

Lambrusco Marani

Descrizione generale

Il lambrusco Marani è una varietà a bacca nera dell'Emilia centrale, coltivata soprattutto nelle province di Reggio Emilia, Modena e Parma. La descrizione ufficiale è stata pubblicata nel 1962 nella collana ministeriale dei principali vitigni da vino coltivati in Italia [1]. Il nome compare per la prima volta attorno al 1825, negli scritti di Giuseppe Acerbi, quando si cominciò a distinguere fra loro i vitigni fino ad allora indicati genericamente come derivati dalle viti selvatiche [4]. La varietà si distingue dagli altri lambruschi per il contenuto antocianico ridotto, carattere che ne ha determinato impieghi enologici particolari.

Sinonimi e omonimie

La sinonimia è limitata e il nome, come per il Maestri, deriva da un riferimento familiare e non da un carattere morfologico, a differenza di quanto accade per il grasparossa e per il salamino. Il Marani va tenuto distinto dagli altri lambruschi con cui condivide il nome collettivo e, in particolare, dal Maestri, con il quale è costantemente associato nelle basi ampelografiche reggiane e mantovane senza che fra i due esista un rapporto di identità. Reggiano Lambrusco e Lambrusco Mantovano sono nomi di denominazioni, non della varietà.

Descrizione ampelografica

L'asse del germoglio è curvo, quasi glabro e verde, mentre il tralcio erbaceo ha sezione circolare o leggermente ellittica, un po' costoluta, con striature rossastre più marcate da un lato. I viticci sono bifidi e trifidi, lunghi, verdi e rosati alla base. Il grappolo a maturità industriale è di grandezza media e allungato, lungo circa venticinque centimetri, cilindrico o cilindro-piramidale, mediamente compatto, con peduncolo erbaceo verde-rosato. L'acino è medio, di circa tredici

millimetri, sferoide e regolare, con buccia pruinosa blu-nera, spessa e consistente, e polpa succosa dal sapore neutro. I vinaccioli sono due o tre per acino, piriformi [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al Marani vigoria notevole e produzione regolare e abbondante, con una posizione del primo germoglio fruttifero molto bassa, al primo o secondo nodo, e due o tre infiorescenze per germoglio; le femminelle sono sterili [1]. La fertilità delle gemme basali consente potature corte e spiega la regolarità produttiva riconosciuta alla varietà. La resistenza alle avversità è buona, con l'unica riserva di una certa acinellatura verde, che riduce la resa senza compromettere la sanità. Il comportamento nella moltiplicazione per innesto è normale.

Fenologia

Il germogliamento, la fioritura e la lignificazione si collocano in epoca media, l'invaiaitura cade fra il 15 e il 20 agosto e la maturazione dell'uva appartiene alla terza-quarta epoca, fra la fine di settembre e i primi di ottobre; la caduta delle foglie è media [1]. Il Marani matura quindi qualche giorno prima del salamino e del Maestri, alla pari del grasparossa e del viadanese, e permette di scaglionare la vendemmia nelle aziende che coltivano più lambruschi. Il ciclo regolare accompagna una produzione altrettanto regolare.

Aspetti genetici

I vitigni chiamati lambrusco non discendono da un capostipite comune, ma la loro collocazione geografica riflette una differenza genetica accertata. 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 assente nelle cultivar omonime delle aree collinari [6]. Per il Marani le ricostruzioni di parentela pubblicate su base microsatellite e SNP non hanno individuato genitori accertati né rapporti di primo grado con le altre varietà del gruppo [5]. Il tratto che lo distingue sul piano compositivo è il minor contenuto in antociani, carattere stabile che i disciplinari riconoscono e utilizzano [2].

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino vivace ma meno carico di quello ottenuto dagli altri lambruschi, con profumo vinoso gradevole e una fruttosità leggera e caratteristica. Al palato risulta fresco e sapido, di corpo contenuto, adatto alle versioni frizzanti di pronta beva. Proprio il ridotto contenuto antocianico rende il Marani l'unico lambrusco impiegato per la tipologia bianco spumante del Reggiano, ottenuta vinificando in bianco un'uva a bacca rossa: il disciplinare ne segnala la sapidità e la freschezza, legate alle condizioni più estreme del territorio di produzione [2].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione interessa le province di Reggio Emilia, Modena e Parma, con presenze nel Mantovano. Il Marani compare nel Reggiano DOC, dove concorre con gli altri lambruschi alla quota minima dell'85% e dà da solo la tipologia bianco spumante, nel Colli di Scandiano e di Canossa, nel Modena e nel Lambrusco Mantovano, dove rientra fra le quattro varietà della base principale [2, 3]. Alimenta inoltre una produzione consistente a indicazione geografica in Emilia. Il ruolo prevalente resta quello di componente d'assemblaggio, dove porta freschezza e alleggerisce le basi più cariche.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Lambrusco Marani, 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] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Reggiano”, testo consolidato vigente, con la relativa scheda tecnica.
- [3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa”, “Modena” e “Lambrusco Mantovano”, testi consolidati vigenti.
- [4] Acerbi G. (1825). Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografia e sinonimia. Milano.
- [5] 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
- [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