Su tutto il territorio delimitato è da sempre presente la vite, dalla pianura alla collina. Nel 1597 Andrea Bacci descrive l'importanza della viticoltura di queste zone, i cui vigneti si stendono a perdita d'occhio, con viti maritate ad tutori vivi, i cui grappoli si allontanano dal suolo per salire verso l'aria e il sole, la produzione di pregevoli vini, in prevalenza rossi, leggeri o più tipicamente corposi, spesso aspri e acerbi, ma salutari, e di vini «frizzanti con bollicine». Vincenzo Tanara nel XVII sec., elogia i vini frizzanti e di buona acidità ottenuti dall'uva Lambrusca che «fà vino brusco, maturo, piccante, raro».

Dal 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, elencano le numerose zone di coltivazione della vite all'interno dell'area delimitata, dal Comune di Reggiolo, poco più di 20 m s.l.m., fino a comuni di alta montagna, ed i numerosi vitigni ivi diffusi.

Il Galloni, nel 1847, getta le basi della vitivinicoltura reggiana e del commercio dei vini della zona, indicando la necessità di ridurre i vitigni coltivati al fine di ottenere vini più costanti nelle annate e più identificabili, e di utilizzare le uve lambrusche per i vini rossi, soprattutto se destinati all'esportazione, in quanto: «i vini tirati dalle lambrusche nostre e che perciò avevano da queste sole il loro sapore caratteristico erano tra i vini rossi i più piaciuti» e hanno ottimi risultati qualitativi su tutto il territorio reggiano: «ne' piani bassi, medj e ne' colli com'è provato». Già nel 1487, l'esportazione di vini ed altri prodotti enologici della zona è importante, con una produzione sul territorio reggiano circa un milione di quintali di uva.

Nel 1859 viene emesso il primo certificato d'origine controllata, per permettere il commercio di vino nostrano prodotto a Olmo di Gattatico, sotto il Dominj estensi, verso i territori austriaci (Bellocchi).

Nel 1876, Antonio Zanelli consiglia di puntare su «vini serbevoli da pasto con le uve migliori di questo contado», ottenendo vini graditi a tipo costante.

Negli stessi anni (1873) il Prof. Spallanzani analizza mosti e vini ottenuti dalla varietà di uva Fogarina la cui coltivazione si stava affermando in quel periodo. Spallanzani giudica il vino «assai profumato e talvolta assai gradito al palato», ma per questi profumi di ribes e lampone all'epoca non lo facevano considerare «un vino corrente da pasto». Come riferisce Ravà nel 1896 la varietà Fogarina «è un vitigno rustico assai e che alligna benissimo anche nei luoghi bassi e umidi. Tanto è vero che nella Provincia di Reggio il centro di coltivazione è il territorio … di Gualtieri presso Guastalla a circa 20 metri sul livello del mare».

Dall'inizio del XX sec. la produzione di uva e vino tende a salire. Lo sviluppo dell'enologia va di pari passo con lo sviluppo di cantine sociali, caratterizzati da impianti moderni di trasformazione, che danno impulso e professionalità alla tecnica enologica e alla qualità del prodotto, che si incaricano di controllare che i vini genuini prodotti, trasferiti nelle mani dei commercianti, non siano oggetto di «tagli e intrugli» tali da rendere il vino irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica.

Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali come il lambrusco; enumerano poi le caratteristiche dei numerosi vitigni locali coltivati, più di sessanta. Il lambrusco è infatti un vino tradizionalmente ottenuto da l'unione di diversi vitigni, come rileva la denominazione «Lambrusco Reggiano» ufficializzata il 22 luglio 1971; un vino dal sapore caratteristico, dalla alta acidità, frizzante e profumato, e con un buon contenuto di alcool ed estratti.

Negli primi decenni del '900 anche la varietà Fogarina è intensamente coltivata nella pianura reggiana in particolare nel Comune di Gualtieri. Tuttavia, dato il suo alto contenuto in acidità fissa in quel tempo il vino Fogarina era «usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei Comuni di Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un po' in tutta la provincia e nelle province limitrofe» (Toni, 1927).

Nel 1976 il Lambrusco prodotto nel reggiano, grazie alle Cantine cooperative riunite, è il vino italiano varietale più esportato negli Stati Uniti, e tra i primi nel mondo.

Dal secondo dopoguerra, invece, il vitigno Fogarina vede il suo declino e lentamente viene abbandonato a seguito dell'evoluzione dell'enologia e dei cambiamenti dei gusti del consumatore, fino ad essere escluso dalle normative nazionali relative alle varietà di uva da vino e alle denominazioni di origine.

Nel corso degli anni, successive modifiche portano alla denominazione in «Reggiano», approvata nel 1996, nella quale vengono specificate le zone di produzione insieme alle tipologie realizzabili, in modo da legare i prodotti ottenibili alle zone più vocate, non solo per le caratteristiche naturali ma anche per storia e tradizione.

In particolare, la zona geografica di produzione del «Reggiano» Rosso è un'area prevalentemente di pianura, sita ad oriente del torrente Crostolo, particolarmente vocata per la produzione di prodotti colorati, soprattutto per l'elevato contenuto di calcare delle terre delle aree rilevate e per l'escursione termica del mese che precede la vendemmia, in cui trova la massima espressione il vitigno Ancellotta. Tale vitigno, rinomato fin dal 1800 (Claudio della Fossa), il cui sinonimo «Ancellotta di Massenzatico» si deve al nome dell'omonima località in Comune di Reggio Emilia, si diffonde e delinea storicamente l'area interessata dalla denominazione dove raggiunge contenuti antocianici, polifenolici e aromi particolarmente elevati.

L'area delimitata delle tipologie Lambrusco Salamino e Bianco spumante, privilegiano terreni alluvionali, pianeggianti, con altitudini inferiori ai 129 metri s.l.m., tali da garantire al contempo sommatorie termiche mediamente superiori a 2100 gradi giorno, con temperature estive elevate e deficit idrici importanti in primavera ed estate, solo parzialmente mitigati dalla presenza di acqua di falda. Dalle aree morfologicamente rilevate più calcaree, soggette a minore stress idrico, si ottengono prodotti più acidi, leggeri, profumati e colorati. Più strutturati e meno colorati i prodotti ottenuti dalle aree depresse. Storicamente la zona del vitigno Lambrusco salamino si localizza più a est, verso il confine modenese, dove è più diffuso (A. Greco, 1968), mentre il Lambrusco Marani privilegia i comuni più a Nord, e ad ovest, nella pianura pedecollinare.

Da allora, si assiste ad un'evoluzione positiva della denominazione che punta alla produzione di vini di sempre maggior pregio e qualità, come attesta la rinomanza acquisita dai vini DOC «Reggiano».

Ne è l'esempio, il recupero del vitigno Fogarina attuato nell'ultimo ventennio attraverso una sperimentazione con il quale sono state eseguite microvinificazioni per definire le tecniche enologiche più adatte a valorizzare le potenzialità del vitigno, ciò ha portato alla riscoperta della varietà fino all'inserimento delle tipologie di vino a nome Fogarina nel disciplinare di produzione della denominazione «Reggiano».

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/22202

24A06201

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Modena/di Modena».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2023/1606 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/33 per quanto riguarda alcune disposizioni sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette dei vini e sulla presentazione delle indicazioni obbligatorie dei prodotti vitivinicoli nonché norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli e il regolamento delegato (UE) 2018/273 per quanto riguarda la certificazione dei prodotti vitivinicoli importati;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2023/1607 della Commissione del 30 maggio 2023 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda l'adeguamento di taluni riferimenti giuridici;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 83 dell'8 aprile 2022, recante «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione»;

Visto il decreto ministeriale del 27 luglio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 184 del 10 agosto 2009, con il quale è stata riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini «Modena / di Modena» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la pubblicazione di modifica ordinaria nella G.U.U.E. n. C 225 del 5 luglio 2019, con la quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini «Modena /di Modena»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d)*;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante:

«Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1 comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n, 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

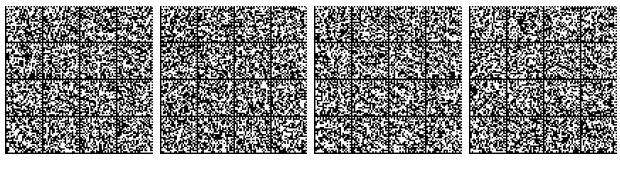
Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 31 gennaio 2024, n. 45910, registrata alla Corte dei conti al n. 280 in data 23 febbraio 2024, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2024;

Vista la direttiva dipartimentale 21 febbraio 2024 n. 85479, registrata dall'Ufficio centrale di Bilancio al n. 129 in data 28 febbraio 2024, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2024» del 31 gennaio 2024, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'U.C.B. il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;



Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera *d)*;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Esaminata la documentata domanda, presentata dal Consorzio tutela Lambrusco, con sede in Modena, viale Virgilio, n. 55, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Modena /di Modena», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che la predetta richiesta di modifica ordinaria che comporta variazioni al documento unico ai sensi dell'art. 17, del regolamento (UE) n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 (art. 13), e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 17 luglio 2024, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Modena / di Modena»;

conformemente all'art. 13, comma 6, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Vista la nota del 16 ottobre 2024 del Consorzio tutela Lambrusco concernente la richiesta per rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite all'allegato disciplinare di produzione dalla campagna vendemmiale 2024/2025, ad eccezione della modifica dell'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026, integrata con la nota del 5 novembre 2024 di riscontro alla richiesta di chiarimenti del Ministero;

Vista la comunicazione presentata in data 17 ottobre 2024 dal competente organismo di controllo Valoritalia S.r.l., con la quale il medesimo dichiara di non riscontrare problemi operativi per la DOC Modena /di Modena nell'applicare nella sua attività di controllo e certificazione le nuove regole produttive a partire dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Vista la nota del 18 ottobre 2024 della Regione Emilia-Romagna, con la quale la medesima dichiara di concordare con la richiesta del Consorzio di rendere applicabili le disposizioni di cui alle modifiche inserite nel disciplinare di produzione della DOC Modena /di Modena dalla campagna vendemmiale 2024/2025;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 13, comma 7, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Modena /di Modena» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere, ai sensi dell'art. 13, commi 7 e 8, del citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021 alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Modena /di Modena», così come da ultimo modificato con la pubblicazione di modifica ordinaria nella G.U.U.E. n. C 225 del 25 luglio 2019, richiamata in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 186 del 9 agosto 2024.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Modena /di Modena», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, e il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente negli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del Regolamento UE n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1, sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2024/2025, a condi-

zione che le partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo. Fa eccezione la modifica di cui all'art. 5, comma 5, del disciplinare di produzione relativa alla resa massima dell'uva in vino finito, che sarà applicabile dalla campagna vendemmiale 2025/2026.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata dei vini «Modena /di Modena» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 5 novembre 2024

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «MODENA / DI MODENA»

Art. 1.
Denominazione e vini

1.1 La denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Modena» Lambrusco spumante o Lambrusco» di Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Lambrusco rosato spumante o Lambrusco rosato «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Lambrusco frizzante o Lambrusco «di Modena» frizzante;

«Modena» Lambrusco rosato frizzante o Lambrusco rosato «di Modena» frizzante;

«Modena» Lambrusco novello frizzante o Lambrusco «di Modena» novello frizzante;

«Modena» Rosso spumante o Rosso «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Rosso frizzante o Rosso «Modena» frizzante;

«Modena» Rosso novello frizzante o Rosso «Modena» novello frizzante;

«Modena» Rosato spumante o Rosato «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Rosato frizzante o Rosato «Modena» frizzante;

«Modena» Bianco spumante o Bianco «Modena» spumante (VS e VSQ);

«Modena» Bianco frizzante o Bianco «Modena» frizzante;

1.2 La specificazione del nome di vitigno e della tipologia possono precedere la denominazione di origine controllata «Modena».

Art. 2.
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, minimo 85%;

per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

Art. 3.
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in Provincia di Modena.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.2 I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4.3 La produzione massima di uva per ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione massima Uva tonn. /ettaro	Titolo alcol vol. naturale minimo
Bianco	23	9,50%
Rosso	23	9,50%
Rosato	23	9,50%
Lambrusco	23	9,50%

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della Provincia di Modena. Sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della Provincia di Modena.

Ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'art. 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti idonei alla produzione dei vini a DOC «Modena» o «Modena», indicati all'art. 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art. 3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella Provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti prodotte in Provincia di Modena.

La presa di spuma deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uve concentrati, mosti di uve parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini d.o.c. «Modena» o «Modena».

In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in Provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia, anche con »fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «Metodo tradizionale» o «Metodo classico» o «Metodo tradizionale classico», o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.

5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie di vino. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

5.6 In considerazione delle tradizionali tecniche produttive consolidate nel territorio e ai sensi della vigente normativa nazionale di settore, per la preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «di Modena», è consentito effettuare in data successiva al 31 dicembre di ogni anno la parziale o totale fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati, dei vini nuovi ancora in fermentazione e dei vini, anche di annate precedenti. Tali fermentazioni o rifermentazioni devono terminare entro il 30 giugno dell'anno seguente e devono essere comunicate all'ICQRF competente per territorio, nei seguenti termini:

entro il 31 dicembre per le fermentazioni già in atto e che proseguono oltre tale data;

entro il secondo giorno precedente all'inizio della fermentazione per quelle che si intendono avviare dopo il 31 dicembre di ogni anno.

5.7 È vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, vini e prodotti a monte del vino, sia allo stato sfuso che confezionati, con la denominazione di origine controllata «Modena», limitatamente alle tipologie a nome di vitigno Lambrusco, che presentano una intensità colorante superiore ai seguenti limiti massimi (secondo il metodo OIV- MA-AS2-07B):

Prodotti a monte del vino sfuso all'ingrosso: 25.

Vino sfuso all'ingrosso: 20.

Vino frizzante e vino spumante confezionati e vino sfuso per il consumo diretto commercializzato in recipienti di capacità da 10 litri a 60 litri: 17.

Le partite di prodotti oggetto di commercializzazione che fanno registrare il superamento dei rispettivi limiti sopraindicati, perdono in ogni caso il riferimento alla varietà Lambrusco e devono essere riclassificate a IGT «Emilia» o «dell'Emilia» o a prodotti senza DOP/IGP.

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena», all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

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

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, 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;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;

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

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, 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;

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco spumante»:

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, 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;

Acidita totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco rosso frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce fresco, sapido;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco novello frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Rosso novello frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Rosso frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco frizzante»:

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

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

Acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

I vini «Modena» o «Modena», ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria «vino spumante di qualità», possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Art. 7.
Designazione e presentazione

7.1 Alla denominazione di origine controllata dei vini «Modena» o «Modena» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi »extra», »scelto», »selezionato» e similari.

7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» frizzanti è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui con le menzioni previste dalle disposizioni nazionali.

7.3 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine «Modena» o «Modena» rosati è obbligatorio riportare il termine «rosato»; è ammessa, in alternativa, l'indicazione »rosé».

7.4 Nell'etichettatura delle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con rifermentazione in bottiglia, può essere utilizzata la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Art. 8.
Confezionamento

8.1 I vini designati con le denominazioni di origine controllata «Modena» o «Modena», devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi la capacità non superiore a litri 9.

8.2 In considerazione della consolidata tradizione è consentita la commercializzazione di vino, avente un residuo zuccherino minimo di 5 grammi per litro, necessario alla successiva fermentazione naturale in bottiglia, con la denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena», purché detto prodotto sia confezionato in contenitori non a tenuta di pressione di capacità da 10 a 60 litri.

8.3 Per i vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» sono consentiti i seguenti dispositivi di chiusura:

tappo a fungo ancorato, tradizionalmente usato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm;

tappo a vite per le bottiglie di capacità fino a 1,5 litri compresa;

tappo raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago;

tappo a corona:

a) per le bottiglie aventi capacità fino a litri 0,75 compresa;

b) per le produzioni con rifermentazione in bottiglia.

8.4 I vini spumanti a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» devono essere confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali. Devono essere posti in commercio esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e/o da una lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

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.

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. Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, 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 menzione «Modena» o «di Modena» è sicuramente nota nella metà del 1800 grazie alla metodologia produttiva relativa al tipico vino frizzante/spumante rosso derivato da un uvaggio dei vari Lambruschi tradizionalmente coltivati in Provincia di Modena. Il vino ottenuto veniva denominato «Lambrusco di Modena» in quanto nome della città capoluogo di provincia. I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso il «Lambrusco di Modena» un vino tra i più qualificati del'enologia provinciale. 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:

La base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «Modena» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima de11'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, minimo 85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna

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, il sylvoz. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

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. «Modena» o «di Modena» 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.

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

La D.O.C. «Modena» o «di Modena» è riferita alla produzione di vino rosso con la possibilità di menzionare il vitigno «Lambrusco» o il riferimento alle due tipologie «Rosso» e «Rosato» e alla produzione di vino bianco con il riferimento alla tipologia «Bianco». Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Dalle uve prodotte nel territorio modenese si possono quindi ottenere vini rossi di colore rubino e vini rossi ben colorati con tendenze al violaceo con acidità medio-alta e struttura medio-bassa. I vini bianchi hanno colore giallo paglierino, buona acidità, struttura media.

La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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.

Nella media pianura della provincia modenese caratterizzata dai suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprileottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte.

Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino discretamente colorato, povero di struttura, di moderato grado alcolico, di buona acidità e con note floreali e fruttate molto evidenti. Nella pianura posta a nord della provincia modenese dove prevalgono i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile ottobre che si attestano attorno ai 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Nella pianura posta a sud della provincia modenese prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» l'indice di Winkler varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno. Le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Il territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena è caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», «terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi». L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. Dalle uve prodotte in questi areali si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sé 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 che ha la vitivinicoltura a Modena, 7.620 ettari di superficie vitata costituiti per l'87% da vitigni Lambrusco, l'azienda vinicola più antica della Regione Emilia-Romagna, la presenza della cantina sociale più antica d'Italia in attività, tre cantine sociali che hanno festeggiato il centenario della loro fondazione, ma soprattutto il fatto che a Modena prevale la produzione di vini a denominazione di origine, DOP e IGP. Con l'utilizzo della denominazione di origine i produttori modenesi desiderano affermare al consumatore che i loro prodotti 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.

Art. 10.
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l. - Via XX Settembre n. 98/G - 00187 Roma - Telefono 0039 06 45437975 - Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/Denominazioni
Modena
di Modena
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. «Modena» Lambrusco rosso spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio 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 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata 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: 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): —

2. «Modena» Lambrusco rosato spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, 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 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata 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: 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): —

3. «Modena» rosso spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, ampio 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 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata 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: 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. «Modena» rosato spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: fragrante, 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 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata 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: 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. «Modena» bianco spumante

Breve descrizione testuale

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, 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 g/l.

Ad eccezione della versione elaborata 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: 5,0 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): —

6. «Modena» Lambrusco rosso frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido;

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

estratto non riduttore minimo: 18 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): —

7. «Modena» Lambrusco rosato frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, 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 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): —

8. «Modena» Lambrusco novello frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

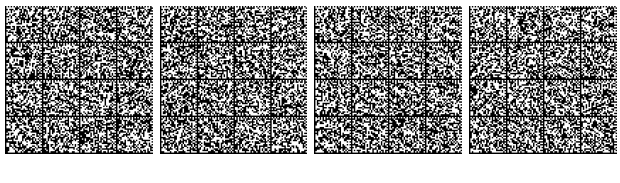
Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 20 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): —

9. «Modena» rosso novello frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 20 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): —

10. «Modena» rosso Frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;

Sapore: da secco a dolce, fresco, sapido, intenso, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 18 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): —

11. «Modena» rosato frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosato più o meno intenso;

Odore: gradevole, netto, 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 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): —

12. «Modena» bianco frizzante

Breve descrizione testuale

Spuma: vivace, evanescente;

Colore: giallo paglierino di varia intensità;

Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco a dolce, fresco, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 16 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:

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

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

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

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

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

5. Pratiche di vinificazione

5.1 Pratiche enologiche specifiche

1. Modena o di Modena

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. «Modena» o «di Modena» 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. «Modena» bianco

23000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Modena» rosso

23000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Modena» rosato

23000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Modena» Lambrusco

23000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in Provincia di Modena.

7. Varietà di uve da vino

Ancellotta N. - Lancellotta

Fortana N. - Uva d'oro

Lambrusco Barghi N. - Lambrusco

Lambrusco Benetti N. - Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. - Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. - Groppello Grasparossa

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 di Sorbara N. - Lambrusco
Malbo gentile N.
Merlot N.
Montù B. - Montuni
Pignoletto B. - Grechetto gentile
Trebbiano modenese B. - Trebbiano
Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano
Trebbiano toscano B. - Procanico

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.

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.

Il vino Lambrusco è sempre stato tenuto in grande onore dai Duchi, 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 menzione «Modena» o «di Modena» è sicuramente nota nella metà del 1800 grazie alla metodologia produttiva relativa al tipico vino frizzante/spumante rosso derivato da un uvaggio dei vari Lambruschi tradizionalmente coltivati in Provincia di Modena. Il vino ottenuto veniva denominato «Lambrusco di Modena» in quanto nome della città capoluogo di provincia. I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso il «Lambrusco di Modena» un vino tra i più qualificati dell'enologia provinciale.

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:

La base ampelografica dei vigneti

I vini a denominazione di origine controllata «Modena» o «di Modena» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima de11'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, minimo 85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

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, il sylvoz. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni di pianura mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.

I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

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. «Modena» o «di Modena» 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.

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

La D.O.C. «Modena» o «di Modena» è riferita alla produzione di vino rosso con la possibilità di menzionare il vitigno «Lambrusco» o il riferimento alle due tipologie «Rosso» e «Rosato» e alla produzione di vino bianco con il riferimento alla tipologia «Bianco». 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 nel territorio modenese si possono quindi ottenere vini rossi di colore rubino e vini rossi ben colorati con tendenze al violaceo con acidità medio-alta e struttura medio-bassa. I vini bianchi hanno colore giallo paglierino, buona acidità, struttura media.

La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

8.3 *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 invec è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

Nella media pianura della provincia modenese caratterizzata dai suoli «Sant'Omobono franca limosa argillosa» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni medio-alte. Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino discretamente colorato, povero di struttura, di moderato grado alcolico, di buona acidità e con note floreali e fruttate molto evidenti. Nella pianura posta a nord della provincia modenese dove prevalgono i suoli denominati «terre argillose delle valli bonificate» l'indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno ai 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti.

Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Nella pianura posta a sud della provincia modenese prevalgono i suoli «terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana» l'indice di Winkler varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno. Le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Il territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena è caratterizzato dai suoli «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», « terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi».

L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. Dalle uve prodotte in questi areali si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti.

La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nei 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 che ha la vitivinicoltura a Modena, 7.620 ettari di superficie vitata costituiti per l'87% da vitigni Lambrusco, l'azienda vinicola più antica della Regione Emilia-Romagna, la presenza della cantina sociale più antica d'Italia in attività, tre cantine sociali che hanno festeggiato il centenario della loro fondazione, ma soprattutto il fatto che a Modena prevale la produzione di vini a denominazione di origine, DOP e IGP. Con l'utilizzo della denominazione di origine i produttori modenesi desiderano affermare al consumatore che i loro prodotti 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/22200

24A06202

DECRETO 5 novembre 2024.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco Salamino di Santa Croce».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;