

Lambrusco Maestri

Descrizione generale

Il lambrusco Maestri è una varietà a bacca nera dell'Emilia, diffusa fra le province di Parma, Reggio Emilia e Modena e, unica fra i lambruschi, coltivata in misura apprezzabile anche nell'Italia meridionale. La descrizione ufficiale è stata pubblicata nel 1962 nella collana ministeriale dei principali vitigni da vino coltivati in Italia [1]. Il vitigno è ricercato per la ricchezza di sostanze coloranti e tanniche delle bucce, che ne fanno il lambrusco di riferimento per gli assemblaggi destinati a rinforzare colore e struttura. In provincia di Reggio Emilia occupa circa cinquecentoventisei ettari, pari al sette per cento della superficie vitata.

Sinonimi e omonimie

Nel Mantovano la varietà compare nei disciplinari con la dizione locale grappello Maestri [3]. Il nome, contrariamente a quanto accade per grasparossa e salamino, non deriva da un carattere morfologico ma da un toponimo emiliano. La varietà va tenuta distinta dagli altri lambruschi con cui condivide il nome collettivo e, in particolare, dal lambrusco Marani, con il quale è spesso associata nelle basi reggiane e con il quale non ha rapporti di identità. Lambrusco di Parma, infine, è il nome di una tipologia a indicazione geografica e non della varietà.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è espanso e lanuginoso, di colore verde biancastro con bordi rosati; le foglioline apicali si presentano spiegate, con tomento pubescente sulla pagina superiore e cotonoso su quella inferiore, verdi bronzate con sfumature rosa ai margini, mentre quelle basali sono trilobate, aracnoidee sopra e cotonose sotto, con seno peziolare aperto. Il tralcio erbaceo ha sezione

un po' ellittica, superficie liscia e glabra, verde con sfumature rosso-violacee da un lato [1]. Il grappolo è medio, cilindro-conico, allungato e alato, leggermente compatto; l'acino risulta medio e sub-rotondo, con buccia molto spessa, consistente, coriacea e molto pruinosa.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al Maestri vigoria notevole e produzione abbondante e costante, con primo germoglio fruttifero al secondo nodo, due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili. La resistenza alle avversità è definita buona, superiore quindi a quella riconosciuta agli altri lambruschi, e il comportamento nella moltiplicazione per innesto risulta normale [1]. La destinazione è esclusivamente enologica. La vigoria elevata rende necessario il contenimento della carica di gemme nei terreni fertili di pianura, mentre nei suoli meno ricchi la varietà esprime concentrazione e dotazione fenolica superiori.

Fenologia

Il germogliamento, la fioritura e l'invasatura si collocano in epoca media, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla quarta epoca e cade nella prima quindicina di ottobre [1]. Il Maestri è dunque fra i lambruschi più tardivi, alla pari del salamino, e la vendemmia si svolge a stagione avanzata. Il ciclo lungo favorisce l'accumulo dei polifenoli nelle bucce spesse e coriacee, che è il carattere per cui la varietà viene ricercata, e spiega anche il suo adattamento agli ambienti caldi del Mezzogiorno, dove la maturazione risulta anticipata.

Aspetti genetici

Il dato più solido riguarda un rapporto di parentela di primo grado accertato fra il lambrusco Maestri e la fortana, rilevato da Boccacci, Torello Marinoni, Gambino, Botta e Schneider nel loro studio sulle cultivar in pericolo della provincia di Reggio Emilia [2]. La direzione del rapporto non è stata definita e il

secondo genitore resta ignoto. Il risultato conferma che i vitigni chiamati lambrusco non discendono da un capostipite comune ma appartengono a reti di parentela che coinvolgono anche varietà estranee al gruppo, e le ricostruzioni successive su base SNP non hanno modificato questo quadro [4].

A una lettura genealogica se ne affianca oggi una di popolazione. 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 omonime delle aree collinari non condividono [5]. Il Maestri, coltivato nella pianura emiliana, rientra nel primo gruppo, e il dato offre un fondamento genetico alla distinzione fra lambruschi di pianura e di collina che il solo nome collettivo non consentiva di formulare.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino molto intenso, spesso il più carico dell'intero gruppo, con profumi di prugna, ciliegia nera, viola e sfumature di cacao. Al palato la trama tannica è consistente e il corpo pieno, con acidità sufficiente a sostenere la struttura. Proprio la combinazione di colore, tannino e corpo ha determinato l'impiego prevalente negli assemblaggi, dove il Maestri interviene per rinforzare i lambruschi più scarichi. Le versioni in purezza, frizzanti e spesso nella tipologia amabile, mostrano un profilo più immediato e fruttato.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione interessa le province emiliane di Parma, Reggio Emilia e Modena e si estende, caso unico fra i lambruschi, alla Puglia e ad altre aree meridionali, dove la varietà rientra in numerose indicazioni geografiche. Il Maestri compare nel Reggiano, nel Colli di Scandiano e di Canossa, nel Colli di Parma, nel Modena e nel Lambrusco Mantovano, dove concorre alla quota principale della base ampelografica; nelle denominazioni modenesi dedicate al

grasparossa, al salamino e al sorbara figura invece come componente complementare fino al 15% [3].

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Lambrusco Maestri, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1962. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] 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.
- [3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Reggiano”, “Colli di Scandiano e di Canossa”, “Colli di Parma”, “Modena” 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] 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