Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1947)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Lambrusco di Sorbara»

PDO-IT-A0332-AM03

Fecha de comunicación: 2.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Inclusión de la especificación de la categoría**

Descripción:

Se especifica la categoría a la que pertenecen los vinos «Lambrusco di Sorbara» Spumante [espumosos] («vinos espumosos» o «vinos espumosos de calidad»).

Justificación:

Esta modificación se ha introducido para aclarar las categorías de vinos espumosos producidos.

Modificación del artículo 1 del pliego de condiciones.

2. **Adición del nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante (espumoso blanco) [vino espumoso y de aguja [*sic*]]**

Descripción:

Se añade el nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante.

Justificación:

Las características de la variedad Lambrusco di Sorbara son comparables a las características específicas de las variedades de uva blanca o tinta (vinificadas en blanco) que son ideales para la elaboración de vinos espumosos debido a su contenido de acidez constante y a sus aromas sutiles y fragantes.

Estas características intrínsecas de la variedad Lambrusco di Sorbara respaldan la propuesta de introducir un nuevo tipo «Bianco Spumante», como una evolución natural del tipo actual de «Rosato Spumante» hacia la producción de vinos blancos espumosos refinados y elegantes de alta calidad, que también son especialmente adecuados para su desarrollo en botella con arreglo al «método clásico».

Esta modificación afecta al artículo 1, el artículo 5, apartado 1, y el artículo 6 del pliego de condiciones, así como a la sección «Descripción del/de los vino(s)» del documento único.

3. **Correcciones de redacción y actualizaciones de normativa**

Descripción:

Se han realizado algunas correcciones de redacción en el pliego de condiciones y se han actualizado las referencias jurídicas, así como el nombre del Ministerio.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Justificación:

Esta modificación era necesaria debido a los cambios en la legislación del sector y el nombre del Ministerio. Se han realizado algunas correcciones para eliminar los errores tipográficos o hacer más claras las disposiciones.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 3, al artículo 5, apartados 2 y 3, al artículo 7, apartado 1, y al artículo 10 del pliego de condiciones.

4. **Incorporación al pliego de condiciones del nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante**

Descripción:

Se añade un párrafo sobre la obligación de utilizar la vinificación en blanco con las uvas destinadas a elaborar el nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante.

Justificación:

La modificación era necesaria tras la inclusión del nuevo tipo.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones.

5. **Corrección de la descripción del método de producción de los vinos espumosos y de aguja con desarrollo en botella**

Descripción:

Se modifica la descripción del método de producción de los vinos espumosos y de aguja con desarrollo en botella para incluir las palabras «incluso con».

Justificación:

La modificación se ha introducido para aclarar que la práctica enológica de elaboración de los vinos en botella siempre está permitida para los tipos espumosos y de aguja y no está sujeta necesariamente a la utilización de los términos «método tradicional», «método clásico» o «método tradicional clásico», tal como se establece en el artículo 53, apartado 3, del Reglamento (UE) 2019/33.

La inserción de las palabras «incluso con» indica que estas expresiones deben considerarse facultativas, en las condiciones establecidas, y no una obligación para los productores.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 2, del pliego de condiciones.

6. **Reducción del rendimiento de transformación**

Descripción:

El rendimiento de la transformación de uva/vino, en particular el excedente de vinificación, se reduce del 80 al 75 %, sin perjuicio del límite del 70 % para los vinos acabados que pueden acogerse a la denominación de origen protegida «Lambrusco di Sorbara».

Justificación:

Esta modificación tiene por objeto limitar la producción de vinos con el nombre de una variedad Lambrusco, en particular los obtenidos del excedente de vinificación bajo la denominación de origen protegida «Lambrusco di Sorbara», que deben reclasificarse como vinos del tipo Lambrusco bajo la indicación geográfica subyacente típica de Emilia. La modificación también tiene por objeto evitar la sobreexplotación de las uvas.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 5, del pliego de condiciones.

7. **Modificación del período de fermentación y fermentación secundaria**

Descripción:

Se añade un nuevo párrafo que contiene una disposición que permite que los productos en la fase anterior al vino se sometan a fermentación y fermentación secundaria después del 31 de diciembre de cada año y hasta el 30 de junio siguiente.

Justificación:

La modificación se añade para armonizar las condiciones de producción en todo el territorio de Emilia-Romaña, teniendo en cuenta las cualidades de la variedad Lambrusco y las técnicas tradicionales de producción que se han utilizado históricamente en la zona de producción de los vinos en cuestión, centrándose principalmente en la producción de vinos de aguja.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones.

8. **Definición de la intensidad de color**

Descripción:

Se define la intensidad colorimétrica máxima de los distintos productos, en función de su fase de elaboración, con el fin de mantener los vinos y los productos en la fase anterior al vino dentro de una gama de intensidad de color bien definida que respete la tradición y autenticidad de los vinos de la DOP «Lambrusco di Sorbara».

Justificación:

Esta modificación se ha introducido porque, en los últimos años, se ha comprobado que los productos con la denominación «Lambrusco di Sorbara» con una intensidad de color superior a la propuesta por esta modificación se tratan, en la fase de comercialización, únicamente como productos complementarios en la elaboración de mezclas para la elaboración de los vinos acabados, y nunca están destinados directamente al embotellado.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 7, del pliego de condiciones.

9. **Corrección de determinadas características en el momento de despacho al consumo y adición de las características del nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante**

Descripción:

Se han añadido las características en el momento del despacho al consumo del nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante y se han actualizado algunas características para los tipos existentes. Además, en el caso de los vinos de aguja, se han mejorado y actualizado algunas descripciones y se ha añadido un párrafo sobre la posibilidad de que los distintos tipos de vino, a excepción de los de la categoría «vino espumoso de calidad», tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Justificación:

10. Esta modificación se debe a la incorporación del nuevo tipo «Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante y al hecho de que, durante la revisión del pliego de condiciones, se puso de manifiesto que algunas características en el momento del despacho al consumo contenían términos incorrectos, imprecisos o incoherentes con la categoría de producto, especialmente en lo que respecta a los vinos espumosos, que contenían términos relativos a los azúcares residuales específicos de la categoría de «vinos de aguja», sin tener en cuenta las disposiciones del anexo III del Reglamento (UE) 2019/33 aplicables a las distintas categorías de «vinos espumosos». También se añade un párrafo sobre la posibilidad de que los vinos de aguja y espumosos, a excepción de los de la categoría «vino espumoso de calidad», tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación. Esto se debe a la recuperación de la técnica de producción de fermentación secundaria en botella sin eliminar las lías de fermentación.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y al apartado «Descripción del/de los vino(s)» del documento único.

11. **Adición de la posibilidad de utilizar el término «rifermentazione in bottiglia» (fermentación secundaria en botella) en la etiqueta**

Descripción:

Se añade un párrafo sobre la posibilidad de que los diversos tipos de vino, a excepción de los de la categoría «vino espumoso de calidad», tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Justificación:

Esta modificación era necesaria para informar adecuadamente a los consumidores, ya que en los últimos años la técnica de producción de fermentación secundaria en botella ha recuperado su popularidad para elaborar vinos de aguja. A menudo, las lías de fermentación no se eliminan de estos vinos, y la presencia de estos residuos suele hacer que el vino tenga aspecto «turbio».

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 4, del pliego de condiciones.

12. **Supresión de la disposición relativa a un decreto ministerial por el que se modifican los límites mínimos de acidez total y extracto no reductor**

Descripción:

Se suprime el apartado que prevé la posibilidad de que el Ministerio emita un decreto por el que se modifiquen los límites de acidez total y extracto no reductor.

Justificación:

La disposición ha sido sustituida por la legislación vigente.

Modificación del artículo 6 del pliego de condiciones.

13. **Corrección del texto relativo a la obligación de indicar el contenido de azúcar en la etiqueta**

Descripción:

En el caso de los vinos espumosos y de tipo espumoso de calidad, se suprime el requisito de indicar el contenido de azúcar.

Justificación:

La disposición reitera una obligación ya establecida en la legislación vigente de la UE.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 2, del pliego de condiciones.

14. **Corrección del texto, eliminando la obligación de incluir el término «rosato» en relación con el color de los vinos**

Descripción:

Se elimina la obligación de incluir el término «rosato» en la etiqueta, haciendo que sea opcional para el tipo «Rosato Frizzante» [tinto de aguja] de conformidad con la normativa de la UE en vigor. Además, se armoniza la disposición existente para los vinos espumosos, especificando que el término «rosato» puede sustituirse por el término «rosado» para todos los tipos de productos (de aguja y espumoso) de dicha versión.

Justificación:

Esta modificación era necesaria porque los vinos «Lambrusco di Sorbara», como parte de sus características específicas, presentan de manera natural un color que va de rosado a rojo pálido debido a las propiedades intrínsecas de la variedad de uva principal Lambrusco di Sorbara, mientras que el pliego de condiciones vigente exige que el término «rosato» se utilice para los tipos con dicho color. Sin embargo, existe una línea muy fina entre el color rosa y el color rojo en estos vinos, lo que plantea dificultades tanto en el análisis organoléptico de estos productos como en su etiquetado.

Además, como es sabido, no existe una definición del color «rosado» en la legislación vigente, y solo se requiere una valoración objetiva al juzgar el color del vino. Esta evaluación puede variar considerablemente entre territorios, incluso entre zonas vecinas, en función del uso y las costumbres locales. Por lo tanto, cuando el color del vino se encuentra entre tinto y rosado, la presencia de este término en la etiqueta puede causar confusión para los consumidores que, por razones culturales o tradicionales, pueden juzgar que el color del vino no se corresponde con su propia idea personal del color «rosado».

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 3, del pliego de condiciones.

15. **Posibilidad de utilizar el término «rifermentazione in bottiglia» (fermentación secundaria en botella) en la etiqueta**

Descripción:

Se ha añadido un párrafo que permite utilizar el término «rifermentazione in bottiglia» en la etiqueta.

Justificación:

Esta modificación se realiza para informar correctamente a los consumidores sobre el uso de la técnica de producción de fermentación secundaria en botella, que se ha reintroducido en los últimos años para obtener vinos de aguja. A menudo, las lías de fermentación no se eliminan de estos vinos, y la presencia de estos residuos suele hacer que el vino tenga aspecto «turbio».

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 4, del pliego de condiciones.

16. **Modificación de la capacidad máxima de las botellas en las que se despachan a consumo los vinos**

Descripción:

Se modifica el texto para fijar la capacidad máxima de las botellas de vidrio en 9 litros, excluyendo la «dama» (damajuana) de 5 litros para preservar la forma tradicional de la botella.

Justificación:

Este cambio se hace necesario por el hecho de que los consumidores a veces solicitan botellas de mayor tamaño, principalmente para actos sociales y otros acontecimientos especiales.

Esta modificación también ofrece a los productores más oportunidades de negocio.

Esta modificación afecta solamente al artículo 8, apartado 1, del pliego de condiciones.

17. **Corrección del texto para definir claramente los sistemas de cierre autorizados**

Descripción:

El apartado relativo a los sistemas de cierre autorizados se actualiza y reescribe en forma detallada, con disposiciones específicas para los vinos espumosos.

Justificación:

Esta modificación era necesaria para aclarar los sistemas de cierre permitidos, en particular el uso de tapones de rosca, cápsulas y tapones con reborde atados con cuerda. El objetivo es mejorar la redacción, evitar interpretaciones contradictorias y evitar cualquier posible confusión entre los tipos de aguja y los espumosos.

Esta modificación afecta al artículo 8, apartados 3 y 4, del pliego de condiciones.

18. **Actualización del vínculo con la zona geográfica**

Descripción:

El artículo relativo al vínculo con la zona geográfica no sufre modificaciones, pero se ha decidido renombrar el apartado correspondiente del documento único.

Justificación:

Insertar en el documento único la información ya especificada en el pliego de condiciones. Se trata, por tanto, de una mera modificación de redacción.

La modificación afecta al apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Lambrusco di Sorbara

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. *«Lambrusco di Sorbara» Rosso Spumante (tinto espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Olor: fragante, amplio con notas florales y frutales.

Sabor: de dosaggio zero hasta dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque a levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

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

Con excepción de las versiones elaboradas en la categoría «vino espumoso de calidad», el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

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

Características analíticas generales

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

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

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

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

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

2. *«Lambrusco di Sorbara» Rosato Spumante (rosado espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rosa más o menos intenso.

Fase olfativa: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Fase gustativa: de dosaggio zero hasta dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

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

Con excepción de las versiones elaboradas en la categoría «vino espumoso de calidad», el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

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

Características analíticas generales

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

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

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

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

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

3. *«Lambrusco di Sorbara» Bianco Spumante (blanco espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Fase olfativa: fragante, con notas florales.

Fase gustativa: de dosaggio zero hasta dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

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

Con excepción de las versiones elaboradas en la categoría «vino espumoso de calidad», el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

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

Características analíticas generales

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

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

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

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

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

4. *«Lambrusco di Sorbara» Rosso Frizzante (tinto de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Fase olfativa: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Fase gustativa: de seco a dulce, con cuerpo, fresco e intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %.

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

El vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

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

Características analíticas generales

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

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

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

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

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

5. *«Lambrusco di Sorbara» Rosato Frizzante (rosado de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Fase olfativa: agradable, acusado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Fase gustativa: de seco a dulce, con cuerpo, fresco e intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %.

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

El vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

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

Características analíticas generales

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

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

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

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

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

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Lambrusco di Sorbara» Spumante

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. «Lambrusco di Sorbara» Frizzante

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas adecuadas para la producción de mostos y vinos con la denominación de origen protegida «Lambrusco di Sorbara» comprende todo el territorio administrativo de los municipios de Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino y San Prospero y parte del territorio administrativo de los municipios de Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Módena, San Cesario sul Panaro y Soliera, todos ellos de la provincia de Módena.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1. Factores naturales que contribuyen al vínculo

La provincia de Módena se encuentra en el centro de la región italiana de Emilia. Comparte todas las características climáticas del valle del Po, aunque la mitad de la provincia se extiende a las estribaciones y montañas de los Apeninos, lo que da lugar a variaciones considerables. La situación específica de la llanura en el pie de los Apeninos da lugar a una oscilación de temperaturas y precipitaciones típicas continentales, con veranos cálidos e inviernos duros. Los vientos húmedos del sur suelen ser secos cuando llegan a la región, lo que da lugar a bajas precipitaciones, muy inferiores a las registradas en el centro de Italia, por ejemplo. Los valores medios de luz, variación térmica y pluviometría confirman el carácter altamente continental del clima, caracterizado por precipitaciones dispares con dos picos (primavera y otoño) de exceso hidrológico y dos períodos (invierno y verano) de gran escasez. En particular, las precipitaciones son mucho menores en la llanura de Módena que en el resto de la llanura de Emilia, especialmente durante los meses de verano, hasta el punto de que las precipitaciones naturales no proporcionan, por término medio, más de la mitad del agua necesaria para los cultivos. A lo largo de los siglos, la agricultura en la zona de Módena se ha visto dificultada por el alto contenido arcilloso y la naturaleza compacta de la mayor parte del suelo, y estos factores siguen planteando una de las principales dificultades en la actualidad. Estas características geográficas se describen en el volumen VI («Ducado de Módena y Reggio») de la obra de Giuseppe Gorani «Italia en el siglo XVIII», en el capítulo sobre el entorno geográfico, que comienza con la afirmación de que «la naturaleza parece haber sido especialmente benévola con la ciudad y el territorio del estado de Módena».

El suelo se ha mantenido natural y fértil debido principalmente a la intervención humana en forma de canales de drenaje, protección contra inundaciones y técnicas y sistemas agrícolas que utilizan enmiendas orgánicas para contrarrestar las desventajas del elevadísimo contenido de arcilla de las tierras de cultivo de la provincia.

2. Factores humanos que contribuyen al vínculo

Tanto *De agri cultura*, de Catón, como *De re rustica*, de Varrón, mencionan la *Vitis labrusca*. Del mismo modo, Plinio, en *Naturalis historia*, documenta las características de la *Vitis vinifera*, afirmando que «sus hojas, al igual que las de las viñas Labrusca, se vuelven del color de la sangre antes de caer». El tratado sobre agricultura escrito por Pier dè Crescenzi de Bolonia en 1300 indica que las uvas Labrusca son «negras, dan color a los vinos y los aclaran, pero se colocan enteras y con los tallos doblados en las tinajas y no deterioran el sabor del vino». Este es el primer registro documentado de que las uvas de estas vides se utilizaron por primera vez para la elaboración de vino en ese período, lo que sugiere que las vides quizás ya no eran tan «silvestres». No hay que olvidar que las viñas antiguas de Labrusca eran silvestres (*Vitis vinifera sylvestris*) o eran viñas de la subespecie *Vitis vinifera sativa*, con capacidad para autosembrarse y crecer en tierras no cultivadas. Esta es la razón por la que se considera que Lambrusco es una de las variedades de vid más autóctonas del mundo, ya que surge de la evolución genética de la *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, domesticada en la zona de Módena. El vino Lambrusco siempre fue muy apreciado por los duques. Hace dos siglos y medio, en junio de 1430, Nicolás III de Este ordenó en uno de sus «ológrafos» que «no se pagara la mitad del impuesto aplicable a todos los vinos procedentes de Módena a París», a fin de facilitar el comercio del vino. Los escritores más eruditos del siglo XIX confirman que, a lo largo de los siglos, Módena se convirtió en una zona especializada en la producción de vinos espumosos que han adquirido una especial notoriedad, y tienen una tradición de producción y consumo. Los vinos deben sus características exclusiva o esencialmente al medio ambiente, lo que incluye a todos los factores naturales y humanos que lo definen. El origen histórico del nombre «Lambrusco di Sorbara» se remonta sin duda al siglo XIX. Así lo demuestran numerosos documentos históricos, entre ellos el Ensayo Químico, Geológico y Terapéutico sobre el vino «Lambrusco di Sorbara» extraído del folleto de la Asociación Agraria Italiana de la Real Academia de Turín, publicado en el Boletín Oficial de Módena el miércoles 11 de junio de 1862, el catálogo descriptivo de las principales variedades de vinos cultivadas en las provincias de Módena y Reggio Emilia publicado en 1867 y el ensayo analítico «Lambrusco di Sorbara y Lambrusco Salamino» de Enrico Ramazzini de 1885. La importancia de los factores humanos es especialmente evidente en los aspectos técnicos de la producción, que son pertinentes para el pliego de condiciones.

Caracterización ampelográfica de los viñedos

El «Lambrusco di Sorbara» es una variedad de vid roja vigorosa con crecimiento semierecto, pero flores fisiológicamente femeninas con estambres plegados y polen estéril, lo que la hace propensa al corrimiento. Por lo tanto, era necesario incluir otras variedades de vid Lambrusco entre las cultivadas en los viñedos para permitir la polinización y el desarrollo de las uvas Lambrusco di Sorbara. Los viñedos que producen uvas de la DOP «Lambrusco di Sorbara» deben presentar la siguiente combinación de variedades:

— Lambrusco di Sorbara, al menos el 60 % de la superficie total vitícola;

— Lambrusco Salamino, al menos el 25 % pero no más del 40 % de la superficie total vitícola;

— otros lambruscos cultivados tradicionalmente en la zona, hasta el 15 % de la superficie total vitícola.

Formas de conducción

El suelo y el clima de Módena favorecen el crecimiento natural de la vid. Los viticultores han optado por un sistema de cordón permanente con ramas colgantes destinado a contener el vigoroso crecimiento de las plantas. El sistema de conducción también debe permitir una distribución uniforme de las yemas, que las plantas alcancen su potencial productivo, la captura de energía radiante y que llegue suficiente aire y luz a los racimos. Los sistemas de conducción más utilizados son el cordón libre y la doble cortina Ginebra. La densidad de plantación es de 2 500-3 000 plantas por hectárea. Los portainjertos más utilizados son Kober5BB, SO4, 420A y 1103P.

Prácticas de vinificación

Estos vinos se elaboran utilizando métodos tradicionalmente arraigados, estables y consolidados que solo implican la fermentación secundaria natural en botella y la fermentación secundaria natural en autoclave. Ambas son esenciales para dar a los vinos de la DOP «Lambrusco di Sorbara» sus características únicas. Las operaciones de enriquecimiento y la adición de licor de expedición están permitidas en las condiciones y los límites establecidos en la legislación de la Unión.

En sus obras, los autores latinos Catón, Plinio y Columela describen la producción de un vino con burbujas (Lambrusco) capaz de producir espuma, lo que sugiere un vino de aguja. Sin embargo, el proceso biológico y el carácter químico de la fermentación alcohólica y otros aspectos relacionados de la vinificación no se comprendieron adecuadamente hasta que se desarrolló el conocimiento científico de finales del siglo XVII y durante el siglo XIX. Sin embargo, hicieron falta otros descubrimientos para garantizar que todo el dióxido de carbono producido durante la fermentación permaneciera disuelto en el vino. Para ello se necesitaba un recipiente capaz de soportar la presión y un tapón que impidiera su fuga. Estos elementos se desarrollaron entre finales del siglo XVII y principios del XVIII. Esta preferencia por la producción de vinos blancos y tintos de aguja fue registrada por sucesivos autores en los siglos XVII y XVIII, hasta que este largo proceso de evolución genética condujo a una mejor identificación de las variedades blancas y, en particular, de las variedades tintas de las vides silvestres *Latini* (la familia de Lambruscos de la zona de Módena) descritas por ampelógrafos del siglo XIX (en particular Acerbi, Mendola y Agazzotti). Además de estos avances tecnológicos, también se produjo un cambio climático importante (la Pequeña Glaciación) que provocó la aparición de otoños fríos y húmedos, un retraso en la maduración y una fermentación incompleta que requirió una fermentación secundaria en barricas, que se rompían como consecuencia de ello. Desde mediados del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, la fermentación secundaria en botella fue el método más común para producir Lambrusco natural de aguja en grandes cantidades. Esto daba lugar a Lambruscos de aguja de apariencia turbia sin degüelle y representaba la mayor parte de la producción. La primera bodega productora de Lambrusco de aguja en Emilia abrió en Módena en 1860. Sin embargo, la producción de los vinos de mejor calidad consistió en la eliminación de las lías con métodos que redujeron la pérdida de calidad y cantidad, primero utilizando máquinas de decantación isobárica (desarrolladas por Martinotti a finales del siglo XIX). En la actualidad, para la producción de vino de aguja y vino espumoso con fermentación secundaria en botella, se elimina el depósito de lías de levadura, permitiéndole asentarse hacia el tapón y congelando el cuello de la botella.

8.2. *B) Información de la calidad y características del producto debidas, básica o exclusivamente, al entorno geográfico*

La DOP «Lambrusco di Sorbara» comprende la elaboración de vinos tintos o rosados espumosos y de aguja. Desde el punto de vista analítico y organoléptico, estos vinos presentan características muy claras y específicas, tal como se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones, lo que permite identificarlos claramente, y son típicos de la zona.

Las uvas producidas en las llanuras centrales de Módena, dada la prevalencia del suelo «Sant'Omobono», dan lugar a vinos tintos de color rubí de intensidad variable, estructura baja, acidez media a alta, bajo contenido alcohólico y claras notas florales y afrutadas. La frescura y la fragancia del aroma contribuyen a garantizar un sabor equilibrado.

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

La viticultura de Módena reviste una gran importancia socioeconómica. Esto se asocia a la producción de vinos espumosos y de aguja. La tierra es el factor medioambiental más importante para garantizar el equilibrio entre el crecimiento vegetal y el rendimiento de la uva y la calidad del vino. Aunque existen algunas variaciones debidas al medio ambiente y a los métodos de cultivo, las tierras agrícolas de Módena pueden considerarse extremadamente fértiles y pertenecen a las tres categorías siguientes:

a) Suelo suelto, de color amarillo o rojizo, con bajos niveles de cal y a menudo también fósforo total y asimilable, situada en estribaciones montañosas pero también a altitudes superiores. El suelo de las llanuras se conoce como «suelo parcialmente descarbonizado de las llanuras de las estribaciones», mientras que los dos tipos de suelo a altitudes superiores se denominan «suelo con bajos niveles de piedra caliza de los márgenes de los Apeninos» y «suelo calcáreo de los Apeninos inferiores asociados localmente a las cárcavas».

b) Suelo de textura media, excelente en términos de propiedades físicas y químicas, originado por las inundaciones de los ríos Secchia y Panaro, situado en la llanura central y que puede clasificarse como «crestas fluviales calizas con suelos franco limoso arcillosos de Sant'Omobono».

c) Suelos arcillosos, muy compactos pero químicamente bien nutridos y fértiles, que proporcionan la mayor parte de la llanura con suelos denominados «suelos arcillosos de valles drenados».

Los suelos de tierras bajas forman parte de las planicies aluviales del Pleistoceno y el Holoceno, mientras que los terrenos de colinas y montañosos son típicos del Cretácico y el Eoceno, y son muy ricos en componentes finos y coloidales. En los suelos de las llanuras apenas hay presencia del esqueleto grueso que se encuentra a menudo en zonas de montaña y colinas cultivadas en forma de fragmentos de brecha, que pueden obstaculizar las operaciones agrícolas normales.

En la llanura central de la provincia de Módena, donde se encuentran viñedos utilizados para la producción de uvas de la DOP «Lambrusco di Sorbara», existe una prevalencia de suelos franco limoso arcillosos «Sant'Omobono». Los resultados del índice de Winkler oscilan entre 1 900 y 2 000 grados-día, con precipitaciones totales de unos 450 mm entre abril y octubre. Los viñedos son vigorosos, con rendimientos medio-altos. La historia del Lambrusco y de la producción de vinos espumosos en Módena es larga e incluye los fascinantes relatos de poetas y escritores clásicos (Virgilio, Catón y Varrón), que hablaban de la *Labrusca vitis*, una vid silvestre que se encuentra en los bordes de los campos y produce uvas de sabor ácido. El Lambrusco es un vino tinto que puede ser de aguja o espumoso, tiene un color rojo rubí brillante y debe servirse a 12-14 °C para desplegar plenamente sus fragancias y aromas. Nació en Módena y desde allí se ha extendido a los mercados nacionales y extranjeros. El Lambrusco di Sorbara debe su importancia dentro de la industria vitivinícola de Módena a varios factores: 1 662 hectáreas de tierras plantadas de vid inscritas en el correspondiente registro de viñedos con DOP, con una producción media anual de 15 000 000 kg de uvas protegidas por la DOP. La denominación de origen protegida «Lambrusco di Sorbara» permite a los productores de Módena presentar a los consumidores un producto con más historia que otros: de dónde procede, cómo se transforma y las características y peculiaridades que lo diferencian de los productos que no pueden identificarse como originarios en una zona específica.

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

—

Enlace al pliego de condiciones

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22197