

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Reggiano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa"
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	8 Via Gualerzi 42124 Reggio Emilia Italia
<i>Telefono:</i>	0039 - 0522508904
<i>Fax:</i>	0039 - 0522508919
<i>e-mail:</i>	vini.reggiani@re.camcom.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Reggiano - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 21.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	Dm 21.2.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.5.2009
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.5.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Reggiano (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Reggiano” Lambrusco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso; odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale; sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Reggiano” Lambrusco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Reggiano” Lambrusco novello***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;

“Reggiano” Lambrusco novello frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, vivace;

“Reggiano” Lambrusco spumante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol.
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile e dolce, armonico, fresco, morbido, caratteristico;

“Reggiano” Lambrusco Salamino***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Reggiano” Lambrusco Salamino frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Reggiano” Rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;

“Reggiano” Rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;

“Reggiano” Rosso novello*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;

“Reggiano” Bianco spumante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, secco, abboccato, amabile e dolce;

Per le tipologie in cui è ammesso l'affinamento in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno

“Reggiano” Lambrusco frizzante mosti di uva parzialmente fermentato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Reggiano” Lambrusco Salamino frizzante mosti di uva parzialmente fermentato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: dolce, fresco, gradevole, caratteristico;

“Reggiano” Rosso frizzante mosti di uva parzialmente fermentato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: da 1,00 a 6,30 % vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: dolce, gradevole, pieno;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Reggiano***Resa massima:*

“Reggiano” Lambrusco: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha
“Reggiano” Lambrusco novello: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha
“Reggiano” Lambrusco spumante: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha
“Reggiano” Rosso: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha
“Reggiano” Rosso novello: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha
“Reggiano” Lambrusco Salamino: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha
“Reggiano” Bianco spumante: resa uva/ha: 18 t per ha; resa vino/ha: 126 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata “Reggiano” Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio-Emilia con l’esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di: Rolo, Fabbriico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant’Ilario d’Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d’Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poggio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Reggiano” Rosso devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbriico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d’Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella e Scandiano.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Reggiano” Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbriico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Reggiano” Bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d’Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbriico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

a. Zona NUTS

ITD53	Reggio nell'Emilia
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALBO GENTILE N.
LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
CABERNET SAUVIGNON N.
ANCELOTTA N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

Lambrusco Barghi N.
Fogarina N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Reggiano

Informazioni sulla zona geografica:

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrispondente alla denominazione d'origine controllata "Reggiano" ricade nella parte centro occidentale della regione Emilia-Romagna, nella provincia di Reggio Emilia, e si estende su un ampio territorio di pianura ed un più limitato territorio collinare, che si interrompe con l'inizio della zona montana. Procedendo verso sud si sale di quota, incontrando diversi paesaggi:

- un'aperta pianura tipica della Pianura padana, di origine alluvionale, formata da sedimenti naturali risalenti all'Olocene, a tessitura variabile, in prevalenza media e fine, con elevate frazioni di minerali alterabili e carbonati, provenienti dai fiumi e dai torrenti appenninici, tranne quelli riferibili all'ambiente di pianura a meandri del Po, in una ristretta fascia a nord, per lo più esclusa dalla zona delimitata;

- una pianura di transizione ai rilievi collinari, morfologicamente mossa, formata da antichi sedimenti alluvionali a varia tessitura, risalenti al Pleistocene. Su queste superfici sub pianeggianti si rinvengono suoli molto profondi, evoluti e decarbonatati, a tessitura moderatamente fine o fine con locali affioramenti ghiaiosi, a buona o moderata disponibilità di ossigeno;

- i rilievi collinari, dolci o moderatamente ripidi, orientati prevalentemente in direzione nord-sud, i cui suoli derivano in prevalenza da rocce pelitiche o da rocce stratificate ad importante componente pelitica, a tessitura fine o moderatamente fine, calcarei, con profondità variabile, localmente soggetti a fenomeni di dissesto idrogeologico.

Le quote, limitatamente al vigneto, sono generalmente comprese tra i 20 ed i 450 m s.l.m., ma non mancano vigneti anche a maggiore altitudine.

Il clima è di tipo subcontinentale, più accentuato nell'area di pianura, con inverni particolarmente rigidi (freddo-umidi) ed estati molto calde, umide e afose. La zona è soggetta ad elevate escursioni termiche giornaliere, maggiori in pianura, minori in collina. Il regime pluviometrico è di tipo sublitoraneo con piovosità massime in autunno, sia per regime che distribuzione e piovosità minime in estate, soprattutto nella prima decade di luglio. Le precipitazioni e i giorni di pioggia aumentano salendo di altitudine, dai 650 mm della bassa pianura agli 850 mm della zona collinare, con un valore medio di 719 mm e di 78 giorni piovosi.

La zona geografica per la tipologia Lambrusco corrisponde all'intero territorio della denominazione, mentre le zone relative alle altre tre tipologie: Rosso, Bianco spumante e Lambrusco salamino, sono più ristrette, e interessano in prevalenza l'area di pianura, soprattutto la parte orientale, caratterizzata da suoli a buona fertilità fisica e chimica e clima più caldo d'estate e in primavera.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Il vigneto reggiano risale all'epoca romana (mosaici del I secolo a.c. conservati presso i Musei Civici di Reggio Emilia). Notizie della diffusione della coltura della vite nell'area delimitata giungono dai numerosi contratti d'enfiteusi del medioevo, IX-X sec. d.c., ribadite dagli Statuti del 1265. Il legame con vitigni autoctoni denominati "uve lambrusche" è sancito già nel 1303 dal Pier De Crescenzi.

La migliore conferma dell'importanza del vino nel reggiano resta in ogni caso l'enorme diffusione della vite sul territorio provinciale, testimoniata nel 1597 da Andrea Bacci, nel 1661 da Vincenzo Tanara e nel XIX secolo da Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, che evidenziano i tratti tipici del vino prodotto: brusco e frizzante, più o meno corposo.

Nel 1847 si producono in provincia di Reggio Emilia un milione di quintali di uva (Bellocchi), che salgono a 1,7 milioni di quintali nel decennio 1908-1918, realizzati su di 107.000 Ha di vigna a coltura promiscua, con filari di viti maritate a tutori vivi, che si estende ininterrotta dalla dolce collina alle rive del fiume Po. La produzione principale è di mosti e vini rossi, in particolare lambruschi, prevalentemente frizzanti, in buona parte esportati in Veneto o all'estero, come indicano documenti ferroviari dei primi del '900.

In questo periodo che nascono le prime strutture cooperative per la lavorazione e la commercializzazione di mosti e vini, che si diffonderanno rapidamente su tutta l'area delimitata e si sviluppa l'enologia della zona. Del 1906 è la prima cantina sociale, sorta a San Martino in Rio.

La legge del 10 luglio 1930 riconosce il lambrusco tra i vini tipici italiani.

Con l'evoluzione dell'enologia reggiana, cambia anche il paesaggio vitato: dagli anni '60 del XX sec., la superficie vitata a coltura promiscua si riduce sensibilmente, lasciando il posto a vigneti specializzati, presupposto per una maggiore qualificazione della viticoltura della zona.

Il 18-12-1962 nasce il "Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano", che successivamente avrà l'incarico di tutelare e promuovere i vini reggiani in Italia e nel mondo.

Nel 1972, con decreto del presidente della repubblica del 22 luglio, viene riconosciuta la denominazione d'origine controllata "Lambrusco Reggiano", che interessa un'ampia zona di pianura, soprattutto a nord-est di Reggio Emilia, e verso sud, compresa una prima zona di collina, e i seguenti vitigni: Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Montericco, Lambrusco Maestri e Ancellotta. Le condizioni ambientali e di coltura del vigneto devono essere quelle tradizionali, e comunque atte a conferire al vino derivato le specifiche caratteristiche, mentre è vietata ogni pratica di forzatura.

Il 26-11-96, la denominazione d'origine cambia nome in "Reggiano", differenziando le tipologie ottenibili.

Il fattore umano si rivela essenziale per la denominazione, in riferimento:

- ai vitigni tradizionalmente coltivati, prevalentemente autoctoni del territorio specifico o dell'area emiliana;

- alle tecniche agronomiche adottate, tradizionali della zona, volte a contenere le rese e ottenere le qualità previste dal disciplinare;

- ai metodi di vinificazione, tradizionalmente consolidate in zona per la produzione di vini frizzanti e spumanti, nonché per la produzione di vini fermi rossi e novelli della zona.

Informazioni sul prodotto:

La denominazione di origine "Reggiano" è riferita a diverse tipologie, che devono le loro caratteristiche analitiche ed

organolettiche descritte all'articolo 6 del disciplinare, alla base ampelografica, alle pratiche enologiche adottate e alle zone di produzione.

I vini Lambrusco, tradizionalmente dotati di bollicine (nelle versioni frizzante e spumante), importanti per l'equilibrio gustativo, sono ottenuti da tagli di vitigni lambrusco e da ambienti che ne esaltano l'acidità e la freschezza, da bersi giovani, con profumi fruttati e floreali tipici delle cultivar di base, rossi o rosati.

Il vino Lambrusco Salamino, rosso o rosato, tipicamente frizzante, di buona acidità, anche malica e notevole freschezza derivata dalla zona di produzione, ha profumi e sapori tipici della varietà prevalente.

Il vino Rosso, frizzante o fermo, risente fortemente del vitigno Ancellotta, dotato di maggiore colore e morbidezza, e minore acidità rispetto ai lambruschi.

Il vino Bianco spumante, è un vino bianco ottenuto da Lambrusco Marani, a bacca rossa ma dal minor contenuto antocianico rispetto altri lambruschi, ha importanti caratteristiche di sapidità e freschezza legate alle condizioni più estreme del territorio di produzione e al vitigno.

I vini rossi sono generalmente più corposi e più dotati in aromi fruttati di bacche e drupe rispetto ai vini rosati e al Bianco spumante dove sono più evidenti le acidità ed i profumi floreali. I vini nelle versioni "novello" risentono della macerazione carbonica, con aromi vinosi, fruttati e sapidità elevata.

Tipici e importanti sono i mosti di uve parzialmente fermentati ottenuti dalle tipologie Lambrusco, Lambrusco salamino e Rosso per il loro ricco contenuto antocianico, in profumi e zuccheri.

Legame causale:

La zona geografica delimitata è caratterizzata da condizioni d'illuminazione e sommatorie termiche elevate, mediamente di 2.032 gradi giorno (indice di Winkler), che permettono il raggiungimento di un'adeguata maturazione delle uve. Nelle zone interne di collina, più limitanti, dove vi sono minori sommatorie termiche, ma raramente sotto i 1.700 gradi giorno, i migliori risultati si ottengono scegliendo le varietà tradizionali più idonee a tali ambienti, le esposizioni migliori e privilegiando prodotti meno colorati.

La zona a denominazione si interrompe a sud in corrispondenza di colli più elevati e con versanti più ripidi, generalmente con quote superiori ai 600 metri, dove il clima si modifica e perde il carattere continentale, e prevalgono suoli provenienti da rocce stratificate, tendenzialmente acidi: condizioni che non permettono l'ottenimento dei caratteri enologici richiesti dalla denominazione.

La buona disponibilità idrica dei suoli della zona d'origine, legata all'entità delle precipitazioni, alla natura dei suoli, in prevalenza alluvionali e profondi, e a locali disponibilità di acqua di falda, permette l'ottenimento di prodotti con un buon contenuto di acidità, anche in acido malico, necessari per la produzione dei tipici vini frizzanti e spumanti della zona, nonché degli altri vini freschi prodotti tradizionalmente.

Dove la fertilità è minore, specialmente in aree depresse, con suoli a tessitura fine, caratterizzati da fenomeni di crepacciamento estivo, che inducono uno stress vegetativo a cui consegue una minor resa produttiva, i vitigni realizzano gradazioni più consistenti e minore acidità, ma maggiori polifenoli; zone queste più idonee alla produzione di vini "novello". Le elevate escursioni termiche tra notte e giorno nel periodo di maturazione delle uve su tutta l'area delimitata, abbinate a terreni da moderatamente a molto calcarei, sub alcalini o alcalini, a tessitura fine o moderatamente fine, determinano l'ottenimento di vini profumati e dall'elevato contenuto in antociani e polifenoli, legati strettamente alle caratteristiche organolettiche descritte nell'art. 6.

La diffusione della viticoltura in quest'area, documentata dall'epoca romana al medioevo ai giorni nostri, inscindibile dai particolari vitigni autoctoni presenti è prova di una stretta connessione tra i fattori ambientali, umani e i vini ottenuti in queste terre.

L'evoluzione dell'enologia del territorio segue e si accompagna a quella dei vitigni tradizionali della zona, in particolare ai lambruschi, presenti fin dall'antichità, come attestano i natali selvatici di tali uve.

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

elogia i vini frizzanti e di buona acidità ottenuti dall'uva Lambrusca che *“fà vino brusco, maturo, piccante, raro”*. Dal 1800, Filippo Re, Claudio della Fossa e Claudio Roncaglia, elencano le numerose zone di coltivazione della vite all'interno dell'area delimitata, dal comune di Reggiolo, poco più di 20 m s.l.m., fino a comuni di alta montagna, ed i numerosi vitigni ivi diffusi.

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

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

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

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

Nel 1922, Adelio Franceschini e Vittorio Premuda descrivono le tecniche di vinificazione, puntando l'attenzione anche sull'importante produzione di mosti parzialmente fermentati o filtrati dolci, ed evidenziando il pericolo di una sleale concorrenza tra i vini artificialmente gazati e gli spumanti naturali come il lambrusco; enumerano poi le caratteristiche dei numerosi vitigni locali coltivati, più di sessanta. Il lambrusco è infatti un vino tradizionalmente ottenuto da l'unione di diversi vitigni, come rileva la denominazione *“Lambrusco Reggiano”* ufficializzata il 22-7-1971; un vino dal sapore caratteristico, dalla alta acidità, frizzante e profumato, e con un buon contenuto di alcool ed estratti.

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

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

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

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
“Reggiano” Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante, spumante e novello):	

Lambrusco Marani, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco oliva, Lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

“Reggiano” Lambrusco Salamino (anche nella tipologia frizzante):

Lambrusco salamino in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile.

“Reggiano” Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello):

Ancellotta dal 30% al 60%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara, Malbo gentile, Lambrusco Maestri, Lambrusco grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Marzemino, Lambrusco oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

“Reggiano” Bianco spumante:

Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco di Sorbara e Malbo gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100%. Le uve a bacca rossa devono essere vinificate in bianco.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA: