C/2025/2475

30.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2475)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

PDO-IT-A0337-AM03 — 3.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Tali modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 in quanto non rispondono alle definizioni di cui al paragrafo 3 dello stesso articolo 24, ovvero:

— Non comprendono un cambiamento del nome, dell'uso del nome o della categoria di prodotto;

— Non annullano il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— Non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Inserimento di una specifica relativa alle categorie*

Descrizione:

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

Motivo:

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

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione

2. *Inserimento della sottozona «Monte Barello»*

Descrizione:

E' stata inserita la possibilità di aggiungere il riferimento alla sottozona «Monte Barello» (corrispondente ad una esistente località geografica o toponimo che ricade nel Comune di Castelvetro di Modena, nei pressi della frazione Cà di Sola), secondo le condizioni stabilite nell'Allegato A (di nuova introduzione) al disciplinare di produzione. L'Allegato A specifica la particolare disciplina della sottozona prevedendo l'unica tipologia «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante e fissando la relativa zona di produzione con la puntuale descrizione della sua delimitazione, le norma per la viticoltura, le norma per la vinificazione, le caratteristiche al consumo e le disposizioni sulla designazione, presentazione e confezionamento. E' stato, inoltre, specificato che, salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona si applicano le norme previste dal disciplinare di produzione della DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Motivi:

L'inserimento della sottozona denominata «Monte Barello» è motivato dalle numerose sollecitazioni provenienti dagli associati al Consorzio. Tale zona, infatti, si distingue all'interno della zona di produzione della denominazione Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC per le sue peculiari condizioni ambientali e produttive, basate principalmente sulla giacitura dei terreni quasi esclusivamente collinare, su rese di uva/Ha particolarmente contenute e sul sistema di coltivazione dei vigneti.

La modifica riguarda l'articolo 1, l'articolo 9 e l'allegato A del disciplinare, e le sezioni «Descrizione dei vini» e «Legame con la zona geografica» del Documento Unico.

3. *Aggiornamenti e correzioni formali*

Descrizione:

In vari punti del disciplinare sono stati aggiornati riferimenti normativi ed attuate correzioni formali.

Motivazione:

Le modifiche sono state effettuate al fine di inserire i corretti riferimenti normativi e rendere più chiaro e scorrevole il testo.

La modifica riguarda l'articolo 5(2), l'articolo 7(1), l'articolo 7(3), l'articolo 8(4), l'articolo 9 e l'articolo 10 del disciplinare di produzione.

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

Descrizione:

Il testo relativo al metodo di produzione con elaborazione in bottiglia dei vini spumanti e frizzanti è stato riformulato con l'inserimento dei termini «anche con».

Motivo:

La modifica è stata inserita al fine di precisare che per la pratica enologica della fermentazione in bottiglia, le espressioni «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico» sono da ritenersi una facoltà alle condizioni prescritte, e non un obbligo per i produttori.

La modifica riguarda l'articolo 5(3) del disciplinare di produzione

5. *Riduzione della resa massima di trasformazione uva/vino*

Descrizione:

La resa massima di trasformazione uva/vino, comprensiva dell'eventuale esubero di vinificazione, è stata ridotta dall'80% al 75 % fermo restando il limite del 70 % per il vino finito rivendicabile con la DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Motivi:

Tale modifica è stata introdotta al fine di contenere le produzioni dei vini a nome di vitigno Lambrusco, anche ottenuti da esubero di vinificazione dei vini DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con la relativa rivendicazione sottostante IGT Emilia tipologia Lambrusco, nonchè per evitare l'eccessivo sfruttamento delle uve.

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

6. *Fermentazione e rifermentazione*

Descrizione:

E' stato inserito un paragrafo relativo alla preparazione dei vini a DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» che consente di effettuare la fermentazione o rifermentazione dei prodotti a monte e dei vini oltre la data del 31 dicembre di ogni anno e fino al 30 giugno successivo.

Motivo:

La modifica è stata inserita al fine di uniformare il territorio emiliano alle stesse condizioni di produzione, in considerazione delle prerogative del vitigno Lambrusco e delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio.

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

7. *Definizione dell'intensità colorante*

Descrizione:

E' stato inserito un paragrafo che definisce il parametro massimo di intensità colorimetrica dei diversi prodotti, secondo il loro stadio di lavorazione.

Motivo:

Tale modifica è stata inserita al fine di mantenere il vino e i prodotti a monte del vino nell'ambito di un'intensità colorimetrica ben definita, rispetto della tradizione e dell'autenticità dei vini a DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» poichè negli ultimi anni si è riscontrato che i prodotti con denominazione «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» in possesso di un'intensità colorante superiore a quella proposta con la presente modifica, in fase di commercializzazione sono trattati quali meri prodotti complementari nella preparazione dell'assemblaggio per l'elaborazione dei vini finiti, non venendo mai direttamente destinati all'imbottigliamento.

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

8. *Correzione delle caratteristiche al consumo*

Descrizione:

Le caratteristiche al consumo relative alle tipologie già esistenti sono state in parte rettificate ed è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che possano presentarsi velature dovute ai residui della fermentazione, nelle varie tipologie ad esclusione delle versioni elaborate della categoria «vino spumante di qualità».

Motivo:

La modifica si è resa necessaria al fine di eliminare termini errati, imprecisi o non coerenti con la categoria del prodotto, e migliorare ed aggiornare le descrizioni; inoltre, è stato aggiunto un paragrafo relativo alla possibilità che i vini nelle tipologie «frizzante» e «spumante», ad esclusione delle versioni elaborate della categoria «vino spumante di qualità», possano presentare velature dovute ai residui della fermentazione, in considerazione del ritorno alla tecnica produttiva della rifermentazione in bottiglia senza rimozione delle fecce di fermentazione.

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

9. *Eliminazione del paragrafo relativo ai limiti per l'acidità totale e l'estratto non riduttore*

Descrizione:

E' stato eliminato il paragrafo che descriveva la possibilità che il Ministero con proprio decreto potesse modificare i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Motivo:

Il paragrafo è stato eliminato poichè tale previsione è stata superata dalla vigente normativa.

La modifica riguarda l'articolo 6(2) del disciplinare di produzione.

10. *Rettifica relativa all'indicazione in etichetta del tenore zuccherino*

Descrizione:

E' stata eliminata la prescrizione di indicare in etichetta il tenore zuccherino per le tipologie «spumante».

Motivo:

La prescrizione risulta superflua.

La modifica riguarda l'articolo 7(1) del disciplinare di produzione.

11. *Utilizzo del termine «rosè» in alternativa al termine «rosato»*

Descrizione:

E' stata estesa la possibilità di utilizzare il termine «rosè» in alternativa al termine «rosato», precedentemente consentito solo per la tipologia «rosato spumante», anche alla tipologia «rosato frizzante».

Motivo:

La modifica si è resa necessaria per accogliere le richieste del mercato.

La modifica riguarda l'articolo 7(3) del disciplinare di produzione.

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

Descrizione:

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

Motivo:

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

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

13. *Innalzamento della capacità massima delle bottiglie per l'immissione al consumo*

Descrizione:

La capacità massima delle bottiglie di vetro per l'immissione al consumo è stata alzata da 3 a 9 litri con esplicito divieto di utilizzo della «dama».

Motivo:

La modifica si è resa necessaria per dare più opportunità commerciali ai produttori poichè, talvolta, dal consumatore sono richieste bottiglie di maggiore capacità destinate principalmente alle occasioni conviviali o ad altri eventi particolari. Il formato della «dama» da 5 litri è stato escluso per preservare la forma tradizionale della bottiglia.

La modifica riguarda l'articolo 8(1) del disciplinare di produzione.

14. *Dispositivi di chiusura*

Descrizione:

Il paragrafo relativo ai dispositivi di chiusura consentiti è stato riformulato con specifiche relative all'utilizzo del tappo a vite, del tappo a corona e del tappo raso bocca con legatura a spago.

Motivo:

La modifica è stata effettuata al fine di fare chiarezza sui dispositivi di chiusura, consentire una migliore lettura ed evitare interpretazioni discordanti.

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

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

Descrizione:

L'articolo relativo al legame con l'ambiente geografico è stato aggiornato ed integrato con note relative all'introduzione della sottozona «Monte Barello», con relative informazioni riguardo i fattori naturali, i fattori umani, con riferimenti storici e piccole correzioni testuali.

Motivo:

La modifica dell'articolo si è resa necessario per l'introduzione della sottozona «Monte Barello». Si è ritenuto, inoltre, di dover riscrivere la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico, al fine di aggiornarla a quanto riportato nel disciplinare di produzione. Tale riscrittura è dunque da ritenersi esclusivamente di natura formale.

La modifica riguarda l'articolo 9 del disciplinare di produzione e la sezione «Legame con la zona geografica» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

4. **Descrizione dei vini**

—

1. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: fragrante, con note floreali;

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

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

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

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

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

2. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: caratteristico con note floreali e fruttate;

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

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

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

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

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

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

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

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

3. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosso rubino di varia intensità;

odore: caratteristico con note floreali;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso ed armonico;

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

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

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

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

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

4. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosato frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: vivace, evanescente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

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

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

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

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

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

5. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» rosso frizzante - sottozona Monte Barello*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: rosata ed evanescente;

colore: rosso rubino intenso con eventuali riflessi violacei;

odore: intenso, caratteristico, fruttato; con il trascorrere del tempo può sviluppare anche sentori speziati;

sapore: da secco ad amabile, armonico, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; la tipologia «amabile» deve presentare un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Può presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

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

Caratteristiche analitiche generali

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

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

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

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

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Pratica enologica specifica

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

5.2. *Rese massime*

1. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» spumante

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» frizzante

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del comune di Modena.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *A) Informazioni sulla zona geografica*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

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

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

All'interno della zona di produzione del «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» si distingue la sottozona «Monte Barello» che ricade unicamente nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena. Il clima di questa area fa registrare un indice di Winkler che si attesta intorno a 1 900-2 000 gradi giorno secondo i siti. In particolare, il valore medio di tutto il territorio è stato calcolato in 1 941 gradi giorno, con precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre di 500 mm, poco variabili tra i differenti siti. L'altitudine della sottozona Monte Barello varia all'incirca dai 90 ai 560 metri s.l.m..

I suoli della sottozona Monte Barello sono classificabile nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone franca argillosa limosa, 1-20 % pendenti, ondulati) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi; suoli» Banzola e Grifone franca argillosa limosa; 7-35 % pendenti, ondulati e moderatamente ripidi). In questi ambienti il fattore umano è determinante per realizzare una viticoltura di qualità attraverso tecniche agronomiche di regimazione delle acque per evitare l'erosione dei terreni con il ricorso alla sistemazione dei vigneti a rittochino e scegliendo le esposizioni maggiormente soleggiate.

8.2. *A) Informazioni sulla zona geografica*

2. Fattori umani rilevanti per il legame

Della «vitis Labrusca» ne parla Catone nel De Agricoltura e Varrone nel De Rustica. E ancora Plinio, che nella Naturale Historia, documenta le caratteristiche della «vitis vinifera» «le cui foglie come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere». Nel 1300 il bolognese Pier dè Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura osserva sulle Labrusche, che «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino».È il primo documento che indica che in quei tempi era nato l'uso di fare il vino dall'uva di quelle viti, che forse non erano più tanto «selvatiche». Occorre ricordare infatti che le antiche Labrusche erano le viti selvatiche (vitis vinifera silvestris) o le viti della sottospecie vitis vinifera sativa, che nascevano spontaneamente da seme, nei luoghi non coltivati. Per questo motivo il Lambrusco è considerato uno dei vitigni più autoctoni del mondo in quanto deriva dall'evoluzione genetica della vitis vinifera silvestris occidentalis la cui domesticazione ha avuto luogo nel territorio modenese.

Riguardo la sottozona «Monte Barello» prende il nome dal relativo toponimo, situato in Comune di Castelvetro di Modena, la cui esistenza era già certamente nota nel 1020 d.C. come risulta da documentazione bibliografica del 1824 nella quale emerge che il March. Bonifacio dà alcuni terreni al Vescovo Verino al posto di Montebarello che, evidentemente, veniva considerato un luogo pregiato.

Sicuramente il sito di Monte Barello era già abitato ai tempi degli Etruschi come testimonia il ritrovamento di preziosi reperti archeologici costituiti da «un ago crinale di bronzo» con un elegante busto di donna e armi, nonché strumenti di pietra, bronzo e ferro ed è noto che furono gli Etruschi a coltivare la vite e produrre il vino in Italia che, in questo territorio non poteva che essere Lambrusco.

Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande considerazione dai Duchi di Modena, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo «olografo» del giugno del 1430, Nicolò III d'Este aveva ordinato che «di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata», in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell'800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione «lambrusco grasparossa» è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo alfabetico di quasi tutte le uve «redatto da Luigi Maini nel 1854 e il» catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia dell'Avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867. L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione

8.3. *La base ampelografica dei vigneti*

La base ampelografica dei vigneti: il «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» è un vitigno a bacca rossa di media vigorìa con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devono avere una base ampelografica così composta:

— lambrusco grasparossa, almeno l'85% della superficie vitata totale;

— altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Malbo Gentile, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15 % della superficie vitata totale.

8.4. *Le forme di allevamento*

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot. La densità d'impianto è di 2 500-3 000 ceppi/ettaro nei terreni parzialmente decarbonati della pianura pedemontana mentre è di 3 000/4 000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.. I portinnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.

8.5. *Le pratiche relative all'elaborazione dei vini*

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

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

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

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

Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

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

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

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

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

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

I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» sono ubicati nella pianura posta a sud della provincia modenese dove prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» con un indice di Winkler che varia dai 2 169 ai 2 193 gradi giorno, le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Inoltre sono presenti vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della provincia di Modena caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi». L'indice di Winkler varia dai 1 890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2 028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.

In particolare, nella sottozona «Monte Barello» l'indice di Winkler che si attesta intorno a 1 900-2 000 gradi con una media calcolata in 1 941 gradi giorno. I suoli ondulati o fortemente ondulati fino ad essere moderatamente ripidi sono classificabili nelle «Terre scarsamente calcaree del margine appenninico» (suoli «Montefalcone) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi (suoli» Banzola e Grifone).

La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nel territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sè il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori del'età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una «Labrusca vitis», ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l'importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1 532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 145 000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

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

—

Link al disciplinare del prodotto

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