C/2025/2734

8.5.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão ([1])

(C/2025/2734)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Reggiano»

PDO-IT-A0351-AM03 — 10.2.2025

1. **Nome do produto**

«Reggiano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não se inserir nas definições do n.º 3 do mesmo artigo. Por outras palavras:

— não inclui uma alteração da denominação, da utilização da denominação, ou da categoria de produto,

— não anula a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

([1]) Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Aditamento de uma clarificação relativa às categorias*

Descrição:

Especifica-se a categoria a que pertencem os vinhos espumantes «Reggiano»: «vino spumante di qualità» (vinho espumante de qualidade).

Motivo:

Esta alteração visa clarificar a categoria do vinho espumante produzido.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º e 4.º do caderno de especificações.

2. *Aditamento de um novo tipo rotulado com referência à casta fogarina*

Descrição:

Adita-se o novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina,* nas seguintes versões:

— categoria «vinho»: tipo de vinho tranquilo, incluindo com as menções «novello» (vinho novo) e «passito» (proveniente de uvas passas)

— categoria «vinho frisante»; tipo frisante, incluindo com a menção «novello»

— categoria «mosto de uvas parcialmente fermentado», com sobrepressão

— categoria «vinho espumante de qualidade»: tipo espumante.

Para este tipo, prevê-se a unidade geográfica adicional «Gualtieri», a fim de promover o território histórico em que esta casta é cultivada desde há séculos.

Motivo:

O novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina* foi aditado na sequência de numerosos pedidos dos membros do consórcio, uma vez que a recente redescoberta desta casta suscitou o interesse dos produtores.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 2.º, 3.º, 4.º, 5.º, 6.º, 7.º e 9.º do caderno de especificações e às secções do documento único «Descrição do(s) vinho(s)», «Rendimentos máximos», «Área geográfica delimitada» e «Relação com a área geográfica».

3. *Aditamento da versão «frizzante» (frisante) para o tipo «Reggiano» rosso (tinto) novello*

Descrição:

Adita-se a versão «frizzante» para o tipo «Reggiano» *rosso novello*.

Motivo:

O território da região da Emília-Romanha está predominantemente orientado para a produção de vinhos frisantes, pelo que a ausência desta versão «frizzante» (frisante) colocou entraves à produção e ao desenvolvimento deste tipo de vinho tinto jovem.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 4.º e 6.º do caderno de especificações, bem como às secções «Descrição do(s) vinho(s)» e «Rendimentos máximos» do documento único.

4. *Alteração das castas de uva autorizadas*

Descrição:

As castas de uva autorizadas para a produção dos diferentes tipos sofreram as seguintes alterações:

— «Reggiano» Lambrusco (em todas as suas formas): aditam-se as castas *lambrusco-benetti* e *lambrusco-del-pellegrino*, recentemente incluídas na lista regional de variedades autorizadas para cultivo,

— «Reggiano» Fogarina (em todas as suas formas): adita-se a combinação de castas de uva autorizadas pertinente: a casta *fogarina* tem de representar 85 % do total, com todas as castas da família *lambrusco*, bem como a casta «*malbo-gentile*», amplamente cultivadas na área de produção, autorizadas a representar os restantes 15 %,

— «Reggiano» *rosso*: atualizam-se as castas autorizadas para incluir todas as castas da família *lambrusco*, que anteriormente não estavam previstas para este tipo (*lambrusco-barghi*, *lambrusco-benetti*, *lambrusco-del-pellegrino* e *lambrusco-monterrico*).

Motivo:

Esta alteração decorre da necessidade de incluir todas as castas da família *lambrusco* que podem ser cultivadas na área e de aditar o novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina*.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e à secção «Principais castas de uvas de vinho» do documento único.

5. *Correção do texto, suprimindo a disposição que exclui determinadas áreas consideradas inadequadas para a produção*

Descrição:

Suprime-se em várias partes do texto a disposição que exclui determinadas «áreas consideradas inadequadas para a produção».

Motivo:

A viticultura melhorou ao longo dos últimos 30 anos, tanto no que diz respeito aos sistemas de condução da vinha como aos métodos de cultivo das uvas, com base em conhecimentos agronómicos e técnicos sólidos. Durante o mesmo período de 30 anos, verificou-se um aumento significativo das temperaturas estivais, o que assegura o perfeito amadurecimento das uvas. Neste novo contexto ambiental, a disposição relativa às áreas consideradas inadequadas para a viticultura deixou de ser aplicável, tendo em conta as atuais condições climáticas e agrícolas. Além disso, a definição era vaga e poderia dar origem a litígios entre os produtores e as autoridades responsáveis pela emissão das autorizações de plantação de vinhas.

Esta alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações.

6. *Aditamento da área de produção das uvas utilizadas no fabrico do novo tipo de vinho Fogarina*

Descrição:

Acrescenta-se a área de produção das uvas para o novo tipo de vinho rotulado com referência à casta *fogarina*. Abrange todo o território dos municípios de: Boretto, Gualtieri e Guastalla, localizados na parte norte da província de Reggio Emilia.

Motivo:

A alteração foi necessária na sequência do aditamento do novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina*.

A alteração diz respeito ao artigo 3.º do caderno de especificações.

7. *Reformulação do artigo sobre normas vitícolas*

Descrição:

Aditam-se especificações relativas às regras vitícolas para o novo tipo de vinho rotulado com referência à casta *fogarina*, cujo rendimento máximo é de 18 toneladas de uvas por hectare para as versões «tranquillo», «frizzante», «spumante», «novello» e «novello frizzante». Para o tipo Fogarina *passito*, foi fixado um rendimento máximo de 10 toneladas por hectare, obtido através da seleção das uvas. A quantidade restante de uvas por hectare nas vinhas pode ser utilizada para a produção de um dos outros tipos de vinhos Fogarina previstos no caderno de especificações, respeitando o limite máximo fixado para o tipo em questão. Aditou-se igualmente o título alcoométrico volúmico natural mínimo para o novo tipo de vinho rotulado com referência à casta *fogarina*. Este é fixado em 9,5 % para as versões «tranquillo», «frizzante», «spumante», «novello» e «novello frizzante». Aditam-se especificações para o tipo Fogarina *passito*, no que diz respeito ao título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas no momento da vindima (fixado em 9,5 % vol.), ao processo de secagem, ao título alcoométrico natural mínimo após secagem (fixado em 13 % vol.) e ao rendimento máximo das uvas para vinho (fixado em 50 % vol.).

Além disso, foi reformulado todo o parágrafo relativo aos rendimentos máximos e suprimido o parágrafo relativo à eventual ajuda da Região em caso de condições meteorológicas adversas.

Motivo:

A alteração foi necessária na sequência do aditamento do novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina*. Esta reformulação revelou-se necessária a fim de elaborar uma lista completa por tipo de vinho, discriminada por casta ou cor, para facilitar a leitura e suprimir o parágrafo relativo à intervenção das autoridades regionais, uma vez que tal já não se aplica ao abrigo da regulamentação em vigor.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e às secções «Rendimentos máximos» e «Práticas enológicas específicas» do documento único.

8. *Reformulação do artigo sobre as regras de vinificação*

Descrição:

Atualizaram-se algumas referências à legislação e foram introduzidas correções no nome do Ministério; o texto do artigo foi igualmente melhorado, separando as disposições relativas à segunda fermentação de tipos de vinhos frisantes e acrescentando que a segunda fermentação pode ser efetuada em autoclaves ou em garrafa.

Motivo:

Esta alteração destina-se a incluir as referências corretas e a evitar quaisquer dúvidas quanto à interpretação da disposição.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

9. *Fermentação e segunda fermentação*

Descrição:

Aditou-se um parágrafo relativo à produção dos vinhos da DOP «Reggiano», que permite prolongar a fermentação ou a segunda fermentação dos vinhos e dos produtos a transformar em vinho para além de 31 de dezembro de cada ano até 30 de junho do ano seguinte.

Motivo:

O aditamento desta alteração visa uniformizar as condições de produção em toda a região de Emília-Romanha, tendo em conta as necessidades das vinhas *lambrusco* e as técnicas tradicionais de produção desenvolvidas ao longo do tempo nesta região.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

10. *Definição da intensidade da cor*

Descrição:

Aditou-se um parágrafo para definir a intensidade colorimétrica máxima dos diferentes vinhos em cada uma das fases de produção.

Motivo:

A alteração visa manter o vinho e os produtos a montante do vinho numa gama bem definida de intensidade colorimétrica, em conformidade com a tradição e a autenticidade dos vinhos da DOP «Reggiano». Tal deve-se ao facto de se ter verificado, nos últimos anos, que os tipos de vinho com a denominação «Reggiano» rotulados com referência à casta *lambrusco* e com uma maior intensidade de cor do que a proposta pela presente alteração são tratados, na fase de comercialização, como meros ingredientes subsidiários utilizados para produzir as misturas destinadas a fazer os vinhos acabados, e não como produtos diretamente destinados ao engarrafamento.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

11. *Características na fase de consumo*

Descrição:

Algumas das características relativas ao consumo dos tipos existentes foram corrigidas, tendo sido aditadas as características relativas ao consumo dos novos tipos. Além disso, aditou-se um parágrafo sobre a possibilidade de os vários tipos de vinhos — com exceção dos vinhos da categoria «vinho espumante de qualidade» — serem turvos devido a resíduos de fermentação.

Motivo:

Esta alteração foi necessária para suprimir termos inexatos, vagos ou incoerentes com a categoria de produto, para aditar as características dos novos tipos de vinhos e para melhorar e atualizar as descrições do produto. Adita-se igualmente um parágrafo sobre a possibilidade de os diferentes tipos de vinho, com exceção dos vinhos da categoria «spumante» (espumante), serem turvos devido a resíduos de fermentação, tendo em conta o regresso a vinhos mais artesanais e a técnica de produção de segunda fermentação em garrafa, sem remoção das borras de fermentação.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção sobre «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

12. *Supressão do parágrafo relativo aos limites da acidez total e do extrato não redutor*

Descrição:

Suprimiu-se o parágrafo que descreve a capacidade do ministério de adotar um decreto que altere os limites da acidez total e do extrato não redutor.

Motivo:

Este parágrafo foi suprimido, uma vez que esta disposição foi substituída pela legislação em vigor.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações.

13. *Alterações relativas à rotulagem e apresentação dos vinhos*

Descrição:

A proibição da utilização de certos adjetivos na rotulagem foi claramente especificada. Para todos os tipos de vinho rotulados com referência à casta *fogarina*, aditou-se a opção de incluir a unidade geográfica adicional «Gualtieri», com regras específicas para a sua utilização na rotulagem. Adita-se também um parágrafo que permite a utilização da menção «rifermentazione in bottiglia» (segunda fermentação em garrafa) no rótulo, bem como a opção de utilizar «rosè» para os vinhos rosados da DOP «Reggiano».

Motivo:

Esta alteração foi necessária devido ao aditamento do novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina* e à introdução da opção de fazer referência à unidade geográfica adicional «Gualtieri»; além disso, nos últimos anos assistiu-se a um ressurgimento da técnica de produção que envolve a segunda fermentação em garrafa para produzir vinhos frisantes da DOP «Reggiano». Muitas vezes, as borras de fermentação não são retiradas destes vinhos e a presença destes resíduos pode tornar o vinho «turvo». Por conseguinte, a alteração era necessária para informar devidamente o consumidor sobre esta característica. No respeitante à introdução do termo «rosè» com alternativa ao termo «rosato», a alteração tornou-se necessária para satisfazer as exigências do mercado.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

14. *Alterações relativas ao acondicionamento dos vinhos*

Descrição:

A capacidade máxima das garrafas de vidro em que os vinhos são colocados no mercado aumentou de cinco litros para nove litros, com uma proibição explícita da utilização de garrafões de cinco litros. O parágrafo relativo aos fechos autorizados foi igualmente reformulado com especificações sobre a utilização de tampas de rosca, cápsulas de coroa e rolhas normalizadas atadas com cordel.

Motivo:

A alteração era necessária para proporcionar aos produtores mais oportunidades comerciais, uma vez que, por vezes, os clientes querem garrafas maiores, principalmente em ocasiões sociais e outros eventos especiais. O garrafão de cinco litros foi proibido para preservar a forma tradicional da garrafa. A alteração relativa aos sistemas de fecho visa proporcionar clareza, facilitar a leitura e evitar interpretações contraditórias.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações.

15. *Atualização da relação com o meio geográfico*

Descrição:

O artigo sobre a relação com o meio geográfico foi atualizado e complementado com informações sobre o aditamento do novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina* e sobre a opção de fazer referência à unidade geográfica adicional «Gualtieri» no rótulo.

Motivo:

O artigo teve de ser alterado para aditar o novo tipo rotulado com referência à casta *fogarina* e a opção de fazer referência à unidade geográfica adicional «Gualtieri». Considerou-se igualmente necessário reescrever a secção «Relação com a área geográfica» do documento único, a fim de a conformar com o caderno de especificações. Por conseguinte, trata-se de uma alteração puramente editorial.

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

16. *Aditamento de um anexo A*

Descrição:

Foi aditado um anexo A ao caderno de especificações, que descreve os limites geográficos da unidade geográfica adicional «Gualtieri».

Motivo:

O novo anexo foi aditado devido à necessidade de descrever os limites da nova unidade geográfica adicional.

A alteração diz respeito à introdução de um novo anexo do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Reggiano

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante natural

11. Mosto de uvas parcialmente fermentado

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 4. 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Reggiano» Lambrusco*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: rosa de intensidade variável; vermelho-rubi a vermelho intenso;

Nariz: agradável, do frutado ao floral;

Boca: seco, meio-seco, meio-doce ou doce, fresco, agradável, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 5,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

2. *«Reggiano» Lambrusco frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;

Cor: rosa de intensidade variável; vermelho-rubi a vermelho intenso;

Nariz: agradável, do frutado ao floral;

Boca: seco, meio-seco, meio-doce ou doce, fresco, agradável, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 7,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

3. *«Reggiano» Lambrusco novello*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: vermelho;

Nariz: floral, intenso e frutado;

Boca: sápido, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

4. *«Reggiano» Lambrusco novello frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;
Cor: vermelho;
Nariz: intenso e frutado;
Boca: sápido, vivo;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;
Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.
Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 5,5

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

5. *«Reggiano» Lambrusco spumante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: bolha fina e persistente;
Cor: rosa de intensidade variável; vermelho-rubi a vermelho intenso;
Nariz: agradável, do frutado ao floral;
Boca: de bruto natural a doce, harmonioso, fresco, macio, característico;
Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;
Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 5,50 %;
Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.
Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.
Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.
Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

6. *«Reggiano» Lambrusco Salamino*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: rosado ou vermelho;

Nariz: agradável, do frutado ao floral;

Boca: seco, meio-seco, meio-doce ou doce, fresco, agradável, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 5,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

7. *«Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;

Cor: rosado ou vermelho;

Nariz: agradável, do frutado ao floral;

Boca: seco, meio-seco, meio-doce ou doce, fresco, agradável, característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 7,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

8. *«Reggiano» Fogarina*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: do rosado ao vermelho, por vezes muito intenso;

Nariz: característico, frutado (frutos vermelhos maduros);

Boca: do seco ao doce, fresco e de boa acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

9. *«Reggiano» Fogarina frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;

Cor: do rosado ao vermelho, por vezes muito intenso;

Nariz: característico, frutado (frutos vermelhos maduros);

Boca: do seco ao doce, sápido e de boa acidez;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 7,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

10. *«Reggiano» Fogarina spumante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: bolha fina e persistente;

Cor: do rosado ao vermelho, por vezes muito intenso;

Nariz: característico, frutado e floral;

Boca: de bruto natural a doce, harmonioso, fresco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 5,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

11. *«Reggiano» Fogarina novello*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: do rosado ao vermelho, por vezes muito intenso;

Nariz: característico, frutado;

Boca: macio, sápido e acidulado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

12. *«Reggiano» Fogarina novello frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;

Cor: do rosado ao vermelho, por vezes muito intenso;

Nariz: característico, frutado;

Boca: macio, sápido e acidulado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

13. *«Reggiano» Fogarina passito*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: do rosado ao vermelho, que pode ser intenso, por vezes com reflexos alaranjados;

Nariz: característico, com notas de frutos vermelhos e flores, por vezes ligeiramente especiadas;

Boca: doce, redondo, encorpado, harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13 %;

acidez total mínima: 5,5 g/l;

Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

14. *«Reggiano» rosso*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: vermelho;

Nariz: característico, frutado, floral;

Boca: seco, meio-seco, meio-doce ou doce, fresco, agradável, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 5,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

15. *«Reggiano» rosso frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;

Cor: vermelho;

Nariz: característico, frutado, floral;

Boca: seco, meio-seco, meio-doce ou doce, fresco, agradável, encorpado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 7,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

16. *«Reggiano» rosso novello*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Cor: vermelho;

Nariz: vinoso, intenso e frutado;

Boca: sápido, tranquilo;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

17. *«Reggiano» rosso novello frizzante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: viva, evanescente;

Cor: vermelho;

Nariz: vinoso, intenso e frutado;

Boca: sápido, macio;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

18. *«Reggiano» bianco spumante*

DESCRIÇÃO SUCINTA

Espuma: bolha fina e persistente;

Cor: vinho branco, com ligeira tendência para o amarelo-palha;

Nariz: característico, frutado, floral;

Boca: sápido, fresco, harmonioso, aveludado, macio, de bruto natural a doce;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Título alcoométrico volúmico adquirido mínimo: 5,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Pode apresentar ligeiras notas de madeira, se envelhecido em barrica.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro): —

5. **Práticas enológicas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Produção de vinhos frisantes e de mostos parcialmente fermentados

Prática enológica específica

Estes vinhos são produzidos com recurso a métodos tradicionais que têm vindo a ser aperfeiçoados ao longo do tempo e continuam a ser fiáveis e estáveis, que envolvem apenas a prática da segunda fermentação natural em garrafas e da segunda fermentação natural por autoclave, essenciais para dotar os vinhos da DOP «Reggiano» das suas características únicas. Os processos de segunda fermentação e edulcoração são permitidos em conformidade com as condições e os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

2. Produção do tipo de vinho Fogarina *passito*

Prática enológica específica

A produção máxima de uvas por hectare para a produção de vinho «Regiano» Fogarina *passito* não pode exceder 10 toneladas por hectare, obtida através da seleção das uvas destinadas à produção de vinhos «Reggiano» Fogarina que satisfaçam os requisitos estabelecidos para os diferentes tipos. Essas uvas só podem ser transformadas em vinho depois de terem sido secas naturalmente ou utilizando sistemas ou tecnologias que funcionem a temperaturas semelhantes às do processo natural. As uvas secas devem ter um título alcoométrico natural de, pelo menos, 13 % vol., sem qualquer enriquecimento. O rendimento máximo de vinho não deve ser superior a 50 %.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Reggiano» Lambrusco (incluindo *frizzante*, *vino spumante di qualità*, *novello* e *novello frizzante*)

18 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Reggiano» Lambrusco Salamino (incluindo *frizzante*)

18 000 quilogramas de uvas por hectare

3. «Reggiano» Fogarina (incluindo *frizzante*, *vino spumante di qualità*, *novello* e *novello frizzante*)

18 000 quilogramas de uvas por hectare

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

18 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «Reggiano» *bianco vino spumante di qualità*

18 000 quilogramas de uvas por hectare

6. «Reggiano» Fogarina *passito*

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

As uvas utilizadas na produção de vinho com a denominação de origem controlada «Reggiano» Lambrusco devem ser cultivadas na província de Reggio Emilia. Concretamente, a área de produção compreende todo o território dos seguintes municípios: 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.

As uvas utilizadas na produção de vinho com a denominação de origem controlada «Reggiano» Rosso devem ser cultivadas no território da província de Reggio Emilia. Concretamente, a área de produção compreende todo o território dos seguintes municípios: 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.

As uvas utilizadas na produção de vinho ao abrigo da denominação de origem controlada «Reggiano» Lambrusco Salamino devem ser cultivadas no território da província de Reggio Emilia. Concretamente, a área de produção compreende todo o território dos seguintes municípios: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.

As uvas utilizadas na produção de vinho ao abrigo da denominação de origem controlada «Reggiano» Fogarina devem ser cultivadas no território da província de Reggio Emilia. Concretamente, a área de produção compreende todo o território dos municípios de Boretto, Gualtieri e Guastalla.

As uvas utilizadas na produção de vinho ao abrigo da denominação de origem controlada «Reggiano» Bianco *spumante* devem ser cultivadas no território da província de Reggio Emilia. Concretamente, a área de produção compreende todo o território dos seguintes municípios: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio e Campegine.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica*

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica correspondente à denominação de origem protegida «Reggiano» situa-se na parte centro-ocidental da região de Emília-Romanha, na província de Reggio Emilia, e estende-se por uma grande planície e uma zona de colina mais pequena, que termina no sopé da zona montanhosa. A sul, a altitude aumenta, formando várias paisagens distintas:

— uma planície de origem aluvial aberta, típica do vale do Pó, constituída por sedimentos naturais de textura variável, maioritariamente média e fina, do Holocénico, com grandes frações de minerais metamórficos e carbonatados provenientes dos rios e ribeiros dos Apeninos, com exceção dos sedimentos da planície dos meandros do rio Pó, numa faixa estreita a norte, quase inteiramente excluída da área delimitada,

— uma planície de transição, de relevo acidentado e terreno irregular, constituída por sedimentos aluviais antigos de texturas variáveis, que remontam ao Plistocénico. Estes depósitos sedimentares subjacentes são cobertos por solos muito profundos, desenvolvidos e descarbonizados, de textura moderadamente fina ou fina, com afloramentos saibrosos em certos locais, e apresentam uma disponibilidade de oxigénio boa ou moderada,

— as colinas, de relevo suave ou moderadamente acentuado, apresentam uma orientação maioritariamente de norte a sul. Os solos provêm principalmente de rochas pelíticas ou de rochas estratificadas com uma importante componente pelítica. Apresentam uma textura fina ou moderadamente fina, são calcários, de profundidades variáveis e propensos, em alguns locais, à instabilidade hidrogeológica.

As vinhas situam-se geralmente a uma altitude de 20 e 450 metros acima do nível do mar, embora não faltem vinhas a altitudes mais elevadas.

O clima é de tipo subcontinental, mais acentuado na planície, com invernos particularmente rigorosos (frios e húmidos) e verões muito quentes, húmidos e sufocantes. A área está sujeita a elevadas variações térmicas diárias, que são maiores na planície e menores nas colinas. A precipitação é de tipo sublitoral, atingindo o seu máximo no outono, tanto em termos de tipo de precipitação como de distribuição, e o seu mínimo no verão, especialmente nos primeiros dez dias de julho. A precipitação e o número de dias de chuva aumentam com a altitude, de 650 mm na planície baixa para 850 mm nas colinas, com um valor médio de 719 mm e 78 dias de chuva por ano.

A área geográfica do tipo Lambrusco corresponde a todo o território da denominação, ao passo que as áreas relativas aos outros três tipos (Rosso, Bianco *spumante* e Lambrusco Salamino) são mais limitadas e cobrem principalmente a planície de terras baixas, especialmente a parte oriental, caracterizada por solos com boa fertilidade física e química e um clima mais quente na primavera e no verão. Para o tipo Fogarina, a área de produção das uvas abrange apenas o território dos municípios de Boretto, Gualtieri e Guastalla; a unidade geográfica adicional «Gualtieri» está contida nesta área.

8.2. *A) Pormenores da área geográfica*

2) Fatores humanos que contribuem para a relação

As vinhas da região de Reggio Emilia remontam à época romana (como se pode observar nos mosaicos do século I a.C. conservados nos Museus Cívicos de Reggio Emilia). A expansão das vinhas na área delimitada é atestada por numerosos contratos de arrendamento perpétuos (arrendamento enfitêutico) da Idade Média (séculos IX a X), que são reiterados nos Estatutos de 1265. A relação com as castas autóctones conhecidas como «uve lambrusche» (uvas *lambrusco*) foi estabelecida já em 1303 por Pietro ou Pier de Crescenzi.

A importância do vinho na província de Reggio Emilia é a melhor prova da enorme expansão das vinhas no seu território; esta presença é atestada, em 1597, por Andrea Bacci [filósofo do século XVI, médico e escritor, que escreveu, entre muitas outras obras, o guia vinícola *De naturali vinorum historia, de Vinis Italiae*], em 1661, por Vincenzo Tanara [agrónomo e gastrónomo], e mais tarde, no século XIX, por Filippo Re [autor do primeiro estudo sobre agronomia em 1798], Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia [que analisam a implantação da vinha na área delimitada e apresentam relatórios sobre as variedades plantadas], que descrevem as características típicas do vinho produzido: refrescante e frisante, mais ou menos encorpado.

Em 1847, a província de Reggio Emilia produzia1 milhão de quintais (100 000 000 kg) de uvas, quantidade que aumentou para 1,7 milhões de quintais (170 000 000 kg) por ano ao longo da década de 1908 a 1918, segundo Ugo Bellocchi [um historiador, jornalista e bibliotecário italiano], em 107 000 hectares de vinha em policultura. As filas de vinhas amparadas por árvores vivas estendiam-se ininterruptamente, das colinas suaves até às margens do rio Pó. A região produzia principalmente mostos e vinhos tintos, em especial Lambrusco, na sua maioria frisantes e exportados principalmente para a região do Véneto ou para o estrangeiro, como demonstram os documentos ferroviários no início do século XX.

As primeiras cooperativas de produção e comercialização de mostos e vinhos foram criadas durante este período, expandindo-se rapidamente por toda a área delimitada e contribuindo assim para o desenvolvimento da vinificação. Em 1906, foi fundada a primeira adega cooperativa, em San Martino in Rio.

A Lei de 10 de julho de 1930 reconhece o Lambrusco como um dos vinhos típicos da Itália.

Durante o século XIX, a casta *fogarina* foi amplamente cultivada nas planícies baixas de Reggio Emilia, nomeadamente no município de Gualtieri (Ravà 1896, Bellini, 1924).

A casta *fogarina* registou o seu maior período de desenvolvimento nas décadas nas décadas do final do século XIX e do início do século XX, de tal forma que, em 1924, foram produzidos 50 mil quintais (5 000 000 kg) só no município de Gualtieri (Dolcini *et al*., 1967). A produção total de vinho parece ter sido de 60 mil hectolitros. A partir da década de 1930, a cultura da casta *fogarina* foi gradualmente abandonada, por já não ser rentável. Em consequência, a casta foi gradualmente excluída da legislação local e, posteriormente, também da legislação nacional aquando da criação das denominações de origem.

Com a evolução da vinificação na província de Reggio Emilia, a paisagem vinhateira também se altera. A partir da década de 1960, a superfície plantada com vinha em policultura diminui consideravelmente, dando lugar a vinhas especializadas, condição indispensável para uma melhor qualificação da viticultura da zona.

Em 18 de dezembro de 1962, foi criado o *Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano* (agrupamento voluntário de proteção do vinho típico Lambrusco Reggiano), que seria posteriormente responsável pela proteção e promoção dos vinhos da região de Reggio Emilia em Itália e em todo o mundo.

Por decreto do presidente da República de 22 de julho de 1972, foi reconhecida a denominação de origem controlada «Lambrusco Reggiano», que abrange uma vasta planície, principalmente a nordeste de Reggio Emilia, e em direção a sul, incluindo uma primeira zona de colinas, e as seguintes castas: *lambrusco-marani*, *lambrusco-salamino*, *lambrusco-montericco*, *lambrusco-maestri* e *ancellotta*. As condições ambientais e de cultivo da vinha têm de respeitar a tradição, a fim de conferir ao vinho resultante as suas características específicas; e todos os métodos de forçagem são proibidos.

Em 26 de novembro de 1996, o nome da denominação de origem foi alterado para «Reggiano», diferenciando os tipos de vinho que podem ser produzidos.

No início da década de 2000, as autoridades locais encomendaram um estudo para verificar a presença da casta de uva *fogarina*, criar vinhas experimentais e avaliar a sua produção de vinho, a fim de recuperar e revitalizar esta casta, tão importante no século anterior.

Na sequência deste estudo e tendo em conta os excelentes resultados obtidos com técnicas modernas de cultivo e vinificação, em 2013, os tipos de vinho rotulados com referência à casta *fogarina* foram inicialmente integrados no caderno de especificações dos vinhos «Emilia/dell'Emilia» (IGT) (*Identificazione Geografica Tipica* — indicação geográfica típica, equivalente à indicação geográfica protegida — IGP) e, em seguida, ao presente caderno de especificações, encontrando assim a sua posição adequada entre a gama de vinhos produzidos na província de Reggio.

Os fatores humanos foram considerados essenciais para a denominação, no que diz respeito:

— às castas tradicionalmente cultivadas, principalmente autóctones da área local ou da região de Emília,

— às técnicas agronómicas tradicionais aplicadas na zona, destinadas a limitar os rendimentos e a obter as qualidades previstas no caderno de especificações,

— aos métodos de vinificação, desenvolvidos ao longo do tempo nesta região, para a produção de vinhos frisantes e espumantes, bem como para a produção de vinhos tintos tranquilos e de vinhos novos.

8.3. *B) Informações sobre a qualidade ou as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

A denominação de origem «Reggiano» abrange vários tipos, cujas características analíticas e organoléticas, descritas no artigo 6.º do caderno de especificações, resultam da combinação de castas autorizadas, das práticas enológicas utilizadas e das zonas de produção onde as uvas são cultivadas.

Os vinhos Lambrusco apresentam tradicionalmente bolha fina (nas suas versões frisantes e espumantes), o que é importante para um sabor equilibrado. São produzidos a partir de misturas de castas *lambrusco* em ambientes que conferem acidez e frescura. Devem ser apreciados quando jovens, com aromas frutados e florais típicos das cultivares principais, vermelhas ou rosadas.

O vinho Lambrusco Salamino, tinto ou rosado, é tipicamente frisante com bom teor de acidez, nomeadamente de ácido málico, e apresenta frescura notável, conferida pela área de produção, e aromas e sabores típicos da casta predominante.

O vinho Fogarina, que varia entre o rosado e o tinto muito intenso, tranquilo, e inclui os tipos *passito*, *frizzante* e *spumante*, apresenta uma estrutura excelente, uma acidez forte, um sabor elegante com bom final e aromas frutados intensos de frutos vermelhos maduros, característicos da casta de uva de que provém.

O vinho Rosso (tinto), tanto frisante como tranquilo, é fortemente influenciado pela casta *ancellotta*, que lhe confere uma cor mais acentuada, maior suavidade e menor acidez do que as castas *lambrusco*.

O vinho Bianco *spumante* (branco espumante) é um vinho branco produzido a partir de *lambrusco-marani*, casta tinta, mas com um teor de antocianina inferior ao das outras castas *lambrusco*. Apresenta importantes características de frescura e sapidez, associadas às condições mais extremas da área de produção e à casta.

Os vinhos tintos são geralmente mais encorpados e apresentam aromas mais frutados de bagas e frutos de caroço do que os vinhos rosados e o Bianco *spumante*, que se destacam pela acidez e aromas florais. As versões «novello» (novo) dos vinhos mostram o efeito da maceração carbónica, com aromas vinosos e frutados e sabor muito pronunciado.

Os mostos de uvas parcialmente fermentados dos tipos Lambrusco, Lambrusco Salamino e Rosso são típicos e muito importantes, devido à sua riqueza em antocianinas, aromas e açúcares.

8.4. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e os referidos na alínea B)*

A área geográfica delimitada caracteriza-se por elevados níveis de insolação e acumulação térmica, com um índice médio de Winkler de 2 032 graus-dias, o que permite uma maturação suficiente das uvas. Em zonas de colinas interiores mais restritivas, onde a acumulação térmica é menor, mas raramente inferior a 1 700 graus-dias, obtêm-se os melhores resultados através da seleção das castas tradicionais que melhor se adaptam a esses ambientes, privilegiando as exposições mais favoráveis e produzindo vinhos de cor menos acentuada.

A área delimitada da denominação termina a sul, onde as colinas atingem maior altitude, geralmente superior a 600 metros, e os declives são mais acentuados, onde o clima muda e perde o seu caráter continental, e o solo provém sobretudo de rochas estratificadas, que tendem a ser ácidas: condições que não permitem a obtenção das características enológicas exigidas pela denominação.

A abundante disponibilidade de água nos solos da área de origem, associada ao volume de precipitação, à natureza essencialmente aluvial e profunda dos solos e à disponibilidade local de águas subterrâneas, permite a produção de uvas com um bom teor de acidez, nomeadamente de ácido málico, necessárias para a produção dos vinhos frisantes e espumantes típicos da área, bem como de outros vinhos frescos tradicionalmente produzidos.

Onde a fertilidade é mais fraca, nomeadamente em zonas de menor altitude, com solos de textura fina sujeitos à formação de fendas no verão, o crescimento vegetativo abranda e resulta numa colheita mais reduzida. Assim, as castas apresentam um maior título alcoométrico e uma acidez mais moderada, mas níveis mais elevados de polifenóis, sendo estas as zonas mais adequadas para a produção de vinhos *novello*.

Em toda a área delimitada, registam-se grandes amplitudes térmicas entre a noite e o dia durante o período de maturação das uvas. Os solos moderadamente a muito calcários, subalcalinos ou alcalinos, de textura fina ou moderadamente fina, permitem obter vinhos perfumados, com teores elevados de antocianinas e de polifenóis, estreitamente ligados às características organoléticas dos vinhos descritas no artigo 6.º.

A viticultura nesta área, documentada desde a época romana, ao longo da Idade Média e até aos dias de hoje, é indissociável das castas autóctones características presentes e reflete uma relação estreita entre os fatores ambientais e humanos e os vinhos aqui produzidos.

O desenvolvimento da enologia na região segue e acompanha o desenvolvimento das castas tradicionais da região, em especial da casta *lambrusco*, presentes desde a Antiguidade, tal como comprovado pelo crescimento destas uvas no meio natural.

A vinha esteve sempre presente em toda a área delimitada, desde as planícies até às colinas. Em 1597, Andrea Bacci descreveu a importância da viticultura nestas zonas, onde as vinhas se estendem a perder de vista, e as videiras, amparadas por árvores vivas, cujos cachos de uvas se afastam do solo e crescem em direção ao céu e ao sol. A produção consistia em vinhos notáveis, na sua maioria tintos, leves ou mais tipicamente encorpados, frequentemente amargos e pouco maduros, mas saudáveis, e em «vinhos frisantes com bolha fina». Vincenzo Tanara, agrónomo do século XVII, elogiou os vinhos frisantes com boa acidez produzidos a partir de uvas *lambrusco*, que «tornam o vinho refrescante, maduro, picante e, no seu conjunto, um excelente vinho».

A partir de 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia enumeraram as numerosas vinhas da área delimitada, desde o município de Reggiolo, a pouco mais de 20 metros acima do nível do mar, até aos municípios de alta altitude nas montanhas, e a multiplicidade de castas de uva aí cultivadas.

Em 1847, o Dr. Antonio Galloni lançou as bases para a viticultura e o comércio na província de Reggio Emilia, salientando a necessidade de reduzir o número de castas cultivadas para obter vinhos mais constantes e identificáveis ao longo dos anos de colheita e preconizou a utilização das uvas *lambrusco* para vinhos tintos, especialmente os destinados à exportação, afirmando que: «os vinhos produzidos a partir das uvas *lambrusco*, que, por conseguinte, retiram o seu sabor característico desta casta, fazem parte dos vinhos mais apreciados» e apresentam excelentes resultados qualitativos em toda a província de Reggio Emilia, «nas planícies baixas e centrais e nas colinas, tal como demonstrado.» As exportações de vinhos e outros produtos enológicos eram elevadas desde 1487, com uma produção na região de Reggio de cerca de 1 milhão de quintais de uvas (100 000 000 kg).

Segundo Bellocchi, o primeiro certificado de origem controlada foi emitido em 1859, para permitir o comércio de vinho local produzido em Olmo, no município de Gattatico, sob o domínio da Casa de Este, perto dos territórios austríacos.

Em 1876, Antonio Zanelli recomendou o investimento nos «vinhos de mesa que se conservam bem, obtidos a partir das melhores uvas produzidas neste território», o que resultou em vinhos agradáveis de qualidade fiável.

Na mesma época, em 1873, o professor Pellegrino Spallanzani analisou mostos e vinhos produzidos a partir da casta *fogarina*, cada vez mais cultivada. Pellegrino Spallanzani descreve um vinho «muito perfumado e, por vezes, muito agradável no palato», mas que, devido aos seus aromas de groselha e framboesa, não era considerado na altura um «vinho de mesa corrente». Como afirmou Jacopo Ravà em 1896, a casta *fogarina* «é uma variedade muito rústica, que prospera mesmo em locais de baixa altitude e húmidos, a tal ponto que, na província de Reggio, o centro da viticultura se situa no território […] de Gualtieri, perto de Guastalla, a cerca de 20 metros acima do nível do mar».

Desde o início do século XX, a produção de uvas e de vinho tem vindo a aumentar. O desenvolvimento da enologia foi acompanhado pelo desenvolvimento das adegas cooperativas, normalmente equipadas com unidades de transformação modernas. Estas adegas impulsionaram e profissionalizaram as técnicas de vinificação e a qualidade do produto. Eram responsáveis por verificar se os vinhos autênticos produzidos e entregues aos comerciantes não estavam sujeitos a «lotação e manipulação», o que tornaria o vinho irreconhecível, e visavam otimizar a qualidade da produção das uvas nas vinhas através da prestação de assistência técnica adequada.

Em 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descreveram as técnicas de vinificação, centrando-se também na produção significativa de mostos de uvas parcialmente fermentados ou filtrados doces e sublinhando o risco de concorrência desleal entre os vinhos gaseificados artificialmente e os vinhos espumantes naturais como o *lambrusco*. Em seguida, enumeraram as características das numerosas castas locais cultivadas, que eram mais de sessenta.

O Lambrusco é, de facto, um vinho tradicionalmente produzido combinando várias castas, tal como referido na denominação «Lambrusco Reggiano», tornada oficial em 22 de julho de 1971; trata-se de um vinho com sabor característico, acidez elevada, frisante e perfumado, com um bom teor alcoólico e de extratos.

Nas primeiras décadas do século XX, a casta *fogarina* também foi cultivada de forma intensiva nas planícies de Reggio Emilia, em especial no município de Gualtieri. No entanto, em 1927, G. Toni escreveu que, dada a sua elevada acidez fixa nessa altura, o vinho Fogarina era «utilizado como vinho de lotação para dar uma cor viva e aumentar o tempo de conservação. Nos municípios de Gualtieri, Boretto e Brescello, até 80 % das uvas pertencem a esta casta e, tal como a casta *ancellotta*, está presente em certa medida em toda a província e nas províncias vizinhas».

Em 1976, o Lambrusco produzido na província de Reggio Emilia, graças às «Cantine Cooperative Riunite» (Adegas Cooperativas Unidas), era a casta italiana mais exportada para os Estados Unidos e figurava entre as principais castas do mundo.

No entanto, após a Segunda Guerra Mundial, a casta *fogarina* registou um declínio e foi gradualmente abandonada na sequência da evolução da enologia e da evolução dos gostos dos consumidores. Acabou por ser excluída da legislação nacional relativa às castas de uva de vinho e às denominações de origem.

Ao longo dos anos, as sucessivas alterações resultaram na denominação «Reggiano», que foi aprovada em 1996. No âmbito desta denominação, especificam-se as zonas de produção, bem como os tipos que aí podem ser produzidos, associando os produtos às zonas mais relevantes, tendo em conta não só as suas características naturais, mas também a história e a tradição.

Em especial, a área geográfica de produção do «Reggiano» Rosso é constituída predominantemente por planícies, situadas a leste do rio Crostolo, e particularmente apta para a produção de vinhos tintos, especialmente tendo em conta o elevado teor calcário dos solos nas zonas a altitudes mais elevadas, bem como a amplitude térmica do mês anterior à vindima, quando a casta *ancellotta* entra na sua própria maturação para melhor exprimir as suas características autóctones. Esta casta é famosa desde o século XIX (como ilustrado por Claudio della Fossa), sendo igualmente conhecida pelo sinónimo *ancellotta-di-massenzatico*, que deriva da localidade do mesmo nome (Massenzatico), no município de Reggio Emilia. Propagou-se e coincide, por razões históricas, com a área abrangida pela denominação, na qual esta casta atinge níveis particularmente elevados de antocianinas, polifenóis e aromas.

A área delimitada dos tipos Lambrusco Salamino e Bianco *spumante* privilegia os solos aluviais, planos, situados a altitudes inferiores a 129 metros acima do nível do mar. Estas condições garantem uma acumulação térmica de mais de 2 100 graus-dias, com temperaturas estivais elevadas e um défice hídrico significativo na primavera e no verão, apenas parcialmente atenuado pela presença de águas subterrâneas. As zonas de maior relevo, mais calcárias, sujeitas a menor estresse hídrico, produzem vinhos mais leves, com maior acidez, perfume e cor. Os vinhos produzidos a partir de uvas cultivadas a altitudes inferiores, por outro lado, são mais estruturados e apresentam uma cor menos intensa. Historicamente, a área de produção da casta *lambrusco-salamino* situa-se a leste, em direção à fronteira com a província de Modena, onde está mais disseminada (A. Greco, 1968), ao passo que a casta *lambrusco-marani* se encontra nos municípios a norte e oeste, na zona de planície e de sopé.

A denominação, que visa produzir vinhos de qualidade e valor cada vez mais elevados, tem vindo a prosperar desde então, como demonstra a excelente reputação adquirida pelos vinhos da DOP «Reggiano».

Tal é ilustrado pela recuperação da casta *fogarina* nos últimos vinte anos, graças a estudos sobre a vinificação em pequena escala, a fim de desenvolver as melhores técnicas de aproveitamento do seu potencial, o que conduziu à redescoberta desta casta, culminando com a inclusão dos tipos de vinho rotulados com o nome da casta *fogarina* no caderno de especificações da denominação «Reggiano».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

—

Hiperligação para o caderno de especificações

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