C/2025/1947

28.3.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33

(C/2025/1947)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Lambrusco di Sorbara»

PDO-IT-A0332-AM03

Data della comunicazione: 2.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento di una specifica relativa alle categorie**

Descrizione:

E' stata inserita una specifica relativa alla categoria di appartenenza dei vini spumanti «Lambrusco di Sorbara» (VS e VSQ)

Motivo:

La modifica è stata inserita per chiarire quali sono le categorie di spumante prodotte

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione.

2. **Inserimento della nuova tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante (VS e VS)**

Descrizione:

Inserimento della nuova tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante

Motivi:

Le caratteristiche del vitigno Lambrusco di Sorbara si configurano analoghe alle peculiari caratteristiche dei vitigni a bacca bianca o rossa (vinificata in

bianco) specializzati nella produzione dei vini spumanti per il loro contenuto in acidità fissa e profumi sottili e fragranti. La nuova tipologia «bianco spumante», che si propone, è suffragata dalle caratteristiche intrinseche del vitigno Lambrusco di Sorbara e rappresenta la naturale evoluzione della attuale tipologia «rosato spumante» verso la produzione di vini spumanti bianchi raffinati ed eleganti, di alta qualità, anche particolarmente indicati ad essere elaborati in bottiglia secondo il «Metodo Classico».

La modifica riguarda l'articolo 1, l'articolo 5(1) e l'articolo 6 del disciplinare e la sezione «Descrizione dei vini» del documento unico

3. **Correzioni formali e aggiornamenti normativi**

Descrizione:

Nell'articolato del disciplinare sono state attuate alcune correzioni formali e sono stati aggiornati sia i riferimenti normativi che il nome del Ministero.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivi:

la modifica si è resa necessaria a causa delle modifiche intercorse nella normativa di settore e nel nome del Ministero. Alcune correzioni sono state effettuate al fine di eliminare refusi o rendere più chiare le disposizioni.

La modifica riguarda l'articolo 4(3), l'articolo 5(2), l'articolo 5(3), l'articolo 7(1) e l'articolo 10 del disciplinare di produzione.

4. **Inserimento di una specifica relativa alla vinificazione della nuova tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante**

Descrizione:

E' stato inserito un paragrafo relativo all'obbligo di vinificazione in bianco per le uve destinate alla nuova tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante

Motivo:

La modifica si è resa necessaria in seguito all'inserimento della nuova tipologia.

La modifica riguarda l'articolo 5(1) del disciplinare di produzione

5. **Rettifica del testo sul metodo di produzione con elaborazione in bottiglia dei vini spumanti e dei vini frizzanti**

Descrizione:

Il testo sul metodo di produzione con elaborazione in bottiglia dei vini spumanti e dei vini frizzanti è stato rettificato con l'inserimento delle parole «anche con».

Motivo:

La modifica è stata attuata al fine di chiarire che la pratica enologica della elaborazione in bottiglia è sempre consentita per le tipologie «frizzanti» e «spumanti», e che non è necessariamente soggetta all'applicazione delle espressioni «metodo tradizionale» o «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o

«metodo classico» o «metodo tradizionale classico», come disciplinate dall'art. 53, par. 3, del Reg. UE 2019/33. Con l'inserimento delle parole «anche con» si precisa che tali espressioni devono ritenersi una facoltà, alle condizioni prescritte, e non un obbligo per i produttori.

La modifica riguarda l'articolo 5(2) del disciplinare di produzione

6. **Riduzione della resa di trasformazione**

Descrizione:

La resa di trasformazione uva/vino, comprensiva dell'eventuale esubero di vinificazione, è stata portata dal 80 % al 75 %, fermo restando il limite del 70 % per il vino finito rivendicabile con la denominazione «Lambrusco di Sorbara DOC»

Motivo:

La modifica è stata attuata al fine di contenere le produzioni dei vini a nome di vitigno Lambrusco, anche ottenuti dall'esubero di vinificazione dei vini «Lambrusco di Sorbara DOC» con la relativa rivendicazione alla sottostante IGT Emilia - tipologia Lambrusco, nonché evitare l'eccessivo sfruttamento delle uve.

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

7. **Modifica al periodo delle fermentazioni e rifermentazioni**

Descrizione:

è stato inserito un nuovo comma riportante la disposizione che consente la fermentazione e rifermentazione dei prodotti a monte del vino oltre la data del 31 dicembre di ogni anno e fino al 30 giugno successivo.

Motivo:

La modifica è stata inserita al fine di uniformare il territorio emiliano alle stesse condizioni di produzione, in considerazione delle prerogative del vitigno Lambrusco e delle tradizionali tecniche produttive effettuate storicamente nella zona di produzione dei vini in oggetto, incentrate principalmente sulla produzione di vini frizzanti.

La modifica riguarda l'articolo 5(6) del disciplinare di produzione.

8. **Definizione dell'intensità colorante**

Descrizione:

è stato definito il parametro massimo di intensità colorimetrica dei diversi prodotti, secondo il loro stadio di lavorazione, al fine di mantenere i vini e i prodotti a monte del vino nell'ambito di una intensità cromatica ben definita, rispettosa della tradizione e dell'autenticità dei vini «Lambrusco di Sorbara DOC».

Motivo:

La modifica è stata inserita poiché negli ultimi anni si è riscontrato che i prodotti con denominazione «Lambrusco di Sorbara» in possesso di una intensità colorante superiore a quella proposta con la presente modifica, in fase di commercializzazione sono trattati quali meri prodotti complementari nella preparazione dell'assemblaggio per l'elaborazione dei vini finiti, non venendo mai destinati direttamente all'imbottigliamento.

La modifica riguarda l'articolo 5(7) del disciplinare di produzione.

9. **Rettifica di alcune caratteristiche al consumo e inserimento delle caratteristiche della nuova tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante**

Descrizione:

Sono state inserite le caratteristiche al consumo della nuova tipologia introdotta «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante e sono state aggiornate alcune caratteristiche al consumo per tipologie già esistenti. Inoltre, per le tipologie «frizzante» sono state migliorate e aggiornate alcune descrizioni, ed è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che i vini possano presentare velature dovute ai residui della fermentazione, nelle varie tipologie, ad esclusione delle versioni elaborate della categoria «vino spumante di qualità».

Motivo:

10. La modifica è dovuta all'inserimento della nuova tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante ed al fatto che nel corso della revisione del disciplinare è emerso che alcune caratteristiche al consumo riportano termini errati, imprecisi o non coerenti con la categoria del prodotto, soprattutto riguardo le tipologie «spumante» che riportano termini relativi al residuo zuccherino propri della categoria «vino frizzante», trascurando quelli fissati dal Reg. UE 2019/33, Allegato III, applicabili alle diverse categorie di «vini spumanti»; inoltre, è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che i vini nelle tipologie «frizzante» e «spumante», ad esclusione delle versioni elaborate della categoria «vino spumante di qualità», possano presentare velature dovute ai residui della fermentazione, in considerazione al ritorno alla tecnica produttiva della rifermentazione in bottiglia senza la rimozione delle fecce in fermentazione.

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

11. **Inserimento della possibilità di utilizzare in etichetta l'espressione «rifermentazione in bottiglia»**

Descrizione:

è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che possano presentarsi velature dovute ai residui della fermentazione, nelle varie tipologie ad esclusione delle versioni elaborate della categoria «vino spumante di qualità».

Motivo:

La modifica si è resa necessaria allo scopo di informare correttamente il consumatore poiché negli ultimi anni è tornato frequente il ricorso alla tecnica produttiva della rifermentazione in bottiglia per ottenere i vini frizzanti per i quali, frequentemente, non viene effettuata la rimozione delle fecce di fermentazione e pertanto si presentano «velati» a causa della presenza di tali residui.

La modifica riguarda l'articolo 7(4) del disciplinare di produzione

12. **Eliminazione della previsione di Decreto Ministeriale per la modifica dei limiti minimi per l'acidità totale e l'estratto non riduttore**

Descrizione:

è stato soppresso il comma che prevedeva la possibilità che il Ministero potesse, con proprio decreto, modificare i limiti per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Motivo:

tale previsione è stata superata dalla vigente normativa.

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

13. **Rettifica del testo relativo alla prescrizione di indicare in etichetta il tenore zuccherino**

Descrizione:

Per le tipologie «spumante» (VS e VSQ) stata eliminata la prescrizione di indicare in etichetta il tenore zuccherino.

Motivo:

La disposizione é ripetitiva di un obbligo già fissato dalle vigenti norme unionali.

La modifica riguarda l'articolo 7(2) del disciplinare di produzione.

14. **Rettifica del testo per l'eliminazione dell'obbligo di indicare il termine «rosato» in relazione al colore dei vini.**

Descrizione:

è stato eliminato l'obbligo dell'indicazione in etichetta del termine «rosato» rendendolo facoltativo per la tipologia «rosato frizzante» in conformità alle vigenti norme unionali; inoltre, è stata uniformata la disposizione già esistente per le tipologie «spumante» precisando che il termine «rosato» può essere sostituito dal termine «rosé» per tutte le tipologie di prodotto (frizzante e spumante) previste in tale versione.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria perchè i vini «Lambrusco di Sorbara» per loro specifica caratteristica, presentano naturalmente un colore che varia dal rosato al rosso scarico a causa delle proprietà intrinseche del vitigno principale Lambrusco di Sorbara, mentre nel disciplinare in vigore è previsto l'obbligo di indicare il termine «rosato» per le tipologie che presentano tale tonalità di colore. Tuttavia, per questi prodotti, il confine tra il colore rosato e il colore rosso è

estremamente labile e ciò causa delle difficoltà sia in sede di esame organolettico, sia nell'etichettatura dei prodotti. Inoltre, è noto che non esiste nella normativa vigente una definizione del colore «rosato» e che per il giudizio su tale colore occorre soltanto una valutazione obiettiva del colore che varia profondamente tra territori diversi, anche vicini tra loro, in base agli usi e consuetudini locali. Pertanto, quando il vino presenta un colore al margine tra il «rosso» e il «rosato», la presenza di questo termine in etichetta può causare confusione nella mente del consumatore il quale, per sua cultura o tradizione, può valutare il colore del vino non corrispondente al suo personale ideale di colore «rosato».

La modifica incide sull'articolo 7(3) del disciplinare di produzione.

15. **Possibilità di utilizzare in etichetta l'espressione «rifermentazione in bottiglia»**

Descrizione:

E' stato inserito un paragrafo che consente di utilizzare in etichetta l'espressione «rifermentazione in bottiglia».

Motivo:

La modifica è stata inserita con lo scopo di informare correttamente il consumatore in merito al ricorso alla tecnica produttiva della rifermentazione in bottiglia, tornato negli ultimi anni, per ottenere i vini frizzanti, per i quali, frequentemente, non viene effettuata la rimozione delle fecce di fermentazione e pertanto si presentano «velati» a causa della presenza di tali residui.

La modifica riguarda l'articolo 7(4) del disciplinare di produzione.

16. **Modifica della capacità massima delle bottiglie per l'immissione al consumo.**

Descrizione:

Si è modificato il testo fissando il limite massimo della capacità della bottiglia di vetro in litri 9, escludendo il formato della «dama» da 5 litri per preservare la forma tradizionale della bottiglia.

Motivo:

La modifica si è resa necessaria poiché talvolta sono richieste dal consumatore bottiglie di maggiore capacità destinate principalmente alle occasioni

conviviali o ad altri eventi particolari. Inoltre tale modifica permette di dare più opportunità commerciali ai produttori.

La modifica incide solo sull'articolo 8(1) del disciplinare di produzione.

17. **Rettifica del testo per definire in modo chiaro i tipi di chiusura autorizzati**

Descrizione:

Il paragrafo relativo ai dispositivi di chiusura consentiti, è stato aggiornato e riscritto in modo analitico con separazione delle disposizioni previste per le tipologie «spumante».

Motivo:

La modifica si è resa necessaria al fine di fare chiarezza sui dispositivi di chiusura consentiti, in particolare sull'utilizzo del tappo a vite, del tappo a corona e del tappo raso bocca con legatura a spago, per consentire una migliore lettura, evitare interpretazioni discordanti ed evitare ogni possibile confusione tra tipologie «frizzante» e tipologie «spumante».

La modifica riguarda l'articolo 8(3) e l'articolo 8(4) del disciplinare di produzione.

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

Descrizione:

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico non è stato modificato, ma si è ritenuto di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico

Motivo:

Inserire nel documento unico le informazioni già previste nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

La modifica riguarda la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Lambrusco di Sorbara

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

4. **Descrizione dei vini**

1. *«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, ampio con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

2. *«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

3. *«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso:

odore: fragrante, con note floreali;

sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;

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

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

Ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

4. *«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

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

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

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

5. *«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;

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

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

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. «Lambrusco di Sorbara» spumante

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Lambrusco di Sorbara» frizzante

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata Lambrusco di Sorbara comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, San Cesario sul Panaro, Soliera, tutti in provincia di Modena.

7. **Varietà di uve da vino**

Lambrusco Salamino N. - Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. - Lambrusco

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *A) Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I venti umidi del sud vi giungono generalmente asciutti, determinando una bassa pluviometria, molto inferiore a quella che si registra, ad esempio nell'Italia centrale. I valori medi degli indici relativi alla luminosità, all'escursione termica alle precipitazioni piovose, confermano l'alto grado di continentalità del nostro clima caratterizzato tra l'altro da piovosità mal distribuita, con due massimi (primavera ed autunno) di pericoloso eccesso idrologico e due minimi (inverno ed estate) di grave carenza. Per quanto concerne la piovosità in particolare, l'ambiente della pianura modenese presenta valori sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI «Ducato di Modena e Reggio» compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo» che apre il capitolo con questa frase: «La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena».

Si deve soprattutto all'attività dell'uomo il fatto di avere creato le condizioni per mantenere l'ambiente naturale e fertile attraverso canalizzazioni di scolo, difesa degli eccessi idrologici, tecniche ed ordinamenti colturali basati sull'impiego di ammendanti organici per ridurre il carattere negativo della eccessiva argillosità dei terreni agrari.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «vitis Labrusca» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «vitis vinifera» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (vitis vinifera silvestris) o le viti della sottospecie vitis vinifera sativa, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della vitis vinifera silvestris occidentalis la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «Lambrusco di Sorbara» è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il Saggio Chimico- Igeologico-Terapeutico sul vino «Lambrusco di Sorbara» estratto dal fascicolo dell'Associazione Agraria Italiana della regia Accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico «I lambruschi di Sorbara e salamino» di Enrico Ramazzini del 1885.. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione.

La base ampelografica dei vigneti.

Il «Lambrusco di Sorbara» è un vitigno a bacca rossa di elevata vigorìa con portamento semi-eretto ma ha fiori fisiologicamente femminili con stami riflessi e polline sterile per cui è soggetto ad acinellatura. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografia dei vigneti altri vitigni lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» devono avere una base ampelografica così composta:

— lambrusco di Sorbara, almeno il 60 % della superficie vitata totale;

— lambrusco salamino, almeno il 25 % ma non oltre il 40 % della superficie vitata totale;

— altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona fino ad un massimo del 15 % della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento.

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il G.D.C.. La densità d'impianto è di 2 500-3 000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» le loro peculiari caratteristiche.. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

Gli Autori latini (Catone, Plinio, Columella) nei loro scritti descrivono la produzione di un vino mosso (lambrusco) in grado di liberare spuma e quindi se ne deriva l'immagine di un vino frizzante. Occorre però attendere lo sviluppo delle conoscenze che si ebbero dalla fine del '600 a tutto l'800 per capire la causa biologica e la natura chimica della fermentazione alcolica e alcuni aspetti relativi alla tecnica enologica collegata. Altre scoperte dovevano però fare far in modo che tutta l'anidride carbonica prodotta nel corso della fermentazione rimanesse sciolta nel vino: occorreva da un lato un contenitore in grado di reggere la pressione e dall'altro un tappo che ne impedisse la fuga. Sono due condizioni queste che si realizzarono tra la fine del '600 e gli inizi del '700. Tale propensione per vini frizzanti bianchi e rossi viene ricordata da Autori successivi del seicento e del settecento,fino alla conclusione della lunga evoluzione genetica che porterà alla miglior identificazione delle viti selvatiche dei latini nelle varietà bianche e soprattutto rosse (famiglia dei Lambruschi modenesi) descritte dagli ampelografi del 1800 (in particolare Acerbi, Mendola e Agazzotti). Oltre ai progressi tecnologici si ebbe anche un importante cambiamento climatico (piccola era glaciale) con autunni freddi e umidi, ritardi di maturazione e fermentazioni incomplete che determinavano riprese fermentative in botte con rottura delle stesse. Dalla metà dell'800 alla metà del '900 la maniera più diffusa di ottenere un lambrusco frizzante naturale in senso industriale era rappresentata dalla rifermentazione in bottiglia. Si otteneva così un lambrusco frizzante torbido, senza sboccatura, e la gran parte del prodotto. Nel 1860 prese così ad operare a Modena la prima cantina di produzione di lambrusco frizzante di tutta l'Emilia. Le produzioni migliori venivano comunque sottoposte alla eliminazione delle fecce anche con metodi che ne diminuissero le perdite quanti qualitative, dapprima con macchine travasatrici isobariche (messe a punto dal Martinotti a fine '800), mentre attualmente anche nei vini frizzanti e spumanti rifermentati in bottiglia si usa eliminare il deposito di fecce di lievito dopo averlo fatto discendere verso il tappo e previo congelamento del collo della bottiglia.

8.2. *B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuiti all'ambiente geografico.*

La D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie roso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nella media pianura modenese con prevalenza di suoli «Sant'Omobono» si ottengono vini rossi di colore rubino più o meno intenso, poveri di struttura, di acidità medio-alta, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e fruttati. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

8.3. *C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).*

A Modena la vitivinicoltura ha un valore socio-economico molto importante ed è legata alla produzione di vini «frizzanti» e «spumanti». Il fattore ambientale più importante nel condizionare l'equilibrio vegeto-produttivo e la qualità del vino è il terreno. Pur nella loro variabilità determinata dall'ambiente e dagli interventi agronomici, i terreni agrari modenesi possono pertanto considerarsi di buona fertilità che si identificano nei seguenti tre tipi rappresentativi:

a) terreni sciolti, di colorazione gialla o rossastra, poveri di calce e spesso anche di fosforo totale ed assimilabile, localizzati nella fascia pedecollinare ma anche ad altimetrie più elevate con suoli che in pianura vengono denominati «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana», mentre due sono i suoli dei rilievi «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», " terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi;

b) terreni di medio impasto, ottimi sia sotto il profilo fisico che chimico, originati dalle alluvioni dei fiumi Secchia e Panaro, localizzati nella media pianura che rientrano nei suoli denominati «terre calcaree dei dossi fluviali con i suoli Sant'Omobono franca limosa argillosa»;

c) terreni argillosi, molto compatti ma chimicamente ben dotati e fertili, i quali costituiscono la maggior parte della pianura con i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate».

I terreni di pianura appartengono alle alluvioni del pleistocene e dell'olocene, mentre i terreni collinari e montani, cretacei ed eocenici, sono molto ricchi di componenti finissimi e colloidali. I terreni di pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC «Lambrusco di Sorbara» prevalgono i suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa». L'indice di Winkler varia dai 1 900 ai 2 000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile- ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio- alte. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nel territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori delL'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Labrusca vitis», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco di Sorbara nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1 662 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 150 000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata «Lambrusco di Sorbara» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

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

—

Link al disciplinare del prodotto

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