



Lambrusco salamino

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

release 13/06/2015, **ultimo aggiorn.** 15/12/2016 **url** <http://vitisdb.it/varieties/show/1275>

Informazioni generali gestite da

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

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE)

Informazioni botaniche

nome Lambrusco salamino

tipo di origine spontanea

specie Vitis vinifera

gruppo di varietà Neutre

trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

codice IVD-var_120

genere Vitis

sottospecie sativa

vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Maini L.	1851	Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari.		Tipografia Moneti e Pelloni, Modena

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si

codice 120

nome ufficiale Lambrusco salamino N.

Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Lambrusco salamino

Accessione principale

accessione principale Lambrusco salamino

componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Accessioni standardizzate (1)

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

Tutte le accessioni (1)

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

Cloni omologati (10)

I - RAUSCEDO 5 I - CAB 1 I - CAB 3 I - VCR 1 I - VCR 23 I - VCR 20 I - Ampelos TEA 2D I - VITIS I - VITIS 7 I - UNIMI Lambrusco Salamino 1

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:	151	151	227	231	233	263	185	189	194	204	247	251	250	256	239	261	241	251

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Notizie storiche

Il Lambrusco salamina, il cui nome fa riferimento alla forma cilindrica e serrata del grappolo che ricorda un piccolo salame, è presente almeno dalla metà del XVIII° secolo nei territori di Modena e Reggio Emilia.

Piergiorgio Paltrinieri, infatti, nella seconda metà del Settecento inserisce la “Salamina” in un manoscritto inedito “le uve che si trovano nel Carpigiano oltre le descritte nel Baccanale de’ vini Modenesi”, il cui contenuto viene poi pubblicato da Maini un secolo dopo (Maini, 1851). Le parole di Paltrinieri descrivono bene il Lambrusco salamina; “è uva Lambrusca: ha i grani simili alla Sabina, ma fitti e ammassati: ha il grappoletto lungo circa un dito, ed è tanto grosso nel principio come nella fine. Ha la corteccia assai sottile, di color poco nero, ed il mosto cristallino”.

Bertozzi nel 1840 lo inserisce nel lungo elenco dei vitigni coltivati nel Reggiano col nome dialettale di “Imbrusca salamèina”, catalogandolo nel gruppo delle “Viti di uve di colore coltivate nei campi. Uve scelte per i migliori vini di commercio” ed esprimendo così un giudizio molto positivo.

È citato anche da Galloni (1847) e descritto dal cavaliere Francesco Aggazzotti (1867).

Ramazzini nel 1885, deplorando la confusione varietale, rivolge le sue attenzioni “ pelle uve che godono le simpatie dei viticoltori e che pare stiano contendendosi la palma della preferenza: il Lambrusco Sorbara e il lambrusco salamina.” Del Lambrusco salamina loda la robustezza e la produttività superiore a quella di tutti i vitigni della provincia, ma ne vede l'uso solo per un prodotto da taglio. Ramazzini ritiene che il vitigno presenti variabilità al suo interno e distingue tre tipi differenti per caratteri morfologici e con diversa produttività, sensibilità all'oidio e adattabilità a diverse pedoclimatiche: tenero, a foglia rossa e a foglia verde, quest'ultimo superiore per produttività e rusticità.

Nella lista di nomi dialettali di piante reggiane e del corrispettivo italiano il Casali (1915) riporta l’“òva lambruschin Salamèin”, con il sinonimo di “lambrósch di frèee” e “lambruschin éd Riù” (lambrusco Salamino), e “òva lambruschin Salamèin ed Rubéra” (Lambrusco Salamino di Rubiera), forse a rappresentare una variabilità di caratteri di viti e uve.

Diffusione & variabilità

Il Lambrusco salamina è coltivato in Emilia Romagna e, marginalmente, in Lombardia. In Emilia Romagna oltre 1600 ha, pari al 21% della superficie vitata provinciale, sono presenti in provincia di Reggio Emilia (anno 2012), dove rappresenta il secondo vitigno per importanza dopo Ancellotta. È diffuso soprattutto nei comuni di Correggio, San Martino in Rio e Rio Saliceto, nelle aree di pianura al confine con il Modenese.

Nel territorio di Modena è il primo vitigno per superficie coltivata, che, con 2.900 ha, rappresenta il 39% della superficie a vite della provincia, dove è presente soprattutto nei Comuni di Carpi, Soliera e Novi.

Dal 1969 ad oggi sono stati selezionati e iscritti al Registro nazionale delle varietà 10 cloni.

Si adatta bene a climi continentali e, mediato dal portainnesto, a qualsiasi tipo di terreno, prediligendo quelli di medio impasto e argillosi con media fertilità. La produzione è buona e costante e la potatura più idonea è quella corta, essendo dotato di ottima fertilità delle gemme basali. La tolleranza a peronospora e oidio è media. È sensibile al mal dell'esca. È soggetto alla spaccatura degli acini, per effetto della reciproca compressione, di piogge nelle fasi finali della maturazione, ma anche di eccessivi apporti di acqua e

azoto; ciò predispone i grappoli di lambrusco salamino all'attacco di botrite e di marciume acido, soprattutto in annate ad alto rischio di infezione (Bulgarelli et al., 2010).

Utilizzazione tecnologica

Le uve di Lambrusco salamino vengono destinate alla vinificazione. Nel Modenese se ne ottiene il vino D.O.C. "Lambrusco salamino di S.Croce", in cui è presente almeno per il 90%, e rientra nella D.O.C. "Lambrusco di Sorbara", in misura inferiore o pari al 40%.

A Reggio Emilia è utilizzato soprattutto per la produzione del vino Reggiano D.O.C. "Lambrusco salamino", in cui è presente almeno per l'85%, e nella D.O.C. "Reggiano Lambrusco", dove rappresenta uno dei più importanti vitigni per la realizzazione di tale tipologia insieme al Lambrusco Marani. I limiti territoriali di queste due tipologie D.O.C. sono riportate in figura 5; i comuni del comprensorio del "Lambrusco salamino" D.O.C. rappresentano la zona reggiana in cui tale varietà è storicamente diffusa e vocata alla sua coltivazione.

Il vino è molto colorato, mediamente alcolico, profumato e gradevolmente vinoso, fresco, fruttato, leggermente tannico ed è adatto ad essere consumato giovane.

Ampelografia

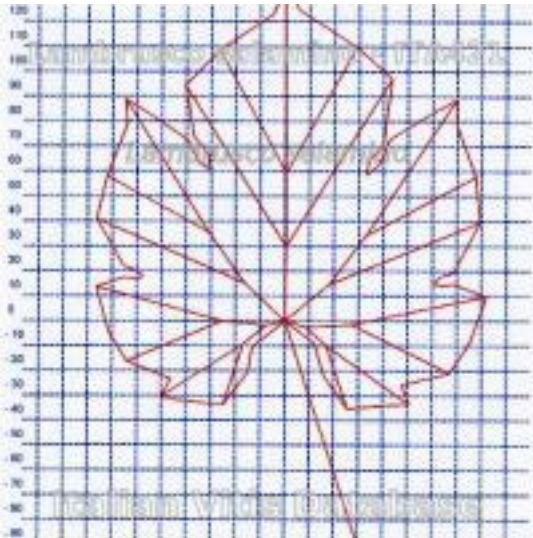
OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5 / 7	media / elevata	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	5	orizzontale	
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	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2	solo al punto peziolare	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	7	elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi	
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	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	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	4 / 5	medio-bassa / media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1 / 2	nulla o molto bassa / tra molto bassa e bassa	
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)	4 / 5	medio-corto / medio	
204	Grappolo: compattezza	9	molto compatto	
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	2 / 8	sferoidale / obovoidale	
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

presenta spesso un grappolo secondario.

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 134.50)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 112.00)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 80.70)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 60.40)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 67.80)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 61.70)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 48.70)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.90)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 45.90)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 62.60)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 26.80)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 9.70)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 11.60)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 6.80)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 10.00)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 46.40)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -31.00)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco salamino

Bibliografia (9)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
Bertozzi V.	1840	Viti della provincia di Reggio		manoscritto, Reggio Emilia
Bulgarelli E., Meglialdi S., Sgarbi E., Storchi M., Bignami C.	2010	Diradamento chimico del grappolo di Lambrusco salaminò		[tatus Hortus 17 (Suppl. n. 3): 42-48
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.
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	Lambrusco salaminò		in Principali vitigni da vino in Italia. Volume II
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.
Maini L.	1851	Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari.		Tipografia Moneti e Pelloni, Modena
Meglialdi 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
Ramazzini E.	1885	I lambruschi di Sorbara e salaminò		Modena