

# Lambruschi

## Origine e cenni storici

Sotto il nome di *Lambrusco* in pianura Padana sono coltivati diversi vitigni. Essi derivano molto probabilmente dalla domesticazione di viti selvatiche dell'Italia centro-settentrionale. La prima distinzione tra *Lambruschi* avvenne ad opera dell'Acerbi (1825). Il *Viadanese* prende il nome dal comune di Viadana (Mn). Scoperto dall'agronomo Ruperti. Il *Maestri* trae il nome dalla omonima villa sita nel comune di S. Pancrazio (Pr). Il *Sorbara* secondo il Molon (1906) sarebbe stato selezionato da una popolazione di viti selvatiche lungo le rive del torrente Secchia nell'omonima frazione del comune di Comporto (Mo). Il *Marani* ha origini tuttora sconosciute. Il *Salamino* trae l'origine dalla conformazione del grappolo, che nella morfologia ricorda un piccolo salame. *Grasparossa* deve il nome alla colorazione caratteristica di raspo e pedicelli; l'*Oliva* alla particolare forma dei propri acini (Ramanzini, 1886).

## Descrizione varietale

### Sinonimie e omonimie

**Viadanese:** *Viadanese, Grappello Ruperti, Montecchio.*

**Maestri:** *Lambrusco di Spagna, Grappello Maestri.*

**Sorbara:** *Lambrusco sorbarese.*

**Marani:** *nessuno conosciuto.*

**Salamino:** *Lambrusco di S. Croce.*

**Grasparossa:** *Lambrusco di Castelvetro, Lambrusco di Spezzano.*

**Oliva:** *Lambrusco Mazzone, Olivone.*

### Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Il *Viadanese* viene coltivato in due differenti aree, ovvero nel territorio tra il fiume Oglio ed il fiume Po e nell'Oltrepò Mantovano. In queste zone le uve del *Viadanese*, in uvaggio con altri *Lambruschi* danno origine ai vini della DOC *Lambrusco Mantovano* nelle versioni *Rosso* e *Rosato*.

Il *Sorbara* viene coltivato tradizionalmente nella zona di origine alluvionale compresa tra il fiume Panaro ed il Secchia, prodotto nei territori di diversi comuni tra cui Campogalliano, Bastiglia, Bomporto, Carpi e Modena. Viene prodotto come omonima DOC nelle versioni *Rosso* e *Rosato*.

Il *Maestri* viene tradizionalmente coltivato nelle province di Reggio e Parma e Modena, entra a far parte delle DOC *Lambrusco Reggiano* e *Lambrusco Modenese*.

Il *Marani* è diffuso nelle province di Reggio Emilia, Parma, Mantova e Modena. Con queste uve si ottengono le DOC *Lambrusco Reggiano* e *Lambrusco Mantovano*.

Il *Salamino* è diffuso in provincia di Mantova ed in Emilia Romagna nella zona di Carpi. Caratterizza alcune DOC di queste zone quali, *Lambrusco Salamino di S. Croce*, *Lambrusco di Sorbara*, *Reggiano* e *Lambrusco Mantovano*.

Il *Grasparossa* viene coltivato nelle province di Reggio Emilia e Modena. Viene utilizzato secondo i disciplinari per la costituzione delle DOC *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro* e *Colli di Scandiano* e *Canossa*.

L'*Oliva* è vitigno autorizzato nelle province di Modena e Reggio Emilia. Viene utilizzato in uvaggio insieme agli altri *lambruschi*. Entra nei disciplinari delle DOC *Lambrusco modenese* e *Lambrusco Reggiano*.

### Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso, di colore giallo-verdastro, con sfumature gialle e rosato verso i margini nel *Viadanese*, biancastro nel *Sorbara*, verde biancastro nel *Grasparossa*, biancastro leggermente rosato nel *Maestri* e nel *Salamino*, con ampie zone rosse nel *Marani*.



L. Maestri



L. Maestri



L. Marani



L. Marani



L. Salamino



L. Salamino



L. Grasparossa



L. Grasparossa



L. Viadanese



L. Viadanese

**Foglia adulta Viadanese:** media, pentagonale, trilobata e raramente quinquelobata. Seno peziolare ad U. Lembo ondulato, con superficie leggermente bollosa. **Maestri:** media, pentagonale, trilobata o quasi intera. Seno peziolare a V o U aperto. Lembo ondulato, spesso, con lobi poco marcati. **Sorbara:** media, pentagonale, quasi intera con accenno ai tre lobi. Seno peziolare ad U molto aperto che sovente segue per un breve tratto la base della nervatura principale. Lembo piano con bordi revoluti, profilo dei lobi piano. **Marani:** media, orbicolare, trilobata talvolta intera. Seno peziolare a V molto aperto, a volte quasi a graffa. Lembo quasi piano con superficie bollosa. **Salamino:** media pentagonale trilobata. Seno peziolare a U o V aperto. Lembo piano profilo dei lobi verso il basso. **Grasparossa:** media, orbicolare, pentagonale, trilobata. Seno peziolare stretto a V. Lembo ondulato con lobi piegati a gronda. **Oliva:** media, cuneiforme, tri o pentalobata. Seno peziolare aperto o molto aperto a U o U-V, può presentare un dente. Lembo spesso contorto, bolloso.

**Grappolo Viadanese:** dimensioni medie, lungo, cilindrico, compatto. **Maestri:** di medie dimensioni, di forma cilindrico conica allungato, provvisto di un'ala, leggermente compatto. **Sorbara:** di medie dimensioni, allungato, piramidale provvisto di un'ala, spargolo. **Marani:** di dimensioni medio-grandi, allungato, piramidale, spesso provvisto di un'ala, mediamente compatto. **Salamino:** piccolo, di forma cilindrica o cilindro-conica, spesso provvisto di un'ala compatto. **Grasparossa:** medio, allungato, di forma conico piramidale, provvisto di un'ala molto evidente, spargolo. **Oliva:** medio-piccolo, piramidale alato (da 1 a 3 ali), media compattezza.

**Acino Viadanese:** medio, sferoidale, talvolta irregolare per l'azione esercitata dall'eccessiva compattezza del grappolo. Buccia molto pruinosa, spessa e consistente di colore blu nero. **Maestri:** di piccole dimensioni, sub-rotondo, buccia molto pruinosa, spessa e coriacea, epidermide color blu-nero. **Sorbara:** medio, di forma sub-rotonda, buccia molto pruinosa, spessa e consistente, epidermide colore blu-nero. **Marani:** medio, sferoidale od ellittico. Buccia molto pruinosa, non molto spessa ma consistente, epidermide di colore blu violaceo. **Salamino:** medio, di dimensioni non regolari, sferoidale, buccia pruinosa non particolarmente spessa ma consistente, colore dell'epidermide blu nero. **Grasparossa:** medio di forma sferoidale o sub-ovale, buccia molto pruinosa, spessa, consistente, colore dell'epidermide coriacea. **Oliva:** piccolo, di forma ellittica corta. Buccia pruinosa, di colore blu-nero. Polpa colorata nella zona periferica.

## Fenologia

Germogliamento: medio (medio-precoce nel Gasparossa)

Fioritura: media

Invaiaura: media

Maturazione: tardiva, (medio tardiva nel Sorbara e nel Marani)

## Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	Sorbara Maestri Gasparossa Marani	Viadanese Oliva Salamino	
Aspetti fisiologici	Il Sorbara presenta spesso fenomeni di colatura e acinellatura, il Marani può presentare acinellatura verde, l'Oliva può presentare fenomeni di colatura		
	alta	media	bassa
Vigoria	Marani Sorbara Maestri	Grasparossa Salamino Viadanese	
Fertilità potenziale gemme	Grasparossa Marani Maestri	Viadanese Sorbara Salamino	
Fertilità basale delle gemme	Marani	Grasparossa Sorbara Maestri Salamino Viadanese	

## Esigenze ambientali e culturali

**Viadanese:** risulta idoneo alla coltivazione in terreni profondi e freschi, predilige esposizioni soleggiate. Presenta produzione buona e costante.

**Maestri:** a causa dell'elevata vigoria sono da evitare i terreni eccessivamente fertili, presenta produzione abbondante e costante. Predilige potature corte.

**Sorbara:** sono indicati i terreni di tipo sabbioso, sciolti, permeabili. Se coltivato su argilla aumenta la produzione di antociani ma perde i tipici aromi. La produzione è scarsa.

**Marani:** ben si adatta a terreni di tipo alluvionale, anche argillosi ma ben drenati. Predilige forme di allevamento espanso a potatura corta. Presenta produzione costante ed abbondante.

**Salamino e Grasparossa:** versatili nei confronti dei tipi di terreno, prediligono quelli argillosi di medio-impasto. Risultano idonei alle potature corte. Il Grasparossa presenta fenomeni di disaffinità su tutti i portinnesti fuorché Golia.

## Sensibilità alle malattie e alle avversità

**Viadanese e Maestri:** presentano una buona resistenza nei confronti delle principali malattie crittogamiche.

**Sorbara:** presenta discreta resistenza verso le principali crittogame, buona resistenza verso tignola, marciumi e gelate. A causa dei problemi di fertilità del polline presenta acinellatura e colatura.

**Marani, Grasparossa e Salamino:** presentano media tolleranza nei confronti delle principali crittogame.

## Attitudini enologiche

### Caratteristiche chimiche dell'uva

	Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg
Viadanese	16-18	3,0-3,2	9-10	1600-2300	3200-4800
Maestri	15,5-17,5	3,1-3,3	7,5-9,5	1200-1900	2800-3800
Sorbara	15,5-17,5	2,9-3,1	8-10	600-1200	2800-3500
Marani	16-17,5	3,0-3,2	8-10	900-1400	2800-4400
Salamino	16,5-19	3,0-3,3	9,5-11	1700-2400	2400-3800
Grasparossa	16-18	3,1-3,3	7,5-8,5	1500-2200	3800-5000
Oliva	15,5-18	3,0-3,3	7,5-9,5	1300-2000	3000-4600

## Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

**Viadanese:** da queste uve si ottengono vini di colore rosso rubino carico, piuttosto aciduli, tannici, mediamente alcolici.

**Maestri:** i vini ottenuti presentano colore rosso rubino intenso, discreta tannicità e buon tenore alcolico. Si prestano a rifermentazione in bottiglia.

**Sorbara:** si ottengono vini rosso rubino chiaro, molto profumati, sapidi, aciduli, armonici.

**Marani:** si ottengono vini di colore rosso rubino acceso, dai sentori vinosi, dal sapore fresco, armonico.

**Salamino:** i vini ottenuti sono di colore rosso rubino intenso, dai profumi delicati, fruttati, dal gusto fresco, mediamente alcolici, leggermente tannici.

**Grasparossa:** i vini ottenuti da queste uve sono di colore rosso rubino intenso, vinosi, fruttati, sapidi, leggermente acidi.

**Oliva:** da queste uve si ottengono vini di colore rosso rubino intenso, dagli aromi fruttati, delicati, di buon tenore alcolico, leggermente tannici. Una eccessiva macerazione delle bucce può provocare rilascio di sostanze che conferiscono sapore amaro.