

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“REGGIANO”**

Approvato con	DPR 22.07.1971	G.U. 223 - 04.09.1971
Modificato con	DPR 14.09.1978	G.U. 32 - 01.02.1979
Modificato con	DPR 17.04.1990	G.U. 243 - 17.10.1990
Modificato con	DM 26.11.1996	G.U. 287 - 07.12.1996
Modificato con	DM 05.05.1997	G.U. 112 - 16.05.1997
Modificato con	DM 26.05.1997	G.U. 129 - 05.06.1997
Modificato con	DM 29.07.2000	G.U. 193 - 19.08.2000
Modificato con	DM 23.09.2002	G.U. 229 - 2002
Modificato con	DM 13.06.2005	G.U. 143 - 22.06.2005
Modificato con	DM 25.05.2009	G.U. 136 - 15.06.2009 (S.O. n. 91)
Modificato con	DM 21.12.2010	G.U. 04 - 07.01.2011 (S.O. n. 6)
Modificato con	DM 21.02.2011	G.U. 55 - 08.03.2011
Modificato con	DM 30.05.2011	G.U. 131- 08.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295- 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e Tipologie**

La denominazione di origine controllata “Reggiano” è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- “Reggiano” Lambrusco (anche frizzante e spumante);
- “Reggiano” Lambrusco Salamino (anche frizzante);
- “Reggiano” Rosso (anche frizzante);
- “Reggiano” Bianco spumante;
- “Reggiano” Lambrusco novello (anche frizzante);
- “Reggiano” Rosso novello.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata “Reggiano”, seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“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.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

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, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnuovo 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, Poviglio, 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, Fabbrico, 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, Fabbrico, 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, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini “Reggiano” devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Negli impianti che verranno realizzati dopo l’entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata. Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso.

Ferme restando le caratteristiche delle uve, la resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Reggiano” non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

“Reggiano” Lambrusco 18 t per ha

“Reggiano” Lambrusco novello 18 t per ha

“Reggiano” Lambrusco spumante 18 t per ha

“Reggiano” Rosso 18 t per ha

“Reggiano” Rosso novello 18 t per ha

“Reggiano” Lambrusco Salamino 18 t per ha

“Reggiano” Bianco spumante 18 t per ha

Nei vigneti in coltura promiscua, le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata a detti limiti, purché la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite stabilito del 20% in più l’intera produzione non potrà rivendicare la denominazione di origine controllata. La resa massima di vino per la produzione dei vini di cui all’art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva - vino superi detto limite, ma non il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata di tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all’art. 2 del presente disciplinare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

“Reggiano” Lambrusco 9,50% vol;

“Reggiano” Lambrusco novello 9,50% vol;

“Reggiano” Lambrusco spumante 9,50% vol;

“Reggiano” Rosso 9,50% vol;

“Reggiano” Rosso novello 9,50% vol;

“Reggiano” Lambrusco Salamino 9,50% vol;

“Reggiano” Bianco spumante 9,50% vol.

Nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli la Regione Emilia Romagna, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento potrà stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve inferiore di mezzo grado a quello stabilito nel precedente comma.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, per le tipologie previste, e della spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso. Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare, elaborare e imbottigliare Reggiano DOC nelle immediate vicinanze 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 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione di vini a DOC "Reggiano" prodotti nelle zone delimitate 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 previste dal presente disciplinare e iscritte allo schedario viticolo, o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC "Reggiano". La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a DOC "Reggiano" o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

La denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco e "Reggiano" Bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le tipologie "novello" devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Reggiano” Lambrusco:

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;
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.

“Reggiano” Lambrusco frizzante:

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;
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.

“Reggiano” Lambrusco novello:

colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Reggiano” Lambrusco novello frizzante:

spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Reggiano” Lambrusco spumante:

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;
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.

“Reggiano” Lambrusco Salamino:

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

“Reggiano” Lambrusco Salamino frizzante:

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

“Reggiano” Rosso:

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

“Reggiano” Rosso frizzante:

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

“Reggiano” Rosso novello:

colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Reggiano” Bianco spumante:

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;
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.

Per le tipologie in cui è ammesso l'affinamento in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio

decreto, i valori dei limiti minimi riferiti all'estratto non riduttore minimo e all'acidità totale minima.

Le caratteristiche al consumo sopra descritte per le tipologie Lambrusco frizzante, Lambrusco Salamino frizzante e Rosso frizzante, sono riferite anche alla categoria di prodotto "mosto di uva parzialmente fermentato", fatto salvo che per tale categoria il sapore è limitato al "dolce" e il titolo alcolometrico effettivo deve essere superiore a 1% vol e inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale.

Articolo 7 Etichettatura e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Reggiano", previsti dal presente disciplinare, se confezionati in recipienti di capacità fino a 5 litri possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con qualsiasi chiusura compreso il tappo a fungo tradizionalmente usato nella zona, eccetto il tappo a corona. Le bottiglie di capacità inferiore a 0,500 litri potranno utilizzare anche il tappo a corona.

Per le tipologie "Spumante" sono ritenuti idonei tutti i contenitori e i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

A) 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.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)

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, abbinata 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 irriconoscibile, e che puntano ad ottimizzare la qualità della produzione in campo con una adeguata assistenza tecnica.

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

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).