

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO”**

**DISCIPLINARE VIGENTE
(con evidenziate le parti eliminate)**

**DISCIPLINARE PROPOSTO CON LA
DOMANDA DI MODIFICA**

Approvato con D.P.R. 1.05.1970 G.U. 203 – 12.08.1970
 Modificato con D.M. 21.10.1992 G.U. 253 – 27.10.1992
 Modificato con D.M. 30.07.1997 G.U. 184 – 8.08.1997
 Modificato con D.M. 3.03.2004 G.U. 60 – 12.03.2004
 Modificato con D.M. 18.12.2007 G.U. 5 – 7.01.2008
 Modificato con D.M. 30.12.2008 G.U. 15 – 20.01.2009
 Modificato con D.M. 27.07.2009 G.U. 188 – 14.08.2009
 Modificato con D.M. 29.03.2010 G.U. 89 – 17.04.2010
 Modificato con D.M. 27.12.2010 G.U. 14 – 19.01.2011
 Modificato con D.M. 30.11.2011 G.U. 295 – 20.12.2011
 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Qualità - Vini DOP e IGP
 Modificato con D.M. 7.03.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Qualità - Vini DOP e IGP
 Modificato con D.M. 30.03.2015 (concernente correzione dei disciplinari) Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Qualità - Vini DOP e IG
 Modificato con D.M. 08.10.2018 G.U. 247 – 23.10.2018
 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e Vini

La denominazione di origine controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso spumante
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato spumante
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato frizzante

[Omissis]

Articolo 1

Denominazione e Vini

La denominazione di origine controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” è riservata ai vini rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso spumante
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato spumante
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante
 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosato frizzante

1.2. La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con la specificazione della sottozona «Monte Barello» è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona si applicano le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

[Omissis]

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 e alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016.

5.3. Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" prodotti nella zona delimitata dal precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato. 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 delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, 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. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 vinificazione e di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare e elaborare i vini frizzanti, nell'immediata vicinanza dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009 e alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge 238/2016.

5.3. Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 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 iscritti all'albo atte alla produzione dei vini a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" prodotti nella zona delimitata dal precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato. 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 delle varietà Lambrusco prodotte in provincia di Modena, iscritti all'albo o all'elenco delle vigne. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino a D.O.C.. La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, 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. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro", anche su prodotti arricchiti. In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve

prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4. Le operazioni di arricchimento, l’aggiunta dello sciroppo zuccherino, l’aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” 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. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l’80%, 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.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purché tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino D.O.C., anche su prodotti arricchiti. I vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia (“fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale” o “metodo tradizionale” o “metodo classico” o “metodo tradizionale classico”) e della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.4. Le operazioni di arricchimento, l’aggiunta dello sciroppo zuccherino, l’aggiunta dello sciroppo di dosaggio nella preparazione dei vini spumanti “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” 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. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l’80%, 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 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, 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.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è vietata 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 "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.

7.3. I vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta l'indicazione "rosato". Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" "rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosé".

Articolo 8 Confezionamento

8.1. I vini "frizzanti" e "spumanti" designati con la denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere immessi al consumo in idonee bottiglie di vetro aventi le capacità di litri 0,200 - 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,00.

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 D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale lamina di copertura di altezza non superiore a 7 cm, escluso il tappo a corona.

L'utilizzo del tappo a corona è ammesso solamente nel confezionamento di contenitori aventi la

7.1 Alla denominazione di origine controllata dei vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 «Lambrusco di Sorbara» frizzante è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui come da indicazioni di legge.

7.3 I vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" rosati frizzanti e spumanti devono riportare in etichetta **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".

7.5 I vini "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" ad eccezione delle versioni elaborate nella categoria "vino spumante di qualità", possono presentare una velatura dovuta a residui della fermentazione.

Articolo 8 Confezionamento

8.1. I vini "frizzanti" e "spumanti" designati con la denominazione di origine controllata "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" devono essere immessi al consumo in idonee 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 D.O.C. "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" 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 «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», 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;**

capacità di litri 0,200, litri 0,375, e per le produzioni a fermentazione naturale in bottiglia condizionate in contenitori da litri 0,750 e da litri 1,500.

I vini spumanti a denominazione di origine controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto eventualmente da capsula e rivestito da una lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

Articolo 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 termopluviometrico 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

- **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 “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, devono essere **confezionati nel rispetto delle vigenti disposizioni unionali e nazionali**. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso **qualsiasi** dispositivo di chiusura **idoneo**.

8.5 Su richiesta degli operatori interessati, previa apposita autorizzazione rilasciata del Consorzio di Tutela riconosciuto ai sensi delle vigenti disposizioni, è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi e chiusure diverse da quanto prescritto, a condizione che sia riportata nell'etichettatura dei prodotti in questione, in maniera chiaramente leggibile e nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie, la dicitura: “prodotto non posto in commercio” oppure “prodotto per soli fini promozionali non posto in commercio”.

Articolo 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 termopluviometrico 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

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.

sempre più bassi rispetto alla restante pianura emiliana soprattutto nei mesi estivi, tanto che la pluviometria naturale non copre mediamente più della metà del fabbisogno idrico delle colture agrarie. La natura argillosa e compatta di gran parte dei terreni modenesi non ha certo facilitato l'esercizio dell'agricoltura attraverso i secoli e ne costituisce ancor oggi uno degli aspetti più difficili. Questi caratteri geografici sono raccontati nel capitolo dedicato all'Ambiente Geografico del volume VI "Ducato di Modena e Reggio" compreso nell'opera letteraria di Giuseppe Gorani "L'Italia del XVIII secolo" che apre il capitolo con questa frase: *"La natura sembra abbia favorito in modo particolare la città e il territorio dello Stato di Modena"*.

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

All'interno della zona di produzione del "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro" si distingue la sottozona "Monte Barello" che ricade unicamente nel territorio pedecollinare e collinare della Provincia di Modena. Il clima di questa area fa registrare un indice di Winkler che si attesta intorno a 1900-2000 gradi giorno secondo i siti. In particolare, il valore medio di tutto il territorio è stato calcolato in 1941 gradi giorno, con precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre di 500 mm, poco variabili tra i differenti siti. L'altitudine della sottozona Monte Barello varia all'incirca dai 90 ai 560 metri s.l.m..

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

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

della coltivazione dei vigneti esclusivamente secondo il “metodo biologico”.

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.

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

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

Il vino Lambrusco è poi sempre stato tenuto in grande considerazione dai Duchi di Modena, tanto è vero che, due secoli e mezzo prima, in un suo “olografo” del giugno del 1430, Nicolò III d’Este aveva ordinato che “di tutto il vino che veniva condotto da Modena a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata”, in modo da favorirne il commercio. Gli autori più significativi dell’800 confermano come nel corso dei secoli Modena rappresenta un territorio vocato alla produzione di vini mossi che hanno acquisito particolare notorietà e tradizione di produzione e consumo e i cui

definiscono. L'origine storica della denominazione "lambrusco gasparossa" è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo alfabetico di quasi tutte le uve "redatto da Luigi Maini nel 1854 e il "catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia dell'Avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867.

L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

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

- lambrusco gasparossa, almeno l'85% della superficie vitata totale;
- altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Malbo Gentile, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni parzialmente decarbonati della pianura pedemontana mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.. I portinnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili a conferire ai vini D.O.C. "Lambrusco Gasparossa di Castelvetro" le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di

caratteri sono dovuti esclusivamente o essenzialmente all'ambiente, compresi tutti i fattori naturali e umani che lo definiscono. L'origine storica della denominazione "lambrusco gasparossa" è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo alfabetico di quasi tutte le uve "redatto da Luigi Maini nel 1854 e il "catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia dell'Avv. Francesco Aggazzotti pubblicato nel 1867.

L'incidenza dei fattori umani si rileva in particolare nella determinazione degli aspetti tecnici e produttivi che rappresentano gli elementi di relazione con il disciplinare di produzione:

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

- lambrusco gasparossa, almeno l'85% della superficie vitata totale;
- altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, Malbo Gentile, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15% della superficie vitata totale.

Le forme di allevamento

L'ambiente pedoclimatico modenese favorisce un naturale accrescimento della vite. Le imprese viticole hanno optato per forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti capaci di contenere la vigoria delle piante. La forma di allevamento deve inoltre consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, esprimere la potenzialità produttiva delle piante, permettere la captazione dell'energia radiante, assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero, il cordone speronato, il G.D.C., il guyot. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro nei terreni parzialmente decarbonati della pianura pedemontana mentre è di 3.000/4.000 ceppi/ettaro nei terreni del margine appenninico e del basso appennino associati a calanchi.. I portinnesti più utilizzati sono Kober5BB, SO4, 420A.

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.

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 diminuivano 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.

“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” le loro peculiari caratteristiche. Le operazioni di arricchimento e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio sono consentite nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

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

La D.O.C. “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” è riferita alla produzione di vini frizzanti e spumanti, nelle tipologie rosso o rosato. Dal punto di vista analitico ed organolettico questi vini presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico. Dalle uve prodotte nella pianura pedemontana e nei rilievi collinari si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

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

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

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

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

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

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

frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” sono ubicati nella pianura posta a sud della provincia modenese dove prevalgono i suoli “terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana” con un indice di Winkler che varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno, le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Inoltre sono presenti vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della provincia di Modena caratterizzato dai suoli “terre scarsamente calcaree del margine appenninico”, “terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi”. L’indice di Winkler varia dai 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.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.

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 dell’età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una “Labrusca vitis”, ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l’importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell’ambito della vitivinicoltura modenese: 1.532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 145.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l’utilizzo della Denominazione di Origine Controllata “Lambrusco

pianura sono praticamente esenti da scheletro grossolano che invece è spesso presente nei terreni coltivati di collina e di montagna in forma di frammenti brecciosi che possono ostacolare le normali operazioni colturali.

I vigneti preposti alla produzione delle uve DOC “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” sono ubicati nella pianura posta a sud della provincia modenese dove prevalgono i suoli “terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana” con un indice di Winkler che varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno, le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Inoltre sono presenti vigneti di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC nel territorio pedecollinare e collinare della provincia di Modena caratterizzato dai suoli “terre scarsamente calcaree del margine appenninico”, “terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi”. L’indice di Winkler varia dai 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.. La vigoria dei vigneti è media con produzioni medio-alte nella pianura pedemontana e medio-basse nelle aree collinari.

In particolare, nella sottozona “Monte Barello” l’indice di Winkler che si attesta intorno a 1900-2000 gradi con una media calcolata in 1941 gradi giorno. I suoli ondulati o fortemente ondulati fino ad essere moderatamente ripidi sono classificabili nelle “Terre scarsamente calcaree del margine appenninico” (suoli “Montefalcone) e Terre calcaree del basso Appennino localmente associate a calanchi (suoli “Banzola e Grifone). Inoltre gli impianti vitati della sottozona Monte Barello devono essere coltivati rispettando il “metodo biologico” di cui al Reg. UE 848/2018.

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 dell’età classica (Virgilio, Catone, Varrone) che nelle loro opere raccontano di una “Labrusca vitis”, ovvero un vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e che soleva crescere ai margini delle campagne. Il Lambrusco, un vino rosso che può essere frizzante o spumante, il colore rosso rubino brillante, da servire a 12-14 °C per cogliere appieno fragranze e profumi, è nato a Modena e da qui si è diffuso sui mercati nazionali ed esteri. Diversi sono gli elementi dai quali si coglie l’importanza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro nell’ambito della vitivinicoltura modenese: 1.532 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei

Grasparossa di Castelvetro” i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

vigneti DOC con una media annuale di 145.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” i produttori modenesi desiderano presentare al consumatore prodotti che hanno più cose da raccontare rispetto ad altri: da dove provengono, come vengono lavorati, quali sono le caratteristiche e le peculiarità che li differenziano dalle produzioni che non si identificano in un territorio ben definito.

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO» SOTTOZONA “MONTE BARELLO”

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Monte Barello», espressamente disciplinata nel presente allegato, nell'unica tipologia “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro” rosso frizzante.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» è riservata al vino frizzante rosso ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Lambrusco Grasparossa nella misura del 100%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» comprende, in parte, il territorio dei comuni di Castelvetro di Modena, Marano sul Panaro, Prignano sulla Secchia, Vignola, Maranello, Fiorano Modenese, Savignano sul Panaro, Spilamberto e Sassuolo. Detto territorio è suddiviso in due aree distinte, delimitate ai seguenti punti A e B:

A – Delimitazione della zona A:

partendo dal confine tra i comuni di Maranello e Castelvetro di Modena all'altezza della strada SP467R - Nuova Pedemontana, ne segue il percorso in direzione est sino all'incrocio con Via Montanara, da cui prosegue lungo il percorso della SP467R- Nuova Pedemontana, sino all'immissione sulla strada provinciale Nuova Pedemontana, che percorre sino ad incontrare il confine del comune di Spilamberto. Continua lungo la strada provinciale Nuova Pedemontana sino al cavalcavia di via Montanara di cui ne segue il percorso in direzione sud, sino all'incrocio con via Trinità. Prosegue in direzione sud, passando in comune di Vignola, lungo tutta via Trinità sino al suo sbocco sulla strada SP 569 in cui si immette in direzione sud-est sino all'incrocio con via Circonvallazione, che segue in direzione sud sino all'immissione sulla strada provinciale SP 4, percorrendola ancora verso sud per tutta la sua lunghezza fino a giungere, in comune di Marano sul Panaro, all'immissione in via Vignolese (SP4). Da qui procede fino alla successiva immissione in Via Circonvallazione Ovest (SP4), proseguendo su quest'ultima fino a raggiungere l'incrocio con via Pavullese, lungo la quale prosegue sino alla reimmissione sulla strada SP 4. Continua quindi sulla strada SP 4 sino al confine sud del comune di Marano sul Panaro e prosegue lungo il medesimo sino al confine con il comune di Maranello di cui segue il confine amministrativo, in direzione nord-ovest, sino al confine con il territorio del comune di Fiorano modenese, di cui percorre tutto il tratto del confine sud. Giunti al confine con il comune di Sassuolo, procede per un breve tratto verso sud-ovest lungo il confine comunale sino al territorio del comune di Prignano sulla Secchia di cui segue il confine est e sud sino alla località Alevara, dalla quale raggiunge con andamento rettilineo verso nordovest, la località "La Quercia" e quindi prosegue seguendo il corso del torrente Pescarola fino all'intersezione con la strada provinciale SP19, lungo cui procede verso nord seguendo via San Michele (SP19), sino a raggiungere il confine con il comune di Sassuolo. Da qui continua per la medesima strada SP 19 (via San Michele e poi via Montanara) in direzione est sino all'incrocio con via Circonvallazione Sud che imbocca e percorre in direzione est sino alla immissione in via Circonvallazione Sud Est e poi lungo quest'ultima sino all'incrocio con via Giuseppe Mazzini dove svolta a est e ne segue il percorso sino alla immissione in via Statale Ovest (via Adda) lungo la quale procede in direzione est

sino al confine con il comune di Fiorano Modenese. Prosegue in direzione est lungo via Statale Ovest sino all'immissione in via Vittorio Veneto lungo la quale prosegue sempre in direzione est sino ad imboccare via Statale Est e ne segue il percorso sino alla immissione in via Flumendosa, lungo la quale prosegue sino a immissione in via Statale che percorre per poi prendere via Claudia sino al confine con il comune di Maranello. Da qui prosegue, sempre in direzione est, lungo via Claudia sino alla sua immissione in via Vignola, lungo la quale procede sino all'incrocio con via Statale 12; poi svolta in direzione sud lungo via Statale 12 sino all'incrocio con la strada SP467R- Nuova Pedemontana, che imbecca e segue in direzione est sino al confine con il comune di Castelvetro di Modena dove si chiude con il punto di partenza.

B – delimitazione della zona B: nel comune di Savignano sul Panaro, partendo dalla intersezione tra il confine est del territorio e la strada SP 569 (via Claudia), ne segue il percorso in direzione ovest sud-ovest, sino alla sua immissione nella strada SP623 lungo la quale procede sino all'incrocio con la strada SP4dir (via Castiglione) che segue in direzione ovest sino all'incrocio con via Castiglione in cui si immette e percorre sino al confine comunale. Da qui segue il confine sud est del territorio comunale di Savignano sul Panaro dove si chiude incontrando il punto di partenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», la densità minima di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 2200 piante. Per tali impianti sono ammessi solamente le forme di allevamento a cordone speronato, nelle diverse versioni, alberello e Guyot, con esclusione della forma a GDC. Sono inoltre esclusi i nuovi impianti e reimpianti con esposizione a nord da -22° a +22° sessagesimali.

4.2 Per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», sono ammessi esclusivamente gli impianti vitati che adottano il metodo di produzione biologica di cui al Reg. UE 848/2018

e successive modifiche e ricodificazioni, anche in fase di conversione. Inoltre, i vigneti sopraindicati devono essere coltivati applicando le seguenti pratiche agricole:

- per il controllo delle malerbe, sono vietate le pratiche di diserbo chimico;
- è vietata ogni tipo di spollonatura chimica;
- è vietata ogni pratica di forzatura, rimane ammessa l'irrigazione di soccorso;
- le operazioni di raccolta delle uve devono essere svolte unicamente a mano.

4.3. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono essere rispettivamente le seguenti:

- produzione massima uva /Ha: ton. 12
- titolo alcol. volumico naturale minimo: 10,50% vol

4.4. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 10% il limite medesimo; in tal caso, l'esubero di produzione potrà essere rivendicato con la denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione della sottozona «Monte Barello» per tutto il prodotto.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, compresa la presa di spuma, di dolcificazione e di imbottigliamento del vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», devono aver luogo nel territorio della provincia di Modena senza alcuna deroga o eccezione, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

5.2. La resa massima in vino dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto al riferimento alla sottozona «Monte

Barello» e potrà essere presa in carico come vino a denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Oltre il limite del 70% decade il diritto alla denominazione della sottozona «Monte Barello» per tutto il prodotto ed il vino potrà essere rivendicato con le possibili denominazioni DOP o IGP insistenti sul territorio e compatibili per caratteristiche.

5.3. La vinificazione delle uve per ottenere il vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», deve essere effettuata nel rispetto delle seguenti pratiche enologiche:

- l'arricchimento del titolo alcolometrico naturale delle uve, quando consentito, deve essere eseguito esclusivamente con l'impiego di mosto di uve concentrato rettificato;

- per la presa di spuma e la dolcificazione può essere utilizzato esclusivamente mosto d'uva ottenuto da uve rivendicate per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», oppure mosto di uve concentrato rettificato;

- la presa di spuma deve avvenire con periodo minimo di fermentazione con permanenza sulle fecce di almeno:

- a. 90 giorni se effettuata in bottiglia, con o senza degorgiatura;
- b. 30 giorni se effettuata in autoclave, secondo il metodo Martinotti-Charmat.

5.4. I quantitativi di mosto d'uva concentrato rettificato utilizzati nelle operazioni di arricchimento e dolcificazione sono sostitutivi di una identica quantità di prodotto a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», mentre nessuna sostituzione dovrà essere effettuata per i quantitativi di mosto d'uva concentrato rettificato utilizzati nell'operazione di presa di spuma.

5.5. Il vino frizzante a Denominazione di Origine Controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» può essere immesso al consumo solo dal 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. Il vino «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» “rosso frizzante”, all'atto

dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: rosata ed evanescente;
- colore: rosso rubino carico con eventuali riflessi violacei;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, fruttato; con il trascorrere del tempo può sviluppare anche sentori speziati;
- sapore: secco, semisecco o amabile, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; la tipologia "amabile" deve presentare un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9,5% vol;
- acidità totale minima: 5,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

6.2 Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con la fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

6.3 In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore del vino frizzante di cui al comma 1 può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

7.1. Nella designazione del vino frizzante a denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello», l'indicazione della sottozona deve figurare nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie in caratteri non superiori per dimensioni a quelli usati per l'indicazione della denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» e deve essere posta al di sopra della stessa. L'indicazione della sottozona «Monte Barello» può essere ripetuta in altre parti della confezione.

7.2. Nella presentazione e designazione del vino frizzante «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con il riferimento alla sottozona «Monte Barello» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.3. Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare la dicitura «riferimento in bottiglia» nel campo visivo delle indicazioni obbligatorie; tale dicitura può essere ripetuta in altre parti della confezione.

Articolo 8

Confezionamento

8.1. Il vino frizzante designato con la denominazione di origine controllata

«Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di forma tradizionale (champagnotta, borgognotta, emiliana) di colore scuro nelle tonalità dal verde al marrone, aventi capacità da litri 0,75 fino a litri 6,00 comprese.

8.2. Per il vino frizzante designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» sono consentite esclusivamente le seguenti chiusure con tappo in sughero:

- a forma di fungo ancorato, tradizionalmente utilizzato nella zona;
- raso bocca, eventualmente trattenuto da legatura a spago.

Tuttavia, per la tipologia elaborata con fermentazione in bottiglia è consentito l'uso del tappo metallico a corona.

Le chiusure possono presentare una lamina/capsula di copertura. Nel caso di utilizzo del tappo a fungo la predetta lamina non deve superare l'altezza di 7 cm.

8.3. E' vietata la commercializzazione del vino dolcificato designato con la denominazione di origine controllata «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro» con riferimento alla sottozona «Monte Barello» in recipienti non a tenuta di pressione.