C/2025/2734

8.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2734)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Reggiano»

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Reggiano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Tali modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 in quanto non rispondono alle definizioni di cui al paragrafo 3 dello stesso articolo 24, ovvero:

— Non comprendono un cambiamento del nome, dell'uso del nome o della categoria di prodotto;

— Non annullano il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— Non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Inserimento di una specifica relativa alle categorie*

Descrizione:

E' stata inserita una specifica relativa alla categoria di appartenenza dei vini spumanti «Reggiano» (VSQ)

Motivo:

La modifica è stata inserita per chiarire quale sia la categoria di spumante prodotta

La modifica riguarda l'articolo 1, l'articolo 2 e l'articolo 4 del disciplinare di produzione

2. *Inserimento della nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina*

Descrizione:

E' stata inserita la nuova tipologia a nome di vitigno «Fogarina» nelle seguenti versioni:

— categoria «vino»: tipologia vino tranquillo anche con menzione «novello» e «passito»

— categoria «vino frizzante»: tipologia frizzante anche con menzione «novello»

— categoria «mosto parzialmente fermentato» con sovrappressione

— categoria "vino spumante di qualità: tipologia spumante

Per tale tipologia viene prevista anche un'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri», con lo scopo di valorizzare il territorio storico in cui tale varietà di uva è coltivata da secoli.

Motivo:

La nuova tipologia a nome di vitigno «Fogarina» è stata inserita in seguito alle numerose sollecitazioni pervenute dagli associati in virtù del fatto che negli ultimi anni la riscoperta di questo vitigno ha acceso l'interesse dei produttori.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 9 del disciplinare di produzione, e le sezioni «Descrizione dei vini», «Rese massime», «Zona geografica delimitata» e «Legame con la zona geografica» del documento unico.

3. *Inserimento della versione «frizzante» per la tipologia «Reggiano» rosso novello*

Descrizione:

E' stata inserita la versione «frizzante» per la tipologia «Reggiano» rosso novello.

Motivo:

Il territorio emiliano è prevalentemente orientato alla produzione di vini frizzanti e l'assenza della versione «frizzante» ha notevolmente frenato la produzione e lo sviluppo di questa tipologia

La modifica riguarda gli articoli 1, 4 e 6 del disciplinare di produzione e la sezione «Descrizione dei vini» e «Rese massime» del documento unico

4. *Modifica della base ampelografica*

Descrizione:

Le basi ampelografiche delle diverse tipologie hanno subito le seguenti modifiche:

— «Reggiano» Lambrusco (nelle varie tipologie): sono state aggiunte le varietà «Lambrusco Benetti» e «Lambrusco del pellegrino» che sono state recentemente inserite nell'elenco regionale delle varietà idonee alla coltivazione;

— «Reggiano» Fogarina (nelle varie tipologie): è stata inserita la relativa base ampelografica che prevede la varietà «Fogarina» in misura non inferiore al 85 % e per il rimanente 15 % le tutte varietà della famiglia «Lambrusco», nonché la varietà «Malbo gentile» largamente coltivata nella zona di produzione delimitata;

— Reggiano «Rosso»: è stata aggiornata la base ampelografica con l'inserimento di tutte le varietà della famiglia «Lambrusco» non precedentemente previste per questa tipologia (Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del pellegrino, Lambrusco Montericco).

Motivo:

La modifica è scaturita dalla necessità di comprendere tutte le varietà della famiglia «Lambrusco» coltivabili nel territorio, e dall'inserimento della nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e la sezione «Varietà di uve da vino» del documento unico.

5. *Rettifica del testo per l'eliminazione della previsione di esclusione di talune zone non idonee alla produzione*

Descrizione:

E' stata eliminata la previsione dell'esclusione di talune «zone non idonee alla produzione» in varie parti del testo.

Motivo:

la viticoltura negli ultimi 30 anni è notevolmente migliorata sia nei sistemi di allevamento che nelle metodologie di produzione delle uve, poggiando su solide conoscenze agronomiche e tecniche. Nel contempo, il clima ha fatto registrare un sensibile aumento delle temperature durante la stagione calda, che garantisce una perfetta maturazione delle uve. In questo nuovo contesto ambientale la previsione di zone non idonee alla coltivazione della vite risulta del tutto superata rispetto le nuove condizioni climatiche e agronomiche. Inoltre, la definizione risulta vaga e indefinita e può creare dei contenziosi tra i produttori e le Amministrazioni preposte al rilascio delle autorizzazioni agli impianti.

La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione

6. *Inserimento della zona di produzione delle uve destinate alla nuova tipologia «Fogarina»*

Descrizione:

E' stata inserita la zona di produzione delle uve della nuova tipologia a nome di vitigno «Fogarina» che comprende l'intero territorio dei Comuni di Boretto, Gualtieri e Guastalla collocati nella parte settentrionale della Provincia di Reggio Emilia.

Motivo:

la modifica si è resa necessaria in seguito all'inserimento della nuova tipologia a nome di vitigno «Fogarina»

La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione.

7. *Riformulazione dell'articolo relativo alle norme per la viticoltura*

Descrizione:

Sono state inserite specifiche relative alle norme per la viticoltura per la nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina, per la quale è stata inserita la resa massima di 18 tonnellate di uva/ha per le versioni tranquillo, frizzante, spumante, novello e novello frizzante. Per la versione Fogarina «passito» è stata fissata una resa massima di 10 t/Ha mediante cernita delle uve, mentre il rimanente quantitativo di uva ad ettaro presente nei vigneti, può essere destinato ad una delle altre tipologie di vini «Fogarina» previste dal disciplinare di produzione, fermo restando il limite massimo previsto per la tipologia prescelta. Inoltre, è stato inserito il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per la nuova tipologia a nome di vitigno «Fogarina», fissato in 9,5 % vol per le versioni tranquillo, frizzante, spumante, novello e novello frizzante e, per quanto riguarda il «Fogarina passito», sono state inserite specifiche relative al titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve alla raccolta, fissato in 9,5 % vol, al processo di appassimento, al titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve dopo l'appassimento fissato in 13 % vol e alla resa massima in vino del 50 %.

Inoltre tutto il paragrafo elativo alle rese massime è stato riformulato ed è stato eliminato il comma relativo ad un eventuale intervento della Regione in caso di condizioni climatiche sfavorevoli.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria in seguito all'inserimento della nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina; la riformulazione si è resa necessaria al fine di creare un elenco aggregato per tipologia a nome di vitigno o di colore, in modo da facilitare la lettura della disposizione, e l'eliminazione del comma relativo all'intervento della regione è stato eliminato in quanto superato dalle attuali disposizioni vigenti.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e le sezioni «rese massime» e «pratiche enologiche specifiche» del documento unico

8. *Riassetto dell'articolo relativo alle norme sulla vinificazione*

Descrizione:

Sono stati aggiornati alcuni riferimenti normativi e sono state attuate correzioni relative al nome del Ministero; è stato inoltre migliorato il testo dell'articolo con separazione delle disposizioni riguardanti la presa di spuma delle tipologie «frizzante» e con l'inserimento della precisazione che l'elaborazione può avvenire mediante rifermentazione sia in autoclave che in bottiglia

Motivo:

La modifica è stata attuata al fine di inserire i corretti riferimenti e al fine di evitare dubbi interpretativi sulla disposizione

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione

9. *Fermentazione e rifermentazione*

Descrizione:

E' stato inserito un paragrafo relativo alla preparazione dei vini a DOC «Reggiano» che consente di effettuare la fermentazione o rifermentazione dei prodotti a monte e dei vini oltre la data del 31 dicembre di ogni anno e fino al 30 giugno successivo.

Motivo:

La modifica è stata inserita al fine di uniformare il territorio emiliano alle stesse condizioni di produzione, in considerazione delle prerogative del vitigno Lambrusco e delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

10. *Definizione dell'intensità colorante*

Descrizione:

E' stato inserito un paragrafo che definisce il parametro massimo di intensità colorimetrica dei diversi prodotti, secondo il loro stadio di lavorazione.

Motivo:

Tale modifica è stata inserita al fine di mantenere il vino e i prodotti a monte del vino nell'ambito di un'intensità colorimetrica ben definita, rispetto della tradizione e dell'autenticità dei vini a DOC «Reggiano», poichè negli ultimi anni si è riscontrato che i prodotti con denominazione «Reggiano» nelle tipologie a nome di vitigno Lambrusco in possesso di un'intensità colorante superiore a quella proposta con la presente modifica, in fase di commercializzazione sono trattati quali meri prodotti complementari nella preparazione dell'assemblaggio per l'elaborazione dei vini finiti, non venendo mai direttamente destinati all'imbottigliamento.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

11. *Caratteristiche al consumo*

Descrizione:

Le caratteristiche al consumo relative alle tipologie già esistenti sono state in parte rettificate e sono state aggiunte le caratteristiche al consumo delle nuove tipologie inserite; inoltre, è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che i vini, ad esclusione delle versioni «spumante», possano presentare velature dovute ai residui della fermentazione.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria al fine di eliminare termini errati, imprecisi o non coerenti con la categoria del prodotto, inserire le caratteristiche delle nuoce tipologie e migliorare ed aggiornare le descrizioni; inoltre, è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che i vini, ad esclusione delle versioni «spumante», possano presentare velature dovute ai residui della fermentazione, in considerazione del ritorno a vini più artigianali e alla tecnica produttiva della rifermentazione in bottiglia senza rimozione delle fecce di fermentazione.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione «Descrizione dei vini» del documento unico.

12. *Eliminazione del paragrafo relativo ai limiti per l'acidità totale e l'estratto non riduttore*.

Descrizione:

E' stato eliminato il paragrafo che descriveva la possibilità che il Ministero con proprio decreto potesse modificare i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Motivo:

Il paragrafo è stato eliminato poichè tale previsione è stata superata dalla vigente normativa.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

13. *Modifiche relative all'etichettatura e presentazione dei vini*

Descrizione:

È stata definito con precisione l'ambito di incompatibilità in etichettatura di alcuni aggettivi qualificativi. Per tutte le tipologie a nome di vitigno «Fogarina», è stata prevista la possibilità di inserire il riferimento all'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri», con regole specifiche per l'utilizzo in etichettatura. Inoltre, è stato inserito un paragrafo che consente di utilizzare in etichetta l'espressione «rifermentazione in bottiglia» ed è stata inserita la possibilità di utilizzare in alternativa il termine «rosè» per i vini a DOC «Reggiano» nelle versioni «rosato».

Motivo:

La modifica si è resa necessaria a causa dell'inserimento della nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina ed a causa dell'introduzione dell'unità geografica aggiuntiva "Gualtieri; inoltre, è stato valutato che negli ultimi anni è tornato il ricorso alla tecnica produttiva della rifermentazione in bottiglia per ottenere i vini frizzanti Reggiano DOC per i quali, frequentemente, non viene effettuata la rimozione delle fecce di fermentazione e pertanto i vini si presentano «velati» a causa della presenza di tali residui. La modifica si è dunque resa necessaria allo scopo di informare correttamente il consumatore di questa caratteristica. Per quanto riguarda l'introduzione del termine «rosè» in alternativa al termine «rosato», la modifica si è resa necessaria per accogliere le richieste del mercato.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

14. *Modifiche relative al confezionamento dei vini*

Descrizione:

La capacità massima delle bottiglie di vetro per l'immissione al consumo è stata alzata da 5 a 9 litri con esplicito divieto di utilizzo del formato «dama» da 5 litri. Inoltre, il paragrafo relativo ai dispositivi di chiusura consentiti è stato riformulato con specifiche relative all'utilizzo del tappo a vite, del tappo a corona e del tappo raso bocca con legatura a spago.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria per dare più opportunità commerciali ai produttori poichè, talvolta, dal consumatore sono richieste bottiglie di maggiore capacità destinate principalmente alle occasioni conviviali o ad altri eventi particolari. Il formato della «dama» da 5 litri è stato escluso per preservare la forma tradizionale della bottiglia. Relativamente ai dispositivi di chiusura la modifica si è resa necessaria per fare chiarezza, consentire una migliore lettura ed evitare interpretazioni contrastanti.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

15. *Aggiornamento del legame con l'ambiente geografico*

Descrizione:

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico è stato aggiornato ed integrato con note relative all'introduzione della nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina e all'introduzione dell'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri».

Motivo:

La modifica dell'articolo si è resa necessario per l'introduzione della nuova tipologia a nome di vitigno Fogarina e per l'introduzione dell'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri». Con l'occasione si è ritenuto, inoltre, di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico, al fine di aggiornarla a quanto riportato nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

16. *Inserimento dell'Allegato A*

Descrizione:

E' stato inserito l'allegato A al disciplinare di produzione che descrive la delimitazione geografica dell'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri».

Motivo:

l'introduzione del nuovo allegato è dovuta alla necessità di descrivere la delimitazione della nuova unità geografica aggiuntiva

La modifica riguarda l'inserimento di un nuovo allegato al disciplinare di produzione

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Reggiano

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 4. 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

1. *«Reggiano» Lambrusco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *«Reggiano» Lambrusco frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *«Reggiano» Lambrusco novello*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso;

odore: floreale, intenso, fruttato;

sapore: sapido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *«Reggiano» Lambrusco novello frizzante:*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso;

odore: intenso, fruttato;

sapore: sapido, vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 5,5

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *«Reggiano» Lambrusco spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco, morbido, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50 % vol.

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *«Reggiano» Lambrusco Salamino*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato o rosso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *«Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato o rosso;

odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *«Reggiano» Fogarina*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;

odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;

sapore: da secco a dolce, fresco di buona acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. *«Reggiano» Fogarina frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;

odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa matura;

sapore: da secco a dolce, sapido, di buona acidità;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. *«Reggiano» Fogarina spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: da rosato a rosso anche molto intenso;

odore: caratteristico, fruttato e floreale;

sapore: da brut nature a dolce, armonico, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50 % vol.

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. *«Reggiano» Fogarina novello*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosato a rosso anche intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: morbido, sapido, acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

12. *«Reggiano» Fogarina novello frizzante:*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: da rosato a rosso anche intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: morbido, sapido, acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

13. *«Reggiano» Fogarina passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosato a rosso anche intenso, a volte con riflessi aranciati;

odore: caratteristico, fruttato di frutta rossa e floreale, talvolta leggermente speziato;

sapore: dolce, pieno, corposo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

14. *«Reggiano» Rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso;

odore: caratteristico, fruttato, floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

15. *«Reggiano» Rosso frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso;

odore: caratteristico, fruttato, floreale;

sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

16. *«Reggiano» Rosso novello*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso;

odore: vinoso, intenso, fruttato;

sapore: sapido, tranquillo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

17. *«Reggiano» Rosso novello frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso;

odore: vinoso, intenso, fruttato;

sapore: sapido, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

18. *«Reggiano» Bianco spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;

odore: caratteristico, fruttato, floreale;

sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, da brut nature a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50 % vol;

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

Se affinato in botte, può presentare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 6,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Elaborazione dei vini frizzanti e mosti parzialmente fermentati

Pratica enologica specifica

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti, e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini DOC «Reggiano» le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di presa di spuma e dolcificazione sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa nazionale e unionale

2. Produzione della tipologia Fogarina passito

Pratica enologica specifica

La produzione massima di uva per ettaro per la produzione del vino «Reggiano» Fogarina passito non deve essere superiore a 10 t/ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione dei vini "Reggiano Fogarina in possesso dei requisiti prescritti per le diverse tipologie. La vinificazione di tali uve può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13 % vol., senza alcun arricchimento, e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50 %.

5.2. *Rese massime*

1. «Reggiano» Lambrusco (anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante)

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Reggiano» Lambrusco Salamino (anche frizzante)

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Reggiano» Fogarina (anche frizzante, spumante VSQ, novello e novello frizzante)

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Reggiano» rosso (anche frizzante, novello e novello frizzante)

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Reggiano» bianco spumante VSQ

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. «Reggiano» Fogarina passito

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio-Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: 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 e Baiso.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Rosso devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: 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 e Scandiano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» Fogarina devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Boretto, Gualtieri e Guastalla.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: 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. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *A) informazioni sulla zona geografica*

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata «Reggiano» ricade nella parte centro occidentale della regione Emilia-Romagna, nella provincia di Reggio Emilia, e si estende su un ampio territorio di pianura ed un più limitato territorio collinare, che si interrompe con l'inizio della zona montana. Procedendo verso sud si sale di quota, incontrando diversi paesaggi:

— un'aperta pianura tipica della Pianura padana, di origine alluvionale, formata da sedimenti naturali risalenti all'Olocene, a tessitura variabile, in prevalenza media e fine, con elevate frazioni di minerali alterabili e carbonati, provenienti dai fiumi e dai torrenti appenninici, tranne quelli riferibili all'ambiente di pianura a meandri del Po, in una ristretta fascia a nord, per lo più esclusa dalla zona delimitata;

— una pianura di transizione ai rilievi collinari, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno;

— i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nordsud, i cui suoli derivano in prevalenza da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico.

Le quote, limitatamente al vigneto, sono generalmente comprese tra i 20 ed i 450 m s.l.m., ma non mancano vigneti anche a maggiore altitudine.

Il clima è di tipo subcontinentale, più accentuato nell'area di pianura, con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere, maggiori in pianura, minori in collina. Il regime pluviometrico è di tipo sublitoraneo con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione e piovosità minime in estate, soprattutto nella prima decade di luglio. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, dai 650 mm della bassa pianura agli 850 mm della zona collinare, con un valore medio di 719 mm e di 78 giorni piovosi.

La zona geografica per la tipologia Lambrusco corrisponde all'intero territorio della denominazione, mentre le zone relative alle altre tre tipologie: Rosso, Bianco spumante e Lambrusco salamino, sono più ristrette, e interessano in prevalenza l'area di pianura, soprattutto la parte orientale, caratterizzata da suoli a buona fertilità fisica e chimica e clima più caldo d'estate e in primavera. Per la tipologia Fogarina la zona di produzione delle uve riguarda solo il territorio dei Comuni di Boretto Gualtieri e Guastalla e al suo interno è stata definita l'unità geografica aggiuntiva «Gualtieri».

8.2. *A) informazioni sulla zona geografica*

2) fattori umani rilevanti per il legame

Il vigneto reggiano risale all'epoca romana (mosaici del I secolo a.c. conservati presso i Musei Civici di Reggio Emilia). Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata giungono dai numerosi contratti d'enfiteusi del medioevo, IX-X sec. d.c., ribadite dagli Statuti del 1265. Il legame con vitigni autoctoni denominati «uve lambrusche» è sancito già nel 1303 dal Pier De Crescenzi.

La migliore conferma dell'importanza del vino nel reggiano resta in ogni caso l'enorme diffusione della vite sul territorio provinciale, testimoniata nel 1597 da Andrea Bacci, nel 1661 da Vincenzo Tanara e nel XIX secolo da Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, che evidenziano i tratti tipici del vino prodotto: brusco e frizzante, più o meno corposo.

Nel 1847 si producono in provincia di Reggio Emilia un milione di quintali di uva (Bellocchi), che salgono a 1,7 milioni di quintali nel decennio 1908-1918, realizzati su di 107.000 Ha di vigna a coltura promiscua, con filari di viti maritate a tutori vivi, che si estende ininterrotta dalla dolce collina alle rive del fiume Po. La produzione principale è di mosti e vini rossi, in particolare lambruschi, prevalentemente frizzanti, in buona parte esportati in Veneto o all'estero, come indicano documenti ferroviari dei primi del '900.

In questo periodo che nascono le prime strutture cooperative per la lavorazione e la commercializzazione di mosti e vini, che si diffonderanno rapidamente su tutta l'area delimitata e si sviluppa l'enologia della zona. Del 1906 è la prima cantina sociale, sorta a San Martino in Rio.

La legge del 10 luglio 1930 riconosce il lambrusco tra i vini tipici italiani.

Nel corso del '800 nella bassa pianura reggiana, con particolare riferimento al Comune di Gualtieri, è notevolmente diffusa anche la coltivazione della varietà di uva Fogarina (Ravà 1896, Bellini, 1924).

Nei decenni a cavallo tra l'800 e il '900 l'uva Fogarina vede il periodo di maggiore sviluppo, tanto che nel 1924 solo nel comune di Gualtieri se ne producono circa 50 mila quintali (Dolcini et al., 1967) e la produzione totale di vino pare sia di 60 mila ettolitri. Successivamente, la coltivazione della Fogarina è stata via via abbandonata dopo gli anni '30 del Novecento, risultando non più remunerativa e così, lentamente, il vitigno è stato escluso dalle legislazioni locali e poi, successivamente, anche da quelle nazionali quando sono nate le denominazioni di origine.

Con l'evoluzione dell'enologia reggiana, cambia anche il paesaggio vitato: dagli anni '60 del XX sec., la superficie vitata a cultura promiscua si riduce sensibilmente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.

Il 18-12-1962 nasce il «Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano», che successivamente avrà l'incarico di tutelare e promuovere i vini reggiani in Italia e nel mondo.

Nel 1972, con decreto del presidente della repubblica del 22 luglio, viene riconosciuta la denominazione d'origine controllata «Lambrusco Reggiano», che interessa un'ampia zona di pianura, soprattutto a nord-est di Reggio Emilia, e verso sud, compresa una prima zona di collina, e i seguenti vitigni: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri e Ancellotta. Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto devono essere quelle tradizionali, e comunque atte a conferire al vino derivato le specifiche caratteristiche, mentre è vietata ogni pratica di forzatura.

Il 26-11-96, la denominazione d'origine cambia nome in «Reggiano», differenziando le tipologie ottenibili.

Nei primi anni 2000 le Amministrazioni locali hanno commissionato una sperimentazione per verificare la presenza del vitigno Fogarina, impostare vigneti sperimentali e valutarne la produzione enologica, al fine del recupero e rilancio di questa varietà che era stata così importante nel secolo precedente.

In seguito a questa sperimentazione e valutati gli ottimi risultati ottenuti con le moderne tecniche di coltivazione e vinificazione, nel 2013 le tipologie di vino a nome di vitigno Fogarina sono state dapprima inserite nel disciplinare dei vini «Emilia o dell'Emilia IGT» e poi nel presente disciplinare, trovando così il loro giusto riconoscimento nella viticoltura reggiana.

Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

— ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana;

— alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare;

— ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, nonché per la produzione di vini fermi rossi e novelli della zona.

8.3. *B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

La denominazione di origine «Reggiano» è riferita a diverse tipologie, che devono le loro caratteristiche analitiche ed organolettiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, alla base ampelografica, alle pratiche enologiche adottate e alle zone di produzione.

I vini Lambrusco, tradizionalmente dotati di bollicine (nelle versioni frizzante e spumante), importanti per l'equilibrio gustativo, sono ottenuti da tagli di vitigni lambrusco e da ambienti che ne esaltano l'acidità e la freschezza, da bersi giovani, con profumi fruttati e floreali tipici delle cultivar di base, rossi o rosati.

Il vino Lambrusco Salamino, rosso o rosato, tipicamente frizzante, di buona acidità, anche malica e notevole freschezza derivata dalla zona di produzione, ha profumi e sapori tipici della varietà prevalente.

Il vino Fogarina, da rosato fino al rosso molto intenso, fermo, anche nella tipologia «passito», frizzante e spumante, presenta un'eccellente struttura, acidità sostenuta, sapore elegante con buona persistenza e intensi profumi fruttati di frutta rossa matura caratteristici della varietà di uva da cui deriva.

Il vino Rosso, frizzante o fermo, risente fortemente del vitigno Ancellotta, dotato di maggiore colore e morbidezza, e minore acidità rispetto ai lambruschi.

Il vino Bianco spumante, è un vino bianco ottenuto da Lambrusco Marani, a bacca rossa ma dal minor contenuto antocianico rispetto altri lambruschi, ha importanti caratteristiche di sapidità e freschezza legate alle condizioni più estreme del territorio di produzione e al vitigno.

I vini rossi sono generalmente più corposi e più dotati in aromi fruttati di bacche e drupe rispetto ai vini rosati e al Bianco spumante dove sono più evidenti le acidità ed i profumi floreali. I vini nelle versioni «novello» risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati e sapidità elevata.

Tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle tipologie Lambrusco, Lambrusco salamino e Rosso per il loro ricco contenuto antocianico, in profumi e zuccheri.

8.4. *C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)*

La zona geografica delimitata è caratterizzata da condizioni d'illuminazione e sommatorie termiche elevate, mediamente di 2.032 gradi giorno (indice di Winkler), che permettono il raggiungimento di un'adeguata maturazione delle uve. Nelle zone interne di collina, più limitanti, dove vi sono minori sommatorie termiche, ma raramente sotto i 1.700 gradi giorno, i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori e privilegiando prodotti meno colorati.

La zona a denominazione si interrompe a sud in corrispondenza di colli più elevati e con versanti più ripidi, generalmente con quote superiori ai 600 metri, dove il clima si modifica e perde il carattere continentale, e prevalgono suoli provenienti da rocce stratificate, tendenzialmente acidi: condizioni che non permettono l'ottenimento dei caratteri enologici richiesti dalla denominazione.

La buona disponibilità idrica dei suoli della zona d'origine, legata all'entità delle precipitazioni, alla natura dei suoli, in prevalenza alluvionali e profondi, e a locali disponibilità di acqua di falda, permette l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona, nonché degli altri vini freschi prodotti tradizionalmente.

Dove la fertilità è minore, specialmente in aree depresse, con suoli a tessitura fine, caratterizzati da fenomeni di crepacciamento estivo, che inducono uno stress vegetativo a cui consegue una minor resa produttiva, i vitigni realizzano gradazioni più consistenti e minore acidità, ma maggiori polifenoli; zone queste più idonee alla produzione di vini «novello».

Le elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, abbinate a terreni da moderatamente a molto calcarei, sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto in antociani e polifenoli, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani e i vini ottenuti in queste terre.

L'evoluzione dell'enologia del territorio segue e si accompagna a quella dei vitigni tradizionali della zona, in particolare ai lambruschi, presenti fin dall'antichità, come attestano i natali selvatici di tali uve.

Su tutto il territorio delimitato è da sempre presente la vite, dalla pianura alla collina. Nel 1597 Andrea Bacci descrive l'importanza della viticoltura di queste zone, i cui vigneti si stendono a perdita d'occhio, con viti maritate ad tutori vivi, i cui grappoli si allontanano dal suolo per salire verso l'aria e il sole, la produzione di pregevoli vini, in prevalenza rossi, leggeri o più tipicamente corposi, spesso aspri e acerbi, ma salutari, e di vini «frizzanti con bollicine». Vincenzo Tanara nel XVII sec., elogia i vini frizzanti e di buona acidità ottenuti dall'uva Lambrusca che «fà vino brusco, maturo, piccante, raro».

Dal 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, elencano le numerose zone di coltivazione della vite all'interno dell'area delimitata, dal comune di Reggiolo, poco più di 20 m s.l.m., fino a comuni di alta montagna, ed i numerosi vitigni ivi diffusi.

Il Galloni, nel 1847, getta le basi della vitivinicoltura reggiana e del commercio dei vini della zona, indicando la necessità di ridurre i vitigni coltivati al fine di ottenere vini più costanti nelle annate e più identificabili, e di utilizzare le uve lambrusche per i vini rossi, soprattutto se destinati all'esportazione, in quanto:«i vini tirati dalle lambrusche nostre e che perciò avevano da queste sole il loro sapore caratteristico erano tra i vini rossi i più piaciuti» e hanno ottimi risultati qualitativi su tutto il territorio reggiano: «ne' piani bassi, medj e ne' colli com'è provato». Già nel 1487, l'esportazione di vini ed altri prodotti enologici della zona è importante, con una produzione sul territorio reggiano circa un milione di quintali di uva.

Nel 1859 viene emesso il primo certificato d'origine controllata, per permettere il commercio di vino nostrano prodotto a Olmo di Gattatico, sotto il Dominj estensi, verso i territori austriaci (Bellocchi).

Nel 1876, Antonio Zanelli consiglia di puntare su «vini serbevoli da pasto con le uve migliori di questo contado», ottenendo vini graditi a tipo costante.

Negli stessi anni (1873) il Prof. Spallanzani analizza mosti e vini ottenuti dalla varietà di uva Fogarina la cui coltivazione si stava affermando in quel periodo. Spallanzani giudica il vino «assai profumato e talvolta assai gradito al palato», ma per questi profumi di ribes e lampone all'epoca non lo facevano considerare «un vino corrente da pasto». Come riferisce Ravà nel 1896 la varietà Fogarina «è un vitigno rustico assai e che alligna benissimo anche nei luoghi bassi e umidi. Tanto è vero che nella provincia di Reggio il centro di coltivazione è il territorio … di Gualtieri presso Guastalla a circa 20 metri sul livello del mare».

Dall'inizio del XX sec. la produzione di uva e vino tende a salire. Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di «tagli e intrugli» tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica.

Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali come il lambrusco; enumerano poi le caratteristiche dei numerosi vitigni locali coltivati, più

di sessanta. Il lambrusco è infatti un vino tradizionalmente ottenuto da l'unione di diversi vitigni, come rileva la denominazione «Lambrusco Reggiano» ufficializzata il 22-7-1971; un vino dal sapore caratteristico, dalla alta acidità, frizzante e profumato, e con un buon contenuto di alcool ed estratti.

Negli primi decenni del '900 anche la varietà Fogarina è intensamente coltivata nella pianura reggiana in particolare nel comune di Gualtieri. Tuttavia, dato il suo alto contenuto in acidità fissa in quel tempo il vino Fogarina era «usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei comuni di Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un po' in tutta la provincia e nelle province limitrofe» (Toni, 1927).

Nel 1976 il Lambrusco prodotto nel reggiano, grazie alle Cantine Cooperative Riunite, è il vino italiano varietale più esportato negli Stati Uniti, e tra i primi nel mondo.

Dal secondo dopoguerra, invece, il vitigno Fogarina vede il suo declino e lentamente viene abbandonato a seguito dell'evoluzione dell'enologia e dei cambiamenti dei gusti del consumatore, fino ad essere escluso dalle normative nazionali relative alle varietà di uva da vino e alle denominazioni di origine.

Nel corso degli anni, successive modifiche portano alla denominazione in «Reggiano», approvata nel 1996, nella quale vengono specificate le zone di produzione insieme alle tipologie realizzabili, in modo da legare i prodotti ottenibili alle zone più vocate, non solo per le caratteristiche naturali ma anche per storia e tradizione.

In particolare, la zona geografica di produzione del «Reggiano» Rosso è un'area prevalentemente di pianura, sita ad oriente del torrente Crostolo, particolarmente vocata per la produzione di prodotti colorati, soprattutto per l'elevato contenuto di calcare delle terre delle aree rilevate e per l'escursione termica del mese che precede la vendemmia, in cui trova la massima espressione il vitigno Ancellotta. Tale vitigno, rinomato fin dal 1800 (Claudio della Fossa), il cui sinonimo «Ancellotta di Massenzatico» si deve al nome dell'omonima località in comune di Reggio Emilia, si diffonde e delinea storicamente l'area interessata dalla denominazione dove raggiunge contenuti antocianici, polifenolici e aromi particolarmente elevati.

L'area delimitata delle tipologie Lambrusco Salamino e Bianco spumante, privilegiano terreni alluvionali, pianeggianti, con altitudini inferiori ai 129 metri s.l.m., tali da garantire al contempo sommatorie termiche mediamente superiori a 2 100 gradi giorno, con temperature estive elevate e deficit idrici importanti in primavera ed estate, solo parzialmente mitigati dalla presenza di acqua di falda. Dalle aree morfologicamente rilevate più calcaree, soggette a minore stress idrico, si ottengono prodotti più acidi, leggeri, profumati e colorati. Più strutturati e meno colorati i prodotti ottenuti dalle aree depresse. Storicamente la zona del vitigno Lambrusco salamino si localizza più a est, verso il confine modenese, dove è più diffuso (A. Greco, 1968), mentre il Lambrusco Marani privilegia i comuni più a Nord, e ad ovest, nella pianura pedecollinare.

Da allora, si assiste ad un'evoluzione positiva della denominazione che punta alla produzione di vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC «Reggiano».

Ne è l'esempio, il recupero del vitigno Fogarina attuato nell'ultimo ventennio attraverso una sperimentazione con il quale sono state eseguite microvinificazioni per definire le tecniche enologiche più adatte a valorizzare le potenzialità del vitigno, ciò ha portato alla riscoperta della varietà fino all'inserimento delle tipologie di vino a nome Fogarina nel disciplinare di produzione della denominazione «Reggiano».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

—

Link al disciplinare del prodotto

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