



Lambrusco Barghi

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

release 29/11/2016, ultimo aggiorn. 29/11/2016 url <http://vitisdb.it/accessions/show/15714>

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 Barghi	codice ITA421-RE15
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 Barghi	codice della varietà IVD-var_113
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
Meglioraldi S., Masini G., Storchi M., Vingione M.	2008	Caratteri ampelografici, agronomici ed enologici di vitigni autoctoni reggiani di recente iscrizione.		Atti del II Convegno Nazionale di Viticoltura, Marsala, 14-19 luglio

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

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

►bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Meglioraldi S., Masini G., Storchi M., Vingione M.	2008	Caratteri ampelografici, agronomici ed enologici di vitigni autoctoni reggiani di recente iscrizione.		Atti del II Convegno Nazionale di Viticoltura, Marsala, 14-19 luglio

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 **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:	141	149	227	239	232	256	181	191	190	202	251	251	250	256	235	259	251	273

Immagini



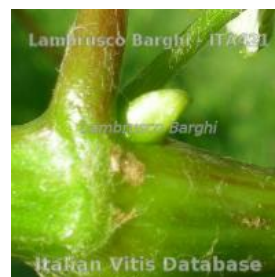
germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo






acino



vinacciolo

Ampelografia

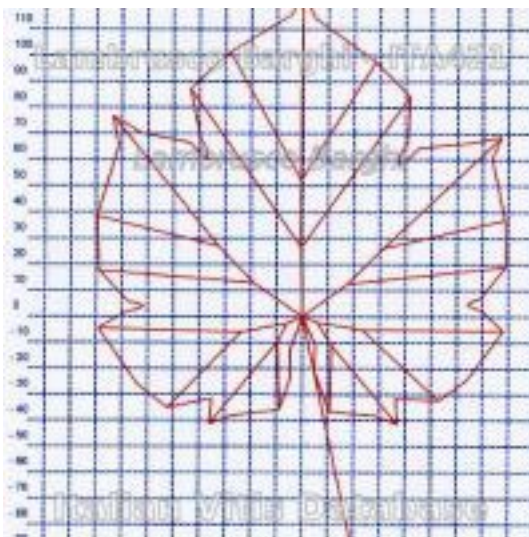
OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	3	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)	5	media	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	3	piccolo	

067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
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	5	contorto	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	3	bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5	medi	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
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	5	assenza del seno	
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	7	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	1	assente o molto poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	4	stami riflessi 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	medio	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	2	conico	
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	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	

Note ampelografiche

Per il descrittore 151 è stata osservato su più accessioni, e anche sulle piante della collezione di Susegana, il livello di espressione 4 (fiore fisiologicamente femminile, stami riflessi), mentre nella scheda di iscrizione al Registro nazionale delle varietà e nella scheda di iscrizione al Repertorio volonatrio della Regione Emilia Romagna viene riportato il livello 3 (fiore ermafrodita perfetto)

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 Barghi

Fenologia & produzione

OIV	descrizione	valore	
502	Grappolo: peso di un grappolo	3	basso (250-350 g)
503	Acino: peso di un acino	1	molto basso (<1,5 g)
505	Tenore in zucchero del mosto	7	elevato (20,2-21,8)
506	Acidità totale del mosto	1	molto bassa (<3,8)
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)	1.600		

quantità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Peso medio grappolo (g)	241.530	74.630	2
Peso di 100 acini (g)	185.160	15.900	2

qualità produzione	valore	deviazione standard	numero di anni
Tenore in zucchero del mosto (°Brix)	19.680	0.970	2
pH (pH)	3.192	0.582	2
Acidità titolabile del mosto (g/l)	7.494	5.842	2

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Lambrusco Barghi

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Lambrusco Barghi

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Lambrusco Barghi

Bibliografia correlata (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Meglioraldi S., Masini G., Storchi M., Vingione M.	2008	Caratteri ampelografici, agronomici ed enologici di vitigni autoctoni reggiani di recente iscrizione.		Atti del II Convegno Nazionale di Viticoltura, Marsala, 14-19 luglio
Pizzi A.	1892	Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia.		Bollettino del Comizio Agrario n. 7. Reggio Emilia.
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
Regione Emilia Romagna	2011	Scheda tecnica per l'iscrizione al Repertorio regionale -Lambrusco Barghi. RER V045		Allegato alla Determinazione 14800 Bollettino Ufficiale Regione Emilia Romagna
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
Rinaldi A., Valli R.	1992	I vecchi vitigni di Reggio Emilia		Vignevini, 10, 21-24
Sgarbi E., Barbieri C., Olmi L., Imazio S., Bignami C., b)	2013	Morfologia, anatomia e funzionalità dei fiori in vitigni emiliani		IV° Convegno Nazionale di Viticoltura - CONAVI 2012 – Quaderni di Scienze viticole ed enologiche, - n. vol.32, 2011-2012 - pp. da 403 a 407
Sgarbi E., Barbieri C., Olmi L., Imazio S., Bignami C., a)	2013	Morfologia, anatomia e funzionalità dei fiori in vitigni emiliani		IV° Convegno Nazionale di Viticoltura - CONAVI 2012– Quaderni di Scienze viticole ed enologiche, n. vol.32, 2011-2012 - pp. da 403 a 407

Accessioni della medesima varietà (1)

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

Nota

<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-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">Il primo documento che riporta il nome di Lambrusco Barghi sono recenti: risalgono infatti al 1992, quando Rinaldi e Valli ne danno una descrizione ampelografica e lo identificano come sinonimo di Lambrusco di Rivalta o di Corbelli, che erano coltivati nella stessa area, compresa tra Rivalta, Albinea e Alinea-Canali, ed erano già ` citati alla fine del 1800-inizio del ‘900 (Pizzi, 1891, Casali, 1915). Questa sinonimia ` stata poi ripresa in ricerche di Consorzio tutela vini reggiani e CNR di Torino (Boccacci et al., 2005), i quali hanno per ` rilevato in seguito ’erroneità ` della sinonimia tra L. di Corbelli e L. Barghi, grazie al confronto i dei loro profili micro satellite. Meno chiaro ` se si debba ritenere sinonimo di Lambrusco di Rivalta il L. Barghi, piuttosto che il L. Corbelli. Lo scritto di Casali (1915) riporta il nome “Óva Lambr&ocute;sca &ecute; d Rivèita” come sinonimo di “Óva Lambr&ocute;sca &ecute; d Corb&ecute;lli” e sembra fare propendere verso questa possibilità `. Localmente e chiamato Barghi o talora Bardi.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p class="MsoNormal">Distribuzione e variabilità `</p> <p class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">È un vitigno raro, che ` stato iscritto nel 2008 al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie della Regione Emilia Romagna, come vitigno esposto ad alto rischio di erosione genetica, e del quale ` in corso la valorizzazione commerciale, grazie all’iscrizione nel 2007 al Registro nazionale delle varietà ` di vite e all’inserimento nell’elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia Romagna (Atto dir. 2008, APV/08/147521; Del. 192/08).</p> <p class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Ne sono coltivate attualmente poche centinaia di piante in diverse zone della provincia di Reggio Emilia.</p> <p class="MsoNormal">Caratteri agronomici</p> <p class="MsoNormal">È considerato un vitigno interessante, perché ` tollerante la botrite, anche grazie all’elevato spessore della buccia.</p> <p class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;">Diversamente da quanto riportato nella iniziale scheda descrittiva per ’iscrizione al Registro nazionale e in quella dell’iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie della Regione Emilia Romagna, i suoi fiori non sono funzionalmente ermafroditi, ma fisiologicamente femminili (Sgarbi et al., 2013 a; Sgarbi et al., 2013 b).<!--[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 class="MsoNormal" style="mso-layout-grid-align: none; text-autospace: none;"><!--[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-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-->Nei vigneti reggiani, in genere polivarietali, questo difetto florale non
causa gravi declini di allegazione e produttività`, che rimane generalmente elevata e costante.</p> <p> </p> <p class="MsoNormal"> </p>
Utilizzazione</p> <p class="MsoNormal">Impiegato tradizionalmente per la produzione di vini, fornisce uve zuccherine e ricche di colore, ma difetta per la
ridotta resa in mosto e la buccia spessa.</p> <p class="MsoNormal">Entra nella produzione dei vini DOC Colli di Scandiano e Canossa e Reggiano e nei vini IGT Emilia o
dell’Emilia, Forl`, Ravenna e Rubicone. In particolare, può costituire fino all’85% delle uve nei vini DOC “Colli di Scandiano e Canossa e
Lambrusco e “Reggiano ‐ Lambrusco”.</p> <p class="MsoNormal">Produce un vino rosso, con riflessi
violacei. È dotato di un aroma complesso, in cui si distinguono note fruttate, di prugna cotta e di frutta fresca (more, lamponi, ciliegie)<span style="mso-spacerun:
yes;"> note speziate di liquirizia e di caffè` tostato (Meglioraldi et al., 2008). Possiede una buona dotazione polifenolica e si presenta pieno,
sapido,mediamente acido, poco astringente, morbido, armonico ed equilibrato al gusto.</p> <p class="MsoNormal"> </p> <p>
<span style="font-size: 12.0pt; font-
family: "Times New Roman"; mso-fareast-font-family: "MS Mincho"; mso-ansi-language: IT; mso-fareast-language: JA; mso-bidi-language: AR-SA;">
</p> <p> </p>