

Lambrusco grasparossa

Descrizione generale

Il lambrusco grasparossa è una varietà a bacca nera del Modenese, con il nucleo di coltivazione nella fascia pedecollinare e collinare attorno a Castelvetro. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo, Polsinelli, Comuzzi, Sardi e Calò nel 1962, si basa su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, confrontato con i sopralluoghi condotti nelle zone più rappresentative di coltura [1]. La presenza è documentata almeno dalla metà dell'Ottocento: il catalogo alfabetico delle uve redatto da Luigi Maini nel 1854 e il catalogo descrittivo di Francesco Aggazzotti del 1867 registrano entrambi la varietà fra quelle coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia [2].

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta lambrusco di Castelvetro, dal nome del comune modenese dove la coltura si è maggiormente diffusa, e le forme grasparossa o graspa rossa, che richiamano il colore rosso vinoso vivo del raspo e dei pedicelli. Aggazzotti descrive la varietà sotto i nomi di lambrusco di Spezzano e refosca, quest'ultimo da non confondere con i refoschi diffusi nella Venezia Giulia [1]. Boccacci e collaboratori hanno inoltre accertato che la scorzamara coltivata a Coviolo, nel Reggiano, corrisponde al grasparossa [5]. La denominazione Lambrusco Grasparossa di Castelvetro non è invece un sinonimo del vitigno, e nel Mantovano la varietà compare nei disciplinari con la dizione locale grappello grasparossa [3].

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media o inferiore, rotondeggiante-pentagonale, trilobata e talvolta quasi intera, con seno peziolare a V stretto, pagina superiore

verde cupo e opaca e colorazione autunnale rossastra. Il grappolo a maturità industriale è medio, lungo circa quindici centimetri, allungato e piramidale, con un'ala molto evidente e aspetto spargolo; il peduncolo è visibile, semilegnoso e rossiccio, i pedicelli sono medi, sottili e rossi, il cercine rosso-vinoso e il pennello rosso vivo. L'acino risulta medio e subovale, con buccia molto pruinosa, blunera, spessa, consistente e coriacea, e polpa succosa e molle dal sapore semplice e acidulo. I vinaccioli sono quattro per acino, con becco lungo e sottile [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al grasparossa vigoria buona e produzione abbondante e abbastanza costante, con primo germoglio fruttifero al secondo o terzo nodo, una o due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili. La resistenza alle avversità è normale e l'uva matura si conserva abbastanza a lungo sulla pianta. Il comportamento all'innesto è normale ma non con tutti i portinnesti: l'accusa di scarsa affinità, formulata nel Modenese negli anni Venti, non è stata confermata dalle indagini sperimentali successive [1]. Nella zona di produzione prevalgono il cordone permanente con tralci ricadenti, adottato per contenere la vigoria, e i suoli scarsamente calcarei del margine appenninico [2].

Fenologia

Il germogliamento è un po' precoce, la fioritura e l'invasatura si collocano in epoca media e la maturazione dell'uva appartiene alla terza-quarta epoca, fra la fine di settembre e i primi di ottobre [1]. Il grasparossa è quindi il più tardivo dei lambruschi modenesi insieme al salamino, ma con un risveglio vegetativo anticipato che allunga il ciclo e lo espone alle gelate primaverili. L'indice di Winkler della zona di produzione varia dai 1890 gradi giorno rilevati a Vignola ai 2028 di Levizzano Rangone, valori che collocano l'areale in una fascia termica intermedia [2].

Aspetti genetici

I vitigni che portano il nome lambrusco non costituiscono una famiglia genealogica, ma la distinzione fra loro ha oggi un fondamento genetico preciso. Schneider, Ruffa, Tumino, Fontana, Boccacci e Raimondi hanno documentato che i lambruschi delle pianure del Po e dell'Adige presentano un genoma di ascendenza mista fra la vite coltivata e la sottospecie selvatica *sylvestris*, impronta che le cultivar chiamate lambrusco ma tipiche delle aree collinari non condividono [6]. Il grasparossa appartiene a queste ultime, essendo coltivato nella fascia pedecollinare e collinare del Modenese. Per questa varietà le ricostruzioni di parentela pubblicate non hanno individuato genitori né rapporti di primo grado con gli altri lambruschi [4].

La descrizione del 1962 segnala inoltre quattro tipi presenti in coltura, distinti per compattezza del grappolo e per colore del raspo; gli autori hanno descritto soltanto quello a grappolo rado e graspo rosso, riconosciuto come il più pregiato, e osservano che il tipo a graspo verde si differenzia al punto da non ricordare il presunto capostipite [1]. La convivenza di popolazioni distinte all'interno della stessa denominazione varietale resta quindi un problema aperto per la selezione del materiale di propagazione.

Caratteristiche organolettiche

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso con orli violacei, effetto della buccia spessa e coriacea, e mostra un profilo vinoso con note di frutta rossa e viola. Al palato la dotazione tannica supera quella degli altri lambruschi modenesi e sostiene un corpo pieno, mentre l'acidità risulta meno tagliente rispetto al sorbara. La tipologia frizzante resta prevalente, nelle versioni da secco a dolce, e il vitigno viene vinificato sia in purezza sia in assemblaggio. La spuma è vivace ed evanescente e il colore vira al granato con l'evoluzione [2].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in provincia di Modena, nel territorio pedecollinare e collinare che fa capo a Castelvetro, con presenze nel Reggiano. Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC riserva alla varietà almeno l'85% della base ampelografica, con il concorso di altri lambruschi e del malbo gentile fino al 15%. Il vitigno rientra inoltre nel Modena DOC, nel Reggiano, nel Colli di Scandiano e di Canossa e, in quota complementare, nel Lambrusco Mantovano; alimenta infine una produzione consistente a indicazione geografica in Emilia [3]. Il peso economico è rilevante e la denominazione castelvetrese è fra le più riconoscibili del comparto.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962). Lambrusco Grasparossa, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco Grasparossa di Castelvetro”, testo consolidato vigente, con la relativa scheda tecnica e i riferimenti storici a L. Maini (1854) e F. Aggazzotti (1867).
- [3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Modena”, “Reggiano”, “Colli di Scandiano e di Canossa” e “Lambrusco Mantovano”, testi consolidati vigenti.
- [4] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI 10.3389/fpls.2020.605934
- [5] 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, 411-416.
- [6] Schneider A., Ruffa P., Tumino G., Fontana M., Boccacci P., Raimondi S. (2024). Genetic relationships and introgression events between wild and cultivated grapevines (*Vitis vinifera* L.). Focus on Italian Lambruscos. *Scientific Reports*, 14, art. 12392. DOI 10.1038/s41598-024-62774-w