C/2025/1947

28.3.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1947)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Lambrusco di Sorbara»

PDO-IT-A0332-AM03

Data da comunicação: 2.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Aditamento de uma clarificação relativa às categorias**

Descrição:

É aditada uma clarificação relativa à categoria de vinhos espumantes «Lambrusco di Sorbara»: «vino spumante» (vinho espumante) e «vino spumante di qualità» (vinho espumante de qualidade).

Motivo:

A alteração visa clarificar as categorias de vinhos espumantes produzidos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações.

2. **Aditamento do novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante («vino spumante»)**

Descrição:

Aditamento do novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante.

Motivo:

As características da casta Lambrusco di Sorbara são semelhantes às das castas brancas ou tintas (vinificadas em branco) destinadas, nomeadamente, à produção de vinhos espumantes, devido ao seu teor de acidez fixo e aos aromas subtis e perfumados.

O novo tipo «bianco spumante» proposto baseia-se nas qualidades intrínsecas da casta Lambrusco di Sorbara e constitui a evolução natural do atual tipo «rosato spumante» para a produção de vinhos espumantes brancos refinados, elegantes e de alta qualidade, particularmente adequados à produção em garrafa pelo «método clássico».

Esta alteração diz respeito aos artigos 1.º, 5.º, n.º 1, e 6.º do caderno de especificações e à secção «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

3. **Correções formais e atualização das referências à legislação**

Descrição:

São efetuadas algumas correções formais à estrutura do caderno de especificações e são atualizadas as referências à legislação e à designação do Ministério.

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

Motivo:

A alteração tornou-se necessária na sequência de alterações na legislação do setor e na designação do Ministério. Algumas das correções efetuadas visam eliminar gralhas ou tornar as disposições mais claras.

Esta alteração diz respeito aos artigos 4.º, n.º 3, 5.º, n.ºs 2 e 3, 7.º, n.º 1, e 10.º do caderno de especificações.

4. **Aditamento de uma clarificação relativa à vinificação do novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante**

Descrição:

É aditado um parágrafo relativo à obrigação de vinificação em branco das uvas destinadas ao novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante.

Motivo:

Esta alteração tornou-se necessária na sequência da introdução do novo tipo.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações.

5. **Correção do texto relativo ao método de produção que prevê a elaboração em garrafa de vinhos espumantes e vinhos frisantes**

Descrição:

O texto relativo ao método de produção que prevê a elaboração em garrafa de vinhos espumantes e de vinhos frisantes é corrigido pelo aditamento da expressão «incluindo por».

Motivo:

A alteração foi introduzida para clarificar que a prática enológica de elaboração em garrafa é sempre autorizada para os tipos «frizzante» (vinho frisante) e «spumante» (vinho espumante) e que não está necessariamente sujeita à utilização das menções «método tradicional» ou «fermentado em garrafa segundo o método tradicional» ou «método clássico» ou «método tradicional clássico», tal como previsto no artigo 53.º, n.º 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33.

O aditamento da expressão «incluindo por» visa clarificar que estas expressões devem ser consideradas uma opção, nas condições previstas, e não uma obrigação para os produtores.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 2, do caderno de especificações.

6. **Redução do rendimento de transformação**

Descrição:

O rendimento de transformação das uvas em vinho, incluindo o eventual excedente de vinificação, foi reduzido de 80 % para 75 %, sem prejuízo do limite de 70 % para o vinho acabado disponível sob a denominação «Lambrusco di Sorbara» DOC.

Motivo:

A alteração visa limitar a produção de vinhos com o nome da casta Lambrusco, incluindo os obtidos a partir do excedente de vinificação dos vinhos «Lambrusco di Sorbara» DOC abrangidos pela alegação subjacente da IGT «Emilia», de tipo Lambrusco, e evitar a sobre-exploração das uvas.

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

7. **Modificação do período de fermentação e de fermentação secundária**

Descrição:

É aditado um novo parágrafo com a disposição que permite a fermentação e a fermentação secundária de produtos a montante do vinho após 31 de dezembro de cada ano e até 30 de junho do ano seguinte.

Motivo:

A alteração introduzida visa uniformizar as condições de produção em todo o território de Emília, tendo em conta as especificidades da casta Lambrusco, bem como as técnicas de produção tradicionais que sempre foram aplicadas na área de produção dos vinhos em questão, centradas principalmente na produção de vinhos frisantes.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações.

8. **Definição da intensidade da cor**

Descrição:

O parâmetro de intensidade cromática máxima para os diferentes produtos foi definido de acordo com o seu estádio de produção, a fim de manter os vinhos e os produtos a montante do vinho numa gama precisa de intensidade de cor, respeitando simultaneamente a tradição e a autenticidade dos vinhos «Lambrusco di Sorbara» DOC.

Motivo:

A alteração foi introduzida pelo facto de se ter observado, nos últimos anos, que os produtos com a denominação «Lambrusco di Sorbara» com uma intensidade cromática superior à proposta pela presente alteração, na fase de comercialização, são utilizados como simples produtos complementares na lotação para a produção de vinhos acabados e nunca se destinam diretamente ao engarrafamento.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 7, do caderno de especificações.

9. **Correção de determinadas características de consumo e aditamento de características do novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante**

Descrição:

São aditadas características de consumo do novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante e atualizadas algumas características de consumo dos tipos existentes. Além disso, algumas descrições dos tipos «frizzante» são melhoradas e atualizadas e adita-se um parágrafo para esclarecer que os vinhos podem apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação nos diferentes tipos, com exceção das versões produzidas na categoria «vino spumante di qualità».

Motivo:

10. Esta alteração surge na sequência do aditamento do novo tipo «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante e da revisão do caderno de especificações, que revelou que certas características do consumo continham termos incorretos, imprecisos ou incoerentes com a categoria de produtos, nomeadamente para os tipos «spumante», cujas menções sobre o teor de açúcares residuais correspondiam à categoria «vino frizzante» e não tinham em conta os termos constantes do anexo III do Regulamento (UE) 2019/33 aplicáveis às diferentes categorias de «vino spumante». Além disso, é aditado um parágrafo para clarificar que os vinhos de tipo «frizzante» e «spumante» podem apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação, com exceção das versões produzidas na categoria «vino spumante di qualità». Esta característica é explicada por um regresso à técnica de produção por fermentação secundária em garrafa sem remoção das borras de fermentação.

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

11. **Introdução da possibilidade de utilizar a menção «fermentação secundária em garrafa» no rótulo**

Descrição:

É aditado um parágrafo para esclarecer que os vinhos podem apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação nos diferentes tipos, com exceção das versões produzidas na categoria «vino spumante di qualità».

Motivo:

A alteração revelou-se necessária para informar o consumidor, uma vez que a técnica de produção por fermentação secundária em garrafa foi reintroduzida nos últimos anos para a obtenção de vinhos frisantes. Estes últimos, que são frequentemente produzidos sem remoção das borras de fermentação, apresentam um aspeto «velado» devido à presença destes resíduos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 4, do caderno de especificações.

12. **Supressão da disposição do decreto ministerial relativa à alteração dos limites mínimos da acidez total e do extrato não redutor**

Descrição:

suprime-se o parágrafo que prevê a possibilidade de o Ministério alterar, por decreto, os limites da acidez total e do extrato não redutor.

Motivo:

Esta disposição tornou-se obsoleta ao abrigo da regulamentação em vigor.

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

13. **Correção do texto relativo à indicação do teor de açúcares no rótulo**

Descrição:

Para os tipos «vino spumante» e «vino spumante di qualità», suprime-se a disposição relativa à indicação do teor de açúcares no rótulo.

Motivo:

Esta disposição limitou-se a retomar uma obrigação já estabelecida pela legislação comunitária em vigor.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 2, do caderno de especificações.

14. **Correção do texto para suprimir a obrigação de indicar a menção «rosato» no que respeita à cor dos vinhos**

Descrição:

Suprime-se a obrigação de indicar o termo «rosato» no rótulo, tornando-a facultativa para o tipo «rosato frizzante», em conformidade com a legislação comunitária em vigor. Além disso, a disposição já existente relativa aos tipos «spumante» foi normalizada e foi clarificado que o termo «rosato» pode ser substituído por «rosé» para todos os tipos de produtos («frizzante» e «spumante») previstos na presente versão.

Motivo:

A alteração é necessária porque as características específicas dos vinhos «Lambrusco di Sorbara» conferem-lhes naturalmente uma cor que varia entre rosado e vermelho-pálido, devido às propriedades intrínsecas da casta principal Lambrusco di Sorbara. O caderno de especificações em vigor exige que o termo «rosato» seja indicado nos tipos de vinho que apresentam esta coloração. No entanto, para estes produtos, a fronteira entre a cor rosada e o vermelho é extremamente ténue, o que cria dificuldades tanto no exame organolético como na rotulagem dos produtos.

Além disso, é notório que não existe uma definição da cor «rosato» na legislação em vigor; a avaliação desta cor requer apenas uma avaliação objetiva da cor, que varia muito de uma zona para outra, mesmo em zonas vizinhas, em função dos usos e costumes locais. Por conseguinte, quando o vinho apresenta uma cor na fronteira entre «rosso» e «rosato», a presença dessa menção no rótulo pode criar confusão no espírito do consumidor, que, consoante a sua cultura ou tradição, pode considerar que a cor do vinho não corresponde ao seu ideal pessoal de «rosato».

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 3, do caderno de especificações.

15. **Possibilidade de utilizar a menção «fermentação secundária em garrafa» no rótulo**

Descrição:

É aditado um parágrafo para permitir a utilização da menção «fermentação secundária em garrafa» no rótulo.

Motivo:

A alteração visa informar os consumidores sobre a utilização da técnica de produção por fermentação secundária em garrafa, que foi reintroduzida nos últimos anos para a obtenção de vinhos frisantes. Estes últimos, que são frequentemente produzidos sem remoção das borras de fermentação, apresentam um aspeto «velado» devido à presença destes resíduos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 4, do caderno de especificações.

16. **Aumento da capacidade máxima das garrafas destinadas ao consumo**

Descrição:

A capacidade máxima das garrafas de vidro é aumentada para 9 litros, acompanhada da proibição da utilização do formato «garrafão» de 5 litros, a fim de preservar a forma tradicional da garrafa.

Motivo:

A alteração afigurou-se necessária porque os consumidores pedem por vezes garrafas de maior capacidade, principalmente para ocasiões sociais ou outros eventos especiais.

Esta alteração permite igualmente proporcionar mais oportunidades comerciais aos produtores.

Esta alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 1, do caderno de especificações.

17. **Correção do texto para definir claramente os tipos de fecho autorizados**

Descrição:

O parágrafo relativo aos dispositivos de fecho autorizados é atualizado e reformulado de forma analítica, com uma distinção entre as disposições aplicáveis aos tipos «spumante» e aos outros.

Motivo:

A alteração foi necessária para clarificar os dispositivos de fecho autorizados, em especial a cápsula de rosca, a cápsula de coroa e a rolha de rebordo com fio. Além disso, permite uma melhor leitura, evita interpretações divergentes e evita confusões entre os tipos «frizzante» e «spumante».

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.ºs 3 e 4, do caderno de especificações.

18. **Reformulação da relação com o meio geográfico**

Descrição:

Não é alterado o artigo relativo à relação com o meio geográfico, mas considerou-se necessário reformular a secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

Motivo:

Inclusão no documento único das informações já constantes do caderno de especificações. Por conseguinte, esta reformulação deve ser considerada puramente formal.

A alteração diz respeito à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Lambrusco di Sorbara

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

4. Vinho espumante

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

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

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

espuma: fina e persistente;

cor: vermelho-rubi ou granada, de intensidade variável;

nariz: perfumado, amplo, com notas florais e frutadas;

boca: de «dosagem zero» a «doce», fresco, harmonioso, com notas leves de levedura;

título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 % vol.;

extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação, com exceção das versões produzidas na categoria «vino spumante di qualità».

Os outros parâmetros analíticos não enumerados no quadro infra cumprem os limites estabelecidos pela legislação do Estado-Membro e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

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

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

2. *«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

espuma: fina e persistente;

cor: rosada, mais ou menos intensa;

nariz: perfumado, característico, com notas florais e frutadas;

boca: de «dosagem zero» a «doce», fresco, harmonioso, com notas leves de levedura;

título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 % vol.;

extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Pode apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação, com exceção das versões produzidas na categoria «vino spumante di qualità».

Os outros parâmetros analíticos não enumerados no quadro infra cumprem os limites estabelecidos pela legislação do Estado-Membro e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

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

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

3. *«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

espuma: fina e persistente;

cor: amarelo-palha, mais ou menos intenso;

nariz: perfumado, acompanhado de notas florais;

boca: de «dosagem zero» a «doce», fresco, harmonioso, com notas leves de levedura;

título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 % vol.;

extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Pode apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação, com exceção das versões produzidas na categoria «vino spumante di qualità».

Os outros parâmetros analíticos não enumerados no quadro infra cumprem os limites estabelecidos pela legislação do Estado-Membro e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

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

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

4. *«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

espuma: viva, evanescente;

cor: vermelho-rubi ou granada, de intensidade variável;

nariz: perfumado, característico, com notas florais e frutadas;

boca: de seco a doce, fresco, sápido;

título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 % vol.;

extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Pode apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação.

Os outros parâmetros analíticos não enumerados no quadro infra cumprem os limites estabelecidos pela legislação do Estado-Membro e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

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

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

5. *«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante*

BREVE DESCRIÇÃO

espuma: viva, evanescente;

cor: rosada, mais ou menos intensa;

nariz: agradável, pronunciado, perfumado, característico, com notas florais e frutadas;

boca: de seco a doce, fresco, sápido;

título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 % vol.;

extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Pode apresentar um ligeiro véu devido à presença de resíduos de fermentação.

Os outros parâmetros analíticos não enumerados no quadro infra cumprem os limites estabelecidos pela legislação do Estado-Membro e da UE.

Características analíticas gerais

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

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

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

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Lambrusco di Sorbara» spumante

18 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Lambrusco di Sorbara» frizzante

18 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas aos mostos e vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada «Lambrusco di Sorbara» abrange todo o território dos municípios seguintes: Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero e uma parte do território administrativo dos municípios de Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Módena, San Cesario sul Panaro e Soliera, todos localizados na província de Módena.

7. **Castas principais**

Lambrusco Salamino N. – *Lambrusco*

Lambrusco di Sorbara N. – *Lambrusco*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica.*

1. Fatores naturais que contribuem para a relação.

A província de Módena, situada no centro da região de Emília, apresenta todas as características climáticas do Vale do Pó, embora existam diferenças notáveis devido ao facto de metade da sua extensão ocupar o território acidentado e montanhoso dos Apeninos. A posição particular da planície, no sopé dos Apeninos, dá origem a um regime termo--pluviométrico tipicamente continental, com verões quentes e invernos rigorosos. Os ventos húmidos do sul chegam aqui geralmente secos, dando origem a uma precipitação fraca, muito inferior à observada, por exemplo, no centro da Itália. Os valores médios dos índices de insolação, amplitude térmica e precipitação confirmam o elevado grau de continentalidade do clima local, caracterizado, nomeadamente, por uma distribuição irregular da precipitação, com dois máximos (primavera e outono), marcados por um perigoso excesso hidrológico, e dois mínimos (inverno e verão) associados a uma escassez crítica. No que diz respeito, em especial, à precipitação, o ambiente da planície de Módena apresenta valores cada vez mais baixos em comparação com o resto da planície de Emília, especialmente durante os meses de verão, pelo que a precipitação natural não cobre, em média, mais de metade das necessidades hídricas das culturas agrícolas. A natureza argilosa e compacta de uma grande parte dos solos da região de Módena não facilitou certamente a atividade agrícola ao longo dos séculos e continua a ser um dos aspetos mais difíceis. Estas características geográficas são descritas no capítulo sobre o ambiente geográfico do volume VI («Ducato di Modena e Reggio») incluído na obra literária de Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo», que abre o capítulo com esta frase: «A natureza parece ter favorecido particularmente a cidade e o território do Estado de Módena».

A atividade humana criou as condições necessárias para a manutenção de um ambiente natural e fértil, graças às canalizações de eliminação de resíduos, à proteção contra excessos hidrológicos e às técnicas e sistemas de cultivo que incorporam agentes melhoradores orgânicos para atenuar os efeitos negativos do excesso de argila nos solos agrícolas.

2. Fatores humanos que contribuem para a relação

Catão menciona a vitis labrusca em «De agri cultura», assim como Varrão em «De re rustica». Quanto a Plínio, descreve, na sua «História natural», as características da vitis vinifera, «cujas folhas, como as da vitis labrusca, adquirem uma tonalidade sanguinolenta antes de caírem». No século XIV, o bolonhês Pier de' Crescenzi, no seu tratado sobre a agricultura, observou, a propósito das lambruscas: «são pretas, conferem cor e limpidez aos vinhos, mas são colocadas inteiras nos jarros, juntamente com pedaços de engaço, e em nada alteram o sabor do vinho». Trata-se do primeiro documento que demonstra que, nessa altura, o hábito de produzir vinho a partir destas vinhas já se encontrava bem estabelecido, não sendo porventura estas últimas tão «selvagens». Efetivamente, importa relembrar que as antigas lambruscas correspondiam quer a vinhas selvagens (vitis vinifera silvestris), quer a vinhas da sub-espécie vitis vinifera sativa, nascidas espontaneamente de sementes em áreas não cultivadas. É por esta razão que Lambrusco é considerado uma das variedades mais autóctones do mundo, uma vez que resulta da evolução genética da vitis vinifera silvestris occidentalis, cuja domesticação teve lugar no território de Módena. O vinho Lambrusco sempre foi muito apreciado pelos duques, de tal modo que, dois séculos e meio antes, no seu testamento holográfico de junho de 1430, Nicolau III d'Este ordenou que «sobre todo o vinho transportado de Módena para Paris não fosse cobrada metade da taxa aduaneira», a fim de incentivar o comércio deste vinho. Os autores mais importantes do século XIX confirmam que, ao longo dos séculos, Módena sempre foi uma zona propícia à produção de vinhos «mossi» (gasosos), que adquiriram uma reputação e tradição especiais de produção e consumo e cujas características se devem exclusiva ou principalmente ao ambiente, incluindo todos os fatores naturais e humanos que os definem. A origem histórica da denominação «Lambrusco di Sorbara» é certamente conhecida desde o século XIX, como testemunham inúmeros documentos históricos, entre os quais o «Saggio Chimico--Igeologico-Terapeutico sul vino "Lambrusco di Sorbara"», extraído do processo da Associazione Agraria Italiana de la Regia Accademia di Torino e publicado na Gazzetta di Modena de 11 de junho de 1862, o catálogo descritivo das principais variedades de uvas cultivadas nas províncias de Módena e de Reggio Emilia, publicado em 1867, bem como o ensaio analítico «I lambruschi di Sorbara e Salamino», datado de 1885. A influência dos fatores humanos é manifestada, em particular, na definição dos aspetos técnicos e de produção que constituem os elementos relacionados com o caderno de especificações.

A base ampelográfica das vinhas.

O «Lambrusco di Sorbara» é uma casta tinta vigorosa, de porte semiereto; possui flores fisiologicamente femininas, com estames reflexos e pólen estéril, o que a torna propensa à bagoinha. Por conseguinte, foi necessário incluir outras variedades de Lambrusco na base ampelográfica das vinhas, a fim de permitir a polinização e a frutificação das uvas Lambrusco di Sorbara. As vinhas destinadas à produção de uvas para o «Lambrusco di Sorbara» DOC devem ter uma base ampelográfica com a seguinte composição:

— Lambrusco Sorbara, representando pelo menos 60 % da superfície total plantada com vinha;

— Lambrusco Salamino, representando pelo menos 25 %, mas não mais de 40 %, da superfície total plantada com vinha;

— outras variedades Lambrusco tradicionalmente cultivadas na área, até ao limite de 15 % da superfície total plantada com vinha.

As formas de condução.

O ambiente edafoclimático da região de Módena favorece o crescimento natural da vinha. As explorações vitícolas optaram por formas de condução assentes num sistema de treliça com cordões permanentes e ramos caídos para conter o crescimento vigoroso das plantas. O sistema de condução deve igualmente permitir a distribuição adequada dos gomos e a expressão do potencial produtivo das instalações, facilitar a captura de energia radiante e assegurar que os cachos beneficiam de ar e luz suficientes. As formas de condução mais difundidas são o cordão livre e a cortina dupla de Genebra («Geneva double courtain»). A densidade de plantação situa-se entre 2 500 e 3 000 pés por hectare. Os porta-enxertos mais utilizados são: Kober5BB, SO4, 420A e 1103P.

As práticas relacionadas com a produção de vinhos.

As práticas de produção de vinhos correspondem a métodos tradicionais, fiéis e constantes, baseados exclusivamente na fermentação natural em garrafa e na fermentação natural em cubas fechadas, essenciais para conferir aos vinhos «Lambrusco di Sorbara» DOC as suas características distintivas. As operações de enriquecimento e a adição de licor de expedição são autorizadas desde que cumpram as condições e os limites estabelecidos pela regulamentação da União.

Os autores latinos (Catão, Plínio, Columela) descrevem nos seus documentos a produção de um vinho gasoso (Lambrusco) capaz de libertar espuma, daí a imagem de um vinho frisante. No entanto, só com o desenvolvimento do conhecimento, entre os finais do século XVII e o século XVIII, é que foi possível compreender a causa biológica e a natureza química da fermentação alcoólica, bem como alguns aspetos relacionados com a técnica enológica associada. Mais tarde, porém, outras descobertas permitiram que todo o dióxido de carbono produzido durante a fermentação permanecesse dissolvido no vinho: por um lado, era necessário um recipiente capaz de resistir à pressão e, por outro, uma rolha que impedisse a fuga de dióxido de carbono. Estas duas condições concretizaram-se entre o final do século XVII e o início do século XVIII. Esta propensão para os vinhos frisantes brancos e tintos é recordada por autores dos séculos XVII e XVIII, até ao culminar da longa evolução genética que permitiu identificar melhor as vinhas selvagens dos Latinos entre as castas brancas e sobretudo tintas (família Lambruschi de Módena), descritas pelos ampelógrafos do século XIX (nomeadamente Acerbi, Mendola e Agazzotti). Para além dos progressos tecnológicos, verificou-se também uma importante alteração climática (pequena idade do gelo), com outonos frios e húmidos, atrasos na maturação e fermentações incompletas, que conduziram ao recomeço da fermentação em barris e, consequentemente, a uma alteração da limpidez e da cor dos vinhos (casse). Desde meados do século XIX até meados do século XX, o método mais difundido de produção industrial de um Lambrusco naturalmente frisante foi a fermentação secundária em garrafa. Era obtido, assim, um Lambrusco frisante turvo, sem expulsão («dégorgement»), tal como a maior parte do produto. Deste modo, a primeira adega de produção de Lambrusco frisante de toda a Emília começou a funcionar em Módena em 1860. Em todo o caso, as melhores produções foram submetidas à eliminação das borras, inclusive através de métodos suscetíveis de reduzir as perdas qualitativas e quantitativas, inicialmente com a ajuda de enchedores isobáricos (desenvolvidos por Martinotti no final do século XIX), enquanto, atualmente, mesmo os vinhos frisantes e espumantes refermentados em garrafa estão sujeitos à remoção dos depósitos de borras de levedura que se acumulam na rolha, após a garrafa ser virada com o gargalo para baixo, e após a congelação do gargalo.

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

A DOC «Lambrusco di Sorbara» refere-se à produção de vinhos frisantes e espumantes, nos tipos rosso ou rosato. Do ponto de vista analítico e organolético, estes vinhos apresentam características muito claras e distintivas, tal como descritas no artigo 6.º do caderno de especificações, que permitem identificá-los claramente e associá-los ao seu meio geográfico.

As uvas produzidas na planície central da região de Módena, caracterizada pela predominância de solos de «Sant'Omobono», dão origem a vinhos de cor vermelho-rubi mais ou menos intensa, estrutura fraca, acidez média a elevada, título alcoométrico moderado e notas florais e frutadas pronunciadas. A frescura e o perfume dos aromas contribuem para o seu equilíbrio gustativo.

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

Em Módena, a viticultura tem uma importância socio-económica considerável e está ligada à produção de vinhos frisantes e espumantes. O solo é o fator ambiental mais importante, afetando tanto o equilíbrio entre a vegetação e a produção como a qualidade do vinho. Apesar da sua variabilidade ligada ao ambiente e às intervenções agronómicas, as terras agrícolas da região de Módena caracterizam-se por uma boa fertilidade e podem ser divididas em três tipos representativos:

a) solos soltos, de cor amarela ou avermelhada, pobres em calcário e muitas vezes também em fósforo total e assimilável, situados no sopé das colinas, mas também a altitudes mais elevadas. Os solos das planícies são designados «solos parcialmente descarbonizados da planície de Piemonte», ao passo que nos relevos são distinguidos dois tipos de solo: os «solos pouco calcários da orla dos Apeninos» e os «solos calcários dos baixos Apeninos associados localmente a calanques»;

b) solos francos, excelentes do ponto de vista físico e químico, provenientes dos aluviões dos rios Secchia e Panaro, situados na planície central; estes solos são designados «solos calcários de eminências fluviais com solos de Sant'Omobono com textura francolimosa e argilosa»;

c) solos argilosos, muito compactos mas quimicamente ricos e férteis, que constituem a maior parte da planície e são designados «solos argilosos de vales recuperados».

Os solos das planícies são derivados de aluviões plistocénicos e holocénicos, enquanto os das colinas e montanhas, de origem cretácica e eocénica, são muito ricos em componentes extremamente finos e coloidais. Os solos de planície são praticamente desprovidos de elementos grosseiros, que, pelo contrário, estão frequentemente presentes nos solos cultivados de colina e de montanha sob a forma de fragmentos pedregosos que podem dificultar as operações normais de cultivo.

Na planície central da província de Módena, onde se situam as vinhas destinadas à produção de uvas para a DOC «Lambrusco di Sorbara», predominam os solos de «Sant'Omobono com textura francolimosa e argilosa». O índice de Winkler situa-se entre 1 900 e 2 000 graus-dia, com precipitações de cerca de 450 mm entre abril e outubro. O vigor das vinhas é elevado e a produção é média a elevada. A história do Lambrusco e da produção de vinhos frisantes na região de Módena é muito antiga e comporta o encanto dos primeiros testemunhos dos poetas e escritores da época clássica (Virgílio, Catão, Varrão), que evocavam, nas suas obras, a «Labrusca vitis», uma casta selvagem que produz frutos de sabor amargo e que cresce na orla dos campos. O Lambrusco, um vinho frisante ou espumante tinto, com cor vermelho-rubi brilhante, deve ser bebido a uma temperatura entre 12 °C e 14 °C para apreciar plenamente os seus aromas e sabores. Nascido em Módena, difundiu-se de seguida pelos mercados nacionais e internacionais. São vários os elementos que ilustram a importância do «Lambrusco di Sorbara» no contexto da viticultura de Módena: 1 662 hectares de superfície plantada com vinha inscrita no cadastro vitícola das categorias DOC, com uma média anual de 150 000 quintais de uvas reivindicados para a produção de vinhos DOC. Graças à utilização da denominação de origem controlada «Lambrusco di Sorbara», os produtores da região de Módena pretendem oferecer aos consumidores produtos que forneçam mais informações do que outros vinhos, nomeadamente especificando a sua origem, o seu modo de elaboração e as características específicas que os distinguem dos produtos que não são identificados com uma área bem definida.

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

—

Hiperligação para o caderno de especificações

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