



COMUNICATO STAMPA

Lambrusco DOC: si chiude l'anno con l'aggiornamento dei disciplinari

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, per le DOC del Lambrusco entrano in vigore i nuovi disciplinari con alcune modifiche rispetto alle versioni precedenti. Tra le principali novità, la sottozona Monte Barello per il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC e l'aggiunta del bianco nella tipologia Spumante del Lambrusco di Sorbara DOC. Valorizzata contestualmente un'altra uva tipica del territorio con l'integrazione della tipologia "Fogarina" e dell'unità geografica Gualtieri nel disciplinare del Reggiano DOC.

Modena, 18 dicembre 2024 – L'anno, per il Lambrusco, si appresta a chiudersi con alcune importanti novità. Sono stati pubblicati in Gazzetta ufficiale, entrando così in vigore, i **disciplinari aggiornati delle DOC** del Lambrusco con alcune modifiche minori e qualche novità di rilievo.

Tra queste c'è l'introduzione della sottozona **Monte Barello** all'interno della denominazione Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC per la produzione di vini frizzanti. La sottozona comprende un areale posizionato nella zona prevalentemente collinare che abbraccia il borgo di Castelvetro (MO) e dovrà rispondere a specifici requisiti, tra cui una resa per ettaro più bassa, la raccolta a mano delle uve e l'uso di Lambrusco Grasparossa in purezza.

Altra novità riguarda il Lambrusco di Sorbara DOC, che a partire da ora potrà essere proposto anche in **bianco nella versione Spumante**. Un'aggiunta che rappresenta la naturale conclusione di un percorso avviato dai produttori, che già da diversi anni realizzavano questa tipologia di prodotto con ottime risposte da consumatori e addetti ai lavori.

*"Siamo felici di poter chiudere il 2024 con l'aggiornamento dei nostri disciplinari – spiega **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. Si tratta di un percorso avviato da diversi anni volto a rispondere ad esigenze del territorio per far sì che i disciplinari valorizzino sempre più la qualità e le peculiarità delle nostre produzioni di eccellenza", conclude.*

Importanti aggiornamenti anche nel disciplinare del Reggiano DOC, con una modifica che non riguarda nello specifico il Lambrusco ma punta a dare risalto ad un'altra varietà molto tipica e rappresentativa del territorio. È stata infatti introdotta la tipologia "**Fogarina**" e aggiunta l'unità geografica **Gualtieri**.

A complemento delle novità sopra indicate, per tutte le DOC del Lambrusco sono state riviste le sezioni dedicate a **etichettatura e confezionamento** con l'obiettivo di allineare i disciplinari e aggiornare aspetti quali la capacità delle bottiglie e le tipologie di chiusure ammesse.

Sul sito www.lambrusco.net nella sezione denominazioni sono già disponibili i documenti aggiornati.

*Il **Consorzio Tutela Lambrusco** è dedicato alla tutela di sei DOC del Lambrusco: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC. A queste si aggiungono altre due denominazioni che comprendono vini differenti, Reno DOC e Castelfranco Emilia IGT. Le aziende associate sono ubicate nelle due province di Modena e Reggio Emilia, dove quasi 10.000 ettari sono coltivati a Lambrusco. Ogni anno vengono prodotte circa 40 milioni di bottiglie di Lambrusco DOC e oltre 100 milioni di bottiglie di Emilia IGT Lambrusco, queste ultime tutelate dal Consorzio Tutela Vini Emilia. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell'export.*