© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Lambrusco di Sorbara

Masino F., Bignami C., Antonelli A., Imazio S., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone G., 2015. Lambrusco di Sorbara. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 21/01/2017, **ultimo aggiorn.** 21/01/2017 **url** http://vitisdb.it/accessions/show/15678

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE)

Informazioni generali

nome Lambrusco di Sorbara
codice ITA421-RE2
nazione di selezione Italia
regione di selezione Emilia-Romagna
provincia di selezione Reggio Emilia
località di selezione non disponibile
istituzione custode non disponibile
collezione Azienda Agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli-Reggio Emilia

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
genere Vitis
specie Vitis vinifera
sub specie sativa
varietà Lambrusco di Sorbara
codice della varietà IVD-var_116
clone non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

Trueness to type

True-name

confermato **si**

bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	"Lambrusco di Sorbara"		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **accertato**

bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	"Lambrusco di Sorbara"		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **accertato**

bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Meglioraldi S.	2012	La biodiversità viticola reggiana.		In: Arca Regia, piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).

loci confrontati **9**

loci identici **9**

discrepanze n.d.

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	135	151	227	227	239	247	181	189	194	196	251	259	250	256	231	237	273	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia


foglia pagina superiore



seno peziolare



fiore



grappolo

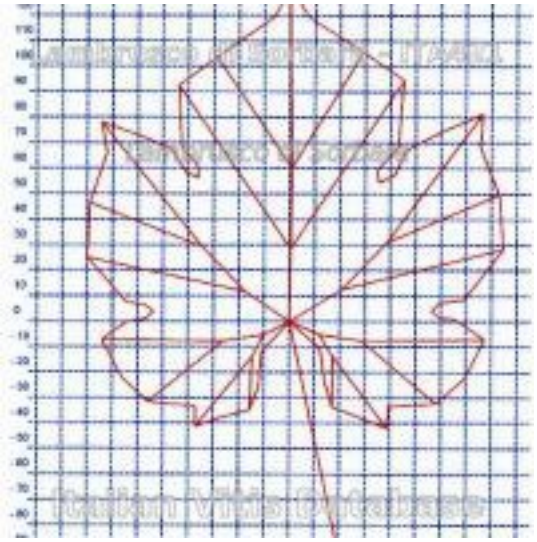
© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5	media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 3	cuneiforme / pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	2 / 3	tre / cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	3 (⊘ 2)	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3 / 2	entrambi i lati convessi / entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1 / 2	a U / a parentesi graffa ({)	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	2 / 3	su di un lato / su entrambi i lati	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	9 (⊘ 8)	molto elevata	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	7 (⊘ 8)	elevata	
151	Fiore: organi sessuali	4	stami reflessi e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	4 / 5	medio-corto / medio	
204	Grappolo: compattezza	5	medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	6 / 6	blu nero / blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⊘ 130.80)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⊘ 110.20)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⊘ 76.70)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⊘ 56.90)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⊘ 66.20)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⊘ 55.50)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 57.60)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 58.00)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 51.40)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(⊘ 58.90)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⊘ 19.90)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(⊘ 12.10)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(⊘ 15.70)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(⊘ 8.10)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(⊘ 12.40)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremitá di N2 e l'estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⊘ 53.70)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⊘ -26.60)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco di Sorbara

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	5	media
303	Epoca d´inizio dell´invaiatura	5	medio
502	Grappolo: peso di un grappolo	2	tra molto basso e basso (150-250 g)
503	Acino: peso di un acino	2	tra molto basso e basso (1,5-2,5 g)
505	Tenore in zucchero del mosto	4	medio-basso (15,8-17,2)
506	Acidità totale del mosto	8	tra elevata e molto elevata (12,8-14,2)
508	pH del mosto	2	tra molto basso e basso (2,9-3,0)

Vegeto-produttivo

sesto di impianto e forma di allevamento	valore	deviazione standard	numero di anni
Forma di allevamento	Sylvoz		
Sistema di potatura			
Distanza sulla fila (m)	2.500		
Distanza tra le file (m)	3.000		

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	222.880	1.580	2
Peso di 100 acini (g)	194.650	15.780	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	17.950	3.230	2
pH (pH)	2.950	0.387	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	11.590	3.783	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Lambrusco di Sorbara

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Lambrusco di Sorbara

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Lambrusco di Sorbara

Bibliografia correlata (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bertozzi V.	1840	Viti della provincia di Reggio		manoscritto, Reggio Emilia
Galloni A.	1847	Delle varietà di viti da coltivarsi nella Provincia di Reggio per far vino da vendersi all'estero.		Discorsi letti il 21-5-1847 nell'adunanza pubblica della Società d'agricoltura in Reggio, Reggio Emilia.
Molon G.	1906	Ampelografia.		Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
Ramazzini E.	1885	I lambruschi di Sorbara e salamino		Modena
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	"Lambrusco di Sorbara"		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Gallesio G.	1839	Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi.		Capurro N., Pisa, 1817-1839
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
Casali C.	1915	I nomi delle piante nel dialetto reggiano.		Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. 126 pp.

Accessioni della medesima varietà (1)

- Lambrusco di Sorbara - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Note

<!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif]--> <!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif]--> <!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif]--> Notizie storiche Questo lambrusco si ritiene sia stato selezionato a Sorbara, una frazione del comune di Bomporto, in provincia di Modena (Villa Sorbara), sulle rive del torrente Secchia, da una popolazione di viti selvatiche (Molon 1906). In Provincia di Reggio Emilia era diffuso alla fine dell’800 nelle zone vicine alla via Emilia, e in particolare a Rubiera. Ma secondo Govi e Preti (1975) la sua origine sarebbe molto più antica, e già agli inizi dell’Ottocento avrebbe conquistato la posizione di testa nel Modenese. A conferma di questa ipotesi, essi ritengono che la frase inserita da Luigi Savani nell’edizione del 1818 del “Calendario delle rustiche faccende”L: “fra le nere i vari Lambruschi, fra i quali primeggia quello che dà al vino l’odore di viola mammola”, si riferisca proprio al lambrusco di Sorbara, costituendone così la prima citazione scritta Peraltro, nel 1839, Gallesio, visitando il Modenese e il Reggiano, scrive della presenza del Lambrusco di Sorbara nelle sue soste a Sassuolo, Casalgrande e Reggio Emilia e lo distingue da altre lambrusche, tra cui, in particolare, la Lambrusca (o Lambrusca ballottino), che dice essere la più importante e stimata a Nonantola, e di cui descrive gli acini tondi, a buccia nerissima e il “mosto nerissimo, e con un poco di profumo di viola”; anche a Sassuolo egli riferisce della Lambrusca, e delle sue due

tipologie, ad acini piccoli e ad acini più grossi, distinguendola dal Lambrusco di Sorbara “ad acini più grossi, vino meno buono del lambrusco ad acini minuti”. A Reggio Emilia il Lambrusco di Sorbara è diffuso nel 1840, quando Bertozzi lo inserisce nell’elenco dei vitigni reggiani, tra le varietà di colore coltivate nei campi e scelte per i migliori vini di commercio. Aggazzotti (1867) apre il suo catalogo descrittivo delle principali varietà di uve con la Lambrusca, di cui mette tra parentesi il sinonimo Lambrusca di Sorbara, che probabilmente non era il nome con cui la varietà era allora più comunemente indicata. Aggazzotti la definisce “uva la più stimata della Provincia modenese: essa infatti produce il primo vino da pasteggiare tra i vini italiani”. Anche Giusti, nel 1870 , pone al vertice delle varietà il Lambrusco di Sorbara, di cui descrive la qualità del vino dallo spiccato aroma di mammole. La distinzione tra Lambrusca e Lambrusco di Sorbara fatta da Gallesio non appare quindi più così chiara. Ramazzini (1885) dopo avere criticato la confusione determinata dal numero troppo elevato di vitigni, dedica la sua attenzione “pelle uve che che godono le simpatie dei viticoltori e che pare stiano conentendosi la palma della preferenza: il Lambrusco di Sorbara e il Lambrusco salamino. Il primo vino da pasto, il secondo vino da taglio”. Ramazzini distingue quattro diversi tipi di Lambrusco di Sorbara; tra questi, uno, oliva a foglia verde, è in realtà il Lambrusco oliva. Gli altri sono: sferico a foglia rossa, sub sferico a foglia rossa, sferico a foglia verde; quest’ultimo meno sensibile all’oidio e più rustico e resistnte a siccità estiva e a gelo. Casali (1915) riporta per il Lambrusco di Sorbara i nomi dialettali reggiani di tre tipologie: Óva lambrósch éd Surbèra da la fòja biànca; lambrósch éd Surbèra da la fòja ròssa, lambrósch éd Surbèra dal plòjun ròss, che segnalano l’esistenza di una variabilità intravarietale.   <!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif]--> <!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif]--><!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif]--> Distribuzione e variabilità Attualmente il Lambrusco di Sorbara è coltivato in Emilia Romagna, Lombardia e Veneto. È diffuso principalmente nella pianura modenese tra i fiumi Secchia e Panaro. La principale area di coltivazione è la provincia di Modena, dove sono circa 1300 gli ettari investiti con questo vitigno, concentrati soprattutto nei comuni di Bomporto, Soliera e San Prospero, con Sorbara come centro dell’area di coltivazione. Nel Reggiano è coltivato su circa 40 ettari. Secondo Cosmo et al. (1962) la distinzione tra tipi "a foglia verde" e "a foglia rossa", nella zone di coltura, sarebbe legata a differenze rientranti tra le fluttuazioni di un medesimo tipo. Si è anche distinto un "Lambrusco ad acino sferico ovale" da uno ad "acino sferico", a loro volta divisi in un tipo "a graspa rossa" ed uno "a graspa verde" (Bruini, 1905). Ma poiché in annate diverse è facile riscontrare tali fluttuazioni anche sullo stesso ceppo, occorrerebbe uno studio speciale prima di stabilire se si tratta effettivamente di tipi diversi.   Caratteri agronomici I terreni più idonei sono quelli sciolti, sabbiosi, permeabili, alluvionali. Se coltivato su terreni argillosi aumenta il colore del vino ma perde il tipico profumo. È una varietà vigorosa, maschiosterile, sensibile alla colatura ed acinellatura dei grappoli, per aborto fiorale da parziale sterilità maschile. La produzione è spesso scarsa. Ha normale tolleranza alle principali crittogame, presenta una maggiore resistenza ai marciumi e alle tignole e una buona resistenza alle gelate.   Prodotti Il Lambrusco di Sorbara è il principale vitigno del vino DOC omonimo, nelle tipologie spumante e frizzante, in cui deve essere presente almeno al 60% ; nei vini DOC “Modena o di Modena” Lambrusco e DOC “Reggiano” Lambrusco , può essere presente fino all’85%, o concorrere con altri lambruschi a raggiungere questa percentuale. Il vino è rosso rubino chiaro, profumato, fine, fresco, con spiccata nota di violetta. Gusto delicato, sapido, armonico, fruttato acidulo. Utilizzato esclusivamente per la vinificazione.