

Lambrusco salamino

Descrizione generale

Il lambrusco salamino è una varietà a bacca nera del Modenese, coltivata soprattutto nella pianura di Carpi e nell'area di Santa Croce. È fra i lambruschi più diffusi e costituisce la base della denominazione che porta il suo nome. La descrizione ufficiale è stata pubblicata nel 1962 nella collana ministeriale dei principali vitigni da vino coltivati in Italia [1]. La documentazione storica è ricca: la varietà compare nel catalogo descrittivo di Francesco Aggazzotti del 1867 e nel saggio analitico I lambruschi di Sorbara e salamino, pubblicato da Enrico Ramazzini nel 1885 [2].

Sinonimi e omonimie

Il nome deriva dalla forma del grappolo, piccolo, cilindrico e compatto. La dizione Lambrusco Salamino di Santa Croce non è un sinonimo della varietà ma il nome della denominazione d'origine, che richiama la frazione del comune di Carpi. Il salamino va tenuto distinto dagli altri lambruschi con i quali condivide il nome collettivo, in particolare dal lambrusco di Sorbara, che nella stessa denominazione modenese concorre come componente complementare, e dal lambrusco marani, con il quale è spesso associato nelle basi reggiane.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è di media espansione, cotonoso, verde-biancastro e talvolta con sfumature rosa [1]. Il grappolo è piccolo, cilindrico, spesso alato e compatto, carattere che lo distingue nettamente dal grasparossa e dal sorbara. L'acino risulta medio e sferoidale, di colore blu-nero, con buccia non particolarmente spessa ma consistente e mediamente pruinosa. La compattezza del grappolo, unita alla maturazione tardiva, rende la sanità delle uve un fattore

da sorvegliare nelle annate con piogge autunnali, tanto più in un ambiente di pianura con suoli argillosi e umidità elevata.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al salamino vigoria buona e produzione abbondante e costante, con primo germoglio fruttifero al secondo nodo, una o due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili. La resistenza alle avversità è normale, mentre il comportamento nella moltiplicazione per innesto non è risultato del tutto soddisfacente su alcuni dei portinnesti diffusi all'inizio della ricostruzione viticola postfillosserica [1]. Il disciplinare descrive un vitigno di portamento semi-eretto, costantemente produttivo, condotto con cordone permanente e tralci ricadenti per contenere la vigoria; i suoli prevalenti sono le terre argillose delle valli bonificate [2].

Fenologia

Il germogliamento, la fioritura e l'invasatura si collocano tutti in epoca media, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla quarta epoca e cade nella prima quindicina di ottobre [1]. Il salamino è quindi fra i lambruschi più tardivi, e la vendemmia si svolge quando le temperature della pianura modenese sono già in calo. L'indice di Winkler della zona di produzione varia dai 1900 ai 2000 gradi giorno, con precipitazioni del periodo aprile-ottobre attorno ai 450 millimetri: condizioni che assicurano maturazioni regolari e produzioni costanti [2].

Aspetti genetici

I vitigni che portano il nome lambrusco non discendono da un capostipite comune, ma la loro distribuzione geografica corrisponde a una differenza genetica reale. 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 [5]. Il salamino, coltivato nella pianura modenese, rientra fra i primi. Le ricostruzioni di parentela pubblicate su base microsatellite e SNP non hanno individuato genitori accertati per questa varietà [4].

Caratteristiche organolettiche

Il disciplinare descrive per la tipologia frizzante rossa una spuma vivace ed evanescente, colore rosso rubino o granato di varia intensità, odore gradevole con profumo che ricorda la violetta e sapore da secco a dolce, di corpo fresco, sapido e armonico. La versione spumante presenta spuma fine e persistente e un profilo olfattivo definito fine, gentile, floreale, ampio e composito [2]. Il salamino dà vini più colorati del sorbara e meno tannici del grasparossa, in una posizione intermedia che ne spiega la diffusione anche negli assemblaggi.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella pianura modenese, fra Carpi e i comuni contermini, con presenze nel Reggiano e nel Mantovano. Il Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC riserva alla varietà almeno l'85% della base ampelografica, con il concorso di altri lambruschi, ancellotta e fortana, localmente detta uva d'oro, fino al 15%; la superficie iscritta all'albo supera i milleottocento ettari, per una media annua di circa duecentocinquemila quintali di uva [2]. Il vitigno rientra inoltre nel Modena DOC, nel Reggiano e nel Lambrusco Mantovano, oltre che nelle indicazioni geografiche emiliane [3].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Lambrusco Salamino, 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 “Lambrusco Salamino di Santa Croce”, testo consolidato vigente, con la relativa scheda tecnica e i riferimenti storici a F. Aggazzotti (1867) ed E. Ramazzini (1885).
- [3] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Modena”, “Reggiano” 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