



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
nazione di selezione Italia
provincia di selezione Reggio Emilia
istituzione custode non disponibile
collezione Azienda Agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli-Reggio Emilia

codice ITA421-RE2
regione di selezione Emilia-Romagna
località di selezione non disponibile

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
varietà Lambrusco di Sorbara
clone non disponibile

genere Vitis
sub specie sativa
codice della varietà IVD-var_116

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 |
|----------------|------|------------------------------------|---------|--|
| Megrioraldi 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.**

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

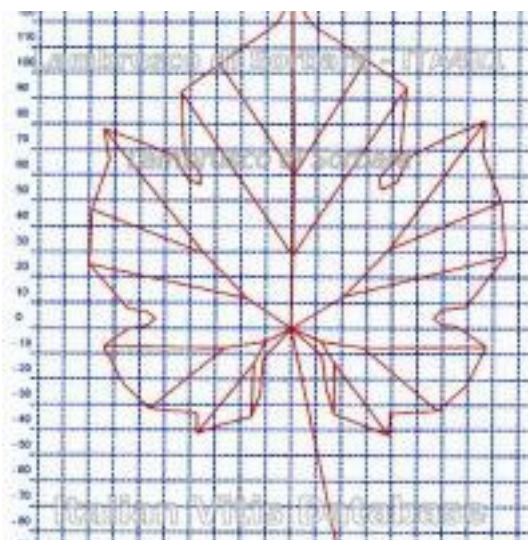


grappolo

Ampelografia

| OIV | descrizione | valore | | immagini |
|-------|--|---------|---|--|
| 001 | Giovane germoglio: apertura dell'apice | 5 | completamente aperto |  <p>Lambrusco di Sorbara - ITA421 Lambrusco di Sorbara Italian Vitis Database</p> |
| 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 |  <p>Lambrusco di Sorbara - ITA421 Lambrusco di Sorbara Italian Vitis Database</p> |
| 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: bollosità della pagina superiore del lembo | 3 (Ø 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 (f) | |
| 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 superiori | 1 | assenti | |
| 084 | Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo | 9 (Ø 8) | molto elevata | |
| 087 | Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo | 7 (Ø 8) | elevata | |
| 151 | Fiore: organi sessuali | 4 | stami riflessi e gineceo completamente sviluppato |  <p>Lambrusco di Sorbara - ITA421 Lambrusco di Sorbara Italian Vitis Database</p> |
| 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 | |

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

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

<p><!--[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--><p><!--[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--></p> <p class="MsoNormal"><strong style="mso-bidi-font-weight: normal;">Notizie storiche</p> <p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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 antica, e già agli inizi dell'800 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" di L. “fra le nere i vari Lambruschi, fra i quali primeggia quello che dà al vino l’odore di viola mammola”, si riferisca al lambrusco di Sorbara, costituendone cosà la prima citazione scritta</p> <p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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 e del vino dallo spiccato aroma di mammole. La distinzione tra Lambrusca e Lambrusco di Sorbara fatta da Gallesio non appare quindi più così chiara.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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 contentendosi 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 resistente a siccità estiva e a gelo.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">Casali (1915) riporta per il Lambrusco di Sorbara i nomi dialettali reggiani di tre tipologie: Óva lambr&ocute;sch &ecute;d Surbèra da la fòja biànc; lambr&ocute;sch &ecute;d Surbèra da la fòja ròssa, lambr&ocute;sch &ecute;d Surbèra dal plòjun ròssa, che segnalano l’esistenza di una variabilità intravarietale.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;"> </p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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 Bomperto, Soliera e San Prospero, con Sorbara come style="mso-spacerun: yes;"> centro dell’area di coltivazione. Nel Reggiano è coltivato su circa 40 ettari.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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 grappa rossa" ed uno "a grappa verde" (Bruini, 1905). Ma poich&ecute; 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.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;"> </p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;"> </p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">Prodotti</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;"> </p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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.</p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;"> </p>
<p class="MsoNormal" style="mso-margin-top-alt: auto; mso-margin-bottom-alt: auto; text-align: justify; text-justify: inter-ideograph;">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.</p>
<p> </p>