Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2475

30.4.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2475)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

PDO-IT-A0337-AM03 — 3.2.2025

1. **Naam van het product**

“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Het gaat om standaardwijzigingen in de zin van artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 omdat ze niet passen in de omschrijvingen in artikel 24, lid 3, van die verordening:

— de naam of het gebruik van de naam of de categorie van het product worden niet gewijzigd;

— het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied wordt niet verbroken;

— er worden geen verdere beperkingen gesteld aan het in de handel brengen van het product.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Specificatie van categorieën*

Beschrijving:

De categorie van de mousserende wijnen van de "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" is gespecificeerd. Het kan gaan om: "Mousserende wijn" of om "Mousserende kwaliteitswijn".

Reden:

De wijziging is bedoeld om te verduidelijken dat de mousserende wijnen in een van beide categorieën vallen.

De wijziging betreft artikel 1 van het productdossier.

2. *Toevoeging van het deelgebied "Monte Barello"*

Beschrijving:

Toegevoegd is de mogelijkheid tot vermelding van het deelgebied "Monte Barello" (bestaande uit de gelijknamige geografische locatie in de gemeente Castelvetro di Modena, nabij het gehucht Cà di Sola), zulks conform de voorwaarden van bijlage A (nieuw) bij het productdossier. Bijlage A bevat de voorschriften voor het deelgebied. Deze bijlage heeft uitsluitend betrekking op het type "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante, waarvan het productiegebied nauwkeurig is afgebakend. Ook bevat de bijlage de wijnbouw- en vinificatienormen, de consumptiekenmerken en de voorschriften voor de aanduiding, de aanbiedingsvorm en de verpakking. Voorts is verduidelijkt dat ook de normen van het productdossier van de BOB "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" op dit deelgebied van toepassing zijn, onverminderd de uitdrukkelijke voorschriften van deze bijlage.

Reden:

De leden van het consorzio hebben talloze malen verzocht om toevoeging van het deelgebied "Monte Barello". Binnen het productiegebied van de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" onderscheidt dit deelgebied zich door bijzondere milieu- en productieomstandigheden: het bestaat uit vrijwel alleen heuvelachtige bodems, het heeft een zeer lage druivenopbrengst per hectare en de wijngaarden worden er op bijzondere wijze beheerd.

De wijziging betreft de artikelen 1 en 9 van en bijlage A bij het productdossier en de rubrieken "Beschrijving van de wijn(en)" en "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

3. *Actualiseringen en formele correcties*

Beschrijving:

Verwijzingen naar de wetgeving zijn bijgewerkt en het productdossier is op diverse plaatsen gecorrigeerd zonder dat er sprake is van een inhoudelijke wijziging.

Reden:

Het productdossier moet verwijzen naar de thans geldende regelgeving en de tekst moest duidelijker en vloeiender worden geformuleerd.

Deze wijziging betreft de artikelen 5.2, 7.1, 7.3, 8.4, 9 en 10 van het productdossier.

4. *Correctie van de beschrijving van de productiemethode met bereiding op de fles bij mousserende en parelwijnen*

Beschrijving:

In de beschrijving van de productiemethode van bereiding op de fles bij mousserende en parelwijnen zijn de woorden "met inbegrip van" toegevoegd.

Reden:

Er moest worden verduidelijkt dat bij het oenologische procedé van gisting op de fles de aanduidingen "gisting op de fles volgens de traditionele methode", "traditionele methode" of "klassieke methode" of "traditionele klassieke methode" onder de beschreven voorwaarden facultatief zijn en geen verplichting vormen voor de producenten.

De wijziging betreft artikel 5.3 van het productdossier.

5. *Verlaging van de maximumopbrengst bij de verwerking van druiven tot wijn*

Beschrijving:

De maximumopbrengst van de verwerking van druiven tot wijn, met inbegrip van een eventueel vinificatie-overschot, is verlaagd van 80 % naar 75 %. De limiet van 70 % voor wijn met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" blijft ongewijzigd.

Reden:

De wijziging is bedoeld om de productie van wijnen met de naam van het druivenras lambrusco te beperken, met inbegrip van wijnen die van het vinificatieoverschot van de wijnen met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" zijn gemaakt en in aanmerking komen voor de onderliggende IGT "Emilia", type lambrusco, en om overexploitatie van de druiven te voorkomen.

De wijziging betreft artikel 5.5 van het productdossier.

6. *Gisting en nagisting*

Beschrijving:

Er is een alinea over de bereiding van wijnen met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" toegevoegd waarin de gisting of nagisting van wijnen en producten in een voorstadium van wijn na 31 december van elk jaar en tot en met 30 juni van het daaropvolgende jaar wordt toegestaan.

Reden:

De wijziging is bedoeld om de productieomstandigheden in heel Emilia te standaardiseren, rekening houdend met de bijzondere kenmerken van het druivenras lambrusco en de traditionele productietechnieken in de streek.

De wijziging betreft artikel 5.6 van het productdossier.

7. *Kleurintensiteit*

Beschrijving:

Toegevoegd is een passage over de maximale kleurintensiteit van de verschillende producten, die afhangt van het productiestadium.

Reden:

De kleurintensiteit van de wijn en van de producten in een voorstadium van wijn moet binnen een nauwkeurig afgebakend bereik blijven, in overeenstemming met de traditie en authenticiteit van wijnen met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro". De afgelopen jaren is namelijk geconstateerd dat wanneer producten met deze benaming in de afzetfase een intensere kleur hebben dan de thans voorgestelde intensiteit, deze alleen voor assemblagedoeleinden worden gebruikt en nooit rechtstreeks gebotteld worden.

De wijziging betreft artikel 5.7 van het productdossier.

8. *Correctie van de consumptiekenmerken*

Beschrijving:

De consumptiekenmerken van de bestaande typen zijn gedeeltelijk gecorrigeerd. Bij de verschillende typen wijnen (met uitzondering van producten van de categorie "Mousserende kwaliteitswijn") is een passage toegevoegd waarin wordt aangegeven dat ze een lichte troebelheid mogen vertonen als gevolg van de aanwezige gistingsresiduen.

Reden:

De wijziging was noodzakelijk om onjuiste, onnauwkeurige of niet met de productcategorie overeenstemmende aanduidingen te corrigeren. Tegelijk zijn de beschrijvingen verbeterd en bijgewerkt. Ook is een passage toegevoegd waarin wordt aangegeven dat de wijnen van het type "frizzante" en "spumante" een lichte troebelheid mogen vertonen als gevolg van de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten in de categorie "mousserende kwaliteitswijn". Dit kenmerk is het gevolg van een terugkeer naar de productietechniek van nagisting op de fles zonder verwijdering van de moer.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en de rubriek “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

9. *Schrapping van de passage over de grenswaarden voor de totale zuurgraad en het niet-reducerend extract*

Beschrijving:

Geschrapt is de mogelijkheid waarover het ministerie beschikte om de grenswaarden voor de totale zuurgraad en het niet-reducerend extract bij decreet te wijzigen.

Reden:

De desbetreffende passage is geschrapt omdat deze in het licht van de huidige regelgeving achterhaald is.

De wijziging betreft artikel 6.2 van het productdossier.

10. *Vermelding van het suikergehalte op het etiket*

Beschrijving:

Bij de “spumante”-typen is het voorschrift dat het suikergehalte op het etiket moet staan, geschrapt.

Reden:

Het voorschrift was overbodig.

De wijziging betreft artikel 7.1 van het productdossier.

11. *Gebruik van de aanduiding “rosé” in plaats van “rosato”*

Beschrijving:

Het gebruik van de aanduiding “rosé” in plaats van “rosato” die alleen was toegestaan voor het type “rosato spumante”, is voortaan ook toegestaan voor het type “rosato frizzante”.

Reden:

Deze wijziging was noodzakelijk om in te spelen op de marktvraag.

De wijziging heeft betrekking op artikel 7.3 van het productdossier.

12. *Mogelijkheid tot vermelding van “rifermentazione in bottiglia” (nagisting op de fles) op het etiket*

Beschrijving:

Toegevoegd is een passage waarin de vermelding “rifermentazione in bottiglia” (nagisting op de fles) op het etiket wordt toegestaan.

Reden:

De wijziging is bedoeld om de consument te informeren over het gebruik van de productietechniek van nagisting op de fles, die de afgelopen jaren is heringevoerd voor parelwijnen. Omdat de moer bij de productie van deze parelwijnen vaak niet wordt verwijderd, kunnen de wijnen vanwege de aanwezige gistingsresiduen troebel zijn.

De wijziging betreft artikel 7.4 van het productdossier.

13. *Verhoging van de maximuminhoud van de flessen die in de detailhandel worden gebracht*

Beschrijving:

De maximuminhoud van de glazen flessen die in de detailhandel worden gebracht, is verhoogd van drie naar negen liter. Tegelijk is het gebruik van “mandflessen” voortaan uitdrukkelijk verboden.

Reden:

Deze wijziging werd noodzakelijk geacht om producenten meer commerciële mogelijkheden te bieden, omdat consumenten soms om flessen met een grotere inhoud vragen, voornamelijk voor feesten of andere speciale gelegenheden. Om de traditionele vorm van de fles te behouden, is de “mandfles” van vijf liter voortaan verboden.

De wijziging betreft artikel 8.1 van het productdossier.

14. *Sluitingen*

Beschrijving:

De passage over de toegestane sluitingen is herschreven en aangevuld met informatie over het gebruik van schroefdoppen, kroonkurken en dopkurken met een draadsluiting.

Reden:

Deze wijziging is bedoeld om te verduidelijken welke sluitingen zijn toegestaan, om de leesbaarheid te verbeteren en om interpretatieverschillen te voorkomen.

De wijziging betreft artikel 8.3 van het productdossier.

15. *Herformulering van het verband met de geografische omgeving*

Beschrijving:

Het artikel over het verband met de geografische omgeving is bijgewerkt en is aangevuld met een toelichting over de introductie van het deelgebied "Monte Barello". Daarbij gaat het om informatie over de natuurlijke factoren, de menselijke factoren, historische referenties en om enkele tekstuele correcties.

Reden:

De wijziging van het artikel werd noodzakelijk geacht vanwege de introductie van het deelgebied "Monte Barello". Ook werd het nodig geacht om de rubriek "Verband met het geografische gebied" van het enig document redactioneel in overeenstemming te brengen met het productdossier. Deze redactionele aanpassing mag dus van zuiver formele aard worden geacht.

De wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en de rubriek "Verband met het geografische gebied" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso spumante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en persistent

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit

Geur: geurig, met bloemige tonen

Smaak: van "dosaggio zero" tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen

Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten van de categorie “Mousserende kwaliteitswijn”.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato spumante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en persistent

Kleur: roze van wisselende intensiteit

Geur: karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen

Smaak: van “dosaggio zero” tot zoet, fris, harmonieus, met lichte gistachtige tonen

Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,00 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen, met uitzondering van producten van de categorie “Mousserende kwaliteitswijn”.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit

Geur: karakteristiek, met bloemige tonen

Smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol, intens en harmonieus

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 18,0 g/l

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosato frizzante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: levendig, vluchtig

Kleur: roze van wisselende intensiteit

Geur: geurig, karakteristiek, met bloemige en fruitige tonen

Smaak: droog tot zoet, fris, smaakvol

Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,50 % vol.

Minimaal niet-reducerend extract: 16,0 g/l

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosso frizzante, deelgebied "Monte Barello"*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: roze en vluchtig

Kleur: intens robijnrood, soms met violette weerschijn

Geur: intens, karakteristiek, fruitig. In de loop van de tijd kan deze wijn ook kruidige tonen ontwikkelen

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, aangenaam tannineachtig

Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,00 % vol. Het halfdroge type moet een effectief alcoholgehalte van ten minste 9,5 % vol. hebben

Minimaal niet-reducerend extract: 23 g/l

Kan een lichte troebelheid vertonen vanwege de aanwezige gistingsresiduen.

Analytische parameters die niet zijn vermeld in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Specifiek oenologisch procedé

De wijnen worden geproduceerd volgens traditionele, gedegen en erkende methoden, waarbij uitsluitend gebruik wordt gemaakt van natuurlijke tweede gisting op de fles en natuurlijke tweede gisting volgens het Charmat-proces. Deze procedés zijn essentieel om aan wijnen met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" de onderscheidende kenmerken te verlenen. Verrijking en de toevoeging van dosagelikeur zijn toegestaan overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen die in de Uniewetgeving zijn vastgelegd.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" spumante

18 000 kilogram druiven per hectare

2. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" frizzante

18 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de druiven die geschikt zijn voor de bereiding van mousserende wijnen en parelwijnen met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", omvat het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola en San Cesario sul Panaro, allemaal gelegen in de provincie Modena, en een deel van het administratieve grondgebied van de gemeente Modena.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

1. Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

De provincie Modena ligt in het hart van de regio Emilia. Het gebied heeft alle klimatologische kenmerken van de Po-vallei, hoewel de helft van de provincie zich uitstrekt over de heuvelachtige en bergachtige gebieden van de Apennijnen, wat leidt tot aanzienlijke klimatologische verschillen. De ligging van de vlakte aan de voet van de Apennijnen leidt tot een typisch continentaal temperatuur- en neerslagverloop, met hete zomers en strenge winters. Vochtige winden uit het zuiden zijn over het algemeen droog tegen de tijd dat ze de regio bereiken, wat leidt tot een geringe hoeveelheid neerslag, veel minder dan bijvoorbeeld in Midden-Italië. De gemiddelde zonneschijn, temperatuurverschillen en hoeveelheid neerslag passen bij het sterk continentale karakter van het plaatselijke klimaat, dat onder meer wordt gekenmerkt door ongelijkmatig verdeelde regenval, met twee piekperioden met een aanzienlijk neerslagoverschot (lente en herfst) en twee perioden met een ernstig tekort (winter en zomer). Er valt met name veel minder regen op de vlakte van Modena dan in de rest van het laagland van Emilia, vooral tijdens de zomermaanden. De natuurlijke regenval levert gemiddeld zelfs minder dan de helft van het water dat nodig is voor de teelt van gewassen. In de loop der eeuwen hebben de compacte kleibodems in een groot deel van de regio Modena de landbouwactiviteiten bemoeilijkt en deze factoren vormen nog steeds een van de grootste uitdagingen. Deze geografische kenmerken worden beschreven in het hoofdstuk over de geografische omgeving van volume VI ("*Ducato di Modena e Reggio*") van het literaire werk "*L'Italia del XVIII secolo*" van Giuseppe Gorani. Het hoofdstuk begint met deze zin: "De natuur lijkt bijzonder gunstig te zijn geweest voor de stad en het grondgebied van de staat Modena.".

Vooral door menselijke activiteiten is de bodem natuurlijk en vruchtbaar gebleven, onder meer dankzij afwateringskanalen, bescherming tegen overstromingen, en landbouwtechnieken en -systemen waarbij gebruik wordt gemaakt van organische bodemverbeteraars om de negatieve effecten van het extreem hoge kleigehalte van de landbouwgrond tegen te gaan.

Het productiegebied van "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" omvat het deelgebied "Monte Barello", dat alleen op de vlakte aan de voet van de bergen en in de heuvels van de provincie Modena ligt. Het klimaat in dit gebied heeft een Winkler-index van 1 900 tot 2 000 graaddagen, afhankelijk van de locatie. Meer bepaald bedraagt de gemiddelde waarde van het gehele grondgebied 1 941 graaddagen, met een gemiddelde neerslag van 500 mm tussen april en oktober. Daarbij zijn er tussen de diverse locaties maar weinig verschillen. Het deelgebied "Monte Barello" ligt tussen 90 en 560 meter boven zeeniveau.

De bodems in dit deelgebied kunnen als volgt worden ingedeeld: "kalkarme bodems aan de rand van de Apennijnen" ("Montefalcone" -bodems met een lichte kleileemtextuur, met een helling van 1 tot 20 %, heuvelachtig) en "kalkhoudende bodems van de lagere Apennijnen, lokaal met geulerosie" ("*Banzola*- en *Grifone*-bodems met een lichte kleileemtextuur", met hellingen van 7 tot 35 %, heuvelachtig en matig steil). In deze omgeving speelt de menselijke factor een sleutelrol in de totstandkoming van hoogwaardige wijnbouw. Daarin worden landbouwkundige waterbeheertechnieken toegepast om bodemerosie te voorkomen, met name door wijngaarden in een verticale "*rittochino*"-indeling aan te leggen, waarbij de richting van de hellingen wordt gevolgd, maar ook door te kiezen voor de qua zonneschijn beste hellingen.

8.2. *A) Bijzonderheden over het geografische gebied*

2. Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

Cato vermeldt *Vitis labrusca* in "*De agri cultura*" en Varro in "*De re rustica*". In "*Naturalis historia*" beschrijft Plinius de kenmerken van *Vitis vinifera*, "waarvan de bladeren, evenals die van *Vitis labrusca*, de kleur van bloed krijgen voordat ze vallen". In de veertiende eeuw schreef de Bolognese auteur Pier de' Crescenzi in zijn werk over landbouw het volgende over lambrusco-druiven: "ze zijn zwart, geven de wijnen kleur en maken ze helder, maar ze worden in hun geheel en met gebroken stelen in de potten geplaatst, en veranderen de smaak van de wijn op geen enkele wijze.". Dit is het eerste document waaruit blijkt dat het bereiden van wijn van deze wijnstokken in die tijd al een gewoonte was, wat suggereert dat de wijnstokken wellicht niet meer zo "wild" waren. De oude lambrusco-wijnstokken waren namelijk wijnstokken (*Vitis vinifera silvestris*) of wijnstokken van de ondersoort *Vitis vinifera sativa* die in het wild groeiden. Lambrusco wordt dan ook beschouwd als een van de meest inheemse druivenrassen ter wereld omdat het voortkomt uit de genetische ontwikkeling van de *Vitis vinifera silvestris occidentalis*, die werd gedomesticeerd in het gebied Modena.

Het deelgebied "Monte Barello" dankt zijn naam aan de gelijknamige plaats in de gemeente Castelvetro di Modena, waarvan het bestaan al in 1020 werd vermeld, zoals blijkt uit documentatie uit 1824. Volgens dit document gaf markies Bonifatius in plaats van Montebarello, dat duidelijk als een waardevolle plek werd beschouwd, andere grond aan bisschop Verino.

Monte Barello was ten tijde van de Etrusken al bewoond. Daarvan getuigen belangrijke archeologische vondsten, zoals een bronzen haarspeld versierd met een elegante vrouwenbuste met wapens, en gereedschappen van steen, brons en ijzer. Bovendien is algemeen bekend dat de Etrusken in Italië druiven teelden en wijn produceerden, een wijn die in dat gebied alleen maar lambrusco-wijn kon zijn.

Lambrusco-wijn is altijd zeer populair geweest onder hertogen. Zo beval Niccolò III d'Este tweeënhalve eeuw eerder, in juni 1430, in zijn "holografisch testament" dat op alle wijn die van Modena naar Parijs werd vervoerd, maar de helft van de douanerechten zou worden geheven, om zo de handel in deze wijn te stimuleren. Uit werken van de bekendste schrijvers uit de negentiende eeuw blijkt dat Modena zich in de loop der eeuwen specialiseerde in de productie van mousserende wijnen die een bijzondere bekendheid verwierven, met een unieke traditie van productie en consumptie. De kenmerken van deze wijnen zijn uitsluitend of hoofdzakelijk toe te schrijven aan de omgeving, met inbegrip van alle natuurlijke en menselijke factoren die daarin een beslissende rol spelen. De benaming "Lambrusco Grasparossa" bestaat al ten minste sinds halverwege de negentiende eeuw. Daarvan getuigen tal van historische documenten, zoals de "*Catalogo alfabetico di quasi-tutte le uve*" van Luigi Maini uit 1854 en de beschrijvende catalogus van belangrijkste geteelde druivenrassen in de provincies Modena en Reggio Emilia, die in 1867 werd gepubliceerd door advocaat Francesco Aggazzotti. De invloed van menselijke factoren blijkt met name uit de technische en productieaspecten van het productdossier.

8.3. *Wijnstokrassenbestand van de wijngaarden*

Wijnstokrassenbestand van de wijngaarden: "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" is een gemiddeld sterk blauw druivenras met een semirechte groei en een constante productie. Het wijnstokrassenbestand van wijngaarden waar druiven voor de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" worden geteeld, moet bestaan uit:

— lambrusco grasparossa: ten minste 85 % van de totale met wijnstokken beplante oppervlakte;

— andere lambrusco-druivenrassen, malbo gentile, die traditioneel in het gebied worden geteeld, afzonderlijk of gezamenlijk: tot maximaal 15 % van de totale met wijnstokken beplante oppervlakte.

8.4. *Leimethoden*

De bodem en het klimaat van de regio Modena zijn bevorderlijk voor de natuurlijke groei van de wijnstok. Wijnbouwers hebben gekozen voor een leisysteem met permanente koorden en hangende takken om de snelle groei van de planten in toom te houden. Het leisysteem moet er ook voor zorgen dat de knoppen goed zijn verdeeld, dat de planten hun productiepotentieel bereiken, dat de stralingsenergie wordt opgevangen en dat voldoende lucht en licht de trossen bereikt. De meest gebruikte leimethoden zijn de vrije cordonsnoei, de Royat-snoei, "*Geneva double courtain*" en de Guyot-snoei. De beplantingsdichtheid bedraagt 2 500 tot 3 000 wijnstokken per hectare op gedeeltelijk koolstofvrije grond van de vlakte aan de voet van de bergen en 3 000 tot 4 000 wijnstokken per hectare op bodems met geulerosie aan de rand van de Apennijnen en de lagere Apennijnen. De meest gebruikte onderstammen zijn: Kober5BB, SO4 en 420A.

8.5. *Wijnbereidingsprocedés*

De wijnen worden geproduceerd volgens traditionele, gedegen en erkende methoden, waarbij uitsluitend gebruik wordt gemaakt van natuurlijke tweede gisting op de fles en natuurlijke tweede gisting volgens het Charmat-proces. Deze procedés zijn essentieel om aan wijnen met de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" de onderscheidende kenmerken te verlenen. Verrijking en de toevoeging van dosagelikeur zijn toegestaan overeenkomstig de voorwaarden en beperkingen die in de Unievoorschriften zijn vastgelegd.

De Latijnse auteurs Cato, Plinius en Columella hebben in hun werken de productie beschreven van een koolzuurhoudende wijn (lambrusco) die kan schuimen, wat doet denken aan parelwijn. Het biologische proces en de chemische werking van alcoholische gisting en andere aspecten van de bijbehorende wijnbereidingsprocedés werden echter pas goed begrepen toen vanaf eind zeventiende eeuw tot eind negentiende eeuw de wetenschappelijke kennis zich ontwikkelde. Er waren echter nog latere ontdekkingen nodig om ervoor te zorgen dat alle koolstofdioxide die tijdens de gisting werd geproduceerd, opgelost bleef in de wijn. Daarvoor is een recipiënt nodig die bestand is tegen de druk, en een sluiting die voorkomt dat het gas ontsnapt. Deze werden tussen eind zeventiende eeuw en begin achttiende eeuw ontwikkeld. Deze voorkeur voor witte en rode parelwijnen werd in de zeventiende en achttiende eeuw door verschillende auteurs beschreven, totdat het lange proces van genetische ontwikkeling leidde tot een betere identificatie van de witte en met name de blauwe rassen van de wilde latini-wijnstokken (de lambrusco-rassen uit Modena), die werden beschreven door ampelografen uit de negentiende eeuw (met name Acerbi, Mendola en Agazzotti). Naast de technologische vooruitgang was er ook sprake van een aanzienlijke klimaatverandering (de kleine ijstijd), die leidde tot koude en natte herfstperioden, een latere rijping en een onvolledige gisting. Daardoor moest de gisting weer plaatsvinden in vaten, die als gevolg daarvan kapotgingen. Vanaf halverwege de negentiende eeuw tot halverwege de twintigste eeuw was nagisting op de fles de meest gebruikte methode voor de industriële bereiding van natuurlijke lambrusco-parelwijnen. Daardoor ontstond een troebele lambrusco zonder *degorgement*, die het grootste deel van de productie uitmaakte. In 1860 werd in Modena de eerste wijnmakerij in heel Emilia opgericht die lambrusco-parelwijn produceerde. Om wijnen van de beste kwaliteit te kunnen produceren moest de wijnmoer worden verwijderd met methoden die leidden tot zo min mogelijk kwalitatief en kwantitatief verlies. Eerst gebeurde dit met behulp van isobare decanteermachines (eind negentiende eeuw ontwikkeld door Martinotti). Tegenwoordig worden zelfs bij de productie van mousserende wijn en parelwijn met nagisting op de fles de gistingsresiduen verwijderd door ze omlaag naar de dop of kurk te leiden en de flessenhals te bevriezen.

8.6. *B) Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De DOC "Grasparossa di Castelvetro" heeft betrekking op de productie van parelwijnen en mousserende wijnen van de typen rosso of rosato. Uit analytisch en organoleptisch oogpunt hebben deze wijnen zeer uitgesproken en onderscheidende kenmerken, zoals beschreven in artikel 6 van het productdossier, waardoor ze duidelijk te herleiden zijn tot hun geografische omgeving.

De druiven die op de vlakte aan de voet van de bergen en in de heuvels worden geteeld, leveren gestructureerde wijnen op met een rode, naar violet neigende kleur, een soepele body, een lage zuurgraad en zeer duidelijke fruitige tonen. De frisheid en geurige aroma's dragen bij tot de evenwichtige smaak.

8.7. *C) Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden*

In Modena is de wijnbouw van groot sociaaleconomisch belang. Dit houdt verband met de productie van parelwijnen en mousserende wijnen. De bodem is de belangrijkste omgevingsfactor, die zowel van invloed is op het evenwicht tussen vegetatie en productie als op de kwaliteit van de wijn. Ondanks de variatie als gevolg van de omgeving en de gebruikte landbouwmethoden onderscheidt de landbouwgrond in de regio Modena zich dus door een goede vruchtbaarheid. De volgende drie categorieën kunnen worden onderscheiden:

a) losse bodems, geel of roodachtig van kleur, arm aan kalk en vaak ook aan totaal en opneembaar fosfor. Deze liggen op de heuvelrug, maar ook op grotere hoogten. De laaglandbodems worden "gedeeltelijk koolstofvrije grond van de vlakte aan de voet van de bergen" genoemd, terwijl er op grotere hoogte twee soorten bodems zijn: "kalkarme bodems aan de rand van de Apennijnen" en "kalkhoudende bodems van de lagere Apennijnen, lokaal met geulerosie";

b) leembodems met uitstekende fysieke en chemische eigenschappen, ontstaan door overstromingen van de rivieren de Secchia en de Panaro. Deze liggen op de centrale vlakte en worden "kalkhoudende grond van de rivieroevers met Sant'Omobono-bodems met een lichte kleileemtextuur" genoemd;

c) kleibodems, die zeer compact, maar chemisch rijk en vruchtbaar zijn. Deze maken het grootste deel van de vlakte uit en worden "kleigronden van de herwonnen valleien" genoemd.

De laaglandbodems behoren tot de alluviale afzettingen uit het pleistoceen en holoceen. De bodems van de heuvels en bergen stammen uit het krijt en eoceen, en zijn zeer rijk aan uiterst fijne en colloïdale deeltjes. De laaglandbodems bevatten vrijwel geen grove elementen. Deze komen wel vaak voor in de bebouwde bodems in de heuvels en bergen, in de vorm van kiezelfragmenten, die een belemmering kunnen vormen voor de normale teeltpraktijk.

De wijngaarden waar druiven voor de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" worden geteeld, liggen op de vlakte ten zuiden van de provincie Modena, die voornamelijk uit zogeheten "gedeeltelijk koolstofvrije grond van de vlakte aan de voet van de bergen" bestaat. De Winkler-index bedraagt 2 169 tot 2 193 graaddagen. Van april tot oktober schommelt de gemiddelde neerslag tussen 437 en 449 mm. De wijngaarden waar druiven voor de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" worden geteeld, zijn ook te vinden op de vlakte aan de voet van de bergen en in de heuvels van de provincie Modena, een gebied met bodems van het type "kalkarme bodems aan de rand van de Apennijnen" en "kalkhoudende bodems van de Apennijnen, lokaal met geulerosie". De Winkler-index varieert van 1 890 graaddagen in het gebied Vignola, gelegen op 120 tot 125 m hoogte, tot 2 028 graaddagen in Levizzano Rangone, op 135 m hoogte. De wijngaarden hebben een gemiddelde opbrengst: een gemiddeld tot hoge productie op de vlakte aan de voet van de bergen en een gemiddeld tot lage productie in de heuvelgebieden.

De Winkler-index ligt in het deelgebied "Monte Barello" tussen 1 900 en 2 000 graaddagen, met een gemiddelde van 1 941 graaddagen. De bodems, variërend van heuvelachtig tot sterk heuvelachtig en redelijk steil, kunnen als volgt worden ingedeeld: "kalkarme bodems aan de rand van de Apennijnen" ("Montefalcone" -bodems) en "kalkhoudende bodems van de lagere Apennijnen, lokaal met geulerosie" ("*Banzola*- en *Grifone*-bodems").

De geschiedenis van lambrusco en de productie van parelwijnen in de regio Modena gaat ver terug. De eerste getuigenissen zijn van klassieke dichters en schrijvers (Vergilius, Cato, Varro), die in hun werk verwijzen naar "*labrusca vitis*", een wild druivenras dat vruchten met een bittere smaak voortbrengt en aan de rand van landbouwgronden groeit. Lambrusco, een parelwijn of mousserende wijn met een heldere robijnrode kleur, moet op 12-14 °C worden geserveerd om zijn geuren en aroma's volledig te laten vrijkomen. De wijn is afkomstig uit Modena en heeft vervolgens zijn weg gevonden naar nationale en internationale markten. Het belang van "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" voor de wijnbouw in Modena blijkt uit een aantal factoren: 1 532 hectare is beplant met wijnstokken en geregistreerd in het wijnbouwkadaster van de DOC. Deze wijngaarden brengen jaarlijks gemiddeld 145 000 ton druiven voort waarmee wijnen met de DOC worden geproduceerd. Met het gebruik van de DOC "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" vertellen de producenten uit de regio Modena ook een verhaal over de oorsprong, de bereidingswijze en de bijzondere kenmerken die deze wijnen onderscheiden van producten die niet zo duidelijk tot een bepaald gebied kunnen worden herleid.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdossier

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