Ref. Ares(2011)1329169 - 08/12/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MODENA" O "DI MODENA"

Approvato con	DM 27.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 29.03.2010	G.U. 89 - 17.04.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

1.1 La denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Modena" Lambrusco spumante o Lambrusco" di Modena" spumante
"Modena" Lambrusco rosato spumante o Lambrusco rosato "di Modena" spumante
"Modena" Lambrusco frizzante o Lambrusco "di Modena" frizzante
"Modena" Lambrusco rosato frizzante o Lambrusco rosato "di Modena" frizzante
"Modena" Lambrusco novello frizzante o Lambrusco "di Modena" novello frizzante
"Modena" Pignoletto spumante o Pignoletto "di Modena" spumante
"Modena" Pignoletto frizzante o Pignoletto "di Modena" frizzante
"Modena" Rosso spumante o Rosso "di Modena" spumante
"Modena" Rosso frizzante o Rosso "di Modena" frizzante
"Modena" Rosso novello frizzante o Rosso "di Modena" novello frizzante
"Modena" Rosato spumante o Rosato "di Modena" spumante
"Modena" Rosato frizzante o Rosato "di Modena" frizzante
"Modena1' Bianco spumante o Bianco "di Modena" spumante
"Modena" Bianco frizzante o Bianco "di Modena" frizzante
1.2 La specificazione del nome di vitigno e della tipologia possono precedere la denominazione di origine controllata "di Modena".

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Lambrusco - vitigni: Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Pignoletto - vitigni: Pignoletto, nella misura minima dell'85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia- Romagna, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Pignoletto, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima de11'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-

Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni:"Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, minimo 85%;
per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di vitigni Ancellotta, Fortana e, per non più del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S.Cesario sul Panaro, S.Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in provincia di Modena.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. E' consentita 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
Bianco	23	9,50%
Rosso	23	9,50%
Rosato	23	9,50%
Lambrusco	23	9,50%
Pignoletto	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 uvalvino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi compresa l'elaborazione per la presa di spuma tale da conferire al vino le caratteristiche finali del prodotto destinato al consumo, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena. Sono ammesse le pratiche enologiche, leali e costanti, comprese quelle che riguardano la tradizionale rifermentazione, indispensabili a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5.2 Le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento devono essere effettuate nel territorio della provincia di Modena.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
5.3 Nella elaborazione dei vini frizzanti di cui all'articolo 1, la dolcificazione può essere effettuata con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, vini dolci, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti all'albo o all'elenco delle vigne atte alla produzione dei vini a d.o.c. "Modena" o "di Modena", indicati all'articolo 2, prodotti nella zona delimitata descritta nel precedente art.3, o con mosto concentrato rettificato, mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati nella provincia di Modena, a condizione che tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c.
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 prodotte in provincia di Modena.
Nella produzione dei vini spumanti la presa di spuma 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. "Modena" o "di Modena". In alternativa con mosto concentrato rettificato o mosto concentrato ottenuto da uve prodotte da vigneti ubicati in provincia di Modena purchè tali quantitativi siano sostituiti da identiche quantità di vino d.o.c. I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", elaborati nella tipologia spumante e frizzante, devono essere ottenuti ricorrendo ai metodi della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia ("fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" o "metodo tradizionale classico") o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave.
5.4 Le operazioni di arricchimento, l'aggiunta dello sciroppo zuccherino, l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio per i vini spumanti 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 di vino. Qualora la resa uvalvino superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine e può essere rivendicata con la menzione I.G.T. esistente sul territorio. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Lambrusco rosso spumante»:
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato spumante»:

Spuma: fine e persistente;
Colore: rosato più o meno intenso;
Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 1 1,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Pignoletto spumante»:
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
Odore: fragrante, caratteristico, pieno;
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso spumante»:
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, ampio con note floreali;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato spumante»:
Spuma: fine e persistente;
Colore: rosato più o meno intenso;
Odore: fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco spumante»:
Spuma: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidita totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco rosso frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Lambrusco rosato frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: rosato più o meno intenso;
Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: di corpo fresco, sapido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Lambrusco novello frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Pignoletto frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: giallo paglierino brillante;
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note fruttate;
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso novello frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 1 1,00% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Rosso frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: rosso rubino o granato di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali;
Sapore: di corpo fresco, sapido, intenso, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosato frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: rosato più o meno intenso;
Odore: gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: di corpo fresco, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Bianco frizzante»:
Spuma: vivace, evanescente;
Colore: giallo paglierino di varia intensità;
Odore: delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate;
Sapore: di corpo fresco, armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
Acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
6.2 E' in facoltà del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato" e similari.
7.2 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" frizzanti è obbligatorio il riferimento al contenuto in zuccheri residui con le menzioni previste dalle disposizioni nazionali. Per i vini spumanti a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" è obbligatorio il riferimento al residuo zuccherino come stabilito dalla normativa comunitaria.
7.3 Nella presentazione dei vini a denominazione di origine "Modena" o "di Modena" rosati è obbligatorio indicare la locuzione "rosato".
Per i vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", spumante "rosato" è ammessa, in alternativa, l'indicazione "rosè".

Articolo 8
Confezionamento

8.1 I vini designati con le denominazioni di origine controllata "Modena" o "di Modena", devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi la capacità non superiore a 1,5 lt.
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 denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena", 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 "Modena" o "di Modena" sono consentiti i tipi di chiusura ammessi per i vini frizzanti, compresa la chiusura con tappo a fungo

ancorato a gabbietta,tradizionalmente utilizzato nella zona con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.
I vini spumanti a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere immessi al consumo esclusivamente con il tappo a fungo ancorato a gabbietta; per bottiglie con contenuto nominale non superiore a cl 20 è ammesso altro dispositivo di chiusura adeguato.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

La provincia di Modena, al centro della regione emiliana, ha tutte le caratteristiche climatiche della Valle Padana, anche se differenziazioni non lievi sono indotte dal fatto che la metà di essa si sviluppa nella regione collinare e montuosa appenninica. La speciale posizione della pianura, posta ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime 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".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 menzione "Modena" o "di Modena" è sicuramente nota nella metà del 1800 grazie alla metodologia produttiva relativa al tipico vino frizzante/spumante rosso derivato da un uvaggio dei vari lambruschi tradizionalmente coltivati in provincia di Modena. Il vino ottenuto veniva denominato "Lambrusco di Modena" in quanto nome della città capoluogo di provincia. I consistenti e significativi risultati commerciali, consolidatisi in oltre un secolo di attività, hanno reso il "Lambrusco di Modena" un vino tra i più qualificati del'enologia provinciale. 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: I vini a denominazione di origine controllata "Modena" o "di Modena" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco - vitigni: Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Fortana, fino a un massimo del 15%;

Pignoletto - vitigni: Pignoletto, nella misura minima dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia- Romagna, fino a un massimo del 15%;

Bianco - vitigni: Montuni, Pignoletto, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia Romagna), da soli o congiuntamente, nella misura minima de11'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino a un massimo del 15%;

Rosso, Rosato - vitigni:"Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, minimo 85%; per il complessivo rimanente possonoconcorrere, da sole o congiuntamente, le uve di vitigni Ancellotta, Fortana e, per non più del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna

Le forme di allevamento,.

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

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. "Modena" o "di Modena" 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. "Modena" o " di Modena" è riferita alla produzione di vino rosso con la possibilità di menzionare il vitigno "Lambrusco" o il riferimento alle due tipologie "Rosso" e "Rosato" e alla produzione di vino bianco con la menzione del vitigno "Pignoletto" o il riferimento alla tipologia "Bianco". 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 nel territorio modenese si possono quindi ottenere vini rossi di colore rubino e vini rossi ben colorati con tendenze al violaceo con acidità medio-alta e struttura medio-bassa. I vini bianchi hanno colore giallo paglierino, buona acidità, struttura media.

La freschezza e la fragranza dei profumi con evidenze floreali e fruttate 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 caratterizzata dai 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. Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino discretamente colorato, povero di struttura, di moderato grado alcolico, di buona acidità e con note floreali e fruttate molto evidenti. Nella pianura posta a nord della provincia modenese dove 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 ai 450 mm. La vigoria dei vigneti è elevata con produzioni costanti. Dalle uve prodotte in questo territorio si ottiene un vino ben colorato, di buona struttura, di corpo morbido, di media acidità e con note fruttate evidenti. Nella pianura posta a sud della provincia modenese prevalgono i suoli "terre parzialmente decarbonate della pianura pedemontana" l'indice di Winkler varia dai 2169 ai 2193 gradi giorno. Le precipitazioni medie del periodo aprile-ottobre si sono attestate sui 437-449 mm. Il territorio pedecollinare e collinare della provincia di Modena è caratterizzato dai suoli " terre scarsamente calcaree del margine appenninico", " terre calcaree del basso appennino localmente associate a calanchi". L'indice di Winkler varia dai 1890 gradi giorno rilevati nella zona di Vignola posta all'altitudine di 120-125 m. ai 2028 gradi giorno di Levizzano Rangone posto ad una altitudine di 135 m.. Dalle uve prodotte in questi areali si ottiene un vino di colore rosso tendente al violaceo, strutturato, di corpo morbido, di bassa acidità, con note fruttate molto evidenti. La storia del Lambrusco e della produzione dei vini frizzanti nel territori modenesi parte da lontano e racchiude dentro di sè il fascino delle prime testimonianze dei poeti e degli scrittori del'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 che ha la vitivinicoltura a Modena, 7.620 ettari di superficie vitata costituiti per l'87% da vitigni lambrusco, l'azienda vinicola più antica della regione Emilia-Romagna, la presenza della cantina sociale più antica d'Italia in attività, tre cantine sociali che hanno festeggiato il centenario della loro fondazione, ma soprattutto il fatto che a Modena prevale la produzione di vini a Denominazione di Origine, DOP e IGP. Con l'utilizzo della Denominazione di Origine i produttori modenesi desiderano affermare al consumatore che i loro prodotti 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.

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

VALORITALIA s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 13 del DLgs 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).
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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).