Reggiano» a été ajoutée: «vino spumante di qualità» (vin mousseux de qualité).

Motif:

La modification a été apportée afin de préciser la catégorie de vins mousseux produite.

La modification concerne les articles 1er, 2 et 4 du cahier des charges.

2. *Ajout du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina*

Description:

Le nouveau type portant le nom du cépage Fogarina a été ajouté dans les versions suivantes:

— catégorie «vin»: type de vin tranquille, y compris avec les mentions «novello» (vin nouveau) et «passito» (vin de raisins passerillés)

— catégorie «vin pétillant»: type pétillant, y compris avec la mention «novello»

— catégorie «moût de raisins partiellement fermenté» à surpressurage

— catégorie «vin mousseux de qualité»: type mousseux

Une unité géographique supplémentaire «Gualtieri» est également prévue pour ce type, dans le but de mettre en valeur le territoire historique où cette variété de raisins est cultivée depuis des siècles.

Motif:

Le nouveau type portant le nom du cépage Fogarina a été ajouté à la suite des nombreuses demandes des membres du groupement, la redécouverte de ce cépage ayant suscité l'intérêt des producteurs au cours des dernières années.

La modification concerne les articles 1er, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 9 du cahier des charges, ainsi que les rubriques «Description du ou des vins», «Rendements maximaux», «Zone géographique délimitée» et «Lien avec la zone géographique» du document unique.

3. *Ajout de la version frizzante pour le type «Reggiano» rosso novello*

Description:

La version frizzante (pétillant) pour le type «Reggiano» rosso (rouge) novello a été ajoutée.

Motif:

Le territoire de l'Émilie est principalement axé sur la production de vins pétillants, et l'absence de la version frizzante a considérablement freiné la production et le développement de ce type de vin.

La modification concerne les articles 1er, 4 et 6 du cahier des charges et les rubriques «Description du ou des vins» et «Rendements maximaux» du document unique.

4. *Modification de la base ampélographique*

Description:

La base ampélographique des différents types a été modifiée comme suit:

— «Reggiano» Lambrusco (dans ses différents types): les variétés Lambrusco Benetti et Lambrusco del pellegrino ont récemment été inscrites sur la liste régionale des variétés aptes à la culture; elles sont désormais ajoutées;

— «Reggiano» Fogarina (dans ses différents types): sa base ampélographique a été ajoutée; le cépage Fogarina est utilisé à hauteur de 85 % minimum, tandis que les 15 % restants peuvent être composés de tous les cépages de la famille Lambrusco, ainsi que de la variété Malbo gentile, largement cultivée dans la zone de production délimitée;

— «Reggiano» rosso: la base ampélographique a été mise à jour afin d'inclure toutes les variétés de la famille Lambrusco, qui n'étaient pas auparavant prévues pour ce type (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino, Lambrusco Montericco).

Motif:

Cette modification résulte de la nécessité d'inclure toutes les variétés de la famille Lambrusco pouvant être cultivées sur le territoire, ainsi que de l'ajout du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et la rubrique «Cépages principaux» du document unique.

5. *Rectification du texte par la suppression de la disposition excluant certaines zones inadaptées à la production*

Description:

La disposition excluant certaines «zones inadaptées à la production» a été supprimée à plusieurs endroits du texte.

Motif:

Au cours des 30 dernières années, la viticulture a connu des progrès considérables, tant dans les modes de conduite que dans les méthodes de production des raisins, s'appuyant sur des connaissances agronomiques et techniques solides. Parallèlement, le climat a enregistré une hausse significative des températures pendant la saison chaude, ce qui assure une maturation optimale des raisins. Dans ce nouveau contexte environnemental, la disposition relative aux zones inadaptées à la viticulture est totalement dépassée en raison des nouvelles conditions climatiques et agronomiques. De plus, la définition trop vague et imprécise est susceptible d'être à l'origine de litiges entre les producteurs et les administrations chargées de délivrer les autorisations de plantation.

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges.

6. *Ajout de la zone de production des raisins destinés au nouveau type Fogarina*

Description:

La zone de production des raisins destinés au nouveau type portant le nom du cépage Fogarina a été ajoutée. Elle comprend l'ensemble du territoire des communes de Boretto, Gualtieri et Guastalla, situées dans la partie nord de la province de Reggio Emilia.

Motif:

Cette modification s'est imposée à la suite de l'introduction du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina.

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges.

7. *Reformulation de l'article relatif aux normes viticoles*

Description:

Des précisions ont été apportées concernant les normes viticoles pour le nouveau cépage Fogarina, pour lequel le rendement maximal a été fixé à 18 tonnes de raisins/ha pour les versions «tranquillo», «frizzante», «spumante», «novello» et «novello frizzante». Pour la version Fogarina «passito», le rendement maximal a été fixé à 10 tonnes de raisins/ha après tri des vendanges. La quantité résiduelle de raisins par hectare peut être destinée à l'un des autres types de vins Fogarina prévus dans le cahier des charges, sous réserve du respect de la limite maximale fixée pour le type choisi. En outre, pour le nouveau type portant le nom du cépage Fogarina, le titre alcoométrique volumique naturel minimal a été inséré et fixé à 9,5 % vol. pour les versions «tranquillo», «frizzante», «spumante», «novello» et «novello frizzante». Pour le type Fogarina «passito», des dispositions ont été ajoutées en ce qui concerne: le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins à la récolte, fixé à 9,5 % vol., le processus de passerillage, le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins après passerillage, fixé à 13 % vol., et le rendement maximal du raisin en vin, fixé à 50 %.

En outre, le paragraphe sur les rendements maximaux a été entièrement reformulé, et l'alinéa relatif à une éventuelle intervention de la Région en cas de conditions climatiques défavorables a été supprimé.

Motif:

Cette modification s'est imposée à la suite de l'introduction du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina. La reformulation s'est avérée nécessaire afin de créer une liste agrégée par couleur ou par type portant le nom du cépage, dans l'objectif de faciliter la lecture de la disposition. De plus, l'alinéa concernant l'intervention de la Région a été supprimé, car il est devenu obsolète au regard des dispositions actuellement en vigueur.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et les rubriques «Rendements maximaux» et «Pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

8. *Remaniement de l'article sur les normes de vinification*

Description:

Certaines références réglementaires ont été mises à jour et des corrections ont été apportées au nom du ministère. En outre, le texte de l'article a été amélioré: les dispositions relatives à la prise de mousse des types «frizzante» ont été détaillées séparément, et il a été précisé que l'élaboration peut avoir lieu par fermentation secondaire, aussi bien en cuve close qu'en bouteille.

Motif:

La modification a été apportée afin d'insérer les références correctes et d'éviter toute ambiguïté dans l'interprétation de la disposition.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

9. *Fermentation et fermentation secondaire*

Description:

Un paragraphe concernant la préparation des vins bénéficiant de l'AOC «Reggiano» a été ajouté afin d'autoriser la fermentation ou la fermentation secondaire des produits en amont et des vins au-delà du 31 décembre de chaque année et jusqu'au 30 juin de l'année suivante.

Motif:

La modification introduite vise à uniformiser les conditions de production sur l'ensemble du territoire de l'Émilie, compte tenu des particularités du cépage Lambrusco ainsi que des techniques de production traditionnelles ancrées dans la région.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

10. *Définition de l'intensité colorante*

Description:

Un paragraphe a été ajouté afin de définir le paramètre maximal de l'intensité colorante des différents produits, en fonction de leur stade d'élaboration.

Motif:

Cette modification vise à ce que le vin et les produits en amont du vin se maintiennent dans une gamme précise d'intensité colorante, dans le respect de la tradition et de l'authenticité des vins bénéficiant de l'AOC «Reggiano». En effet, il a été observé ces dernières années que les produits de l'appellation «Reggiano», dans les types portant le nom du cépage Lambrusco, présentant une intensité colorante supérieure à celle proposée par la présente modification, au stade de la commercialisation, sont utilisés comme de simples produits complémentaires dans la préparation de l'assemblage pour l'élaboration des vins finis et ne sont jamais directement destinés à la mise en bouteille.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

11. *Caractéristiques à la consommation*

Description:

Les caractéristiques à la consommation relatives aux types déjà existants ont été partiellement corrigées, et celles des nouveaux types ont été ajoutées. En outre, un paragraphe a été introduit pour préciser que les vins peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception des versions «spumante».

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire afin de corriger les termes incorrects, imprécis ou incohérents avec la catégorie de produit et de préciser les caractéristiques des nouveaux types; elle permet également d'améliorer et d'actualiser les descriptions. En outre, un paragraphe a été ajouté afin de préciser que les vins peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception des versions «spumante». Cette caractéristique s'explique par un retour à des pratiques plus artisanales et à la technique de production par fermentation secondaire en bouteille sans enlèvement des lies de fermentation.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

12. *Suppression du paragraphe relatif aux limites de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur*

Description:

Le paragraphe qui prévoyait la possibilité, pour le ministère, de modifier, par décret, les limites indiquées de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur a été supprimé.

Motif:

Ce paragraphe a été supprimé, car cette disposition était devenue obsolète au regard de la réglementation actuelle.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

13. *Modifications relatives à l'étiquetage et à la présentation des vins*

Description:

La portée de l'interdiction d'utilisation de certains adjectifs qualificatifs sur l'étiquette a été définie avec précision. Pour tous les types portant le nom de cépage Fogarina, la possibilité d'inclure une référence à l'unité géographique supplémentaire «Gualtieri» est désormais prévue, assortie de règles spécifiques pour son utilisation sur l'étiquette. De plus, un paragraphe a été ajouté, qui autorise l'utilisation de l'expression «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette. La possibilité d'utiliser le terme «rosé» à la place de «rosato» a également été ajoutée pour les vins AOC «Reggiano».

Motif:

Cette modification s'est imposée à la suite de l'ajout du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina et de l'introduction de l'unité géographique supplémentaire «Gualtieri». Il a également été tenu compte du fait que la technique de production par fermentation secondaire en bouteille a été réintroduite ces dernières années pour obtenir les vins pétillants «Reggiano» AOC. Ces derniers, souvent élaborés sans enlèvement des lies de fermentation, présentent ainsi un léger voile en raison de la présence de ces résidus. La modification a été donc apportée afin de bien informer le consommateur sur cette caractéristique. En ce qui concerne l'introduction du terme «rosé» qui peut être utilisé à la place du terme «rosato», la modification était nécessaire pour répondre aux demandes du marché.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

14. *Modifications relatives au conditionnement des vins*

Description:

La capacité maximale des bouteilles en verre destinées à la mise à la consommation a été portée de 5 à 9 litres, accompagnée d'une interdiction explicite de l'utilisation de la «bonbonne» de 5 litres. En outre, le paragraphe relatif aux dispositifs de fermeture autorisés a été reformulé pour intégrer des précisions concernant l'utilisation du bouchon à vis, du bouchon couronné et du bouchon ras de bague accompagné d'un ficelage à l'aide d'une ficelle.

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire pour offrir davantage d'opportunités commerciales aux producteurs, étant donné que les consommateurs demandent parfois des bouteilles d'une capacité supérieure destinées principalement à des occasions conviviales ou à d'autres événements particuliers. Le format de la «bonbonne» de 5 litres a été exclu afin de préserver la forme traditionnelle de la bouteille. La modification a été apportée afin de clarifier les dispositifs de fermeture, de permettre une meilleure lecture et d'éviter les interprétations divergentes.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

15. *Réécriture du lien avec le milieu géographique*

Description:

L'article sur le lien avec le milieu géographique a été mis à jour et complété par des notes relatives à l'ajout du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina et à l'introduction de l'unité géographique supplémentaire «Gualtieri».

Motif:

La modification de l'article s'est imposée à la suite de l'ajout du nouveau type portant le nom du cépage Fogarina et de l'introduction de l'unité géographique supplémentaire «Gualtieri». Dans ce contexte, il a également été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique afin de l'adapter au cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

16. *Ajout de l'annexe A*

Description:

Le cahier des charges a été complété par une annexe A présentant la délimitation géographique de l'unité géographique supplémentaire «Gualtieri».

Motif:

L'introduction de la nouvelle annexe s'explique par la nécessité de décrire la délimitation de la nouvelle unité géographique supplémentaire.

La modification concerne l'ajout d'une nouvelle annexe au cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Reggiano

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 4. 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Reggiano» Lambrusco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée plus ou moins intense; rouge rubis à rouge intense;

nez: agréable, caractéristique, fruité à floral;

bouche: sèche, demi-sèche, moelleuse, douce, fraîche, agréable, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«Reggiano» Lambrusco frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée plus ou moins intense; rouge rubis à rouge intense;

nez: agréable, caractéristique, fruité à floral;

bouche: sèche, demi-sèche, moelleuse, douce, fraîche, agréable, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Reggiano» Lambrusco novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge;

nez: floral, intense, fruité;

bouche: sapide, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Reggiano» Lambrusco novello frizzante:*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge;

nez: intense, fruité;

bouche: sapide, vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 5,5

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Reggiano» Lambrusco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rosée plus ou moins intense; rouge rubis à rouge intense;

nez: agréable, caractéristique, fruité à floral;

bouche: de brut nature à douce, harmonieuse, fraîche, souple, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Reggiano» Lambrusco Salamino*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée ou rouge;

nez: agréable, caractéristique, fruité à floral;

bouche: sèche, demi-sèche, moelleuse, douce, fraîche, agréable, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée ou rouge;

nez: agréable, caractéristique, fruité à floral;

bouche: sèche, demi-sèche, moelleuse, douce, fraîche, agréable, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Reggiano» Fogarina*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée à rouge très intense;

nez: caractéristique, fruité, évoquant les fruits rouges mûrs;

bouche: de sèche à douce, fraîche, présentant une bonne acidité;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Reggiano» Fogarina frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée à rouge très intense;

nez: caractéristique, fruité, évoquant les fruits rouges mûrs;

bouche: de sèche à douce, sapide, présentant une bonne acidité;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«Reggiano» Fogarina spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rosée à rouge très intense;

nez: caractéristique, fruité et floral;

bouche: de brut nature à douce, harmonieuse, fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *«Reggiano» Fogarina novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée à rouge intense;

nez: caractéristique, fruité;

bouche: souple, sapide, acidulée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *«Reggiano» Fogarina novello frizzante:*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée à rouge intense;

nez: caractéristique, fruité;

bouche: souple, sapide, acidulée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

13. *«Reggiano» Fogarina passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée à rouge intense, avec d'éventuels reflets orangés;

nez: caractéristique, fruité évoquant les fruits rouges, floral, parfois légèrement épicé;

bouche: douce, pleine, corpulente, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol.;

acidité totale minimale: 5,5 g/l;

extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

14. *«Reggiano» Rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge;

nez: caractéristique, fruité, floral;

bouche: sèche, demi-sèche, moelleuse, douce, agréable, pleine;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

15. *«Reggiano» Rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge;

nez: caractéristique, fruité, floral;

bouche: sèche, demi-sèche, moelleuse, douce, agréable, pleine;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 7,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

16. *«Reggiano» Rosso novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge;

nez: vineux, intense, fruité;

bouche: sapide, tranquille;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

17. *«Reggiano» Rosso novello frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge;

nez: vineux, intense, fruité;

bouche: sapide, souple;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

18. *«Reggiano» Bianco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: blanche, tirant légèrement vers le jaune paille;

nez: caractéristique, fruité, floral;

bouche: sapide, fraîche, harmonieuse, veloutée, souple, de brut nature à douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis minimal: 5,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l.

Si le vin est élevé en fût, la bouche peut révéler de légères notes boisées.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Élaboration des vins pétillants et des moûts partiellement fermentés

Pratique œnologique spécifique

Les pratiques d'élaboration des vins correspondent aux méthodes traditionnelles, loyales et constantes, qui reposent exclusivement sur la fermentation secondaire naturelle en bouteille et la fermentation secondaire naturelle en cuve close, essentielles pour conférer aux vins «Reggiano» AOC leurs caractéristiques distinctives. Les opérations de prise de mousse et d'édulcoration sont autorisées dans le respect des conditions et des limites fixées par la réglementation de l'État membre et de l'Union.

2. Production du type Fogarina passito

Pratique œnologique spécifique

Le rendement maximal de raisins par hectare pour la production du vin «Reggiano» Fogarina passito ne doit pas dépasser 10 tonnes/ha, après tri des raisins destinés à l'élaboration des vins «Reggiano» Fogarina répondant aux conditions requises pour les différents types. La vinification de ces raisins ne peut avoir lieu qu'après passerillage naturel, réalisé également à l'aide de systèmes ou de technologies fonctionnant à des températures similaires à celles du processus naturel. À l'issue du passerillage, les raisins doivent atteindre un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 13 % vol., sans aucun enrichissement, et leur rendement maximal en vin ne doit pas dépasser 50 %.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Reggiano» Lambrusco (y compris frizzante, vino spumante di qualità, novello et novello frizzante)

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Reggiano» Lambrusco Salamino (y compris frizzante)

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Reggiano» Fogarina (y compris frizzante, vino spumante di qualità, novello et novello frizzante)

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Reggiano» rosso (y compris frizzante, novello et novello frizzante)

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «Reggiano» bianco vino spumante di qualità

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. «Reggiano» Fogarina passito

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Reggiano» Lambrusco doivent être produits sur le territoire de la province de Reggio Emilia. En particulier, la zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: 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 et Baiso.

Les raisins destinés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Reggiano» Rosso doivent être produits sur le territoire de la province de Reggio Emilia. En particulier, la zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: 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 et Scandiano.

Les raisins destinés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Reggiano» Lambrusco Salamino doivent être produits sur le territoire de la province de Reggio Emilia. En particulier, la zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla et Novellara.

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Reggiano» Fogarina doivent être produits sur le territoire de la province de Reggio Emilia. En particulier, la zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de Boretto, Gualtieri et Guastalla.

Les raisins destinés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Reggiano» Bianco spumante doivent être produits sur le territoire de la province de Reggio Emilia. En particulier, la zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspondant à l'appellation d'origine contrôlée «Reggiano» se situe dans le centre-ouest de la région d'Émilie-Romagne, dans la province de Reggio Emilia. Elle s'étend sur un vaste territoire de plaine et sur un territoire de collines plus restreint, qui s'interrompt aux abords de la zone de montagne. Au fur et à mesure que l'on se dirige vers le sud, l'altitude augmente et les paysages se diversifient offrant:

— une étendue ouverte, typique de la plaine du Pô, d'origine alluviale, composée de sédiments naturels datant de l'holocène, à texture variable, principalement moyenne et fine, avec d'importantes fractions de minéraux altérables et de carbonates, provenant des cours d'eau et des torrents des Apennins, à l'exception de ceux liés à l'environnement de plaine des méandres du Pô, dans une étroite bande au nord, largement exclue de la zone délimitée;

— une plaine de transition vers les collines, à la morphologie irrégulière et constituée d'anciens sédiments alluviaux à texture variable, datant du pléistocène. Ces surfaces légèrement vallonnées sont constituées de sols profonds, évolués et décarbonés, à texture modérément fine ou fine. Ils présentent une disponibilité en oxygène qui varie de bonne à modérée et, par endroits, des affleurements graveleux;

— des collines aux reliefs doux et des coteaux modérément escarpés, majoritairement orientés nord-sud. Les sols, issus principalement de roches pélitiques ou de roches stratifiées à forte composante pélitique, présentant une texture fine ou modérément fine, sont calcaires, de profondeur variable, et localement sujets à l'instabilité hydrogéologique.

Les vignobles sont généralement situés à une altitude comprise entre 20 et 450 mètres au-dessus du niveau de la mer, mais il existe aussi des vignobles à plus haute altitude.

Le climat est de type subcontinental, plus marqué dans la zone de plaine, avec des hivers particulièrement rigoureux (froids et humides) et des étés très chauds, humides et étouffants. La zone se caractérise par de fortes amplitudes thermiques journalières, plus prononcées dans la plaine que sur les collines. Le régime pluviométrique est de type sublittoral avec des précipitations maximales en automne, tant en termes de volume que de répartition, et des précipitations minimales en été, en particulier pendant les dix premiers jours de juillet. Les précipitations et le nombre de jours de pluie augmentent avec l'altitude, de 650 mm dans la basse plaine à 850 mm dans la zone de colline, atteignant en moyenne 719 mm et 78 jours de pluie.

La zone géographique du type Lambrusco correspond à l'ensemble du territoire de l'appellation, tandis que les zones des trois autres types (Rosso, Bianco spumante et Lambrusco Salamino) sont plus restreintes et concernent principalement l'aire de plaine, notamment la partie orientale, caractérisée par des sols de bonne fertilité physique et chimique et par un climat plus chaud en été et au printemps. Pour le type Fogarina, la zone de production des raisins se limite au territoire des communes de Boretto, Gualtieri et Guastalla. C'est au sein de cette zone que l'unité géographique supplémentaire «Gualtieri» a été définie.

8.2. *A) Informations sur la zone géographique*

2) Facteurs humains contribuant au lien

Les vignobles de la région de Reggio Emilia datent de l'époque romaine (comme en témoignent des mosaïques du I^{er} siècle av. J.C., conservées dans les Musei Civici de Reggio Emilia). La diffusion de la culture de la vigne dans la zone délimitée est attestée par des contrats d'emphytéose datant du Moyen Âge et des IX^{e} et X^{e} siècles après J.C. Cette diffusion est encore confirmée par les statuts de 1265. Le lien avec des cépages autochtones de la famille des Lambruschi est établi dès 1303 par Pier De Crescenzi.

C'est, en tout cas, la forte présence de la vigne sur le territoire provincial qui confirme solidement l'importance du vin dans la région de Reggio Emilia; cette présence est en effet attestée en 1597 par Andrea Bacci, en 1661 par Vincenzo Tanara et au XIX^{e} siècle par Filippo Re, Claudio della Fossa et Claudio Roncaglia, qui mettent en évidence les traits typiques du vin produit: âpre et pétillant, plus ou moins corpulent.

En 1847, la province de Reggio Emilia produisait un million de quintaux de raisins (Bellocchi), quantité qui est passée à 1,7 million de quintaux au cours de la décennie 1908-1918, sur 107 000 ha de vignobles en culture mixte. Les rangs de vignes mariées à des tuteurs vivants s'étendaient sans interruption des douces collines jusqu'aux rives du Pô. La région produisait principalement des moûts et des vins rouges, notamment de la famille des Lambruschi, majoritairement pétillants. Une grande partie de cette production était exportée vers la Vénétie ou à l'étranger, comme en témoignent des documents ferroviaires datant du début du XX^{e} siècle.

C'est à cette époque que se sont formées les premières structures coopératives de transformation et de commercialisation des moûts et des vins. Ces coopératives se sont rapidement diffusées dans toute la zone délimitée, contribuant ainsi au développement de l'œnologie. La première cave coopérative, établie à San Martino in Rio, date de 1906.

La loi du 10 juillet 1930 reconnaît le Lambrusco parmi les vins italiens typiques.

Au XIX^{e} siècle, la culture du cépage Fogarina est également répandue dans la basse plaine de Reggio Emilia, en particulier dans la commune de Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Au cours des décennies à cheval entre le XIX^{e} et le XX^{e} siècle, ce cépage connaît son plus fort essor, au point qu'en 1924, la commune de Gualtieri produisait à elle seule environ 50 000 quintaux (Dolcini et al., 1967), pour une production totale estimée à 60 000 hectolitres de vin. À partir des années 1930, la culture du Fogarina, jugée peu rentable, a progressivement été abandonnée. Le cépage a ainsi été graduellement exclu de la législation locale, puis des réglementations nationales avec l'apparition des appellations d'origine.

Avec l'évolution de l'œnologie de la région de Reggio Emilia, le paysage viticole change également: à partir des années 1960, la surface plantée en vigne en culture mixte se réduit considérablement, laissant la place à des vignobles spécialisés, condition nécessaire pour une meilleure qualification de la viticulture de la zone.

Le 18 décembre 1962, le «Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano» (groupement volontaire pour la protection du vin typique Lambrusco Reggiano) est créé. Il a ensuite été chargé de la protection et de la promotion des vins de la région de Reggio Emilia, tant en Italie qu'à l'international.

Le 22 juillet 1972, un décret du président de la République reconnaît l'appellation d'origine contrôlée «Lambrusco Reggiano» — qui couvre une vaste zone de plaine, principalement au nord-est de Reggio Emilia, et au sud, y compris une première zone de collines — ainsi que les cépages suivants: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri et Ancellotta. Les conditions environnementales et culturales du vignoble doivent respecter la tradition et garantir au vin ses caractéristiques spécifiques; toute forme de forçage est strictement interdite.

Le 26 novembre 1996, l'appellation d'origine est rebaptisée «Reggiano», avec une différenciation des types de vins pouvant être obtenus.

Au début des années 2000, les administrations locales commandent une expérimentation visant à vérifier la présence du cépage Fogarina, à implanter des vignobles expérimentaux et à évaluer leur production œnologique, dans l'objectif de restaurer et de relancer cette variété si importante au siècle précédent.

À la suite de cette étude et de l'évaluation des excellents résultats obtenus grâce aux techniques modernes de culture et de vinification, en 2013, les types de vins portant le nom du cépage Fogarina sont d'abord intégrés au cahier des charges des vins «Emilia/dell'Emilia» (IGT) et, ensuite, au cahier des charges de cette appellation. C'est ainsi qu'ils retrouvent leur place légitime dans la viticulture de la région de Reggio Emilia.

Le facteur humain s'avère essentiel pour l'appellation, en ce qui concerne:

— les cépages traditionnellement cultivés, principalement autochtones du territoire spécifique ou de la zone d'Émilie;

— les techniques agronomiques adoptées, ancrées dans les traditions de la zone, qui visent à limiter les rendements et à atteindre les qualités définies par le cahier des charges;

— les méthodes de vinification traditionnelles établies dans la zone pour la production de vins pétillants et de vins mousseux, ainsi que pour la production de vins tranquilles rouges et de vins nouveaux de la zone.

8.3. *B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

L'appellation d'origine «Reggiano» couvre différents types de vins, dont les caractéristiques analytiques et organoleptiques, décrites à l'article 6 du cahier des charges, résultent de la base ampélographique, des pratiques œnologiques adoptées et des zones de production.

Les vins Lambrusco, présentant traditionnellement de petites bulles (dans les types frizzante et spumante) et dotés d'un bon équilibre gustatif, sont issus de coupages de cépages Lambrusco et de terroirs qui en accentuent l'acidité et la fraîcheur. À déguster jeunes, ils révèlent des arômes fruités et floraux typiques des cultivars de base, rouges ou rosés.

Le vin Lambrusco Salamino, rouge ou rosé, typiquement pétillant, présente une bonne teneur en acidité, notamment en acide malique, une grande fraîcheur que lui confère sa zone de production, ainsi que des arômes et des saveurs typiques de la variété dominante.

Le vin Fogarina, qui va du rosé au rouge très intense, tranquille, y compris dans le type passito, frizzante et spumante, se distingue par son excellente structure, une acidité prononcée, une saveur élégante et persistante, ainsi que par ses arômes intenses de fruits rouges mûrs caractéristiques du cépage dont il est issu.

Le vin Rosso, pétillant ou tranquille, est fortement influencé par le cépage Ancellotta, qui lui confère une couleur plus prononcée, une douceur plus marquée et une acidité moindre par rapport au Lambrusco.

Le vin Bianco spumante est un vin blanc issu du Lambrusco Marani, un cépage rouge dont la teneur en anthocyanes est inférieure à celle d'autres variétés de Lambrusco. Ce vin présente d'importantes caractéristiques de fraîcheur et de saveur liées aux conditions plus extrêmes de son territoire de production et à son cépage d'origine.

Les vins rouges sont généralement plus corpulents et riches en arômes fruités de baies et de drupes, tandis que les vins rosés et le Bianco spumante se distinguent par leur acidité et leurs notes florales. Les vins «novello» sont influencés par la macération carbonique, avec des arômes vineux, fruités et une saveur prononcée.

Les moûts de raisins partiellement fermentés issus des types Lambrusco, Lambrusco Salamino et Rosso se distinguent par leur typicité et leur importance. Ils se caractérisent par leur richesse en anthocyanes, en arômes et en sucres.

8.4. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

La zone géographique délimitée, où l'indice de Winkler atteint en moyenne 2 032 degrés-jours, bénéficie d'un fort ensoleillement et de sommations thermiques élevées qui favorisent une maturation adéquate des raisins. Dans les zones de collines intérieures, où les contraintes sont plus marquées et les sommations thermiques plus faibles, bien que rarement inférieures à 1 700 degrés-jours, on obtient les meilleurs résultats en sélectionnant les variétés traditionnelles les mieux adaptées à ces milieux, en privilégiant les expositions les plus favorables et en produisant des vins à la couleur moins prononcée.

La zone de l'appellation s'interrompt au sud, là où les pentes sont plus abruptes et les collines gagnent en altitude, dépassant généralement les 600 mètres, où le climat change et perd son caractère continental, et où prédominent les sols issus de roches stratifiées, généralement acides: des conditions peu propices à l'obtention des caractéristiques œnologiques requises par l'appellation.

Grâce à des précipitations abondantes, à la nature des sols — majoritairement alluviaux et profonds — ainsi qu'à la disponibilité locale en eaux souterraines, les sols de la zone d'origine jouissent d'un bon approvisionnement en eau, ce qui contribue à l'obtention de vins présentant une bonne teneur en acidité, notamment en acide malique: un élément nécessaire pour l'élaboration des vins pétillants et mousseux caractéristiques de la région, ainsi que des autres vins frais issus de la tradition.

Dans les secteurs où la fertilité est plus faible, notamment dans les zones déprimées dont les sols à texture fine sont soumis à la formation de crevasses en été, le stress végétatif entraîne une baisse des rendements. Ainsi, les cépages présentent un titre alcoométrique plus important, une acidité plus modérée et une forte teneur en polyphénols. Ces zones sont mieux adaptées à la production de vins «novello».

Les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit durant la période de maturation des raisins dans l'ensemble de la zone délimitée, associées à des sols modérément à très calcaires, subalcalins ou alcalins, à texture modérément fine ou fine, permettent d'obtenir des vins parfumés, riches en anthocyanes et en polyphénols, et présentant des caractéristiques organoleptiques telles que décrites à l'article 6.

La diffusion de la viticulture dans cette région, attestée depuis l'époque romaine et le Moyen Âge jusqu'à nos jours, est indissociable des cépages autochtones caractéristiques présents, et témoigne d'un lien étroit entre les facteurs environnementaux, humains et les vins produits dans cette zone.

L'évolution de l'œnologie du territoire va de pair avec celle des cépages traditionnels de la zone, notamment des cépages de la famille des Lambruschi, présents depuis l'Antiquité, comme en attestent les origines sauvages de ces raisins.

La vigne a toujours été présente sur l'ensemble du territoire délimité, des plaines jusqu'aux collines. En 1597, Andrea Bacci décrit l'importance de la viticulture dans cette région, dont les vignobles s'étendent à perte de vue, avec des vignes mariées à des tuteurs vivants et dont les grappes s'éloignent du sol pour grimper vers le ciel et le soleil. Il fait l'éloge de la production de vins fins, principalement rouges, légers ou plus typiquement corpulents, souvent âpres et peu mûrs, mais sains, et de vins «pétillants avec des bulles». Au XVII^{e} siècle, Vincenzo Tanara vante les mérites des vins pétillants et de bonne acidité obtenus à partir du cépage Lambrusco, qui «donne un vin âpre, mûr, piquant, rare».

Depuis 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa et Claudio Roncaglia évoquent les nombreuses aires viticoles à l'intérieur de la zone délimitée, s'étendant depuis la commune de Reggiolo, située à un peu plus de 20 m au-dessus du niveau de la mer, jusqu'aux communes de haute montagne, ainsi que la diversité des cépages qui y sont cultivés.

En 1847, Galloni jette les bases de la viticulture de la région de Reggio Emilia et du commerce des vins de la zone. Il souligne la nécessité de réduire le nombre des cépages cultivés afin d'obtenir des vins plus constants d'un millésime à l'autre et plus aisément identifiables. Il préconise également l'utilisation des raisins Lambrusco pour les vins rouges, surtout destinés à l'exportation, en affirmant que «les vins issus de nos raisins Lambrusco, qui tirent ainsi leur saveur caractéristique de ce seul cépage, figurent parmi les vins rouges les plus appréciés» et présentent d'excellents résultats qualitatifs dans toute la région de Reggio Emilia, que ce soit «dans les plaines, sur les moyennes collines ou sur les coteaux, comme cela est démontré». Dès 1487, l'exportation de vins et d'autres produits œnologiques de la zone est déjà importante, avec une production d'environ un million de quintaux de raisins dans la région de Reggio Emilia.

En 1859, le premier certificat d'origine contrôlée est délivré pour permettre le commerce du vin local produit à Olmo di Gattatico, sous la domination des Este, vers les territoires autrichiens (Bellocchi).

En 1876, Antonio Zanelli conseille de miser sur des «vins de table propices à la conservation, issus des meilleurs raisins de ce territoire», ce qui a permis d'aboutir à des vins agréables et constants.

À la même époque (1873), le professeur Spallanzani analyse des moûts et des vins issus du cépage Fogarina, dont la culture commençait alors à s'affirmer. Il décrit un vin «très parfumé et parfois très agréable au palais», mais ses arômes de groseille et de framboise ne lui conféraient pas, à l'époque, le statut de «vin de table courant». Ravà, en 1896, qualifie la variété Fogarina de «cépage très rustique, capable de s'implanter même dans des environnements bas et humides, à tel point que, dans la province de Reggio, le cœur de la viticulture se situe dans le territoire... de Gualtieri, près de Guastalla, à environ 20 mètres au-dessus du niveau de la mer».

Depuis le début du XX^{e} siècle, la production de raisins et de vin suit une tendance à la hausse. Le développement de l'œnologie va de pair avec l'essor des caves coopératives, dotées d'installations modernes de transformation, qui stimulent et professionnalisent la technique œnologique ainsi que la qualité du produit. Ces caves se chargent de contrôler que les vins authentiques produits, une fois transférés aux détaillants, ne subissent pas «de coupages et de manipulations» les rendant méconnaissables, et visent à optimiser la qualité de la production sur le terrain grâce à une assistance technique adéquate.

En 1922, Adelio Franceschini et Vittorio Premuda décrivent les techniques de vinification, mettant également l'accent sur la production importante de moûts partiellement fermentés ou filtrés doux, et soulignant le danger d'une concurrence déloyale entre les vins gazéifiés artificiellement et les vins mousseux naturels, tels que le Lambrusco. Ils énumèrent ensuite les caractéristiques des nombreux cépages locaux cultivés, soit plus d'une soixantaine.

Le Lambrusco est en effet un vin traditionnellement issu de l'assemblage de plusieurs cépages, comme en témoigne l'appellation «Lambrusco Reggiano» officialisée le 22 juillet 1971. Il s'agit d'un vin au goût caractéristique, à l'acidité élevée, pétillant et parfumé, avec une bonne teneur en alcool et en extraits.

Au cours des premières décennies du XX^{e} siècle, le cépage Fogarina est également cultivé de manière intensive dans la plaine de Reggio Emilia, notamment dans la commune de Gualtieri. Toutefois, en raison de sa teneur élevée en acidité fixe à l'époque, le vin Fogarina était «utilisé comme vin de coupage pour renforcer la couleur et faciliter la conservation». Dans les communes de Gualtieri, de Boretto et de Brescello, ce cépage représentait environ 80 % de la production et, à l'instar du cépage Ancellotta, se retrouvait dans toute la province et dans les provinces limitrophes» (Toni, 1927).

En 1976, le Lambrusco produit dans la région de Reggio Emilia, grâce aux Cantine Cooperative Riunite, devient le vin de cépage italien le plus exporté vers les États-Unis et l'un des premiers au monde.

Cependant, depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le cépage Fogarina subit un déclin et est lentement abandonné en raison de l'évolution des pratiques œnologiques et des goûts des consommateurs, jusqu'à être exclu des réglementations nationales sur les variétés à raisins de cuve et les appellations d'origine.

Au fil des années, diverses modifications conduisent à l'appellation «Reggiano», approuvée en 1996, laquelle précise désormais les zones de production et les types de vins réalisables. Cet aboutissement vise à associer les produits pouvant être obtenus aux territoires les plus adaptés, non seulement en fonction de leurs caractéristiques naturelles, mais aussi de leur histoire et de leur tradition.

Plus particulièrement, la zone géographique de production du «Reggiano» Rosso correspond à un territoire essentiellement plat, situé à l'est du torrent Crostolo, particulièrement propice à l'obtention de produits à la couleur prononcée. Cette aptitude s'explique notamment par la forte teneur en calcaire des sols des zones surélevées et par l'amplitude thermique observée durant le mois précédant la récolte, période durant laquelle le cépage Ancellotta exprime pleinement son potentiel. Ce cépage, renommé depuis le XIX^{e} siècle (Claudio della Fossa), est également connu sous le synonyme d'«Ancellotta di Massenzatico», d'après la localité du même nom située dans la commune de Reggio Emilia. Ce cépage délimite historiquement la zone de l'appellation, où il se répand et où il atteint des teneurs particulièrement élevées en anthocyanes, polyphénols et arômes.

La zone délimitée des types Lambrusco Salamino et Bianco spumante privilégie les sols alluviaux et plats, situés à des altitudes inférieures à 129 m au-dessus du niveau de la mer. Ces conditions garantissent des sommations thermiques en moyenne supérieures à 2 100 degrés-jours, des températures estivales élevées et des déficits hydriques importants au printemps et en été, qui ne sont que partiellement atténués par la présence d'eaux souterraines. Les zones morphologiquement surélevées, plus calcaires, où le stress hydrique est moindre, donnent des produits plus acides, légers, parfumés et colorés, tandis que les vins issus des zones déprimées sont plus structurés et ont une couleur moins prononcée. Historiquement, le cépage Lambrusco Salamino se cultive davantage à l'est, vers la frontière avec Modène, où il est plus répandu (A. Greco, 1968), tandis que l'on retrouve le Lambrusco Marani dans les communes situées plus au nord et à l'ouest, dans le piémont.

Depuis, l'appellation a connu une évolution positive, avec une production de vins de plus en plus prisés et de qualité, comme en témoigne la renommée dont jouissent les vins «Reggiano» AOC.

La récupération du cépage Fogarina au cours des vingt dernières années, grâce à une expérimentation de microvinifications visant à définir les techniques œnologiques les mieux adaptées à la valorisation de son potentiel, en est un exemple. Cela a conduit à la redécouverte de la variété et, plus tard, à l'intégration des types de vin portant le nom du cépage Fogarina dans le cahier des charges de l'appellation «Reggiano».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

—

Lien vers le cahier des charges

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