C/2025/2475

30.4.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2475)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

PDO-IT-A0337-AM03 - 3.2.2025

1. **Nome do produto**

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação Geográfica Protegida (IGP)

☐ indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A presente alteração vai ao encontro da definição de alteração normalizada no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não se inserir nas definições do n.º 3 do mesmo artigo, ou seja:

— não modifica a denominação, a utilização da denominação, ou a categoria de produto;

— não anula a relação com a área geográfica referida no documento único;

— não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Inclusão da especificação da categoria*

Descrição:

Especificou-se a categoria a que pertencem os vinhos «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Spumante [espumantes] («vinhos espumantes» ou «vinhos espumantes de qualidade»).

Motivo:

Esta alteração visa clarificar as categorias de vinhos espumantes produzidos.

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações.

2. *Aditamento da subzona «Monte Barello»*

Descrição:

Aditou-se a possibilidade de incluir uma referência à subzona «Monte Barello» (correspondente a uma localização geográfica ou nome de local existente pertencente ao município de Castelvetro di Modena, perto do distrito de Cà di Sola), em conformidade com as condições estabelecidas no anexo A (recentemente introduzido) do caderno de especificações. O anexo A estabelece as regras específicas que regem a subzona, prevendo o tipo único «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante [frisante tinto] e determinando a respetiva área de produção com uma descrição precisa da sua delimitação, regras vitícolas, normas de vinificação, características na fase de consumo e disposições que regem a designação, a apresentação e o engarrafamento. Especificou-se igualmente que, exceto nos casos expressamente previstos no referido anexo, a subzona está sujeita às regras estabelecidas no caderno de especificações da DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Motivos:

A subzona «Monte Barello» foi incluída em resposta a numerosos pedidos dos membros do consórcio. Esta zona destaca-se na área de produção da DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», devido às suas condições ambientais e de produção específicas, que se baseiam principalmente na sua paisagem quase exclusivamente acidentada e, em particular, nos baixos rendimentos de uvas por hectare e no sistema vitícola.

A alteração diz respeito aos artigos 1.º e 9.º e ao anexo A do caderno de especificações e às secções «Descrição do(s) vinho(s)» e «Relação com a área geográfica» do documento único.

3. *Atualizações e correções editoriais*

Descrição:

Atualizou-se as referências à legislação e corrigiu-se a redação em vários pontos do caderno de especificações.

Motivo:

As alterações foram introduzidas para incluir as referências corretas à legislação e para tornar o texto mais claro e fácil de ler.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 2, ao artigo 7.º, n.º 1, ao artigo 7.º, n.º 3, ao artigo 8.º, n.º 4, e aos artigos 9.º e 10.º do caderno de especificações.

4. *Correção da descrição do método de produção com desenvolvimento em garrafa para vinhos espumantes e frisantes*

Descrição:

A descrição do método de produção com desenvolvimento em garrafa para os vinhos espumantes e frisantes foi reformulada de modo a incluir a expressão «incluindo com».

Motivo:

A alteração visa clarificar que, no que respeita à prática enológica de fermentação em garrafa, a utilização das expressões «fermentação em garrafa segundo o método tradicional», «método tradicional», «método clássico» ou «método tradicional clássico» deve ser considerada facultativa nas condições previstas, e não como uma obrigação para os produtores.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 3, do caderno de especificações.

5. *Redução do rendimento máximo de transformação de uvas/vinho*

Descrição:

O rendimento máximo de transformação de uvas/vinho, incluindo eventuais excedentes de vinificação, foi reduzido de 80 % para 75 %, sem prejuízo do limite de 70 % para o vinho acabado elegível para a DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro».

Motivos:

A introdução desta alteração visa limitar a produção de vinhos com o nome da casta *lambrusco*, incluindo os obtidos a partir do excedente de vinificação da DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», que devem ser reclassificados como vinhos do tipo Lambrusco com a indicação geográfica típica «Emilia» que lhe está subjacente. A alteração visa igualmente evitar a sobre-exploração das uvas.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 5, do caderno de especificações.

6. *Fermentação e fermentação secundária*

Descrição:

Aditou-se um parágrafo relativo à produção dos vinhos DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», que permite prolongar a fermentação ou a segunda fermentação dos vinhos e dos produtos a transformar em vinho para além de 31 de dezembro de cada ano até 30 de junho do ano seguinte.

Motivo:

O aditamento desta alteração visa uniformizar as condições de produção em toda a região de Emília, tendo em conta as necessidades das vinhas Lambrusco e as técnicas tradicionais de produção desenvolvidas ao longo do tempo nesta região.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 6, do caderno de especificações.

7. *Definição da intensidade de cor dos vinhos*

Descrição:

Aditou-se um parágrafo para definir a intensidade colorimétrica máxima dos diferentes vinhos em cada uma das fases de produção.

Motivo:

Aditou-se esta alteração para manter o vinho e os produtos a montante do vinho numa gama bem definida de intensidade colorimétrica, em conformidade com a tradição e a autenticidade dos vinhos DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro». Tal deve-se ao facto de, nos últimos anos, se ter verificado que os tipos de vinho com a denominação «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» com uma maior intensidade de cor do que a proposta pela presente alteração são tratados, na fase de comercialização, como meros ingredientes subsidiários utilizados para produzir as misturas destinadas a fazer os vinhos acabados, e não como produtos diretamente destinados ao engarrafamento.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 7, do caderno de especificações.

8. *Correção das características na fase de consumo*

Descrição:

Corrigiu-se algumas das características na fase de consumo dos tipos existentes e aditou-se um parágrafo sobre a possibilidade de os diferentes tipos de vinho - com exceção dos da categoria «vinho espumante de qualidade» - serem turvos devido a resíduos de fermentação.

Motivo:

Esta alteração foi necessária para suprimir termos inexatos, vagos ou incoerentes com a categoria de produto e para melhorar e atualizar as descrições do produto. Também se aditou um parágrafo sobre a possibilidade de os vinhos frisantes e espumantes - com exceção dos vinhos da categoria «vinho espumante de qualidade» - serem turvos devido a resíduos de fermentação. Pretende-se assim ter em conta o regresso à técnica de produção de fermentação secundária em garrafa, sem remoção das borras de fermentação.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

9. *Supressão do parágrafo relativo aos limites da acidez total e do extrato não redutor*

Descrição:

Suprimiu-se o parágrafo que descreve a possibilidade de o ministério adotar um decreto que altere os limites da acidez total e do extrato não redutor.

Motivo:

Este parágrafo foi suprimido, uma vez que esta disposição foi substituída pela legislação em vigor.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º, n.º 2, do caderno de especificações.

10. *Correção relativa à indicação do teor de açúcares no rótulo*

Descrição:

Suprimiu-se a obrigação de indicar o teor de açúcares no rótulo para os vinhos espumantes.

Motivo:

A obrigação não é necessária.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 1, do caderno de especificações.

11. *Utilização do termo «rosé» em alternativa ao termo «rosato» (rosado)*

Descrição:

A possibilidade de utilizar o termo «rosé» como alternativa ao termo «rosato», anteriormente autorizada apenas para o tipo «Rosato Spumante» [espumante *rosé*], foi alargada de modo a incluir o tipo «Rosato Frizzante» [frisante *rosé*].

Motivo:

A alteração era necessária para satisfazer as exigências do mercado e dos produtores.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 3, do caderno de especificações.

12. *Possibilidade de utilização do termo «rifermentazione in bottiglia» (fermentação secundária em garrafa) no rótulo*

Descrição:

Aditou-se um parágrafo que autoriza a utilização do termo «rifermentazione in bottiglia» no rótulo.

Motivo:

Esta alteração visa informar corretamente os consumidores sobre a utilização da técnica de produção que envolve a fermentação secundária em garrafa, reintroduzida nos últimos anos, para obter vinhos frisantes. Muitas vezes, as borras de fermentação não são retiradas destes vinhos e a presença destes resíduos torna o vinho «turvo».

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 4, do caderno de especificações.

13. *Aumento da capacidade máxima das garrafas em que os vinhos são introduzidos no consumo*

Descrição:

A capacidade máxima das garrafas de vidro em que os vinhos são introduzidos no consumo aumentou de três litros para nove litros, com uma proibição explícita da utilização de garrafões.

Motivo:

A alteração era necessária para proporcionar aos produtores mais oportunidades comerciais, uma vez que, por vezes, os clientes querem garrafas maiores, principalmente em ocasiões sociais e outros eventos especiais. O garrafão de cinco litros foi proibido para preservar a forma tradicional da garrafa.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 1, do caderno de especificações.

14. *Fechos*

Descrição:

O parágrafo relativo aos fechos autorizados foi reformulado com especificações sobre a utilização de tampas de rosca, cápsulas de coroa e rolhas planas atadas com cordel.

Motivo:

A alteração visa clarificar os tipos de fechos autorizados, facilitar a leitura e evitar interpretações contraditórias.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º, n.º 3, do caderno de especificações.

15. *Atualização da relação com o meio geográfico*

Descrição:

O artigo sobre a relação com o meio geográfico foi atualizado e alterado de modo a incluir informações sobre a introdução da subzona «Monte Barello», incluindo pormenores sobre os fatores naturais e humanos, referências históricas e pequenas correções textuais.

Motivo:

A alteração do artigo foi necessária devido à introdução da subzona «Monte Barello». Considerou-se igualmente necessário reescrever a secção «Relação com a área geográfica» do documento único, a fim de a conformar com o caderno de especificações. Trata-se, portanto, de uma alteração puramente editorial.

A alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e à secção «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

4. Vinho espumante natural

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante natural

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Spumante (espumante tinto)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: perfumado, com notas florais;

Boca: de *dosaggio zero* [bruto natural] a doce, fresco, harmonioso, com uma sensação delicada de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

Com exceção das versões produzidas na categoria «vinho espumante de qualidade», o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosato Spumante (espumante rosé)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: fino e persistente;

Cor: rosa de intensidade variável;

Nariz: característico, com notas florais e frutadas;

Boca: de *dosaggio zero* [bruto natural] a doce, fresco, harmonioso, com uma sensação delicada de levedura;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

Com exceção das versões produzidas na categoria «vinho espumante de qualidade», o vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 6,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: característico, com notas florais;

Boca: do seco ao doce, fresco, sápido, intenso e harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l.

O vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosato Frizzante (frisante rosé)*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: vivo, evanescente;

Cor: rosa de intensidade variável;

Nariz: perfumado, característico, com notas florais e frutadas;

Boca: do seco ao doce, fresco, sápido;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

O vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» Rosso Frizzante - subzona «Monte Barello»*

BREVE DESCRIÇÃO

Borbulhamento: cor-de-rosa e evanescente;

Cor: vermelho-rubi intenso, com possíveis reflexos púrpura;

Nariz: intenso, característico, frutado; podem também desenvolver-se notas especiadas ao longo do tempo;

Boca: do seco ao meio-doce, harmonioso, agradavelmente tânico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %; o tipo «meio-doce» deve ter um título alcoométrico adquirido mínimo de 9,5 %;

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l.

O vinho pode ser turvo devido a resíduos de fermentação.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

Prática enológica específica

Estes vinhos são produzidos com recurso a métodos tradicionais de longa data, fiéis e estabelecidos, que envolvem apenas a prática da fermentação secundária natural em garrafas e da fermentação secundária natural em autoclave, essenciais para o fornecimento de vinhos DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» com as suas características únicas. As operações de enriquecimento e a adição de licor de expedição são autorizadas nas condições e nos limites estabelecidos na legislação da UE.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos espumantes «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

18 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Vinhos frisantes «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro»

18 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas para a produção de vinhos espumantes e frisantes com denominação de origem protegida «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» compreende todo o território administrativo dos municípios de Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola e San Cesario sul Panaro, todos na província de Módena, e parte do território administrativo do município de Módena.

7. **Castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *A) Pormenores da área geográfica*

1. Fatores naturais que contribuem para a relação

A província de Módena situa-se no centro da região italiana de Emília. Partilha com o vale do Pó todas as características climáticas, embora metade da província se estenda aos sopés e montanhas dos Apeninos, resultando em variações consideráveis. A localização específica da planície no sopé dos Apeninos resulta numa gama típica de temperaturas e precipitações continentais, com verões quentes e invernos rigorosos. Os ventos húmidos do sul chegam em geral secos à região, o que resulta numa baixa precipitação, muito inferior à registada no centro de Itália, por exemplo. Os valores médios da luz, da variação da temperatura e da precipitação confirmam o caráter altamente continental do clima, caracterizado por precipitação distribuída de forma desigual, com dois picos (primavera e outono) de perigoso excesso hidrológico e dois períodos (inverno e verão) de grande escassez. Na planície de Módena, a precipitação, em particular, é muito inferior à do resto da planície da Emília, sobretudo durante os meses de verão, de tal forma que a precipitação natural não fornece, em média, mais de metade da água necessária para o cultivo das culturas. Ao longo dos séculos, a agricultura na região de Módena tornou-se mais difícil devido ao elevado teor de argila e à natureza compacta da maior parte do solo, e estes fatores continuam a representar atualmente um dos principais desafios. Estas características geográficas são descritas no volume VI («O Ducado de Módena e Reggio») da obra de Giuseppe Gorani «Itália no século XVIII», no capítulo sobre o ambiente geográfico, que começa com a afirmação de que «a natureza parece ter sido particularmente benévola para a cidade e o território do Estado de Módena».

O solo foi mantido natural e fértil, principalmente graças à intervenção humana sob a forma de canais de drenagem, proteção contra inundações e técnicas e sistemas agrícolas que utilizam corretivos orgânicos do solo para contrariar as desvantagens do teor extremamente elevado de argila das terras aráveis da província.

Na área de produção do «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», destaca-se a subzona «Monte Barello», que abrange apenas os sopés e as colinas da província de Módena. O clima desta área tem um índice de Winkler de cerca de 1 900-2 000 graus-dias, consoante o local. Em especial, o valor médio para todo o território foi calculado em 1 941 graus-dias, com uma precipitação média de 500 mm no período de abril a outubro, com pouca variação entre os diferentes locais. A altitude da subzona «Monte Barello» varia entre aproximadamente 90 metros e 560 metros acima do nível do mar.

Os solos da subzona «Monte Barello» podem ser classificados como «solos com baixos níveis de calcário da margem dos Apeninos» (solos franco-argilolimosos «Montefalcone», 1-20 % de gradiente, ondulados) e «solos calcários dos Apeninos inferiores associados localmente aos barrancos» (solos franco-argilolimosos «Banzola» e «Grifone», 7-35 % de gradiente, ondulados e moderadamente íngremes). Nestes ambientes, o fator humano é crucial para uma viticultura de qualidade, recorrendo a técnicas agronómicas de gestão da água para evitar a erosão dos solos, estruturando as vinhas num regime de «rittochino» (com linhas perpendiculares às encostas) e escolhendo as exposições mais ensolaradas.

8.2. *A) Pormenores da área geográfica*

2. Fatores humanos que contribuem para a relação

Tanto a *De Agri Cultura* de Cato como a *De Re Rustica* de Varro mencionam *Vitis labrusca*. Do mesmo modo, Plínio, em *Naturalis Historia*, documenta as características da *Vitis vinifera*, indicando que «as suas folhas, tal como as das vinhas Labrusca, adquirem uma cor do sangue antes de caírem». O tratado sobre agricultura, da autoria de Pier dè Crescenzi de Bolonha em 1300, refere que as uvas Labrusca são «pretas, conferem cor aos vinhos e tornam-nos límpidos, ainda que sejam colocadas inteiras e com caules quebradiços nos vasos e não deteriorem o sabor do vinho». Este é o primeiro registo documentado de que as uvas provenientes destas vinhas foram utilizadas pela primeira vez para produzir vinho nesse período, o que sugere que as vinhas já não eram assim tão «selvagens». Importa não esquecer que as antigas vinhas Labrusca eram vinhas selvagens (*Vitis vinifera sylvestris*) ou vinhas da subespécie espontânea *Vitis vinifera sativa*, que cresciam em terras não cultivadas. É por esta razão que a casta *lambrusco* é considerada uma das castas mais autóctones do mundo, uma vez que decorre da evolução genética da *Vitis vinifera sylvestris occidentalis*, domesticada na região de Módena.

A subzona «Monte Barello» deve o seu nome ao nome do local correspondente, situado no município de Castelvetro di Modena. A sua existência remonta a 1020 d.C., como demonstra a documentação bibliográfica de 1824, segundo a qual Marchese Bonifacio cedeu alguns terrenos ao Bispo Verino em vez de Montebarello, que era claramente considerado um lugar de estima.

Monte Barello já era, certamente, habitado na era etrusca, como demonstra a descoberta de objetos arqueológicos preciosos que incluem um «alfinete de bronze para cabelo» com o busto elegante de uma mulher e armas, bem como ferramentas feitas de pedra, bronze e ferro. É sabido que os etruscos cultivavam uvas e produziam vinho em Itália, que nesta zona só podia ser Lambrusco.

O vinho Lambrusco foi sempre muito apreciado pelos Duques de Módena. Dois séculos e meio antes, em junho de 1430, Niccolò III d'Este ordenou, num dos seus «hológrafos», que «metade do imposto sobre todos os vinhos trazidos de Módena para Paris não fosse pago», a fim de facilitar o comércio do vinho. Os autores mais influentes do século XIX confirmam que, ao longo dos séculos, Módena se tornou uma área especializada na produção de vinhos gasosos que ganharam uma notoriedade particular, com uma tradição de produção e de consumo. Os vinhos devem as suas características exclusiva ou essencialmente ao ambiente, incluindo todos os fatores naturais e humanos que o definem. A origem histórica do nome «Lambrusco Grasparossa» remonta certamente a meados do século XIX, como demonstram numerosos documentos históricos, entre os quais o *catalogo alfabetico di quasi tutte le uve* [catálogo alfabético de quase todas as uvas] da autoria de Luigi Maini em 1854 e o *catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia* [catálogo descritivo das principais castas de uvas cultivadas nas províncias de Módena e Reggio Emilia] publicado em 1867 pelo advogado Francesco Aggazotti. A importância dos fatores humanos é particularmente evidente nos aspetos técnicos da produção, que são relevantes para o caderno de especificações.

8.3. *Combinação de castas nas vinhas*

Combinação de castas cultivadas nas vinhas: o «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» é um vinho de casta tinta com vigor médio e porte subereto, constantemente produtiva. As vinhas que produzem uvas DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» devem ter a seguinte combinação de castas:

— *lambrusco-grasparossa*: pelo menos 85 % da superfície total de videiras;

— outros *lambruscos* tradicionalmente cultivados na região, *malbo-gentile*, estremes ou misturados: não superior a 15 % da superfície total de videiras.

8.4. *Métodos de condução*

O solo e o clima de Módena favorecem o crescimento natural da vinha. Os viticultores optaram por um sistema de armação de cordões permanentes com ramos pendentes, destinado a conter o crescimento vigoroso das plantas. O sistema de condução deve também permitir que as gemas estejam distribuídas uniformemente, que as plantas atinjam o seu potencial produtivo, que a energia radiante seja captada e que cheguem ar e luz suficientes aos cachos. Os sistemas de condução mais comummente utilizados são o cordão livre, o cordão de Royat, a cortina dupla de Genebra e o Guyot. A densidade de plantação é de 2 500-3 000 vinhas/hectare nos «solos parcialmente descarbonizados das planícies do sopé» e de 3 000-4 000 vinhas/hectare nos «solos da margem dos Apeninos e dos Apeninos inferiores, associados aos barrancos». Os porta-enxertos mais frequentemente utilizados são Kober5BB, SO4 e 420A.

8.5. *Vinificação e práticas enológicas*

Estes vinhos são produzidos com recurso a métodos tradicionais de longa data, fiéis e estabelecidos, que envolvem apenas a prática da fermentação secundária natural em garrafas e da fermentação secundária natural em autoclave, essenciais para o fornecimento de vinhos DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» com as suas características únicas. As operações de enriquecimento e a adição de licor de expedição são autorizadas nas condições e nos limites estabelecidos na legislação da UE.

Nas suas obras, os autores latinos Cato, Plínio e Columela descrevem a produção de um vinho gasoso (Lambrusco) capaz de formação de espuma, o que sugere um vinho frisante. Contudo, o processo biológico e a natureza química da fermentação alcoólica e de outros aspetos conexos da vinificação só foram devidamente compreendidos quando os conhecimentos científicos se desenvolveram a partir do final do século XVII e durante o século XIX. Porém, foram necessárias outras descobertas para garantir que todo o dióxido de carbono produzido durante a fermentação permanecesse dissolvido no vinho. Tal exigia um recipiente capaz de resistir à pressão e um fecho que o impedisse de escapar. Estes foram desenvolvidos entre o final do século XVII e o início do século XVIII. Esta preferência pela produção de vinhos frisantes brancos e tintos foi registada por autores sucessivos nos séculos XVII e XVIII, até que este longo processo de evolução genética conduziu a uma melhor identificação das castas brancas e, em especial, das castas tintas das vinhas silvestres *Latini* (a família de Lambruscos da região de Módena) descritas por ampelógrafos do século XIX (nomeadamente Acerbi, Mendola e Agazzotti). Para além destes avanços tecnológicos, houve também uma grande alteração climática (a pequena era glacial), que conduziu a outonos frios e húmidos, a maturação tardia e a fermentação incompleta, o que exigia uma fermentação secundária em barricas, que acabavam por se partir. Entre meados do século XIX e meados do século XX, a fermentação secundária em garrafa era o método mais comum de produção de Lambrusco frisante natural em grandes quantidades. Este método produzia um Lambrusco frisante e turvo, sem *dégorgement*, e representava a maior parte da produção. Em 1860, começou a operar em Módena a primeira cave de produção de Lambrusco frisante da região de Emília. Contudo, a produção dos vinhos de melhor qualidade implicava a remoção das borras com métodos que reduziam a perda de qualidade e de quantidade, utilizando primeiro máquinas de decantação isobáricas (desenvolvidas por Martinotti no final do século XIX). Atualmente, para a produção de vinho frisante e espumante com fermentação secundária em garrafa, elimina-se o depósito de borras de levedura, permitindo a sua fixação junto ao fecho e congelando o gargalo da garrafa.

8.6. *B) Informações sobre a qualidade e as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

A DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» abrange a produção de vinhos espumantes e frisantes tintos ou rosados. Do ponto de vista analítico e organolético, estes vinhos apresentam características muito claras e específicas, descritas no artigo 6.º do caderno de especificações, o que significa que podem ser claramente identificados e são típicos da região.

As uvas, cultivadas na planície do sopé e nas encostas, dão origem a um vinho estruturado e tinto que tende para o púrpura, com corpo macio, baixa acidez e notas frutadas muito óbvias. A frescura e o perfume do aroma contribuem para assegurar um sabor equilibrado.

8.7. *C) Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e os referidos na alínea B)*

A viticultura de Módena reveste-se de grande importância socioeconómica, associada à produção de vinhos espumantes e frisantes. O terreno é o fator ambiental mais importante para assegurar um equilíbrio entre o crescimento vegetal e rendimento das uvas e a qualidade do vinho. Embora haja alguma variação devido ao ambiente e aos métodos agrícolas, as terras agrícolas de Módena podem ser consideradas extremamente férteis e enquadram-se nas três categorias seguintes:

a) Solos soltos, de cor amarela ou avermelhada, com baixos níveis de cal e muitas vezes também de fósforo total e equiparável, localizados ao nível do sopé, mas também a altitudes mais elevadas. O solo das planícies é conhecido como «solo parcialmente descarbonizado das planícies do sopé», ao passo que os dois tipos de solo a altitudes mais elevadas são conhecidos como «solos com baixos níveis de calcário da margem dos Apeninos» e «solos calcários dos Apeninos inferiores, localmente associados aos barrancos»;

b) Solos de textura média, excelentes em termos de propriedades físicas e químicas, provenientes da inundação dos rios Secchia e Panaro, localizados na planície central e que podem ser classificados como «cumeadas fluviais calcárias com solos franco-argilolimosos de Sant'Omobono»;

c) Solos argilosos, muito compactos mas ricos em substâncias químicas e férteis, que proporcionam à maioria da planície solos conhecidos como «solos argilosos dos vales drenados».

Os solos de terras baixas fazem parte das planícies aluviais do Plistocénico e do Holocénico, enquanto o relevo acidentado e montanhoso é típico do Cretácico e do Eocénico e é muito rico em componentes finos e coloidais. Os solos das planícies estão praticamente isentos do esqueleto grosseiro frequentemente presente em zonas cultivadas de colinas e de montanhas, sob a forma de fragmentos de brecha, que podem prejudicar as operações agrícolas normais.

As vinhas dedicadas à produção de uvas DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» situam-se na planície do sul da província de Módena. O principal tipo de solo é o «solo parcialmente descarbonizado das planícies do sopé». O índice de Winkler varia entre 2 169 e 2 193 graus-dias e a precipitação no período de abril-outubro é, em média, de 437-449 mm. Existem também vinhas da DOP «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» situadas nos sopés e nas colinas da província de Módena, caracterizados pelos tipos de solos conhecidos como «solos com baixos níveis de calcário da margem dos Apeninos» e «solos calcários dos Apeninos inferiores, localmente associados aos barrancos». O índice de Winkler varia entre 1 890 graus-dias na zona de Vignola, a uma altitude de 120-125 m, e 2 028 graus-dias em Levizzano Rangone, a uma altitude de 135 m. As vinhas apresentam um vigor médio, com uma produção média elevada na planície do sopé e média baixa nas colinas.

Na subzona «Monte Barello», especificamente, o índice de Winkler é de cerca de 1 900-2 000 graus-dias, com uma média de 1 941 graus-dias. Os solos, que passam de solos ondulados ou fortemente ondulados a moderadamente íngremes, podem ser classificados como «solos com baixos níveis de calcário da margem dos Apeninos» (solos «Montefalcone») e «solos calcários dos Apeninos inferiores, localmente associados aos barrancos» (solos «Banzola» e «Grifone»).

A história do Lambrusco e da produção de vinhos espumantes em Módena é de longa data e conta com os fascinantes relatos de poetas e escritores clássicos (Virgílio, Cato e Varro) que falavam da *Labrusca vitis*, uma vinha selvagem encontrada na beira dos campos e que produzia uvas de sabor acidulado. O Lambrusco é um vinho tinto que pode ser frisante ou espumante, de cor vermelho-rubi brilhante e que deve ser servido a 12-14 °C para mostrar em pleno os seus perfumes e aromas. Teve origem em Módena e, a partir daí, chegou aos mercados nacionais e estrangeiros. O «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» deve a sua importância na indústria vitivinícola de Módena a vários fatores: 1 532 hectares de terras plantadas com vinhas inscritas no registo vitícola DOP, que produzem uma média anual de 14 500 000 kg de uvas protegidas pela DOP. A denominação de origem protegida «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» permite que os produtores de Módena apresentem aos consumidores produtos cuja história tem mais para contar do que a de outros: de onde provêm, a forma como são transformados, bem como as características e os elementos especiais que os distinguem dos produtos que não podem ser identificados como pertencentes a uma área bem delimitada.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

-

Hiperligação para o caderno de especificações

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