



Lambrusco grasparossa

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

release 15/07/2015, ultimo aggiorn. 10/02/2016 url <http://vitisdb.it/accessions/show/15681>

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 grasparossa	codice ITA421-RE05
nazione di selezione Italia	regione di selezione Emilia-Romagna
provincia di selezione non disponibile	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 grasparossa	codice della varietà IVD-var_203
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 Grasparossa",		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 Grasparossa",		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., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo		L'Informatore agrario. 23:50-54

loci confrontati **9**

loci identici **9**

discrepanze **si rileva una discrepanza rispetto al profilo di CRA-Vit (Registro nazionale) per VVMD5 e**

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:	133	133	231	231	239	249	185	189	194	200	245	245	242	256	221	247	241	263

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



fiore



grappolo






acino



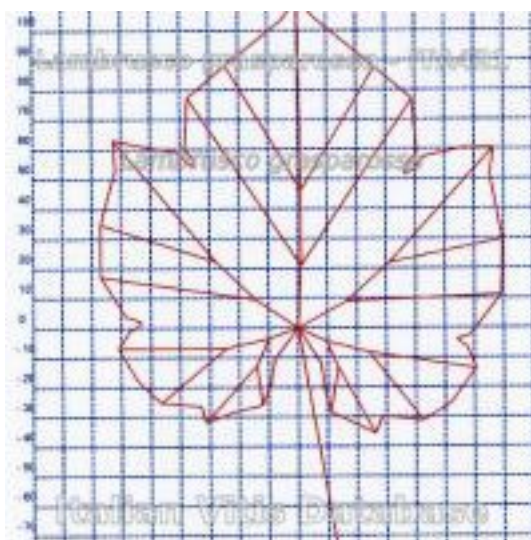
vinacciolo

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	3	bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1 / 2	verde / verde e rosso	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	3	bronzato	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1	nulla o molto bassa	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	

067	Foglia adulta: forma del lembo	3 / 2	pentagonale / cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	3	fino alla 1a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2 / 5	a V / contorto	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3 / 4	bassa / medio-bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	3	corti	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5	chiuso	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	1	aperti	
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	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	7	elevata	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3	poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 3	medio / corto	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	2 / 1	conico / cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3 / 4	corto / medio-corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	3 / 4	ellissoidale largo / ellissoidale stretto	
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
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 111.30)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 89.90)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 63.00)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 45.50)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 63.80)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 54.60)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 59.00)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 52.70)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 52.10)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 56.90)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 15.90)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 8.00)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 13.40)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 5.70)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 11.10)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 50.00)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -18.90)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco gasparossa

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	3	precoce
303	Epoca d'inizio dell'invaiaatura	6	medio-tardiva
502	Grappolo: peso di un grappolo	3	basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	2	tra molto basso e basso (1,5-2,5 g)
505	Tenore in zucchero del mosto	6	medio-elevato (18,8-20,2)
506	Acidità totale del mosto	5	media (8,2-9,8)
508	pH del mosto	3	basso (3,0-3,1)

Vegeto-produttivo

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

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	247.560	20.850	2
Peso di 100 acini (g)	180.620	8.820	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
pH (pH)	2.930	0.038	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	9.540	0.873	2
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	17.700	3.870	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Lambrusco grasparossa

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Lambrusco grasparossa

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Lambrusco grasparossa

Bibliografia correlata (9)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Megrioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A.,	2013	Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo		L'Informatore agrario. 23:50-54
Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A	2005	Genetic characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province	American Journal of Enology and Viticulture	56:4, 411-416
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A	1962	"Lambrusco Grasparossa",		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Megrioraldi S.	2012	La biodiversità viticola reggiana.		In: Arca Regia, piante e animali dell'agrodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).
Silvestroni O., Filippetti I., Fontana M.	2008	Ogni lambrusco ha il suo temperamento		Civiltà del bere. I vitigni italici cosiddetti minori (26). 2° puntata. Aprile 08: 61-69.
Re F.	1805	Appunti sulla vite		Manoscritto, Biblioteca Pamizzi, Reggio Emilia
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.
Molon G.	1906	Ampelografia.		vol. II - Hoepli, Milano.

Accessioni della medesima varietà (1)

- Lambrusco grasparossa - 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> <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">Notizie storiche</p> <p class="MsoNormal">Viene citato nel 1805 da Filippo Re. È noto anche come "Grasparossa" o "Graspa rossa", per il colore rosso del raspo e dei pedicelli (Cosmo et al., 1962). A questa caratteristica fa riferimento ’Aggazzotti (1867), che lo descrive

sotto il nome di "Lambrusco di Spezzano" o "Refosca", aggiungendo anche, nel sottotitolo, i nomi "Lambrusco dai graspi rossi. Lambrusco Aggazzotti". Le stesse denominazioni vengono riprese dal Molon nella sua Ampelografia (1906). Anche successivamente, queste sinonimie trovano conferma: tra i nomi dialettali reggiani delle uve citati dal Casali (1915) si trova in effetti "Lambrusco" e "Refosca", con i corrispondenti nomi italiani "Lambrusco dai graspi rossi" e "Refosca di Spezzano".

Diffusione e variabilità: Il Lambrusco gasparossa è coltivato su 1561 ha nelle zone collinari e pedecollinari del Modenese, dove, con l'1% della superficie a vite, è il secondo vitigno dopo il Lambrusco salamino e prima del Lambrusco di Sorbara (2012). In provincia di Reggio Emilia è il quinto vitigno per superficie coltivata a vigneto, con circa 312 ettari, pari al 4,25% della superficie totale a vite. Studi filometrici hanno evidenziato l'individuazione di due sottotipi differenziati per la morfologia della lamina fogliare (Silvestroni et al., 2008). Quattro cloni sono stati omologati dal 1969 al 2013. L'analisi delle distanze genetiche per 12 SSR ha evidenziato come il Lambrusco gasparossa si inserisca, con Ancellotta, in un gruppo distinto da quello che comprende la maggior parte degli altri Lambruschi (Bocacci et al., 2005).

Caratteristiche agronomiche: varietà rustica, poco sensibile alla botrite, mediamente sensibile a oidio e peronospora, piuttosto sensibile alle virosi (Silvestroni et al., 2008; Meglioni, 2014). Ha produttività elevata da buona ad elevata passando dalle aree collinari a quelle di pianura.

Prodotti: Con uve da in misura non inferiore all'85% si ottengono i vini DOC Lambrusco Gasparossa di Castelvetro e DOC Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Gasparossa. Entra in taglio con le uve di Lambruschi e altri vitigni, in numerosi vini DOC, concorre alla produzione dell'IGT Emilia o dell'Emilia in misura fino all'85% (da solo o con altri lambruschi).

Il vino ha colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. È ricco di corpo, con prevalenza di componente tannica, bilanciata dalla moderata acidità, e caratterizzato da sentori di marasca con note speziato e fenoliche (Meglioni, 2014).