C/2025/2595

30.4.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung der Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ([1])

(C/2025/2595)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Modena / di Modena“

PDO-IT-A0347-AM03 — 10.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Modena / di Modena“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Gemäß Artikel 12 Buchstabe d der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 fallen diese Änderungen unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht die Kriterien von Artikel 24 Absatz 3 erfüllen, d. h.

— es handelt sich nicht um eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Erzeugniskategorie;

— sie bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht;

— sie haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

([1]) Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme einer Spezifikation für die Kategorie Schaumwein*

Beschreibung:

Eine Spezifikation für die Kategorie der Schaumweine „Modena“ (VS und VSQ) wurde eingefügt.

Begründung:

Die Änderung dient dazu, die Kategorien der erzeugten Schaumweine zu präzisieren.

Die Änderung betrifft Nummer 1 der Produktspezifikation.

2. *Aufnahme von Rebsorten der Lambrusco-Familie in die ampelografische Grundlage für Lambrusco, Rosso und Rosato*

Beschreibung:

Die ampelografische Grundlage für Lambrusco, Rosso und Rosato, wurde um Rebsorten der Lambrusco-Familie erweitert, die in die für die Provinz Modena geltende regionale Liste der zulässigen Sorten aufgenommen wurden und auch angebaut werden.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Bestimmung mit dem regionalen Register in Einklang zu bringen und es den betroffenen Erzeugern zu ermöglichen, ihre Erzeugnisse mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Modena“ oder „di Modena“ aufzuwerten, anstatt sie als „IGT Emilia“ oder „dell'Emilia“ einstufen zu müssen.

Diese Änderungen betreffen Nummer 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

3. *Wiederaufnahme der Rebsorte Grechetto Gentile in die ampelografische Grundlage für die Variante Bianco*

Beschreibung:

Wiederaufnahme der Rebsorte Grechetto Gentile in die ampelografische Grundlage für die Variante Bianco

Begründung:

Die Rebsorte Grechetto Gentile war aus der ampelografischen Grundlage für die Variante Bianco aufgrund eines bloßen Transkriptionsfehlers gestrichen worden, der durch Wiederaufnahme dieser Rebsorte korrigiert werden muss.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Keltertraubensorte(n)“ des Einzigen Dokuments.

4. *Berichtigung für zusätzliche Sorten, die für die Varianten Rosso und Rosato zugelassen sind*

Beschreibung:

Der Absatz über die zulässigen zusätzlichen Rebsorten für die Varianten Rosso und Rosato wurde berichtigt, indem der Verweis auf die Rebsorten Ancellotta und Fortana gestrichen und somit die Verwendung aller für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeigneten roten Rebsorten gestattet wurde.

Begründung:

Die Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

5. *Formale Aktualisierungen und Berichtigungen*

Beschreibung:

An verschiedenen Stellen der Produktspezifikation wurden die Verweise auf Rechtsvorschriften aktualisiert und formale Berichtigungen durchgeführt.

Begründung:

Die Änderungen wurden vorgenommen, um die korrekten Verweise auf Rechtsvorschriften aufzunehmen und die Verständlichkeit und Lesbarkeit des Textes zu verbessern.

Die Änderung betrifft die Nummern 5.2, 5.3, 7.1 sowie 10 der Produktspezifikation.

6. *Berichtigung der Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung von Schaum- und Perlweinen in Flaschen*

Beschreibung:

Die Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung von Schaum- und Perlweinen in Flaschen wurde durch die Wörter „auch mit“ („anche con“) ergänzt.

Begründung:

Mit der Änderung wird klargestellt, dass für das önologische Verfahren der Flaschengärung die Begriffe „Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“, „traditionelles Verfahren“, „klassisches Verfahren“ oder „klassisches traditionelles Verfahren“ unter den festgelegten Bedingungen für die Erzeuger eine Option und keine Verpflichtung sind.

Die Änderung betrifft Nummer 5.3 der Produktspezifikation.

7. *Verringerung des Höchstertrags von Trauben/Wein*

Beschreibung:

Der Höchstertrag für die Verarbeitung von Trauben/Wein, einschließlich etwaiger Überschüsse aus der Weinbereitung, wurde von 80 % auf 75 % gesenkt, unbeschadet der Obergrenze von 70 % für fertigen Wein, der für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Modena/di Modena“ in Betracht kommt.

Begründung:

Mit dieser Änderung soll die Erzeugung von Weinen unter dem Namen der Rebsorte Lambrusco begrenzt werden, einschließlich der Weine, die aus den Überschüssen aus der Bereitung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Modena/di Modena“ mit dem entsprechenden Anspruch auf die geografische Angabe IGT Emilia, Weinsorte Lambrusco, stammen. Zudem soll hiermit eine übermäßige Nutzung der Trauben vermieden werden.

Die Änderung betrifft Nummer 5 Absatz 5 der Produktspezifikation.

8. *Gärung und Nachgärung*

Beschreibung:

Ein Absatz über die Herstellung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Modena/di Modena“ wurde eingefügt, der die Gärung oder Nachgärung von Vorerzeugnissen und Weinen über den 31. Dezember eines jeden Jahres hinaus bis zum nachfolgenden 30. Juni ermöglicht.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Erzeugungsbedingungen und das Gebiet der Emilia unter Berücksichtigung der besonderen Merkmale der Rebsorte Lambrusco und der im Anbaugebiet traditionellen und bewährten Weinbereitungsverfahren in Einklang zu bringen.

Die Änderung betrifft Nummer 5.6 der Produktspezifikation.

9. *Festlegung der Farbintensität*

Beschreibung:

Ein Absatz wurde eingefügt, in dem die maximale Farbintensität der verschiedenen Erzeugnisse je nach Verarbeitungsphase festgelegt ist.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um die Farbintensität des Weins und der Vorerzeugnisse im Einklang mit der Tradition und Authentizität der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Modena/di Modena“ in einem genau definierten Bereich zu halten, da in den letzten Jahren festgestellt wurde, dass Lambrusco-Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Modena/di Modena“ mit einer höheren Farbintensität als der in der vorliegenden Änderung vorgesehenen Farbintensität lediglich als ergänzende Erzeugnisse für den Verschnitt mit anderen Weinen dienen und nie direkt zur Abfüllung bestimmt sind.

Die Änderung betrifft Nummer 5.7 der Produktspezifikation.

10. *Berichtigung in Bezug auf die Eigenschaften beim Genuss*

Die Eigenschaften beim Genuss der bereits zugelassenen Weinsorten wurden teilweise berichtigt, und es wurde ein Absatz eingefügt, wonach die verschiedenen Sorten mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ aufgrund von Gärresten Trübungen aufweisen können.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um falsche, ungenaue oder mit der Produktkategorie unvereinbare Begriffe zu streichen und die Beschreibungen zu verbessern und zu aktualisieren; darüber hinaus wurde ein Absatz hinzugefügt, wonach Perlweine und Schaumweine mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ aufgrund von Gärresten Trübungen aufweisen können, da die Erzeuger zum Verfahren der Flaschengärung ohne Entfernen des Hefesatzes zurückgekehrt sind.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

11. *Streichung des Absatzes über die Grenzwerte für den Gesamtsäuregehalt und den zuckerfreien Extrakt*

Beschreibung:

Der Absatz, wonach das Ministerium die Grenzwerte für den Gesamtsäuregehalt und den zuckerfreien Extrakt per Dekret ändern kann, wurde gestrichen.

Begründung:

Dieser Absatz wurde gestrichen, da diese Bestimmung nach den geltenden Rechtsvorschriften überholt ist.

Die Änderung betrifft Nummer 6.2 der Produktspezifikation.

12. *Berichtigung betreffend die Angabe des Zuckergehalts auf dem Etikett*

Beschreibung:

Die Verpflichtung zur Angabe des Zuckergehalts von „Schaumwein“ auf dem Etikett wurde gestrichen.

Begründung:

Die Vorschrift ist überflüssig geworden.

Die Änderung betrifft Nummer 7.2 der Produktspezifikation.

13. *Änderung des Wortlauts zur Zulassung des Begriffs „rosé“ neben dem Begriff „rosato“ für die Variante „Rosato frizzante“*

Beschreibung:

Die bisherige Bestimmung, die nur für „Rosato spumante“ galt, wurde auf „Rosato frizzante“ mit oder ohne Nennung der Rebsorte ausgeweitet; damit ist die Verwendung des Begriffs „rosé“ als Alternative zu „rosato“ auf dem Etikett erlaubt.

Begründung:

Mit der Änderung wurde den Anfragen vonseiten des Marktes und der Erzeuger nachgekommen.

Die Änderung betrifft Nummer 7.3 der Produktspezifikation.

14. *Möglichkeit der Verwendung des Begriffs „Flaschengärung“ auf dem Etikett*

Beschreibung:

Ein Absatz wurde eingefügt, der die Verwendung des Ausdrucks „Flaschengärung“ auf dem Etikett erlaubt.

Begründung:

Die Änderung zielt darauf ab, die Verbraucher korrekt darüber zu informieren, dass ein Perlwein mit dem in den letzten Jahren wieder üblich gewordenen Verfahren der Nachgärung in der Flasche gewonnen wurde, wobei der Hefesatz oft nicht entfernt wird, sodass der Wein aufgrund dieser Rückstände eine Trübung aufweisen kann.

Die Änderung betrifft Nummer 7.4 der Produktspezifikation.

15. *Erhöhung des maximalen Fassungsvermögens der in den Verkehr gebrachten Flaschen*

Beschreibung:

Das maximale Fassungsvermögen von Glasflaschen für das Inverkehrbringen wurde von 1,5 auf 9 Liter erhöht, wobei die Verwendung größerer bauchiger Flaschen („Dama“) ausdrücklich verboten wird.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um den Erzeugern mehr Geschäftsmöglichkeiten zu eröffnen, da der Verbraucher manchmal Flaschen mit höherem Fassungsvermögen nachfragt, vor allem für gesellige Anlässe und andere besondere Ereignisse. Die 5-Liter-Dama wird nicht zugelassen, um an der traditionellen Flaschenform festzuhalten.

Die Änderung betrifft Nummer 8.1 der Produktspezifikation.

16. *Verschlüsse*

Beschreibung:

Der Absatz über die zulässigen Verschlüsse wurde mit Spezifikationen für die Verwendung von Schraubverschlüssen, Kronkorken und mit Kordel befestigten Korken umformuliert. Insbesondere werden Schaumweine nun gesondert behandelt.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Vorgaben für die Verschlussvorrichtungen zu präzisieren, die Verständlichkeit zu verbessern, widersprüchliche Auslegungen zu vermeiden und mögliche Verwechslungen mit Perlweinen zu verhindern.

Die Änderung betrifft Nummer 8.3 der Produktspezifikation.

17. *Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung:

Der Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde aktualisiert und durch Anmerkungen zur Einführung von Rebsorten der Lambrusco-Familie ergänzt, die in die für die Provinz Modena geltende regionale Liste der zulässigen Sorten aufgenommen wurden und auch angebaut werden.

Begründung:

Die Änderung der Nummer wurde durch die Aufnahme der Rebsorten in die ampelografische Grundlage erforderlich. Außerdem wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments umzuformulieren, um ihn an den Wortlaut der Produktspezifikation anzugleichen. Diese Umformulierung ist somit rein formeller Art.

Die Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet" des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Modena

di Modena

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

—

1. *„Modena" Lambrusco Rosso Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und großzügig mit blumigen Noten

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Mit Ausnahme des Weins der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *„Modena" Lambrusco Rosato Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben

Geruch: duftig, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Mit Ausnahme des Weins der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *„Modena" Rosso Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und großzügig mit blumigen Noten

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Mit Ausnahme des Weins der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *„Modena" Rosato Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben

Geruch: duftig, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Mit Ausnahme des Weins der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *„Modena" Bianco Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von naturherb bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Mit Ausnahme des Weins der Kategorie „Qualitätsschaumwein" kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

6. *„Modena“ Lambrusco Rosso Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, würzig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. *„Modena“ Lambrusco Rosato Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben

Geruch: angenehm, klar, duftig und charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, würzig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

8. *„Modena“ Lambrusco Novello Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: duftig, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: mit frischem Körper, vollmundig, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

9. *„Modena“ Rosso Novello Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: duftig, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: mit frischem Körper, vollmundig, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

10. *„Modena“ Rosso Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, würzig, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

11. *„Modena“ Rosato Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: mehr oder weniger intensiv roséfarben

Geruch: angenehm, klar, duftig und charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, würzig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

12. *„Modena“ Bianco Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: trocken bis süß, frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezielle önologische Verfahren*

1. Modena oder di Modena

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Weinbereitungsverfahren werden traditionelle bewährte, getreue und etablierte Methoden verwendet, bei denen ausschließlich auf die natürliche Nachgärung in der Flasche oder im Autoklav zurückgegriffen wird, um den Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Modena“ oder „di Modena“ ihre einzigartigen Eigenschaften zu verleihen. Die Anreicherung und der Zusatz der Versanddosage sind unter Einhaltung der im Gemeinschaftsrecht festgelegten Bedingungen und Grenzen zulässig.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Modena“ weiß

23 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Modena“ rot

23 000 kg Trauben pro Hektar

3. „Modena“ rosato/rosé

23 000 kg Trauben pro Hektar

4. „Modena“ Lambrusco

23 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet umfasst das gesamte Territorium der Gemeinden Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S.Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, die alle in der Provinz Modena liegen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Ancellotta N. – Lancellotta

Fortana N. – Uva d’oro

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo gentile N.

Montù B. – Montuni

Pignoletto B. – Grechetto gentile

Trebbiano modenese B. – Trebbiano

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Procanico

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Die Provinz Modena, die im Zentrum der Region Emilia-Romagna liegt, weist alle klimatischen Merkmale der Po-Ebene auf, auch wenn es erhebliche Unterschiede gibt, die darauf zurückzuführen sind, dass sich die Hälfte der Provinz über die Hügel- und Bergregion des Apennins erstreckt. Durch die besondere Lage am Fuß des Apennins herrschen in der Ebene typischerweise kontinentale Temperaturen und Niederschläge mit heißen Sommern und kalten Wintern vor. Die Südwinde haben in der Regel ihre Feuchtigkeit verloren, bis sie diese Gegend erreichen, weshalb die Niederschlagsmengen gering und deutlich niedriger als z. B. in Mittelitalien sind. Die Durchschnittswerte von Licht, Temperaturschwankungen und Niederschlägen entsprechen dem stark kontinental geprägten Charakter des Klimas, das u. a. durch eine ungleiche Verteilung der Niederschläge gekennzeichnet ist, wobei die höchsten Werte im Frühjahr und Herbst (mit einem gefährlichen Wasserüberschuss) und die niedrigsten Werte im Winter und Sommer (mit schwerem Wassermangel) zu verzeichnen sind. Insbesondere sind die Niederschläge in der Ebene um Modena deutlich geringer als in der übrigen Emilia-Ebene, insbesondere in den Sommermonaten, sodass die natürlichen Niederschläge im Durchschnitt höchstens die Hälfte des Wasserbedarfs der landwirtschaftlichen Kulturen abdecken. Im Laufe der Jahrhunderte war die Landwirtschaft in Modena aufgrund der tonhaltigen und kompakten Beschaffenheit der meisten Böden nicht einfach, die auch heute noch eine der größten Herausforderungen darstellt. Diese geografischen Merkmale werden in Band VI „Ducato di Modena e Reggio“ (Das Herzogtum Modena und Reggio) des Werks „L'Italia del XVIII secolo“ (Italien im 18. Jahrhundert) von Giuseppe Gorani im Kapitel über die geografische Umwelt beschrieben, das mit folgender Feststellung beginnt: „Die Stadt und das Staatsgebiet von Modena scheinen von der Natur besonders begünstigt zu sein.“

Es ist vor allem den Eingriffen der Menschen zu verdanken, dass die Voraussetzungen für die Erhaltung einer natürlichen und fruchtbaren Umwelt geschaffen worden sind, indem Entwässerungskanäle und Hochwasserbauten errichtet wurden und Anbautechniken und -systeme zur Anwendung kommen, die auf der Verwendung von organischen Bodenverbesserungsmitteln beruhen, um die negativen Auswirkungen des übermäßigen Lehmgehalts der landwirtschaftlich genutzten Böden zu verringern.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die „Vitis Labrusca“ wird von Cato in „De agri cultura“ und von Varro in „De re rustica“ erwähnt. Ebenso beschreibt Plinius in seiner „Naturalis historia“ die Merkmale der Vitis vinifera und führt aus, dass „ihre Blätter wie die der Labrusca-Reben eine blutrote Farbe annehmen, bevor sie abfallen“. Um 1300 schreibt der Bologneser Pier dè Crescenzi in seiner Abhandlung über die Landwirtschaft hinsichtlich der Labrusca-Trauben: „Sie sind dunkel und färben und erhellen den Wein, aber sie werden ganz und mit gequetschten Stielen und Stängeln in die Gefäße gegeben und verderben den Geschmack des Weines nicht“. Es handelt sich um das erste Dokument, aus dem hervorgeht, dass zu jener Zeit der Brauch entstand, Wein aus den Trauben dieser Reben herzustellen, die vielleicht gar nicht mehr so „wild“ waren. Es ist daran zu erinnern, dass es sich bei den alten Labrusca-Reben um wilde Reben (Vitis vinifera silvestris) oder um Reben der Unterart Vitis vinifera sativa handelte, die ohne menschliches Zutun aus Samen auf brachliegenden Flächen wuchsen. Aus diesem Grund gilt Lambrusco als eine der ältesten autochthonen Rebsorten der Welt, da sie sich genetisch aus der Vitis vinifera sylvestris occidentalis entwickelt hat, die im Gebiet von Modena domestiziert wurde. Der Lambrusco-Wein wurde von den Herzögen immer sehr geschätzt. In der Tat hat Nicolò III d'Este zweieinhalb Jahrhunderte früher in einer seiner Schriften im Juni 1430 angeordnet, dass „für den gesamten von Modena nach Paris verbrachten Wein die Hälfte des Zolls nicht zu zahlen ist“, um den Handel mit

dem Wein zu erleichtern. Die bedeutendsten Autoren des 19. Jahrhunderts bestätigen, dass Modena im Laufe der Jahrhunderte zu einem Gebiet wurde, das sich zur Erzeugung von Schaumweinen eignet, die einen hohen Bekanntheitsgrad erlangt haben, bei denen sich eine besondere Tradition der Erzeugung und des Genusses entwickelt hat und deren Eigenschaften ausschließlich oder hauptsächlich auf das Gebiet und alle natürlichen und menschlichen Faktoren, die sie bestimmen, zurückzuführen sind. Der historische Ursprung der Bezeichnung „Modena“ oder „di Modena“ ist seit der Mitte des 19. Jahrhunderts belegt, was mit der Methode zur Herstellung des typischen roten Perl-/Schaumweins aus einer Mischung der verschiedenen Lambrusco-Sorten, die traditionell in der Provinz Modena angebaut wurden, zusammenhängt. Der so gewonnene Wein wurde nach dem Namen der Hauptstadt der Provinz als „Lambrusco di Modena“ bezeichnet. Die soliden, erheblichen Verkaufserfolge über mehr als ein Jahrhundert hinweg haben den „Lambrusco di Modena“ zu einem der bedeutendsten Weine der Provinz gemacht. Die Bedeutung der menschlichen Faktoren zeigt sich insbesondere an folgenden technischen und produktionsbezogenen Aspekten, die für die Produktspezifikation relevant sind:

Sortenmäßige Zusammensetzung der Rebflächen

Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Modena“ oder „di Modena“ müssen von Trauben stammen, die auf Rebflächen angebaut werden, die innerhalb des Weinguts die folgende sortenmäßige Zusammensetzung aufweisen:

Lambrusco – Rebsorten: Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, allein oder in Kombination mindestens 85 %. Zusätzlich dürfen Trauben der Sorten Ancellotta, Malbo gentile und Fortana – allein oder in Kombination – bis zu einem Höchstanteil von 15 % verwendet werden.

Bianco – Rebsorten: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (alle für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeigneten Sorten und Klone), allein oder in Kombination mindestens 85 %. Zusätzlich dürfen andere nicht aromatische weiße Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Emilia-Romagna eignen, bis zu einem Höchstanteil von 15 % verwendet werden.

Rosso, Rosato – Rebsorten: Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, mindestens 85 %; für die verbleibende Menge können Trauben anderer für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeigneter roter Rebsorten – allein oder in Kombination – verwendet werden.

Erziehungsformen

Das Bodenklima von Modena begünstigt ein natürliches Rebenwachstum. Die Winzer haben sich für Erziehungsformen mit Dauerkordons und herabhängenden Ästen entschieden, um die Wuchskraft der Rebpflanzen besser zu kontrollieren. Das Anbausystem muss zudem eine adäquate Verteilung der Knospen, die Verwirklichung des Produktionspotenzials der Pflanzen, die Nutzung der Strahlungsenergie und eine ausreichende Versorgung der Trauben mit Luft und Licht ermöglichen. Die häufigsten Erziehungsformen sind das freie Kordon-System, die Kordonerziehung mit Zapfenschnitt, die Doppelvorhang-Erziehung (G.D.C.), die Guyot- und die Sylvoz-Erziehung. Die Pflanzdichte beträgt 2 500-3 000 Pflanzen/Hektar im Tiefland und 3 000-4 000 Pflanzen/Hektar auf den Flächen des Apenninrands und des von Erosionsrinnen geprägten unteren Apennins.

Die am häufigsten verwendeten Unterlagen sind: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

Weinbereitungsverfahren

Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen, bewährten und unveränderten Methoden und ausschließlich mit natürlicher Nachgärung in der Flasche oder im Autoklav, wodurch den Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Modena“ oder „di Modena“ ihre besonderen Merkmale verliehen werden. Die Anreicherung und der Zusatz der Versanddosage sind unter Einhaltung der im Gemeinschaftsrecht festgelegten Bedingungen und Grenzen zulässig.

In ihren Werken beschreiben die römischen Autoren Cato, Plinius und Columella die Erzeugung eines moussierenden Weins (Lambrusco), der Schaum freisetzt, was auf einen Perlwein hindeutet.

Es bedurfte jedoch der wissenschaftlichen Erkenntnisse, die ab dem Ende des 17. Jahrhunderts über das ganze 19. Jahrhundert hinweg gewonnen wurden, um die biologische Ursache, die chemische Natur der alkoholischen Gärung und einige Aspekte der damit verbundenen Weinbereitungstechnik zu verstehen. Weitere Entdeckungen waren erforderlich, um sicherzustellen, dass das gesamte bei der Gärung erzeugte Kohlendioxid im Wein gelöst bleibt: Dies erforderte einerseits einen Behälter, der dem Druck standhalten konnte, und andererseits einen Verschluss, der das Entweichen der Kohlensäure verhindern konnte. Diese beiden Voraussetzungen wurden zwischen dem Ende des 17. Jahrhunderts und dem Anfang des 18. Jahrhunderts geschaffen. An diese Bemühungen um weiße und rote Perlweine erinnern die späteren Autoren des 17. und 18. Jahrhunderts. Schließlich war die genetische Entwicklung vollendet, sodass sich in den weißen und vor allem roten Sorten (Rebsorten der Lambrusco-Familie aus dem Gebiet von Modena), die von den Ampelografen des 19. Jahrhunderts (insbesondere Acerbi, Mendola und Agazzotti) beschrieben wurden, die römischen Wildreben optimal widerspiegelten. Eine weitere Veränderung neben dem technologischen Fortschritt war ein tiefgreifender Klimawandel („kleine Eiszeit“) mit kalten und feuchten Herbstperioden, einer verspäteten Reifung und einer unvollständigen Gärung, wodurch es zu einer zweiten Gärung in den Fässern kam, die dadurch platzten. Ab Mitte des 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts war die gängigste Methode zur Erzeugung eines natürlichen Perlweins in großem Stile die Nachgärung in der Flasche. So erzeugte man einen schäumenden, trüben Lambrusco ohne Degorgieren. Dieser machte den größten Teil der Produktion aus. 1860 begann dann in Modena die erste Kellerei der gesamten Emilia mit der Herstellung von Lambrusco-Perlweinen. Bei den Erzeugnissen mit der besten Qualität wurde die Hefe auch durch Methoden entfernt, mit denen Mengen- und Qualitätsverluste verringert werden konnten, was zunächst mit den isobaren Abfüllmaschinen (die Ende des 19. Jahrhunderts von Martinotti entwickelt wurden) möglich war. Heute entfernen die Erzeuger die Hefereste auch bei den in Flaschen nachgegärten Perl- und Schaumweinen, nachdem sich der Hefesatz in den kopfüber gelagerten Flaschen am Korken gesammelt hat und der Flaschenhals eingefroren wurde.

8.2. *B) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (D.O.C) „Modena“ oder „di Modena“ bezieht sich auf die Erzeugung von Rotwein mit der möglichen Angabe der Rebsorte „Lambrusco“ oder mit der Angabe „Rosso“ oder „Rosato“ sowie auf die Erzeugung von Weißwein mit der Angabe „Bianco“. Vom analytischen und organoleptischen Standpunkt aus weisen diese Weine sehr klare und spezifische Merkmale auf, die unter Nummer 6 der Produktspezifikation beschrieben sind, was bedeutet, dass sie klar identifiziert werden können und für das geografische Gebiet typisch sind.

Aus den im Gebiet von Modena erzeugten Trauben können somit rubinfarbene Rotweine und farbintensive Rotweine mit violetten Tendenzen und mit mittlerer bis hoher Säure und mittlerer bis leichter Struktur gewonnen werden. Die Weißweine haben eine strohgelbe Farbe, einen guten Säuregehalt und eine mittlere Struktur.

Die Frische und Duftigkeit der Aromen mit blumigen und fruchtigen Anklängen tragen zu ihrem ausgewogenen Geschmack bei.

8.3. *C) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Der Weinbau im Gebiet von Modena hat aus sozioökonomischer Sicht einen sehr hohen Stellenwert, der mit der Erzeugung von Schaum- und Perlweinen zusammenhängt. Den wichtigsten Umweltfaktor, der das Gleichgewicht von Pflanzenwachstum und Ertrag sowie die Qualität des Weins gewährleistet, stellt der Boden dar. Die landwirtschaftlich genutzten Böden im Gebiet von Modena sind trotz der durch die Umweltbedingungen und die agronomischen Maßnahmen bedingten Variabilität fruchtbar und können den folgenden drei repräsentativen Bodenarten zugeordnet werden:

a) lockere Böden, mit gelb oder rötlicher, kalkarmer Erde, oft auch mit einem geringen Gehalt an verfügbaren Gesamtphosphor, die an den Ausläufern der Hügel, aber auch in höheren Lagen zu finden sind. In der Ebene werden diese als „teilweise nicht karbonatische Böden der Vorgebirgsebene“ bezeichnet, während in Hügellagen zwei Bodenarten vorzufinden sind: „Böden mit geringem Kalkgehalt am Rand des Apennins“ und „kalkhaltige Böden des unteren Apennins, die lokale Erosionsrinnen aufweisen“;

b) mittelschwere Böden mit optimalen physikalischen und chemischen Eigenschaften, die durch die Anschwemmungen der Flüsse Secchia und Panaro entstanden sind und in der mittleren Ebene liegen; sie gehören zu den „kalkhaltigen Böden der Erhebungen entlang des Flussverlaufs mit lehmig-tonhaltigen Sant'Omobono-Böden“;

c) lehmhaltige, sehr kompakte, aber chemisch gut ausgestattete und fruchtbare Böden, die den größten Teil der Ebene ausmachen; sie werden als „Lehmböden der urbar gemachten Täler“ bezeichnet.

Die Böden der Ebenen gehören zu dem im Pleistozän und Holozän entstandenen Schwemmland, während die in der Kreidezeit und im Eozän entstandenen Böden sehr reich an feinen und kolloidalen Bestandteilen sind. Die Böden der Ebenen sind praktisch frei von groben Bestandteilen, die hingegen oftmals in den Böden der Anbauflächen in Hügel- und Berglagen in Form von Gesteinsfragmenten anzutreffen sind, die den normalen Anbau behindern können.

In der mittleren Ebene in der Provinz Modena, die durch „lehmig-tonhaltige Sant'Omobono-Böden“ gekennzeichnet ist, variiert der Winkler-Index zwischen 1 900 und 2 000 Gradtagen, wobei die Niederschlagsmenge in der Zeit von April bis Oktober bei etwa 450 mm liegt. Auf den Rebflächen werden wuchskräftige Reben angebaut, mit denen mittlere bis hohe Erträge erzielt werden. Aus den in diesem Gebiet erzeugten Trauben wird ein mäßig gefärbter Wein mit leichter Struktur, moderatem Alkoholgehalt, gutem Säuregehalt und sehr klaren blumigen und fruchtigen Noten gewonnen. In der Ebene im Norden der Provinz Modena, wo die als „Lehmböden der urbar gemachten Täler“ bezeichneten Böden vorherrschen, variiert der Winkler-Index zwischen 1 900 und 2 000 Gradtagen, wobei die Niederschlagsmenge im Zeitraum April bis Oktober bei etwa 450 mm liegt. Auf den Rebflächen werden wuchskräftige Reben angebaut, mit denen konstante Erträge erzielt werden. Aus den in diesem Gebiet erzeugten Trauben wird ein farbintensiver Wein mit guter Struktur, weichem Körper, mittlerer Säure und ausgeprägten fruchtigen Noten gewonnen. Im Süden der Provinz Modena mit vorwiegend „teilweise nicht karbonatischen Böden der Vorgebirgsebene“ schwankt der Winkler-Index zwischen 2 169 und 2 193 Gradtagen. Die Niederschläge liegen im Zeitraum April-Oktober durchschnittlich bei 437 mm bis 449 mm. Die Hügel und deren Ausläufer in der Provinz Modena sind durch „Böden mit geringem Kalkgehalt am Rand des Apennins“ und „kalkhaltige Böden des unteren Apennins, die lokale Erosionsrinnen aufweisen“ gekennzeichnet. Der Winkler-Index liegt zwischen 1 890 Gradtagen im Gebiet Vignola in einer Höhe von 120-125 m und 2 028 Gradtagen in Levizzano Rangone in einer Höhe von 135 m. Aus den in diesem Gebiet erzeugten Trauben wird ein roter Wein gewonnen, der violett, strukturiert und weich im Körper ist, mit einem geringen Säuregehalt und sehr ausgeprägten fruchtigen Noten. Die Geschichte des Lambrusco und der Erzeugung von Perlweinen im Gebiet von Modena reicht weit zurück und schließt die ersten Aufzeichnungen antiker Dichter und Schriftsteller (Vergil, Cato, Varro) ein, die in ihren Werken von einer „Labrusca vitis“ berichten, einer wilden Weinrebe, die Beeren mit einem säuerlichen Geschmack hervorbrachte und einst am Rande der Felder wuchs. Der Lambrusco ist ein leuchtend rubinroter Perl- oder Schaumwein, der bei 12–14 °C serviert werden sollte, damit sich der Duft und die Aromen vollständig entfalten können. Der Lambrusco ist in Modena entstanden und hat sich von dort auf den nationalen und ausländischen Märkten verbreitet. Die Bedeutung des Weinbaus in Modena ist an verschiedenen Faktoren abzulesen. Dazu gehören 7 620 ha Rebfläche, die zu 87 % mit Lambrusco-Rebsorten bestockt sind, der älteste Weinbaubetrieb in der Emilia-Romagna, die Präsenz der ältesten noch in Betrieb befindlichen Genossenschaftskellerei in Italien, drei Genossenschaftskellereien, die den 100. Jahrestag ihrer Gründung gefeiert haben, und vor allem die Tatsache, dass in Modena die Erzeugung von Weinen mit Ursprungsbezeichnung, „g.U.“ und „g.g.A.“ vorherrscht. Durch die Verwendung der Ursprungsbezeichnung möchten die Hersteller der Region Modena den Verbrauchern vermitteln, dass ihre Erzeugnisse mehr zu erzählen haben als andere: woher sie stammen, wie sie verarbeitet werden und welche Merkmale und Besonderheiten sie von anderen Erzeugnissen unterscheiden, die nicht aus einem genau abgegrenzten Gebiet stammen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

—

Link zur Produktspezifikation

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22200