



Lambrusco oliva

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

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 04/01/2017 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1422>

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 oliva
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Neutre
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_119

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A.	1962	Lambrusco oliva		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 360

nome ufficiale Lambrusco oliva N.

Sinonimi

sinonimi accertati (2)

sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Lambrusco Mazzone Olivone

Accessione principale

accessione principale Lambrusco oliva

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

Accessioni standardizzate (1)

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

Tutte le accessioni (1)

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

Cloni omologati (1)

I - Ampelos DGV 3

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:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	151	155	227	227	233	239	185	191	194	204	251	251	250	258	237	237	250	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 oliva, che deve il suo nome alla forma dell'acino, potrebbe essere l'"Imbrusca uliveina" che Bertozzi (1840) inserisce tra le "viti di uva di colore coltivate nei campi. Uve scelte per i migliori vini di commercio" nell'elenco delle viti della Provincia di Reggio Emilia. Si tratterebbe della prima citazione di questo vitigno, inserito in seguito da Ramazzini (1886) tra i vitigni coltivati nel Modenese con il nome di "Lambrusco gentile oliva".

Nella "Carta agronomica della provincia di Reggio Emilia" Pizzi (1892) riporta tra i vitigni più rappresentativi del territorio il Lambrusco detto Mazzone o Lambrusco oliva, coltivato nella bassa pianura. Casali, tuttavia, non sembra avvallare questa sinonimia, in quanto nel suo elenco dei nomi reggiani di piante del 1915 riporta distintamente, e non come sinonimi, l'Óva lambrósch Uliva e l'Óva lambrósch.

Marzotto (1925) distingue il Lambrusco Mazzone (detto anche "oliva"), presente nel territorio di Reggio Emilia, dal Lambrusco grosso oliva, coltivato in provincia di Modena. Anche Franchino (1939) riafferma la sinonimia di Lambrusco oliva e L. Mazzone, di cui descrive la diffusione a Rio Saliceto, Fabbrico e Correggio in provincia di Reggio Emilia. Nel 1968 Greco cita il Lambrusco oliva come vitigno minore nella viticoltura reggiana.

La scheda descrittiva del Lambrusco Oliva viene stilata da Cosmo et al. (1962), che riportano anche i sinonimi L. Mazzone per il Reggiano e di Olivone per il Mantovano.

Diffusione & variabilità

È un vitigno tipico della Provincia di Reggio Emilia, dove è coltivato su una superficie di circa 95 ettari (1,3% della superficie vitata); è presente anche nel Modenese.

È resistente alla botrite e sensibile all'oidio. I tralci sono fragili e soggetti a rotture sotto l'azione del vento.

Utilizzazione tecnologica

Produce un vino color rubino intenso, dai sentori floreali e dal sapore gradevolmente tannico e persistente. È adatto alla vinificazione in uvaggio con altri Lambruschi per la produzione di vini soprattutto amabili e frizzanti, da consumare giovani. Può migliorare la struttura, nel caso di vitigni come il Lambrusco Marani e il Lambrusco salamino, o il colore, nel caso, ad esempio, del Lambrusco Marani (Gozzi et al., 2002). Entra nella produzione dei vini DOC Reggiano Lambrusco e Reggiano Rosso, nella DOC Modena o di Modena Lambrusco e Rosso, Rosato. Entra nelle IGT Emilia o dell'Emilia, Forlì, Ravenna e Rubicone.

Ampelografia

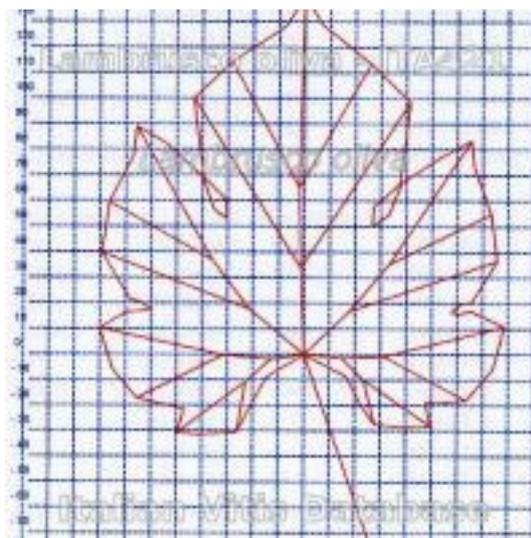
OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	7	semi-ricadente	
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)	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 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
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	5	media	
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	3 / 1	aperto / molto 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	4 / 5	medio-bassa / media	
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)	3	corto	
204	Grappolo: compattezza	7	compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1 / 3	molto corto / corto	
208	Grappolo: forma	2 / 1	conico / cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5 (Ø 4)	medio	

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 139.90)
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 109.60)
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 80.90)
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 58.50)
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 59.50)
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 62.10)
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 51.00)
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 44.90)
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 46.80)
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 54.20)
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 18.40)
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(Ø 10.50)
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(Ø 14.30)
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(Ø 7.10)
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 50.90)
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -43.30)

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Lambrusco oliva

Bibliografia (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Bertozzi V.	1840	Viti della provincia di Reggio		manoscritto, Reggio Emilia
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 oliva		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Gozzi R., Fontana M., Schneider A.	2002	Il Lambrusco oliva, un vitigno da riscoprire		Agricoltura n. 1.
Regione Emilia Romagna	2014	Lambrusco oliva		http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agrobiodiversita/doc/agrobiodiversita-vegetale/vite/lambrusco-oliva