

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Lambrusco Salamino di Santa Croce (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA DEL LAMBRUSCO DI MODENA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	55 Viale Virgilio 41123 Modena Italia
<i>Telefono:</i>	0039 059 208610
<i>Fax:</i>	0039 059 208616
<i>e-mail:</i>	info@tutelalambrusco.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Lambrusco Salamino di Santa Croce - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	Dm 27.7.2009

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Lambrusco Salamino di Santa Croce (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso spumante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: vivace, evanescente; colore: rosso rubino o granato di varia intensità; odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito; sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido ed armonico;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima; 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce,
fresco, sapido ed armonico;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosso frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino di varia intensità;
odore: vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce,
di corpo fresco, sapido ed armonico;

«Lambrusco Salamino di Santa Croce» rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido
ed armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Lambrusco Salamino di Santa Croce

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p>Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate, leali e costanti e fanno riferimento esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia e della rifermentazione naturale in autoclave, indispensabili per conferire ai vini D.O.C. "Lambrusco Salamino di Santa Croce" 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.</p>	

b. Rese massime:

Lambrusco Salamino di Santa Croce

<i>Resa massima:</i>
Tipologia spumante e Tipologia frizzante: 19,00 t/ettaro 133,0 Hl/ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini spumanti e dei vini frizzanti a denominazione di origine controllata «Lambrusco Salamino di Santa Croce» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cavezzo, Concordia sulla Secchia, Medolla, Novi, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Finale Emilia, Mirandola, Modena e Soliera, tutti in provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata:
partendo da Camposanto la linea di delimitazione segue prima verso est e poi verso nord il confine comunale fra Finale E. e Camposanto fino ad incrociare, in localita' C.Luogo Bartolotta, lo scolo Vallicella, e dopo averlo seguito per breve

tratto, lo abbandona in zona C.Arbarella per dirigersi a nord verso C.Marchetta ed il canale Diversivo, che raggiunge in località Vettora Benatti. Segue il canale Diversivo fino in zona la Galleria, da dove imbecca la strada che porta al ponte S.Pellegrino. Piega poi verso ovest toccando C.S. Maria, il Rosario, la Zerbina e, in localita' Case Matte, assume direzione nord fino alla stazione di Mirandola. Da tale punto percorre la strada che passando per Cividale, la periferia di Mirandola e la Marchesa, giunge al ponte della Rovere, da dove, piegando verso nord, dopo località Rosa Giovanna, prende a fiancheggiare il Bosco Monastico. Tocca i fondi di C.Bruschi e C. Bonomi, percorre la strada che, passato il Dugale di S. Caterina e la località Casella, giunge sul confine provinciale di Modena-Mantova in prossimita' di Chiavica Rotta. Da questo punto la linea di delimitazione segue verso occidente il confine provinciale Modena-Mantova e Modena-Reggio fino alla località la Fornace, abbandona poi il confine provinciale e, dopo aver seguito il cavo Lama, le località di C.Marchi, C.Bulgarelli, C.Federzoni, dopo aver toccato Ganaceto, prosegue verso nord sulla statale romana fino alla stazione di Soliera: da qui proseguendo verso nord tocca le localita' Campori, C.Benvenuti, Limidi, segue via Scuola fino a C.Boni, da qui piega verso est fino a C. Martinelli per riprendere poi direzione nord e in località Viazza, all'incrocio con il confine comunale fra Carpi e Soliera, segue tale limite amministrativo verso sud est, toccando le localita' Scaletto, C.Rossi, C.S.Agata, C.Barbieri, fino a raggiungere il fiume Secchia e proseguire lungo questo verso nord, fino al confine di Cavezzo fino in prossimita' di C.Trentini, verso est prende poi a seguire il confine comunale fra Cavezzo e S.Prospiero fino in località la «Bassa». Da questo punto la linea di delimitazione segue in direzione est la strada che, prima lungo il confine comunale tra Medolla e S.Prospiero attraverso le localita' C.Cantarelli e C.Tusini, e poi per le località Madonna del Bosco, la Marchesa e Balboni, raggiunge Camposanto.

a. Zona NUTS

ITD54	Modena
ITD5	Emilia-Romagna
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

LAMBRUSCO VIADANESE N.
LAMBRUSCO SALAMINO N.
LAMBRUSCO OLIVA N.
LAMBRUSCO MONTERICCO N.
LAMBRUSCO MARANI N.
LAMBRUSCO MAESTRI N.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.
LAMBRUSCO DI SORBARA N.
LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA N.
FORTANA N.
ANCELOTTA N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

Lambrusco Barghi N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Lambrusco Salamino di Santa Croce****Informazioni sulla zona geografica:****1. 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.

1. 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". E' 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 salamino" è sicuramente nota fin dalla metà del 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia dell'Avv. Francesco

Aggazzotti 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: La base ampelografica dei vigneti: il “Lambrusco Salamino di Santa Croce” è un vitigno a bacca rossa di buona vigoria con portamento semi-eretto, costantemente produttivo. I vigneti preposti alla produzione delle uve D.O.C. “Lambrusco Salamino di Santa Croce” devono avere una base ampelografica così composta:

- lambrusco salamino, almeno l’85% della superficie vitata totale;
- altri lambruschi tradizionalmente coltivati nella zona, fortana (localmente detta uva d’oro) e ancillotta 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. il Sylvoz. La densità d’impianto è di 2.500-3.000 ceppi/ettaro. I portinnesti maggiormente utilizzati sono: Kober5BB, SO4, 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 Salamino di Santa Croce” 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 stesche. 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.

Informazioni sul prodotto:

La D.O.C. "Lambrusco Salamino di Santa Croce" 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 denominati "terre argillose delle valli bonificate" si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

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 pianura a nord della provincia modenese dove sono coltivati i vigneti dedicati alla produzione di uve DOC “Lambrusco Salamino di Santa Croce” prevalgono i suoli denominati “terre argillose delle valli bonificate”. L’indice di Winkler varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno con precipitazioni del periodo aprile-ottobre che si attestano attorno di 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. 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 Salamino di Santa Croce nell’ambito della vitivinicoltura modenese: 1.806 ettari di superficie vitata iscritti al rispettivo Albo dei vigneti DOC con una media annuale di 205.000 quintali di uva doc rivendicata. Con l’utilizzo della Denominazione di Origine Controllata “Lambrusco Salamino di Santa Croce” 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

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:**5. LINK A E-BACCHUS**