



Lambrusco Marani

Antonelli A., Bignami C., Imazio S., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone, 2015. Lambrusco Marani. 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/15683>

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 Marani	codice ITA421-RE07
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 Istituto di istruzione superiore Antonio Zanelli	

Varietà & clone

tipo di origine spontanea	genere Vitis
specie Vitis vinifera	sub specie sativa
varietà Lambrusco Marani	codice della varietà IVD-var_117
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 Marani"		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 Marani"		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., 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 **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	237	239	233	239	185	189	196	204	247	251	250	256	231	237	257	273

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



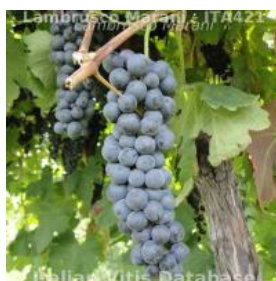
foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo





acino



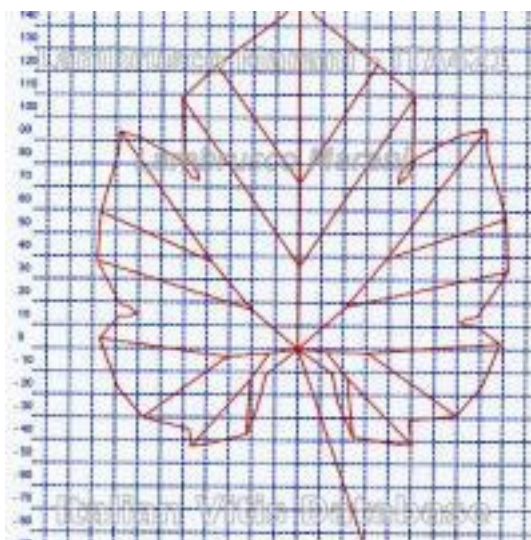
vinacciolo

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	3	semi-aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
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)	7	elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande	

067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 / 2	assente / solo al punto peziolare	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1 / 2	piano / a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5 / 6	media / medio-elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3 / 2	entrambi i lati convessi / entrambi i lati rettilinei	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5	medi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	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	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	5 / 6	media / medio-elevata	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	4	medio-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 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	7 / 5	compatto / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	5	medio	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2 / 3	1 - 2 ali / 3 - 4 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
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 154.30)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 125.50)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 88.70)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 64.90)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 84.80)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 72.60)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 49.70)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 47.00)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 49.00)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 60.20)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 26.80)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 9.20)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 13.90)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 7.20)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 12.20)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 56.20)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -36.00)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco Marani

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
301	Epoca di germogliamento	7	tardiva
303	Epoca d'inizio dell'invaiaatura	5	medio
351	Vigoria del germoglio	7	elevata (90-100 g)
502	Grappolo: peso di un grappolo	2 / 3	tra molto basso e basso (150-250 g) / basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	1	molto basso (<1,5 g)
504	Peso dell' uva prodotta per m 2	7	elevato (1,8-2,0 kg)
505	Tenore in zucchero del mosto	5	medio (17,2-18,8)
506	Acidità totale del mosto	7	elevata (11,2-12,8)
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)	225.100	11.790	2
Peso di 100 acini (g)	148.730	15.080	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	19.670	1.600	2
pH (pH)	3.030	0.231	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	11.849	1.098	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Lambrusco Marani

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Lambrusco Marani

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Lambrusco Marani

Bibliografia correlata (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Pizzi A.	1892	Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia.		Bollettino del Comizio Agrario n. 7. Reggio Emilia.
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.	1958	Lambruschi.		Ann. Sperim. Agr., Suppl. Vol. XII, n. 2, CXV- CLXI, Roma.
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	"Lambrusco Marani"		Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
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 Marani - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Note

<p><!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-style-rowband-size:0; mso-style-colband-size:0; mso-style-noshadow: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">Le prime citazioni del Lambrusco Marani risalgono al 1958 (Cosmo). Era probabilmente presente per ` da molti anni nel territorio reggiano. Per assonanza, potrebbe forse trattarsi del “lambusco Barani” noto sino dalla fine del 1800 (Pizzi, 1891; Casali, 1915).</p> <p class="MsoNormal">L'analisi della distanza genetica calcolata per 12 microsatelliti (Boccacci et al., 2005) ha rivelato la stretta vicinanza con Fogarina e il raggruppamento con altri Lambruschi, che riporta all'ipotesi di una possibile origine comune.<!--[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:UseAsianBreakRules> </w:DontGrowAutofit> </w:UseFELayout> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><!--[endif]></p> <p class="MsoNormal"><!--[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-style-rowband-size:0; mso-style-colband-size:0; mso-style-noshadow: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"> Diffusione e variabilit`</p> <p class="MsoNormal">È il terzo vitigno in provincia di Reggio Emilia, con 695 ettari coltivati, presenti soprattutto nella pianura; ` coltivato in provincia di Modena su 108 ha; ` presente anche nel Mantovano.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Caratteri agronomici</p> <p class="MsoNormal">È pianta vigorosa, ad elevata produttivit` e dotato di buona fertilit` basale delle gemme. È variet` poco sensibile alle principali avversit`. Pu` presentare il disseccamento del rachide.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Prodotti</p> <p class="MsoNormal">L’uva del Lambrusco Marani entra in percentuali variabili nella produzione di diverse tipologie di vino nelle DOC Reggiano, Colli di Scandiano e di Canossa e Lambrusco mantovano ` vitigno complementare nei vini DOC modenesi Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce e Modena.</p> <p class="MsoNormal">Il vino ha colore rosso rubino vivo, ` fresco, con acidit` elevata e sapido, armonico, fragrante, con delicato profumo di </p> <p class="MsoNormal">marasca e viola. È utilizzato

per la produzione di vini frizzanti, in genere in taglio con altri. Viene imbottigliato giovane. Viene utilizzato in purezza per produrre vini spumanti e frizzanti bianchi (Lambrusco bianco).