

Lambrusco viadanese

Descrizione generale

Il lambrusco viadanese è la varietà a bacca nera più caratteristica della viticoltura mantovana e costituisce, insieme al Maestri, al Marani e al salamino, la base del Lambrusco Mantovano. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo, Polsinelli, Comuzzi, Sardi e Calò nel 1962, si basa su un clone della collezione di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato a Suzzara, Viadana e Quistello, in provincia di Mantova, e a Casalmaggiore, in provincia di Cremona [1]. Il nome della varietà richiama il comune di Viadana, dove la coltivazione si è maggiormente diffusa lungo la riva sinistra del Po.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riconosce grappello Ruberti come sinonimo ufficiale, dal nome dell'agronomo quistellese Ugo Ruberti, che nell'Ottocento indicò questa varietà fra le migliori del territorio; in provincia di Cremona compare inoltre la forma Montecchio [1]. Lambrusco mantovano non è il nome di un vitigno ma di una denominazione d'origine, la cui base ampelografica riunisce quattro varietà diverse. Parte dei viticoltori dell'area di Quistello considera il grappello Ruberti entità distinta dal viadanese, per la forma del grappolo e per il comportamento: la questione non è chiusa e le due dizioni restano oggi equiparate nelle fonti ufficiali.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è espanso e lanuginoso, verde-biancastro con sfumature gialle e rosato verso i margini. Le foglioline apicali si presentano spiegate e lanuginose, biancastre con leggere sfumature rosee la prima, verdi-biancastre e bronzate le successive, trilobate e con seni profondi dalla seconda in poi; quelle basali sono spiegate, aracnoidee sulla pagina superiore e lanuginose su quella

inferiore, di colore verde chiaro, trilobate e con seno peziolare a U aperto. L'asse del germoglio è curvo, aracnoideo, verde con leggere sfumature bronzee [1]. L'uva è caratterizzata da buccia spessa e ricca di sostanze coloranti.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al viadanese vigoria buona e produzione buona e costante, con primo germoglio fruttifero al secondo o terzo nodo, due infiorescenze per germoglio e femminelle di fertilità scarsa e saltuaria [1]. La varietà è coltivata nelle terre alluvionali della golena del Po, fertili e profonde, dove la regolarità produttiva ne ha determinato la fortuna rispetto al più capriccioso grappello di Quistello. La costanza della resa, unita alla buona dotazione di colore, spiega perché il viadanese abbia mantenuto il ruolo principale nella base ampelografica della denominazione mantovana.

Fenologia

Il germogliamento e la fioritura si collocano in epoca media, l'invasatura è media e cade fra il 14 e il 26 agosto, la maturazione dell'uva appartiene alla terza-quarta epoca, fra la fine di settembre e i primi di ottobre, e la caduta delle foglie avviene nella prima quindicina di novembre [1]. Il viadanese matura quindi qualche giorno prima del salamino e del Maestri, collocandosi accanto al grasparossa. L'anticipo relativo consente di scaglionare la vendemmia nelle aziende che coltivano più lambruschi, condizione frequente nell'areale mantovano.

Aspetti genetici

L'appartenenza al gruppo dei lambruschi è nominale e non genealogica, ma la distribuzione geografica delle varietà corrisponde a una differenza genetica documentata. Schneider, Ruffa, Tumino, Fontana, Boccacci e Raimondi hanno rilevato 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 viadanese, coltivato nelle terre alluvionali della golena del Po, appartiene al primo gruppo. Le ricostruzioni di parentela pubblicate non hanno individuato per questa varietà genitori accertati né rapporti di primo grado con le altre del gruppo [4].

Resta aperta, e meriterebbe una verifica molecolare dedicata, la questione del rapporto con il grappello Ruberti coltivato a Quistello, che le fonti ufficiali equiparano al viadanese mentre parte della letteratura locale considera un'entità autonoma.

Caratteristiche organolettiche

Il disciplinare del Lambrusco Mantovano descrive un vino rosso frizzante dalla spuma vivace ed evanescente, di colore rosso rubino più o meno intenso o granato, con odore vinoso e fruttato talvolta accompagnato da sentori di viola o ribes, e sapore sapido, acidulo, asciutto o amabile. La versione rosata presenta colore rosato più o meno intenso, odore gradevole e fruttato e sapore leggermente acidulo [3]. La buccia spessa del viadanese conferisce ai vini colore intenso e profilo fruttato, con struttura intermedia fra i lambruschi più leggeri e il Maestri.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in provincia di Mantova, con presenze in provincia di Cremona. Il Lambrusco Mantovano DOC riserva ad almeno l'85% della base ampelografica il concorso di lambrusco viadanese, Maestri, Marani e salamino, da soli o congiuntamente, con lambrusco di Sorbara, grasparossa, ancellotta e fortana fino al 15%; la denominazione si articola in due sottozone, Viadanese-Sabbionetano e Oltrepò Mantovano, corrispondenti a due aree

disgiunte separate dal corso del Po [3]. La varietà rientra inoltre nel Reggiano e nelle indicazioni geografiche emiliane e mantovane.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962). Lambrusco Viadanese, 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] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Lambrusco Viadanese. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [3] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lambrusco Mantovano”, testo consolidato vigente, comprensivo delle sottozone Viadanese-Sabbionetano e Oltrepò Mantovano.
- [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