

Lambrusco di Sorbara

Descrizione generale

Il lambrusco di Sorbara è una varietà a bacca nera dell'Emilia-Romagna, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970 e legata alla frazione di Sorbara, nel comune di Bomporto in provincia di Modena. Il carattere che la distingue risiede nel fiore, che porta stami corti e riflessi e polline sterile: la pianta si comporta come funzionalmente femminile e autosterile. Ne derivano colatura e acinellatura diffuse, grappoli molto spargoli e rese contenute. Il lambrusco di Sorbara richiede quindi la presenza di un impollinatore, ruolo che la tradizione modenese assegna al lambrusco salamino coltivato nello stesso vigneto. La prima menzione documentata della varietà risale a Bertozzi, nel 1840.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta come unico sinonimo lambrusco sorbarese, dal nome della frazione modenese. La letteratura ampelografica registra anche lambrusco dalla viola e la forma abbreviata lambrusca. Va invece corretta l'attribuzione di uva d'oro, che non appartiene a questa varietà: il nome indica la fortuna, coltivata nel Ferrarese e ammessa con quella designazione in alcuni disciplinari emiliani.

Il termine lambrusco costituisce un caso di omonimia estesa. Designa una quindicina di varietà distinte, coltivate soprattutto fra Modena, Reggio Emilia, Parma e Mantova, che non formano un gruppo genetico unitario. Nelle zone di coltivazione si distinguevano tipi a foglia verde e a foglia rossa, a graso rosso e a graso verde: gli autori della monografia ministeriale considerano queste differenze fluttuazioni di un medesimo tipo, riferendo la descrizione al tipo a foglia verde, graso verde e acino subrotondo.

Descrizione ampelografica

Il germoglio presenta apice di media espansione, cotonoso e biancastro, con asse curvo e aracnoideo. La foglia è meno che media, pentagonale, quasi intera o con un accenno di tre lobi, con seno peziolare a U molto aperto, pagina superiore verde e opaca e pagina inferiore grigio-verde e lanuginosa. L'infiorescenza è piramidale e piuttosto piccola.

Il grappolo a maturità industriale misura circa quindici centimetri, è allungato e piramidale, con un'ala e struttura generalmente molto spargola per colatura.

L'acino è medio e subrotondo, con buccia blu-nera molto pruinosa, spessa e consistente, e polpa succosa e dolce. Il tralcio legnoso risulta corto e poco ramificato, di colore grigio nocciola-rossastro, mentre il tronco è robusto. La descrizione segue Cosmo, Polsinelli, Comuzzi, Sardi e Calò nella monografia ministeriale del 1962.

Necessità colturali

La varietà predilige i suoli alluvionali della bassa modenese, sciolti e profondi, con buona disponibilità idrica. La vigoria è notevolissima e impone forme di allevamento espanse e potature adeguate, mentre la produzione resta scarsa e diventa discreta solo nelle annate in cui la colatura risulta meno accentuata. La resistenza al marciume, alle tignole e al gelo è buona; colatura e acinellatura restano invece i punti critici della coltivazione.

Per garantire l'allegagione il disciplinare della denominazione impone la convivenza con altri lambruschi impollinatori. La base ampelografica dei vigneti prevede almeno il 60% di lambrusco di Sorbara, il lambrusco salamino fino al 40% e altri lambruschi tradizionali fino al 15%. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo nodo e la fertilità delle femminelle è scarsa.

Fenologia

Il germogliamento è di epoca media, come la fioritura e l'invasatura. La maturazione dell'uva si colloca in terza-quarta epoca, fra la fine di settembre e i primi di ottobre, secondo i rilievi condotti nella collezione ampelografica di Conegliano.

Il dato smentisce l'indicazione di una maturazione precoce a fine agosto, ricorrente in parte della divulgazione. La vendemmia relativamente anticipata praticata in alcune aziende risponde a una scelta enologica, perché conserva l'acidità elevata richiesta dalla rifermentazione, e non coincide con l'epoca di maturazione fisiologica del vitigno. La distinzione fra momento di raccolta e maturazione varietale è rilevante anche nella lettura dei dati di annata.

Aspetti genetici

Il nome lambrusco rimanda alle *labruscae* latine, le viti selvatiche, ma non individua una famiglia genetica. Schneider e collaboratori (Scientific Reports, 2024) hanno mostrato che il lambrusco di Sorbara possiede un genoma con circa metà dell'ascendenza riferibile alla sottospecie *sylvestris*, risultato coerente con l'analisi genomica di Magris e collaboratori (Nature Communications, 2021).

Altri vitigni con lo stesso nome, fra cui il grasparossa, non presentano questa componente.

I genitori del lambrusco di Sorbara non sono stati individuati. Il besgano nero, genitore accertato di salamino, oliva, Marani, Barghi e Benetti, non compare nella sua ascendenza. Il fiore funzionalmente femminile è considerato un carattere ancestrale nell'evoluzione di *Vitis vinifera* e ricorre in quattro dei nove lambruschi a genoma misto esaminati. Gli autori interpretano queste varietà non come forme primitive sopravvissute, bensì come esiti di un'introggressione adattativa recente dalla vite selvatica nelle terre umide della pianura padana.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino chiaro, spesso con riflessi rosati, ed è il più tenue fra quelli della categoria. Il profilo olfattivo è dominato dalla violetta, accompagnata da lampone, fragola e ciliegia. Al palato l'acidità risulta elevata e nitida, il corpo leggero, i tannini discreti, con chiusura asciutta e sapida.

Queste caratteristiche spiegano la vocazione alla rifermentazione, praticata sia in bottiglia sia in autoclave secondo quanto previsto dal disciplinare. La vinificazione in bianco o in rosato valorizza la tensione acida, mentre le macerazioni brevi restituiscono la nota floreale che identifica il lambrusco di Sorbara e ne costituisce il marcatore riconoscibile in degustazione.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella provincia di Modena, nell'area compresa fra i fiumi Secchia e Panaro che comprende Bomporto, Nonantola, San Prospero e Carpi; il Registro Nazionale ammette la varietà anche in Lombardia e Veneto. Il vitigno dà nome alla denominazione Lambrusco di Sorbara, che prevede le tipologie rosso e rosato, frizzanti e spumanti, ottenute per rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

Rispetto al salamino e al grasparossa la superficie coltivata è minore, conseguenza diretta delle rese contenute imposte dalla colatura. La varietà occupa però la fascia qualitativa più alta della categoria e ha guidato il recupero d'immagine dei lambruschi secchi negli ultimi due decenni, con un ruolo crescente delle versioni rifermentate in bottiglia.

Fonti e riferimenti essenziali

Cosmo, I., Polsinelli, M., Comuzzi, A., Sardi, F. e Calò, A. (1962). Lambrusco di Sorbara. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume II. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Lambrusco di Sorbara N. (cod. 115). catalogoviti.politicheagricole.it

Schneider, A., Ruffa, P., Tumino, G., Fontana, M., Boccacci, P. e Raimondi, S. (2024). Genetic relationships and introgression events between wild and cultivated grapevines (*Vitis vinifera* L.): focus on Italian Lambruscos. *Scientific Reports*, 14, 12392.

Magris, G. et al. (2021). The genomes of 204 *Vitis vinifera* accessions reveal the origin of European wine grapes. *Nature Communications*, 12, 7240.

Boccacci, P., Torello Marinoni, D., Gambino, G., Botta, R. e Schneider, A. (2005). Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal of Enology and Viticulture*, 56(4), 411-416.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lambrusco di Sorbara». MASAF, testo consolidato.