C/2025/1947

28.3.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/1947)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Lambrusco di Sorbara»

PDO-IT-A0332-AM03

Date de la communication: 2.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

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

Description:

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

Motif:

La modification a été apportée afin de préciser les catégories de vins mousseux produites.

La modification concerne l'article 1er du cahier des charges.

2. **Ajout du nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante («vino spumante»)**

Description:

Ajout du nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante.

Motif:

Les caractéristiques du cépage Lambrusco di Sorbara sont similaires à celles des cépages blancs ou rouges (vinifiés en blanc) destinés notamment à la production de vins mousseux en raison de leur teneur en acidité fixe et de leurs arômes subtils et parfumés.

Le nouveau type «bianco spumante» proposé s'appuie sur les qualités intrinsèques du cépage Lambrusco di Sorbara et constitue l'évolution naturelle du type actuel «rosato spumante» vers la production de vins mousseux blancs raffinés et élégants, de qualité, particulièrement adaptés à une élaboration en bouteille selon la «méthode classique».

La modification concerne les articles 1er, 5.1 et 6 du cahier des charges ainsi que la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

3. **Corrections formelles et mise à jour des références à la législation**

Description:

Certaines corrections formelles ont été apportées à la structure du cahier des charges, et les références à la législation ainsi que le nom du ministère ont été mis à jour.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motif:

La modification s'est imposée à la suite de changements intervenus dans la législation sectorielle et dans le nom du ministère. Certaines corrections ont été apportées afin d'éliminer des coquilles ou de rendre les dispositions plus claires.

La modification concerne les articles 4.3, 5.2, 5.3, 7.1 et 10 du cahier des charges.

4. **Ajout d'une précision relative à la vinification du nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante**

Description:

Un paragraphe a été ajouté en ce qui concerne l'obligation de vinification en blanc pour les raisins destinés au nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante.

Motif:

Cette modification s'est imposée à la suite de l'introduction du nouveau type.

La modification concerne l'article 5.1 du cahier des charges.

5. **Rectification du texte relatif à la méthode de production prévoyant l'élaboration en bouteille des vins mousseux et des vins pétillants**

Description:

Le texte relatif à la méthode de production prévoyant l'élaboration en bouteille des vins mousseux et des vins pétillants a été rectifié par l'ajout des mots «y compris par».

Motif:

La modification a été introduite afin de préciser que la pratique œnologique de l'élaboration en bouteille est toujours autorisée pour les types «frizzante» (vin pétillant) et «spumante» (vin mousseux), et qu'elle n'est pas forcément soumise à l'utilisation des expressions «méthode traditionnelle» ou «fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle» ou «méthode classique» ou «méthode traditionnelle classique», comme le prévoit l'article 53, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) 2019/33.

L'ajout des mots «y compris par» vise à préciser que ces expressions doivent être considérées comme une option, dans les conditions prescrites, et non comme une obligation pour les producteurs.

La modification concerne l'article 5.2 du cahier des charges.

6. **Réduction du rendement de transformation**

Description:

Le rendement de transformation des raisins en vin, y compris l'éventuel excédent de vinification, a été abaissé de 80 % à 75 %, sans préjudice de la limite de 70 % pour le vin fini disponible sous l'appellation «Lambrusco di Sorbara» AOC.

Motif:

La modification a été apportée afin de limiter la production des vins portant le nom du cépage Lambrusco, y compris ceux issus de l'excédent de vinification des vins «Lambrusco di Sorbara» AOC bénéficiant de la revendication de l'IGT «Emilia», type Lambrusco, sous-jacente, et d'éviter la surexploitation des raisins.

La modification concerne l'article 5.5 du cahier des charges.

7. **Modification de la période de fermentation et de fermentation secondaire**

Description:

Un nouvel alinéa a été ajouté contenant la disposition qui permet la fermentation et la fermentation secondaire des produits en amont du vin au-delà du 31 décembre de chaque année et jusqu'au 30 juin suivant.

Motif:

La modification introduite vise à uniformiser les conditions de production sur l'ensemble du territoire de l'Émilie, en tenant compte des particularités du cépage Lambrusco ainsi que des techniques de production traditionnelles appliquées depuis toujours dans la zone de production des vins en question, principalement axées sur la production de vins pétillants.

La modification concerne l'article 5.6 du cahier des charges.

8. **Définition de l'intensité colorante**

Description:

Le paramètre maximal de l'intensité colorimétrique des différents produits a été défini en fonction de leur stade d'élaboration, afin de maintenir les vins et les produits en amont du vin dans une gamme précise d'intensité de couleur, dans le respect de la tradition et de l'authenticité des vins «Lambrusco di Sorbara» AOC.

Motif:

La modification a été introduite, car il a été observé ces dernières années que les produits porteurs de l'appellation «Lambrusco di Sorbara» présentant une intensité colorante supérieure à celle proposée par la présente modification, au stade de la commercialisation, sont utilisés comme de simples produits complémentaires dans la préparation de l'assemblage pour l'élaboration des vins finis et ne sont jamais directement destinés à la mise en bouteille.

La modification concerne l'article 5.7 du cahier des charges.

9. **Rectification de certaines caractéristiques à la consommation et ajout des caractéristiques du nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante**

Description:

Les caractéristiques à la consommation du nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante ont été ajoutées, et certaines caractéristiques à la consommation des types déjà existants ont été mises à jour. En outre, certaines descriptions des types «frizzante» ont été améliorées et mises à jour, et un paragraphe a été ajouté pour préciser que les vins peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, dans les différents types, à l'exception des versions élaborées de la catégorie «vino spumante di qualità».

Motif:

10. Cette modification fait suite à l'ajout du nouveau type «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante et à la révision du cahier des charges qui a révélé que certaines caractéristiques à la consommation comportaient des termes incorrects, imprécis ou incohérents avec la catégorie de produit, en particulier pour les types «spumante», dont les mentions relatives à la teneur en sucre résiduel correspondaient à la catégorie «vino frizzante» et ne tenaient pas compte des mentions établies à l'annexe III du règlement (UE) 2019/33, applicables aux différentes catégories de «vino spumante». En outre, un paragraphe a été ajouté pour préciser que les vins de type «frizzante» et «spumante» peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception des versions élaborées de la catégorie «vino spumante di qualità». Cette caractéristique s'explique par un retour à la technique de production par fermentation secondaire en bouteille sans enlèvement des lies de fermentation.

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

11. **Introduction de la possibilité d'utiliser la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette**

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour préciser que les vins peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, dans les différents types, à l'exception des versions élaborées de la catégorie «vino spumante di qualità».

Motif:

La modification s'est révélée nécessaire afin de bien informer le consommateur, étant donné que la technique de production par fermentation secondaire en bouteille a été réintroduite ces dernières années pour obtenir des vins pétillants. Ces derniers, souvent élaborés sans enlèvement des lies de fermentation, paraissent ainsi «voilés» en raison de la présence de ces résidus.

La modification concerne l'article 7.4 du cahier des charges.

12. **Suppression de la disposition du décret ministériel concernant la modification des limites minimales de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur**

Description:

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

Motif:

Cette disposition était devenue obsolète au regard de la réglementation actuelle.

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

13. **Rectification du texte relatif à la mention de la teneur en sucre sur l'étiquette**

Description:

Pour les types «vino spumante» et «vino spumante di qualità», la disposition concernant la mention de la teneur en sucre sur l'étiquette a été supprimée.

Motif:

Cette disposition ne faisait que reprendre une obligation déjà établie par la législation de l'Union en vigueur.

La modification concerne l'article 7.2 du cahier des charges.

14. **Rectification du texte pour supprimer l'obligation d'indiquer le terme «rosato» en ce qui concerne la couleur des vins**

Description:

L'obligation d'indiquer le terme «rosato» sur l'étiquette a été supprimée, le rendant ainsi facultatif pour le type «rosato frizzante», conformément à la législation de l'Union en vigueur. En outre, la disposition déjà existante pour les types «spumante» a été uniformisée, et il a été précisé que le terme «rosato» peut être remplacé par «rosé» pour tous les types de produits («frizzante» et «spumante») prévus dans cette version.

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire, car les vins «Lambrusco di Sorbara», de par leurs caractéristiques spécifiques, présentent naturellement une couleur qui varie du rosé au rouge pâle, en raison des propriétés intrinsèques du cépage principal Lambrusco di Sorbara. Le cahier des charges en vigueur prévoit l'obligation d'indiquer le terme «rosato» pour les types présentant cette coloration. Or, pour ces produits, la frontière entre la couleur rosée et la couleur rouge est extrêmement ténue, ce qui crée des difficultés tant lors de l'examen organoleptique que pour l'étiquetage des produits.

En outre, il est notoire qu'il n'existe pas, dans la législation en vigueur, de définition de la couleur «rosato»; l'appréciation de cette couleur ne nécessite qu'une appréciation objective de la couleur qui varie profondément selon les territoires, même voisins, en fonction des us et coutumes locaux. Par conséquent, lorsque le vin présente une couleur à la frontière entre le «rosso» et le «rosato», la présence de ce terme sur l'étiquette peut créer une confusion dans l'esprit du consommateur, qui, en fonction de sa culture ou de sa tradition, peut estimer que la couleur du vin ne correspond pas à son idéal personnel de couleur «rosato».

La modification concerne l'article 7.3 du cahier des charges.

15. **Possibilité d'utiliser la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette**

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour permettre l'utilisation de la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette.

Motif:

La modification a été apportée afin de bien informer le consommateur sur l'utilisation de la technique de production par fermentation secondaire en bouteille, qui a été réintroduite ces dernières années pour obtenir des vins pétillants. Ces derniers, souvent élaborés sans enlèvement des lies de fermentation, paraissent ainsi «voilés» en raison de la présence de ces résidus.

La modification concerne l'article 7.4 du cahier des charges.

16. **Augmentation de la capacité maximale des bouteilles destinées à la mise à la consommation**

Description:

La capacité maximale des bouteilles en verre a été portée à 9 litres, accompagnée de l'interdiction d'utiliser le format de la «bonbonne» de 5 litres afin de préserver la forme traditionnelle de la bouteille.

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire dans la mesure où les consommateurs demandent parfois des bouteilles de plus grande capacité destinées principalement aux occasions conviviales ou à d'autres événements particuliers.

Par ailleurs, cette modification permet d'offrir davantage d'opportunités commerciales aux producteurs.

La modification concerne l'article 8.1 du cahier des charges.

17. **Rectification du texte pour définir clairement les types de fermeture autorisés**

Description:

Le paragraphe sur les dispositifs de fermeture autorisés a été mis à jour et réécrit de manière analytique, avec une distinction entre les dispositions applicables aux types «spumante» et les autres.

Motif:

La modification était nécessaire pour clarifier les dispositifs de fermeture autorisés, notamment le bouchon à vis, le bouchon couronné et le bouchon ras de bague accompagné d'un ficelage à l'aide d'une ficelle. En outre, elle permet une meilleure lecture, évite les interprétations divergentes et prévient toute confusion entre les types «frizzante» et «spumante».

La modification concerne les articles 8.3 et 8.4 du cahier des charges.

18. **Réécriture du lien avec le milieu géographique**

Description:

L'article relatif au lien avec le milieu géographique n'a pas été modifié, mais il a été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

Motif:

Il s'agissait d'intégrer dans le document unique les informations déjà prévues dans le cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Lambrusco di Sorbara

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante*

DESCRIPTION SUCCINTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: parfumé, ample, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

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

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

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, sauf dans les versions élaborées dans la catégorie «vino spumante di qualità».

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

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

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

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

2. *«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINTE

mousse: fine et persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

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

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

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, sauf dans les versions élaborées dans la catégorie «vino spumante di qualità».

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

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

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

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

3. *«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante*

DESCRIPTION SUCCINTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: parfumé, accompagné de notes florales;

bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

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

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

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, sauf dans les versions élaborées dans la catégorie «vino spumante di qualità».

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

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

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

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

4. *«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide;

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

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

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

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

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

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

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

5. *«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: agréable, prononcé, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide;

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

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

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

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

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

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

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Lambrusco di Sorbara» spumante

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Lambrusco di Sorbara» frizzante

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés aux moûts et vins aptes à bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Lambrusco di Sorbara» comprend l'ensemble du territoire des communes de: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, et une partie du territoire administratif des communes de Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro, Soliera, toutes situées dans la province de Modène.

7. **Cépages principaux**

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique.*

1. Facteurs naturels contribuant au lien.

La province de Modène, située au centre de la région d'Émilie, présente toutes les caractéristiques climatiques de la Vallée du Pô, même s'il existe des différences notables du fait que la moitié de celle-ci s'étend sur le territoire vallonné et montagneux des Apennins. La position particulière de la plaine, située au pied de l'Apennin, est à l'origine d'un régime thermo-pluviométrique typiquement continental, avec des étés chauds et des hivers rigoureux. Les vents humides du sud y arrivent généralement secs, ce qui donne lieu à une faible pluviométrie, bien inférieure à celle observée, par exemple, dans le centre de l'Italie. Les valeurs moyennes des indices relatifs à l'ensoleillement, à l'amplitude thermique et aux précipitations confirment le degré élevé de continentalité du climat local, caractérisé, entre autres, par une répartition irrégulière des précipitations, avec deux maxima (printemps et automne) marqués par un excès hydrologique dangereux et deux minima (hiver et été) associés à une pénurie critique. En ce qui concerne notamment les précipitations, l'environnement de la plaine de Modène présente des valeurs de plus en plus faibles par rapport au reste de la plaine d'Émilie, surtout pendant les mois d'été, de sorte que la pluviométrie naturelle ne couvre en moyenne pas plus de la moitié des besoins en eau des cultures agricoles. La nature argileuse et compacte d'une grande partie des sols de la région de Modène n'a certes pas facilité l'exercice de l'activité agricole à travers les siècles et constitue encore aujourd'hui l'un des aspects les plus difficiles. Ces caractéristiques géographiques sont décrites dans le chapitre consacré à l'environnement géographique du volume VI «Ducato di Modena e Reggio», inclus dans l'œuvre littéraire de Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo», qui ouvre le chapitre par cette phrase: «La nature semble avoir particulièrement favorisé la ville et le territoire de l'État de Modène».

L'activité humaine a créé les conditions nécessaires au maintien d'un environnement naturel et fertile, grâce aux canalisations de rejet, à la protection contre les excès hydrologiques, ainsi qu'à des techniques et systèmes culturaux intégrant des amendements organiques pour atténuer les effets négatifs de l'excès d'argile dans les sols agricoles.

2. Facteurs humains contribuant au lien

Caton mentionne la *vitis labrusca* dans le «De agri cultura», tout comme Varron dans le «De re rustica». Pline, quant à lui, dans son «Histoire naturelle», décrit les caractéristiques de la *vitis vinifera*, «dont les feuilles, à l'instar de celles de la *vitis labrusca* prennent une teinte sanguine avant de tomber». Au XIV^{e} siècle, le Bolonais Pier de' Crescenzi, dans son traité d'agriculture, observe à propos des lambrusques: «elles sont noires, donnent couleur et clarté aux vins, mais elles sont mises entières dans les pots, avec leurs rafles brisées, et n'altèrent en rien le goût du vin». Il s'agit du premier document attestant qu'à cette époque, l'habitude de produire du vin à partir de ces vignes était déjà bien établie, ces dernières n'étant peut-être plus si «sauvages». En effet, il convient de rappeler que les anciennes lambrusques correspondaient soit à des vignes sauvages (*vitis vinifera silvestris*), soit à des vignes de la sous-espèce *vitis vinifera sativa*, qui naissaient spontanément à partir de semis dans des lieux non cultivés. C'est pour cette raison que le Lambrusco est considéré comme l'un des cépages les plus autochtones du monde, car il résulte de l'évolution génétique de la *vitis vinifera silvestris occidentalis*, dont la domestication a eu lieu sur le territoire de Modène. Le vin Lambrusco a toujours été tenu en haute estime par les ducs, si bien que, deux siècles et demi auparavant, dans son «testament olographe» de juin 1430 Nicolas III d'Este avait ordonné que «sur la totalité du vin acheminé de Modène à Paris, la moitié du droit de douane ne soit pas perçue», afin de favoriser le commerce de ce vin. Les auteurs les plus significatifs du XIX^{e} siècle confirment qu'au fil des siècles, Modène a toujours été un territoire propice à la production de vins «mossi» (gazeux), qui ont acquis une notoriété et une tradition particulières de production et de consommation et dont les caractères sont exclusivement ou essentiellement dus à l'environnement, y compris tous les facteurs naturels et humains qui les définissent. L'origine historique de l'appellation «Lambrusco di Sorbara» est certainement connue depuis le XIX^{e} siècle, comme en témoignent les nombreux documents historiques, parmi lesquels figurent le «Saggio Chimico-Igeologico-Terapeutico sul vino "Lambrusco di Sorbara"» extrait du dossier de l'Associazione Agraria Italiana de la Regia Accademia di Torino, publié dans la Gazzetta di Modena du 11 juin 1862, le catalogue descriptif des principales variétés de raisins cultivées dans les provinces de Modène et de Reggio Emilia publié en 1867, ainsi que l'essai analytique «I lambruschi di Sorbara e Salamino» d'Enrico Ramazzini, daté de 1885. L'influence des facteurs humains se manifeste en particulier dans la définition des aspects techniques et de production qui constituent les éléments de lien avec le cahier des charges.

La base ampélographique des vignobles.

Le «Lambrusco di Sorbara» est un cépage rouge d'une grande vigueur, à port semi-dressé; il présente des fleurs physiologiquement féminines, avec des étamines réfléchies et du pollen stérile, ce qui le rend sujet au millerandage. Il a donc été nécessaire de prévoir d'autres cépages Lambrusco dans la base ampélographique des vignobles afin de permettre la pollinisation et la fructification des raisins Lambrusco di Sorbara. Les vignobles destinés à la production des raisins «Lambrusco di Sorbara» AOC doivent présenter une base ampélographique composée comme suit:

— Lambrusco Sorbara, représentant au moins 60 % de la superficie totale plantée en vignes;

— Lambrusco Salamino, représentant au moins 25 % mais pas plus de 40 % de la superficie totale plantée en vignes;

— d'autres cépages Lambrusco traditionnellement cultivés dans la zone, dans la limite de 15 % de la superficie totale plantée en vignes.

Les modes de conduite.

L'environnement pédoclimatique de la région de Modène favorise une croissance naturelle de la vigne. Les exploitations viticoles ont opté pour des modes de conduite reposant sur un système de palissage à cordons permanents et à branches tombantes visant à contenir la croissance vigoureuse des plants. Le système de conduite doit également permettre une répartition adéquate des bourgeons ainsi que l'expression du potentiel productif des plants, faciliter la capture d'énergie rayonnante et faire bénéficier les grappes d'une quantité suffisante d'air et de lumière. Les modes de conduite les plus répandus sont le cordon libre et le «*Geneva double courtain*» (double rideau de Genève). La densité de plantation est de 2 500 à 3 000 pieds par hectare. Les porte-greffes les plus utilisés sont les suivants: Kober5BB, SO4, 420A et 1103P.

Les pratiques relatives à l'élaboration des vins.

Les pratiques d'élaboration des vins correspondent aux méthodes traditionnelles, loyales et constantes, qui reposent exclusivement sur la remise en fermentation naturelle en bouteille et la remise en fermentation naturelle en cuve close, essentielles pour conférer aux vins «Lambrusco di Sorbara» AOC leurs caractéristiques distinctives. Les opérations d'enrichissement et l'adjonction de la liqueur d'expédition sont autorisées dans le respect des conditions et des limites fixées par la réglementation de l'Union.

Les auteurs latins (Caton, Pline, Columelle) décrivent dans leurs écrits la production d'un vin gazeux (Lambrusco) capable de libérer de la mousse, d'où l'image d'un vin pétillant. Il a toutefois fallu attendre l'évolution des connaissances, depuis la fin du XVII^{e} siècle jusqu'au XVIII^{e} siècle, pour comprendre la cause biologique et la nature chimique de la fermentation alcoolique ainsi que certains aspects relatifs à la technique œnologique associée. Plus tard, d'autres découvertes ont néanmoins permis que tout le dioxyde de carbone produit lors de la fermentation reste dissous dans le vin: il fallait, d'une part, un contenant capable de supporter la pression et, de l'autre, un bouchon empêchant le dioxyde de carbone de s'échapper. Ces deux conditions se sont réalisées entre la fin du XVII^{e} siècle et le début du XVIII^{e} siècle. Cette propension pour les vins pétillants blancs et rouges est rappelée par des auteurs des XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, jusqu'à l'aboutissement de la longue évolution génétique qui a permis une meilleure identification des vignes sauvages des Latins parmi les cépages blancs, et surtout rouges (famille des Lambruschi de Modène), décrits par les ampélographes du XIX^{e} siècle (notamment Acerbi, Mendola et Agazzotti). Outre les progrès technologiques, un important changement climatique (petite ère glaciaire) a eu lieu, avec des automnes froids et humides, des retards de maturation et des fermentations incomplètes qui ont entraîné des reprises de fermentation en fût et, par conséquent, la casse des fûts. De la moitié du XIX^{e} siècle à la moitié du XX^{e} siècle, la méthode la plus répandue pour obtenir un Lambrusco naturellement pétillant, de manière industrielle, était la fermentation secondaire en bouteille. On obtenait ainsi un Lambrusco pétillant trouble, sans dégorgement, tout comme la plupart du produit. Ainsi, la première cave de production de Lambrusco pétillant de toute l'Émilie a commencé son exploitation en 1860 à Modène. Quoi qu'il en soit, les meilleures productions étaient soumises à l'élimination des lies, y compris par des méthodes susceptibles d'en réduire les pertes tant qualitatives que qualitatives, au début à l'aide de soutireuses isobarométriques (développées par Martinotti à la fin du XIX^{e} siècle), tandis qu'à l'heure actuelle, même les vins pétillants et mousseux refermentés en bouteille sont soumis à l'élimination du dépôt de lies de levures après l'avoir fait descendre vers le bouchon et après congélation du goulot de la bouteille.

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

L'AOC «Lambrusco di Sorbara» concerne la production de vins pétillants et mousseux, dans les types rosso ou rosato. D'un point de vue analytique et organoleptique, ces vins présentent des caractéristiques très nettes et distinctives, décrites à l'article 6 du cahier des charges, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique.

Les raisins produits dans la plaine centrale de la région de Modène, caractérisée par une prédominance de sols «Sant'Omobono», donnent des vins à la robe rouge rubis plus ou moins intense, de faible structure, présentant une acidité moyenne à élevée, un titre alcoométrique modéré et des notes florales et fruitées prononcées. La fraîcheur et le parfum des arômes contribuent à leur équilibre gustatif.

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

À Modène, la viticulture revêt une importance socio-économique considérable et est liée à la production de vins pétillants et mousseux. Le sol est le facteur environnemental le plus important, qui influe tant sur l'équilibre entre végétation et production que sur la qualité du vin. Malgré leur variabilité liée à l'environnement et aux interventions agronomiques, les terres agricoles de la région de Modène se distinguent donc par une bonne fertilité et se répartissent en trois types représentatifs:

a) des sols meubles, de couleur jaune ou rougeâtre, pauvres en chaux et souvent aussi en phosphore total et assimilable, situés dans la bande de collines, mais aussi à des altitudes plus élevées. Les sols en plaine sont dénommés «terres partiellement décarbonées de la plaine du piémont», tandis que sur les reliefs on distingue deux types de sols: les «terres peu calcaires à la bordure des Apennins» et les «terres calcaires du bas Apennin localement associées à des calanques»;

b) des sols francs, excellents tant sur le plan physique que chimique, issus des alluvions des rivières Secchia et Panaro, situés dans la plaine centrale; ces sols sont dénommés «terres calcaires des éminences fluviales avec les sols Sant'Omobono à texture franche limoneuse argileuse»;

c) des sols argileux, très compacts mais riches chimiquement et fertiles, qui constituent la majeure partie de la plaine et sont désignés sous le nom de «terres argileuses des vallées assainies».

Les sols de plaine sont issus des alluvions du pléistocène et de l'holocène, tandis que ceux des collines et des montagnes, d'origine crétacée et éocène, sont très riches en composants extrêmement fins et colloïdaux. Les sols de plaine sont pratiquement dépourvus d'éléments grossiers qui, en revanche, sont souvent présents dans les sols cultivés en colline et en montagne sous forme de fragments caillouteux susceptibles d'entraver les opérations culturales normales.

Dans la plaine centrale de la province de Modène, où sont implantés les vignobles destinés à la production des raisins «Lambrusco di Sorbara» AOC, prédominent les sols «Sant'Omobono à texture franche limoneuse argileuse». L'indice de Winkler est compris entre 1 900 et 2 000 degrés-jours, avec des précipitations d'environ 450 mm entre avril et octobre. La vigueur des vignobles y est élevée, et la production moyenne à élevée. L'histoire du Lambrusco et de la production des vins pétillants dans la région de Modène est très ancienne et recèle le charme des premiers témoignages des poètes et écrivains de l'époque classique (Virgile, Caton, Varron), qui évoquaient dans leurs œuvres la «Labrusca vitis», un cépage sauvage produisant des fruits au goût âpre et poussant en lisière des campagnes. Le Lambrusco, vin rouge pétillant ou mousseux à la robe rouge rubis brillante, se déguste entre 12 et 14 °C afin d'en apprécier pleinement les arômes et les parfums. Né à Modène, il s'est ensuite diffusé sur les marchés nationaux et internationaux. Plusieurs éléments illustrent l'importance du «Lambrusco di Sorbara» dans le cadre de la viticulture de Modène: 1 662 hectares de superficie plantée en vignes inscrits dans le registre des vignobles de l'AOC, avec une moyenne annuelle de 150 000 quintaux de raisins AOC revendiqués. Grâce à l'utilisation de l'appellation d'origine contrôlée «Lambrusco di Sorbara», les producteurs de la région de Modène souhaitent offrir au consommateur des produits présentant davantage d'informations que les autres vins, en précisant notamment leur origine, leur mode d'élaboration ainsi que les caractéristiques spécifiques qui les distinguent des productions ne s'identifiant pas à un territoire bien défini.

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

—

Lien vers le cahier des charges

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