



Lambrusco Maestri

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

release 15/07/2015, ultimo aggiorn. 15/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1416>

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 Maestri
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_219

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo, M. Polsinelli, A. Comuzzi, F. Sardi ed A. Calò	1962	"Lambrusco Maestri"		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 117
nome ufficiale Lambrusco Maestri N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (1)
 sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
 Groppello Maestri

Accessione principale

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

Accessioni standardizzate (1)

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

Tutte le accessioni (1)

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

Cloni omologati (3)

CAB 6 CAB 16 VCR 1

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																		
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32		
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	
allele:																			
dimensione:	135	155	227	231	253	257	191	195	192	202	245	251	256	256	237	267	251	253	

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo



acino



vinacciolo

Riferimenti storici

Il Lambrusco Maestri è un vitigno che si ritiene originario della zona di Villa Maestri, frazione del comune di San Pancrazio, in provincia di Parma, ed è attualmente coltivato soprattutto nella provincia di Reggio Emilia, (Cosmo et al., 1962).

La presenza sul territorio di piante centenarie fa pensare a origini antiche, anche se non sono reperibili citazioni storiche anteriori alla metà del XX secolo, probabilmente perché le 'lambrusche' erano citate in maniera collettiva, e solo dalla seconda metà dell'Ottocento è cominciata la distinzione delle sue diverse tipologie. Solo recentemente le analisi per la caratterizzazione genetica di vitigni reggiani (Filippetti et al., 2002; Boccacci et al., 2005; Meglioraldi et al., 2013) hanno messo in evidenza la vicinanza genetica di L. Maestri a molte varietà di Lambrusco, nonostante le differenze morfologiche, e hanno portato un'ulteriore conferma all'ipotesi di una loro possibile origine comune da viti selvatiche. È stato anche rilevato un rapporto di parentela di primo grado con Fortana (Boccacci et al., 2005).

Diffusione & variabilità

Il Lambrusco Maestri è molto diffuso nelle zone di pianura e collinari della provincia di Reggio Emilia, dove è coltivato su 526 ettari, pari al 7% della superficie vitata, mentre è poco diffuso nel Modenese e nel Parmense. È coltivato anche in provincia di Mantova, dove è denominato Grappello Maestri.

Lambrusco Maestri ha vigoria media o elevata, portamento eretto, alta produttività. È considerata varietà rustica, poco sensibile a peronospora e oidio, più sensibile alla botrite.




Utilizzazione tecnologica

Le uve di Lambrusco Maestri danno un vino molto colorato, fresco, strutturato, di corpo, che si presta al taglio con altri Lambruschi. Presenta note olfattive di frutti rossi, retrogusto tannico, anche amaro (Meglioraldi, 2014).

È tra i vitigni contemplati dal disciplinare dei vini DOC "Reggiano" Rosso (fino ad un massimo compreso tra il 40 e il 70%); "Reggiano" Bianco spumante, fino al 100%; "Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco, da solo o con altri vitigni, in misura non inferiore all'85%. Nel Modenese, entra nella DOC Modena o di Modena Lambrusco e Rosso, Rosato (da solo o congiuntamente con altri Lambruschi, nella misura massima dell'85%) ed è componente complementare (fino al 15%) delle DOC Lambrusco Gasparossa di Catelvetto, Lambrusco salamino e Lambrusco di Sorbara. Entra anche nelle DOC Colli di Parma e Lambrusco mantovano.

Ampelografia

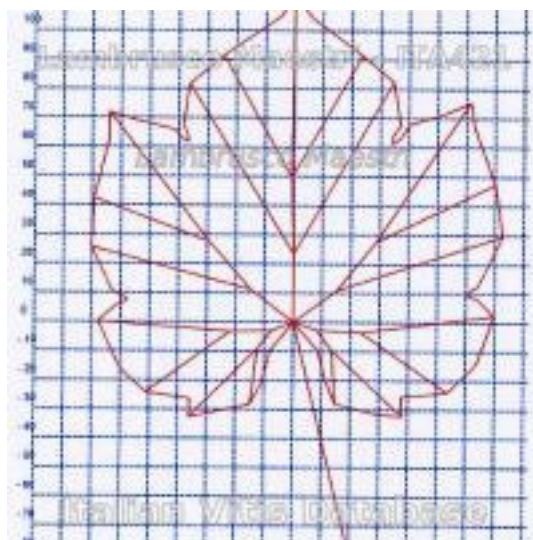
OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	5	media	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
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	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5 / 7	media / elevata	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5	medio	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 3	cuneiforme / 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	1	piano	
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	
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 (!)	
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 / 4	aperti / molto sovrapposti	
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 / 9	elevata / molto 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 / 3	assente o molto poco profondo / poco profondo	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio	
204	Grappolo: compattezza	9 / 9	molto compatto / 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	1 / 2	assenti / 1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	

221	Acino: larghezza	3	stretto
223	Acino: forma	8 / 4	obovoidale / 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	2	leggermente soda
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 112.30)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 97.10)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 69.50)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 50.20)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 70.90)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 60.00)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 53.70)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 57.30)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 51.30)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 63.00)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 18.80)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 7.70)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 11.80)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 5.70)
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(Ø 10.50)
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 41.60)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -22.60)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco Maestri

Bibliografia (6)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
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, M. Polsinelli, A. Comuzzi, F. Sardi ed A. Calò	1962	"Lambrusco Maestri"		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intriери C.	2002	Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia centro-settentrionale	Rivista di Frutticoltura	64:57-63
Meglieri 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
Silvestroni O., Filippetti I., Fontana M.	2008	Ogni lambrusco ha il suo temperamento		Civiltà del bere. I vitigni italici cosiddetti minori (26). 2ª puntata. Aprile 08: 61-69.
Valli R., Meglieri S., Corradi C., Vingione M.	2007	Manuale di viticoltura reggiana		Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e Canossa" Reggio Emilia, 144 pp.