C/2025/2475

30.4.2025

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

(C/2025/2475)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“

PDO-IT-A0337-AM03 — 3.2.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

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. **Land, 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**

Die Änderungen entsprechen der Definition der Standardänderung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht unter die Definition in Artikel 24 Absatz 3 derselben Verordnung fallen. Mit anderen Worten: Sie

— enthalten keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses;

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

— 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 Weinkategorien*

Beschreibung:

Für die Kategorie der Schaumweine mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ (Schaumwein und Qualitätsschaumwein) wurde eine Spezifikation hinzugefügt.

Begründung:

Mit der Änderung wurde klargestellt, welche Kategorien von Schaumwein erzeugt werden.

Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation.

2. *Aufnahme des Teilgebiets „Monte Barello“*

Beschreibung:

Es wurde die Möglichkeit hinzugefügt, einen Verweis auf das Teilgebiet „Monte Barello“ (das einem geografischen Ort bzw. Namen in der Gemeinde Castelvetro di Modena in der Nähe des Bezirks Cà di Sola entspricht) gemäß den Bedingungen des (neuen) Anhangs A der Produktspezifikation aufzunehmen. Anhang A enthält die besonderen Vorschriften für das Teilgebiet, die nur die Weinart „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (roter Perlwein) betreffen, darunter eine genaue Abgrenzung des Erzeugungsgebiets, die Vorschriften für den Weinbau, die Weinbereitung und die Eigenschaften beim Genuss sowie die Bestimmungen über Bezeichnung, Aufmachung und Verpackung. Sofern in diesem Anhang nicht ausdrücklich etwas anderes vorgesehen ist, gelten für das Teilgebiet die Vorschriften der Produktspezifikation für die g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

Begründung:

Das Teilgebiet „Monte Barello“ wurde aufgrund zahlreicher entsprechender Anfragen von Mitgliedern des Konsortiums aufgenommen. Im Erzeugungsgebiet mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ sticht dieses Teilgebiet aufgrund seiner besonderen Umwelt- und Erzeugungsbedingungen hervor, die in erster Linie auf seine fast ausschließlich hügelige Landschaft, seine besonders geringen Traubenerträge pro Hektar und das Weinbausystem zurückzuführen sind.

Die Änderung betrifft Artikel 1 und 9 sowie Anhang A der Produktspezifikation und die Abschnitte „Beschreibung der Weine“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

3. *Aktualisierungen und redaktionelle Berichtigungen*

Beschreibung:

Die Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert und an unterschiedlichen Stellen in der Produktspezifikation wurden redaktionelle Berichtigungen vorgenommen.

Begründung:

Die Änderungen wurden vorgenommen, um korrekte Verweise auf Rechtsvorschriften aufzunehmen und den Text verständlicher zu formulieren und besser lesbar zu machen.

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 2, Artikel 7 Absatz 1, Artikel 7 Absatz 3, Artikel 8 Absatz 4, Artikel 9 und Artikel 10 der Produktspezifikation.

4. *Berichtigung des Wortlauts über das Verfahren der Nachgärung von Schaum- und Perlweinen in der Flasche*

Beschreibung:

Der Wortlaut über das Verfahren der Nachgärung von Schaum- und Perlweinen in der Flasche wurde mit der Angabe „auch mit“ umformuliert.

Begründung:

Mit dieser Änderung soll verdeutlicht werden, dass in Bezug auf das önologische Verfahren der Gärung in der Flasche die Verwendung der Begriffe „Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“, „traditionelle Flaschengärung“, „klassische Flaschengärung“ oder „traditionelles klassisches Verfahren“ unter den festgelegten Bedingungen als fakultativ und nicht verpflichtend für die Erzeuger anzusehen ist.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 3 der Produktspezifikation.

5. *Reduzierung des Höchstertrags an Trauben/Wein*

Beschreibung:

Der Höchstertrag an Trauben/Wein, einschließlich des etwaigen Überschusses der Weinbereitung, wird von 80 % auf 75 % gesenkt, unbeschadet des Höchstertrags von 70 % für fertige Weine, bei denen die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ verwendet werden darf.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Erzeugung von Weinen mit dem Namen der Rebsorte Lambrusco zu begrenzen, einschließlich der Weine, die aus dem Überschuss der Bereitung von Weinen mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ mit dem entsprechenden Anspruch auf die zugrunde liegende geografische Angabe „IGT Emilia“ – Weinsorte Lambrusco erzeugt werden. Zudem soll hiermit eine übermäßige Nutzung der Trauben vermieden werden.

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 5 der Produktspezifikation.

6. *Gärung und Nachgärung*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz über die Bereitung der Weine mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ hinzugefügt, in dem die Möglichkeit der Gärung und Nachgärung bei dem Wein vorgelagerten Erzeugnissen und Weinen nach dem 31. Dezember eines jeden Jahres bis zum darauffolgenden 30. Juni vorgesehen ist.

Begründung:

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

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 6 der Produktspezifikation.

7. *Festlegung der Farbintensität*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, um die maximale Farbintensität der verschiedenen Weine bei jedem Erzeugungsschritt festzulegen.

Begründung:

Diese Änderung wurde hinzugefügt, um den Wein und seine Vorerzeugnisse im Einklang mit der Tradition und Authentizität der Weine mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ innerhalb eines genau festgelegten Spektrums an Farbintensitäten zu halten. Grund dafür ist, dass in den vergangenen Jahren festgestellt wurde, dass Weinarten mit der Bezeichnung „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“, die eine höhere Farbintensität aufweisen als durch diese Änderung festgelegt wird, bei der Vermarktung lediglich als ergänzende Zutaten für die Mischung zur Bereitung der fertigen Weine verwendet werden statt als für die direkte Abfüllung vorgesehene Erzeugnisse.

Die Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 7 der Produktspezifikation.

8. *Berichtigung der Eigenschaften beim Genuss*

Beschreibung:

Einige Beschreibungen der Eigenschaften beim Genuss der vorhandenen Weinarten wurden berichtigt und es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem darauf hingewiesen wird, dass die verschiedenen Weinarten – mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ – aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen können.

Begründung:

Diese Änderung war notwendig, um Begriffe zu streichen, die fehlerhaft, vage oder nicht mit der Erzeugniskategorie vereinbar waren, und um die Erzeugnisbeschreibungen zu verbessern und zu aktualisieren. Es wurde zudem ein Absatz hinzugefügt, in dem darauf hingewiesen wird, dass die Perlweine und Schaumweine – mit Ausnahme der Weine der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ – aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen können. Grund dafür ist, dass inzwischen das Herstellungsverfahren der Flaschengärung wieder zur Anwendung kommt, bei dem das Geläger nicht entfernt wird.

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

9. *Streichung des Absatzes über die Grenzwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt*

Beschreibung:

Der Absatz, in dem die Möglichkeit des Ministeriums beschrieben war, die Grenzwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt per Erlass zu ändern, wurde gestrichen.

Begründung:

Der Absatz wurde gestrichen, da diese Bestimmung durch geltende Rechtsvorschriften ersetzt wurde.

Die Änderung betrifft Artikel 6 Absatz 2 der Produktspezifikation.

10. *Berichtigung in Bezug auf die Angabe des Zuckergehalts auf dem Etikett*

Beschreibung:

Die Verpflichtung zur Angabe des Zuckergehalts auf dem Etikett wurde für Schaumweine gestrichen.

Begründung:

Die Verpflichtung ist nicht erforderlich.

Die Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 1 der Produktspezifikation.

11. *Verwendung des Begriffs „Rosé“ alternativ zum Begriff „Rosato“*

Beschreibung:

Die Möglichkeit, den Begriff „Rosé“ alternativ zum Begriff „Rosato“ zu verwenden, was bisher nur für die Art „Rosato Spumante“ (Rosé-Schaumwein) zulässig war, wurde auf die Art „Rosato Frizzante“ (Rosé-Perlwein) ausgeweitet.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um den Anforderungen des Marktes und der Erzeuger gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 3 der Produktspezifikation.

12. *Möglichkeit der Angabe „rifermentazione in bottiglia“ (Flaschengärung) auf dem Etikett*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die Möglichkeit vorgesehen ist, auf dem Etikett die Angabe „rifermentazione in bottiglia“ (Flaschengärung) anzubringen.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um die Verbraucher korrekt über die Verwendung des in den vergangenen Jahren wieder eingeführten Herstellungsverfahrens der Flaschengärung zur Erzeugung von Perlweinen zu informieren. Häufig wird das Geläger aus diesen Weinen nicht entfernt, weshalb sie aufgrund der Rückstände trüb erscheinen.

Die Änderung betrifft Artikel 7 Absatz 4 der Produktspezifikation.

13. *Erhöhung des Höchstfassungsvermögens der in den Handel gebrachten Flaschen*

Beschreibung:

Das Höchstfassungsvermögen der in den Handel gebrachten Glasflaschen wurde von 3 Litern auf 9 Liter erhöht, wobei die Verwendung von Ballonflaschen ausdrücklich verboten wurde.

Begründung:

Die Änderung war notwendig, um den Erzeugern bessere kommerzielle Möglichkeiten zu bieten, da Verbraucher zuweilen Flaschen mit einem größeren Fassungsvermögen verlangen, die hauptsächlich für gesellige Anlässe oder andere besondere Gelegenheiten bestimmt sind. Das Format der Ballonflasche mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern wurde ausgeschlossen, um die traditionelle Form der Flasche beizubehalten.

Die Änderung betrifft Artikel 8 Absatz 1 der Produktspezifikation.

14. *Verschlusssysteme*

Beschreibung:

Der Absatz über die zulässigen Verschlusssysteme wurde umformuliert, wobei die Vorschriften über die Verwendung von Schraubverschlüssen, Kronkorken und mit Kordel gebundenen Korkstopfen hinzugefügt wurden.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um Klarheit über die zulässigen Verschlussarten zu schaffen, die Lesbarkeit zu verbessern und widersprüchliche Auslegungen zu vermeiden.

Die Änderung betrifft Artikel 8 Absatz 3 der Produktspezifikation.

15. *Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung:

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde aktualisiert und geändert, um Informationen über die Einführung des Teilgebiets „Monte Barello“ aufzunehmen, einschließlich Einzelheiten zu den natürlichen und menschlichen Faktoren, historischer Referenzen und geringfügiger Berichtigungen des Textes.

Begründung:

Die Änderung des Artikels war aufgrund der Einführung des Teilgebiets „Monte Barello“ 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. Somit handelt es sich um eine rein redaktionelle Änderung.

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

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

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 des Weines/der Weine**

1. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Spumante (roter Schaumwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend;

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: duftend, mit blumigen Noten;

Geschmack: von naturherb (*dosaggio zero*) bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Mit Ausnahme der Weinarten der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ kann der Wein aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Spumante (Rosé Schaumwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend;

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: von naturherb (*dosaggio zero*) bis süß, frisch, harmonisch mit feiner Hefenote;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Mit Ausnahme der Weinarten der Kategorie „Qualitätsschaumwein“ kann der Wein aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 6,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante (Roter Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: charakteristisch mit blumigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, frisch, aromatisch, kraftvoll und harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18,0 g/l.

Der Wein kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosato Frizzante (Rosé Perlwein)*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig;

Farbe: rosa von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: duftend, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten;

Geschmack: von trocken bis süß, frisch, aromatisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,0 g/l.

Der Wein kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. *„Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Rosso Frizzante – Teilgebiet „Monte Barello“*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: rosa und flüchtig;

Farbe: tief rubinrot, bisweilen mit violetten Reflexen;

Geruch: intensiv, charakteristisch, fruchtig; auch würzige Noten können sich mit der Zeit entwickeln;

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, angenehm tanninhaltig;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,00 %; die liebliche Art muss einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 9,5 % aufweisen;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l.

Der Wein kann aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

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

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen, gewissenhaften und unveränderten Methoden und ausschließlich nach dem Verfahren der natürlichen Nachgärung in der Flasche oder im Autoklaven, die unerlässlich sind, um den Weinen mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ ihre besonderen Merkmale zu verleihen. Die Verfahren zur Anreicherung und der Zusatz von Versanddosage sind unter Einhaltung der in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen und Grenzen zulässig.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Schaumweine

18 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ Perlweine

18 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der Trauben für die Schaum- und Perlweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola und San Cesario sul Panaro, die alle in der Provinz Modena liegen, sowie einen Teil des Verwaltungsgebiets der Gemeinde Modena.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. – Lambrusco

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.

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

8.1. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

1. Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die Provinz Modena, die im Zentrum der italienischen Region Emilia liegt, weist alle klimatischen Merkmale der Poebene auf, auch wenn sich die Hälfte der Provinz in die Berge des Apennin und dessen Ausläufer erstreckt, was erhebliche Unterschiede mit sich bringt. Durch die besondere Lage der Ebene am Fuß des Apennin herrschen in der Ebene typischerweise kontinentale Temperaturen und Niederschläge mit heißen Sommern und kalten Wintern. Die ankommenden feuchten Südwinde sind in der Regel trocken, was zu geringen Niederschlagsmengen führt, die deutlich niedriger sind als zum Beispiel in Mittelitalien. Die mittleren Werte der Faktoren in Bezug auf die Lichtverhältnisse, Temperaturschwankungen und Niederschlagsmengen bestätigen den stark kontinental geprägten Charakter des Klimas, das unter anderem durch eine ungleichmäßige Verteilung der Niederschläge gekennzeichnet ist, wobei die zwei Spitzenwerte im Frühling und Herbst (mit einem gefährlichen Wasserüberschuss) und die zwei Tiefstwerte im Winter und Sommer (mit schwerem Wassermangel) zu verzeichnen sind. Insbesondere sind die Niederschlagsmengen in der Ebene im Gebiet von Modena deutlich geringer als in der übrigen Ebene der Emilia, vor allem in den Sommermonaten, sodass die natürlichen Niederschläge durchschnittlich nicht mehr als die Hälfte des benötigten Wasserbedarfs der landwirtschaftlichen Kulturen abdecken. Die tonhaltige und kompakte Beschaffenheit der meisten Böden hat die Landwirtschaft im Gebiet von Modena im Laufe der Jahrhunderte sicherlich nicht erleichtert, die nach wie vor eine der größten Herausforderungen darstellt. Diese geografischen Merkmale sind in Band VI „Ducato di Modena e Reggio“ (Über das Herzogtum Modena und Reggio) des literarischen Werks von Giuseppe Gorani „L'Italia del XVIII secolo“ (Italien im 18. Jahrhundert) im Kapitel über die geografische Gegebenheiten beschrieben. Am Anfang des Kapitels heißt es: „Die Natur hat es offenbar besonders gut mit der Stadt und dem Staatsgebiet von Modena gemeint“.

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.

Im Erzeugungsgebiet des „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ sticht das Teilgebiet „Monte Barello“, das nur die Gebirgsausläufer und Hügel der Provinz Modena umfasst, hervor. Das Klima in diesem Gebiet hat je nach Standort einen Winkler-Index von etwa 1 900- 2 000 Wachstumsgradtagen. Insbesondere wurde berechnet, dass der Durchschnittswert für das gesamte Gebiet 1 941 Wachstumsgradtage beträgt, mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von 500 mm in der Zeit von April bis Oktober, wobei die Unterschiede zwischen den verschiedenen Standorten gering sind. Die Höhe des Teilgebiets „Monte Barello“ reicht von etwa 90 m bis 560 m über dem Meeresspiegel.

Die Böden im Teilgebiet „Monte Barello“ lassen sich wie folgt klassifizieren: einerseits „Böden mit geringem Kalkgehalt am Rand des Apennin“ (schluffig-tonige Lehmböden – sogenannte „Montefalcone-Böden“ – mit 1-20 % Gefälle, hügelig) und andererseits „kalkhaltige Böden des unteren Apennin, die lokale Erosionsrinnen (‚calanchi') aufweisen“ (schluffig-tonige Lehmböden – sogenannte „Banzola-“ und „Grifone-Böden“ – mit 7-35 % Gefälle, hügelig und mäßig steil). In diesen Umgebungen sind menschliche Faktoren für die Erzeugung von hochwertigen Weinen von entscheidender Bedeutung: Durch den Einsatz agronomischer Wasserbewirtschaftungstechniken wird Bodenerosion verhindert, die Weinberge werden nach dem „Rittochino“-System angelegt (d. h., die Rebzeilen verlaufen vertikal zu den Hängen) und es werden die Lagen gewählt, deren Ausrichtung die stärkste Sonneneinstrahlung verspricht.

8.2. *A) Angaben zum geografischen Gebiet*

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

Über die „*Vitis Labrusca*“ schrieb Cato der Ältere in „*De agri cultura*“ (Über den Ackerbau) und Varro in „*De re rustica*“ (Über die Landwirtschaft). Ebenso dokumentierte Plinius der Ältere in der „*Naturalis Historia*“ über die Naturgeschichte die Merkmale der „*Vitis vinifera*“ und wies darauf hin, dass „ihre Blätter wie die der Labrusca-Reben eine blutrote Farbe annehmen, bevor sie abfallen“. Um 1300 wies der Bologneser Petrus de Crescentiis in seiner Abhandlung über die Landwirtschaft in Bezug auf die Labrusca-Trauben darauf hin, dass „sie dunkel sind, die Weine färben und erhellen, aber ganz und mit zerdrückten Traubenkämmen in Töpfe gelegt werden und den Geschmack des Weins nicht beeinträchtigen“. 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. Diesbezüglich sollte daran erinnert werden, dass es sich bei den alten Labrusca-Reben um wilde Weinreben (*Vitis vinifera sylvestris*) oder um Reben der Unterart „*Vitis vinifera sativa*“ handelte, die spontan aus Samen auf brachliegenden Flächen wuchsen. Aus diesem Grund gilt die Lambrusco-Rebe als eine der ältesten autochthonen Rebsorten der Welt, da sie auf die genetische Entwicklung der „*Vitis vinifera sylvestris occidentalis*“ zurückzuführen ist, die im Gebiet von Modena domestiziert wurde.

Der Name des Teilgebiets „Monte Barello“ leitet sich von dem Namen des entsprechenden geografischen Ort in der Gemeinde Castelvetro di Modena ab. Seine Existenz wurde bereits im Jahr 1020 n. Chr. festgehalten, wie aus einer bibliografischen Dokumentation aus dem Jahr 1824 hervorgeht, die besagt, dass Marchese Bonifacio dem Bischof Verino anstatt des Gebiets „Montebarello“, das eindeutig als hochgeschätzter Ort angesehen wurde, andere Ländereien gab.

„Monte Barello“ war bereits zur Zeit der Etrusker bewohnt, wie die Entdeckung wertvoller archäologischer Objekte zeigt, die eine bronzene Haarnadel mit einer eleganten Frauenbüste und Waffen sowie Werkzeuge aus Stein, Bronze und Eisen umfassen. Es ist bekannt, dass die Etrusker in Italien Trauben anbauten und Wein erzeugten, bei dem es sich in diesem Gebiet nur um Lambrusco gehandelt haben kann.

Der Lambrusco-Wein wurde von den Herzögen von Modena stets so hoch in Ehren gehalten, dass sogar von Niccolò III d'Este vor zweieinhalb Jahrhunderten in einer Schrift vom Juni 1430 befohlen wurde, 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 schäumenden Weinen eignet, die einen hohen Bekanntheitsgrad und eine besondere Tradition bei der Erzeugung und beim Verzehr erlangt haben, deren Eigenschaften ausschließlich oder hauptsächlich auf das Gebiet und alle natürlichen und menschlichen Faktoren, die sie beeinflussen, zurückzuführen sind. Der historische Ursprung des Namens „Lambrusco Grasparossa“ lässt sich gesichert bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zurückverfolgen, wie zahlreiche historische Dokumente belegen, u. a. der von Luigi Maini im Jahr 1854 erstellte *„catalogo alfabetico di quasi tutte le uve“* (Katalog fast aller Rebsorten in alphabetischer Reihenfolge) und der im Jahr 1867 von dem Rechtsanwalt Francesco Aggazzotti veröffentlichte *„catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia“* (Beschreibender Katalog der wichtigsten Rebsorten, die in den Provinzen Modena und Reggio Emilia angebaut wurden). Der Einfluss der menschlichen Faktoren zeigt sich insbesondere bei der Bestimmung der technischen und produktiven Aspekte, die mit der Produktspezifikation zusammenhängen.

8.3. *Ampelografische Zusammensetzung der Rebflächen*

Die ampelografische Zusammensetzung der Rebflächen stellt sich wie folgt dar: Die Rebsorte „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ ist eine wuchskräftige, halbaufrechte rote Sorte, mit beständiger Produktion. Die Rebflächen, auf denen die Trauben für die Weine mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ angebaut werden, müssen folgende ampelografische Zusammensetzung aufweisen:

— Lambrusco Grasparossa: in einem Anteil von mindestens 85 % der gesamten Rebfläche;

— andere traditionell im Gebiet angebaute Lambrusco-Sorten, die Sorte „Malbo Gentile“, allein oder gemischt: in einem Anteil von höchstens 15 % der gesamten Rebfläche.

8.4. *Formen der Reberziehung*

Die Boden- und Klimabedingungen im Gebiet von Modena begünstigen das natürliche 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 der freie Kordon, die Kordon-Erziehung mit Zapfen, die Doppelvorhang-Erziehung (Geneva Double Curtain, GDC) und die Guyot-Erziehung. Die Pflanzdichte beträgt 2 500- 3 000 Reben pro Hektar auf den „teilweise nicht karbonatischen Böden der Vorgebirgsebene“ und 3 000- 4 000 Reben pro Hektar auf den „Böden am Rand des Apennin und des unteren Apennin, die Erosionsrinnen (‚calanchi‘) aufweisen“. Die am häufigsten verwendeten Unterlagsreben sind Kober 5BB, SO4 und 420A.

8.5. *Weinbereitungsverfahren*

Die Weinbereitung erfolgt nach traditionellen, bewährten und unveränderten Methoden und ausschließlich nach dem Verfahren der natürlichen Nachgärung in der Flasche oder im Autoklaven, die unerlässlich sind, um den Weinen mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ ihre besonderen Merkmale zu verleihen. Die Verfahren zur Anreicherung und der Zusatz von Versanddosage sind unter Einhaltung der in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen und Grenzen zulässig.

Die lateinischen Autoren (Cato, Plinius und Columella) beschreiben in ihren Werken die Erzeugung eines schäumenden Weins (Lambrusco), der die Vorstellung von einem Perlwein nahelegt. Um die biologische Ursache, die chemische Natur der alkoholischen Gärung und einige Aspekte der damit verbundenen önologischen Technik zu verstehen, dauerte es allerdings bis zu den technischen Erkenntnissen, die ab dem Ende des 17. Jahrhunderts über das ganze 19. Jahrhundert hinweg erforscht wurden. Es waren jedoch weitere Entdeckungen erforderlich, um sicherzustellen, dass die während der Gärung erzeugte Kohlensäure im Wein vollständig 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 Ende des 17. Jahrhunderts und Anfang des 18. Jahrhunderts Realität. An diese Neigung zu weißen und roten Perlweinen erinnern die späteren Autoren des 17. und 18. Jahrhunderts, bis dann die genetische Entwicklung abgeschlossen war, die zur besten Auswahl der Wildreben der Latiner in den weißen und vor allem roten Sorten (die Familie der Lambrusco-Reben aus dem Gebiet von Modena), die von den Ampelografen des 19. Jahrhunderts (insbesondere Acerbi, Mendola und Agazzotti) beschrieben wurden, führte. Neben dem technologischen Fortschritt kam es auch zu einem tiefgreifenden Klimawandel (der „Kleinen Eiszeit“) mit kalten und feuchten Herbstperioden, einer verspäteten Reifung und einer unvollständigen Gärung, die eine zweite Gärung in den Fässern erforderlich machten, woraufhin diese barsten. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts war die zweite Gärung in der Flasche das gängigste Verfahren zur Erzeugung natürlicher Lambrusco -Perlweine in großen Mengen. Dabei entstand ein trüber Lambrusco-Perlwein ohne Degorgierung (Enthefung), der den größten Teil der Erzeugung ausmachte. 1860 nahm dann die erste Kellerei zur Erzeugung des Lambrusco-Perlweins in der gesamten Emilia ihre Tätigkeit in Modena auf. Bei den Erzeugnissen mit der besten Qualität wurde jedoch auch die Hefe entfernt – durch Methoden, 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 Hefeablagerung bei den in Flaschen nachgegärten Perl- und Schaumweinen, nachdem sich die Hefe in der kopfüber gelagerten Flasche zum Korken bewegt hat und der Flaschenhals eingefroren wurde.

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

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ ist für Schaum- und Perlweine vorgesehen, die als Rot- und Roséweine erzeugt werden. Diese Weine weisen aus analytischer und organoleptischer Sicht sehr klare und besondere Merkmale auf, die in Artikel 6 der Produktspezifikation beschrieben werden und eine klare Einordnung und Identifikation mit dem geografischen Gebiet ermöglichen.

Die Trauben, die in der Vorgebirgsebene und auf den Hügeln angebaut werden, ergeben einen strukturierten Wein von roter Farbe, die zu Violett tendiert, mit weichem Körper, geringer Säure und sehr ausgeprägten fruchtigen Noten. Seine Frische und wohlriechenden Aromen tragen zu einem ausgewogenen Geschmack bei.

8.7. *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. Der Boden ist der wichtigste Umweltfaktor, der das vegetative und produktive Gleichgewicht und die Qualität des Weins beeinflusst. 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 gelber 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 Apennin“ und „kalkhaltige Böden des unteren Apennin, die lokale Erosionsrinnen (‚calanchi‘) aufweisen“;

b) Böden mit mittlerer Dichte und optimalen physikalischen und chemischen Eigenschaften, die durch die Anschwemmungen der Flüsse Secchia und Panaro entstanden sind und in der mittleren Ebene liegen. Diese gehören zu den sogenannten „kalkhaltigen Böden der Hügel entlang des Flussverlaufs, die als schluffige, lehmige und tonhaltige ‚Sant'Omobono-Böden‘ bezeichnet werden“;

c) lehmhaltige, sehr kompakte Böden, die jedoch reich an chemischen Substanzen und fruchtbar sind, den größten Teil der Ebene ausmachen und als „Lehmböden der urbar gemachten Täler“ bezeichnet werden.

Die Böden der Ebene gehören zu dem im Pleistozän und Holozän entstandenen Schwemmland, während die in der Kreidezeit und im Eozän entstandenen Böden in Hügel- und Berglagen 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 ist, die den normalen Anbau behindern können.

Die Rebflächen, auf denen die Trauben für die Erzeugung der Weine mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ angebaut werden, liegen in der Ebene im Süden der Provinz Modena. Der wichtigste Bodentyp ist hier der „teilweise nicht karbonatische Boden der Vorgebirgsebene“. Der Winkler-Index liegt zwischen 2 169 und 2 193 Wachstumsgradtagen und die Niederschlagsmenge beträgt für den Zeitraum April bis Oktober durchschnittlich 437-449 mm. Darüber hinaus befinden sich weitere Rebflächen, auf denen Trauben für die Erzeugung der Weine mit der g.U. „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ angebaut werden, auf den Gebirgsausläufern und Hügeln der Provinz Modena, die von zwei Bodenarten geprägt sind: „Böden mit geringem Kalkgehalt am Rand des Apennin“ und „kalkhaltige Böden des unteren Apennin, die lokale Erosionsrinnen (‚calanchi') aufweisen“. Der Winkler-Index reicht von 1 890 Gradtagen im Gebiet Vignola auf einer Höhe von 120-125 m bis zu 2 028 Gradtagen in Levizzano Rangone auf einer Höhe von 135 m. Die Reben weisen im Anbaugebiet eine mittelstarke Wuchskraft auf, mit einem mittleren bis hohen Ertrag in der Vorgebirgsebene und einem mittleren bis niedrigen Ertrag auf den Hügeln.

Im Teilgebiet „Monte Barello“ beträgt der Winkler-Index etwa 1 900- 2 000 Gradtage, wobei der Durchschnitt bei 1 941 Gradtagen liegt. Die Landschaft ist hügelig bzw. stark hügelig bis mäßig steil und die Böden können als „Böden mit geringem Kalkgehalt am Rand des Apennin“ (sogenannte „Montefalcone-Böden“) und „kalkhaltige Böden des unteren Apennin, die lokale Erosionsrinnen (‚calanchi') aufweisen“ (sogenannte „Banzola-“ und „Grifone-Böden“) klassifiziert werden.

Die Geschichte des Lambrusco und der Erzeugung von Schaumweinen 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 an den Ackerrändern auf dem Land 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. Er stammt aus Modena und hat sich von dort auf den nationalen und ausländischen Märkten verbreitet. Die Bedeutung des „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ für den Weinbau in Modena ist an verschiedenen Faktoren zu erkennen: Es gibt 1 532 Hektar an Rebflächen, die im Weinbauregister der g.U. eingetragen sind, mit einem Jahresdurchschnitt von 145 000 Doppelzentnern an Trauben, die zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung bestimmt sind. Mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“ wollen die Erzeuger aus Modena den Verbrauchern Weine anbieten, die mehr Geschichten zu erzählen haben als andere: woher sie stammen, wie sie verarbeitet werden und welche Merkmale und Besonderheiten sie von anderen Erzeugnissen unterscheiden, die nicht zu einem genau abgegrenzten Gebiet gehören.

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

—

Link zur Produktspezifikation

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22199