*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "LAMBRUSCO DI SORBARA"

| Decisione di approvazione o modifica | | Pubblicazione |
|---|---|---|
| Approvato con | D.P.R. 01.05.1970 | G.U.R.I. Serie Generale n. 206 del 17.08.1970 |
| Modificato con | D.M. 21.10.1992 | G.U.R.I. Serie Generale n. 253 del 27.10.1992 |
| Modificato con | Decreto 01.08.1997 | G.U.R.I. Serie Generale n. 184 del 08.08.1997 |
| Modificato con | Decreto 27.05.2002 | G.U.R.I. Serie Generale n. 138 del 14.06.2002 |
| Modificato con | Decreto 03.03.2004 | G.U.R.I. Serie Generale n. 60 del 12.03.2004 |
| Modificato con | Decreto 18.12.2007 | G.U.R.I. Serie Generale n. 5 del 07.01.2008 |
| Modificato con | Decreto 30.12.2008 | G.U.R.I. Serie Generale n. 15 del 20.01.2009 |
| Modificato con | Decreto 27.07.2009 | G.U.R.I. Serie Generale n. 187 del 13.08.2009 |
| Modificato con | Decreto 29.03.2010 | G.U.R.I. Serie Generale n. 89 del 17.04.2010 |
| Modificato con | Decreto 30.11.2011 | G.U.R.I. Serie Generale n. 295 del 20.12.2011<br>Sito internet del Ministero – Qualità |
| Modificato con | Decreto 07.03.2014 | Sito internet del Ministero – Qualità |
| Modificato con | Decreto 30.03.2015 | Sito internet del Ministero – Qualità |
| Modificato con | Decreto 08.10.2018 | G.U.R.I. Serie Generale n. 247 del 23.10.2018<br>Sito internet del Ministero – Qualità<br>G.U.U.E. serie C 225 del 05.07.2019 |
| Modificato con | Decreto 05.11.2024 | G.U.R.I. Serie Generale n. 277 del 26.11.2024<br>Sito internet del Ministero – Qualità<br>G.U.U.E. serie C del 28.03.2025 |

## Articolo 1
### *Denominazione e vini*

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante (VS e VSQ);
«Lambrusco di Sorbara» rosato spumante (VS e VSQ);
«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante (VS e VSQ);
«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante;
«Lambrusco di Sorbara» rosato frizzante.

## Articolo 2
### *Base ampelografica*

La denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» è riservata ai vini spumanti e ai vini frizzanti ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione

ampelografica:
Lambrusco di Sorbara: minimo 60%, Lambrusco Salamino: massimo 40%; altri Lambruschi, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

**Articolo 3**
***Zona di produzione delle uve***

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena. Tale zona è così delimitata: da una linea che partendo da località C. del Galletto che si trova sul confine tra la provincia di Modena e di Bologna, in frazione Redu', segue il detto confine fino al paese di Camposanto imbocca la strada provinciale per Cavezzo e dopo aver toccato le località di Balboni, La Marchesa, Madonna del Bosco e seguito il confine tra i comuni di San Prospero e Medolla, toccando le località C. Tusini, C. Cantarelli - arriva in località «la Bassa» -estremo limite settentrionale del comune di San Prospero: qui la linea abbandona la strada provinciale e seguendo i confini fra i comuni di San Prospero e Cavezzo, raggiunge la località Villa di Motta, segue la riva sinistra dei fiume Secchia fino in località le Caselle, indi piega a sud lungo la via delle Caselle arriva fino a Palazzo delle Lame, piega poi a est seguendo la strada che da Palazzo delle Lame arriva a C. Serraglio, quindi ripiega verso sud seguendo la strada del Cavetto fino a Viazza e prosegue oltre fino a C. Martinelli, di qui ripiega ancora verso ovest, fino a C. della Volta per riprendere di nuovo in direzione sud passando per via Scuola fino a raggiungere la Statale Romana (Strada Nazionale per Carpi Nord), prende poi ripiegando a ovest la prima strada che con direzione sud conduce fino alla stazione di Soliera e indi a Ganaceto, da qui dopo aver toccato le località C. Federzoni, C. Bulgarelli, C. Marchi, segue il cavo Lama fino al confine provinciale che raggiunge in zona Fornace. Da qui la delimitazione coincide con il confine tra le province di Modena e Reggio Emilia, che costituisce il limite occidentale della zona tipica di produzione dei vini
D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» fino in località Marzaglia. Abbandonato il sopraddetto confine provinciale la linea di delimitazione segue prima la strada ferrata delle Ferrovie dello Stato e poi l'autostrada del Sole fino ad incrociare il torrente Cerca subito dopo aver superato la strada statale n. 12. Da questo punto piega per breve tratto verso nord, seguendo il corso del torrente Cerca e successivamente verso est seguendo la strada comunale che porta a Vaciglio toccando C. Conigliani e C. Peschiera. Da Vaciglio segue la strada che passando per C. Righetti, C. Pini, C. Mariani, giunge al torrente Tiepido nei pressi di C. Nava. Discende detto torrente fino a S. Damaso e piegando verso est la linea di delimitazione segue la strada che passando per C. Mari e C. Vaccari raggiunge il fiume Panaro nei pressi di Colonia. Discende il corso del Panaro fino alla località Ponte di S. Ambrogio e da qui, partendo dalla via Emilia, segue il tragitto della via Mavora fino a raggiungere il confine comunale tra Nonantola e Castelfranco Emilia e, seguendo il confine medesimo, raggiunge la località C. del Galletto.

**Articolo 4**
***Norme per la viticoltura***

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC

«Lambrusco di Sorbara» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. È ammessa 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 |
|---|---|---|
| Spumante | 18 | 9,50% |
| Frizzante | 18 | 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.

## Articolo 5
### *Norme per la vinificazione*

5.1 Nella vinificazione ed elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. Le uve destinate alla produzione della tipologia «Lambrusco di Sorbara» bianco spumante devono essere vinificate in bianco.

5.2 Le operazioni di vinificazione e di preparazione dei vini 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, ai sensi della pertinente normativa dell'Unione europea e nazionale, 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste conformemente alle vigenti disposizioni unionali e nazionali.
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 D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» 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. Il mosto concentrato e/o il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a D.O.C. «Lambrusco di Sorbara» 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 di Sorbara», 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 di Sorbara», elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica 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», 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 di Sorbara» 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 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 "Lambrusco di Sorbara", 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 a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara", sia allo stato sfuso che confezionati, 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.

## Articolo 6
### *Caratteristiche al consumo*

I vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*«Lambrusco di Sorbara» rosso spumante:*
spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
odore: fragrante, ampio 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: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*«Lambrusco di Sorbara» 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; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*«Lambrusco di Sorbara» bianco spumante:*
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso:
odore: fragrante, con note floreali;
sapore: da dosaggio zero a dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*«Lambrusco di Sorbara» rosso frizzante:*
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: da secco a dolce, di corpo fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

*«Lambrusco di Sorbara» 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, di corpo fresco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

**Articolo 7**
***Etichettatura, designazione e presentazione***

7.1 Alla denominazione di origine controllata dei vini «Lambrusco di Sorbara», 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 Per i vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» nelle versioni «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".

**Articolo 8**
***Confezionamento***

8.1 I vini "frizzanti" e "spumanti" designati con la denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, esclusa la dama, aventi 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 di Sorbara» 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 di Sorbara», 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 0,75 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 «Lambrusco di Sorbara», 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 lamina. Per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso qualsiasi dispositivo di chiusura idoneo.

**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 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 denominazione "Lambrusco di Sorbara" è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il Saggio Chimico-Igeologico-Terapeutico sul vino "Lambrusco di Sorbara" estratto dal fascicolo dell'Associazione Agraria Italiana della regia Accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico "I lambruschi di Sorbara e salamino" di Enrico Ramazzini del 1885. 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.
Il "Lambrusco di Sorbara" è un vitigno a bacca rossa di elevata vigoria con portamento semi-eretto ma ha fiori fisiologicamente femminili con stami riflessi e polline sterile per cui è soggetto ad acinellatura. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografia dei vigneti altri vitigni Lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. "Lambrusco di Sorbara" devono avere una base ampelografica così composta:

- Lambrusco di Sorbara, almeno il 60% della superficie vitata totale;
- Lambrusco Salamino, almeno il 25% ma non oltre il 40% della superficie vitata totale;
- altri Lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona 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 G.D.C.. La densità d'impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. 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. "Lambrusco di Sorbara" 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. "Lambrusco di Sorbara" 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 media pianura modenese con prevalenza di suoli "Sant'Omobono" si ottengono vini rossi di colore rubino più o meno intenso, poveri di struttura, di acidità medio-alta, di grado alcolico contenuto e con evidenti sentori floreali e fruttati. 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).*

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 dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC "Lambrusco di Sorbara" prevalgono i 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. 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 di Sorbara nell'ambito della vitivinicoltura modenese: 1.662 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 150.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l'utilizzo della Denominazione di Origine Controllata "Lambrusco di Sorbara" 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.

## Articolo10
### *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'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 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

articolo 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 DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.