C/2025/2475

30.4.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2475)

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

PDO-IT-A0337-AM03 de 3.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MINISTERIO DE AGRICULTURA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y BOSQUES

6. **Calificación de modificación normal**

Estas modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no se ajustan a las definiciones del artículo 24, apartado 3, del mismo Reglamento. Dicho de otro modo:

— no incluyen un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto;

— no anulan el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Inclusión de la especificación de la categoría*

Descripción:

Se especifica la categoría a la que pertenecen los vinos «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Spumante [espumosos] («vinos espumosos» o «vinos espumosos de calidad»).

Justificación:

Esta modificación se ha introducido para aclarar las categorías de vinos espumosos producidos.

Modificación del artículo 1 del pliego de condiciones.

2. *Adición de la subzona de «Monte Barello»*

Descripción:

Se ha añadido la posibilidad de incluir una referencia a la subzona de «Monte Barello» (correspondiente a un lugar geográfico o topónimo existente que pertenece al municipio de Castelvetro di Modena, cerca del distrito de Cà di Sola) de acuerdo con las condiciones establecidas en el anexo A (recientemente introducido) del pliego de condiciones. El anexo A establece las normas específicas que regulan la subzona, prevé el tipo único «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante [tinto de aguja] y establece la zona de producción correspondiente con una descripción precisa de su delimitación, las normas relativas a la viticultura y a la vinificación, las características en el momento del despacho a consumo y las disposiciones relativas a la denominación, la presentación y el envasado. También se ha precisado que, salvo disposición expresa en dicho anexo, la subzona está sujeta a las normas establecidas en el pliego de condiciones de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Justificación:

La subzona de «Monte Barello» se ha incluido como respuesta a numerosas peticiones de los miembros del consorcio. Esta zona se distingue dentro de la zona de producción de la DOP Lambrusco Grasparossa di Castelvetro debido a sus condiciones medioambientales y de producción específicas, que se basan principalmente en su paisaje casi exclusivamente de colinas, en los particularmente bajos rendimientos de uva por hectárea y en el sistema vitícola.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 9 y al anexo A del pliego de condiciones y a la secciones «Descripción del/de los vino(s)» y «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

3. *Actualizaciones y correcciones de redacción*

Descripción:

Se ha actualizado las referencias a la legislación y se han realizado correcciones de redacción en varios puntos del pliego de condiciones.

Justificación:

Los cambios se han introducido para incluir las referencias correctas a la legislación y para que el texto sea más claro y fácil de leer.

La modificación afecta al artículo 5, apartado 2, al artículo 7, apartados 1 y 3, al artículo 8, apartado 4, y a los artículos 9 y 10 del pliego de condiciones.

4. *Corrección de la descripción del método de producción de los vinos espumosos y de aguja con desarrollo en botella*

Descripción:

Se modifica la descripción del método de producción de los vinos espumosos y de aguja con desarrollo en botella para incluir la frase «incluso con».

Justificación:

La modificación tiene por objeto aclarar que, por lo que respecta a la práctica enológica de fermentación en botella, el uso de las expresiones «fermentación en botella según el método tradicional», «método tradicional», «método clásico» o «método tradicional clásico» debe considerarse facultativo en las condiciones establecidas, y no una obligación para los productores.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 3, del pliego de condiciones.

5. *Reducción del rendimiento máximo de la transformación de uva/vino*

Descripción:

El máximo rendimiento de la transformación de uva/vino, en particular el excedente de vinificación, se reduce del 80 al 75 %, sin perjuicio del límite del 70 % para los vinos acabados que pueden acogerse a la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Justificación:

La modificación se ha introducido para limitar la producción de vinos con el nombre de la variedad lambrusco, en particular los obtenidos del excedente de vinificación bajo la denominación de origen protegida «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», que deben reclasificarse como vinos del tipo Lambrusco bajo la indicación geográfica subyacente típica de Emilia. La modificación también tiene por objeto evitar la sobreexplotación de las uvas.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 5, del pliego de condiciones.

6. *Fermentación y segunda fermentación*

Descripción:

Se ha añadido un apartado relativo a la producción de vinos de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» que permite alargar la fermentación o la segunda fermentación de los vinos y de los productos destinados a la vinificación más allá del 31 de diciembre de cada año hasta el 30 de junio del año siguiente.

Justificación:

La modificación se ha añadido para normalizar las condiciones de producción en toda la región de Emilia, teniendo en cuenta las necesidades de las vides de Lambrusco y las técnicas de producción tradicionales que se han desarrollado en esta región a lo largo del tiempo.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 6, del pliego de condiciones.

7. *Definición de la intensidad del color de los vinos*

Descripción:

Se ha añadido un párrafo para definir la intensidad colorimétrica máxima de los distintos vinos en cada fase de producción.

Justificación:

Esta modificación se ha añadido para mantener el vino y los productos iniciales de la vinificación dentro de un rango bien definido de intensidad colorimétrica, de conformidad con la tradición y autenticidad de los vinos de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro». Esto se debe a que, en los últimos años, se ha comprobado que los tipos de vino con la denominación «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» que tienen una intensidad de color superior a la propuesta por esta modificación se tratan en la fase de comercialización como meros ingredientes subsidiarios para la elaboración de las mezclas destinadas a elaborar los vinos terminados, y no como productos directamente destinados al embotellado.

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 7, del pliego de condiciones.

8. *Corrección de las características en el momento del despacho al consumo*

Descripción:

Se han corregido algunas de las características en el momento del despacho al consumo de los tipos existentes y se ha añadido un párrafo sobre la posibilidad de que los distintos tipos de vino, a excepción de los de la categoría «vino espumoso de calidad», tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Justificación:

Esta modificación era necesaria para eliminar términos inexactos, vagos o incoherentes con la categoría de producto, así como para mejorar y actualizar las descripciones de los productos. También se ha añadido un párrafo sobre la posibilidad de que los vinos de aguja y espumosos, a excepción de los de la categoría «vino espumoso de calidad», tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación. Esto se debe a la recuperación de la técnica de producción de fermentación secundaria en botella sin eliminar las lías de fermentación.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción del/de los vino(s)» del documento único.

9. *Supresión del apartado relativo a los límites de acidez total y extracto no reductor*

Descripción:

Se ha suprimido el apartado que describe la posibilidad de que el Ministerio emita un decreto por el que se modifiquen los límites de acidez total y extracto no reductor.

Justificación:

Se ha suprimido el apartado en cuestión, ya que esta disposición ha sido sustituida por la legislación vigente.

Esta modificación afecta al artículo 6, apartado 2, del pliego de condiciones.

10. *Corrección relativa a la indicación del contenido de azúcar en la etiqueta*

Descripción:

Se ha suprimido el requisito de indicar el contenido de azúcar en la etiqueta para los vinos de tipo espumoso.

Justificación:

Este requisito no es necesario.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 1, del pliego de condiciones.

11. *Uso del término «rosado» como alternativa al término «rosato» (rosado)*

Descripción:

La posibilidad de utilizar el término «rosado» como alternativa al término «rosato», que anteriormente solo se permitía para el tipo «Rosato Spumante» [rosado espumoso], se ha ampliado para incluir el tipo «Rosato Frizzante» [rosado de aguja].

Justificación:

La modificación es necesaria para satisfacer las demandas del mercado y de los productores.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 3, del pliego de condiciones.

12. *Posibilidad de utilizar el término «rifermentazione in bottiglia» (fermentación secundaria en botella) en la etiqueta*

Descripción:

Se añade un párrafo que permite utilizar el término «rifermentazione in bottiglia» en la etiqueta.

Justificación:

Esta modificación se realiza para informar correctamente a los consumidores sobre el uso de la técnica de producción de fermentación secundaria en botella, que se ha reintroducido en los últimos años para obtener vinos de aguja. A menudo, las lías de fermentación no se eliminan de estos vinos, y la presencia de estos residuos suele hacer que el vino tenga aspecto «turbio».

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 4, del pliego de condiciones.

13. *Aumento de la capacidad máxima de las botellas en las que se despachan a consumo los vinos*

Descripción:

La capacidad máxima de las botellas de vidrio en las que el vino se despacha a consumo se ha incrementado de 3 litros a 9 litros, con una prohibición explícita del uso de botellas damajuana.

Justificación:

Esta modificación es necesaria para ofrecer a los productores más oportunidades comerciales, ya que a veces los clientes buscan botellas más grandes, principalmente para eventos sociales y otros acontecimientos especiales. Se prohíben las damajuanas de 5 litros para conservar la forma tradicional de la botella.

Esta modificación afecta al artículo 8, apartado 1, del pliego de condiciones.

14. *Cierres*

Descripción:

El apartado sobre los cierres permitidos se ha reformulado con especificaciones sobre el uso de tapones de rosca, cápsulas y corchos planos unidos con cuerda.

Justificación:

La modificación se introduce para aclarar los tipos de cierres permitidos, facilitar la lectura y evitar interpretaciones contradictorias.

Esta modificación afecta al artículo 8, apartado 3, del pliego de condiciones.

15. *Actualización del vínculo con la zona geográfica*

Descripción:

El artículo sobre el vínculo con el medio geográfico se ha actualizado y se ha modificado para incluir información sobre la introducción de la subzona de «Monte Barello» y se incluyen detalles de los factores naturales y humanos, referencias históricas y correcciones textuales menores.

Justificación:

La modificación del artículo era necesaria debido a la introducción de la subzona de «Monte Barello». También se consideró necesario redactar de nuevo la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único para adaptarlo al pliego de condiciones. Se trata, por tanto, de una mera modificación de redacción.

Esta modificación afecta al artículo 9 del pliego de condiciones y a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del/de los vino(s)**

1. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Espumoso (tinto espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Fase olfativa: fragante, con notas florales.

Fase gustativa: de *dosaggio zero* hasta dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Con excepción de las versiones elaboradas en la categoría «vino espumoso de calidad», el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosato Spumante (rosado espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rosa más o menos intenso.

Fase olfativa: característico, con destacadas notas florales y frutales.

Fase gustativa: de *dosaggio zero* hasta dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

Con excepción de las versiones elaboradas en la categoría «vino espumoso de calidad», el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante (tinto de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Fase olfativa: con destacadas notas florales.

Fase gustativa: de seco a dulce, fresco, con gran sabor, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

El vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosato Frizzante (rosado de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Fase olfativa: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Fase gustativa: de seco a dulce, fresco, con gran sabor.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 %.

Extracto no reductor mínimo: 16,0 g/l.

El vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante — subzona de Monte Barrello*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: rosas y evanescentes.

Color: rojo rubí intenso, con posibles matices púrpura.

Fase olfativa: intenso, característico, afrutado; también pueden desarrollarse notas especiadas con el tiempo.

Fase gustativa: de seco a semidulce, armonioso, agradablemente tánico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,00 %; el tipo «semidulce» debe tener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo del 9,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 23 g/l.

El vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Práctica enológica específica

Estos vinos se elaboran utilizando métodos tradicionalmente arraigados, fidedignos y consolidados que solo implican la práctica de la fermentación secundaria natural en botellas y la fermentación secundaria natural en autoclave, esenciales para dar a los vinos de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sus características únicas. Las operaciones de enriquecimiento y la adición de licor de expedición están permitidas en las condiciones y los límites establecidos en la legislación de la Unión.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos espumosos «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Vinos de aguja «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas destinadas a la elaboración de vinos espumosos y de aguja bajo la denominación de origen protegida «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» comprende todo el territorio administrativo de los municipios de Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia. Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola y San Cesario sul Panaro, todos ellos en la provincia de Módena, y parte del territorio administrativo del municipio de Módena.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del/de los vínculo(s)**

8.1. *A) Datos de la zona geográfica*

1. Factores naturales que contribuyen al vínculo

La provincia de Módena se encuentra en el centro de la región italiana de Emilia. Comparte todas las características climáticas del valle del Po, aunque la mitad de la provincia se extiende a las estribaciones y montañas de los Apeninos, lo que da lugar a variaciones considerables. La situación específica de la llanura a los pies de los Apeninos da lugar a una oscilación de temperaturas y precipitaciones típicas continentales, con veranos cálidos e inviernos duros. Los vientos húmedos del sur suelen ser secos cuando llegan a la región, lo que da lugar a bajas precipitaciones, muy inferiores a las registradas en el centro de Italia, por ejemplo. Los valores medios de luz, variación térmica y pluviometría confirman el carácter altamente continental del clima, caracterizado por precipitaciones dispares con dos picos (primavera y otoño) de peligrosos excesos hidrológicos y dos períodos (invierno y verano) de gran escasez. En particular, las precipitaciones son mucho menores en la llanura de Módena que en el resto de la llanura de Emilia, especialmente durante los meses de verano, hasta el punto de que las precipitaciones naturales no proporcionan, por término medio, más de la mitad del agua necesaria para los cultivos. A lo largo de los siglos, la agricultura en la zona de Módena se ha visto dificultada por el alto contenido arcilloso y la naturaleza compacta de la mayor parte del suelo, y estos factores siguen planteando una de las principales dificultades en la actualidad. Estas características geográficas se describen en el volumen VI («Ducado de Módena y Reggio») de la obra de Giuseppe Gorani «Italia en el siglo XVIII», en el capítulo sobre el entorno geográfico, que comienza con la afirmación de que «la naturaleza parece haber sido especialmente benévola con la ciudad y el territorio del estado de Módena».

El suelo se ha mantenido natural y fértil debido principalmente a la intervención humana en forma de canales de drenaje, protección contra inundaciones y técnicas y sistemas agrícolas que utilizan enmiendas orgánicas para contrarrestar las desventajas del elevadísimo contenido de arcilla de las tierras de cultivo de la provincia.

En la zona de producción del «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» destaca la subzona de «Monte Barello», que solo abarca las estribaciones y las colinas de la provincia de Módena. El clima de esta zona tiene un índice de Winkler de entre 1 900 y 2 000 grados-día dependiendo del lugar. En particular, el valor medio de todo el territorio se calculó en 1 941 grados-día, con precipitaciones medias de 500 mm en el período comprendido entre abril y octubre, con poca variación entre los distintos lugares. La altitud de la subzona de Monte Barrello oscila entre unos 90 y 560 metros sobre el nivel del mar.

El suelo de la subzona de Monte Barrello puede clasificarse como «suelo con bajos niveles de piedra caliza de los márgenes de los Apeninos» (suelo franco limoso arcilloso «Montefalcone», pendiente del 1-20 %, ondulado) y «suelo calcáreo de los Apeninos inferiores asociados localmente a las cárcavas» (suelo franco limoso arcilloso «Banzola» y «Grifone», pendiente del 7-35 %, ondulado y moderadamente pronunciado). En estos entornos, el factor humano es crucial para la viticultura de calidad utilizando técnicas agronómicas de gestión del agua para evitar la erosión del suelo, estructurando los viñedos en un régimen «rittochino» (con las hileras perpendiculares a las pendientes) y eligiendo las exposiciones más soleadas.

8.2. *A) Datos de la zona geográfica*

2. Factores humanos que contribuyen al vínculo

Tanto *De agri cultura*, de Catón, como *De re rustica*, de Varrón, mencionan la *Vitis labrusca*. Del mismo modo, Plinio, en *Naturalis historia*, documenta las características de la *Vitis vinifera*, afirmando que «sus hojas, al igual que las de las viñas Labrusca, se vuelven del color de la sangre antes de caer». El tratado sobre agricultura escrito por Pier dè Crescenzi de Bolonia en 1300 indica que las uvas Labrusca son «negras, dan color a los vinos y los aclaran, pero se colocan enteras y con los tallos doblados en las tinajas y no deterioran el sabor del vino». Este es el primer registro documentado de que las uvas de estas vides se utilizaron por primera vez para la elaboración de vino en ese período, lo que sugiere que las vides quizás ya no eran tan «silvestres». No hay que olvidar que las viñas antiguas de Labrusca eran silvestres (*Vitis vinifera sylvestris*) o eran viñas de la subespecie *Vitis vinifera sativa*, que se autosembraba y crecía en tierras no cultivadas. Esta es la razón por la que se considera que lambrusco es una de las variedades de vid más autóctonas del mundo, ya que se deriva de la evolución genética de la *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, domesticada en la zona de Módena.

La subzona de «Monte Barello» toma el nombre del lugar correspondiente, situado en el municipio de Castelvetro di Modena. Su existencia se remonta al 1020 d.C, como demuestra la documentación bibliográfica de 1824 en la que se afirma que Marchese Bonifacio cedió algunos terrenos al obispo Verino en lugar de Montebarello, que se consideraba claramente un lugar muy apreciado.

El Monte Barello ya estaba habitado sin duda en la época etrusca, como demuestra el descubrimiento de objetos arqueológicos preciosos que incluyen un «pasador de pelo de bronce» con un elegante busto de una mujer y armas, así como herramientas de piedra, bronce y hierro. Es bien sabido que los etruscos cultivaban uvas y elaboraban vino en Italia, que en esta zona solo podía ser lambrusco.

El vino Lambrusco siempre fue muy apreciado por los Duques de Módena. Hace dos siglos y medio, en junio de 1430, Nicolás III de Este ordenó en uno de sus «ológrafos» que «no se pagara la mitad del impuesto aplicable a todos los vinos procedentes de Módena a París», a fin de facilitar el comercio del vino. Los escritores más eruditos del siglo XIX confirman que, a lo largo de los siglos, Módena se convirtió en una zona especializada en la producción de vinos de aguja que adquirieron una especial notoriedad, y tienen una tradición de producción y consumo. Los vinos deben sus características, exclusiva o esencialmente, al medio ambiente, lo que incluye a todos los factores naturales y humanos que lo definen. El origen histórico de la denominación «Lambrusco Grasparossa» se remonta sin duda a mediados del siglo XIX, como demuestran numerosos documentos históricos, entre ellos el *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [catálogo alfabético de casi todas las uvas] elaborado por Luigi Maini en 1854 y el *catalogo descripttivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* (catálogo descriptivo de las principales variedades de uva cultivadas en las provincias de Módena y Reggio Emilia), publicado en 1867 por el abogado Francesco Aggazzotti. La importancia de los factores humanos es especialmente evidente en los aspectos técnicos de la producción, que son pertinentes para el pliego de condiciones.

8.3. *Caracterización ampelográfica de los viñedos*

Combinación de las variedades que se cultivan en los viñedos: «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» es una variedad de vid roja con vigor medio y crecimiento semierecto. Es siempre productiva. Los viñedos que producen uvas de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» deben presentar la siguiente combinación de variedades:

— Lambrusco Grasparossa: al menos el 85 % de la superficie total vitícola;

— otros Lambruscos cultivados tradicionalmente en la zona, Malbo Gentile, solos o mezclados: no superan el 15 % de la superficie total vitícola.

8.4. *Formas de conducción*

El suelo y el clima de Módena favorecen el crecimiento natural de la vid. Los viticultores han optado por un sistema de cordón permanente con ramas colgantes destinado a contener el vigoroso crecimiento de las plantas. El sistema de conducción también debe permitir una distribución uniforme de las yemas, que las plantas alcancen su potencial productivo, la captura de energía radiante y que llegue suficiente aire y luz a los racimos. Los sistemas de conducción más utilizados son el cordón libre, el cordón estimulado, la doble cortina Ginebra y el Guyot. La densidad de plantación es de 2 500-3 000 cepas/hectárea en el «suelo parcialmente descarbonizado de las llanuras de las estribaciones», y de 3 000-4 000 cepas/hectárea en los «suelos de los márgenes de los Apeninos y los Apeninos inferiores, asociados a las cárcavas». Los portainjertos más utilizados son Kober5BB, SO4 y 420A.

8.5. *Prácticas de vinificación*

Estos vinos se elaboran utilizando métodos tradicionalmente arraigados, fidedignos y consolidados que solo implican la práctica de la fermentación secundaria natural en botellas y la fermentación secundaria natural en autoclave, esenciales para dar a los vinos de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sus características únicas. Las operaciones de enriquecimiento y la adición de licor de expedición están permitidas en las condiciones y los límites establecidos en la legislación de la Unión.

En sus obras, los autores latinos Catón, Plinio y Columela describen la producción de un vino con burbujas (Lambrusco) capaz de producir espuma, lo que sugiere un vino de aguja. Sin embargo, el proceso biológico y el carácter químico de la fermentación alcohólica y otros aspectos relacionados de la vinificación no se comprendieron adecuadamente hasta que se desarrolló el conocimiento científico de finales del siglo XVII y durante el siglo XIX. Sin embargo, hicieron falta otros descubrimientos para garantizar que todo el dióxido de carbono producido durante la fermentación permaneciera disuelto en el vino. Para ello se necesitaba un recipiente capaz de soportar la presión y un tapón que impidiera su fuga. Estos elementos se desarrollaron entre finales del siglo XVII y principios del XVIII. Esta preferencia por la producción de vinos blancos y tintos de aguja fue registrada por sucesivos autores en los siglos XVII y XVIII, hasta que este largo proceso de evolución genética condujo a una mejor identificación de las variedades blancas y, en particular, de las variedades tintas de las vides silvestres *Latini* (la familia de Lambruscos de la zona de Módena) descritas por ampelógrafos del siglo XIX (en particular Acerbi, Mendola y Agazzotti). Además de estos avances tecnológicos, también se produjo un cambio climático importante (la Pequeña Glaciación) que provocó la aparición de otoños fríos y húmedos, un retraso en la maduración y una fermentación incompleta que requirió una fermentación secundaria en barricas, que se rompían como consecuencia de ello. Desde mediados del siglo XIX hasta mediados del siglo XX, la fermentación secundaria en botella fue el método más común para producir Lambrusco natural de aguja en grandes cantidades. Esto daba lugar a Lambruscos de aguja de apariencia turbia sin degüelle y representaba la mayor parte de la producción. La primera bodega productora de Lambrusco de aguja en Emilia abrió en Módena en 1860. Sin embargo, la producción de los vinos de mejor calidad consistió en la eliminación de las lías con métodos que redujeron la pérdida de calidad y cantidad, primero utilizando máquinas de decantación isobárica (desarrolladas por Martinotti a finales del siglo XIX). En la actualidad, para la producción de vino de aguja y vino espumoso con fermentación secundaria en botella, se elimina el depósito de lías de levadura, permitiéndole asentarse hacia el tapón y congelando el cuello de la botella.

8.6. *B) Información de la calidad y características del producto debidas, básica o exclusivamente, al entorno geográfico*

La DOP «Lambrusco di Castelvetro» comprende la elaboración de vinos tintos o rosados espumosos y de aguja. Desde el punto de vista analítico y organoléptico, estos vinos presentan características muy claras y específicas, tal como se describen en el artículo 6 del pliego de condiciones, lo que permite identificarlos claramente, y son típicos de la zona.

Las uvas, cultivadas en la llanura de las estribaciones y en las laderas, dan lugar a un vino estructurado y de color rojo que tiende hacia el púrpura, con cuerpo suave, baja acidez y notas afrutadas muy claras. La frescura y la fragancia del aroma contribuyen a garantizar un sabor equilibrado.

8.7. *C) Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)*

La viticultura de Módena reviste una gran importancia socioeconómica. Esto se asocia a la producción de vinos espumosos y de aguja. La tierra es el factor medioambiental más importante para garantizar el equilibrio entre el crecimiento vegetal y el rendimiento de la uva y la calidad del vino. Aunque existen algunas variaciones debidas al medio ambiente y a los métodos de cultivo, las tierras agrícolas de Módena pueden considerarse extremadamente fértiles y pertenecen a las tres categorías siguientes:

a) Suelo suelto, de color amarillo o rojizo, con bajos niveles de cal y a menudo también fósforo total y asimilable, situada en estribaciones montañosas pero también a altitudes superiores. El suelo de las llanuras se conoce como «suelo parcialmente descarbonizado de las llanuras de las estribaciones», mientras que los dos tipos de suelo a altitudes superiores se denominan «suelo con bajos niveles de piedra caliza de los márgenes de los Apeninos» y «suelo calcáreo de los Apeninos inferiores asociados localmente a las cárcavas».

b) Suelo de textura media, excelente en términos de propiedades físicas y químicas, originado por las inundaciones de los ríos Secchia y Panaro, situado en la llanura central y que puede clasificarse como «crestas fluviales calizas con suelos franco limoso arcillosos de Sant'Omobono».

c) Suelos arcillosos, muy compactos, pero ricos en sustancias químicas y fértiles, que proporcionan la mayor parte de la llanura con suelos denominados «suelos arcillosos de valles drenados».

Los suelos de tierras bajas forman parte de las planicies aluviales del Pleistoceno y del Holoceno, mientras que los terrenos de colinas y montañosos son típicos del Cretácico y del Eoceno, y son muy ricos en componentes finos y coloidales. En los suelos de las llanuras apenas hay presencia del esqueleto grueso que se encuentra a menudo en zonas de montaña y colinas cultivadas en forma de fragmentos de brecha, que pueden obstaculizar las operaciones agrícolas normales.

Los viñedos dedicados a la producción de uva de la DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» están situados en la llanura del sur de la provincia de Módena. El principal tipo de suelo aquí es el «suelo parcialmente descarbonizado de las llanuras de las estribaciones». El índice de Winkler oscila entre 2 169 y 2 193 grados-día, y las precipitaciones para el período entre abril y octubre alcanzan una media de 437-449 mm. También hay viñedos de la DOP Lambrusco Grasparossa di Castelvetro en las estribaciones y colinas de la provincia de Módena, que se caracterizan por tipos de suelo conocidos como «suelo con bajos niveles de piedra caliza de los márgenes de los Apeninos» y «suelo calcáreo de los Apeninos inferiores asociados localmente a las cárcavas». El índice de Winkler varía entre 1 890 grados-día en la zona de Vignola, a una altitud de 120-125 m, y 2 028 grados-día en Levizzano Rangone, a una altitud de 135 m. Los viñedos son de vigor medio, con una producción media-alta en la llanura de las estribaciones y media-baja en las colinas.

En concreto, en la subzona de «Monte Barello», el índice Winkler se sitúa entre 1 900 y 2 000 grados-día, con una media de 1 941 grados-día. Los suelos, que van de ondulados o muy ondulados a moderadamente pronunciados, pueden clasificarse como «suelos con bajos niveles de piedra caliza de los márgenes de los Apeninos» («suelos Montefalcone») y «suelos calcáreos de los Apeninos inferiores asociados localmente a las cárcavas» (suelos «Banzola» y «Grifone»).

La historia del Lambrusco y de la producción de vinos espumosos en Módena es larga e incluye los fascinantes relatos de poetas y escritores clásicos (Virgilio, Catón y Varrón), que hablaban de la *Labrusca vitis*, una vid silvestre que se encuentra en los bordes de los campos y produce uvas de sabor ácido. El Lambrusco es un vino tinto que puede ser de aguja o espumoso, tiene un color rojo rubí brillante y debe servirse a 12-14 °C para desplegar plenamente sus fragancias y aromas. Se originó en Módena y desde allí se extendió a los mercados nacionales y extranjeros. El Lambrusco Grasparossa di Castelvetro debe su importancia dentro de la industria vitivinícola de Módena a varios factores: 1 532 hectáreas de tierras plantadas de vid inscritas en el correspondiente registro de viñedos con DOP, con una producción media anual de 14 500 000 kg de uvas protegidas por la DOP. La denominación de origen protegida «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» permite a los productores de Módena presentar a los consumidores un producto con más historia que otros: de dónde procede, cómo se transforma y las características y peculiaridades que lo diferencian de los productos que no pueden identificarse como pertenecientes a una zona específica.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

—

Enlace al pliego de condiciones

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