

Restauro finanziato da
VICENZA LIONS HOST



DELLE VITI
ITALIANE
DI GIUSEPPE ACERBI

CON DIVERSE TAVOLE.

PREZZO AUST. LIR. 5. 60 — ITAL. LIR. 4. 55.

VOLUMI DELLA BIBLIOTECA SCELTA

Publicati nel primo Semestre dell'anno 1825.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 57 | NOTTI Romane, del Conte <i>Alessandro Verri</i> . | |
| 58 | Tercia ediz. della <i>Biblioteca Scelta</i> , 2 vol. <i>fig. 1.</i> | 4 50 |
| 155 | GARGALLO. <i>Poesie</i> , riviste dall'Autore. | 2 75 |
| 159 | POEZIANO. <i>Poesie</i> : prima ediz. eseguita giusta la <i>Proposta</i> del Cav. <i>Monti</i> . Col <i>Ritratto</i> dell'Autore. | 2 50 |
| 160 | PALMIERI. <i>Della Vita Civile</i> , col <i>Ritratto</i> dell'Autore. | 2 61 |
| 161 | CEBA. <i>Il Cittadino di Repubblica</i> . | 2 61 |
| 162 | SAMMARCO. <i>Delle Mutazioni de' Regni</i> . | 1 90 |
| 165 | FRISI. <i>Operette scelte</i> , colle <i>Memorie</i> scritte dal Conte <i>Pietro Ferri</i> , e col <i>Ritratto</i> dell'Autore. | 4 60 |
| 164 | MAGALOTTI. <i>Operette varie</i> , con giunta di <i>Otto Lettere</i> su le terre odorose, dette <i>Baccheri</i> . Col <i>Ritratto</i> dell'Autore. | 4 40 |
| 114 | BOTTARI. <i>Lettere pistoriche</i> , con aggiunta di 504 lettere inedite; volume ottavo ed ultimo: <i>Opera completo</i> . | 32 00 |
| 167 | PASSAVANTI. <i>Lo Specchio della Vera Penitenzia</i> ; coll' <i>Omelia</i> di <i>Origene</i> , e col parlamento fra <i>Scipione</i> e <i>Annibale</i> tratto da <i>Tito Livio</i> , volgarizzato dal medesimo, col <i>Ritratto</i> . | 3 80 |
| 168 | CORTICELLI. <i>Regole ed Osservazioni della lingua toscana ridotte a metodo</i> ed in tre Libri distribuite, col <i>Ritratto</i> . | 5 50 |
| 118 | FOSCOLO. <i>Prose e Versi</i> . <i>Seconda edizione della Biblioteca Scelta</i> ; col <i>Ritratto</i> dell'Autore. | 4 00 |

1.^o Luglio 1825.

TIPOGRAFIA DI GIOVANNI SILVESTRI

Corsia del Duomo, num. 994, in Milano.

O P E R E

DELL'ABATE

G I O V A N N I R O M A N I

VOLUME PRIMO

T E O R I C A

D E' S I N O N I M I I T A L I A N I

Un vol. in 8.^o gr., carta sopraff. levigata

PREZZO AUST. LIB. 4. 60. ITAL. LIB. 4. 00.

VOLUME II, III E IV

D I Z I O N A R I O G E N E R A L E

D E' S I N O N I M I I T A L I A N I

Sono pubblicati i fascicoli I e II formanti il primo volume, in 8.^o grande, carta sopraffine levigata

PREZZO AUST. LIB. 8. 73. ITAL. LIB. 7. 60.

VOLUME V

O S S E R V A Z I O N I

SOPRA IL VOCABOLARIO DELLA CRUSCA.

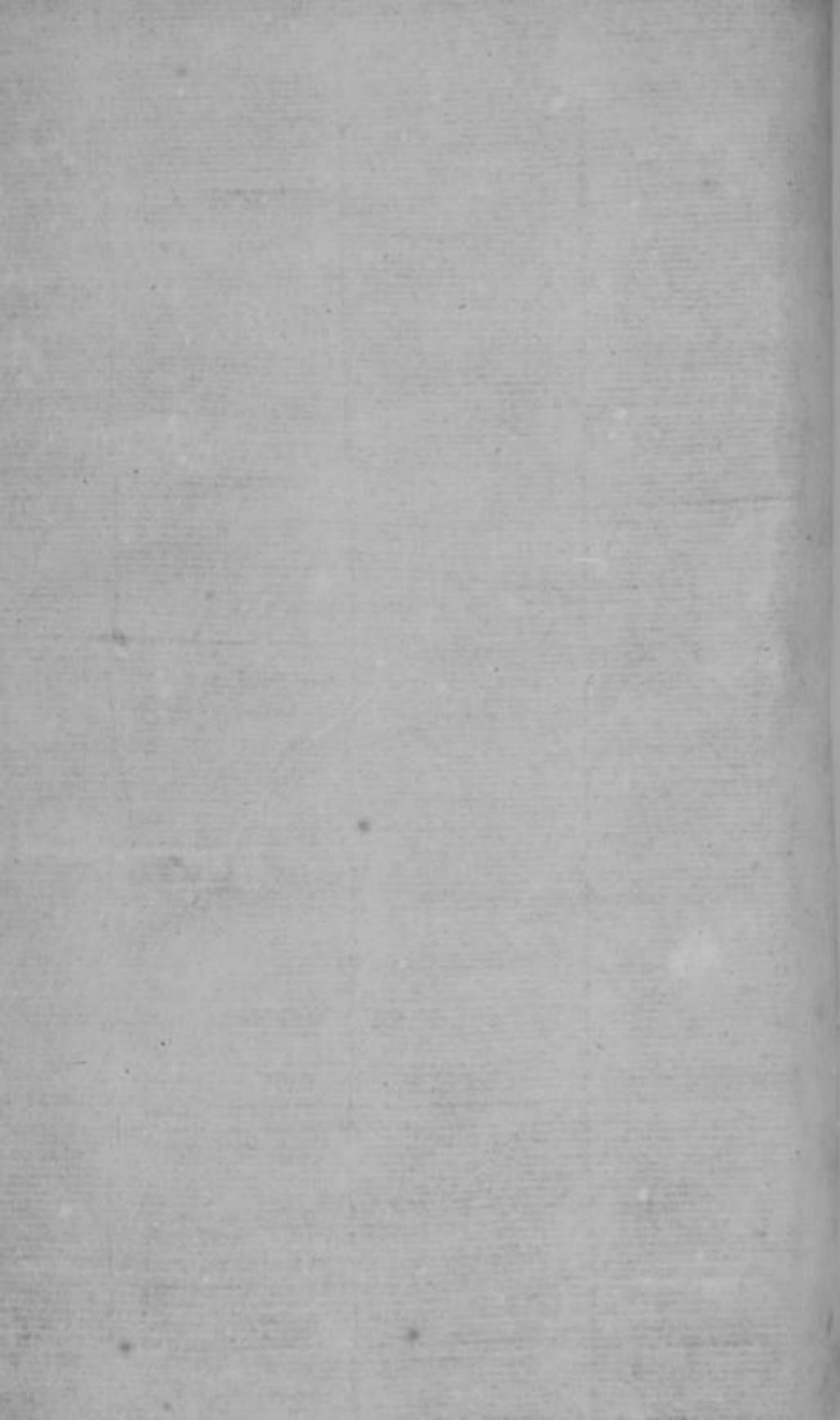
Queste due Opere si stanno attualmente stampando, e la loro pubblicazione succede per fascicoli, colla sollecitudine combinabile con un'accurata correzione.

IL TIPOGRAFO.

MOLTI e pregevoli letterarj scritti dell'Abate *Giovanni Romani*, lungo tempo ancor dopo la di lui morte, giacevansi inediti presso il di lui fratello sig. *Luigi*, erede e depositario di essi, non meno che di una cospicua libreria, quando circostanze particolari mi condussero a Casalmaggiore, ove ebbi così occasione di riprendere quelle trattative che non si poterono ultimare vivente l'Autore, stante la di lui renitenza nell'avventurare in altrui mano i proprj scritti, e stante non meno il cagionevole stato di sua salute, che negli ultimi anni non gli permise giammai di recarsi co' medesimi in questa Capitale.

Cortesemente permessomi dal Proprietario di esaminare gli scritti medesimi, io trascelsi fra essi quelli che più interessanti mi parvero e per le materie che trattano, e pel gusto del Secolo. Tali furono il DIZIONARIO GENERALE DE' SINONIMI ITALIANI, e le

BELLE VITI
ITALIANE



DELLE VITI ITALIANE

o sia

MATERIE

PER SERVIRE ALLA CLASSIFICAZIONE

DELLA VITICOLTURA

ITALIANA

DAL TENTATIVO

DELLE VITI

ITALIANE.

GIUSEPPE ACERBI

AVVOCATO

DELLA FACOLTÀ DI SCIENZE LETTERARIE

DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO



MILANO

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

1900

DELLE VITI ITALIANE

O SIA

M A T E R I A L I

PER SERVIRE ALLA CLASSIFICAZIONE

MONOGRAFIA E SINONIMIA

PRECEDUTI

DAL TENTATIVO

DI UNA CLASSIFICAZIONE GEOPONICA

DELLE VITI

DI

GIUSEPPE ACERBI

DI CASTELGOFFREDO

DIRETTORE DELLA BIBLIOTECA ITALIANA

CON DIVERSE TAVOLE.



MILANO

PER GIOVANNI SILVESTRI

M. DCCC. XXV.

C

XIX

236

BIBL. INTERN.
« LA VIGNA »
VICENZA

La presente Opera, di proprietà dell'Editore,
è sotto la protezione della Legge.



L' A U T O R E

A C H I L E G G E

IL *Tentativo di una Classificazione geononica delle viti* fu per la prima volta pubblicato nel quaderno di giugno (1823) della mia *Biblioteca Italiana*. Se avessi trovato nella lingua un vocabolo più modesto, e dirò più dimesso, di *Tentativo*, l'avrei adottato per meglio esprimere l'imperfezione del lavoro. Gli Agricoltori italiani lo accolsero nondimeno cortesemente, e, secondando le mie istigazioni, molte descrizioni di viti mi spedirono da diverse parti d'Italia, le quali, insieme raccolte, credette a proposito il *Silvestri* di pubblicare colle sue stampe.

Quanto a me, debbo premettere che pochissima parte io ebbi nella compilazione di questo volume. Ne suggerii, ne somministrai gli elementi; ma non potei sempre per le mie occupazioni assistere alla correzione della stampa e

all'ordinazione delle materie. Sono quindi corsi degli errori, che si sono in qualche maniera emendati nell'Indice delle materie e nell'*Errata*.

Lo scopo della presente compilazione si è di unire in un sol corpo i materiali che potranno un giorno servire a chi vorrà occuparsi intorno alla *Classificazione* ed alla *Sinonimia* delle viti italiane. Con questo disegno si sono poste non solamente tutte le descrizioni inedite alle quali diede occasione il mio *Tentativo*, ma tutte quelle eziandio che si sono trovate sparse in diversi libri, alcuni dei quali divenuti anche rari.

Si è aggiunto il Catalogo delle viti che compongono il mio vigneto della Palazzina presso Castelgoffredo, per mostrare di non aver io ignorato che l'*Autopsia* è una condizione indispensabile per chi si accinge a scrivere sopra le cose naturali, e che io aveva piantati in buon numero i fondamenti sopra dei quali innalzare l'edificio ideato.

Pochi amatori di agraria potranno vantare in Italia una raccolta così numerosa di varietà di viti d'ogni paese. Vero è però che la parte più preziosa

di essa è dovuta alla generosa condiscendenza di due Augusti Principi della Casa d'Austria, che si compiacquero di accrescerla di quattrocento e più varietà in una volta (1). La mia gratitudine ossequiosa non ha saputo tacere questo tratto che caratterizza la benignità di que' Principi, e nello stesso tempo onora me sommamente.

Non tralascero di qui far manifesta la mia riconoscenza a varie altre persone che secondarono le incessanti mie inchieste, e si prestarono cortesemente a compiacere a' miei desiderj. Per le viti straniere, merita il primo luogo M.^r *Decandolle* di Ginevra, il cui nome equivale a un elogio: indi M.^r *L. Reynier* di Losanna, che le scienze hanno non ha guari fatalmente perduto. Per le viti italiane, debbo grazie al sig. *G. C. Sessa* in Sicilia, al prof. *Tenore* di Napoli, al prof. *De Mattheis* di Roma, al prof. *Contri* di Bologna, al conte *Daniele Felici* di Rimini, al sig. *Don Giovanni Cooke* di Cesena, al prof. *Savi* di Pisa, al sig. *Guidoni* di Massa di Carrara, al

(1) Vedi la nota alla pag. 307.

sig. marchese *Alessandro Carrega* della Riviera di Genova, al sig. *G. B. Verany* di Nizza, al sig. Senatore *Azuni* di Cagliari, al prof. *Moretti* di Pavia, al sig. avvocato *Abbondio Perpentì* di Como, al sig. *Luigi Viloresi* di Monza, al sig. dottor *Ciro Pollini* di Verona, al sig. conte *Cinzio Frangipane* di Udine, all'I. R. sig. Commissario *Franco* di Marostica, a M.^e *Vallet* di Villa Nova Marchesana nel Polesine, all'I. R. Commissario *Danna* di Val Sugana, al conte *Domenico Malfatti* di Trento, i quali tutti si compiacquero di spedirmi le viti del loro paese.

I nomi de' corrispondenti, che mi furono cortesi delle loro descrizioni, si trovano menzionati sotto le descrizioni medesime; alle quali non volli far mutamento alcuno dove credettero di dover deviare dalle mie idee. Non conosco tenacità, ostinazione; il solo amor della cosa mi animò, il desiderio di eccitare a far meglio guidò la mia penna.

Non mi è mai riuscito in questo frattempo di vedere la Memoria del signor *Bordier* (1); ma essendo venute a mia

(1) Vedi la nota alla pag. 18.

cognizione due altre opere che trattano dello stesso argomento, e delle quali non ebbi allora contezza, una breve analisi di esse non sarà fuor di luogo in un volume che raccoglie i materiali preparativi a un sistema di classificazione delle viti.

La prima è in tedesco — *Versuch einer Classification der Wein-Sorten nach ihren beeren; von Christian August Frege* — cioè *Saggio di una Classificazione delle viti fondata sugli acini; di Cristiano Augusto Frege. Weissen, 1804, vol. in 8.*

Egli divide tutte le uve in due Classi, che suddivide poi in ordini e subordini nel modo che segue:

CLASSE I.

UVE AD ACINI OBLUNGH.

ORD. A. ACINI VERDI.

a) *Verdi o verdastr.*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

b) *Verde-gialli.*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

CLASSE II.

UVE AD ACINI ROTONDI.

ORD. A. ACINI VERDI.

a) *Verdi o Verdastr.*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

b) *Verde-gialli*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

c) *Verde-brunastri*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

ORD. B. AD ACINI BIANCHI.

ORD. B. ACINI BIANCHI.

a) *Bianchi*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

b) *Bianco-gialli*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

c) *Bianco rossi*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

a) *Bianchi*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

b) *Bianco-gialli*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

c) *Bianco-rossi*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

ORD. C. ACINI GIALLI.

ORD. C. ACINI GIALLI.

a) *Giallastrì*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

b) *Gialli affatto*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

a) *Giallastrì*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

b) *Bianco-gialli*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

c) *Bianco-rossi*

Grossi

Mezzani

Piccoli.

ORD. D. ACINI ROSSI.

ORD. D. ACINI ROSSI.

a) *Rossi*

Grossi

Mezzani

a) *Rossastrì*

Grossi

Mezzani

Piccoli.
b) *Rossastro*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

c) *Rosso-chiaro*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

d) *Rosso-scuro*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

e) *Rosso-turchino.*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

Piccoli.
b) *Rossi*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

c) *Rosso-chiari*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

d) *Rosso-scuri*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

e) *Rosso-violacei*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

ORD. E. ACINI TURCHINI.

a) *Turchini rossi*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

b) *Turchini*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

c) *Turchini scuri*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

ORD. E. ACINI TURCHINI.

a) *Rosso-turchini*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

b) *Turchini*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

c) *Turchini-scuri*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

ORD. F. ACINI NERI.

a) *Nerastri*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

ORD. F. ACINI NERI.

a) *Rosso-neri*
Grossi
Mezzani
Piccoli.

b) *Neri*
 Grossi
 Mezzani
 Piccoli.

b) *Nero-turchini*
 Grossi
 Mezzani
 Piccoli.

c) *Neri*
 Grossi
 Mezzani
 Piccoli.

Circa la misura della lunghezza degli acini oblungi ed ovali, e il diametro dei rotondi, egli ha stabilita una tavola traforata, i cui buchi minori indicano gli acini piccoli, gli altri due i mezzani, i due ultimi i grossi. La proporzione del traforo è un pollice diviso in 12 parti. Gli acini dunque, per appartenere ai piccioli, devono avere dai 2 ai 4 duodecimi; i mezzani, dai 5 agli 8 duodecimi; i grossi, dagli 9 ai 12 duodecimi.

L'altra opera è posteriore alla succennata, e appartiene ad uno Spagnuolo, il quale per quanto pare non avea contezza del Sistema del sig. *Frege*. S'intitola *Essay sur les varietés de la vigne qui végètent dans l'Andalousie, par Don Simon Roxas Clemente, 1814*. Non saprei dire se sia stata scritta originariamente in francese, o se sia una traduzione. L'Autore dà la descrizione

di 120 varietà di viti dell'Andalusia, proponendo un metodo di classificazione nel quale considera le parti seguenti :

I. CEPP0 o TRONCO	IV. FIORI a STAMIGNE
Grosso o sottile.	A corol. Cinque. caduca. Sei.
II. SERMENTI ed INTERNODI	A corol. Sette. persistente. Otto.
Diritti. Lunghi.	
Orizzontali. Medj.	
Striscianti. Corti.	V. GRAPPOLI
	Grandi.
III. FOGLIE	Medj.
Grandi.	Piccoli.
Mezzane.	
Piccole.	VI. ACINI
Palmate, ec.	Grossi.
	Medj.
	Piccoli.

Del ceppo, o tronco, chiama *gambo* la parte inferiore, *testa* la superiore; e considerandone la *corteccia*, la distingue in *rugosa* e *aderente*.

De' sermenti, contempla anche i cirri o capreoli, se *lunghi* o *corti*, molto o poco *tenaci*; quindi le gemme, se *acute*, *subacute*, *tomentose*, *ottuse*, ec.

Delle foglie, la grandezza, la forma, i lobi, la profondità del seno di essi, il colore, la rugosità e levigatezza, e tutti gli altri caratteri che abbiamo noi pure accennati nel nostro metodo.

Dei fiori, esamina le parti e il tempo della fioritura.

Del grappolo, osserva anch'egli il peduncolo, l'arachide o graspo, ec.

Degli acini, il picciuolo, il colore di esso, ec. ec.

Il sig. *Roxas* divide le viti in Tribù, e crede necessario di far precedere alla descrizione della vite un'analisi della terra in cui vegeta.

Speriamo che questi pochi cenni bastino a buon intenditore. Forse l'esperienza mostrerà che bisognerà avvicinarsi più al sistema del sig. *Frege*, che a quello del sig. *Roxas*. Mal soffriamo solamente che si ripeta con tanta leggerezza l'asserzione di alcuni agronomi pusillanimi o indolenti che giudicano impossibile distinguere differenze così leggieri, e, disperando di potervi riuscire, s'abbandonano alla inazione. Quali differenze più sottili di quelle che la botanica discerne tra una specie e l'altra dello stesso genere di fiori? Si è fatta una monografia delle rose, delle quali si distinguono ormai più di mille varietà; e non potremo descrivere e distinguere otto o novecento varietà di viti?

Beato chi potrà applicarsi con più agio che a me non è concesso, a studj così geniali e ad un lavoro ch'io non potei se non abbozzare! — La pampinosa vite gli circondi la fronte e lo accolga sotto la sua ombra ospitale! — E se qualche volta, nella gioja di mensa amichevole, ei farà girare di tazza in tazza l'umore più eletto de' grappoli, deh! rivolga un cortese pensiero a chi vergò queste carte, a chi buon cittadino e suddito affezionato non ricusò d'abbandonar le sue viti, l'aurea mediocrità del paterno censo e il ridente cielo d'Italia, per servire il miglior de' Monarchi sulle sponde apriche del Nilo, e sotto il cocente sole dell'Africa (*).

(*) Il sig. *Giuseppe Acerbi* di Castelgoffredo è stato da S. M. l'Imperatore testè nominato I. R. Consigliere attuale di Governo e Console generale in Egitto, per dove si dispone a partire quanto prima. (*Nota dello Stampatore.*)

TENTATIVO

DI UNA

CLASSIFICAZIONE GEOPONICA

DELLE VITI

PER SERVIRE DI BASE ALLA DESCRIZIONE
DI TUTTE LE VARIETÀ¹ TANTO ITALIANE
CHE STRANIERE.



*Tentativo di una Classificazione Geoponica
delle Viti per servire di base alla descrizione
di tutte le varietà, tanto italiane che stra-
niere.*



Noi andiam debitori all'Asia non solamente delle scienze e delle arti, ma di quasi tutti i prodotti che fanno più dolce e più agiata la vita. Molti legumi, molti cereali, i frutti più grati, l'albero più prezioso all'agricoltura il gelso, sono dono di quelle regioni; ma, fra tutte le piante fruttifere, la più lieta, la più gioconda è la vite. Portata dai Fenicj prima nella Grecia, poi in Sicilia, poi in Italia, poi a Marsiglia, copre oggi mai, ed ombreggia dei suoi pampini buona metà dell'Europa meridionale. Essa è oggetto d'invidia all'altra metà: perchè dove ella consente o ricusa di crescere è segnata la linea di un clima più o meno felice.

Chi potrebbe dire le lodi di questa pianta benefica? Essa è desiderata da tutte le età, in tutti i luoghi, al colle, al piano; e non solamente ne' villaggi, ma nelle città si stima beato chi può coronare de' suoi tralci un cortile, un terrazzo, un balcone. I suoi rami ob-

bediscono a tutti i desiderj dell'uomo, ascendono sulle più alte sommità delle case, e vi formano giardini pensili, si piegano a tutte le forme, ed in tutte le maniere sono liberali di foglie che ombreggiano, di fiori che olezzano soavemente, di frutti che la vista ricreano ed il palato, e che, spremuti, danno un licore serbatojo e durevole per molti anni, e le cui virtù esercitarono mai sempre la facondia dei filosofi, de' naturalisti, e dei poeti di tutti i tempi.

Ma l'elogio della vite non è l'argomento di questa nostra fatica. Il nostro studio è trovare un metodo di classificazione che agevoli il collocamento delle molteplici sue varietà, e ne faciliti la descrizione. A qual numero giungessero o giungano anche attualmente nelle regioni donde ci vennero i primi tralci, non abbiamo fra le mani autorità che lo mostri. I botanici non riconoscono che poche specie, la *vitis vinifera*, la *V. labrusca*, la *V. laciniata*. Gli agronomi vedono le cose con occhio diverso, e quand'anche si conceda che le varietà delle viti sieno il prodotto dell'industria e della differenza dei climi, giunte cotale varietà a sì gran numero, e presentando caratteri e qualità più o meno costanti, più o meno utili, più o meno piacevoli, è mestieri allora considerarle come un complesso d'individui interessanti, che bisogna ripartire in classi, in gruppi, in famiglie, onde facilitare il mezzo di studiarli individualmente, di descriverli e d'indicarli anche a' lontani senza generare confusione e dubbio.

Se Varrone, se Columella, se Plinio ci avessero date buone e chiare e circostanziate descrizioni delle viti che essi menzionano confusamente alla maniera di que' tempi, potremmo oggi forse riescire a conoscere gli effetti del tempo e della coltura sopra molti individui, e vedere quali abbiano degenerato, e quali siensi rigenerati (1): quali uve intorno al Golfo Amiceo dessero il *Cecubo*, quali sopra il Foro Appio (oggi detto le Case nuove o S. Donato) dessero il *Setino*, quali presso Capua dessero il *Falerno*, quali a poche miglia da Sessa componessero il *Faustiano*, quali nelle colline intorno il Garigliano (fiume *Iris*) producessero il *Gauro*, e così tanti altri vini famosi presso gli antichi, e che oggidì sono decaduti affatto dalla loro prisca fortuna a segno d'esserne andato in dimenticanza fino il nome.

Ma il linguaggio esatto nelle scienze e nelle arti è lavoro puramente de' nostri giorni, ed invano lo cerchiamo negli scrittori anche italiani che onoriamo col nome di classici, e che prendiamo d'altronde a modello del bello scrivere. Si leggano il Crescenzi, il Soderini, il Davanzati dove parlano delle varietà delle viti, e poco o nulla si potrà raccapezzare da quelle loro elegantemente inesatte e superficiali descrizioni. È poco più di un mezzo secolo che

(1) L'opinione comune si è che una vite portata in miglior clima si rigeneri, in peggiore degeneri; ma si sono vedute eccezioni notabilissime su ciò. Talvolta una vite, portata in un clima più settentrionale, ha trovato una situazione, un terreno così confacente alla sua indole, da manifestare qualità molto più pregevoli che nel luogo direm quasi nativo.

ci occupiamo a perfezionare un linguaggio che ci ajuti ad esprimere l'immensa serie degli esseri che popolano i tre regni della natura. I botanici da un polo all'altro del globo possono ormai individuare con precisione e senza equivoco cinquanta o sessanta mila piante. La sola agricoltura, quantunque sorella germana della botanica, è tuttavia balbettante ed incerta in moltissime parti de' suoi prodotti. In Italia poi, forse più che altrove, non vi sono due provincie, per vicine che sieno, dove gli agricoltori s'intendano quando nominano una pesca, una mela, una pera, un grappolo d'uva. Sono tante lingue, quanti sono i paesi. Una tal Babilonia nuoce ai progressi dell'arte, alla facilità delle comunicazioni, al piacere d'accrescere gli oggetti dei proprj studj, della propria coltura.

Si è tentata in Milano una *Pomona in rilievo* che cospirasse appunto alla formazione di una lingua tecnica generale, e rendesse comune l'intelligenza dei nomi provinciali e municipali di tutte le frutta in Italia; ma non ebbe presso gli amatori di agraria quell'incoraggiamento che se ne sperava. Giunta quella *Pomona* al ragguardevole numero di 327 individui, manca tuttavia delle varietà delle uve, delle quali si sta occupando il sig. Pizzagalli con quella industria e diligenza che gli è propria. Ma è difficile nella imitazione delle uve ottenerne l'intento senza lasciar qualche cosa a desiderare, tanto più che alla distinzione dei caratteri delle varietà delle uve concorrono, più necessariamente che nelle altre frutta, i caratteri delle foglie, de' raspi, de' racimoli, del sapore, ec.

Per quanti sieno stati i progressi che in questo secolo ha fatti la calcografia a colori, chiunque sia in queste cose un po' esercitato confesserà facilmente che neppure le tavole bastano all'uopo d'indicare tutti i caratteri distintivi delle varietà, in modo da non lasciare incertezza in chi osserva. D'altronde, dove gl'individui sono così numerosi, qual dilettante o professore d'agricoltura può bastare alla spesa di tante tavole colorate? Un vigneto, che contenesse viventi tutti gl'individui, costerebbe meno (1). Bisogna adunque ricorrere ancora alle descrizioni, e fare colle viti ciò che i botanici hanno fatto colle piante. Se essi sono riesciti ad intendersi con circa sessantamila individui, perchè nol potranno gli agricoltori con soli mille e forse meno? Gli agronomi, i botanici, i naturalisti italiani non hanno che a volere, e la riuscita è sicura.

Ma per camminare tutti sopra una linea, e per dare al lavoro di tante mani un carattere di unità, conviene segnare un sentiero che tutti alletti e persuada a corrervi sopra. Questo è il difficile, e ciò è appunto quello a cui mirano le nostre speranze. Prima però di entrare in materia, conviene conoscere il terreno ove siamo; vedere quello che si è fatto dagli agronomi e naturalisti che ci hanno preceduti, indi proporre le proprie modificazioni con

(1) La Pomona del Gallesio è tutto ciò che si può vedere di bello in questo genere. Supera e il *Nouveau Duhamel*, e quante opere a rami colorati escono in Francia. Ma l'opera finita non conterrà che circa cento individui, e costerà forse due mila franchi.

quella diffidenza di sè che inspira un argomento finora tentato con poco successo da tanti uomini capacissimi.

Cominciando dall'Italia, non mi è noto che, toltone alcune poche descrizioni dateci dal dott. Villifranchi (1), dal Commentatore e traduttore milanese del Mitterpaker (2), dal dott. Pollini (3) e da alcuni altri pochi, nessuno siasi occupato di proposito a combinare un sistema di classificazione delle varietà delle viti conosciute.

I botanici, come abbiamo detto, disdegnano lo studio delle varietà ch'essi escludono dal novero delle loro specie. Il Galizioli, ne' suoi *Elementi botanico-agrarj* (4), ha creduto dovere entrare più addentro degli altri in questo argomento, e far sentire agli studiosi la necessità di una descrizione generale di tutte le varietà delle viti in Italia, e così aprir l'adito agl' Italiani d'intendersi quando nominano alcuna di tali varietà. Vediamo com'egli s'esprime: « Privi di descrizioni esatte delle viti rammentate tanto anticamente, quanto a' nostri giorni, sarebbe impossibile lo stabilire una corrispondenza generale. Se, per altro, in ogni distretto vi fosse chi s'incaricasse di definire con precisione le varietà indigene, e ne confrontasse

(1) *Oenologia toscana, o sia Memoria sopra i vini, ed in ispecie toscani*, scritta a vantaggio del paese dal dott. Gio. Cosimo Villifranchi. Firenze, 1773, vol. 2, in 8.º

(2) Mitterpaker. *Elementi d'agricoltura*. Milano, 1794, vol. 3 in 8.º

(3) Pollini. *Osservazioni agrarie fatte in Verona nell'anno 1819*, in 8.º

(4) *Elementi botanico-agrarj del Galizioli*. Firenze, 1810, vol. 4, in 8.º Vedi tom. II, pag. 241.

i nomi con quelli che potessero essergli noti almeno nel paese limitrofo, resterebbe poi facile il formare una *sinonimia* della maggior parte delle viti d'una provincia. Il seguente metodo potrebbe forse eseguirsi con vantaggio nel descrivere con ordine qualunque vite, deducendone i caratteri.

« I. Dagli *acini*, considerati 1.° nell'estremità superiore, cioè se lunga, corta, appuntata, rotonda; 2.° nell'estremità inferiore risultante da due lobi più o meno distinti per lo solco che li divide, e per la maggiore o minore convessità ch'essi presentano; 3.° nell'ombelico tanto per la sua situazione, quanto per la sua grandezza e figura; 4.° nel colore più o meno chiaro o cupo; 5.° nella grandezza dedotta nel rapporto delle sue tre dimensioni; 6.° nel numero ordinario, supposta la pianta giovane e vigorosa, ed in un terreno e clima adattati.

« II. Dai *granelli*, 1.° per la figura globosa o ovoide; 2.° per la grossezza; 3.° per lo colore; 4.° per lo sapore o qualità della polpa; 5.° per essere capaci di far vino generoso o insipido, tanto soli che combinati con altre varietà, ovvero se atti soltanto ad essere mangiati.

« III. Dalle *foglie*, considerate nella figura e negli accidenti presi soltanto nel tempo della fioritura della pianta, perchè così meno variabili.

« IV. Dai *rami* o sermenti più o meno grossi o coloriti, con nodi più o meno distanti.

« V. Dal *tempo* della fioritura e della maturità del frutto. »

Il Gallizioli, oltre confondere in alcuni dei succennati caratteri il significato ricevuto dei termini della nostra lingua, chiamando *acini* i vinaccioli, e *granelli* gli acini (1), vedesi palesemente ch'egli pensò più a suggerire i mezzi di descrivere gl'individui, che a formare una classificazione generale dove prima collocare cotali individui a gruppi o in famiglie, e diremo quasi in tanti scaffali distinti, onde poterli poi ad uno ad uno considerare e descrivere particolarmente.

Pare poi ch'egli ignorasse nel 1810 ciò ch'erasi fatto prima dai Francesi a questo proposito, e non avesse letto l'articolo inserito nel vol. X del *Cours complet d'agriculture* (2) dai continuatori del Dizionario dell'abate Rozier, e stampato nel 1801.

La Francia a questo riguardo trovandosi appunto nello stesso stato di confusione in cui ci troviamo noi, ed avendo fatto qualche tentativo per uscirne, meritava d'essere consultata e studiata. L'abate Rozier, tanto benemerito dell'agricoltura, avea delineato un piano

(1) Per amor del cielo fissiamo una volta i termini, e chiamiamo le cose pel loro nome senza far confusioni. Il granello polposo che si mangia dell'uve si chiama *acino*: la buccia dell'acino si chiama *fiocine*: i semi o noccioli si chiamano *vinaccioli*. Perchè dunque tutto stravolgere?

(2) Parigi, in 4.^o, X vol. e 2 di supplemento, con molti rami, stato tradotto ultimamente a Padova, in 8.^o, a proposito della qual traduzione dobbiamo notare che negli ultimi volumi non si è punto seguito l'opera del Rozier, ma il *Nouveau Dictionnaire d'Agriculture*. In fatti l'articolo *Vigne* è del prof. Bosc e non è quello inserito nel Dizionario del Rozier del quale noi abbiamo tolto la tavola sinottica che segue.

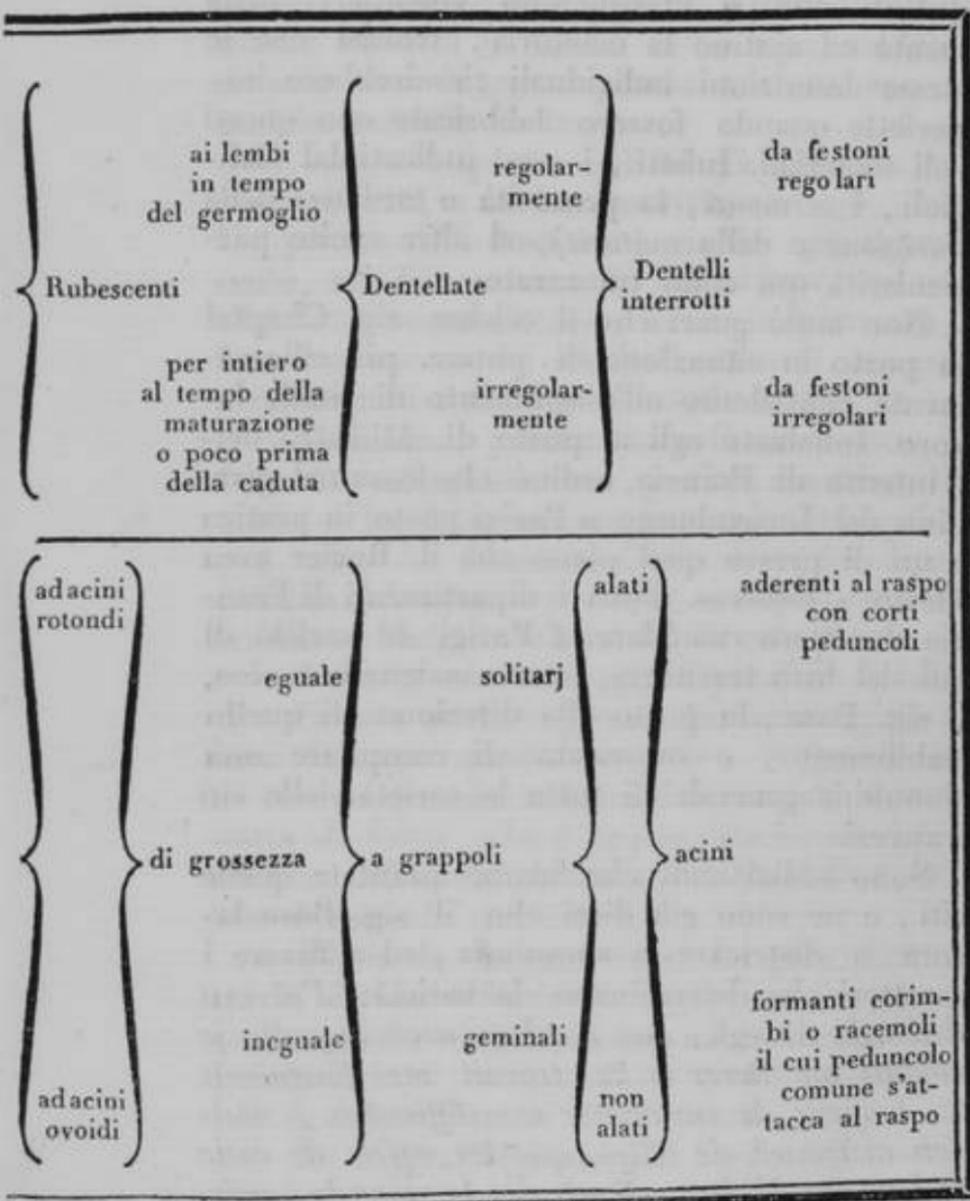
ingegnoso ed esteso, col quale riuniva in un punto solo tutte le varietà delle viti conosciute in tutte le provincie di Francia, per quindi studiarle e descriverle, e confrontarne le diverse denominazioni che portano ne' diversi luoghi, e finalmente compilarne una sinonimia generale che tutti i Francesi mettesse a portata d'intendersi. Quel piano così bene ideato non fu messo ad effetto per certe traversie che l'autore provò, e finalmente per la morte che venne poscia a troncargli il filo degli utili suoi lavori.

I continuatori di quel gran Dizionario, all'articolo *Vigne*, inseriscono un ben concepito articolo sulle varietà di essa, e danno compresi e rinchiusi in un sol quadro tutti i segnali più apparenti che distinguono i caratteri dalle varietà delle viti. Non possiamo prescindere dal porre sotto gli occhi dei nostri lettori quel lavoro.

*Segni caratteristici più apparenti
per far distinguere le specie*

FOGLIE	lobate	semilobate	verdiscore	unicolorate	lanuginose
		trilobate			
		cinquelobate	brunastre	picchiettate (<i>mouchetées</i>)	bambagiose
		laciniate			
	intiere	rotonde	verdi chiare (<i>vert tendre</i>)		glabre
		ottuse			
UVE	ad acini bianchi	semipartite (<i>mi-parties</i>)	bianchi	trasparenti	unicolori
				verdastri	
	ad acini colorati			dorati (<i>ambrées</i>)	
				neri	
				bruni	
				porporini	
				rosei	
				affumicati (<i>enfumés</i>)	

*tolti dalle foglie e dalle uve
o le varietà delle viti.*



Quanto questo quadro riesce a primo aspetto soddisfacente ed ingegnoso, altrettanto si trova che in pratica esso non basta al nostro scopo. Oltrechè non presenta neppur esso dei gruppi distinti che si classificchino volentieri nella mente ed ajutino la memoria, trovasi che le stesse descrizioni individuali riescirebbero imperfette quando fossero fabbricate con questi soli materiali. Infatti, i *semi* indicati dal Galizioli, i *sermenti*, la precocità o tardanza della *florigione* e della *maturità*, ed altre molte particolarità qui sono trascurate.

Non andò guari che il celebre sig. Chaptal fu posto in situazione di potere più efficacemente contribuire all'esequimento di simile lavoro. Innalzato egli al posto di Ministro dell'interno di Francia, ordinò che fosse nel giardino del Luxemburgo a Parigi posto in pratica a un di presso quel piano che il Rozier avea ideato a Bezieres. Tutti i dipartimenti di Francia dovettero mandare a Parigi le varietà di viti del loro territorio, ed un insigne botanico, il sig. Bosc, fu posto alla direzione di quello stabilimento, e incaricato di compilare una sinonimia generale di tutte le varietà delle viti francesi.

Sono sedici anni che furono piantate quelle viti, e ne sono già dieci che il sig. Bosc lavora a districare la sinonimia, ed a fissare i caratteri che determinano la varietà: *J'ai cru d'abord, dié'egli, que l'ardeur avec laquelle je voulais me livrer à ce travail me fournirait les moyens de surmonter ces difficultés, mais j'en ai trouvé de telles, que les effets de cette ardeur ont dû être ralentis dès la seconde année,*

In mezzo a tante spedizioni, fatte da tante mani e da tanti luoghi, non potè a meno di non introdursi la confusione e il disordine; molti biglietti, molti nomi furono cambiati o perduti o malamente applicati, per cui il Professore trovossi in mezzo ad un caos, nel quale il solo suo ingegno poteva trovare appena qualche scintilla di luce.

In mezzo a questo egli ha già osservate migliaia di viti, e ne ha descritte, dic' egli, 550. Un pittore (M. Redouté) ne ha già figurate cento, ma l'incertezza, in cui si trova intorno alla loro nomenclatura, non gli permette di fare uso ancora dei risultati ottenuti fin qui, e consegnati nelle sue annotazioni.

Nulladimeno, per facilitare il suo lavoro, M. Bosc ha composto un quadro sinottico, del quale ci ha dato un estratto nel tomo 16.^o, pag. 246 del *Nouveau Cours complet d'agriculture théorique et pratique*, stampato dal Deterville a Parigi 1823 in 8.^o Eccone le sue parole tradotte con la maggior possibile fedeltà:

« Le uve si distinguono benissimo pel colore. È sopra questo carattere, il primo che si ricerca quando trattasi delle varietà di cotal sorta di frutti, che è appoggiata la mia prima divisione. La seconda viene stabilita dalla forma, che è rotonda o ovale.

« Dietro la forma viene la grossezza, la quale divide abbastanza i grani delle uve in due sezioni, cioè in grossi ed in medj. Nella prima serie si comprendono quelli che hanno più di 15 millimetri di diametro.

« Le foglie, che sono più ispide (*hérissées*) che bambagiose, o più bambagiose che ispide

o quasi glabre, che sono più o meno profondamente divise, grosse o sottili, lisce o picchiettate, piane o raggrinzate (*tourmentées*), di un verde chiaro, o di un verde scuro, più o meno lunghe o larghe, a lobi più o meno distinti, servono in seguito su queste basi a formare cinque nuove suddivisioni. Poi il loro picciuolo, che è tutto rosso, o striato di rosso, o non colorato, ce ne fornisce ancora tre altre.

« Io devo qui osservare, che le foglie più basse sono sempre più divise e più ispide (*hérissées*) di quelle della sommità, così sono sempre le intermedie che io scelgo allorchè le descrivo.

« Quando le foglie incominciano ad alterarsi, all'avvicinarsi del freddo, esse presentano eccellenti caratteri, che non bisogna per conseguenza trascurare. Quelle delle viti a grappoli neri diventano generalmente rosse o brune, quelle delle viti a grappoli bianchi, gialle o ferruginee (*fauves*). Avvene molte che prendono que' colori assai per tempo, altre molto più tardi. In alcune cominciano a manifestarsi sui margini, in altre sul disco; le macchie che ne emergono sono regolari o irregolari. Ve ne ha di quelle in cui nascono dall'intervallo delle nervature; altre in cui esse offrono dei cerchi concentrici. Nel *Pineaux* esse hanno alcune piccole linee brune parallele. Queste gradazioni di colori si presentano presso a poco le stesse su tutti i ceppi, e tutti gli anni sui ceppi della medesima varietà; questi undici caratteri combinati formano 156 caselle, in cui si collocano tutte le varietà possibili di uve, di modo che ciascuna casella non ne

contiene che un piccolo numero, che non differiscono che per i caratteri che offrono alla vista, al gusto o al tatto.

« Ciò che io considero primieramente in un piede di vite a frutto maturo, sono i polloni o getti dell'anno, sui quali, come si sa, nascono esclusivamente i fiori ed i frutti. Questi polloni sono, generalmente, di un fulvo più o meno carico, più o meno mescolato di verde, e talora sono macchiati.

« Vengono in seguito i caratteri, tolti dalle gemme, che sono più o meno distinti. Il terzo oggetto delle mie osservazioni è il picciuolo il quale, come ho di già osservato, è o tutto rosso, o strisciato di rosso, o interamente verde. Questi ultimi caratteri, quantunque indeboliti allorchè la vigna cresce all'ombra, non sono per questo meno valutabili. In alcune varietà siffatto picciuolo è ispido, in altre è lanuginoso, e finalmente in altre è l'uno e l'altro insieme.

« Dopo di avere esaminati questi differenti oggetti, io vengo al frutto, che, come ho di già osservato, offre dei caratteri più numerosi ed importanti.

« Infatti il suo colore è rosso, o violaceo, o giallastro o bianco in gradazioni senza numero, la sua forma è rotonda o ovale, la sua grossezza è al di sopra o al di sotto dei 15 millimetri di diametro trasversale, la sua pelle è grossa o sottile, il suo succo è molto o poco zuccherino o aspro, i suoi semi sono grossi o piccoli, corti o allungati, in numero variabile tra il cinque e lo zero, i raspi si avvicinano alla forma cilindrica o alla forma

18 TENTATIVO DI UNA CLASSIFICAZIONE
conica, sono fitti o rari, lunghi o corti, cioè
di un decimetro almeno.

« Considerazioni di altro ordine concorrono
al aumentare il numero di questi caratteri, per-
chè vi sono delle uve che ad eguali circostanze
maturano più presto di alcune altre, delle uve
che si conservano più o meno senza altera-
zione sul ceppo, altre che danno costante-
mente molto o poco frutto, che soffrono più
o meno il melume (*coulure*), più o meno il
gelo, che crescono meglio in un tale o tal
altro suolo, ad una tale o tal altra esposi-
zione, ec. »

Nell'aspettazione in cui trovasi la Francia
del lavoro del sig. Bosc, le Accademie scientifi-
che di quel regno non cessano d'incoraggiare
gli agronomi ed i naturalisti a voler concor-
rere ad un lavoro che presenta non poche diffi-
coltà. Anche nello scorso anno (1822) l'Acca-
demia reale delle scienze, belle lettere ed arti
di Bordeaux avea proposto il premio di una
medaglia d'oro del valore di 300 franchi per
lo scioglimento del seguente quesito: *Donner
une méthode claire et précise propre à déter-
miner avec exactitude les différens caractères
qui constituent les variétés de la vigne.* Essa
accordò una menzione onorevole a M. Bordier,
autore della sola Memoria mandata al concorso,
e l'Accademia rimise lo stesso quesito al con-
corso dell'anno 1824 (1).

Possessore io stesso della maggior raccolta
di varietà di viti che forse vantar possa in

(1) Vedi *Révue Encyclopédique*. Vol. 17, livrais. 50,
pag. 424.

Italia un privato, anche prima di leggere il Piano e del Rozier e del signor Bosc, andai fra me ruminando un metodo di classificazione che segnasse a me stesso la norma, onde disporre in certi gruppi o famiglie le varietà che mi danno già frutto, e potesse contenere quelle eziandio che, facendosi adulte, mi preparano il frutto per gli anni avvenire.

Io non contava di pubblicare questo tentativo se non dopo la stagione delle vendemmie, per poterlo maturare meglio con l'esperienza e col confronto degli oggetti stessi alla mano; ma il desiderio di profittare dei lumi de' miei colleghi nello studio dell'agricoltura, e di vedere gl'Italiani occuparsi di una descrizione delle uve di tutte le provincie e distretti d'Italia, mi ha determinato ad anticipare questo lavoro, e inviarlo a tutti coloro che hanno capacità e volere di occuparsi di tale argomento pel prossimo settembre.

Comunque siasi questo abbozzo, esso starà meglio nelle mani di agronomi osservatori ed esperimentati, perchè potrà da loro ricevere utili modificazioni, e fors'anche un perfezionamento totale per la prossima stagione delle uve. M'affretto quindi a farlo di pubblica ragione, ma sempre con quella diffidenza di me medesimo, che m'ispira il sentimento della mia insufficienza. Aggiungerò solamente, che, nel concepirne le ripartizioni, ho avuto più nell'animo le cognizioni geponiche che le botaniche, e quindi mi sono fermato piuttosto sui caratteri più apparenti della forma e del sapore dell'uve; che a quelli che potessero emergere da osservazioni più delicate prese dai

sermenti, dal colore delle foglie, dalle loro nervature, dalla distanza dei nodi, dalle qualità e color de' peduncoli, e da altre minute circostanze contemplate da M. Bosc.

Senza punto diminuire la mia ammirazione ed il rispetto dovuto a quel celebre naturalista francese, io trovo che l'abitudine troppo familiare ai botanici di dividere e suddividere, gli ha fatto moltiplicare forse eccessivamente gli elementi della sua classificazione, e che quindi le sue 156 caselle sono già troppe. Io sono d'avviso d'altronde, che molti caratteri da lui trovati costanti nella sua *Pepiniera* del Luxemburgo negli stessi individui, nol sieno poi in quelli posti sotto altro cielo, e sotto circostanze di nutrimento e di coltura diverse, per cui a me è sembrato che debbansi semplificare i dati che stabiliscono i gruppi e le categorie, e si abbiano poi nelle descrizioni individuali da accumulare tutte quelle osservazioni che non sono ammissibili come basi di suddivisioni fisse e determinate (1). La esperienza e l'applicazione delle nostre idee alla pratica confermerà o confuterà in seguito le asserzioni. Intanto vegliamo in che consista la classificazione che io propongo.

(1) L'autore dell'articolo *Vigne*, nel *Cours complet d'agriculture*, nota che il colore della corteccia e le distanze dei nodi sono talmente variabili in ogni individuo della stessa specie da un luogo all'altro, ch'egli non ha esitato ad escluderli dai segnali caratteristici.

Guidato dalla propria esperienza, e, direi pure, stimolato dal proprio imbarazzo, osservai ch'esso proveniva principalmente perchè mi occupava più delle qualità individuali e caratteristiche d'ogni varietà, che dei caratteri comuni a grandi famiglie, le quali, suddivise poi in tanti gruppi minori, potessero agevolmente presentarsi agli sguardi e alla memoria dell'osservatore che volesse studiarli e descriverli. Fino a tanto che non si pensava che a dare una moltitudine confusa e tumultuosa di descrizioni di uve bianche e di uve nere, era inutile sperare di uscire dal labirinto di tante varietà, che forse giungono ad un numero considerabilissimo.

Non è mia intenzione di fare l'apologia della classificazione da me proposta. Tuttavia è necessario che io renda ragione di alcune cose.

Ho preferito come più semplice la divisione in uve *bianche* ed uve di *colore*, perchè sotto questi due termini si comprendono senza equivoco tutte le uve possibili. Quel suddividere le uve in rosse, o violacee, o giallastre o bianche, mi pare un moltiplicare gli enti senza necessità. Sotto il nome di *uve bianche* tutti intendono quelle che dal verdognolo, quando sono acerbe, passano al bianco o al giallo sbiadito, o al color d'ambra, talvolta anche carico o ferrugineo quando sono mature. Tutti comprendono, sotto il nome di uve di colore, quelle che dal roseo passano per tutte le gradazioni diverse fino al nero. La terza suddivisione, proposta dal continuatore del *Cours complet de Rozier*, e da lui chiamata semipartita (*mi-partie*), mi sembra anch'essa oziosa.

Pochissimi sono gl'individui che sullo stesso grappolo presentano acini bianchi ed acini di colore, e questi stessi grappoli appartengono alle uve di colore(1). D'altronde, per un solo individuo o due non monta stabilire una terza divisione, che non avrebbe specie o varietà da riempirla.

La suddivisione sulla quale io più insisto, e che a me sembra fondata, è quella delle uve in *moscatelle* e non moscatelle, ossia *semplici*. Questo carattere, trascurato finora, mi sembra tanto più rimarcabile, in quanto che esso non è proprio solamente del frutto, ma si comunica perfino ai tralci, ai pampini, alle foglie. Chi nol osservò si provi a masticare i pampini di una vite moscatella, e ne confronti il gusto con quelli di una vite semplice o non moscatella.

Parlando della forma degli acini, ho preferita la denominazione di *oblungo* a quello di *ovale*, perchè la prima può rigorosamente comprendere la seconda, mentre la seconda non comprende la prima. Tutte quelle uve, i cui acini non sono nè sferici nè sferoidali, appartengono alla classe delle oblunghe.

Quanto alle categorie subalterne, la pratica ne mostrerà l'utilità e la ragionevolezza. Il vo-

(1) Finora non conosco che una sola specie che presenti questo scherzo: è quella che nel Catalogo di M. Burdin di Chambéry è chiamata *Raisin suisse à trois couleurs*. I Tedeschi la chiamano *Die Venetianische Traube*, e non ne saprei il perchè, non essendomi noto che a Venezia sia nè comune, nè conosciuta. Essa è pessimamente figurata nella raccolta di Weimar (*Weimar des Landes Industrie-Comptoirs Fortgesetzte Abbildungen aller Obstarten*).

lere prescindere interamente dai caratteri delle foglie ci avrebbe meritato un rimprovero; si poteva dire che la nostra classificazione non risguardava più le varietà delle viti, ma quelle solamente dei frutti. Bisognava legare i caratteri di questi coi caratteri della pianta, le cui parti più costanti, o, per meglio dire, meno incostanti, consistono ancora nella forma della foglia, presa però anch'essa in senso lato, senza entrar molto addentro nella precisione delle incisioni dei lobi più o meno profonde, le quali diversificano moltissimo secondo le circostanze concomitanti della coltura, della situazione e del clima.

Potremmo di tal passo andar via via giustificando tutte le altre modificazioni subalterne, ma aspetteremo che l'applicazione delle teorie alla pratica faccia le parti nostre. Il modo di giudicare per ora il tentativo che presentiamo al pubblico è, a nostro avviso, il seguente: Che i miei lettori richi amino alla loro memoria un'uva qualunque a loro più familiare. Abbiano sott'occhio il mio quadro. Se essi trovano subito la *classe*, la *sotto-classe*, l'*ordine*, il *genere* a cui appartiene, il mio quadro ha ottenuto lo scopo che si era prefisso.

Nominiamo p. e. la *lugliatica* comune, uva primaticcia che tutti conoscono. Essa è bianca, dunque *classe I*; non è moscatella, dunque *sotto-classe II*; non ha acini rotondi, ma oblungi, dunque *ordine II*; ha foglie trilobate, dunque *genere IV*.

Ecco adunque la *lugliatica*, che, col solo vederla collocata nel posto cui appartiene, è già mezza descritta.

Vengono ora tutti i caratteri individuali che appartengono alla parte descrittiva della specie o della varietà, e ciò è quanto deve ora occuparci.

La descrizione dell'individuo deve aver presenti tutte le parti della vite, cioè 1.º il fusto, 2.º le foglie, 3.º il frutto, 4.º i semi, 5.º l'indole, 6.º finalmente comprendere le annotazioni di vario genere.

La pratica mostrerà, se tutte queste cose sieno assolutamente necessarie; giovi nulladimeno qui indicarle per minuto, a buona guida di chi vorrà occuparsi di tale argomento nella prossima stagione delle uve.

1.º FUSTO

Con *sermenti* più o meno rigogliosi, di molta o poca cacciata, con molto o poco midollo, di legno duro o molle, che giù si piegano (o non) per forza del peso (1), con nodi spessi o rari e lontani (2), di colore

Con *viticci* robusti, legnosi, esili, fragili, di colore (3).

Con *raspi* composti di racimoli distinti, non distinti, opposti, alterni, con peduncolo forte,

(1) Frase del Crescenzi, ritenuta in omaggio dello scrittore.

(2) Crescenzi.

(3) Il viticcio non è propriamente che il prodotto d'un racimolo o d'un grappolo abortivo, e andrebbe (botanicamente parlando) posto fra gli amminicoli della pianta, piuttosto che fra le parti del fusto. I geponici, al contrario, considerano come fusto tutto lo scheletro della vite, come si presenta nell'inverno dopo coltore il frutto e cadute le foglie.

legnoso, tenace al tralcio, fragile, lungo, corto, con peduncoletti degli acini corti, lunghi, di colore.

2.° FOGLIE

Coi *lembi* dentellati regolarmente, irregolarmente; con dentellatura interrotta da festoni regolari, da festoni irregolari (1).

Con *superficie* superiore, inferiore raggrinzata, glabra, lanuginosa, bambagiosa, tomentosa (2).

Di *colore* verde unito, variato (*nuancé de' Franc.*), chiaro, giallastro, scuro, sporco, bruno, macchiate o tinte di rosso, di pavonazzo, di color sanguigno, tinte o tutte o in parte, a strisce, nel mezzo, attorno i lembi, ec., prima o dopo della fioritura, prima o dopo della maturazione.

Col *picciuolo* lungo, breve, grosso, esile, di colore

(1) Nelle foglie sono molto più le considerazioni da contemplarsi per la descrizione. La dentellatura è più o meno lunga, eguale o alterna, seghiforme quando le punte sono rivolte verso la cima, divaricata quando guardano piuttosto orizzontalmente. La nervatura è a rami opposti, a rami alterni; il numero dei rami, se corrispondono ai lobi, se le sottoramificazioni sono bilaterali o unilaterali. Il colore delle nervature, la loro peluria, ec.: ma se questi caratteri non sono assolutamente costanti, bisogna abbandonarli, e per una descrizione geponica sono troppo minuti.

(2) *Lanuginosa*, cioè a peli convolti o inanellati come i velli delle pecore. *Bambagiose* a peli fitti ed intricati da non determinarsi. *Tomentose*, a peli corti ed intrecciati come il velluto. *Glabre* lo stesso che lisce. Ripetiamo che per una descrizione geponica sono soverchie tutte queste distinzioni.

3.° FRUTTO.

Colore. I *bianchi* sono biancastri, verdognoli, gialli, dorati, ferrugini, ec., diafani, opachi, pruinosi (1) o no; di *colore* sono anch'essi o diafani od opachi, rosei, ametistini, affumicati, porporini, violetti, a due o più colori, bruni, neri, ec.

Configurazione. I *rotondi* sono o sferici o sferoidali. Gli *oblunghi* sono ovoidi più o meno, oblunghi retti, oblunghi ritorti, regolari, irregolari, eguali, ineguali, ec. della grossezza e lunghezza di millimetri

Fiocine liscio, scabro, calloso (2), punteggiato, duro, sottile, molle, di sapore astringente, dolce, aspro, alquanto amaro (3).

Sapore degli acini, dolce, aspro, fragrante, acido, insipido, di polpa carnosa, duracina, floscia, succosa, asciutta, ec.

Grappolo solitario, geminato, alato, non alato, spargolo, fitto, ad acini eguali, ineguali, spiccaticcio, tenace, ec.

4.° SEMI.

Esistenti in tutti gli acini, o in alcuni solamente.

Estremità superiore larga, corta, appuntata, rotonda.

(1) Propongo la voce *pruinoso* per significare quella specie di brina od appannamento proprio appunto di molte uve, e specialmente delle *susine*. In latino, i botanici usano *glauca*. L'Alberti registra nel suo Dizionario *glauco*, *farinoso*, *pruinoso*, come voci usate da' botanici ad esprimere la stessa idea.

(2) Crescenzi.

(3) *Id.* parlando del fiocine dell'*Albana*.

Estremità inferiore risultante dai due lobi più o meno distinti per lo solco che li divide, più o meno convessi.

Ombellico, sua situazione, grandezza, figura, cordone ombelicale lungo, corto.

Colore più o meno chiaro.

Numero, supposta la vite in età provetta, ed in terreno e clima confacente (1).

5.° INDOLE.

Sterile o feconda, sempre o in alcune circostanze solamente, precoce o tarda a fiorire, a maturare, ama il colle, il piano, il secco, l'umido, resiste alle brine, alle piogge, al vento, al melume (2); perde il frutto nel fiorire o nel maturare, mangereccia, o da vino, o per l'uno e per l'altro; per dar colore soltanto o sapore; se abbonda di acini abortiti che non maturano mai, o che maturano; se resiste alle piogge autunnali, od infradicia facilmente sul gambo, ec. ec.

6.° ANNOTAZIONI.

Se indigena o forestiera, donde viene, e portata da chi, e quando, se porta frutti più di una volta all'anno (3), se il frutto si

(1) Tutte queste indicazioni intorno al seme sono del Galizioli, e l'esperienza le proverà forse soverchie.

(2) Frase del Crescenzi.

(3) Plinio parla di una vite *bifera* come di una meraviglia di Tacape, città dell'Africa. A Mantova abbiamo una vite che porta fiori e frutti fino a Natale. Un'altra avviene a Piacenza nel giardino appartenente alla Cittadella. I nostri lettori le troveranno registrate ambedue nel catalogo della nostra raccolta.

adopra ad altri usi economici o farmaceutici (1).

Ecco notate le divisioni delle famiglie e dei gruppi, e indicati i caratteri più minuti per descrivere gl'individui. Non resta ora che di applicare queste teorie alla pratica, e dare un esempio che serva come di *modula* per chi vorrà provarsi a descrivere le uve secondo il quadro da noi proposto. Scegliamo per questo una vite molto nota forse in tutte le parti d'Italia, la Marzemina dei Toscani.

Supposto che trovassimo una tal descrizione nella classe II, sotto-classe parimente II, ordine I, genere V, sarebbe lo stesso che sapere essere essa una vite 1.° di colore; 2.° non moscatella, ma a sapor semplice; 3.° ad acini rotondi; 4.° a foglie quinquelobate. Sarebbe dunque inutile ripetere questi caratteri, che emergerebbero per sè, e dal posto assegnato alla vite medesima. Basterà dunque notare i caratteri specifici dell'individuo, e quelli della varietà, avendo noi espressamente scelta una vite che appunto ha una varietà, per così tutte accumulare quelle circostanze che possono occorrere nell'eseguimento del nostro piano. Ecco come vorremmo fatte tutte le descrizioni.

Nome e sinonimia.

Marzemina de' Toscani. Nel Mantovano *Barzmin*. Nel Bresciano *Berzami*; così a Castelfof-

(1) Come l'uva passerina (*Corinthe* de' Franc.) che da noi si fa appassire unicamente per uso della cucina.

30 TENTATIVO DI UNA CLASSIFICAZIONE
fredo e ne' contorni per un raggio di 10 mi-
glia. Nel Veronese e Milanese *Balsamina*. Nel
Riminese *Marzabino* (1).

Fusto di mediocre cacciata, con sermenti
di poco midollo, piuttosto duri, con viticci
alquanto fragili.

Foglie co' lembi dentellati seghiformi alterni,
superficie superiore poco piana, inferiore al-
quanto bambagiosa, di color verde cupo, spesso
macchiato di sanguigno prima e dopo la ma-
turazione; picciuolo di 9 in 10 centim. di lun-
ghezza.

Frutto di color d'indaco tendente al nero,
acini rotondi, opachi, spesso pruinosi, per
lo più eguali, piuttosto rari, peduncoletti ros-
seggianti; *fiocine* liscio, stritolato, tinge le dita
di turchino pavonazzo; sapore degli acini no-
bile dolce, polpa alquanto duracina, ma an-
che succosa.

Grappolo solitario, più spesso alato, pedun-
colo spiccatissimo.

Semi (non essendo maturi gli acini, e fa-
cendosi questa descrizione di memoria, per ora
qui si omettono i semi; dicasi lo stesso della
grossezza e lunghezza degli acini).

(1) *Marzimina* leggesi nel Soderini. *Marzomino* o *Mar-
zemino* nel Villifranchi, *Enologia Toscana*, tom. 1, pag.
118, dove la descrive così: « Uva nera che si coltiva
« da alcuni nel Chianti e nel territorio di Monte Pul-
« ciano, ed entra nella composizione dei vini di quel
« paese; forse la stessa che *zeppolino* o *uva tedesca*, com'è
« chiamata altrove. È detta propriamente *marzemino* nel
« Vicentino, donde è venuta, e dove si fa un vino che
« porta lo stesso nome, il quale da alcuni medici si
« dice molto salutare, e segnatamente che si possa bere
« senza danno dai gottosi. »

Indole. Vite per lo più feconda mediocrementemente; fiorisce al tempo della maggior parte, e anticipa alcun poco a maturare; mangereccia, e da vino, al quale dà nobile sapore e color nero. Sola fa vino molle e alquanto muto o di poco sale.

Annotazioni. Indigena a memoria d'uomini. Serbevole d'inverno il frutto ad uso di tavola. Da non coltivarsi ne' campi aperti perchè attira i ladroni.

Varietà.

Nel nostro vernacolo detta *Berzami rampighi*, Marzemina arrampicatrice. In tutto somigliante alla precedente, tranne nelle seguenti qualità.

Fusto che monta assaissimo, e sermenti che arrampicano a qualunque altezza, con viticci tenaci, legnosi e fortissimi, colle gemme più spesse generalmente dell'altra; col peduncolo del raspo tanto tenace, che non si spicca senza un tagliente. Gli acini alquanto più fitti, e più duracini; più piccoli, ma deliziosi.

Imperfetta com'è questa descrizione, essa basterebbe se ne avessimo una simile per tutte le uve conosciute in Italia. Avremmo in allora elementi bastanti per compilare una *sinonimia*, che da tanto tempo forma il voto degli agricoltori curiosi ed istruiti. Posti noi alla testa di un giornale abbastanza diffuso per tutta questa bella penisola, non tralascieremo d'inculcare, per quanto sta in noi, ciò che può tornar utile alle scienze ed all'agricoltura. Dalla dilazione di un anno questo lavoro avria potuto ottenere quel perfezionamento che ora

non ha; ma pur troppo il *differire* è spesso volte lo stesso che *togliere* o *tralasciare*. D'altronde, non aspirando noi alla gloria esclusiva di questo perfezionamento, preferiamo dividerla con altri, anzi doverla tutta intiera ai lumi di chi potrà con questi pochi cenni fare maggior viaggio di noi. Non sarebbe il primo esempio, che un'opera mediocre abbia data origine a una migliore, e a una eccellente. L'applicazione del nostro tentativo alla pratica deciderà del suo merito. Ciò che importa si è, che i signori agronomi e naturalisti d'Italia si occupino di questo argomento, e sopra siffatte tracce si compiacciano di descrivere tutte le viti che sono alla portata loro. Potremo sperare di veder compiuto questo desiderio entro il futuro mese di settembre? Se ciò accade, l'Italia avrà preparati i materiali per un lavoro che si potrà poi col tempo correggere e perfezionare. L'importante è di cominciare.

DESCRIZIONE
DELLE
VARIETÀ DELLE VITI
D'ITALIA

SECONDO IL SISTEMA PROPOSTO DALL'AUTORE

DEL TENTATIVO.

Descrizione di alcune varietà di viti , che si coltivano nella provincia di Cremona , del professore Gio. Sonsis (1).

U V E B I A N C H E.

1.^a *Torbiana.*

Fusto lungo, ramoso, con poco midollo.

Sermenti lunghi, tenaci, rossicci.

Viticci molti, lunghi, tenaci, trifidi.

Foglie 5-lobe , irregolarmente dentate , superiormente lisce , inferiormente villose , con peziolo rosso.

Frutto di media grossezza , rotondo, giallo-verdastro, pruinoso.

(1) Ci fu mandata colla seguente lett-ra dal cortesissimo Professore:

« L'importanza del soggetto da Lei preso di mira nel
« ricercare i nomi e la descrizione delle diverse qualità
« di uva, che in ogni Provincia coltivausi, mi mosse
« con impegno a coadiuvare queste utili sue fatiche; ma
« il breve tempo prefisso a questo lavoro, alcune mie
« indisposizioni di salute, e, più di tutto, il poco ac-
« cordo che regua nella nomenclatura di questo frutto
« anche fra i coltivatori di un medesimo podere e di
« una stessa vigna, hanno posto un ostacolo insuperabile
« al mio intento, e non ho perciò potuto raccogliere
« che poche varietà; assicurandola per altro, che quanto
« scrivo di esse proviene da mie particolari osservazioni,
« non avendo potuto fidarmi delle relazioni e descri-
« zioni di alcuno. Qualunque sia questo mio tenue la-
« voro, Ella lo accolga benignamente, e mi creda ad
« ogni incontro pronto sempre a' riveriti suoi cenni, ec.»

Grappolo raro.

Semi 3-4.

Tardiva a maturare, primaticcia a fiorire.

Uso. Per vino spiritoso, ed anche mangereccia. Può conservarsi per l'inverno.

2.^a *Fortana bianca.*

Fusto lungo, discretamente grosso, con poco midollo.

Sermenti grossi, lunghi, ramosi.

Vitici molti, lunghi, tenaci.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentate, villose nella pagina inferiore, con peziolo roseo.

Frutto di mezzana grossezza, rotondo, acido, giallastro, pruinoso.

Grappoli grandi, fitti e grossi.

Semi 2-3 verde-brunicci.

Tardiva a maturare, ed a fiorire.

Uso. Per vino gagliardo, ma austero.

3.^a *Albana.*

Fusto lungo, grosso, con molto midollo.

Sermenti lunghi.

Vitici pochi, corti.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentate, villose nella pagina inferiore, con peziolo rossiccio.

Frutto rotondo, grosso, trasparente, cereo, dolce.

Grappoli grandi, rari di acini.

Semi 3-4 verde-giallicci.

Primaticcia nella fioritura, e nella maturazione.

Uso. Fa vino dolce, ma poco spiritoso. Mangereccia anche per l'inverno.

4.^a *Malvasia*.

Fusto lungo, ramoso, con molto midollo.
Sermenti rossicci, con articolazioni grosse, frequenti.

Viticci corti, bifidi, giallicci.

Foglie lacinate, profondamente sinuate, con rare dentature, colle superficie piane, lisce, di un verde pallido, con vene alquanto villose, con peziolo lungo, sottile, rossiccio.

Frutto giallo-verdastro; acini rotondi, pruinosi, trasparenti, rari; peduncoletti verdi, corti; fiocine liscio, astringente, duro; polpa dolce succosa.

Grappolo talvolta binato; per lo più solitario; con peduncolo tenace.

Semi, parte bruni e parte verdi, cuneiformi, num. 3.

Vite feconda, primaticcia, mangereccia, e dà vino che riesce dolce e spiritoso.

Proveniente dalla Spagna; ora indigena nei campi e orti. Si può conservare fino al principio dell'inverno.

La varietà rossa non differisce che nel colore roseo.

5.^a *Moscatello bianco*.

Fusto grosso e lungo, di legno duro.

Sermenti rigogliosi, con molta cacciata, e molto midollo; si piegano facilmente all'ingiù; con nodi rari e lontani, poco rilevati, di color verde.

Viticci legnosi, tenaci, verdi, lunghi, tricotomi.

- Raspi con racimoli distinti, alterni; con peduncolo lungo, tenace; con peduncoletti, corti, grossi, verdi.
- Foglie 5-lobate; lembo irregolarmente dentellato, con superficie superiore liscia; inferiore leggermente villosa; di color verde carico; con peziolo lungo, grosso, verde-rossiccio.
- Frutto bianco-giallognolo, pruinoso, diafano, rotondo; fiocine liscio, duro, grosso, austero; sapore dolce, e polpa succosa.
- Grappolo solitario, con acini rari.
- Semi in tutti gli acini 2-3, coll'estremità superiore lunga, puntata: e coll'inferiore semi-biloba, di colore ocraceo. Alcuni acini hanno anche sei semi.
- Vite di indole seconda; precoce, ama il colle, ma prospera anche alla pianura; resiste alle brine ed alle nebbie; è mangereccia. Fa vino dolce, poco spiritoso.
- Di origine forestiera; ora indigena nei campi, e negli orti.

6.^a Moscatello di Spagna.

- Fusto di mediocre cacciata.
- Sermenti con poco midollo, duri.
- Vitici trifidi, fragili.
- Foglie 5-lobate, con margini dentellati inegualmente, colla superficie superiore piana, e l'inferiore alquanto lanuginosa, di un verde carico, con peziolo lungo, grosso, rossiccio, anche prima della maturità dell'uva.
- Frutto giallo, acini oblungi, trasparenti, pruinosi, rari; con peduncoletti corti, grossi, verdi; con fiocine, liscio, duro, tenace; il

sapore degli acini, dolce, soave; la polpa duracina.

Grappolo solitario, con peduncolo tenace.

Semi 2-3, piccoli, giallo-verdognoli.

Vite mediocrementemente feconda, tardiva, mangereccia.

Forestiera. Frutto che può serbarsi per l'inverno. Coltivata negli orti. Vien rosa dalle vespe, e da altri insetti.

7.^a *Bramestone bianco.*

Fusto rotondo, grosso, con nodi poco distanti.

Sermenti lunghi, rigogliosi, con poco midollo, che facilmente si piegano all'ingiù, con nodi spessi, vicini, di color verde.

Vitici lunghi, fragili, verdi, tricotomi.

Foglie leggermente 5-lobe, con margine inegualmente seghettato, con superficie lisce, unicolorate, di un verde carico; con peziolo mediocrementemente lungo e sottile.

Grappolo raro, scannellato, coi racimoli dicotomi, e tricotomi.

Acini oblungi, bianco-verdicci o giallastri, lisci, con polpa soda, dolce, ma poco succosa.

Fruttificazione tardiva.

Uva mangereccia. Si conserva fino all'inverno.

Una varietà ha gli acini ricurvi.

Dà un vino debolissimo, senza spirito, e di poco sapore.

Forestiera; ora indigena, ma coltivata soltanto negli orti.

8.^a *Lugliatica.*

Fusto sottile, lunghissimo.

Sermenti lunghissimi, con poco midollo.

Vitici frequenti, tricotomi, corti, tenaci.

Foglie 5-lobe, dentate inegualmente, lisce in ambe le superficie, con peziolo discretamente lungo, e leggermente rosso.

Frutto alquanto ovato, mediocre, bianco-giallastro, trasparente, pruinoso, dolce, succoso, con fiocine tenero.

Grappolo lungo, raro di acini, e con peduncolo verde.

Semi 1-2, raro 3.

Maturazione alla fine di luglio, e perciò la più precoce fra le uve lombarde.

Uso. Mangereccia. Dà vino debolissimo chiaro.

Coltivasi soltanto negli orti.

9.^a *Vernaccia bianca.*

Fusto lungo robusto.

Sermenti lunghi, con molto midollo.

Vitici frequenti, tenaci.

Foglie 5-lobe, irregolarmente dentate, con lungo peziolo giallo.

Frutto rotondo, grosso, cereo, trasparente, dolce, succoso; con fiocine duro, aspro.

Grappolo lungo, con peduncolo giallo.

Semi 2-3, verdi in parte, e in parte brunicci.

Tardiva a maturare.

Uso. Mangereccia, e può conservarsi fino alla primavera. Dà un vino dolce gustoso, ma di poco spirito, che nella state presto passa alla fermentazione acida.

UVE COLORATE.

1.^a *Fortana*.

Fusto lungo, legnoso.

Sermenti lunghi, con molto midollo.

Viticci lunghi, frequenti, tenaci.

Foglie 5-lobe, inferiormente tomentose, con peziolo rosso.

Frutto ovato rosso, pruinoso, austero quando non sia a perfetta maturità.

Grappolo grande, lungo, fitto.

Semi 2-3 di color-verde-bruniccio.

Tardiva a fiorire, e a maturare.

Uso. Per vino grosso, gagliardo, nero.

2.^a *Fortana grassa, o Scianchellara*.

Fusto sottile con poco midollo.

Sermenti sottili rossi.

Viticci pochi, corti, tenaci.

Foglie 5-lobe, irregolarmente dentate, inferiormente pelose, con peziolo rosso.

Frutto leggermente ovato, rosso-nero, pruinoso, succoso, di sapore dolce quando sia ben maturo.

Grappolo serrato, piccolo, corto.

Semi 2-3 verdi-brunicci.

Tardiva nella fioritura, e nella maturazione del frutto.

Uso. Dà un vino gagliardo, di un rosso carico.

Queste due qualità di fortana ora coltivansi abbondantemente, perchè, tardando a fiorire, non soggiacciono ai danni delle brine e delle

nebbie tardive, rendono molto frutto, abbondante di succo, e rare volte mancano di somministrare un copioso prodotto.

3.^a *Pignolo.*

Fusto con molta cacciata, con sermenti lunghi, con molto midollo, lunghi, tenaci, con viticci frequenti, lunghi, tenaci, trifidi.

Foglie 5-lobe, con margine irregolarmente dentellato, larghe, superiormente lisce, inferiormente tomentose, con peziolo rossiccio.

Frutto grosso, fitto di acini, della figura di una pigna, da cui ebbe il nome.

Acini quasi rotondi, fitti, rosso-cupi, pruinosi, con peduncoli corti, grossi, di un verde-rossiccio, succosi, di sapor dolce, ma alquanto austero, con succo sanguigno.

Grappolo ora solitario, ora binato, o ternato.

Semi 3, grossi, bruni.

Vite fecondissima, tardiva nella fioritura, e nella maturazione del frutto.

Uso. Per vino gagliardo, spiritoso, nero.

4.^a *Besegana.*

Fusto lungo, robusto.

Sermenti grossi, verdi.

Viticci corti, tenaci.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentate, con peziolo rosso.

Frutto grosso, ovato, dolce, con polpa soda, poco succoso, rosso-carico.

Grappoli lunghi, grossi, rari di acini.

Semi 1-2.

Maturazione consueta dal principio alla metà di settembre.

Uso. Mangereccia. Fa vino debole.

Forse è una degenerazione del bramestone.

5.^a *Negrone.*

Fusto lungo, robusto.

Sermenti grossi con molto midollo.

Vitici molti, lunghi.

Foglie 5-lobe, irregolarmente dentellate; nella pagina inferiore villose, con peziolo rosso.

Frutto rotondo, nero, pruinoso, grosso, succoso, dolce.

Grappoli grandi, fitti di acini.

Semi 2-3.

Vite primaticcia a fiorire e a maturare il frutto.

Uso. Dà un buon vino dolce, spiritoso, nero.

6.^a *Balzemino.*

Fusto di molta cacciata, robusto, tenace.

Sermenti con poco midollo, lunghi, duri, tenaci.

Vitici corti, frequenti, tenaci, trifidi.

Foglie 5-lobe, col margine dentellato inegualmente, colla superficie superiore piana, e l'inferiore alquanto villosa; verdi in estate, e rosse in autunno; con peziolo lungo, grosso e rossiccio.

Frutto rotondo, nero, pruinoso, piccolo, raro; con peduncoli grossi, lunghi e rossi. Fiocine liscio, duro, tenace. Acini succosi, dolci, con succo sanguigno.

Grappolo solitario, col peduncolo comune rosso e tenace.

Semi per lo più 3, piccoli, bruni.

Vite feconda, tardiva, mangereccia, e dà vino, che riesce di un rosso carico, di sapor forte e spiritoso. Ama salire sugli alberi, e di essere coltivata a pergolato. Viene danneggiata dagli uccelli.

7.^a *Nigrisolo.*

Fusto forte, tenace, di mediocre cacciata.

Sermenti rossi, lunghi, con poco midollo.

Vitici corti, pochi, tricotomi.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentellate; con peziolo rosso, lungo; colla superficie superiore liscia, e coll' inferiore villosa.

Frutto di mediocre grossezza.

Acini neri, rotondi, pruinosi, succosi, dolci, con fiocine tenero.

Grappolo raro di acini.

Semi ordinariamente 2, piccoli, verde-brunici.

Maturazione ordinaria.

Uso. Per cibo, e per vino spiritoso, gustoso, nero.

8.^a *Rossèra.*

Fusto grosso, robusto.

Sermenti lunghi, rosso-bruni, con poco midollo.

Vitici pochi, sottili, deboli.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentate, al disotto villose, con peziolo porporino.

Frutto oblungo, rosso-chiaro, dolce, succoso.

Grappolo raro di acini.

Semi per lo più 3.

Primiticcia a fiorire e a maturare il frutto, e perciò soggetta ai danni delle nebbie tardive.

Uso. Per cibo, che può conservarsi per l'inverno. Dà vino debole, poco colorato.

Forse è una degenerazione della vernaccia nera.

9.^a *Capo di biscia.*

Fusto lungo, robusto.

Sermenti grossi con discreto midollo.

Viticci lunghi, tenaci, trifidi.

Foglie 5-lobe, dentellate, con peziolo rosso.

Frutto ovato-oblungo, rosso-cupo, grosso, succoso, dolce.

Grappoli lunghi, voluminosi, ma rari di acini.

Semi 2-3.

Matura alla fine di settembre.

Uso. Mangereccia. Dà vino dolce, ma debole.

10.^a *Uvetta, Uva passerina.*

Fusto di mediocre cacciata.

Sermenti sottili con poco midollo.

Articolazioni spesse, mediocri.

Viticci corti, bi-trifidi, verde-pallidi.

Foglie piccole, laciniate, e sinuate profondamente, col margine dentato; villose nella pagina inferiore; rosse nell'autunno, con peziolo lungo e sottile.

Frutto rosso; acini rotondi, pruinosi, piccolissimi, fitti, con qualche acino grosso ovato sparso fra i piccoli; con piccoli peduncoli rossicci. Fiocine sottile, fragile, dolce, con polpa succosa dolcissima.

Grappolo solitario con peduncolo fragile.

Semi verdicci, minutissimi, talvolta nulli, per lo più 2-3, e negli acini grossi o mancano, o un solo ne esiste, ma di grossezza comune.

Vite feconda tardiva; dà vino, che riesce dolce e spiritosissimo.

Forse proveniente dalla Grecia, ora indigena.

Coltivasi nei campi, ma dà uno scarso prodotto, per avere acini e grappoli molto piccoli.

11.^a *Lambrusca*.

Fusto lungo, tenace.

Sermenti lunghi con poco midollo.

Viticci tenaci, corti, frequenti.

Foglie 5-lobe, profondamente sinuate, dentellate, inferiormente villose, piccole, con lunghi pezioli rossi.

Frutto piccolo, nero, pruinoso, raro, dolce-austero. Fiocine duro, tenace, molto tingente, difficile a spremersi, di sapore aspro.

Grappolo raro, piccolo, per lo più binato o ternato.

Semi 2-3, piccoli, verdastri.

Tardiva a fiorire e a maturare.

Dà vino nero, gagliardo, spiritoso. Serve a dar il color sanguigno ai vini poco colorati. Ridotta a maturità perfetta, e lasciata appassire, somministra, con una lentissima fermentazione, un vino da pareggiarsi ai vini toscani.

Offre molte varietà consistenti in Lambrusche di piccolissimi, di mediocri, e di acini grossetti, di grappolo più o meno lungo, di acini più o meno fitti. Tutte amano salire su gli alberi.

Sembra lo stipite delle altre specie.

12.^a *Vernaccia rossa.*

Fusto lungo, robusto, con sermenti lunghi, con molto midollo, e con viticci frequenti e tenaci.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentate, alquanto villose nella pagina inferiore, con peziolo lungo rossiccio.

Frutto rotondo, rosso, grosso, raro; con fiocine tenace: acini con succo dolce, poco colorato.

Grappolo or solitario, ora binato.

Semi 2-3.

Vite tardiva. Frutto mangereccio. Dà vino dolce, ma debole. Si conserva fino alla primavera.

13.^a *Vernaccia nera.*

Fusto robusto, lungo.

Sermenti lunghi, abbondanti di midollo.

Viticci tenaci e frequenti.

Foglie 5-lobe, inegualmente dentellate, nella inferior pagina pelose, con lungo e rosso peziolo.

Frutto ovato, nero, pruinoso, grosso, raro, con fiocine duro tingente. Acini succosi, dolci.

Succo poco colorato.

Grappolo ora solitario, ora binato o ternato.

Semi 2-3.

Vite tardiva, che ama il colle.

Uso. Mangereccia; si può conservare fino alla primavera. Produce un vino dolce, ma debole.

14.^a *Bramestone rosso.*

Fusto rotondo, robusto.

Sermenti rigogliosi, con poco midollo, coi nodi poco distanti, facilmente pieghevoli, verdi.

Viticci lunghi, fragili, verdi, tricotomi.

Foglie leggermente 5-lobe, col margine inegualmente serrato, con superficie liscia, di un verde-carico, unicolorata, con peduncolo mediocrementemente lungo e sottile.

Frutto rotondo irregolarmente, e alquanto angoloso, grosso, di polpa soda duracina, e fiocine tenace.

Grappolo raro, scannellato, coi racimoli dicotomi, e tricotomi.

Semi 3-4, grossi, leggermente, bifidi, colla parte superiore molto sottile.

Fruttificazione, e maturità molto tardiva.

Uso. Mangereccia, e per conservarsi nell'aceto. Coltivasi negli orti.

15.^a *Bramestone nero.*

Fusto lungo, robusto.

Sermenti rigogliosi, pieghevoli, lunghi, con poco midollo.

Viticci lunghi, tricotomi, deboli.

Foglie 5-lobe, ma leggermente sinuate, col margine dentellato irregolarmente, lisce in tutte due le pagine, di un verde-capo, con peduncolo lungo e sottile.

Frutto ovato-oblungo, talvolta ricurvo, grosso, di polpa duracina, poco succosa.

Grappolo grande , ma raro di acini.

Semi 2-3 , grossi.

Vite tardiva a fiorire e a maturare il frutto.

Uso. Mangereccia.

Coltivasi soltanto negli orti, e si riduce a pergolato.

16.^a *Moscatello rosso.*

Fusto grosso, di mediocre cacciata.

Sermenti discretamente lunghi, grossi, con molto midollo.

Viticci molti, frequenti, fragili.

Foglie grandi 5-lobe, seghettate irregolarmente, con peduncolo lungo.

Frutto rotondo, o ovato, grosso, o di media grossezza, rosso, di polpa succosa, dolce, saporita, con fiocine duro e tenace.

Grappolo grande, ma raro di acini.

Semi 3-4, verde-brunici.

Vite primaticcia nel fiorire e nel maturare il frutto.

Uso. Mangereccia. Dà vino debole, che cogli anni peggiora.

Coltivasi negli orti. Viene guasta dalle vespe.

OSSERVAZIONI.

Anticamente, nella provincia Cremonese coltivavansi le così dette uve gentili, come sono il Negrone, il Nigrisolo, il Balzemino, la Rossèra e simili, che fiorivano a buon'ora, e rendevano un copioso prodotto in uva, con cui formavasi un vino gustoso, spiritoso ed abbondante; ma essendosi da 70 anni incirca

introdotta in copia la coltivazione del riso, ed essendosi moltissimo estese le irrigazioni coll' introduzione di nuove rogge o canali, e coll'aumento dell'acque nelle già esistenti, il clima di questo territorio si è reso umido a segno da produrre nebbie tardive, che abbruciavano i fiori delle viti primaticce, e rendevano nulle le speranze dell'agricoltore. Si è pertanto pensato a riparare ad un tanto danno, sostituendo alle dette uve gentili la Fortana ed il Pignolo, che, per essere tardive nella fioritura, non temono l'insulto delle nebbie, e in questo modo il vignajuolo si è reso certo un prodotto, che per le nebbie erasi reso pur troppo incerto e fallace.

Di queste uve fortane principalmente ne ho incontrato più di otto varietà distinte per la forma e volume degli acini e dei grappoli, quantunque non ottengano dai coltivatori un nome particolare, contentandosi di specificarle coll'epiteto di buona, di ottima, di discreta, di abbondante, di bastarda e simili; e perciò non ho potuto raccogliere di esse alcun nome che ne indicasse particolarmente la varietà. Lo stesso può dirsi della Lambrusca, e di molte altre spezie, che la coltura, il clima e la qualità del terreno hanno moltissimo alterate nella forma, nel volume, e nel colore delle foglie e del frutto.

Osservo, che le uve di piccoli o piccolissimi acini, e di un sapore dolce-austero, sono quelle che somministrano i vini più generosi, come verificasi nel Balzemino, nell'Uva Passerina, e nella Lambrusca; e *viceversa*, le uve a grossi e dolci acini, come la Vernaccia, l'Albana,

il Moscatello, ec., danno vini deboli e di poca durata, massime le varietà bianche.

Tutti i vini di questa provincia coll'età non acquistano forza e bontà. Alcuni non possono conservarsi a tutta la state, come i vini bianchi; altri durano alcuni anni, ma sempre con discapito nella bontà. Chi sa che ciò non succeda per il cattivo metodo praticato nella vinificazione.

Gli autunni caldi promuovono una rapida e tumultuosa fermentazione nel mosto, che produce vini deboli o aspri. I piovosi procurano vini dolci, che non conservano questo grato sapore al di là di un mese o due, e che facilmente degenerano in aceto. Le annate abbondanti in uva somministrano vini deboli, e *viceversa*.

Le uve di questa provincia, ad eccezione di alcune poche, come dell'Albana, del Balzemino, dell'Uva Passerina, e del Moscatello rosso, non possono lasciarsi sui tralci oltre la maturità, perchè o gli acini si staccano, o acquistano un sapore acqueo, o ammuffiscono e perdono notabilmente nelle loro qualità, anche in stagione serena ed asciutta. In tempo piovoso poi screpolano e marciscono con somma facilità.

In alcune parti della Provincia si fabbrica il così detto *Vino Santo* colle uve gentili appassite, e conservate sino sul finire di dicembre, sgranate, spremute, e messe in tino sul granajo a subire una lentissima fermentazione ritardata dal freddo, e dalla densità del mosto. Sulla fine della primavera si cava il vino dal tino, e si conserva in bottiglie, o anche in piccole botti. Nel primo anno questo vino è

debole e ingrato; nel secondo acquista forza, e nel terzo è perfetto; ed allora può conservarsi per molti anni, divenendo coll'età sempre migliore. È però facile ad acidificarsi nell'anno primo.

.....

Breve descrizione delle principali varietà delle viti coltivate ne' colli dell'Oltrepò pavese, e particolarmente nei poderi dei signori Don Giacomo Pecorara, e conte Carlo Vistarini nel Comune di Pietra de' Giorgi, fatta dal prof. Giuseppe Moretti.

U V E B I A N C H E.

1.^a *Santa Maria* (1).

FOGGIE acute, leggerissimamente trilobate, dentellate, con denti ineguali seghettati, liscie o glabre da ambe le pagine; picciuolo di 3 a 4 centimetri di lunghezza, tondo, e di colore oscuro.

Grappolo spargolo: acino quasi rotondo, duracino, coperto di una polvere pruinosa, che gli fa pigliare il color bianco.

Non è buona da far vino; ma si conserva assai bene nel verno fino alla primavera avanzata; è però poco dolce.

2.^a *Sgorbera bianca*.

Foglie tri-quinquelobate, dentellate, a denti ineguali seghettati, intieramente glabre o liscie; picciuoli di 5 a 7 centimetri di lunghezza.

Grappolo lungo, moltissimo spargolo; acino molto oblungo, alquanto duracino.

(1) Le uve sono qui indicate coi nomi volgari, sotto i quali sono denominate nell'Oltrepò pavese.

Il sapore non è molto dolce: si conserva nel verno; ma poco vale per far vino.

3.^a *Malvasia.*

Foglie leggermente trilobate, dentellate, con denti seghettati quasi eguali, interamente lisce o glabre; picciuoli lunghi dai 5 ai 6 centimetri.

Grappolo piccolo, lungo e spargolo. Acino rotondo, di color giallo rossiccio.

Sapore alquanto dolce e odoroso; e dà un vino odoroso, ma troppo debole.

4.^a *Mostarino.*

Foglie leggermente tri-quinquelobate, dentellate, con denti quasi retti e ineguali; picciuolo lungo da 6 a 7 centimetri. Pagina superiore liscia; l'inferiore leggermente cotonosa.

Grappolo discretamente spargolo: acino rotondo, di color tirante al purpureo violaceo.

Quest' uva dà vino dolce, ed è quello, che si filtra attraverso alla tela, e dicesi volgarmente *passato pei sacchetti*. Questo vino però non si conserva molto, a motivo che non si lascia fermentare che per tre o quattro giorni.

5.^a *Brandolesa.*

Foglie quinquelobate, con denti ineguali e alquanto distanti. Pagina superiore liscia; inferiore un po' cotonosa; picciuolo lungo da 8 a 9 centimetri, alquanto peloso.

Grappolo mediocrementemente fitto. Acino rotondo con polpa duracina.

Dà buon vino, non però colorato.

6.^a *Trebbiano*.

Foglie leggermente tri-quinquelobate, dentellate, con denti quasi eguali; superficie superiore liscia, di color verde gialliccio; inferiore leggermente vellutato-cotonosa; picciuolo lungo da 7 a 8 centimetri, alquanto grosso, striato e rugoso.

Grappolo grosso, alquanto fitto. Acino rotondo, che prende il color rugginoso quand'è esposto al meriggio.

Dà vino fortissimo, fumoso, e che dà facilmente al capo.

7.^a *Cagnera*.

Questa varietà ha molta analogia col *mostarino*. Si distingue da questa per avere la pagina inferiore delle foglie un po' cotonosa. Il grappolo suo è più lungo e spargolo.

Dà vino più debole del *mostarino*, ma questo si presenta con un bel color d'oro.

8.^a *Grè*.

Foglie piccole, ottuse, intieramente lisce, e quasi non lobate, dentellate, con denti corti, ineguali; picciuoli lunghi da 2 a 4 centimetri.

Grappolo lungo, piccolo, spargolo: acino alquanto oblungo, di un bel colore aureo.

È dolcissima: dà vino buono, alquanto generoso. Non si conserva nel verno.

9.^a *Uva Principe*.

Foglie quinquelobate, dentellate, con denti ineguali seghettati; pagina superiore un po' rugosa; inferiore avente dei peli distinti partico-

larmente sulle nervature. Picciuolo lungo da 5 a 6 centimetri, di color nero, striato e peloso.

Grappolo composto, alquanto fitto: acino perfettamente rotondo, di color purpureo violaceo, mediocrementemente duracino.

10.^a *Durella.*

Foglie ottuse assai grandi non lobate, ma largamente dentate, con denti ottusi, intieramente glabre, con nervi prominenti nella pagina inferiore: picciuolo grosso, striato, di color nero, e lungo da 6 a 7 centimetri.

Grappolo piccolo, spargolo: acino rotondo, molto duracino, e di bel color nitido bianco.

Si conserva bene nel verno; ma non dà buon vino.

U V E C O L O R A T E.

1.^a *Moradella piccola.*

Foglie distintamente trilobate, coi lobi laterali leggermente intagliati: lembi dentellati ed acuti: superficie superiore liscia, lucida, di color verde; inferiore cotonosa, biancastra; picciuolo rotondo, di 5 in 6 centimetri di lunghezza.

Grappolo piccolo, spargolo; peduncoletti rubicondi; acini rotondi, opachi neri, alquanto pruinosi; sapore assai dolce; polpa piuttosto duracina.

Osservazioni. Vite alquanto feconda. Dà ottimo vino colorato e generoso. Si conserva bene nel verno.

2.^a *Moradella grossa.*

Foglie non così distintamente lobate, e coi picciuoli di 8 a 10 centimetri di lunghezza; nel resto simili a quelle della precedente.

Grappolo grosso e alquanto fitto: acino grosso e tondo.

Fruttifica sempre in abbondanza, e dà vino meno denso e meno colorato della precedente, ma però buono.

3.^a *Toppia.*

È assai vicina alla prima varietà, o sia alla *moradella piccola*. Si distingue da quella, perchè le sue foglie, appena giunte allo stato di perfetto sviluppo, prendono un bel colore rosso vivace. Ha eziandio gli acini un po' più lunghi.

È molto dolce, e dà vino buono e denso.

4.^a *Gattinera.*

Foglie quinquelobate; lembi dentellati a denti distanti e un po' acuti: superficie superiore lucida, liscia, di un verde cupo ed unicolorata; l'inferiore cotonosa bianca: picciuolo rotondo, striato, colorato, di 4 in 5 centimetri di lunghezza.

Grappolo piccolo, alquanto fitto: acino tondo, nero.

È assai dolce: dà vino buono, e di color nero; ma l'uva non può conservarsi nel verno.

5.^a *Barbisina.*

Foglie quinquelobate: lembi dentellati a denti vicini e alquanto acuti: superficie superiore liscia, lucida, di un verde chiaro; l'inferiore

quasi liscia, con un leggerissimo tomento sulle nervature: picciuolo striato, colorato, di 4 a 5 centimetri di lunghezza, alla cui base hannovi delle piccole foglioline.

Grappolo lungo, ma piccolo, ed alquanto spargolo; acino tondo poco colorato.

È dolce: dà vino saporito, ma assai chiaro, o sia poco colorato. Non si mantiene sana nel verno.

6.^a *Nibiolo.*

Foglie distintamente quinquelobate; lembi dentellati a denti quasi eguali ed equidistanti: superficie superiore ed inferiore lisce; picciuoli di 6 a 7 centimetri di lunghezza.

Grappolo piccolo, lungo, discretamente spargolo: acino piccolissimo, tondo, di color bleu nerastro.

Non è molto buona da mangiarsi, ma dà buon vino, forte, saporito e spiritoso. Matura quindici giorni prima di tutte le altre varietà.

7.^a *Pignolo.*

Foglie trilobate numerose, con denti brevi; picciuoli colorati, lunghi da tre a quattro centimetri; la superficie superiore è un po' rugosa: l'inferiore leggermente tomentosa.

Grappolo mediocre, assai fitto di acini; anzi gli uni sono sovrapposti agli altri. Acino tondo e nero.

È uva buona da far vino, il quale però è di gran forza, e produce sovente male di capo a coloro che non sono abituati a berne.

8.^a *Ughetta di Canetto o di Solenga.*

Foglie distintamente quinquelobate, col lobo superiore quasi trilobato; picciuolo tondo di 7 a 8 centimetri di lunghezza; superficie superiore liscia: inferiore leggermente vellutata.

Grappolo fitto quasi quanto il pignolo. Acino tondo assai nero. Dà il miglior vino, conosciuto comunemente a Pavia sotto il nome di *vino di Canetto, o di Solenga.*

9.^a *Ciau.*

Foglie non lobate, dentellate, con denti ineguali; picciuoli di color rosso, lunghi da 5 a 6 centimetri; superficie superiore ruvidetta al tatto; inferiore poco tomentosa, ma assai rugosa.

Grappolo grossissimo; acino tondo e molto grosso.

È uva dolce; ma dà un vino non colorato. È la varietà più produttiva dell'Oltrepò pavese.

10.^a *Uva d'oro.*

Foglie leggermente 3-4-5 lobate: lembi dentellati, con denti acuti; picciuolo di 4 a 5 centimetri di lunghezza; superficie superiore liscia, lucida, e di un bel verde chiaro; inferiore assai cotonosa bianca.

Grappolo ed acino quasi simile alla precedente n.º 9. Dà però vino più saporito, e maturazione più tardo.

11.^a *Sgorbera o Croà.*

Foglie trilobate: lembi dentellati; picciuoli striati, di 5 a 6 centimetri di lunghezza; super

ficie superiore liscia : inferiore leggerissimamente vellutata.

Grappolo meno grosso delle due precedenti, ed acini meno fitti.

Quest'uva dà vino buono ed anche colorato.

12.^a *Bersegano o Basgano.*

Foglie trilobate, opposte, coi due lobi laterali leggermente divisi; lembi dentellati, con denti quasi uguali; picciuolo scanalato, lungo da 4 a 5 centimetri.

Grappolo grosso, ora spargolo, ora fitto. Acino discretamente grosso, di color rosso-nero.

È uva dolce, e si conserva; ma non è molto buona da far vino, giacchè questo riesce di poca forza e poco colorato.

13.^a *Monferina.*

Foglie trilobate, dentellate, con denti quasi eguali; le due superficie perfettamente lisce, lucide, e di un bel color verde; picciuoli di 6 a 7 centimetri di lunghezza.

Grappolo piccolo e spargolo. Acino tondo e nero, coi peduncoletti rossi.

Questa dà buon vino, ma senza colore. Matura qualche giorno prima delle altre.

14.^a *Pizzadella.*

Foglie quinquelobate, con picciuolo disuguale di lunghezza; superficie inferiore leggermente cotonosa.

Grappolo di mediocre grossezza, fitto, ma non tanto quanto nel pignolo. Acino simile a quello del pignolo, ma meno nero.

Dà vino poco spiritoso, e poco colorato.

15.^a *Bonarda.*

Foglie 3-5 lobate, più grandi di tutte quelle delle varietà fin qui descritte, con denti distanti; picciuolo tondo, di 12 a 13 centimetri di lunghezza.

Grappolo grosso, assai simile a quello del bersegano; differisce solo da esso perchè i suoi acini sono di color più nero, e quindi dà vino più colorato.

È molto dolce, ed è precoce nel maturare. Si conserva poco tempo.

16.^a *Ugone.*

Foglie trilobate nitide, con denti ineguali; picciuolo lungo dai 6 ai 7 centimetri, verdicci.

Grappolo grosso e spargolo. Acino grosso.

Fruttifica moltissimo; ma è di cattiva qualità, e dà anche pessimo vino, per cui farebbe d'uopo distruggerla.

17.^a *Coda di vacca.*

Foglie leggermente quinquelobate, con denti quasi eguali e piccoli; superficie superiore un po' opaca, inferiore tomentosa.

Grappolo lungo e spargolo: acino oblungo, di color rosso, e assai duracino.

Si conserva assai bene pel verno, ed è anche discretamente buona da mangiarsi, ma dà vino pessimo.

18.^a *Bermestica.*

Foglie alquanto variabili, ordinariamente grandissime e rotondate; talvolta leggermente trilobate, con denti grossi ed ottusi; picciuolo

grosso, striato, colorato; glabre o liscie su tutte due le superficie.

Grappolo moltissimo spargolo: acino assai lungo e duracino.

Si conserva assai bene fino alla primavera; non ha però sapor buono, e non è neppur buona da far vino.

19.^a 20.^a *Rossera.*

Due qualità di uve si conoscono sotto nome di *rossera*, tutte due aventi grappolo spargolo. La prima, che propriamente meriterebbe un tal nome, ha acino oblungo, e costantemente di un rosso chiaro anche a perfetta maturanza; ha sapor dolce, ma debole, e non è buona da far vino. La seconda ha gli acini più piccoli, e questi acquistano un certo color nericcio, massime se siano ben soleggiati; dà vino buono, ma troppo chiaro.



Descrizione delle varietà della specie Vitis vinifera (L.), che si trovano coltivate nel territorio di Valenza in Piemonte, del conte Lorenzo De Cardenas.

P R E A M B O L O.

SEQUITANDO il sistema proposto nel Tentativo, si è cercato di descrivere se non tutte, almeno la massima parte delle varietà di uve che si trovano coltivate dalle nostre parti. Giusta la tavola di classificazione proposta, vi sono molti casi in cui non si può determinare precisamente a qual genere abbia ad appartenere la vite che si vuole descrivere; il numero dei lobi nelle foglie è troppo indeterminato non solamente nella stessa specie, ma anche nel medesimo individuo; nè vi sono 'dati abbastanza determinati onde appigliarsi piuttosto ad una che ad un'altra foglia, per determinare il genere al quale appartenga la vite descritta. Vi è però certo portamento generale della foglia, il quale non saprei bene come determinare, e che potrebbe essere preso per norma; ma nella strettezza del tempo non ho potuto

fare sopra di ciò un numero sufficiente di osservazioni, cosa che non si potrebbe fare che radunando contemporaneamente sott'occhio varj individui di ogni specie, onde determinare la costanza dei caratteri, e quali sieno quelli che sono più soggetti a variare per le circostanze estrinseche della qualità del terreno, dell'esposizione, ec. Forse che la forma della dentellatura, quella dei lobi, o dei rudimenti dei lobi, a preferenza del loro numéro, il quale è troppo indeterminato, il grado di tomentosità delle foglie, la forma dei grappoli, o del picciuolo generale, potrebbero essere buonissimi caratteri per la classificazione dei generi; ma senza un sufficiente numero di osservazioni egli è impossibile il poter dire niente di ben determinato su questo punto.

La medesima strettezza di tempo ha fatto che il più delle volte non mi è stato possibile il verificare le descrizioni sopra varj individui di una medesima specie; anzi di varie uve, le meno coltivate, non ne ho potuto avere che qualche tralcio; le principali specie però furono tutte descritte, avendo l'intiera pianta sott'occhio. Ad ogni qualità di uva ho dato il nome che se le dà volgarmente in paese, cercando colla ortografia francese di esprimerne alla meglio che si potesse il suono volgare. A questi nomi ho uniti alle volte degli aggettivi, per esprimere le variazioni che caratterizzano due specie differenti, quando nella coltura

non si riguardano che come varietà l'una dell'altra; dalla classificazione, dirò così, dei nomi volgari, si vede che si è avuto soltanto riguardo al sapore ed alla qualità dei vini nel nominarle, prescindendo intieramente dal colore, dalla forma degli acini e dalle foglie; quindi vi sono tali specie di uva, che col medesimo nome si trovano in varie classi; ne siano di esempio le numerose specie di *moscatello*, e di *malvasia*.

Mi sono servito anche all'uopo di qualche vocabolo botanico, che ho adottato per brevità e precisione; quindi ho detto *rudimenti di lobi*, per esprimere quei lobi che non sono che marcati;

Rudimenti di una spina, per indicare una callosità ordinariamente nera, rosso-oscuro o gialliccia, che si trova alla estremità dei denti nelle foglie, e che alle volte prende quasi il carattere di una spina;

Pezioli, per esprimere quelli delle foglie;

Peduncoli, per indicare quelli dei grappoli; ai quali si è dato il nome di generali e di parziali dei grappoletti e degli acini;

Agglomerati, per indicare gli acini approssimati fra loro;

Agglomerati compatti, per il caso in cui gli acini sono talmente addossati gli uni agli altri da schiacciarsi fra loro.

Bene formati si sono chiamati i grappoli che hanno la forma generale, regolare e sime-

trica, e così si sono detti *mal formati* quelli che non presentano quest'aria di regolarità.

Nel nostro territorio, fra le specie principali, e le varietà di queste, se ne sono trovate ben distinte l'una dall'altra 86, delle quali segue la descrizione, oltre ad altre sette, delle quali indico il nome volgare, non essendo stato possibile il rinvenirne alcun individuo.

U V

POR SEMPLICE.

blungh

Acini oblungi.

UVE

che non si sono potuto osservare.

43

nera a verde.

44

ra.

45

68. Belmestia.
69. Lambrusca nera oblunga.
70. Palitana.

o.

46

mano

71. Anomala III.^a
72. Barbera nera a peduncolo rosso.
73. Barbera nera a peduncolo verde.
74. Barbsin rosato.

era a osso.

nerat ossa

ell di Spossa

nera me-

47

75. Curial l'Asou.
76. Badin.
77. Algnenga nera.
78. Balschiuna.
79. Anrà Francese.
80. Barbsin agglomerato.
81. Balestru.
82. Sorla.
83. Balstrè.

48

84. Harinna rara.
85. Anomala IV.^a
86. Uva Mora.87. Barbera bianca.
88. Bianchett mousciultù.
89. Ferboulantu.
90. Malvasia rossa.
91. Montepulciano bianco.
92. Passeretta rossa.
93. Uva Ciolinna nera.

I N D I C E

DELLE UVE COLTIVATE NEL TERRITORIO

DI VALENZA IN PIEMONTE.

	Genere.	Specie.
Algnenga bianca, ovale, corta, agglomerata.	22	25
Varietà rara	22	26
bianca, ovale, lunga.	23	30
bianca rotonda.	16	13
nera.	47	77
Algnengon.	23	31
Anrà buono	41	63
francese.	47	79
nostrano.	41	62
Anretta.	40	52
Badin.	47	76
Balestra	47	81
Balschina	47	78
Balstrè.	47	83
Barbera bianca.	—	87
nera a caule verde.	47	73
nera a caule rosso.	46	72
Barbsin agglomerato.	47	80
bianco	18	20
dalla mano lunga.	40	53
rosato.	46	74
Belmestia	45	68
Bianchez ordinario.	16	11
mouscaltà.	—	88
Boussarda.	40	51
Cario l'Aso.	47	75

	<i>Genere.</i>	<i>Specie.</i>
Canrolon.	39	45
Courteis bianco.	18	21
nero.	42	64
Concalonna bianca rara	45	28
Varietà agglomerata	23	29
nera.	41	59
Dolsin agglomerato.	41	56
raro.	40	48
Ferbolata.	—	89
Flicana.	18	22
Fresia.	40	47
Gragnuolò bianco.	17	19
nero.	—	90
Lambrusca nera a caule verde.	38	44
nera a caule rosso.	41	54
nera oblunga.	45	69
rossa agglomerata	41	57
rossa rara.	41	58
Malvasia bianca agglomerata.	5	4
bianca rara	5	3
di Spagna.	3	1
nera agglomerata grossa.	27	35
nera agglomerata piccola.	29	36
nera oblunga.	54	42
nera rara.	30	40
nera rossiccia.	30	59
Rossa.	—	91
Montepulciano bianco.	—	91
nero.	30	41
Mousetatela.	5	5
Mousetatell bianco.	5	7
di Spagna	11	9
nero agglomerato.	26	54

	Genera.	Specie.
Mousscatell nero raro.	29	38
rosso.	29	37
Mousscatlin-na.	5	6
Nebbiol bianco.	16	16
nero.	40	49
Pgnoo.	42	67
Pnouss.	16	10
Passeret-ta bianca	16	14
bianca grossa.	16	15
nera.	39	46
rossa.	—	95
Pulitana	45	70
Scrouss.	41	61
Slurin-na agglomerata.	41	60
rara.	48	84
Soria.	47	82
Terbian.	22	24
Toucai.	16	17
Uva varola.	42	65
Ciolinna bianca.	23	52
nera.	—	94
Dalla Terra Promessa.	23	33
dura.	16	12
Fratin-na	42	66
Greca.	5	8
Mora.	48	86
Pastora.	22	27
Uva Regina	36	43
rossa.	29	37
Vernassa.	4	2
Zané.	40	50
Zibbeb.	21	25

Uve di cui si ignora il nome.

	<i>Genere.</i>	<i>Specie.</i>
I.	17	18
II.	41	55
III.	46	71
IV.	48	85

VITI VINIFERE.

CLASSE PRIMA.

UVE BIANCHE.

SOTTO-CLASSE PRIMA.

Sapor moscatello.

ORDINE PRIMO.

ACINI ROTONDI.

Genere 1.^o Foglie intiere ottuse } Nessuna specie.
2.^o Foglie intiere rotonde }

Genere 3.^o Foglie semilobate.

1.^a *Malvasia di Spagna.*

Sarmenti quasi legnosi, giallastri, minutamente striati; viticci quasi legnosi, esili, tenacissimi.

Foglie di un bel verde gialliccio, disotto intieramente glabre.

Rudimenti dei lobi ben marcati, alle volte qualcuno inciso; denti irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli grossi, lunghi, rossicci.

Grappoli mal formati, intieramente composti, rari; peduncoli generali e parziali, grossi, lunghi, verdi; acini di 10 millimetri, mescolati con molti altri più piccoli, poco pruinosi-biancastri; fiocine forte, liscio, giallo-dorato, semi-opaco; vinaccioli molto grossi, schiacciati, erenati, duri.

Uva poco coltivata: si usa più per mangiare, che per farne del vino; del resto serve come le altre malvasie, dalla quale comunemente non è distinta che per la grossezza degli acini.

Genere 4.^o Foglie trilobate.

2.^a *Vernassa.*

Sarmenti legnosi, duri, grossi, di colore oscuro; viticci non molto grossi, e tenacissimi.

Foglie glabre, di un verde sporco sopra, tomentosissime, biancastre sotto; lobi acuti, principalmente quello di mezzo: i rudimenti di due lobi laterali: denti irregolari; pezioli lunghi e grossi.

Grappoli di mediocre grossezza, ben formati, composti; peduncolo generale, forte e lungo, parziali grossi e corti; acini di 8 millimetri, pruinosi; fiocine sottile, lucido, giallo-dorato; vinaccioli panciuti e poco crenati. Uva non molto coltivata, e di poco uso.

Genere 5.^o Foglie quinquelobate.

3.^a *Malvasia bianca.* - *Varietà prima,*
Agglomerata.

Sarmenti legnosi, forti, non molto grossi; giallognoli nella maturanza. Foglie intieramente glabre; lobi alle volte molto incisi, alle volte appena marcati; denti acuti, irregolari, lunghi, con il rudimento di una spina alla punta; pezioli carnosissimi.

Girappoli composti, mal formati, agglomerati; peduncolo generale lungo, punteggiato

di nero, parziali corti; acini di 8 millimetri, pruinosi-biancastri; fiocine liscio, forte, giallodorato, alquanto opaco, e col punto marcato; vinacciuoli grossi, panciuti, poco crenati, duri.

4.^a *Varietà seconda, rara.*

Non altra differenza, che di avere i grappoli rari.

Queste due varietà di ottimo sapore sono molto coltivate in paese per fare i vini così detti di liquore, i quali riescono spiritosi e fragranti. Il nome di malvasia è usato per queste specie in tutti i nostri contorni.

5.^a *Mousscatela.*

Sarmenti legnosi, grossi, forti, giallognoli, aspersi di qualche punto nericcio; viticci erbacei, non molto tenaci.

Foglie glabre e di un verde giallognolo tanto sopra che sotto, tomentose soltanto le nervature; alcuno dei lobi poco inciso ed appena marcato; denti piccoli in sega, non molto acuti; pezioli lunghi e rossicci.

Grappoli grossi, corti, composti, agglomerati; peduncoli grossi, corti e forti; acini di 8 millimetri, pruinosi, biancastri, alcuni alquanto oblungi; fiocine verdognolo-dorato, semi-opaco, alquanto abbrustolito dalla parte del sole. Vinacciuoli piccoli, panciuti, con un collo lungo, e crenati inferiormente.

6.^a *Varietà - Mouscatlina.*

Non avendo potuto osservare le foglie di questa specie, la noto come una varietà della precedente, con la quale ha il massimo rap-

porto. La differenza principale dalla specie precedente è di avere i grappoli piccoli, mal formati, composti e rari; i peduncoli esili e lunghi, e gli acini di 6 millimetri. Non è molto coltivata.

La specie muscatela è molto coltivata e ricercata per il suo ottimo sapore fragrante, che acquista nell'inverno, e per la sua lunga durata, che si conserva sino a primavera avanzata . . . Non se ne fa del vino da sola, ma questo all'apparenza dovrebbe riescire eccellente.

7.^a *Mouscatell bianco.*

Sarmenti quasi legnosi, rossicci, viticci di mediocre grossezza, tenacissimi; foglie glabre, tomentose soltanto le nervature; il lobo di mezzo più profondamente inciso degli altri; pezioli lunghi e forti; denti in sega.

Grappoli composti superiormente, agglomerati; peduncoli generali e parziali, forti e marcati di punti rossicci; acini di 8 millimetri, quasi niente pruinosi; fiocine forte, alquanto scabro, punteggiato di nero rossiccio, semi-opaco, abbrustolito dalla parte del sole; vinaccioli non molto grossi, duri e molto crenati.

Uva molto coltivata, ottima a mangiarsi, ed a far vino, il quale però riesce alquanto aspro, se non si fa mescolato con altre uve; molto coltivata nei contorni, ove se le dà il medesimo nome.

8.^a *Uva greca.*

Sarmenti legnosi, forti, gialli, minutamente striati; viticci forti e di mediocre grossezza. Foglie glabre superiormente ed inferiormente,

alquanto ruvide al tatto, coi lobi profondamente incisi, principalmente quello di mezzo; denti acuti, irregolari; nervature molto marcate, anche le menome ramificazioni; pezioli di mediocre grossezza e lunghezza. Grappolo grosso, composto, agglomerato; peduncolo generale lungo, sottile, punteggiato di nero; parziali corti; acini di 12 millimetri, mescolati con altri piccoli e sterili, alquanto pruinosi; fiocine liscio, acidetto, verde-giallognolo, e col punto marcato; vinacciuoli duri, e con la cretatura poco marcata.

Uva ottima a mangiarsi, a fare del vino, e di non molta durata.

Genere 6.^o Foglie laciniate. Nessuna specie.

O R D I N E S E C O N D O .

A C I N I O B L U N G H I .

- | | | | |
|------------------------|--------------------------------------|---|-----------------|
| Genere 7. ^o | Foglie intiere ottuse. | } | Nessuna specie. |
| 8. ^o | Foglie semilobate intiere e rotonde. | | |
| 9. ^o | Foglie semilobate. | | |
| 10. ^o | Foglie trilobate. | | |

Genere 11.^o Foglie quinquelobate.

9.^a *Mouscatell di Spagna.*

Sarmenti legnosi, non molto duri, gialli, striati; viticci erbacei, piccoli, tenaci; foglie glabre, alquanto ruvide disotto, tomentose soltanto le nervature; lobi aperti, poco marcati i due laterali; denti in sega, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi, sottili,

rossicci. Grappoli lunghi, mal formati, rarissimi, intieramente composti; peduncoli generali e parziali, lunghi, rossicci, non molto forti; acini di 12 millimetri, mescolati con altri più piccoli, pruinosi, biancastri; fiocine forte, giallo-dorato; vinaccioli forti, non crenati, alquanto torti.

Uva di ottimo sapore, di molta durata nell'inverno, ma non molto coltivata.

Genere 12.^o Foglie lacinate. Nessuna specie.

SOTTO-CLASSE SECONDA.

Sapor semplice.

ORDINE PRIMO.

ACINI ROTONDI.

Genere 13.^o Foglie intiere ottuse. }
 14.^o Foglie intiere rotonde. } Nessuna specie.
 15.^o Foglie semilobate. }

Genere 16.^o Foglie trilobate.

10.^a *Puvuss.*

Sarmenti legnosi, giallognoli, duri, striati; viticci legnosi, giallognoli, tenaci.

Foglie glabre disopra, tomentose biancastre disotto; lobi poco marcati, ed alle volte appena sensibili, come pure alle volte anche due lobi di più; denti piccoli in sega irregolare, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi, rossicci.

Grappoli ben formati, composti superiormente, agglomerati; peduncoli generali e parziali, lunghi, rossicci, forti, con qualche macchia nericcia; parziali degli acini verdi e corti; acini di 12 millimetri poco pruinosi; fiocine fine, liscio, trasparente, giallo-dorato, crenato dall'alto al basso; vinaccioli duri, lunghi, poco crenati.

Uva non molto coltivata, e di poco sapore.

11.^a *Bianchett.*

Sarmenti legnosi, rossicci, non molto duri (in due o tre viti osservate mancavano i viticci). Foglie piccole di un bel verde, glabre di sopra; poco tomentose disotto; lobi poco incisi, e rudimenti di due lobi laterali; denti in sega irregolari, più lunghi quelli alla sommità dei lobi, molti denti arcati ed incurvati; pezioli esili, biancastri, venati di rosso.

Grappoli grossi, mal formati, composti, rari; peduncoli lunghi e grossi, parziali degli acini esili e corti; acini di 6 millimetri, quasi niente pruinosi; fiocine semi-trasparente di un colore biancastro-dorato molto sbiadato; vinaccioli piccoli, non molto duri, schiacciati, e poco crenati.

Uva poco coltivata, e di sapore acidetto alquanto aspro.

12.^a *Uva dura.*

Sarmenti erbacci, grossi, e striati di rossiccio. Foglie verdi-giallastre, intieramente glabre; lobi poco marcati, i rudimenti di altri due laterali; denti ottusi irregolari; pezioli esili e corti.

Grappoli composti superiormente, agglomerati, compatti, ben formati; peduncoli generali e parziali, grossi, lunghi, e punteggiati di nero; acini di 10 millimetri, pruinosi, biancastri; fiocine coriaceo, giallo-dorato, quasi opaco, col punto marcato nero; polpa poco sugosa, e di poco gusto; vinaccioli grossi, schiacciati, alcun poco crenati.

Uva poco coltivata, e di nessun uso.

13.^a *Alguenga bianco-rotonda.*

Sarmenti legnosi, giallastri, striati.

Foglie glabre, sbiadate di sopra, leggermente tomentose sotto; le giovani quasi rotonde; denti in sega irregolare.

Grappoli quasi semplici, alquanto rari, mal formati; peduncolo generale corto; parziali degli acini lunghi; acini di 8 millimetri, alcuni qualche poco oblungi; fiocine liscio, sottile, alquanto trasparente, verde-dorato.

Uva che si coltiva come mangereccia, e principalmente sotto l'aspetto di essere primaticcia, anticipando le altre di un mese. Vino snervato e di nessun conto.

14.^a *Passeretta bianca.*

Sarmenti legnosi, rossicci, rigogliosi; viticci grossi, fibrosi, tenaci; foglie glabre, sbiadate sopra, lanuginose sotto; lobo di mezzo profondamente inciso; i rudimenti di altri due lobi laterali; denti in sega, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli sottili, e non molto lunghi. Grappoli grossi, composti, agglomerati-compatti; peduncolo generale grosso e lungo; parziali, esili e corti; acini di 3 millime-

tri, sterili, e col punto fortemente marcato; fiocine sottile, verdorato, semi-trasparente.

Uva di eccellente sapore a mangiarsi, e dolcissima, che si usa però principalmente per farne dei vini che riescono bianchissimi, generosi, ma alquanto aspri e secchi; mescolata con altre uve, rende i vini migliori.

15.^a *Varietà grossa e fertile.*

Questa specie di uve, di cui ignoro il nome volgare, sembra una varietà della precedente, non presentando altra differenza che quella di avere gli acini di 6 millimetri e fertili; vinaccioli grossi, duri, alquanto schiacciati, ed alcun poco crenati. Sapore della *passeretta*, ma alquanto aspro; gli acini impassiti hanno il gusto esattamente simile alla *passeretta* impassita.

Uva niente coltivata, di cui se ne trova a stento qualche vite per accidente.

16.^a *Nebbiol bianco.*

Sarmenti legnosi, grossi, duri, giallo-rossicci, e minutamente striati; viticci quasi legnosi, duri, tenacissimi.

Foglie glabre, verdi-gialliccie disopra, tomentose disotto; lobi acuti, profondamente incisi; i rudimenti di altri due lobi laterali; denti acuti in sega, voltati alla punta dei lobi; pezioli lunghi, esili, rossicci.

Grappoli lunghi, composti, mal formati, rari; peduncoli generali e parziali lunghi, forti e grossi; parziali degli acini esili; acini di 6 millimetri, poco pruinosi, semi-trasparenti; fiocine forte, giallo-dorato; vinaccioli non molto duri, e poco crenati.

Uva di sapore alquanto aspro; ottima per vino, ma non molto coltivata in paese; in piemontese si chiama *Nebieul*, e credo sia quella che dia il vino conosciuto sotto il nome di Nibiolo spumante di Asti.

17.^a *Tokai*.

Sarmenti rigogliosi, biancastro-sbiadati, fibrosi, tomentosi nella gioventù.

Foglie glabre, sbiadate sopra, tomentose di sotto; alle volte manca alcuno dei lobi, alle volte ve ne sono anche cinque; denti acuti, lunghi, irregolari; pezioli lunghi.

Grappoli irregolari, malformati, composti; peduncoli forti e lunghi; acini di 8 millimetri, carnosì, pruinoso-biancastri; fiocine semi-opaco, liscio.

Uva, che passa in paese per essere il vero *Tokai* di Ungheria; primaticcia, buona a mangiarsi come la lugliatica, e di sapore alquanto più dolce e delicato. Il vino che se ne fa è snervato, di nessun conto, e non ha altro pregio che quello di essere limpidissimo, e quasi bianco. Pochissimo coltivata in paese.

Genere 17.^o Foglie quinquelobate.

18.^a *Uva di cui ignoro il nome*.

Sarmenti legnosi, duri, rossicci.

Foglie glabre disopra, alquanto tomentose inferiormente; denti in sega disposti regolarmente, ed alternati un grosso ed un piccolo; pezioli lunghi, forti e sottili.

Grappoli grossi, agglomerati, composti nella sommità; peduncoli generali e parziali lunghi

e forti; acini di 10 millimetri poco pruinosi; fiocine forte, acidetto, semi-trasparente, dorato; vinaccioli non molto grossi, duri e profondamente crenati.

Uva niente coltivata, di cui se ne trova a caso qualche vite. Sapore dolce e grazioso, ma di nessuna durata.

19.^a *Gragnuolò bianco.*

Sarmenti quasi legnosi, esili, di colore rosso-giallognolo; viticci erbacei, esili, tenacissimi.

Foglie con qualche raro pelo di sopra, tomentosissime biancastre di sotto; lobi alle volte molto incisi, alle volte appena marcati; denti piccoli, in sega, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli esili e lunghi.

Grappoli composti, mal formati; peduncolo generale forte, lungo, e macchiato di nero, parziali corti ed esili; acini di 6 millimetri pruinosi-biancastri, col punto marcato in rossiccio; fiocine giallognolo, semi-trasparente; vinaccioli grossi, quasi cilindrici e poco crenati.

Uva di molta durata, e coltivata come buona a mangiarsi, a far vini generosi e fragranti, ed a dare gusto ai vini fatti con altre uve.

Genere 18.^o Foglie laciniate.

20.^a *Barbsin bianco.*

Sarmenti legnosi, giallastri, minutamente striati; viticci quasi legnosi, esili, non molto forti. Foglie verdi, sbiadate, poco tomentose di sotto, glabre superiormente. Cinque lacinie principali, e due laterali minori suddivise; denti in sega irregolare, lunghi, acuti, coi

rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi, esili, rossicci.

Grappoli non molto grossi, composti, rari; peduncoli generali non molto grossi; parziali, esili e corti; acini di 6 millimetri, poco pruinosi; fiocine coriaccio, giallo-verdiccio, semi-trasparente; vinaccioli grossi, panciuti, duri, niente crenati.

Uva poco coltivata, e di sapore alquanto aspra.

21.^a *Courteis bianca.*

Sarmenti quasi legnosi, striati, giallastri; viticci piccoli, striati, giallastri.

Foglie piccole, di un bel verde-glabre, con rari peli di sotto, riuniti in modo da formare dei punti rilevati bianchi sopra la superficie inferiore delle foglie; lacinie in numero di cinque, suddivise soltanto alcune; denti acuti, irregolari; pezioli di mediocre grossezza e lunghezza.

Grappoli grossi, mal formati, intieramente composti; acini di 8 millimetri, poco pruinosi; fiocine debole, giallo-dorato, semi-trasparente, scabro ed abbrustolito dove è esposto al sole; vinaccioli poco duri, rotondi, e niente crenati.

Uva buona a mangiarsi, e che dà vino snerato e di nessun sapore.

22.^a *Flicana.*

Sarmenti quasi legnosi, di colore oscuro, poco striati; viticci quasi legnosi, non molto grossi, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre, di un verde sbiadato; cinque lacinie suddivise, o per meglio dire foglia principale composta di cinque foglioline; le lacinie non essendo riunite al peziolo della foglia che per mezzo delle sole nervature, le quali sono nude sino alla prima diramazione, e così hanno l'apparenza di essere altrettanti pezioli parziali delle foglioline riunite ad un peziolo comune, e tutti nello stesso punto, quello che essere dovrebbe il bellico della foglia se essa fosse intiera. Denti lunghi, acuti, in sega irregolare, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli esili e rossicci.

Grappoli non molto grossi, quasi semplici, rari, cilindrici; peduncoli generali, e parziali, corti, non molto grossi, rossicci; acini di 6 millimetri, pochissimo pruinosi; fiocine alquanto forte-giallo-dorato, semi-trasparente; vinaccioli panciuti, rotondi, grossi, niente crenati; punto marcato in nero.

Uva poco coltivata, di sapore piuttosto buono, e singolare solo per le sue foglie.

ORDINE SECONDO.

ACINI OBLUNGI.

—

Genere 19. ^o Foglie intiere ottuse.	} Nessuna specie.
20. ^o Foglie intiere rotonde.	
21. ^o Foglie semilobate.	

—

Genere 22.^o Foglie trilobate.23.^a *Zibeb.*

Sarmenti quasi erbacei, giallastri, grossi, a larghe strie; viticci quasi erbacei, esili, non molto forti.

Foglie intieramente glabre, di un bel verde giallastro disotto; alle volte qualche lobo inciso; il rudimento di quello di mezzo acuto e lungo; denti acuti, in sega quasi regolare, coi rudimenti di una spina alla punta. Pezioli corti, alquanto grossi, rossicci.

Grappoli voluminosi, intieramente composti, mal formati, agglomerati; peduncoli generali e parziali lunghi, non molto grossi e verdi; acini di 14 millimetri, mescolati con altri piccoli rotondi di millimetri, pochissimo pruinosi-biancastri; fiocinè forte, verdiccio-dorato, opaco; vinacciuoli grossi, schiacciati e poco crenati.

Uva che non si coltiva che per mangiare, tardissima a maturare, e di buon sapore soltanto nell'inverno avanzato quando è di già appassita. All'apparenza sembra la stessa che si vende sotto il nome di *Zibibbo secco*; non si usa dalle nostre parti il farla seccare; e si mangia solamente quando è alquanto impassita.

24.^a Terbian.

Sarmenti quasi legnosi, grossi, striati, giallastri; viticci esili, erbacei, tenacissimi; foglie glabre, con alcuni peli disopra, tomentosissime, biancastre di sotto. Lobi non molto incisi, i rudimenti di altri due lobi laterali: questi alle volte veri lobi; denti piccoli in sega irregolare; pezioli lunghi, esili, rossicci.

Grappoli composti superiormente, agglomerati; peduncoli generali grossi, verdi e lunghi; parziali dei grappoletti grossi e corti: degli acini esili e corti; acini pochissimo oblungi, di 10 millimetri, alcuni anche rotondi, e molti

più piccoli; fiocine debole, verde-dorato; vinaccioli grossi, panciuti, torti, schiacciati, duri, e soltanto crenati in fondo.

Uva poco coltivata, e del sapore delle lugliatiche, alle quali assomiglia intieramente.

25.^a *Algnenga bianca, ovale, corta.*

Sarmenti legnosi; viticci erbacei, sottili, tenaci.

Foglie glabre, sbiadate disopra, tomentose di sotto; lobi molto acuti, quello di mezzo molto più lungo degli altri, di modo che la foglia ha una forma acuminata; denti in sega irregolare.

Grappoli ben formati, composti superiormente, agglomerati, compatti; peduncoli corti, grossi e verdi; acini di 10 millimetri, poco pruinosi; fiocine sottile, verde-dorato, semi-trasparente; vinaccioli grossi, duri, poco crenati.

26.^a *Varietà.*

Con le foglie tomentose disotto, a peli rari e riuniti in modo da formare dei punti rilevati bianchi sopra la superficie inferiore delle foglie; grappoli mal formati.

27.^a *Varietà, detta Uva pastora.*

Soltanto alcune delle foglie hanno il lobo di mezzo acuto, la più parte lo hanno ottuso.

NB. Mi sarebbe stato necessario di avere contemporaneamente queste tre varietà dell'Algnenga per poterle descrivere, assegnandone le differenze.

Vedi, per riguardo al sapore ed al vino, ciò che si dice dell'altra Algnenga al genere 16.

Genere 25.º Foglie quinquelobate.

28.ª *Coucalonna bianca*.

Sarmenti legnosi, di colore oscuro, striati.
Viticci quasi legnosi, esili, tenacissimi.

Foglie glabre, poco tomentose di sotto; lobi non molto profondi; denti in sega, irregolari, voltati verso l'estremità dei lobi, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi e rossicci.

Grappoli grossi, composti, mal formati, rarissimi; peduncoli generali e parziali grossi, verdi, non molto grossi; acini di 12 millimetri, poco pruinosi; fiocine forte, verde-gialliccio, semi-trasparente; vinaccioli grossi, crenati, e non molto duri.

Uva poco coltivata; sapore delle lugliatiche.

29.ª *Varietà*.

Foglie glabre anche inferiormente, e soltanto alcun poco tomentose le nervature; pezioli striati di rossiccio; denti alle volte ottusissimi; grappoli quasi semplici, ben formati, agglomerati; fiocine debole, semi-opaco; tutta la pianta con sarmenti, pezioli, peduncoli, acini punteggiati di nero.

30.ª *Algnenga bianca, ovale, lunga*.

Sarmenti legnosi, grossi, duri, giallastri, fortemente striati; viticci esili, erbacei, non molto forti.

Foglie glabre, tomentose soltanto nelle nervature disotto; denti ottusi, irregolari; peziolo grosso e lungo.

Grappoli mal formati, composti superiormente; peduncoli lunghi, verdi e sottili; acini molto oblungi di 12 millimetri, appena pruinosi; fiocine debole, sottile, verde-dorato, quasi trasparente; vinaccioli lunghi, quasi cilindrici, niente crenati, non molto duri.

È questa la specie di Lugliatica più comune e più coltivata in paese.

31.^a *Varietà, detta Algnengon.*

Acini molto più grossi e più lunghi; foglie alcun poco tomentose di sotto; denti lunghi ed acuti; vinaccioli grossi, panciuti e crenati.

32.^a *Uva Ciolin-na.*

Sarmenti legnosi, grossi, di colore oscuro, a larghe strie; viticci legnosi, non molto grossi, duri.

Foglie glabre, pochissimo pelose soltanto le nervature, alquanto rozze di sotto; lobi bene aperti, alle volte soltanto i rudimenti dei due laterali; denti in sega quasi regolare, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli verdi, macchiati di rosso, di mediocre grossezza e lunghezza.

Grappoli molto grossi e lunghi, ben formati, composti superiormente; peduncoli generali grossi, lunghi e verdi; parziali lunghi e sottili; acini lunghissimi, alcuni anche di 20 millimetri, il loro diametro non essendo che di 8 millimetri, pochissimo pruinosi, alquanto arcati colla loro lunghezza, con la punta un poco acuta; fiocine sottile, debolissimo, semi-trasparente, verde-dorato; vinaccioli lunghi, non molto duri, e poco crenati.

Uva non molto coltivata; si coltiva per mangiarsi in inverno, essendo di molta durata, ma di un sapore dolce insipido.

33.^a *Uva della Terra Promessa.*

Sarmenti quasi erbacei, giallastri, non molto grossi, minutamente striati. Viticci erbacei, esili, lunghissimi, non molto tenaci.

Foglie glabre superiormente, poco tomentose di sotto, alquanto ruvide al tatto; lobi ben marcati, quello di mezzo più acuto degli altri; denti in sega alla punta dei lobi, piuttosto piccoli ed acuti, e regolarmente alternati un grosso ed un piccolo; pezioli esili, lunghissimi, venati di rossiccio.

Grappoli grossi, di una straordinaria lunghezza: alcuni arrivano ad un metro e mezzo; mal formati, intieramente composti e sotto-composti; peduncoli generali e parziali di grappoletti verdi, esili e lunghissimi principalmente i superiori; peduncoli degli acini esili e lunghissimi; acini molto oblungi di 10 millimetri, poco pruinosi, disposti a mazzetto di quattro o cinque, alterni ed opposti tutto il lungo del grappolo; fiocine verde, semi-trasparente, debolissimo. Vinaccioli grossi, duri, lunghi, schiacciati, ed alquanto crenati.

Uva insipida, e che non si coltiva che per la singolarità de' suoi grappoli lunghissimi.

Genere 24.^o Foglie laciniate. Nessuna specie.

CLASSE SECONDA.

UVE DI COLORE.

SOTTO-CLASSE PRIMA.

Sapor muscatello.

ORDINE PRIMO.

ACINI ROTONDI.

Genere 25.° Foglie intiere ottuse. Nessuna specie.

Genere 26.° Foglie intiere rotonde.

34.^a *Muscatell nero agglomerato.*

Sarmenti legnosi, duri, forti, giallastri e striati, viticci legnosi, grossi, tenaci.

Foglie grandi, glabre, irregolari sopra; tomentosissime, biancastre sotto; pezioli lunghi; denti lunghi e divergenti.

Grappolo ben formato, rotondo, agglomerato; peduncolo generale lungo, forte, liscio; parziali corti; acini di 10 millimetri, pruinosi, cinerici; fiocine liscio, nero-rossiccio, lucidissimo, forte ed acido; vinaccioli forti e crenati.

Uva di ottimo sapore, e di lunga durata nell'inverno, acquistando ancora nell'impassire. Vino forte, saporito, ben profumato, ma alquanto aspro, se non si tempera nel farlo con la mescolanza di altre uve.

Genere 27.° Foglie semilobate.

35.^a *Malvasia nera agglomerata.*

Sarmenti legnosi, grossi, di colore oscuro, minutamente striati; viticci quasi legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre, alquanto ruvide al di sotto; denti piccoli, in sega irregolare, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli non molto grossi, corti e rossicci.

Grappoli lunghi, agglomerati, ben formati, quasi semplici; peduncoli verdi, grossi e corti; acini di 8 millimetri, pruinosi, cinerici; fiocine granatino quasi nero, forte; vinaccioli piccoli e poco crenati.

Uva che si coltiva molto per averne dei vini buoni, spiritosi e fragranti. Il nome di malvasia è usato nei contorni per indicare e questa e tutte le altre uve che ne portano il nome da noi.

Genere 28.^o Foglie trilobate. Nessuna specie.



Genere 29.^o Foglie quinquelobate.

36.^a *Malvasia nera piccola.*

Sarmenti legnosi, duri, piuttosto grossi, giallastri, fortemente striati; viticci quasi legnosi, grossi, tenacissimi; foglie intieramente glabre, di un bel verde, alquanto ruvide di sotto; lobi non molto incisi; denti piccoli in sega quasi regolare; pezioli grossi, lunghi, verdi, venati di rosso con qualche punto nero.

Grappoli mal formati, poco composti, piccoli e lunghi; peduncolo generale verde dal nodo ingiù, lungo, non molto grosso; peduncoli parziali, esili e corti. Acini di 6 millimetri, pruinosisimi; fiocine forte, nero-lucido; vinaccioli piccoli, duri, e poco crenati.

Uva che si coltiva come tutte le altre malvasie per averne dei vini buoni, spiritosi e fragranti.

37.^a *Mouscatell rosso di Spagna*
ed anche *Uva rossa*.

Sarmenti legnosi, grossi, giallognoli, e punteggiati di nero più da una parte che dall'altra; viticci legnosi, grossi, tenaci.

Foglie glabre sopra, e coperte di peli ispidi disotto, principalmente le nervature ed il peziolo; lobi per lo più profondamente spartiti, alle volte appena marcati; denti lunghi, irregolari.

Grappoli grossi, composti, mal formati, rari; peduncoli lunghi ed esili; acini di 10 millimetri, mescolati con altri più piccoli, sterili, di varie grandezze; fiocine forte, di colore amatistino sbiadato, e di varie tinte più o meno cariche, secondo gli acini; vinaccioli forti, grossi e poco crenati.

Uva che non si usa per vino; di buon sapore, ed anche di durata. In Piemonte si chiama *Barbarouss*: se però non è all'Uva regina, genere 36, che si dà questo nome.

38.^a *Mouscatell nero raro*.

Sarmenti legnosi, gialli, striati. Viticci erbacei, esili e poco tenaci. Foglie glabre e pallide, tanto superiormente che inferiormente, tomentose soltanto le nervature; alle volte trilobate, alle volte anche laciniate.

Grappoli lunghi, mal formati, rari, quasi semplici; peduncolo generale forte, lungo e macchiato, come pure tutto il graspo, di puntini rossicci; peduncoli parziali mediocri; acini di 10

millimetri, pruinosi, *bleu-cinericci*; fiocine forte, color granatino, lucidissimo; vinacciuoli forti e non crenati.

Vedi ciò che si dice del Mouscatell nero agglomerato, genere 26.

Genere 30.^o Foglie laciniate.

39.^a *Malvasia rossiccia.*

Sarmenti legnosi, non molto grossi, di colore oscuro, minutamente striati; viticci erbacei, esili, tenaci.

Foglie glabre, pochissimo pelose le nervature; lacinie poco marcate, alle volte tre, alle volte cinque, ed anche sette, suddivise; denti acuti, divergenti, irregolari, più lunghi quelli che sono alla punta delle lacinie; pezioli biancastri, di mediocre grossezza e lunghezza.

Grappoli composti superiormente, ben formati, agglomerati, compatti; peduncoli generali e parziali verdi, grossi e corti; acini di 6 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine forte, di color granatino, opaco, terreo; vinacciuoli duri, non molto grossi, schiacciati, poco crenati.

Vedi ciò che si dice della *Malvasia nera* agglomerata al genere 27.

40.^a *Malvasia nera rara.*

Sarmenti legnosi, giallastri, minutamente striati; viticci quasi legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre, alquanto ruvide disotto; lacinie irregolarissime, così pure i denti, i quali hanno i rudimenti di una spina alla punta.

Grappoli composti, mal formati, rari; peduncoli lunghi e sottili; acini pruinosisissimi di 8 millimetri; fiocine debole, nero, lucido; vinaccioli piccioli, rari, schiacciati e crenati in fondo.

Vedi ciò che si dice della Malvasia nera agglomerata al genere 27.

41.^a *Montepulciano.*

Sarmenti legnosi, giallastri, minutamente striati; viticci quasi legnosi, non molto grossi, tenaci.

Foglie intieramente glabre, di un bel verde-gialliccio di sotto; cinque lacinie molto incise, alcune suddivise; denti lunghi, acuti, irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; lunghissimo il dente all'estremità delle lacinie; pezioli grossi e lunghi.

Grappoli quasi semplici, piccoli, lunghi, rotondi, agglomerati, ben formati; peduncoli grossi, lunghi e verdi; acini di 6 millimetri, pruinosisissimi, cinericci-biancastri; fiocine non molto forte, di color amatistino terreo, opaco, lucido; vinaccioli non molto duri, grossi, torti e crenati in fondo.

Uva che si coltiva per farne dei vini, così detti di liquore, i quali riescono fragranti, spiritosi, limpidi e chiari; se si lasciano impassire alquanto le uve, se ne ottiene un vino che si approssima all'Aleatico di Firenze.

Questa specie di uva, venuta a noi dalla Toscana da non molti anni, è già sufficientemente sparsa sul nostro territorio, e ritiene tuttavia il nome di Montepulciano, forse per essere stata presa su quei colli, non essendovi in Toscana nessuna uva che ne porti il nome.

ORDINE SECONDO.

ACINI OBLUNGI.

- Genere 31.^o Foglie intiere ottuse.
 32.^o Foglie intiere rotonde. } Nessuna specie.
 33.^o Foglie semilobate.

Genere 34.^o Foglie trilobate.

42.^a *Malvasia nera oblunga.*

Sarmenti legnosi, grossi, di colore oscuro, minutamente striati; viticci quasi legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre, alquanto ruvide disotto; lobi irregolarmente tagliati, ottusi, alle volte alcuni acuti: i rudimenti di due lobi laterali; denti piccoli, irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi, rossicci, non molto grossi.

Grappoli quasi semplici, lunghi, ben formati, agglomerati; peduncoli verdi-oscuro, grossi e corti; acini poco oblungi, di 10 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine non molto forte, di color granatino lucido, quasi nero; vinaccioli grossi, duri, panciuti e crenati soltanto in fondo.

Pochissimo coltivata del resto; vedi ciò che si dice delle altre Malvasie al genere 27.

Genere 35.^o Foglie quinquelobate. — Nessuna specie.

Genere 36.^o Foglie laciniate.

43.^a *Uva regina.*

Sarmenti legnosi, giallastri, striati, e minutamente punteggiati di nero; viticci erbacei, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre, ispide soltanto le nervature; cinque lacinie principali suddivise. Denti divergenti, ottusi; pezioli lunghi.

Grappoli composti, mal formati, rari; peduncolo generale lungo, parziali corti; acini di 10 millimetri, mescolati con altri piccoli e sterili, coperti di una sottilissima pruina; fiocine forte, di colore amatistino trasparente, e che prende varie tinte secondo gli acini; vinaccioli mediocri, duri e poco crenati.

Uva che si coltiva soltanto per mangiare in inverno, acquistando sapore nell'impassire, ed essendo della più lunga durata.

In Piemonte se gli dà il nome di *Barbarouss*, se però non è al Mouscatell rosso, genere 29, che si dà questo nome.

SOTTO-CLASSE SECONDA.

Sapor semplice.

ORDINE PRIMO.

ACINI ROTONDI.

—

Genere 57.^o Foglie intiere ottuse. — Nessuna specie.

—

Genere 58.^o Foglie intiere rotonde.

44.^a *Lambrusca nera a peduncolo verde.*

Sarmenti quasi legnosi, duri, grossi, giallo-rossicci, striati; viticci erbacei, numerosi, tenaci.

Foglie numerosissime, con qualche pelo di sopra, tomentose di sotto; alle volte qualche lobo inciso; denti in sega irregolare, coi rudi-

menti di una spina alla punta; pezioli erbacei, grossi e lunghi.

Grappoli voluminosi, composti, agglomerati, compatti. Peduncolo generale grosso e verde dal nodo in giù; peduncoli parziali dei grappoletti corti e verdi; degli acini verdi e lunghi. Acini di 8 millimetri, pruinosi, cinericii-oscuro; fiocine forte, acido, nero-lucido; vinacciuoli lunghi e poco crenati.

Uva coltivatissima in paese, fertilissima e ben di rado fallaticcia; questa, insieme all'altra Lambrusca nera al genere 41, dalla quale non si distingue nella cultura, forma la base dei nostri vini di commercio, i quali riescono neri, densi, aspri, pieni, e di poco sapore, ma che sono ricercati dai mercanti della Lombardia per colorire i loro vini troppo chiari e limpidi.

Coltivata molto nel Monferrato, dove se le dà il nome di *Crouet*, comune a tutte le Lambrusche.

Genere 39.° Foglie semilobate.

45.^a *Caroulon* o sia *Uva carola* grossa.

Sarmenti quasi legnosi, grossi, oscuri, fortemente striati.

Foglie grandi, glabre disopra, tomentosissime biancastre di sotto; rudimenti dei lobi poco marcati, alle volte alcuno inciso; denti piccoli, ottusi, in sega irregolare; pezioli grossi, lunghi, rossicci.

Grappoli grossissimi, composti superiormente, ben formati, agglomerati-compatti; acini pruinosi-cinericii di 12 millimetri; fiocine forte, coriaceo, granatino, alle volte più chiaro in al-

cani acini; vinacciuoli grossi, lunghi, duri e crenati in fondo.

46.^a *Passeretta nera*.

Sarmenti erbacei, sottili, rossicci; viticci, esili, erbacei.

Foglie glabre, alcune tomentose di sotto; denti in sega irregolare, più lunghi quelli alla sommità dei rudimenti dei lobi; pezioli lunghi ed esili.

Grappoli piccoli, composti, agglomerati-compatti; peduncoli lunghi e forti; parziali degli acini deboli ed esili; acini di 4 millimetri, sterili, mescolati con qualcheduno, ma ben raro, di 6 millimetri, fertili, non molto pruinosi; fiocine forte, nero, lucido.

Uva poco coltivata, di buon sapore, esattamente quello della *Passeretta bianca* al genere 16.

Genere 40.^o Foglie trilobate.

47.^a *Fresia*.

Sarmenti legnosi, duri, grossi, striati, giallo-rossicci; viticci legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie glabre di un bel verde, tomentose soltanto le nervature; lobi lunghi, i rudimenti di altri due laterali; denti lunghi, acuti, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli rossicci, di mediocre grossezza e lunghezza.

Grappoli lunghi, rotondi, ben formati, composti superiormente; peduncolo generale lungo, verde dal nodo in giù, marcato di qualche punto nero, e di striscie rossiccie; peduncoli parziali esili e corti; acini di 6 millimetri, prui-

nosi-cinerecci, a pruina granita; fiocine nerolucido, coriaceo, e col punto marcato; vinaccioli lunghi, schiacciati e niente crenati.

Uva di non molto buon sapore a mangiarsi; ma ottima per vino, che riesce spiritoso e fragrante.

48.^a *Dolsin raro.*

Sarmenti quasi legnosi, rossicci, non molto grossi; viticci erbacei e sottili.

Foglie di un bel verde, glabre di sopra, poco tomentose disotto; lobi ben marcati; i rudimenti di due lobi laterali; denti piccoli in sega irregolare, ed i rudimenti di una spina alla punta; pezioli corti, esili, rossicci.

Grappoli mal formati, pari, composti superiormente; peduncoli generali corti e forti; parziali lunghi e sottili; acini di 8 millimetri, poco pruinosi; fiocine debole, color granatino; vinaccioli non molto duri, poco crenati e panciuti.

Uva primaticcia non tanto come la lugliatica, ma poco meno, di sapore dolcissimo quasi insipido. Si usa per avere del vino nuovo anticipato sopra gli altri; del resto non molto coltivata.

49.^a *Nebbiol nero.*

Sarmenti legnosi, durissimi, grossi, di colore oscuro; viticci erbacei, grossi, forti e tenaci.

Foglie rozze, a superficie ineguale, glabre di sopra, ed a peli lunghi riuniti, in modo da formare dei punti bianchi sulla superficie inferiore; lobi profondamente incisi, coi rudimenti

di altri due laterali; denti in sega, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli esili e rossicci.

Grappoli di mediocre grossezza, composti, agglomerati; peduncoli in generale verdi; sarmmenti superiormente grossi, forti e corti; anche i peduncoletti subalterni forti e corti; acini di 6 millimetri densamente pruinosi-cinERICCI; vinaccioli duri, panciuti e poco crenati.

Uva alquanto aspra al gusto, ottima per farne del vino, ma non molto coltivata in paese.

In Piemonte si chiama *Nebbioul*.

50.^a Varietà, detta *Zané*.

Acini alquanto più grossi; lobi non molto iucisi; pezioli lunghi, esili, verdicci, striati di rosso; peduncolo intieramente verde.

Uva appena coltivata.

51.^a *Bounarda*.

Sarmmenti e viticci legnosi, grossi, duri e rossicci.

Foglie di un bel verde, glabre, con qualche pelo di sotto; lobi acuti, coi rudimenti di altri due laterali; denti in sega, regolarmente alternati grossi e piccoli, e voltata alla punta dei lobi; pezioli grossi e rossicci.

Grappoli ben formati, grossi, rotondi, agglomerati, composti superiormente; peduncolo generale grosso, lungo, rossiccio; parziali grossi, corti, verdi; acini di 6 millimetri, coperti di pruina grossa, rara e cinericcia; fiocine non molto forte, nero, lucido; vinacciogli grossi, quasi cilindrici, niente crenati.

Uva di molta durata, e che quindi serve principalmente per l'inverno; molto coltivata in paese a questo fine. Non si usa farne del vino con essa sola.

52.^a *Auretta.*

Sarmenti legnosi, non molto grossi, rossicci, alquanto pubescenti; viticci erbacei, minuti.

Foglie di un bel verde, glabre disopra, tomentose disotto; lobo di mezzo lungo ed acuto, e rudimenti di altri due lobi: questi soventi veri lobi, ed alle volte anche nessun lobo inciso; i lobi suddivisi; denti in sega irregolari; pezioli esili.

Grappoli quasi composti, ben formati; peduncoli lunghi e rossicci; acini di 6 millimetri, alcun poco pruinosi; fiocine amatistino oscuro, forte, coriaceo, acido; vinaccioli grossi, schiacciati, poco crenati.

Uva appena coltivata, di poco sapore, ed alquanto aspra.

53.^a *Barbsin dalla mano lunga.*

Sarmenti quasi legnosi, non molto forti, sottili, rossicci; viticci quasi legnosi, sottili, tenaci.

Foglie di un verde giallognolo, glabre superiormente, alcune tomentose a peli rari disotto; lobi ben marcati, stretti, acuti i rudimenti di altri due laterali: questi veri lobi alle volte; denti piccioli, in sega regolare verso la punta dei lobi; pezioli esili, corti, rossicci.

Grappoli non molto grossi, agglomerati, quasi semplici; peduncolo generale di mediocre grossezza, forte, sottile, rossiccio; parziali cortissimi; acini di 6 millimetri, alquanto pruinosi; fiocine sottile, granatino, non molto lucido; vinaccioli duri, schiacciati e non crenati.

Uva buona per mangiare, e stimata per fare dei vini scelti.

Genere 41.° Foglie quinquelobate.

54.^a *Lambrusca nera a peduncolo rosso.*

Sarmenti legnosi, non molto grossi, striati, rossicci; viticci erbacei, esili, tenaci.

Foglie numerosissime, poco tomentose di sotto, qualche poco anche sopra; tomentosissime le nervature; lobi poco incisi, alle volte i rudimenti di altri due, ed alle volte foglie quasi rotonde; pezioli lunghi, rossicci, striati, alquanto pruinosi.

Grappoli voluminosi, agglomerati, compatti, composti superiormente; peduncoli quasi legnosi, corti, sottili, rossicci; acini di 8 millimetri, pruinosi, cinerici-oscuro; fiocine acido, nero-lucido; vinaccioli duri, schiacciati e poco crenati.

Vedi ciò che si dice della Lambrusca nera a peduncolo verde al genere 38.

55.^a *Uva di cui ignoro il nome.*

Sarmenti legnosi, giallastri, minutamente striati; viticci quasi legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre; lobi non molto profondi; denti in sega irregolare alla punta dei lobi; pezioli esili e rossicci.

Grappoli non molto grossi, agglomerati, e poco composti; peduncoli generali e parziali grossi, corti e rossicci; acini di 6 millimetri, pruinosi; fiocine coriaceo, di sapore aspro, di colore amatistino talmente chiaro e sbiadato, che si può in molti acini confondere con quelli delle uve bianche; vinaccioli grossi, corti, torti e crenati soltanto in fondo.

Uva di cui si trova appena qualche piede coltivato.

56.^a *Dolsin agglomerato.*

Sarmenti legnosi, forti, rossicci, giallognoli; viticci erbacei, grossi, tenacissimi.

Foglie glabre superiormente, tomentose di sotto; denti in sega, voltati verso la estremità dei lobi, coi rudimenti di una spina alla punta.

Grappoli irregolari, agglomerati, e composti di grappoletti parziali, rotondi e ben formati; acini di 8 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine debole, color granatino; vinaccioli forti e poco crenati.

Vedi ciò che si dice del Dolsin raro al genere 40.

57.^a *Lambrusca rossa agglomerata.*

Sarmenti legnosi, striati, biancastri, forti; viticci erbacei, rossicci, forti, non molto grossi.

Foglie intieramente glabre, con qualche pelo raro sulle nervature; lobo di mezzo profondamente inciso; denti piccoli, ottusi, in sega irregolare verso la estremità dei lobi; pezioli esili, lunghi, rossicci.

Grappoli grossi, ben formati, agglomerati, compatti e composti; peduncolo generale legnoso, grosso, corto, di colore rossiccio-oscuro; peduncoli parziali non molto grossi, e pure rossicci.

Acini di 6 millimetri, pruinosi, cinericcio-oscuro; fiocine debole, granatino oscuro, lucido; vinaccioli grossi, crenati, e schiacciati.

58.^a *Varietà rara.*

Denti acuti e lunghi; grappoli mal formati, composti e rari; peduncolo generale lungo, e non molto grosso.

Queste due varietà sono molto coltivate; non si usano per mangiare d'inverno, essendo di niuna durata: se ne fanno dei vini, che riescono buoni, generosi, limpidi, ed adattati per uso di tavola.

59.^a *Coucallon-na nera.*

Sarmenti quasi legnosi, non molto forti, rossicci, e minutamente striati; viticci quasi legnosi, grossi, tenaci.

Foglie verdi, giallognole, glabre disopra, tomentosissime disotto; lobi ben marcati; denti irregolari e confusi, grossi e piccoli, senza ordine; pezioli esili.

Grappoli irregolari, quasi semplici e rari; peduncolo generale verde e non molto grosso; parziali esili e lunghi; acini di 8 millimetri, pochissimo pruinosi; fiocine debole, sottile, nero, lucido; vinaccioli lisci, e niente crenati.

Uva poco coltivata, molto sugosa, e di buon sapore.

60.^a *Slarina agglomerata.*

Sarmenti quasi legnosi, giallastri, fortemente striati; viticci erbacei, sottili, tenaci.

Foglie intieramente glabre, tomentose soltanto le nervature; lobi ben marcati, acuti, molto incise quello di mezzo; denti piccoli, in sega quasi irregolare alla punta dei lobi; pezioli lunghi, sottili, rossicci.

Grappoli ben formati, lunghi, quasi semplici, agglomerati; peduncolo generale grosso, lungo, verde dal nodo in giù, e punteggiato di nero; peduncoli parziali, grossi e corti; acini di 8 millimetri, pruinosi, cinerici; fiocine coriaceo, nero, lucido; vinacciuoli grossi, panciuti, duri, schiacciati, e poco crenati.

Uva molto coltivata, e che fa buon vino; si usa principalmente per conservarla in inverno, essendo dolcissima, e di lunga durata.

61.^a *Scrouss.*

Sarmenti quasi legnosi, striati, rossicci; viticci quasi legnosi, non molto grossi, tenaci, rossicci.

Foglie alquanto tomentose disopra, tomentosissime, biancastre disotto; lobi irregolari, alle volte ottusi, alle volte acuti, ed alle volte anche in numero di sei (almeno nella vite che ho osservato); denti in sega irregolare, e mescolati di varie grandezze; pezioli esili, lunghi e rossicci.

Grappoli semplici, ben formati; peduncoli generali e parziali lunghi e verdi; acini di 6 millimetri, poco pruinosi-cinerici; fiocine forte, granatino; vinacciuoli alquanto torti, piccoli, non molto duri, panciuti e crenati in fondo.

Uva pochissimo coltivata, e di sapore alquanto aspro.

62.^a *Anrà nostrano.*

Sarmenti legnosi, non molto grossi, duri, di colore oscuro e punteggiato di nero; viticci tenacissimi, forti, quasi legnosi, non molto grossi.

Foglie di un bel verde, intieramente glabre le giovani, tomentose inferiormente le adulte; lobi stretti e lunghi, quasi lacinie; denti lunghi, acuti, in sega irregolare; pezioli acuti ed esili.

Grappoli mal formati, corti, rari, intieramente composti; peduncoli grossi, lunghi e punteggiati di nero; acini di 6 millimetri, pruinosissimi, cinerici; fiocine nero, lucido, debole; vinaccioli piccoli, schiacciati e poco crenati in fondo.

Uva coltivata, ma non molto stimata nè per mangiarsi, nè per la qualità del vino.

63.^a *Varietà detta Anrà buono.*

Denti corti ed ottusi; peduncolo generale verde-rossiccio; fiocine alquanto forte.

Genere 42.^o Foglie laciniate.

64.^a *Courteis nero.*

Sarmenti quasi legnosi, rossicci, poco striati, non molto forti; viticci quasi legnosi, esili, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre; lacinie in numero di cinque, suddivise: alle volte lobi invece di

lacinie; denti acuti irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli esili, corti, rossicci.

Grappoli grossi, mal formati, composti, rari; peduncoli generali e parziali grossi, lunghi, rossicci; acini di 12 millimetri, mescolati con altri più piccoli, pruinosi, cinericci-biancastri; fiocine debole, amatistino oscuro, semi-trasparente; vinacciuoli grossi, duri, poco crenati.

Uva quasi niente coltivata, e di poco uso.

65.^a *Uva Carola.*

Sarmenti legnosi, giallastri, minutamente striati; viticci erbacei, esili, tenacissimi.

Foglie piccole, verdi sbiadate, glabre disopra, tomentosissime biancastre disotto; cinque lacinie suddivise; denti in sega irregolare, lunghi, acuti, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli corti, esili, rossicci; grappoli cilindrici, ben formati, quasi semplici; peduncoli generali e parziali verdi, grossi e corti; acini di 8 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine coriaceo, lucido, amatistino, di sapore aspro; vinacciuoli duri, schiacciati e poco crenati.

Uva poco coltivata, dolce e di poco sapore.

66.^a *Uva Fratinna, anche Fresia grossa.*

Sarmenti di colore oscuro nericcio, legnosi, fortemente striati; viticci legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie glabre, sbiadate sopra, tomentosissime, biancastre sotto; cinque lacinie suddivise; denti in sega irregolarissimi; pezioli, esili, lunghi, rossicci, alcun poco pelosi.

Grappoli ben formati, composti superiormente; peduncoli verdi oscuri dal nodo in giù, sarmento superiormente cortissimo e grosso; peduncoli parziali esili, corti e verdi; acini di 8 millimetri pruinosisissimi-cinERICCI; fiocine forte, nero, lucido; vinacciuoli grossi, duri, schiacciati, poco crenati.

Uva poco coltivata e di buon sapore.

67.^a *Pgnoo.*

Sarmenti erbacei, rossicci, poco coloriti, e poco striati; viticci esili e tenaci.

Foglie glabre disopra, tomentose biancastre inferiormente; cinque lacinie, molto incise e suddivise; denti ottusi, irregolari; pezioli lunghi, esili, rossicci, alcun poco pruinosi.

Grappoli ben formati, composti superiormente, agglomerati, compatti; peduncolo generale verde dal nodo in giù; sarmento superiormente, cortissimo e grosso; peduncoli parziali grossi e corti; acini di 8 millimetri, pruinosi, cinERICCI-OSCURI; fiocine granatino, coriaceo, di sapore aspro; vinacciuoli grossi, panciuti, duri, schiacciati, e poco crenati.

Uva quasi niente coltivata, e di sapore alquanto aspro.

O R D I N E S E C O N D O .

ACINI OBLUNGHII.

Genere 43.° Foglie intiere ottuse)
 44.° Foglie intiere rotonde) Nessuna specie.

Genere 45.° Foglie semilobate.

68.^a *Belmestia*.

Sarmenti quasi legnosi, giallo-rossicci, fortemente striati; viticci quasi legnosi, esili e forti.

Foglie intieramente glabre, quasi altrettanto liscie sotto che sopra, avendo poche e rare nervature.

Rudimenti dei lobi appena marcati, alle volte veri lobi, ed anche in numero di cinque; denti piccoli in sega irregolare; pezioli lunghi e verdi.

Grappoli quasi semplici, lunghissimi, rari; peduncoli generali e parziali lunghi, grossi e verdi; acini di 14 millimetri, prinosi, cinerici-biancastri; fiocine coriaceo, granatino, semi-trasparente; polpa salda, tenace, poco sugosa; vinaccioli grossi, panciuti, schiacciati e poco crenati.

Uva molto tardiva a maturare, e che dal colore in fuori sembra simile, e del medesimo uso del Zibbeb, genere 21.

69.^a *Lambrusca nera oblunga*.

Sarmenti legnosi, grossi, duri, striati di colore oscuro; viticci legnosi, grossi, tenaci.

Foglie grandi, tomentose disotto, glabre superiormente; qualche lobo irregolarmente inciso; denti in sega irregolare, alcuni coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli grossi, lunghi, rossicci.

Grappoli grossi, intieramente composti, alquanto rari; peduncolo generale, grosso e lungo, verde dal nodo in giù, e verde anche il sarmento superiormente; peduncoli parziali, esili e lunghi; acini lunghi il doppio della grossezza di 12 millimetri, pruinosi, cinericci-oscuro; fiocine forte, nero-lucido, di sapore aspro; vinaccioli lunghi, poco panciuti, poco crenati, e non molto duri.

Uva poco coltivata: del resto simile alle altre lambrusche nere, tanto pel sapore, che per l'uso.

70.^a Pulitana.

Sarmenti legnosi, di colore oscuro, fortemente striati; viticci quasi legnosi, non molto grossi, tenacissimi.

Foglie di un bel verde-gialliccio disotto, intieramente glabre; qualche lobo alle volte inciso; denti acuti in sega irregolare, coi rudimenti di una spina alla punta, qualche dente più lungo alla sommità delle nervature; pezioli di mediocre grossezza e lunghezza.

Grappoli di forma acuminata, agglomerati, composti superiormente; peduncolo generale grosso e lungo, parziali degli acini esili e corti; acini di 10 millimetri, alcun poco pruinosi-biancastri; fiocine debole, sottile, semi-transparente; di colore che cambia nei varj acini, ed anche nel medesimo acino, dall'amatistino

oscuro al rosso pallido: in alcuni acini anche verde-dorato, come nelle Lugliatiche, genere 16. Vinaccioli piccoli, qualche poco crenati e duri.

Uva quasi niente coltivata, e di poco sapore.

Genere 46.^o Foglie trilobate.

71.^a *Uva di cui ignoro il nome.*

Sarmenti legnosi, glabri, rossicci; viticci legnosi, grossi, tenaci; foglie intieramente glabre; rudimento di altri due lobi; denti regolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi e forti.

Grappoli composti di piccolissimi grappolletti; peduncoli generali corti; parziali lunghi ed aspersi di punti neri; acini di 13 millimetri, pruinosi, bleu-cinericci, molti sterili senza essere più piccoli degli altri; fiocine forte, acido, granatino-oscuro; vinaccioli grossi, con la crenatura poco marcata.

Uva appena coltivata, di buon sapore, dolce e sugosa.

72.^a *Barbera nera.*

Prima varietà a peduncolo rosso.

Sarmenti legnosi, grossi, striati, giallastri-oscuro; viticci erbacei, grossi, tenaci.

Foglie glabre disopra, tomentosissime di sotto; lobi acuti; i rudimenti di altri due lobi laterali; alle volte alcuno di questi inciso; denti in sega irregolare, alle volte alternati uno grosso ed uno piccolissimo, coi rudimenti di una spina alla punta; peziolo lungo, sottile, rossiccio, alquanto tomentoso.

Grappoli lunghi, ben formati, agglomerati-compatti; peduncolo generale lungo, forte e verde dal nodo in giù, rosso-oscuro superiormente; acini di 8 millimetri, pruinosi-cinericci, pochissimo oblungi; fiocine lucido-nero, acidetto, non molto forte; vinacciuoli schiacciati, e con la crenatura marcata soltanto da una linea.

73.^a *Seconda varietà a peduncolo verde.*

La sola differenza dalle precedenti è quella di avere il peduncolo intieramente verde.

Queste due varietà sono molto coltivate per ottenerne dei vini spiritosi e fragranti, che sono molto stimati dalle nostre parti.

74.^a *Barbsin rosato.*

Sarmenti legnosi, striati, giallastri, forti, non molto grossi; viticci erbacei, tenaci, striati di rosso.

Foglie tomentose di sotto, qualche pelo raro e lungo di sopra; lobi ben marcati, i rudimenti di due laterali, questi alle volte veri lobi; denti in sega irregolare, coi rudimenti di una spina alla punta.

Grappoli grossi, agglomerati, ben formati; peduncolo generale forte, sottile, lungo, rossiccio; peduncoli parziali grossi, corti e verdi; acini poco oblungi di 9 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine roseo-granatino, non molto forte, acidetto; vinacciuoli lunghi, non molto duri; crenati soltanto alcun poco in fondo, e con la crenatura marcata da una linea oscura.

Uva buona per mangiare, e stimata per fare dei vini scelti.

Genere 47.^o Foglie quinquelobate.

75.^a *Caria l'Asou.*

Sarmenti quasi legnosi, grossi, biancastri, a larghe strie; viticci erbacei, grossi, tenacissimi.

Foglie di colore verde sporco, glabre superiormente, tomentose ispide di sotto; lobi poco aperti, alle volte alcuno ne è pure marcato, alle volte acuti, alle volte ottusi. Denti in sega irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghi, grossi, rossicci, alcun poco pruinosi.

Grappoli grossi, mal formati, composti, agglomerati; peduncolo generale verde dal nodo in giù, rossiccio superiormente grosso e corto; peduncoli parziali verdi, grossi e corti; acini poco oblungi, di 12 millimetri, pruinosisimi; fiocine forte, amatistino-opaco, alle volte anche nero; vinaccioli grossi, panciuti, poco crenati.

Uva poco coltivata, molto sugosa, ma di sapore non molto delicato, e di poco prodotto.

76.^a *Badin.*

Sarmenti legnosi, grossi, biancastri, fortemente striati; viticci legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie di un verde sporco sopra, tomentosissime biancastre disotto; lobi poco marcati, ottusi, molte volte qualcuno manca; denti acuti in sega irregolare, molti coi rudimenti di una spina alla punta, altri senza; pezioli esili, lunghi, verdicci.

Grappoli voluminosi, ben formati, agglomerati-compatti, composti superiormente; peduncolo generale legnoso, forte e corto, parziali verdi-oscuri, corti e non molto grossi; acini poco oblungi, di 10 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine coriaceo nero, lucido, aspro al gusto; vinaccioli lunghi, poco crenati, e non molto duri.

Uva poco coltivata, e di sapore alquanto aspro.

77.^a *Algnenga nera.*

Sarmenti grossi, minutamente striati, non molto duri; viticci grossi, tenacissimi.

Foglie verdi, glabre, sbiadate disopra, tomentose di sotto; denti in sega irregolare; alle volte soltanto tre lobi; pezioli esili e lunghi.

Grappoli piccoli, irregolari, composti, agglomerati; peduncoli generali e parziali forti, e di mediocre grossezza e lunghezza; acini appena oblungi, di 9 millimetri, pruinosi, cinericci-celesti; fiocine forte, acido, di colore granatino-oscuro; vinaccioli grossi e crenati.

Uva appena coltivata e di niun conto nè per mangiare, nè per fare del vino; di sapore acidetto poco grazioso.

78.^a

Varietà della medesima, detta *Balschina*, la quale non si può però ben descrivere per averne potuto rinvenire che una sola vite, nella quale le foglie erano state battute e rotte dalla grandine.

79.^a *Anrà francese.*

Sarmenti quasi legnosi, grossi, giallastri, a larghe strie; viticci quasi legnosi, grossi, tenacissimi; foglie di color verde sporco, alquanto pelose sopra, tomentosissime disotto; lobi ben marcati, quello di mezzo ordinariamente ottuso; denti in sega irregolare; pezioli grossi, lunghissimi, alquanto pelosi.

Grappoli lunghi, poco composti e rari, essendo abortita la maggior parte degli acini; peduncolo generale verde, lungo, non molto grosso; parziali, esili e corti; acini poco oblungi, di 10 millimetri, pruinosisimi; fiocine debole, nero-lucido; vinacciuoli grossi, panciuti, schiacciati e crenati.

Vedi ciò che si dice dell'Anrà nostrano, genere 41.

80.^a *Barbsin agglomerato.*

Sarmenti quasi legnosi, giallastri, striati, i giovani pruinosisimi; viticci erbacci, molto tenaci.

Foglie piccole glabre, alcun poco tomentose disotto; lobo di mezzo largo-ottuso, laterali acuti, estremi piccolissimi; denti irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli esili e corti.

Grappoli agglomerati-compatti, composti superiormente; peduncoli generali e parziali corti, verdi e grossi; acini appena oblungi, di 6 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine granatino, sottile e debole; vinacciuoli duri, grossi e crenati soltanto in fondo.

Uva buona per mangiare, e stimata per farne dei vini scelti.

81.^a *Balestra.*

Sarmenti quasi legnosi, non molto grossi, rossicci, poco striati; viticci quasi legnosi, esili, tenaci.

Foglie glabre sopra, tomentosissime, biancastre disotto; lobi profondamente incisi, e molto acuti; denti in sega irregolare, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli lunghissimi, rossi e sottili.

Grappoli grossi, rari, composti, mal formati; peduncoli generali e parziali dei grappoletti lunghi, rossicci e sottili; parziali degli acini verdi, esili e corti; acini di 10 millimetri, pruinosi, cinerici-oscuro; fiocine verde, nero, lucido; vinaccioli rotondi, poco crenati e duri.

Uva poco coltivata, e di pochissimo uso.

82.^a *Soria.*

Sarmenti quasi legnosi, giallicci, poco striati; viticci non molto grossi, erbacei, tenaci.

Foglie lucide, intieramente glabre, di un bel verde, alquanto giallognolo disotto; lobi regolari, ben marcati, più o meno incisi; secondo le foglie; denti in sega irregolare; pezioli di mediocre grossezza e lunghezza.

Grappoli non molto grossi, ben formati, quasi semplici; peduncoli verdi e lunghi; acini pochissimo oblungi, di 12 millimetri, pruinosi; fiocine debole, sottile, e colore amatistino sbiadato, ineguale; vinaccioli grossi, poco crenati, e non molto duri.

Uva poco coltivata, di buon sapore, e molto sugosa.

83.^a *Balstrè.*

Sarmenti legnosi, duri, grossi, giallastri, fortemente striati e punteggiati di nero; viticci legnosi, forti, non molto grossi.

Foglie glabre sopra, tomentose biancastre disotto; lobi molto marcati; i rudimenti di altri due lobi laterali: questi alle volte veri lobi; alcuno dei lobi alle volte ottuso, alle volte acutissimo; denti piccolissimi, in sega irregolare; pezioli lunghi, esili, rossicci.

Grappoli composti, mal formati, piuttosto grossi, agglomerati; peduncoli parziali verdi e grossi; acini poco oblungi, di 12 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine granatino, semi-trasparente, debole e sottile; vinaccioli grossi, poco crenati e duri.

Uva poco coltivata, di buon sapore, molto dolce.

Genere 48.^o Foglie lacinate.

84.^a *Starinna rara.*

Sarmenti legnosi, grossi, giallastri, fortemente striati; viticci legnosi, grossi, tenacissimi.

Foglie intieramente glabre, di un bel verde; cinque lacinie suddivise, alle volte invece di lacinie soltanto rudimenti di lobi; denti lunghi, acuti, irregolari, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli non molto grossi, lunghi, crenati di rosso.

Grappoli mal formati, composti, rarissimi, essendo anche abortita la maggior parte degli acini. Peduncoli verdi, lunghi, sottili; acini

poco oblungi, di 5 millimetri, pruinosissimi-cinericci; fiocine coriaceo, nero, lucido; vinaccioli grossi, quasi cilindrici, poco crenati.

Uva molto coltivata, principalmente per mangiare in inverno, essendo di lunghissima durata, e dolcissima in quella stagione.

85.^a *Uva di cui ignoro il nome.*

Sarmenti legnosi, oscuri, striati; viticci legnosi, esili, non molto tenaci.

Foglie ruvide, tomentose di sotto; tre lacinie principali, suddivise; denti piccoli in sega irregolare all'estremità delle lacinie, coi rudimenti di una spina alla punta. Pezioli lunghi, esili, rossicci, alquanto aspri al tatto.

Grappoli composti superiormente, agglomerati; peduncoli generali e parziali esili e corti; acini pochissimo oblungi, di 8 millimetri, pruinosi-cinericci; fiocine sottile, forte, granatino, alquanto aspro al gusto; vinaccioli lunghi, schiacciati, poco crenati, duri.

Uva quasi niente coltivata, e di sapore non molto delicato.

86.^a *Uva mora.*

Sarmenti quasi legnosi, biancastri, striati di rossiccio; viticci erbacei, non molto grossi, tenacissimi.

Foglie glabre disopra, poco tomentose, a peli riuniti in modo da formare delle piccole macchie disotto; cinque lacinie suddivise, alle volte soltanto lobi; denti in sega regolare, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli di mediocre grossezza, lunghi, rossicci.

Grappoli voluminosi, mal formati, intieramente composti; peduncoli generali e parziali dei grappoletti verdi-oscuro, grossi, lunghi; parziali degli acini esili e lunghi; acini poco oblungi, di 8 millimetri, pruinosisimi, cinerici-oscuro; fiocine coriaceo, nero, lucido, aspro al gusto; vinacciuoli grossi, schiacciati e poco crenati.

Uva poco coltivata, e di sapore alquanto aspro.

Uve delle quali non si conosce che il nome, e che non avendole potute osservare non si è potuto ascriverle ad alcuna classe.

87.^a Barbera bianca.

88.^a Bianchet mouscatlà.

89.^a Ferboulata.

90.^a Malvasia rossa.

91.^a Montepulciano bianco.

92.^a Passeretta rossa.

93.^a Uva ciulinna nera.



*Sunto della Statistica ufficiale della Provincia
di S. Remo, 1823 (1).*

LA coltivazione delle viti in tutte le comunità di questa Provincia è tanto minore, quanto maggiore si è quella degli ulivi; perlochè i paesi abbondanti di vigne sono quelli più esposti ai venti, o al freddo, o pure che hanno un territorio non troppo fertile: tutte le premure degli abitanti essendo dirette a quel prodotto, che in poca superficie presenta un rilevante reddito.

Piantansi le viti sulle sponde de' poggi e dei muri, in guisa che sieno più facilmente esposte al sole, e resti meno ombreggiato il terreno, su cui allora si semina grano, orzo, segale o legumi, che a Triora, a Bajardo, ed in qualche altro comune si riguardano come uno fra' principali raccolti. I sermenti s'incrocicchiano alle canne, che sono sostenute da piccoli pali, e formano que' lunghi filari, detti *filagni*, e dai Toscani *pareti*. In pochissimo uso è il metodo di ridurle a pergolato, se però non s'eccettuano le vicinanze degli abitanti; come punto nè poco è invalso il sistema di piantar le vigne

(1) Questo Sunto fu spedito all'Autore del Tentativo dal celebre sig. avvocato *Alberto Noto*, Intendente della Provincia di S. Remo.

a bosco. Si concimano ogni anno, laddove è seminato il suolo, ma in generale trascorrono alle volte due, e sin tre anni, senza che vengano dati ingrassi: e questa negligenza, effetto della poca pratica in questo genere di coltura, fa di frequente perire delle piante, e rende più costoso il ripopolamento, che pure non si fa colle dovute cautele.

La facilità che avevano da prima questi paesi di ritirare dalla Francia il vino a buonissimo mercato, li rese indifferenti sulla coltivazione delle vigne, che hanno moltiplicate con sollecitudine, dopo la saviissima provvidenza dell'aumento de' dazj sull'introduzione del vino forestiere, e dopo che hanno cominciato a conoscere, che, senza rinunciare alla preziosa coltura degli ulivi, potevano notabilmente accrescere le loro entrate. Non mancan terreni incolti, non ingrassi, non braccia, ma la sola perfetta conoscenza del quasi sicuro reddito, che annualmente (eccettuata un'intemperie), si ricava dalla vigna. Il *Curculio bacus* dannifica spessissimo le viti nei siti vicini al mare, e tal insetto è forse cagione che non siansi tanto moltiplicate.

Per ben distinguere quali sieno le diverse qualità d'uve che si trovano, crediamo opportuno di presentarle in otto tabelle, che fra tutte fornino il quadro sinottico della classificazione geponica delle viti.

VITI VINIFERE.

Classe I. Uve bianche. — Sotto-classe I. A sapor moscatello.
Ordine I. Ad acini rotondi.

GENERI.	FUSTO.	FOLLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
3. ^o <i>Genere.</i> A foglie semilobate.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
4. ^o <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Nodoso, e di ramificazione capricciosa.	Di color verde bello, ed alquanto grinzute.	Di acini rari, ed color d'oro chiaro; grappolo lungo.	Indigeni; ama un terreno secco.	Vermentino.
5. ^o <i>Genere.</i> A foglie quinquelobate.	Molto irregolare.	Verde-chiaro, grinzute.	Ad acini rari, rotondi, color d'oro.	<i>Idem.</i>	Vermentino di terza qualità.
6. ^o <i>Genere.</i> A foglie laciniate.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.

Classe I. Uve bianche a sapor moscatello.
 Sotto-classe I.
 Ordine II. Ad acini oblungi.

GENERI.	FUSTO.	FUGLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
3. ^o <i>Genere.</i> A foglie semilobate.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
4. ^o <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Molto nodoso, cresce ad alto stelo.	Verde bello, alquanto lanute al disotto.	Ad acini rari; grappolo lungo.	Indigena; ama un terreno non troppo secco.	Moscatellone.
5. ^o <i>Genere.</i> A foglie quinquelobate.	<i>Idem.</i>	Verde.	Ad acini fitti; grappolo lungo a guisa di cono.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>
6. ^o <i>Genere.</i> A foglie laciniate.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia

Classe I. Uve bianche.

Sotto-classe II. A sapor semplice.

Ordine I. Ad acini rotondi.

GENERI.	FUSTO.	FOGLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^a <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^a <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	Poco nodoso.	Di un color verde chiaro.	Verdastro; grappolo oblungo.	Ama un terreno umido.	Rulliasca.
3. ^a <i>Genere.</i> A foglie semilobate.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
4. ^a <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Nodato	Verdi grinzute al di sopra, e laciniate al disotto.	Acini belli, rotondi; grapp. fatto a mazzi di forma diversa.	Ama un terreno grasso ed umido.	Detta verde paola
5. ^a <i>Genere.</i> A foglie quinquelobate.	Regolare.	Verdastre alquanto grinzute.	Grappolo a color d'oro chiaro.	Ama un terreno piuttosto secco.	Varena.
6. ^a <i>Genere.</i> A foglie laciniate.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	Grappolo come sopra, ma men fitto d'acini.	Ama un terreno secco.	Varena rara.

Classe I. Uve bianche a sapor semplice.
Sotto-classe II.
Ordine II Ad acini oblungli.

GENERI.	FUSTO.	FOGLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
3. ^o <i>Genere.</i> A foglie semilobate.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
4. ^o <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Nodoso, e d'irregolare ramificazione.	Di un verde-cupo.	Ad acini fitti, e di grappolo irregolare.	Ama un terreno umido.	Detta massarda.
5. ^o <i>Genere.</i> A Foglie quinquelobate.	Irregolare.	Verde-cupo.	Ad acini rari; grappolo lungo.	<i>Idem.</i>	Massarda.
6. ^o <i>Genere.</i> A foglie laciniate.	<i>Idem.</i>	Levigata di verde-chiaro.	Biancastro.	Indigena, ama un terreno umido.	Treglia.

Classe II. Uve di colore. — Sotto-classe I. A sapor moscatello.

Ordine I. Ad acini rotondi.

GENERI.	FUSTO.	FOLLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
3. ^o <i>Genere.</i> A foglie semi-lobate.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
4. ^o <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Nodoso, e di ramificazione irregolare.	Verde-cupo,	Grappolo irregolare, non tanto fitto d'acini.	Ama un terreno secco.	Pignola nerastra.
5. ^o <i>Genere.</i> A foglie quinquelobate.	Irregolare.	<i>Idem.</i>	Grappolo non tanto fitto d'acini.	<i>Idem.</i>	Pignola nera-cupo.
6. ^o <i>Genere.</i> A foglie lacinate.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.

Classe II. Uve di colore. — Sotto-classe I. A *sapor moscatello*.
 Ordine II. Ad acini oblungli.

GENERI.	FUSTO.	FOLLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere</i> . A foglie interamente ottuse.	»	»	{ »	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere</i> . A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem</i> .
3. ^o <i>Genere</i> . A foglie semilobate.	»	»	»	»	<i>Idem</i> .
4. ^o <i>Genere</i> . A foglie trilobate.	Fusto a corteccia, poco nodoso.	Di un verde chiaro ma grinzute.	Rosso, ad acini fitti, e di grappolo irregolare.	Ama un terreno secco.	Rossetta nera.
5. ^o <i>Genere</i> . A foglie quinquelobate.	Fusto a corteccia ruvida.	Di un verde chiaro al disopra, ed al disotto grinzute.	Rosso biancastro, ad acini poco fitti, o di un grappolo di figura lunga.	Indigena.	Rossetta; cresce ad alto stelo.
6. ^o <i>Genere</i> . A foglie laciniate.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.

Classe II. Uve di colore. — Sotto-classe II. A sapor semplice.

Ordine I. Ad acini rotondi.

GENERI.	FUSTO.	FOLLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
3. ^o <i>Genere.</i> A foglie semilobate.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
4. ^o <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Nodoso, che cresce ad alto stelo.	Di color verde chiaro, e grinzate.	Grappolo irregolare, e molto fitto d'acini.	Ama un terreno secco.	Detta negrone.
5. ^o <i>Genere.</i> A foglie quinquelobate.	Ordinario.	Di un color verde chiaro al disopra, al disotto alquanto ruvido.	Grappolo di figura conica, e fitto d'acini.	<i>Idem.</i>	Detta crovaviola.
6. ^o <i>Genere.</i> A foglie laciniate.	Irregolare.	Di un color verde giallastro.	Grappoli oblungbi, e fitti d'acini.	Indigena di Nizza; ama un terreno secco	Biacchetta.

Classe II. Uve di colore. — Sotto-classe II. A sapor semplice.
Ordine II. Ad acini oblungi.

GENERI.	FUSTO.	FOGLIE.	FRUTTO.	INDOLE.	ANNOTAZIONI.
1. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente ottuse.	»	»	»	»	Questo genere manca nella provincia.
2. ^o <i>Genere.</i> A foglie interamente rotonde.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
3. ^o <i>Genere.</i> A foglie semilobate.	»	»	»	»	<i>Idem.</i>
4. ^o <i>Genere.</i> A foglie trilobate.	Di ramificazione irregolare.	Verde-cupo.	Grappoli grossi e fitti d'acini.	Ama un terreno secco.	Varena nerastra.
5. ^o <i>Genere.</i> A foglie quinquelobate.	Irregolare.	<i>Idem.</i>	Grappoli oblungi men fitti d'acini.	<i>Idem.</i>	Varena nera.
6. ^o <i>Genere.</i> A foglie lacinate.	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	<i>Idem.</i>	Varena nera dentellata.

.....
.....
Descrizioni di alcune viti romane (1).

CLASSE PRIMA.

— —
SOTTO-CLASSE PRIMA.

ORDINE PRIMO.

Ad acini molto grossi.

1.^a *Moscatellone bianco.*

FUSTO di grande cacciata; foglia glabra, e peziolo rossastro. Sarmenti a nodi mezzani. Grappolo uguale, e racimoli incurvi. Acini semi-diafani, sferoidali, di color di ambra; fiocine duro, amaro, con polpa alquanto duracina, succosa, olezzante, piuttosto precoce, e unicamente mangereccia.

2.^a *Francese.*

Di poca cacciata; internodj distanti; foglia sparsa al disotto di raro tomento: peziolo rosseggiante; raspo ineguale, con peduncolo breve e spiccaticcio; racimoli pendenti: acini semi-opachi, sferoidali, giallognoli; fiocine sottile,

(1) Dovute alla cortesia di una coltivatrice felicissima della Botanica (la signora *Fiorini*) la cui modestia speriamo che ci perdonerà di averla qui nominata.

duro, alquanto dolce. Polpa succosa, carnosa e fragrante.

Di molto frutto pel vino; soave a mangiare, ed eccellente per appassire; noto sotto il nome di *zibibbo*.

Ad acini grossi.

3.^a *Aleatico bianco*.

Di pochissima cacciata: sarmenti piuttosto fragili a spessi nodi; foglie tomentose al di sotto, con peziolo scabro rosseggiante. Peduncolo di colore analogo, breve, spiccatuccio; raspo pressochè uguale, e racimoli pendenti; acini pellucidi, sferoidali, di un'ambra volgente al color di fiamma; fiocine sottile, astringente, olezzante. Polpa floscia, succosa, e di soavissima fragranza.

Molto grato al gusto, e atto solo a produrre un vino delizioso.

Ad acini piccoli.

4.^a *Moscatello bianco*.

Fusto di poca cacciata, e sarmenti a nodi spessi; raspo eguale, e peduncolo breve, spiccatuccio; racimoli richinati; frutti sferici, trasparenti, giallastri; fiocine sottilissimo, alquanto amaro, con polpa floscia assai succosa e fragrante; foglia glabra.

Primaticcia, e per uso di tavola.

ORDINE SECONDO.

Ad acini grossi.

5.^a Tokai.

Di poca cacciata. Sarmenti fragili a nodi spessi; foglia profondamente lobata, alquanto grinzosa al disotto. Grappolo uguale con peduncolo breve, tenacemente aderente, verdeggiante. Acini oblungi, diafani, giallo-rossastri; fiocine duro e dolce. Polpa succosa, e lievemente olezzante.

Precoce, ma difficilmente qui matura, e di leggieri infracida.

SOTTO-CLASSE SECONDA.

ORDINE PRIMO.

Ad acini molto grossi.

6.^a Zinna di vacca, ovvero Empibotte.

Cacciata molta; internodj vicini; foglia con peziolo alquanto scabro. Grappolo fitto, uguale, a brevissimo peduncolo, con aderenza tenace, biancastro; racimoli pressochè orizzontali. Acini sferoidali, trasparenti, biancheggianti; fiocine duro, aspro. Polpa floscia, insipida.

7.^a Chiapparone bianco.

Cacciata mediocre; peduncolo biancastro; raspo fitto, uguale. Acini sferici, pellucidi, orizzontali, glanchi; fiocine duro, molto astringente. Polpa floscia e dolce.

Ambedue di gran frutto pel vino.

ORDINE SECONDO.

8.^a *Occhio di bove.*

Di molta cacciata; foglia con peziolo rosseggiante. Sarmenti a nodi spessi; raspo uguale e stretto; racimoli richinati; frutti semi-diafani, ovoidi, giallognoli; fiocine sottile, duro, aspro. Polpa duracina e zuccherina, di molto frutto ancora pel vino.

9.^a *Pizzutello bianco.*

Fusto di grandissima cacciata; foglia glabra, e peziolo verdeggiante. Peduncolo di colore analogo, lungo, tenacemente aderente. Grappolo uguale con racimoli richinati. Acini conoidi, incurvi, semi-opachi, tre volte più lunghi che larghi, bianco-dorati; fiocine sottilissimo, glabro, aderente, amarognolo. Polpa molto duracina, zuccherina e grata. Vinaccioli sovente mancanti, ovvero rudimenti. Placenta ordinariamente distinta.

Per uso solo di tavola; tardivo, e serbevole per buona parte dell' inverno.

ORDINE PRIMO.

Ad acini grossi.

10.^a *Greco bianco.*

Poca cacciata; foglia tomentosa al disotto, con peziolo biancastro. Internodj vicini. Peduncolo breve, tenacissimamente aderente; raspo pressochè uguale, a racimoli distinti. Acini sfer-

roidali, pellucidi, biancheggianti; fiocine sottile, alquanto duro e amaro, con polpa fiocosa, succosa, insipida.

Di molto frutto pel vino.

ORDINE SECONDO.

11.^a *Uva cornetta.*

Mediocre cacciata; foglia glabra, con peziolo scabro, rosseggiante. Nodi spessi. Grappolo uguale, a peduncolo brevissimo, biancastro; racimoli brevi, orizzontali. Acini ovato-oblungi, attenuati alla base, due volte più lunghi; fiocine duro, amaro. Polpa alquanto duracina, succosa e dolce.

12.^a *Cima di giglio.*

Fusto di poca cacciata. Grappolo uguale, con racimoli distinti e pendenti. Acini ovoidi, cristallini. Placenta ordinariamente distinta, a vinaccioli bini opposti.

13.^a *Pizzutelletto.*

Raspo quasi uguale, coi racimoli distinti e pendenti; frutti ovato-oblungi, ad apice attenuati, incurvi, pellucidi, giallognoli, due volte più lunghi; fiocine piuttosto duro, aspro. Placenta pur distinta, con vinaccioli bini opposti.

Qualità delle più comuni per fare il vino.

14.^a *Cavallaccio.*

Di poca cacciata. Sarmenti ad internodj pressochè vicini; foglia villosa e grinzosa al disotto,

con peziolo minutamente tuberculato. Raspo uguale e stretto, con racimoli orizzontali. Acini ovoidi, piuttosto opachi, verdeggianti, oltre una volta e mezzo più lunghi; fiocine sottilissimo, glabro, alquanto aderente, amaro. Polpa molto duracina, asciutta, amarognola.

Di niun frutto pel vino. Serbevole nell'inverno per uso di tavola, e buono anche per appassire.

ORDINE PRIMO.

Ad acini mediocri.

15.^a *Bello velletrano.*

Di grande cacciata. Internodj distanti; foglia bambagiosa al disotto. Peduncolo tenacemente aderente, verdeggiante, con grappolo uguale e fitto. Racimoli orizzontali. Acini sferici, di un color meleo affumicato; fiocine sottile, duro, amaro. Polpa succosa e dolce.

16.^a *Bello romanesco.*

Raspo a racimoli più aperti, e ad acini più grossi che nel precedente, biancheggianti; fiocine alquanto duro, un poco amaro, e polpa insipida.

17.^a *Bello cencioloso.*

Grappolo molto disuguale, a racimoli pendenti. Acini più piccoli che ne' due precedenti, giallastri.

Queste, che gli Agronomi riguardano come varietà della prima, sono delle più comuni, e

di frutto pel vino. Mangereccie eziandio, piuttosto primaticcie, e serbevoli, in ispecie le due prime, per buona parte dell' inverno.

18.^a *Trebbiano giallo.*

Fusto di cacciata mediocre. Sarmenti tenacissimi, a nodi piuttosto vicini; foglia alquanto tomentosa al disotto. Raspo mediocrementemente fitto, con breve peduncolo biancastro. Racimoli orizzontali. Acini sferici, semi-opachi, aurei; fiocine coriaceo, molto astringente. Polpa duracina e zuccherina.

19.^a *Trebbiano verde.*

Grappolo più fitto che nel precedente, ad acini trasparenti verdognoli; fiocine un poco coriaceo ed astringente. Polpa succosa e insipida.

Qualità comuni, ed atte a produrre un vino forte ed asciutto. Serbevole ancora per una parte d' inverno ad uso di tavola.

20.^a *Malvasia.*

Di grande cacciata. Internodj mediocri; foglia glabra con peziolo rosseggiante. Grappolo disuguale a peduncolo biancastro. Racimoli richinati. Acini sferici, trasparenti, biancheggianti e fitti; fiocine sottile, duro e dolce. Polpa duracina, poco succosa e zuccherina.

21.^a *Malvasia candida.*

Acini candidi, punteggiati di color ferrugineo; fiocine alquanto astringente. Polpa più dolce che nella precedente.

Capace ambedue a produrre un vino molto grato.

22.^a *Caricarello*.

Di molta cacciata. Sarmenti fragili a spessi internodj; foglia villosa al disotto, con peziolo scabro. Grappolo disuguale a brevissimo peduncolo biancastro, tenacemente aderente; racimoli pendenti; acini sferici, trasparenti, bianchicci; fiocine duro, amaro. Polpa floscia, succosa, insipida.

23.^a *Buon vino*.

Di assai cacciata. Nodi spessi, foglia tomentosa al disotto con peziolo biancastro. Grappolo disuguale a peduncolo breve, spiccatuccio. Racimoli lunghi, declinati e rari; frutti sferici, diafani, biancheggianti; fiocine sottile, astringente. Polpa floscia ed agra.

Ambedue le specie di molto conto per un vino generoso e grato.

Ad acini piccoli.

24.^a *Passerina*.

Di scarsa cacciata. Internodj vicini. Peziolo villosa con foglia tomentosa al disotto. Grappolo a peduncolo tenacemente aderente, verdeggiante. Racimoli declinati e distinti: frutti sferici, verdognoli, brunamente punteggiati, piccolissimi, nella massima parte sterili, con de' mediocri frammisti fecondi; fiocine sottile, amaro. Polpa floscia ed agra.

Insigne varietà della *vitis vinifera* (*Apyrena*, *S. Corinthiaca*. *Bauh.*, *hist. II*, pag. 72). Solita ad appassire per solo uso di cucina.

CLASSE SECONDA.

SOTTO-CLASSE PRIMA.

ORDINE PRIMO.

Ad acini mediocri.

25.^a *Cesane*.

Di assai cacciata. Nodi spessi ; foglia tomentosa al disotto con peziolo rosseggiante. Peduncolo analogo, breve, con aderenza tenace. Grappolo inuguale a racimoli pendenti. Acini sferoidali, opachi, azzurro-nerastri ; fiocine alquanto coriaceo e dolce, con polpa floscia, succosa, fragrante.

Atto solo a produrre un vino generosissimo.

Ad acini piccoli.

26.^a *Aleatico nero*.

Pochissima cacciata. Sarmenti fragili, midollosi, a spessi nodi ; foglia glabra con peziolo rossastro. Peduncolo analogo, spiccatuccio. Grappolo piuttosto uguale a racimoli quasichè rari, richinati, porporeggianti ; frutti sferici, opachi, nero-purpurei ; fiocine sottile, duro e dolce. Polpa floscia, molto succosa, e di soavissima fragranza.

Usi a formarne il vino di questo nome.

SOTTO-CLASSE SECONDA.

ORDINE PRIMO.

Ad acini molto grossi.

27.^a *Cacchione nero.*

Di scarsa cacciata. Sarmenti midollosi e fragili ad internodj mezzani; foglie con peziolo rossastro. Grappolo inuguale a peduncolo piuttosto sottile, tenacemente aderente, rosseggiante. Racimoli distinti e pendenti; frutti sferici, nero-paonazzi; fiocine fino, duro e dolce. Polpa floscia, insipida.

28.^a *Cacchione paonazzo.*

Acini meno grossi, paonazzi; fiocine e polpa alquanto agri.

29.^a *Chiapparone paonazzo.*

Fusto di cacciata mediocre. Sarmenti legnosi a spessi nodi; foglia con peziolo rosseggiante. Raspo inuguale a peduncolo spiccatissimo. Racimoli pendenti: acini sferoidali, paonazzi; fiocine duro ed agro. Polpa floscia e dolce.

Le suddette qualità sono ovvie, e di gran frutto pel vino.

30.^a *Sergolese.*

Di cacciata grandissima. Sarmenti a nodi spessi. Grappolo uguale e fitto, con racimoli

richinati, e peduncolo biancastro. Acini sferoidali, o sferici, opachi, di paonazzo volgente al nero; fiocine sottile, aderentissimo, un poco aspro. Polpa assai duracina, non molto succosa e dolce. Placenta ordinariamente distinta.

Molto tardivo. Atto al solo uso di tavola, e serbevole tutto l'inverno.

ORDINE SECONDO.

31.^a *Pizzutello nero.*

Di molta cacciata. Peduncolo tenace e biancastro. Grappolo pressochè uguale. Racimoli pendenti: acini concoidi o cilindrici, coll'apice un poco attenuato, purpurei; fiocine coriaceo, aderentissimo ed aspro. Polpa duracina, zucherina, e grata.

Tardivo, e serbevole ancora ad uso di tavola per buona parte dell'inverno.

Altre varietà romane non osservate.

Canepina.	Gagrìma.	Vesparola.
Greco nero.	Bello bragano.	Agrestone.
San Giovese.	Gabba volpe.	Trebbianello.
Callarese.	Cavallacetto.	

OSSERVAZIONI.

Per subito destare nell'immaginazione l'idea del gruppo sotto il quale si colloca l'individuo, non è sembrato convenevole il suddividere gli ordini in quattro gradi di dimensione: cui determinare fora superfluo, imperocchè di leggieri si concepisce quella degli acini partiti in molto grossi, grossi, mediocri e piccoli.

La varietà di que' caratteri nelle foglie, sovra i quali venivano stabiliti i generi nel metodo proposto, ne ha reso malagevole la determinazione; poichè non solo si osservano variabili nelle stesse spezie, ma eziandio negli stessi individui; nè dagli altri organi della vegetazione è riuscito desumerne de' più costanti: onde farebbe probabilmente d'uopo in una classificazione geoponica fondarli ancora sovra parti della fruttificazione. La direzione de' racimoli potrebbe forse offrirne de' meno fallaci?

La considerazione della struttura de' semi è stata ommessa, non parendo quelli presentare caratteri distintivi.

~~~~~

*Memoria sulla vite ed i vini delle Cinque Terre, di Girolamo Guidoni di Vernazza.*

**M**ENTRE nell'Italia tutta si van decantando i metodi di vinificazione di Madamigella Gervais, e l'attenzione degli Agronomi è più che mai rivolta alla vite, ed a nuovi tentativi di una Classificazione geponica (1); credo utile pubblicare una picciola Memoria sulla vite ed i vini delle Cinque Terre. Potrà questa servire per corrispondere in parte alle domande fatte dalla *Biblioteca italiana*, come ancora per render cognito un breve tratto di paese, che merita un luogo distinto nella storia della vite, e dei vini d'Italia.

Un doppio interesse mi muove a ciò; il piacere di rendermi utile a quel luogo a cui appartengo come proprietario e nativo; e il desiderio di contribuire in qualche parte all'avanzamento dell'agricoltura italiana.

Il vino Lunense degli antichi Romani, che, al dire di *Plinio* (2), portava il vanto su tutti quelli della Toscana, non era che il vino delle Cinque Terre. Dovremo noi dunque trascurare un paese in cui la coltivazione della vite risale

---

(1) *Biblioteca italiana*, N.º 89, marzo 1823, de' nuovi metodi di vinificazione, N.º 90. Tentativi di una classificazione geponica, ec.

(2) *Plinio*, libro 14, cap. 6.

a sì antica epoca, ed in cui il modo di coltivarla è tutto suo particolare? Sommo mio desiderio sarebbe il richiamare l'attenzione degli Agronomi su questo breve tratto di paese, non meno che quella de' miei compatriotti, troppo indifferenti per la pianta sulla quale sono basate le principali loro risorse.

*Targioni* (1), *Flavio Biondo*, *Andrea Baccio* (2) parlarono di questi luoghi, e della coltivazione della vite, ma in un modo molto imperfetto, ciò che dà luogo a credere che nessuno dei summentovati autori visitasse personalmente questa contrada. Per rettificare dunque le idee che formare si potevano sulla scorta dei mentovati autori, farò primieramente precedere un saggio dell'aspetto del paese, indi parlerò della natura del terreno, e del clima, della coltivazione e del modo di tenere la vite, dei nomi dati alle uve, e dei loro caratteri distintivi, del vino, del modo di manipolarlo, e dell'antico suo credito: chiuderò in fine la mia Memoria con un quadro statistico.

Possa questo tenue mio lavoro esser grato agli Agronomi, e possa ispirare il desiderio agli abitanti del luogo di restituire il dovuto, e ben fondato merito al vino Lunense!

#### *Situazione e aspetto delle Cinque Terre.*

Non molto lungi dal rinomatissimo Golfo della Spezia, costeggiando la Riviera di Genova

(1) *Targioni*. Viaggi, ediz. 2. Tom. II, pag. 55. Topografia della Lunigiana.

(2) *Andrea Baccio*. De nat. vinorum, his., lib. 6, pag. 308.

dalla parte di mare, e passate le rupi scoscese di Portovenere, ed i luoghi detti di Biassa, apresi il seno delle Cinque Terre. Formato è questo da due promontorj; l'uno a levante, detto Montenero, l'altro più avanzato a ponente, detto il Mesco o Sant'Antonio. Prendendo quivi il terreno un aspetto più mite, e meno ripido dalla trascorsa costa, ha permesso all'uomo di fondarvi cinque piccioli paesi, e di applicarvisi quasi esclusivamente alla coltivazione della vite, che, incominciando alle falde delle montagne, si estende sino alla cima, presentando l'aspetto di tanti gradini di un ampio anfiteatro.

Il primo paese ad incontrarsi, venendo da Portovenere, è *Riomaggiore*. È questo il più infelice per la situazione, essendo fabbricato lateralmente ad un angusto e ripidissimo canale, ma è però il più popolato delle Cinque Terre, giacchè i suoi abitanti ascendono a mille trecento, ed ha un prodotto annuo di quasi quaranta mila barili di vino. Arreca non poca maraviglia il vedere come in questo angusto e ripido canale si conducano a terra alcuni piccoli bastimenti, destinati alla pesca delle acciughe, ed al trasporto dei vini; i quali è forza legare e sostenere con grosse corde sopra il nudo scoglio, acciò non precipitino in mare.

Non molto lungi è situata la *Manarola*, fabbricata essa pure, parte in un canale, e parte sopra di uno scoglio che si avvanza alquanto in mare, e che verso Riomaggiore presenta una pendice dirupatissima.

Passato il seno, detto della Vignara, sopra altro scoglio, ma un poco più distante dal mare, trovasi *Corniglia*. L'amena situazione di questo paese, posto nel centro del seno, ed i ripari delle annesse montagne formano quivi un dolce clima, ove vegeta e fruttifica alcune volte la palma (*Phoenix Dactylifera*), e dove si coltivano come oggetto di commercio i cedri.

Dopo *Corniglia* incontrasi *Vernazza*, parimente situata sopra altra pendice di scoglio, che presenta la solita faccia diroccata dalla parte di mezzogiorno, ma che si avvanza un poco più in mare di quel che facciano gli scogli su cui son situate *Corniglia* e *Manarola*. *Vernazza* dalla parte di ponente presenta un picciolo seno, che forma il più comodo scalo delle Cinque Terre. Questo paese si gloria di aver dati i natali ad uno de' più celebri antiquarj d'Italia, al famoso *Visconti*.

L'ultimo paese è *Monterosso*, il più favorito dalla natura per la situazione; esso non manca di una comoda spiaggia, che, unita a quella di *Feggina* vicinissima, somministra spazio sufficiente per la pesca colla sciabica, passeggio per gli abitanti, ed un'infinità d'altri comodi di cui sono intieramente privi gli altri quattro paesi. Dopo la spiaggia di *Feggina*, seguita il promontorio del *Mesco*, che chiude il seno delle Cinque Terre; e dopo altre cinque miglia di rupi scoscese e disabitate, trovasi il bel paese di *Levanto* (1).

---

(1) *Targioni* nel citato tomo XI dei *Viaggi*, pag. 58, così si esprime ..... *In faccia alla Terra di Riomaggiore vedesi in mare lo scoglio del Ferrale, detto dai marinari il*

Per quanto sterile ed incolta sembri questa contrada all'occhio indifferente del viaggiatore, s'egli vorrà però più da vicino considerarla, non mancherà di veder con maraviglia quanto l'industria dell'uomo, sino da' più antichi tempi, abbia reso fruttifero di un'immensa quantità di viti e ulivi quel terreno che abbandonato alla sola natura non presenterebbe ora che rupi inaccessibili e disabitate. Questa contrada, che sembra così ingrata, nutre una popolazione di quattromila dugento e più anime, e somministra allo stato un annuo prodotto di settanta mila barili e più di vino.

Io non farò quivi parola di ciò che concerne l'istoria delle Cinque Terre, perchè estranea al mio lavoro, ma solo accennerò alcune cose sul carattere degli abitanti.

Il nuoto, esercizio gratissimo alla gioventù, che rende agili i moti del corpo, coraggioso, e intrepido lo spirito, forma l'occupazione principale della tenera età degli abitanti di questi luoghi. Al nuoto, ed alla vicinanza del

---

*Ferraro, molto pericoloso ai naviganti in tempo di notte, quando il cielo è caliginoso, e la marina in tempesta. Non è già vero che questo scoglio sia in faccia a Riomaggiore, e che possa vedersi dal detto paese: egli resta due miglia e più lontano da Montenero, che chiude il seno delle Cinque Terre dalla parte del Golfo, ed è vicinissimo ai luoghi di Biassa con altro scoglio, detto la Ferraresa. Così segue a dire Targioni: Le Cinque Terre pigliano lo spazio di cinque miglia dalla nobil terra di Levanto fino a Portovenere. E vero che le Cinque Terre comprendono lo spazio di cinque miglia, ma dalle Cinque Terre a Levanto vi sono altre cinque miglia, e cinque miglia sono da Portovenere alle Cinque Terre; perciò da Levanto a Portovenere vi sono quindici miglia, non già cinque come credeva il Targioni.*

mare si devono i buoni marinari; ed è perciò che la popolazione delle Cinque Terre può occupare a vicenda due differenti classi; cioè quella del coltivatore, e dell'uomo di mare. Non è molto antico il tempo che una gran parte di questa popolazione, fatti i lavori della campagna, si occupa della pesca delle acciughe o d'altro commercio marittimo (1). Non poco influiscono ancora sul loro carattere i penosissimi lavori a cui sono condannati per la natura del luogo. La zappatura delle viti, e degli ulivi, la costruzione delle muraglie, il trasporto dei generi dalla campagna alla casa, son tutte fatiche che il comodo agricoltore della pianura fa fare ai suoi bovi, ed ai suoi cavalli.

#### *Natura del suolo e del clima.*

Per avere una più esatta idea della natura del suolo, che forma la base del terreno coltivabile delle Cinque Terre, credo utile gettare uno sguardo sulla parte esteriore del Golfo della Spezia.

L'Isola Palmaria, e l'Isolotto del Tino, i punti i più avanzati della catena di montagne,

---

(1) Dice il Barone Zach in una nota ad una lettera del sig. Antonio Rossi sul Golfo della Spezia, ed inserita nella sua *Corresp. Astronomique* ..... *Le Génois, par la disposition et par la nature de son sol, a toujours, et en tout tems, été porté aux grandes entreprises, et, par consequent, à la réflexion, et à la combinaison. Montagnard et marin en même tems, une terre ingrate d'un côté, la mer aventureuse de l'autre, lui ont fait participer de ce double caractère qu'ont les montagnards et les hommes de mer.*

che chiude il Golfo da ponente a mezzogiorno, sono quasi intieramente formati di calcareo primitivo, il quale passa talvolta allo schisto filladico, e dà origine al celebre marmo Portoro o Portovenere, di cui sono abbondantissime cave in dette isole. Un fenomeno, che merita l'attenzione del Geologo, e che può contribuire a spargere qualche lume sulla formazione di questi luoghi, si è il vedere che in dette isole, la parte che guarda il mezzogiorno presenta una rupe altissima, e quasi perpendicolare di nudo scoglio, mentre nell'interno del Golfo si estende in una mite pendice, che insensibilmente si perde nell'acque.

La picciola bocca, che separa Portovenere dall'isola Palmaria, dà indizj assai chiari dell'unione di quest'isola al prossimo continente: unione che sussiste ancora sott'acqua. Seguita il marmo Portoro su cui è fondato Portovenere, e si estende verso la montagna della Castellana, dove alterna col calcareo saccharoide o primitivo, che passa poi insensibilmente al calcareo cavernoso, dando in seguito origine alle breccie ed ai marmi del canale di Biassa. Dalla parte esteriore del Golfo, che corrisponde al canale di Biassa, ed al luogo detto la Rossa, termina il terreno calcareo, presentandosi l'argilla rossa indurita, che forma la base dei terreni manganesiferi di più luoghi di questi contorni; come si osserva alla Rocchetta, ed al monte Gabrione dalla parte opposta del Golfo, vicino ad Arcola (1).

---

(1) *Viviani. Voyage dans les Apeanins de la ci-devant Ligurie*, pag. 12.

Dopo la Rossa, incomincia il terreno schistoso, ed incomincia ancora la coltivazione della vite; si estende quello a tutte le Cinque Terre insino al canale di Feggina, dove incontra uno strato di Serpentino, quale poi lascia nuovamente, e segue tutto il promontorio del Mesco sino allo scalo di Levanto. Questo schisto, che forma la base del terreno coltivabile, può considerarsi come intermedio fra il fillade e lo schisto micaceo o argilloso; si divide facilmente in minuti frantumi, e forma una terra soffice e leggera che ritiene pochissimo l'umidità. Allo schisto si uniscono ancora i frantumi del Gres o pietra arenaria, che si manifesta in più luoghi delle Cinque Terre, e questi pure contribuiscono a formare un terreno sterilissimo, ma dove vegeta con sorprendente vigore la vite. Puote sicuramente applicarsi al terreno delle Cinque Terre, ciò che dice il conte Dandolo: *Che i suoli, specialmente in collina, leggieri, ciottolosi, magri, men atti alle produzioni dei cereali, sono i più proprj alla vite per ottenere uve e vini squisiti* (1).

Ai vantaggi, che somministra la natura del terreno per la coltivazione della vite, unir dobbiamo quelli del clima e dell'esposizione. Apresi il seno delle Cinque Terre a mezzogiorno, ed altissimi monti lo circondano al nord; vegetan quivi gli aranci (*citrus aurantium*), i limoni (*citrus medica*), il cedro molto più delicato, il fico d'India (*cactus*

---

(1) Dandolo. Enologia, ovvero l'Art, ec, parte prima, pag. 9.

*Opuntia*), la palma (*Phoenix dactylifera*); e moltissime altre piante comuni solo ai paesi più meridionali d'Italia. Onde formarsi poi una più esatta idea del clima, e conoscere l'intemperie a cui va soggetta la vite, non meno che la diversità del suo prodotto, conviene considerare questo picciol tratto di paese, diviso in tre differenti regioni. Chiamasi *Regione delle Marine* quel tratto di terreno, che dalla riva del mare si estende ad una certa altezza, ed è dominato intieramente dai raggi del sole. Questa è ancora la parte più anticamente coltivata, e che produce il miglior vino. I canali formano la seconda regione, dove non domina ampiamente il sole, e dove il vino è di gran lunga inferiore a quello della prima. La terza regione detta *alture*, comprende quello spazio di territorio posto al disopra delle marine e dei canali, e vicino alla sommità dei monti. Da ciò nasce, che ciò che offende in certe stagioni le viti delle marine e dei canali, non reca alcun danno alle alture: e *viceversa*, ciò che nuoce alle alture, lascia intatte le altre due regioni.

#### *Coltivazione della vite.*

Destinato il luogo per formarvi una vigna, le prime attenzioni si dirigono al modo di sostenere il terreno, che, attesa la ripidezza della montagna, non permetterebbe alcuna coltivazione. Postosi il vignajolo alla base del suo possesso, incomincia dal costruire un muro a secco colle abbondanti pietre che trova ovunque, o disotterra dal luogo stesso. Giunto ad

una certa altezza, egli si porta dalla parte superiore, e getta i fondamenti di un secondo muro, e colla terra, che va scavando, o minuti frantumi di pietra, riempie il vacuo interno del primo muro. Seguitando così sino alla cima del proprio possesso, forma un certo numero di piani inclinati, che da lungi prendono l'aspetto di una gradinata, quasi destinata a salire sulla cima della montagna. Questi muri però hanno non pochi difetti. Sono troppo verticali, invece di avere la necessaria inclinazione, e privi sono di zolle, o terra che legghi e ritenga le pietre, facilissime a scomporsi per l'esposizione all'aria. Non si fa nemmeno nessuna considerazione sullo scolo delle acque, perchè non si dà a ciascun piano la necessaria inclinazione, ed a tutto il possesso insieme quella naturale della montagna. Da ciò nasce, che questi lavori non presentano quell'eguaglianza e simetria che tanto piace all'occhio, e che tanto necessaria si rende per la stabilità e durata della coltivazione. I proprietari e vignajoli del luogo sono troppo sovente testimoni della caduta dei loro muri, e talvolta ancora dell'intera perdita dei possessi, per non conoscere che tali danni prodotti sono dall'imperfezione dei loro lavori.

Dopo avere accomodato il terreno, oppure nel tempo istesso, si piantano le viti, talvolta con radici dette nel luogo *Barbati*, o semplicemente sotto forma di maglioli, formandone due o più file, secondo la larghezza del piano. Si costuma di concimare abbondantemente queste piante acciò producano vigorosi tralci, che in seguito si destinano a formare la vite che

deve ricoprire il terreno. Poche cure richiedono poi, e tutte dipendono dal ben zapparle, poterle, e ripulire il terreno dall'erbe perniciose, sino all'epoca in cui incominciano a dar frutto.

Due sono i metodi di tenere la vite alle Cinque Terre, il più antico e comune consiste nell'abbandonare la pianta intieramente sulla terra, serpeggiante a piacere dall'estremità del poggio sino alla cima. All'epoca però dello sviluppo del frutto, si pianta un piccol palo, comunemente di stipa, al quale si lega il capo col grappolo per sostenerlo, acciò nella maturità non tocchi la terra. Questo semplicissimo metodo, conosciuto appena in poche parti d'Italia, è il più conveniente alla natura del luogo. Oltre la poca spesa che richiede, meno soggetta rimane la vite ai danni che quivi potrebbero cagionarle i fortissimi venti di mare.

Per dimostrare alcuni errori circa la coltivazione della vite, nei quali sono caduti *Flavio Biondo*, *Andrea Baccio*, ed il *Targioni* che fedelmente si è attenuto al dire dei primi, riporterò per intiero ciò che dice quest'ultimo nella summentovata sua opera. Tom. II, pag. 59.

.... In tal tratto di paese, verificasi che *quod natura negavit industria peperit* » perchè non « essendo egli altro che monti sassosi e dirupati, in modo che neppure vi possono montare le capre, nientedimeno abbonda di vigne, dette vignali, al sommo fruttifere, per « coltivare le quali è necessario che gli uomini si calino dalle rupi legati nel mezzo « del corpo con una corda, siccome anche

« per vendemmiare le uve, dalle quali si ricava il  
 « tanto eccellente liquore chiamato vino amabile  
 « delle Cinque Terre, gratissimo fino in Fran-  
 « cia ed Inghilterra. La coltivazione delle vigne  
 « di questo paese è veramente singolare e  
 « semplicissima; poichè senza confondersi in  
 « far fosse e divelti nel terreno, che non vi è,  
 « i maglioli delle viti si ficcano nei suoli della  
 « poca terra che resta fra i filoni e le com-  
 « mettiture delle pietre di cui sono formate  
 « le dirupate pendici di quei monti, e non  
 « si fa loro altra carezza, nè si dà governo;  
 « e non v'è bisogno di pali o altro soste-  
 « gno. Nientedimeno, le viti in quelle fes-  
 « sure tra masso e masso, a guisa de' capperi,  
 « spandono le loro radici, e succiano la poca  
 « umidità che si trova raccolta per le piogge,  
 « e con tale alimento, e la poca umidità del-  
 « l'atmosfera, che possono assorbire per i  
 « pori delle loro foglie, vegetano a maravi-  
 « glia, e spandono ciondoloni giù per le balze  
 « i loro lunghi tralci, rigogliosi quanto sareb-  
 « bero se le medesime viti fossero coltivate in  
 « campi ubertosi .....

Quantunque semplicissimo sia il metodo di tenere la vite, e semplicissima ne sia la coltivazione, però non è tale come la descrive *Targioni* e gli altri Autori che l'hanno preceduto. Quel poco che ne abbiamo detto basterà a convincerne il lettore.

Il secondo modo di tenere la vite, assai più moderno, è quello delle pergole pochissimo elevate, e che appena permettono all'uomo di starvi al disotto sconciamente curvato per eseguirne la vendemmia e gli altri necessarij

lavori. Le pergole furono in questi luoghi introdotte pel desiderio di avere un più abbondante prodotto, nè si considerò quanto il vino perdeva in bontà, nè il valore del legname necessario per la loro costruzione, e la spesa del continuo mantenimento, forse appena eguali all'aumento del loro prodotto.

I lavori che si fanno alla vite nel corso dell'anno, senza parlare di quelli che tendono a moltiplicarla e migliorarla, sono le zappature, la potatura e la legatura. Si potano o dopo la vendemmia, oppure al principio della primavera, nel marzo o aprile al più tardi. Secondo la forza della vite, si lasciano due o più capi, ciascuno con due o tre gemme al più: e tal metodo è ben inteso; poichè un numero maggiore di gemme farebbe sfogare la vite in foglie, poco produrre, e malamente si conserverebbe. Si zappano in seguito una o più volte, si legano ed accomodano sulle pergole; ciò che si costuma molto più tardi per le viti che si tengono a terra. Non sogliono comunemente concimarsi le viti, ma però, ogui tanto tempo vi si spargono i lupini nel verno, i quali si sotterrano poi alla prima zappatura.

*Nomi e caratteri principali delle diverse uve  
che si coltivano alle Cinque Terre.*

## U V E B I A N C H E.

### 1.<sup>a</sup> *Terron.*

Colore verdognolo. Grappolo grosso, troncato, non piramidale. Acini rotondi, fitti e compressi. Magliolo con nodi corti; gemme rigonfie. Foglia appena divisa, quasi orbicolare. Sapore mediocre vinoso.

### *Osservazione.*

Si coltiva molto questa vite per la grossezza del grappolo, ma il suo vino è poco pregevole — Sembra la *Rochelle verte*, o Sapa verde dei Francesi.

### 2.<sup>a</sup> *Cappellon livornese di Massa di Carrara.*

Colore verdognolo. Grappolo piuttosto grosso non piramidale. Acini fitti, qualche volta compressi. Foglia larghissima; picciuolo lungo, grosso e rossigno. Magliolo rotondo; gemme gonfie.

### *Osservazione.*

L'ampiezza delle foglie di questa vite è un carattere sicurissimo e costante che la fa distinguere da tutte le altre. Si coltiva ora molto alle Cinque Terre, a discapito delle migliori qualità, perchè produce abbondantemente.

3.<sup>a</sup> *Ruspara.*

Colore verdognolo. Grappolo grosso. Acini fitti, rotondi, di buccia molle. Foglia piuttosto ampia. Magliolo compresso; gemme piccole; sapore mediocre.

*Osservazione.*

Può questa vite facilmente confondersi col Terron.

4.<sup>a</sup> *Bessara.*

Colore bianco piuttosto chiaro. Grappolo mediocre. Acini rotondi, alquanto divisi. Foglia profondamente dentata. Magliolo con gemme approssimate. Sapore mediocre.

*Osservazione.*

Molto coltivata nei canali ed alle alture.

5.<sup>a</sup> *Giancarotta padulesca di Massa.*

Grappolo mediocre. Acini separati, rotondi. Foglia trilobata, impari-dentata. Magliolo con nodi distanti. Sapore mediocre.

*Osservazione.*

Vite non molto comune: produce piuttosto abbondantemente.

6.<sup>a</sup> *Verdusca.*

Colore verdognolo cupo. Grappolo grosso, lobato, corto. Acini rotondi. Foglia trilobata. Magliolo con nodi approssimati. Sapore mediocre.

*Osservazione.*

Si coltiva ampiamente nei canali ed alle alture, dove produce abbondantemente.

7.<sup>a</sup> *Bracciola.*

Colore bianco chiaro. Grappolo lunghissimo ( principale carattere distintivo, e dal quale ha preso il nome, paragonata alla lunghezza di un braccio ), lobato o semplice. Acini piccoli, rotondi, piuttosto approssimati. Magliolo con nodi corti. Sapore mediocre.

*Osservazione.*

Le summentovate sette qualità d'uve non hanno alcun sapore nè odore fragrante. Ora son coltivate in grande abbondanza a motivo del loro prodotto.

8.<sup>a</sup> *Albarola trebbiana di Massa  
e del Sarzanese.*

La più bianca e trasparente di tutte. Grappolo mediocre piuttosto piccolo. Acini rotondi, divisi. Foglia alquanto increspata. Magliolo con nodi approssimati. Maturità precoce. Se ne conosce un'altra varietà, detta *Albarola uccellina*, il cui grappolo è composto di acini molto grossi, e in parte piccolissimi e disuguali.

*Osservazione.*

È molto comune nelle esposizioni meridionali e marittime: considerata come buona vite, sembra il *Bianchetto* dei Francesi, o le *Chasselas doré*.

9.<sup>a</sup> *Rossese.*

Colore bianco chiaro, un poco ambrato nella maturità. Grappolo piccolo. Acini rotondi, divisi. Foglia trilobata piccola, increspata, brevemente dentata, marginata di bianco. Sapore vinoso, e fragranza sua particolare.

*Osservazione.*

È questa la vite tanto decantata delle Cinque terre, e dalla quale ottenevasi in gran parte il *Vino amabile*. La sua coltivazione era estesa a tutta la parte marittima; ora è intieramente trascurata, perchè produce poco. Ha infatti questa vite un aspetto di vecchiaja, ciò che fa credere non essere più suscettibile di un'ampia coltivazione. Sembra il *Mornain blanc* dei Francesi.

10.<sup>a</sup> *Piccabon.*

Colore bianco, nella maturità ambrato. Grappolo piramidale, lobato. Acini rotondi, separati, che nella maturità si ricuoprono di punti nerici (carattere costante e distintivo). Foglia impari-dentata, appena divisa. Sapore fragrante suo particolare, che fa pizzicare la gola.

*Osservazione.*

Questa vite è molto stimata, ma coltivata poco: il suo frutto però entra come uno dei principali nel vino particolare che si fa ancora alle Cinque Terre. Non cade dubbio che questo sia il *Sauvignon* dei Francesi, o *Uva sapajola*.

11.<sup>a</sup> *Brusgiapaglia*.

Colore bianco verdognolo. Grappolo grosso, piramidale. Acini rotondi, portati da lunghi peduncoli, che formano un grappolo composto di piccoli grappoletti. Buccia molle. Foglia trilobata, fortemente dentata. Magliolo di colore bianco. Sapore vinoso e buono.

*Osservazione.*

Produce piuttosto abbondantemente, e sembra il *Maurillon blanc*, o il *Pignolo bianco* dei Francesi; la sua coltivazione è poco estesa.

12.<sup>a</sup> *Vjoû de Vinsenso*.

Colore bianco chiaro. Grappolo grosso, piramidale, alato. Acini piccoli, approssimati e disuguali. Foglia orbicolare, dentata, appena incisa, piccola. Magliolo di colore rosso cupo. Sapore mediocre vinoso.

*Osservazione.*

Potrebbe essere la *Feuille ronde* dei Francesi, sebbene non combini molto coi caratteri che ne dà *Chaptal*.

13.<sup>a</sup> *Gandurina*.

Colore bianco, e nella maturità ambrato. Grappolo piccolo. Acini uniti, piccoli, rotondi, macchiati di punti gialli nella maturità. Foglia 5-lobata, fortemente dentata. Buon sapore fragrante.

*Osservazione.*

Può confondersi questa vite col *Piccabon*, col quale ha comuni alcuni caratteri.

14.<sup>a</sup> *Mostosa.*

Colore bianco ambrato. Grappolo piccolo, non lobato. Acini piccoli, disuguali, approssimati. Foglia tripartita, piccola, brevemente dentata; sapore gustoso fragrante.

*Osservazione.*

Vite non molto coltivata.

15.<sup>a</sup> *Gorgonese.*

Colore bianco verdognolo. Grappolo piuttosto grosso. Acini grossissimi, bislungli, duracini, retti da lunghi peduncoli. Magliolo con nodi distanti. Foglia ampia.

*Osservazione.*

Vite poco coltivata. Uva buona da mangiarsi, e conservarsi secca.

## UVE NERE, o COLORITE.

16.<sup>a</sup> *Barbarossa.*

Colore rosso chiaro vinato, con acini qualche volta bianchi per metà. Grappolo mediocre piuttosto grosso. Acini bislungli separati. Foglia 5-lobata con nervature rossigne.

*Osservazione.*

Il colore particolare di quest'uva sembra un bastante carattere per non confonderla colle altre; essa fissa la gradazione fra le uve bianche e le nere. È questa senza dubbio *le Raisin de Maroch*, o *le Barbarou* dei Francesi,

conosciuta sotto tal nome in moltissimi altri luoghi d'Italia. La sua coltivazione alle Cinque Terre è piuttosto abbondante, ed ama l'esposizione marittime; dove produce copiosamente.

17.<sup>a</sup> *Rossara.*

Poco differisce dal colore della Barbarossa, colla quale può facilmente confondersi. Grappolo piccolo. Acini rotondi, divisi; fiocine dretto. Foglia 5-lobata ampia, con nervature rossigne.

*Osservazione.*

Vite mediocre.

18.<sup>a</sup> *Foscara.*

Colore nero cupo. Grappolo piccolo. Acini rotondi, compressi. Foglia trilobata, fortemente dentata. Sapore aspro.

*Osservazione.*

Vite che produce poco, detta ancora *Uva salvatica.*

19.<sup>a</sup> *Pisciara.*

Colore nero-chiarognolo. Grappolo grosso, piramidale, lobato. Acini grossi, rotondi. Foglia appena divisa, grandemente dentata. Sapore viscido e acquoso.

*Osservazione.*

Molto stimata perchè produce in abbondanza; ama i canali ed i luoghi umidi.

20.<sup>a</sup> *Ruin.*

Colore nero cupo. Grappolo piramidale, lobato. Acini rotondi, piccoli, compressi, approssimati. Fiocine aspro. Foglia 5-lobata. Sapore vinoso.

*Osservazione.*

Vite considerata come mediocre, e coltivata moltissimo alle alture e nei canali.

21.<sup>a</sup> *Pollora.*

Colore nero cupo. Grappolo piuttosto piccolo. Acini rotondi, uniti. Foglia 5-lobata. Magliolo di colore bianco, con nodi distanti. Sapore vinoso, e fragranza sua propria.

*Osservazione.*

Questa vite è la più pregiata fra le poche uve nere che possiede il paese, ma produce poco: ama le marine, e l'esposizioni meridionali.

22.<sup>a</sup> *Frappelao.*

Colore nero cangiante, con acini non mai perfettamente coloriti. Grappolo piramidale. Acini separati, un poco ovati. Buccia molle. Sapore vinoso.

*Osservazione.*

Produce in grande abbondanza.

Le ventidue qualità d'uve, da me fin qui descritte, son quelle che formano l'oggetto principale della coltivazione delle Cinque Terre. Avrei potuto aumentarne il numero, se vi

avessi comprese tutte quelle forestiere, portate da poco tempo nel paese; come ancora quelle destinate a mangiarsi o conservarsi. Sono queste moltissime *Moscatelle*, la *Malaga*, l'*Aleatico*, l'*Uva di Promissione*, la *Lugliatica*, l'*Uva Cornella*, la *Paradisa*, la *Brumesta*, la *Corvana*; e molte altre, che per il piccolissimo loro numero non sono a mia cognizione. Questo lavoro, da me incominciato nel passato settembre prima che mi giungesse fra le mani l'articolo della *Biblioteca Italiana*, intitolato: *Tentativi di una nuova Classificazione Geoponica delle viti*, fatto colla sola scorta dell'opera di *Chaptal* (1), e senza intenzione alcuna di renderlo pubblico, non poteva essere senza molti difetti.

Non basta, per descrivere una vite, osservare un solo individuo: fa d'uopo riscontrarne abbondante numero, ed assicurarsi bene se il carattere che si presceglie è costante, e se può far nascere equivoco con altra qualità. Un tal genere di lavoro richiede moltissimo tempo e massima attenzione; e non si posson fissare i caratteri delle uve, se non che pochi giorni prima della vendemmia. Incoraggiato però dalle difficoltà che sommi Agronomi hanno trovate, e trovano tutt'ora nella classificazione delle viti, e per corrispondere alle domande fatte dall'Autore del nuovo *Tentativo di una Classificazione Geoponica*, ho azzardato a pubblicare il mio lavoro, così imperfetto; che se ad

---

(1) Trattato teorico-pratico sulla Cultura della vite di *Chaptal*. Biblioteca dell'Agricoltore. Firenze, 1825, tom. I, pag. 86.

altro non servirà, farà conoscere almeno la sinonimia di un paese, che non merita di essere ignorato dagli agronomi italiani.

Ben lungi dal credermi capace di fondare un sistema sulla classazione delle viti, o di voler criticare quello che l'autore del summentovato articolo propone, mi limiterò ad osservare, che la divisione da esso fatta di uve a sapor semplice, ed uve a sapor moscatello, a me non sembra molto fondata, poichè noi abbiamo moltissime uve che hanno una fragranza loro particolare, che non è moscatella; ed egualmente non vedo ben determinato ciò che debba propriamente intendersi per sapore semplice. Poteva egli fondare le sue sotto-classi sopra un carattere meno equivoco, sottoposto al senso della vista, non a quello del gusto troppo vario ed incostante.

*Del vino, e modo di manipolarlo, dell'antico suo credito, e dei motivi della sua decadenza.*

Le vendemmie richiamano alle Cinque Terre un abbondante numero d'uomini e donne dei vicini paesi, che vengono ad accordarsi per il trasporto delle uve, il quale non potrebbe eseguirsi dalla sola popolazione del luogo. È questa un'epoca di piacere per i proprietari viguajoli, la quale anticamente si solennizzava con qualche rito speciale o religioso, ma che ora si contentano distinguere con sole espansioni di cuore, per la raccolta di quel frutto, che lor costa i sudori e le pene di un anno intero.

Raccolte le uve senza la minima attenzione nella scelta delle qualità e della maturità, vengono queste, così alla rinfusa, poste in grosse corbe o panieri, e portate alla cantina. Gettate nel tino, e messe in una madia situata sopra il tino stesso, un uomo le va comprimendo co' piedi, via via che vengono dalla campagna; o pure attende che ne sia ripieno il tino, per farne la compressione in una sol volta. È inutile il dire che il tino rimane intieramente aperto durante la fermentazione; che ignota è la teoria di questa; che ignote sono le opere ed i lavori di coloro che si occuparono dell'arte importantissima di fare il vino; e che una cieca ed ostinata consuetudine è quella che guida soltanto i proprietari delle Cinque Terre. Pur troppo conviene confessarlo, a disonore di tal luogo, che quanto la natura è larga benefattrice de' suoi favori per la coltivazione della vite, altrettanto l'arte di fare il vino, che tutta dipende dalla sagacità dell'uomo, è nella perfetta sua infanzia. In mezzo però a tanta confusione conservasi qualche buona pratica. La grande capacità dei vasi utile nella fermentazione; il modo di zolfare e chiarificare i vini per la loro conservazione, non sono del tutto male intesi.

Oltre il vino di commercio, fassi tutt'ora alle Cinque Terre un altro vino, ma in piccola quantità, che conserva ancora il nome di *vino amabile*, o più comunemente *vin dolce*. Scelgonsi per questo le migliori qualità delle uve, e fatte appassire per qualche tempo al sole, o in casa su della paglia, si comprimono con tutte le attenzioni che si richiedono. Introdotte

poi dal cocchiame di una proporzionata botte, colle sole bucce, e qualche volta ancora col raspo; e lasciato un conveniente vacuo, si chiude la botte, ma non però fortemente, col solito turacciolo, e così rimane per più mesi di seguito, sino all'epoca in cui si effettua il travasamento. La differenza che passa fra questo vino e quello di commercio, è grandissima. Può quest'ultimo paragonarsi ai più pregiati vini d'Italia, ed ancora a molti de' più riputati vini forestieri. Tal semplicissimo metodo merita ancora di essere confrontato colle vantate scoperte di madamigella *Gervais*, del *Burel*, del *Grisetti*, del *Casbois*, del *Ferrini* (\*) ed altri, il cui scopo principale è di mantenere tutta la parte spiritosa che il vino perde nella fermentazione; scopo che ottengono in parte gli abitanti delle Cinque Terre, lasciando un conveniente vacuo nella botte, e non chiudendola fortemente, onde evitare qualunque pericolo.

Per quanto si cerchino di migliorare i metodi di vinificazione, non potranno mai questi paragonarsi ai pregi che somministra al vino la natura del terreno, la qualità delle viti, e il modo della loro coltivazione. Si conservi pure tutto lo spirito che puote perdere un vino nella sua fermentazione, ma se le uve mancano di quella fragranza che è loro propria, di quegli aromi che acquistano dalla natura del terreno, e dall'esposizioni, non si speri giammai di dare al vino qualità non co-

---

(1) Biblioteca Italiana, maggio, 1825. De' nuovi metodi di vinificazione, P. 2.

municategli dalla pianta. Faccia pure la Lombardia ed il Piemonte i suoi vini con tutte le attenzioni, questi non saranno mai paragonabili ai vini trascurati, ma di scelte viti delle Cinque Terre.

Acciò non mi sia riputato a troppa parzialità tutto quello che potrei dire sull'antico merito del vino delle Cinque Terre, trascriverò fedelmente ciò che ne dice *Andrea Baccio* (1):

..... *Proxima a Macra amne rapido, et ab*  
 « *Ericis sinu celebri Ligustica regio habet ini-*  
 « *tium. In qua, cum altissima secus mare*  
 « *juga usque ad Genuam eius Metropolim*  
 « *promineant confragosa atque aspera, ac certis*  
 « *locis inaccessa, certamen quidem visa est*  
 « *humana industria habuisse cum natura, ut*  
 « *in ipsis lapidum salebris consitæ omnium*  
 « *generum adolescant fruges; nam suspensi*  
 « *funibus coloni, substrati pauco limo conse-*  
 « *runt vitium propagines, sicque eas cogunt*  
 « *in saxis vegetari* (2). *Quae eo majorem ob-*  
 « *tinent laudem, ut, cum non multum, pro*  
 « *locorum asperitate, producant illorum co-*  
 « *piam, exutaeque sint omni excrementitia hu-*  
 « *miditate, vegetalem tamen ex ipso silice con-*  
 « *ceperint fomitem ac felici simul eius maris*  
 « *aspectu inter Orientem et Austrum, adde*  
 « *et repercussu solis ex ipsis saxis, sincerissimos*  
 « *gignant fructus, ac vina purissima. Tran-*  
 « *seo vernaes ac fugaces fructus, deliciosasque*  
 « *id genus plantas; pruna praecipue citria,*

(1) De naturali vinorum historia, lib. 6, pag. 302.

(2) Errore nel quale è caduto il *Targioni*, come abbiamo veduto, riportandosi al detto *Baccio*.

« ac ficus progignunt adeo suaves, adeo vitae  
 « salubres, ut ex eis venales, ac pretiosae non  
 « paucae, muneris vice mittantur Romam, ac  
 « in alias nobiles terras Italiae, atque Gal-  
 « liae, quae adornent Principum mensas. Hanc  
 « faecunditatem visus est Plinius commemorasse  
 « in generosis vinis, in Hetruria quidem Lunae  
 « vina obtinere palmam, in Liguria Genuae.  
 « In cuius quidem ora gignuntur et nostro  
 « tempore electissima, pulchro quaedam ac  
 « splendido rubore, et quaedam meliora su-  
 « balba, et aurea, sapore, ac leni odore per-  
 « jucunda, mediocris roboris. » Del vino delle  
 Cinque Terre così segue a dire il Baccio: « Ex ora  
 « Genuensi vina, cum pluri ex parte ob te-  
 « nuitatem non sustineant maris labores;  
 « primi quidem meriti ad Ripam Romanam  
 « habentur, quae e Quinque Terris pro horum  
 « vinorum fama cognominantur, quas a Le-  
 « vanto antiqui nominis, hodie montem Ros-  
 « seum appellant Varnaciam, Corniliam,  
 « Manarolam, Rivum majorem. Quorum lo-  
 « corum vina audent cum Centulis comparare:  
 « nempe quae, si non robore, suavitate qui-  
 « dem, ac salubritate eadem, ac similia ex  
 « Neapolitano tractu adlata aemulentur. Et illa  
 « praecipue, quae hausta in vasis firma consi-  
 « stunt substantia, nec mutantur colore. Unde  
 « non modo in Italiam convehuntur, ac Ro-  
 « mam, sed et in Galliam et per Rhodanum  
 « ad Belgas, et usque in Angliam, mediocribus  
 « doliis ac circulis ferratis mittuntur. In sum-  
 « ma vero laude habetur quod Amabile ap-  
 « pellant, ac primi meriti in mensis Princi-  
 « pum, vulgari nomine Razzese, verisimilis

« mihi coniectura fit, id vini genus Roseum,  
« primo a solo patrio, et Rosae seu a vernis  
« illis colonis cognominatum; vel si cultus  
« rationem sequamur, quasi racemosum viden-  
« tur iidem incolae idipsum vinum, ac ipso-  
« rum pariter vires significasse, quibus praeci-  
« pue vineta sub praedicto monte Roseo, ac  
« aliis Quinque Terris abundant. Hoc enim  
« uvarum genus ex vehementi sole ac reper-  
« cussu assiduo caloris super illis lapidum sa-  
« lebris cum vehementer excoquantur a pri-  
« mis fere diebus mensis Julii incipiunt ma-  
« turescere, ac tractu dierum ad Augustum  
« usque dulcescit. Vitibus praesertim pumilis,  
« uvisque propterea per aliquot dies ante vin-  
« demiam semipassis, ac simpliciter concut-  
« catis, ac expressis, sincerissimum vini li-  
« quorem fundit. Quod subinde refundunt in  
« easdem vinacias, ac post condecentem ebul-  
« litionem, unde et mustum clarificetur, ac  
« succosam ex racemis, tamquam a matrice,  
« concipiat qualitatem, post quatuor vel quin-  
« que dierum spatium idipsum purificatum vi-  
« num exhauriunt, ac magnis doliis bene con-  
« sitis recondunt, et ubi aliquandiu quieverit,  
« in navigium minoribus vasis collocant, ac  
« mari committunt, efficique ajunt eo motu per-  
« fectius. Unde sincerissimae substantiae ejus-  
« modi vina Romae experimur, grandia po-  
« tius quam suavia, cum insigni odore, ac  
« aureo nitore limpida, blandequae in cyathis  
« scintillare. Gratissimi potus, ac multi nutri-  
« menti maxime senibus — Sanis utilissimum  
« et valetudinariis.

Tutto ciò che qui ne dice *Baccio* potrà ampiamente convincere il lettore sul merito dei vini delle Cinque Terre. Ora accennerò io brevemente i motivi principali della sua decadenza.

Fra' primi motivi della decadenza de' vini di tale contrada, noi dobbiam mettere la troppo estesa coltivazione della vite, introdotta nei canali, ed insino alla sommità dei monti, luoghi contrarj alla sua vera stazione; la moltiplicazione delle cattive qualità di viti favorita, perchè producono molto, a discapito delle antiche che producevano mediocrement. L'introduzione delle pergole, il cattivo metodo di vendemmiare, di comprimere e far fermentare le uve; ed in fine tutte le trascuranze immaginabili, nel modo di fare il vino. Pare che i proprietarj del luogo da poco tempo in qua si sieno proposti di avere dalle proprie vigne la più gran quantità di vino possibile, nulla curandosi della sua bontà. Avrebbero in vece dovuto dire, cerchiamo di avere il miglior vino dalle migliori posizioni, il mediocre dalle mediocri, e l'infimo dalle infime; non curiamo la quantità, giacchè il prezzo del buono, che avrà sempre una sicura vendita, ci ricompenserà abbastanza, e darà un credito ed un nome al paese, per cui venderemo assai facilmente e l'infimo, e il mediocre.

Il vino delle Cinque Terre vendesi ora tutto in Genova, e si vende come vino usuale, e pochi sono ancora in detta città che conoscano il vino amabile.

Oltre le imperfezioni che riceve dalla pessima arte di farlo, come abbiamo veduto, aggiunger si devono le frodi dei venditori, per le quali s'è ridotto nel più gran discredito. Da

ciò nasce ancora, che negli anni di grande abbondanza, e quando il dazio sull'introduzione del vino estero è assai basso, Genova preferisce qualunque altro vino, e gli abitanti delle Cinque Terre, privi d'altra industria, si trovano quasi alla miseria perfetta, non sapendo come smerciare il principale loro prodotto.

Quanto sia dunque di somma importanza per i possidenti tutti di un tal luogo il restituire l'antico suo nome a questi vini, non v'è, io credo, chi ne possa dubitare. E se il *vino amabile* delle Cinque Terre, che andava in Francia, in Inghilterra, e nominato fra' migliori vini d'Italia sino a tempo del *Boccaccio*, che lo specifica chiamandolo *vin Vernaccia di Corniglia*, per non confonderlo con altro Vernaccia toscano, riprendesse il suo vero credito, quale utilità non ne risulterebbe per questa popolazione? Noi sappiamo ancora che i vini più accreditati di Francia, come il *Lunel*, il *vino dell'Eremitaggio*, le *Coté rotè*, ed un'infinità di altri, non si ottengono che da piccoli spazj di terreno, e più comunemente da una sola vigna; pure in commercio passano sotto tal nome un'infinità d'altri, che sono molto inferiori ai primi, ma che si vendono egualmente.

Possan dunque un giorno, anche da queste contrade esser conosciuti i vantaggi importantissimi che la scienza chimica apporta all'agricoltura, e possa il benefico e provido Governo prendere sotto l'immediata sua protezione il prodotto il più importante dello stato.

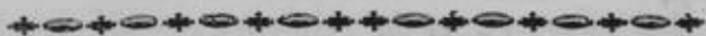
Il quivi annesso quadro statistico darà un'idea approssimativa dei prodotti principali delle Cinque Terre.

## QUADRO STATISTICO DELLE CINQUE TERRE.

| Nomi dei Paesi.   | Numero degli abitanti nel 1823. | Prodotto in vino. Some genovesi. | Olio. Barili genovesi. | Numero de' piccoli bastimenti destinati al trasporto del vino, ed alla pesca. | Uomini addetti esclusivamente alla marina. |
|-------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Riomaggiore ..... | 1300                            | 18000                            | 400                    | 10                                                                            | 60                                         |
| Manarola .....    | 650                             | 4000                             | 200                    | 2                                                                             |                                            |
| Corniglia .....   | 480                             | 2500                             | 300                    |                                                                               |                                            |
| Vernazza .....    | 880                             | 9000                             | 600                    | 12                                                                            | 70                                         |
| Monterosso .....  | 936                             | 2500                             | 400                    | 1 con varj gozzi da pesca all'incirca.                                        | 60                                         |
|                   | Tot. 4245                       | Tot. 36000                       | 1900                   | 25                                                                            |                                            |

Sono calcolati nel presente Quadro i due soli prodotti principali del paese.





*Catalogo delle varietà di uve osservate  
ne' contorni di Termini.*

1.<sup>a</sup> *Tubiana bianca.*

Foglie quinquelobate, di un verde cupo, dentate, irregolari, alquanto cotonose.  
Acini bianchi, rotondi, eguali, spessi, dolci.  
Grappoli solitarj.

2.<sup>a</sup> *Guarnaccia.*

Foglie quinquelobate con lobi acutissimi, dentate, ineguali, color verde-cupo, cotonose.  
Acino nero, rotondo, eguale, spesso.  
Grappoli solitarj.

3.<sup>a</sup> *Muscateddu.*

Foglie trilobate, acute, ineguali, dentate, glabre, di un verde-cupo.  
Acino bianco, rotondo, ineguale, spesso, dolcissimo.  
Grappoli solitarj.

4.<sup>a</sup> *Barbarussa sarvaggia.*  
(Pessimo vitigno a Termini).

Foglie quinquelobate, dentate, ineguali, glabre: di un verde meno cupo.  
Acino bislunghetto, variegato, acido.

5.<sup>a</sup> *Mantonicu niuru.*

Foglia intiera, rotonda, dentata, ineguale, glabra, di un verde-cupo.

Acino nero, quasi rotondo, terminante come in una punta, eguale.

Grappoli solitarj.

6.<sup>a</sup> *Niuru zurbusu.*

Foglia quinquelobata, dentata, ineguale, glabra, di un verde meno cupo.

Acino nero, rotondo, eguale, spesso.

Grappoli solitarj.

7.<sup>a</sup> *Nzolia bianca.*

Foglia quinquelobata, dentata, ineguale, glabra, di un verde meno cupo.

Acino bianco, alquanto bislungo, ineguale.

Grappoli spessi, geminati.

8.<sup>a</sup> *Vispalora.*

Foglia quinquelobata, dentata, ineguale, rubescente prima della maturità dell'uva, cotonosa.

Acino quasi rotondo, nero, eguale.

Grappoli solitarj.

9.<sup>a</sup> *Niuru grossu.*

Foglia trilobata, dentata, ineguale, glabra, di un verde meno cupo.

Acino nero, quasi tondo, grosso.

Grappoli solitarj.

11.<sup>a</sup> *Pitrusu.*

Foglia profondamente quinquelobata, alquanto cotonosa, dentata, ineguale, di un verde poco cupo.

Acino bianco, rotondo, piccolo, eguale, dolce.  
Grappoli solitarj.

12.<sup>a</sup> *Catarrattu latinu.*

Foglia quasi quinquelobata, dentata, ineguale,  
cotonosa.

Acino bianco, tondo, ineguale, spesso.

Grappoli solitarj.

13.<sup>a</sup> *Mantonicu biancu.*

Foglia quasi quinquelobata, dentata, ineguale,  
cotonosa, di un verde-cupo.

Acino bianco, bislunghetto, ineguale, spesso,  
dolce.

Grappoli solitarj.

14.<sup>a</sup> *Canina.*

Foglia quinquelobata, dentata, ineguale, coto-  
nosa, di un verde-cupo; nervi rosseggianti.

Acino bianco, rotondo, spesso, sorboso.

Grappoli solitarj.

15.<sup>a</sup> *Zibibbu.*

Foglia trilobata, dentata, ineguale, glabra,  
di un verde-cupo.

Acino bianco, biondeggiante, quasi rotondo,  
ineguale, dolcissimo.

Grappoli solitarj.

16.<sup>a</sup> *Zuccarina.*

Foglie profondamente quinquelobate, dentate,  
inequali, glabre, di un verde-cupo.

Acino bianco, biondeggiante, bislungo, eguale,  
dolce.

Pergola.

17.<sup>a</sup> *Catarrattu biancu.*

Foglia trilobata, dentata, ineguale, cotonosa, di un verde-cupo.

Acino bianco, rotondo, eguale, spesso, dolce.  
Grappoli solitarj.

18.<sup>a</sup> *Ciminnita.*

Foglia di forma irregolare, quinquelobata, dentata, irregolare, glabra, di un verde-chiaro.

Acino bianco, biondeggiante, bislungo, egualissimo.

Grappoli solitarj.

19.<sup>a</sup> *Catanisa.*

Foglia quinquelobata, laciniata, dentata, irregolarmente glabra, di un verde meno cupo.

Acino nero, mostoso, buono a vino ed a mangiare.

20.<sup>a</sup> *Nureddu scuzzulusu.*

Foglia quinquelobata, laciniata, dentata, irregolarmente glabra, di un verde-cupo.

Acino tondo, nero, dolce, uguale.

Grappoli solitarj.

21.<sup>a</sup> *Nzuliidda.*

Foglia quinquelobata, laciniata, dentata, cotonosa, di un verde aperto.

Acino bianco, alquanto bislungo, biondeggiante, dolcissimo, ricercato dalle api. (*li-gnaggiu lagnusu*).

22.<sup>a</sup> *Nzolia niura.*

Foglia profondamente quinquelobata, dentata, irregolare, glabra, di un verde-cupo.  
 Acino tondo, nero, ineguale, spesso.  
 Grappoli solitarj.

23.<sup>a</sup> *Calavrisi niuru.*

Foglia quinquelobata, con denti irregolari, cottonosa, di un verde-cupo.  
 Acino poco bislungo, nero, di grossezza eguale.  
 Grappoli solitarj.

24.<sup>a</sup> *Niura di S. Lunardu.*

Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, glabra, di un verde-cupo.  
 Acino bislungo, nero, di grossezza quasi eguale.  
 Grappoli solitarj. Gran quantità di cirri.

25.<sup>a</sup> *Duraca.*

Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, di un verde assai cupo, glabra. Pergola.  
 Acino tondo, bianco, ineguale.  
 Grappoli solitarj.

26.<sup>a</sup> *Lagrime di Maria.*

Foglia quasi trilobata, dentata, irregolare, di un verde-cupo.  
 Acino bianco, biondeggiante, quasi rotondo, uguale.  
 Grappoli isolati.

27.<sup>a</sup> *Muscateddu niuru.*

Foglia quasi quinquelobata, denti irregolari, glabra.  
*Acerbi. Delle viti*

Acino rotondo, nero perfetto, sapor di moscato, sorboso, grossezza eguale.

Grappoli solitarj.

28.<sup>a</sup> *Curnicchia.*

Foglia trilobata, bislunga, dentata, irregolare, di un verde-chiaro, glabra.

Acino bianco, bislungo, ritorto.

Grappoli solitarj.

29.<sup>a</sup> *Centurótula.*

Foglia quinquelobata, denti irregolari, di un verde-chiaro.

Acini rotondi, mediocri, eguali.

Grappoli geminati.

30.<sup>a</sup> *Tribotu nostru naturali sicilianu.*

Foglia quasi quinquelobata, denti irregolari, di un verde meno cupo.

Acini rotondi, neri, di varia grossezza.

Grappoli solitarj.

31.<sup>a</sup> *Barbarussa.*

Foglie quasi quinquelobate, dentate, irregolari, di un verde-cupo.

Acino rosso, nerastro, ovoide, ineguale, grosso.

32.<sup>a</sup> *Greca.*

Foglia quasi quinquelobata, dentata, irregolare, cotonosa, di un verde-cupo.

Acino bianco, biondeggiante, ovoide, eguale.

Grappoli solitarj.

33.<sup>a</sup> *Curriola.*

Foglia laciniata, dentata, glabra, verde-chiaro.

Acino nero, ovoide, raro.

Grappoli solitarj.

34.<sup>a</sup> *Marsigghiana niura.*

Foglia trilobata, angolosa, glabra, di un verde meno cupo.

Acino nero, poco ovoide, grosso.

Grappoli solitarj.

35.<sup>a</sup> *Marsigghiana bianca.*

Foglia trilobata, dentata, irregolare, poco cotonosa, di un verde meno cupo.

Acino bianco, tondo, raro.

Grappoli solitarj.

36.<sup>a</sup> *Giustulisi.*

Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, cotonosa, di un verde-chiaro.

Acino bianco, tondo, eguale, moscadellato.

Grappoli solitarj.

37.<sup>a</sup> *Baranti o Culliginu.*

Foglia profondamente quinquelobata, dentata, irregolare, glabra, di un verde-chiaro.

Acino nero, quasi tondo, ineguale, spesso.

Grappoli solitarj.

38.<sup>a</sup> *Tubiana niura.*

Foglia quinquelobata, denti irregolari, glabra, di un verde-cupo.

Acino nero, tondo, grossolano, spesso.

Grappoli solitarj.

39.<sup>a</sup> *Quagghiana.*

Foglia rotonda, quinquelobata, poco cotonosa,  
di un verde-chiaro.

Acino bianco, tondo, spesso.

Grappoli solitarj.

40.<sup>a</sup> *Mantonicu reusu.*

Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, co-  
tonosa, di un verde-cupo.

Acino bianco, poco ovoide, spesso.

Grappoli solitarj (*pessimo vitigno*).

41.<sup>a</sup> *Vuina o frumintana.*

Foglia quasi quinquelobata, denti irregolari, gla-  
bra, di un verde-chiaro.

Acino bianco, quasi tondo, eguale, dolcissimo.

Grappoli solitarj.

42.<sup>a</sup> *Gerosolomitana.*

Foglia quinquelobata, laciniata, denti irregolari,  
glabra, di un verde meno cupo.

Acino nero, ovoide, grosso.

Grappoli isolati.

CLASSIFICAZIONE  
DI ALCUNE VARIETÀ DI VITI  
*DELLE VIGNE*

DEL CANONICO

PIETRO STANCOVICH

IN BARBANA

E DI ALCUNE LE PIÙ COMUNI

NELLA CITTÀ DI DIGNANO

*NELL'ISTRIA*

SECONDO IL SISTEMA PROPOSTO DALL'AUTORE

*DEL TENTATIVO*

NELL'ANNO 1824.



*Istria. Barbana, 16 dicembre, 1824.*

Nell'anno scorso Ella mi ha graziato di due esemplari del suo piano sopra la *classificazione delle viti*. Con quanto piacere io ho letto questo suo pensiero, ed ammirato, come cosa necessaria ed utile, con altrettanta premura io mi sono prestato per verificarlo in questa provincia, dietro le di Lei insinuazioni, ed avrei amato di averla potuto secondare pienamente, non solo per servirla, ma sibbene per un amore di patria.

Ho preso in esame quanto Ella propone, e mi determinai a semplificar possibilmente il metodo nel modo ch'Ella vedrà nel cartolare che le invio. Io ne feci sei copie, e per facilitare l'intelligenza dei termini tecnici di botanica, le ho corredate delle rispettive figure. Ho trovato persone, credute da me le più confacenti, a farne l'enumerazione in cinque principali punti e città della Provincia: Trieste, Pirano, Rovigno, Dignano e Pisino. Ad un prete di Trieste, il quale ha una bella collezione di viti distinte, ho spedito uno de' suoi esemplari in dono, e l'ho impegnato all'esecuzione nel modo il più lusinghiero. Esso, e tutti mi dimostrarono il massimo interesse e premura, in modo che io mi lusingava non solo, ma certissimo era dell'operato. Ma, con mio rossore, devo dirle che nessuno fece infine cosa alcuna. Tal'è la condizione fatale di queste località.

Quello di Dignano vi si prestò alquanto, ed io verificai il suo lavoro per le uve che vegetano nelle mie vigne. Di queste pertanto le spedisco l'elenco. Fo ciò unicamente per farle vedere di non aver trascurato le sue premure, nella certezza per altra parte che il modo conciso da me preso non sarà forse corrispondente alle vaste di Lei mire. Lo accetti qual'è, come saggio del mio buon volere.

Ella mi abbia con piena e costante stima

*Suo affezionatissimo servitore*  
CANONICO PIETRO STANCOVICH.

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                                             |                                     | MOSCATO.                              | MOSCATO.          |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| CLASSI. <i>Bianche</i> , o <i>Colorate</i> . . . . .                    |                                     | Bianco                                | Bianco            |
| SOTTO-CLASSI. Sapore di <i>Moscatello</i> , o <i>Semplice</i> . . . . . |                                     | Moscatone                             | Moscatone         |
| ORDINI. Ad acini <i>rotondi</i> , o <i>oblunghi</i> . . . . .           |                                     | Tondo                                 | Tondo             |
| — GENERI, e suoi caratteri. —                                           |                                     |                                       |                   |
| Le Foglie sono                                                          | Intiero                             | Ottuse, o rotonde . . . . .           | - - - - -         |
|                                                                         |                                     | Semioblate . . . . .                  | - - - - -         |
|                                                                         | Divise                              | Frilobate . . . . .                   | - - - - -         |
|                                                                         |                                     | Quinquelobate . . . . .               | Quinquelobate     |
| Lacinate o frastagliate. . . . .                                        |                                     | - - - - -                             | Quinquelobate     |
| — SPECIE, e suoi caratteri. —                                           |                                     |                                       |                   |
| I. ma                                                                   | Fragile                             | Resistente                            | Fragile           |
|                                                                         |                                     | Midolloso                             | Midolloso         |
| Il Tralcio è                                                            | Colorato                            | - - - - -                             | Colorato          |
|                                                                         |                                     | Con nodi spessi, o rari. . . . .      | Rari              |
| II. da                                                                  | Peduncolo                           | Lungo, o corto . . . . .              | Lungo             |
|                                                                         |                                     | Colorato, o no. . . . .               | - - - - -         |
| Le Foglie sono                                                          | Pelose di sotto, o no . . . . .     | Pelose                                | Pelose            |
|                                                                         |                                     | Lucide di sotto, o no . . . . .       | - - - - -         |
|                                                                         | Macchiate di sopra, o no. . . . .   | - - - - -                             | Macchiate         |
|                                                                         |                                     | Ondate, rugose, o no . . . . .        | - - - - -         |
| III. da                                                                 | Si stacca facilmente, o no. . . . . | Facilmente                            | Facilmente        |
|                                                                         |                                     | Grande, o piccolo. . . . .            | Medio             |
| Il Raspo è                                                              | Raro di grani, o fitto. . . . .     | Raro                                  | Molto raro        |
|                                                                         |                                     | Colorato nei peduncoli, o no. . . . . | - - - - -         |
| IV. ta                                                                  | Grande, o piccolo. . . . .          | Medio                                 | Grande            |
|                                                                         |                                     | Carnoso, o molle. . . . .             | Carnoso           |
| Il Grano, o Acino.                                                      | Pruinoso, o no . . . . .            | - - - - -                             | Pruinoso          |
|                                                                         |                                     | Colore . . . . .                      | Bianco-giallo     |
| Trasparenza. . . . .                                                    | Sapore . . . . .                    | - - - - -                             | Bianco-giallo     |
|                                                                         |                                     | Buono                                 | Buono             |
| V. I semi.                                                              | Vi sono, o no . . . . .             | Semi                                  | Semi              |
|                                                                         |                                     | Molti, o pochi. . . . .               | 1-4               |
| Tondi, o lunghi . . . . .                                               | Lobati, o no. . . . .               | Lunghi                                | Tondo             |
|                                                                         |                                     | Lobati                                | Lobati            |
| VI. ta Indole della pianta.                                             | Fertile, o no . . . . .             | Fertile                               | Poco              |
|                                                                         |                                     | Clima                                 | Caldo             |
| Terreno                                                                 | omogenei. . . . .                   | Calcare                               | Calcare           |
|                                                                         |                                     | Tempo della maturità. . . . .         | Opportuno         |
| Qualità del vino, o mosto. . . . .                                      | Buono e spiritoso                   | Buono e spiritoso                     | Buono e spiritoso |

| MOSCATO.                                             | MOSCATO PICCOLISSIMO.                                            | MOSCATO GROSSO.                                                     | MOSCATO PICCOLO.                                                    |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Nero                                                 | Nero                                                             | Nero                                                                | Nero                                                                |
| Moscato Tondo                                        | Moscato Tondo                                                    | Moscato Tondo                                                       | Moscato Tondo                                                       |
| - - -                                                | - - -                                                            | - - -                                                               | - - -                                                               |
| Quinquelobato                                        | Quinquelobato                                                    | Quinquelobato                                                       | Quinquelobato                                                       |
| Resistente<br>Mediocremente                          | Mediocremente<br>Midolloso<br>Colorato<br>Spessi                 | Resistente<br>Medio<br>Colorato<br>Spessi                           | Resistente<br>Poco<br>Colorato<br>Rari                              |
| Lungo<br>Violetto                                    | Corto<br>Colorato<br>Pelose                                      | Lungo<br>Violetto<br>Pelose                                         | Lungo<br>Colorato<br>Pelose                                         |
| Lucide                                               | - - -                                                            | - - -                                                               | - - -                                                               |
| Difficilmente<br>Medio<br>Medio<br>Poco              | Difficilmente<br>Piccolissimo<br>Rarissimo<br>Poco               | Difficilmente<br>Grande<br>Fitto assai<br>Colorato                  | Difficilmente<br>Piccolo<br>Fittissimo<br>Colorato                  |
| Medio<br>Molle<br>Pruinoso<br>Nero-sbradato          | Piccolo<br>Carnoso<br>Pruinoso<br>Nero                           | Grande<br>Molle<br>Pruinoso<br>Nero                                 | Piccolo<br>Molle<br>Pruinoso<br>Nero                                |
| Medio                                                | Delicato                                                         | Delicato                                                            | Delicato                                                            |
| Semi<br>2-3<br>Lunghi<br>Lobati                      | Semi<br>2-3<br>Lunghi<br>Lobati                                  | Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                                     | Semi<br>2-3<br>Lunghi<br>Lobati                                     |
| Fertile<br>Caldo<br>Calcere<br>Opportuno<br>Mediocre | Poco<br>Caldo<br>Calcere<br>Precoco<br>Delicato e spiri-<br>toso | Molto<br>Caldo<br>Calcere<br>Opportuno<br>Delicato e spiri-<br>toso | Fertile<br>Caldo<br>Calcere<br>Precoco<br>Delicato e spiri-<br>toso |

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                                                |                                                                          | PIGNÒL<br>GROSSO.                      | PIGNÒL<br>PICCOLO.   |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|
| CLASSI. <i>Bianche</i> , o <i>Colorate</i> . . . . .                       |                                                                          | Bianco                                 | Bianco               |
| SOTTO-CLASSI. Sapore di <i>Moscatello</i> , o<br><i>Semplice</i> . . . . . |                                                                          | Semplice<br>Rotondi                    | Semplice.<br>Rotondi |
| ORDINI. Ad acini <i>rotondi</i> , o <i>oblunghi</i> . .                    |                                                                          |                                        |                      |
| — GENERI, e suoi caratteri.                                                |                                                                          |                                        |                      |
| Le Foglie<br>sono                                                          | Intiere {<br>Divise {                                                    | Ottuse, o rotonde. . . . .             | - - -                |
|                                                                            |                                                                          | Semilobate. . . . .                    | - - -                |
|                                                                            |                                                                          | Trilobate. . . . .                     | - - -                |
|                                                                            |                                                                          | Quinquelobate . . . . .                | Quinquelobate        |
|                                                                            |                                                                          | Laciniate o frastagliate.              | - - -                |
| — SPECIE, e suoi caratteri.                                                |                                                                          |                                        |                      |
| I. ma<br>Il Tralcio<br>è                                                   | Fragile<br>Midolloso }<br>Colorato }<br>Con nodi spessi, o rari. . . . . | più, o meno . . . . .                  | Resistente<br>Medio  |
|                                                                            |                                                                          |                                        | Spessi               |
| II. da<br>Le Foglie<br>sono                                                | Peduncolo ( Lungo, o corto.<br>( Colorato, o no. . . . .                 |                                        | Medio                |
|                                                                            |                                                                          | Pelose di sotto, o no . . . . .        | Pelose               |
|                                                                            | Lucide di sotto, o no . . . . .                                          | - - -                                  | - - -                |
|                                                                            | Macchiate di sopra, o no . . . . .                                       | - - -                                  | - - -                |
|                                                                            | Ondate, rugose, o no . . . . .                                           | - - -                                  | - - -                |
| III. za<br>Il Raspo<br>è                                                   | Si stacca facilmente, o no . . . . .                                     |                                        | Facilmente           |
|                                                                            |                                                                          | Grande, o piccolo . . . . .            | Grande               |
|                                                                            | Raro di grani, o fitto . . . . .                                         | Raro                                   | Medio<br>Fisso       |
|                                                                            | Colorato nei peduncoli, o no . . . . .                                   | - - -                                  | - - -                |
| IV. ta<br>Il Grano,<br>o<br>Acino                                          | Grande, o piccolo . . . . .                                              |                                        | Medio                |
|                                                                            |                                                                          | Carnoso, o molle. . . . .              | Molle                |
|                                                                            | Pruinoso, o no . . . . .                                                 | Pruinoso                               | Pruinoso             |
|                                                                            | Colore . . . . .                                                         | Gialletto                              | Gialletto            |
|                                                                            | Trasparenza . . . . .                                                    | Trasparente                            | Trasparente          |
|                                                                            | Sapore . . . . .                                                         | Buono                                  | Buono                |
| V. ta<br>I Semi                                                            | Vi sono, o no. . . . .                                                   |                                        | Semi                 |
|                                                                            |                                                                          | Molti, o pochi . . . . .               | 1-4                  |
|                                                                            | Tondi, o lunghi. . . . .                                                 | Lunghi                                 | Lunghi               |
|                                                                            | Lobati, o no . . . . .                                                   | Lobati                                 | Lobati               |
| VI. ta<br>Indole<br>della<br>pianta.                                       | Fertile, o no . . . . .                                                  |                                        | Fertile              |
|                                                                            |                                                                          | Clima )<br>Terreno ) omogenei. . . . . | Caldo<br>Argilloso   |
|                                                                            | Tempo della maturità . . . . .                                           | Opportuno                              | Opportuno            |
|                                                                            | Qualità del vino, o mosto. . . . .                                       | Buono                                  | Buono                |

| TERRAN BIANCO.                                                       | MUSCATÈLLA.                                                            | TRIBIAN<br>LABINSCHI.                                         | STEPÉNAZ.                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Bianco                                                               | Bianco                                                                 | Bianco                                                        | Bianco                                                                       |
| Semplice<br>Lunghi                                                   | di Moscato<br>Rotondi                                                  | Semplice<br>Rotondi                                           | Semplice<br>Rotondi                                                          |
| - - -                                                                | - - -                                                                  | - - -                                                         | - - -                                                                        |
| Quinquelobate                                                        | Quinquelobate                                                          | Quinquelobate                                                 | Quinquelobate                                                                |
| Fragile<br>Medio                                                     | Resistente<br>Poco                                                     | Fragile<br>Poco                                               | Resistente<br>Poco                                                           |
| - - -                                                                | - - -                                                                  | - - -                                                         | - - -                                                                        |
| Spessi                                                               | Spessi                                                                 | Spessi                                                        | Medii                                                                        |
| Medio                                                                | Medio                                                                  | Corto                                                         | Lungo                                                                        |
| - - -                                                                | - - -                                                                  | - - -                                                         | - - -                                                                        |
| Pelose                                                               | Pelose                                                                 | Lucide                                                        | Pelose                                                                       |
| - - -                                                                | - - -                                                                  | - - -                                                         | - - -                                                                        |
| Facilmente<br>Grande<br>Fisso                                        | Difficilmente<br>Piccolo<br>Raro                                       | Facilmente<br>Grande e Lungo<br>Medio                         | Difficilmente<br>Medio<br>Fitto assai                                        |
| - - -                                                                | - - -                                                                  | - - -                                                         | - - -                                                                        |
| Medio<br>Molle<br>Pruinoso<br>Gialletto<br>Trasparente<br>Brunissimo | Piccolo<br>Carnoso<br>Pruinoso<br>Gialletto<br>Trasparente<br>Delicato | Grande<br>Molle<br>- - -<br>Gialletto<br>Trasparente<br>Buono | Medio<br>Molle<br>Pruinoso<br>Gialletto<br>Trasparente<br>Delicato aromatico |
| Semi<br>2-4<br>Lunghi                                                | Semi<br>2-3<br>Lunghi                                                  | Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                               | Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                                              |
| - - -                                                                | - - -                                                                  | - - -                                                         | - - -                                                                        |
| Fertile<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Buonissimo             | Poco<br>Caldo<br>Calcere<br>Opportuno<br>Buonissimo                    | Fertilissimo<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Buono      | Fertile<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Buono                          |

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                                              |                                                             | LASCHIETINA.                                       | ZELENIKA.                      |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|
| CLASSI. <i>Bianche, Colorate.</i> . . . . .                              |                                                             | Bianca                                             | Bianca                         |
| SOTTO-CLASSI. Sapore di <i>Moscatello</i> , o <i>Semplice.</i> . . . . . |                                                             | Semplice<br>Lunghi                                 | Semplice<br>Lunghi             |
| ORDINI. Ad acini <i>rotondi</i> , o <i>oblunghi.</i> . . . . .           |                                                             |                                                    |                                |
| — GENERI, e suoi caratteri.                                              |                                                             |                                                    |                                |
| Le Foglie<br>sono                                                        | Intiere                                                     | Ottuse, o rotonde. . . . .                         | -                              |
|                                                                          |                                                             | Semilobate. . . . .                                | -                              |
|                                                                          | Divise                                                      | Trilobate. . . . .                                 | Quinquelobate                  |
|                                                                          |                                                             | Quinquelobate.<br>Lacinate o frastagliate. . . . . | Quinquelobate                  |
| — SPECIE, e suoi caratteri.                                              |                                                             |                                                    |                                |
| I. ma<br>Il Tralcio<br>è                                                 | Fragile<br>Midolloso } più, o meno . . . . .                | Fragile<br>Medio                                   | Resistente<br>Midolloso        |
|                                                                          |                                                             | Colorato } . . . . .                               | Spessi                         |
|                                                                          | Con nodi spessi, o rari . . . . .                           |                                                    | Spessi                         |
| II. da<br>Le Foglie<br>sono                                              | Pedonculo { Lungo, o corto.<br>Colorato, o no. . . . .      | Medio<br>Colorato                                  | Corto<br>Pelose                |
|                                                                          |                                                             | Pelose di sotto, o no . . . . .                    |                                |
|                                                                          | Lucide di sotto, o no. . . . .                              | Lucide                                             |                                |
|                                                                          | Macchiate di sopra, o no. . . . .                           |                                                    |                                |
|                                                                          | Ondate, rugose, o no. . . . .                               |                                                    |                                |
| III. za<br>Il Raspo<br>è                                                 | Si stacca facilmente, o no . . . . .                        | Facilmente<br>Medio<br>Medio                       | Difficilmente<br>Medio<br>Raro |
|                                                                          | Grande, o piccolo. . . . .                                  |                                                    |                                |
|                                                                          | Raro di grani, o fitto . . . . .                            |                                                    |                                |
|                                                                          | Colorato nei peduncoli, o no . . . . .                      |                                                    |                                |
| IV. ta<br>Il Grano<br>o<br>Acino                                         | Grande, o piccolo. . . . .                                  | Medio<br>Molle                                     | Medio<br>Molle                 |
|                                                                          | Carnoso, o molle. . . . .                                   | Lucido                                             | Pruinoso                       |
|                                                                          | Pruinoso, o no. . . . .                                     | Gialletto                                          | Bianco                         |
|                                                                          | Colore. . . . .                                             | Trasparente                                        | Trasparente                    |
|                                                                          | Sapore . . . . .                                            | Buono                                              | Garbetto                       |
| V. ta<br>I semi                                                          | Vi sono, o no. . . . .                                      | Semi<br>2-3                                        | Semi<br>2-3                    |
|                                                                          | Molti, o pochi. . . . .                                     | Lunghi                                             | Lunghi                         |
|                                                                          | Tondi, o lunghi. . . . .                                    | Lobati                                             |                                |
|                                                                          | Lobati, o no. . . . .                                       |                                                    |                                |
| VI. ta<br>Indole<br>della<br>pianta.                                     | Fertile, o no. . . . .                                      | Medio<br>Caldo                                     | Medio<br>Caldo                 |
|                                                                          | Clima } omogenei. . . . .                                   | Argilloso o                                        | Argilloso                      |
|                                                                          | Terreno } . . . . .                                         | Opportuno                                          | Opportuno                      |
|                                                                          | Tempo della maturità.<br>Qualità del vino, o mosto. . . . . | Buono                                              | Aspro                          |

| SEMPREVERDE<br>IMMATURA                                   | RANINA                                           | RUMENINA.                                         | SURINAZ GROSSO.                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Bianca                                                    | Bianca                                           | Nera di Rosa                                      | Nero-sbiadato                                                                   |
| Semplice<br>Lunghi                                        | Semplice<br>Rotondi                              | Semplice<br>Lunghi                                | Semplice<br>Rotondi                                                             |
| -<br>-<br>-                                               | -<br>-<br>-                                      | -<br>-<br>-                                       | -<br>-<br>-                                                                     |
| Quinquelobate                                             | Quinquelobate                                    | Quinquelobate                                     | Quinquelobate                                                                   |
| Resistente<br>Midolloso                                   | Fragile<br>Poco                                  | Resistente<br>Midolloso<br>Colorato               | Fragile                                                                         |
| Rari                                                      | Fissi                                            | Fissi                                             | Medii                                                                           |
| Lungo                                                     | Medio                                            | Certo                                             | Medio                                                                           |
| Pelose                                                    | Pelose                                           | Peloso                                            | Pelose                                                                          |
| -<br>-<br>-                                               | -<br>-<br>-                                      | -<br>-<br>-                                       | -<br>-<br>-                                                                     |
| Difficilmente<br>Medio<br>Fisso molto                     | Facilmente<br>Piccolo<br>Raro                    | Facilmente<br>Grande<br>Medio                     | Difficilmente<br>Medio<br>Fisso                                                 |
| Medio<br>Medio<br>Pruinoso<br>Verdastro                   | Medio<br>Molle                                   | Grande<br>Carnoso                                 | Grosso<br>Medio<br>Pruinoso<br>Scuro-pallido                                    |
| Aspro garbo                                               | Bianco<br>Trasparente<br>Buono                   | Rosa-pallida<br>Trasparente<br>Buono              | Acquoso                                                                         |
| Semi<br>2-3<br>Lunghi                                     | Semi<br>2-3<br>Lunghi                            | Semi<br>2-4<br>Rotondi<br>Lobati                  | Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                                                 |
| Medio<br>Caldo<br>Argilloso<br>Tardissimo<br>Cattivissimo | Poco<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Medio | Medio<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Buono | Fertilissimo<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Debole scipito,<br>scolorato |

aspro, mai maturo

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                                             |                                                                                                                                                                                                     | SURINAZ<br>PICCOLO.            | DOBRACO<br>GROSSO.                 |              |               |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--------------|---------------|
| CLASSI. <i>Bianche</i> , o <i>Colorate</i> . . . . .                    |                                                                                                                                                                                                     | Nero-Sbiadato                  | Nero-Sbiadato                      |              |               |
| SOTTO-CLASSI. Sapore di <i>Moscato</i> , o<br><i>Semplice</i> . . . . . |                                                                                                                                                                                                     | Semplice                       | Semplice                           |              |               |
| ORDINI. Ad acini <i>rotondi</i> , o <i>oblunghi</i> . . .               |                                                                                                                                                                                                     | Lunghi                         | Lunghi                             |              |               |
| ----- GENERI, e suoi caratteri. -----                                   |                                                                                                                                                                                                     |                                |                                    |              |               |
| Le Foglie<br>sono                                                       | Intiere                                                                                                                                                                                             | Ottuse, o rotonde. . . . .     | - - - -                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Semilobate. . . . .            | - - - -                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Prilobate. . . . .             | - - - -                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Divise                         | Quinquelobate. . . . .             | Quiquelobate | Quinquelobate |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     |                                | Laciniate o frastagliate.          | - - - -      | - - - -       |
| ----- SPECIE, e suoi caratteri. -----                                   |                                                                                                                                                                                                     |                                |                                    |              |               |
| I. ma<br>Il Tralcio<br>è                                                | Fragile<br>Midolloso<br>Colorato<br>Con nodi spessi, o rari. . . . .                                                                                                                                | Resistente                     | Resistente                         |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Medio                          | Poco                               |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Colorato                       | - - - -                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Medii                          | Fissi                              |              |               |
| II. da<br>Le Foglie<br>sono                                             | Pedonculo ( Lungo, o corto.<br>Colorato, o no . . . . .<br>Pelose di sotto, o no . . . . .<br>Lucide di sotto, e no. . . . .<br>Macchiate di sopra, o no . . . . .<br>Ondate, rugose, o no. . . . . | Lunghi                         | Medio                              |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | - - - -                        | - - - -                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Pelose                         | - - - -                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | - - - -                        | Macchiate                          |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | - - - -                        | - - - -                            |              |               |
| III. za<br>Il Raspo<br>è                                                | Si stacca facilmente, o no. . . . .<br>Grande, o piccolo . . . . .<br>Raro di grani, o fitto. . . . .<br>Colorato nei peduncoli, o no . . . . .                                                     | Facilmente                     | Facilmente                         |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Medio                          | Grande                             |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Medio                          | Fisso                              |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | - - - -                        | - - - -                            |              |               |
| IV. ta<br>Il Grano<br>o<br>Acino                                        | Grande, o piccolo . . . . .<br>Carnoso, o molle . . . . .<br>Pruinoso, o no . . . . .<br>Colore . . . . .<br>Trasparenza . . . . .<br>Sapore . . . . .                                              | Medio                          | Grande                             |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Medio                          | Carnoso                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Pruinoso                       | Pruinoso                           |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Scuro-pallido                  | Scuro-sbiadato                     |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Acquoso                        | Mediocre                           |              |               |
| V. ta<br>I Semi                                                         | Vi sono, o no. . . . .<br>Molti, o pochi. . . . .<br>Fondi, o lunghi . . . . .<br>Lobati, o no. . . . .                                                                                             | Semi                           | Semi                               |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | 2-4                            | 2-4                                |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Lunghi                         | Lunghi                             |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | - - - -                        | Lobati                             |              |               |
| VI. ta<br>Indole<br>della<br>pianta.                                    | Fertile, o no . . . . .<br>Clima } Omogenei . . . . .<br>Terreno }<br>Tempo della maturità. . . . .<br>Qualità del vino, o mosto. . . . .                                                           | Fertilissimo                   | Fertile                            |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Caldo                          | Caldo                              |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Argilloso                      | Argilloso                          |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Opportuno                      | Opportuno                          |              |               |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                                     | Debole, come<br>il precedente. | Vino scolorato<br>e di poca forza. |              |               |

| DOBRACO MINUTO.     | TERRAN GROSSO.          | TERRAN MEZZANO.          | TERRAN PICCOLO.         |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Nero-Sbiadato.      | Nero                    | Nero                     | Nero                    |
| Semplice<br>Lunghi  | Semplice<br>Rotondi     | Semplice<br>Lunghi       | Semplice<br>Rotondo     |
| - - -               | - - -                   | - - -                    | - - -                   |
| Trilobate           | Quinquelobate           | Quinquelobate            | Quinquelobate           |
| - - -               | - - -                   | - - -                    | - - -                   |
| Resistente<br>Poco  | Fragile<br>Poco         | Fragile<br>Midolloso     | Resistente<br>Midolloso |
| Fissi               | Colorato<br>Medii       | Spessi                   | Colorato<br>Spessi      |
| Corto               | Medio<br>Poco           | Medio                    | Lungo<br>Poco           |
| - - -               | Pelose assai            | Pelose                   | Pelose                  |
| Lucido poco         | - - -                   | - - -                    | - - -                   |
| - - -               | - - -                   | - - -                    | - - -                   |
| Facilmente<br>Medio | Difficilmente<br>Grande | Difficilmente<br>Piccolo | Difficilmente<br>Medio  |
| Fisso               | Raro                    | Raro                     | Raro                    |
| - - -               | Colorato                | - - -                    | Colorato                |
| Piccolo<br>Carnoso  | Medio<br>Molle          | Medio<br>Carnoso assai   | Piccolo<br>Molle        |
| Pruinoso            | Pruinoso                | Pruinoso                 | Pruinoso                |
| Sbiadato            | Nero                    | Nero                     | Nero                    |
| Mediocre            | Aspretto                | Dolce                    | Aspretto                |
| Semi<br>2-4         | Semi<br>2-3             | Semi<br>1-2              | Semi<br>2-3             |
| Lunghi<br>Lobati    | Lunghi<br>Poco lobati   | Lunghi<br>Lobati         | Lunghi<br>Lobati        |
| Fertile<br>Caldo    | Fertile<br>Caldo        | Poco<br>Caldo            | Fertile<br>Caldo        |
| Argilloso           | Calcarea                | Calcarea                 | Calcarea                |
| Opportuno           | Opportuno               | Opportuno                | Opportuno               |
| Scolorato           | Vino forte spiritoso    | Buonissimo               | Buonissimo              |
| e debole            | negrissimo.             | Spiritoso e nero.        | Forte e nero.           |



| VOLOVINA GROSSA.                                          | VOLLOVINA MINUTA.                                 | STEPENAZ.                                           | PIGNOL.                                             |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Nera<br>Semplice<br>Rotondi                               | Nera<br>Semplice<br>Rotondi                       | Nera<br>Semplice<br>Rotondi                         | Nera<br>Semplice<br>Rotondi                         |
| - - -                                                     | - - -                                             | - - -                                               | - - -                                               |
| Quinquelobate                                             | Quinquelobate                                     | Quinquelobate                                       | Quinquelobate                                       |
| Resistente<br>Medio                                       | Fragile<br>Medio                                  | Resistente<br>Midolloso                             | Resistente<br>Midolloso                             |
| Spessissimi                                               | Spessi                                            | Spessi                                              | Colorato<br>Rari                                    |
| Medio<br>Colorato                                         | Corto                                             | Medio                                               | Lungo<br>Colorato                                   |
| Lucido                                                    | Pelose                                            | Pelosissime                                         | Pelose                                              |
| - - -                                                     | - - -                                             | - - -                                               | - - -                                               |
| Facilmente<br>Grande<br>Medio                             | Difficilmente<br>Medio<br>Fisso                   | Difficilmente<br>Lungo<br>Fississimo                | Difficilmente<br>Grande molto<br>Fisso              |
| Grande                                                    | Medio                                             | Medio                                               | Grande                                              |
| Carnoso<br>Pruinoso<br>Nero                               | Molle<br>Pruinoso<br>Nero                         | Molle<br>Pruinoso<br>Nero                           | Molle<br>Pruinoso<br>Nero                           |
| Delicato                                                  | Buono                                             | Acquoso                                             | Buono                                               |
| Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                           | Semi<br>2-3<br>Lunghi<br>Lobati                   | Semi<br>2-3<br>Lunghi<br>alquanto lobati            | Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                     |
| Fertile<br>Caldo<br>Calcere<br>Prematuro<br>Delicatissimo | Fertile<br>Caldo<br>Calcere<br>Prematuro<br>Buono | Fertile<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Buono | Fertile<br>Caldo<br>Argilloso<br>Opportuno<br>Buono |

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                           |                                                                                   | GALLIZIA,<br>OSSIA<br>REFFOSCO.           | GRISTARIZZA<br>GROSSA. |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|
| CLASSI. <i>Bianche</i> , o <i>Colorate</i> .          |                                                                                   | Nera                                      | Nero                   |
| SOTTO-CLASSI. Sapore. <i>Moscato</i> o <i>Sempl.</i>  |                                                                                   | Semplice                                  | Semplice               |
| ORDINI. Ad acini <i>rotondi</i> , o <i>oblunghi</i> . |                                                                                   | Rotondi                                   | Rotondi                |
| GENERI, e suoi caratteri.                             |                                                                                   |                                           |                        |
| Le Foglie<br>sono                                     | Intiere                                                                           | Ottase, o rotonde.                        | -                      |
|                                                       |                                                                                   | Semilobate.                               | -                      |
|                                                       | Divise                                                                            | Trilobate.                                | -                      |
|                                                       |                                                                                   | Quinquelobate<br>Lacinate o frastagliate. | Quinquelobate          |
| SPECIE, e suoi caratteri.                             |                                                                                   |                                           |                        |
| I. ma<br>Il Tralcio<br>è                              | Fragile<br>Midolloso } più, o meno                                                | Fragile                                   | Fragile                |
|                                                       |                                                                                   | Colorato                                  | Midolloso              |
|                                                       | Con nodi spessi, o rari.                                                          | Fissi                                     | Fissi                  |
| II. da<br>Le Foglie<br>sono                           | Peduncolo ( Lungo, o corto.<br>Colorato, o no.                                    | Medio                                     | Medio                  |
|                                                       |                                                                                   | Peloso                                    | Pelose                 |
|                                                       | Pelose di sotto, o no                                                             | -                                         | -                      |
|                                                       | Lucide di sotto, o no                                                             | -                                         | -                      |
|                                                       | Macchiate di sopra, o no                                                          | -                                         | -                      |
| III. za<br>Il Raspo<br>è                              | Ondate, rugose, o no                                                              | -                                         | -                      |
| Si stacca facilmente, o no                            | Facilmente                                                                        | Facilmente                                |                        |
|                                                       | Medio                                                                             | Grandissimo                               |                        |
|                                                       | Medio                                                                             | Fisso                                     |                        |
|                                                       | Poco                                                                              | -                                         |                        |
| IV. ta<br>Il Grano,<br>o<br>Acino                     | Grande, o piccolo                                                                 | Medio                                     | Grande                 |
|                                                       | Carnoso, o molle.                                                                 | Molle                                     | Carnoso                |
|                                                       | Pruinoso, o no                                                                    | Pruinoso                                  | Pruinoso               |
|                                                       | Colore                                                                            | Nero                                      | Scuro languid          |
|                                                       | Trasparenza                                                                       | -                                         | -                      |
| Sapore                                                | Dolce                                                                             | Buono                                     |                        |
| V. ta<br>I Semi                                       | Vi sono, o no.                                                                    | Semi                                      | Semi                   |
|                                                       | Molti, o pochi                                                                    | 2-3                                       | 2-3                    |
|                                                       | Tondi, o lunghi.                                                                  | Lunghi                                    | Lunghi                 |
| VI. ta<br>Indole<br>della<br>pianta.                  | Lobati, o no                                                                      | -                                         | -                      |
|                                                       | Fertile, o no                                                                     | Fertile                                   | Fertile assai          |
|                                                       | Clima ) omogenei.                                                                 | Caldo                                     | Caldo                  |
|                                                       | Terreno )                                                                         | Calcare                                   | Calcare                |
|                                                       | Tempo della maturità                                                              | Prematuro                                 | Oppertuno              |
| Qualità del vino, o mosto.                            | Vino delicato<br>conosciuto in<br>commercio sotto<br>il nome di <i>Reffosco</i> . | Vino debole.                              |                        |

| GRER STARIZZA<br>PICCOLA.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | MODRISIA GROSSA<br>E PICCOLA.                                                        |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Nero<br>Semplice<br>Rotondi                                 | NB. I <i>Moscati</i> e la <i>Golorina</i> sono come nell'antecedente Classificazione di <i>Barbana</i> . Nella presente della città di <i>Dignano</i> vi sono delle altre varietà, le quali non sono distinte coi caratteri speciali di <i>Piccole</i> e <i>Grandi</i> ; ma tanto che l'una qualità di <i>Grande</i> e di <i>Piccola</i> si è posta nella stessa Specie dal collaboratore signor <i>Pyol</i> , da me incarito per quella località. | Nera<br>Semplice<br>Rotondi                                                          |
| - - -<br>- - -<br>Quinquelobate                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | - - -<br>- - -<br>Quinquelobate                                                      |
| Resistente<br>Midolloso<br>- - -<br>Fissi                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Resistente<br>Midolloso<br>Pallido<br>Spessi                                         |
| Medio<br>- - -<br>Pelose molto<br>- - -<br>- - -            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Corto<br>- - -<br>Pelose<br>Lucide<br>Macchiate<br>Ondate                            |
| Facilmente<br>Medio<br>Fisso molto<br>- - -                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Difficilmente<br>Piccolo<br>Fisso<br>Pallido                                         |
| Medio<br>Molle<br>Pruinoso<br>Nero<br>- - -<br>Dolce        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Piccolo<br>Molle<br>- - -<br>Nero Turchino<br>- - -<br>Dolcissimo                    |
| Semi<br>2-4<br>Lunghi<br>Lobati                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Semi<br>Pochi<br>Lunghi<br>Lobati                                                    |
| Fertile<br>Caldo<br>Calcare<br>Opportuno<br>Buono, delicato |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Fertilissimo<br>Caldo<br>Calcare<br>Prematuro<br>Molto dolcissimo<br>Vino eccellente |

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                                |                                        | BONTEMPO<br>GROSSA<br>E PICCOLA                        | MARCOLETTA<br>GROSSA<br>E PICCOLA. |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|
| CLASSI. Bianche, o Colorate. . . . .                       |                                        | Nera                                                   | Nera                               |
| SOTTO-CLASSI. Sapore di Moscatello, o<br>Semplice. . . . . |                                        | Semplice                                               | Semplice                           |
| ORDINI. Ad acini rotondi, o oblungi. . . . .               |                                        | Rotondi                                                | Oblunghi                           |
| — GENERI, e suoi caratteri.                                |                                        |                                                        |                                    |
| Le Foglie<br>sono                                          | Intiere                                | Ottuse, o rotonde . . . . .                            | — — — — —                          |
|                                                            |                                        | Semilobate . . . . .                                   | — — — — —                          |
|                                                            | Divise                                 | Trilobate . . . . .                                    | — — — — —                          |
|                                                            |                                        | Quinquelobate . . . . .                                | Quinquelobate                      |
| Laciniate o frastagliate. . . . .                          |                                        | — — — — —                                              | — — — — —                          |
| — SPECIE, e suoi caratteri.                                |                                        |                                                        |                                    |
| I. ma<br>Il Tralcio<br>è                                   | Fragile }<br>Midolloso }<br>Colorato } | più o meno . . . . .                                   | Resistente                         |
|                                                            |                                        | Con nodi spessi, o rari. . . . .                       | Midolloso<br>Pallido<br>Distanti   |
| II. da<br>Le Foglie<br>sono                                | Pedonculo                              | Lungo, o corto . . . . .                               | Lungo                              |
|                                                            |                                        | Colorato, o no. . . . .                                | Pallido                            |
|                                                            | Pelose di sotto, o no . . . . .        | Lucide                                                 | — — — — —                          |
|                                                            |                                        | Lucide di sotto, o no . . . . .                        | — — — — —                          |
|                                                            |                                        | Macchiate di sopra, o no. . . . .                      | Macchiate                          |
| Ondate, rugose, o no . . . . .                             | Ondate, rugose                         | Ondate, rugose                                         |                                    |
| III. da<br>Il Raspo<br>è                                   | Si stacca facilmente, o no . . . . .   | Grande, o piccolo . . . . .                            | Facilmente                         |
|                                                            |                                        | Raro di grani, o fitto. . . . .                        | Grandissimo                        |
|                                                            |                                        | Colorato nei peduncoli, o no . . . . .                 | Fisso                              |
|                                                            |                                        | — — — — —                                              | — — — — —                          |
| IV. ta<br>Il Grano,<br>o<br>Acino                          | Grande, o piccolo. . . . .             | Grosso                                                 | Grossissimo                        |
|                                                            |                                        | Carnoso, o molle. . . . .                              | Molle                              |
|                                                            |                                        | Pruinoso, o no . . . . .                               | — — — — —                          |
|                                                            |                                        | Colore . . . . .                                       | Nero                               |
|                                                            |                                        | Trasparenza. . . . .                                   | — — — — —                          |
| Sapore . . . . .                                           | Buono                                  | Passabile                                              |                                    |
| V.<br>I semi                                               | Vi sono, o no . . . . .                | Molti, o pochi . . . . .                               | Semi                               |
|                                                            |                                        | Tondi, o lunghi . . . . .                              | Pochi                              |
|                                                            |                                        | Lobati, o no. . . . .                                  | Lunghi                             |
|                                                            |                                        | — — — — —                                              | Lobati                             |
| VI. ta<br>Indole<br>della<br>pianta.                       | Fertile, o no . . . . .                | Fertile                                                | Fertilissimo                       |
|                                                            |                                        | Clima }<br>Terreno }<br>Tempo della maturità . . . . . | Caldo<br>Calcare<br>Tardo          |
|                                                            |                                        | Qualità del vino, o mosto. . . . .                     | Viuo leggero<br>debole.            |
|                                                            |                                        | — — — — —                                              | Buono, debole<br>di colore.        |

| TIBIDRAGO<br>ROSSO E PICCOLO.                                   | BARCELONIA<br>O BARSELOGNA.                     | DOBRACO ROSSO.                                                                                                           | PISOLOTO.                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Nera                                                            | Nera                                            | Rossetta                                                                                                                 | Bianca                                                      |
| Semplice<br>Rotondi                                             | Semplice<br>Rotondi                             | Semplice<br>Rotondi                                                                                                      | Semplice<br>Oblunghi                                        |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Quinquelobate                                                   | Trilobate                                       | Trilobate                                                                                                                | Quinquelobate                                               |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Fragile<br>Midolloso<br>Colorato<br>Distanti                    | Fragile<br>Midolloso<br>Pallido<br>Medii        | Fragile<br>Midolloso<br>Pallido<br>Spessi                                                                                | Fragile<br>Midolloso assai<br>Pallido<br>Spessi             |
| Corto<br>Colorato                                               | Lungo                                           | Corto<br>Colorato                                                                                                        | Corto<br>Colorato                                           |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Macchiate<br>Ondate, rugose                                     | Lucide<br>Macchiate                             | Lucide<br>Macchiate<br>Ondate, rugose                                                                                    | Lucide                                                      |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Difficilmente<br>Mezzano<br>Raro<br>Colorato                    | Difficilmente<br>Lungo<br>Raro                  | Difficilmente<br>Medio<br>Fisso                                                                                          | Difficilmente<br>Grande<br>Fisso<br>Colorato                |
| Grande<br>Carnoso                                               | Piccolo<br>Carnoso                              | Medio<br>Carnoso                                                                                                         | Grande<br>Molle                                             |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Nero                                                            | Nero                                            | Turchino                                                                                                                 | Al verde                                                    |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Buono                                                           | Delicato                                        | Medio                                                                                                                    | Trasparente<br>Acquoso                                      |
| Semi<br>Pochi<br>Lunghi<br>Lobati                               | Semi<br>Tre<br>Rotondi<br>Lobati                | Semi<br>Molti<br>Rotondi<br>Lobati                                                                                       | Semi<br>Pochi<br>Rotondi                                    |
| - - -                                                           | - - -                                           | - - -                                                                                                                    | - - -                                                       |
| Fertile<br>Caldo<br>Calcere<br>Opportuno<br>Vino delicatissimo. | Medio<br>Caldo<br>Calcere<br>Opportuno<br>Buono | Fertile<br>Caldissimo<br>Calcere<br>Tardivo<br>Buono per conser-<br>vare l'uva, ma non<br>per il vino, che fa<br>debole. | Fertile<br>Caldo<br>Calcere<br>Tardivo<br>Vino leggerissimo |

| CLASSIFICAZIONE DELLE VITI.                                 |                                                                                                        | PIPONA.                | DOBRACO.         | UVA DELLA MADONNA. |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|--------------------|
| CLASSI. <i>Bianche, o Colorate</i> . . .                    |                                                                                                        | Bianca                 | Bianca           | Bianca             |
| SOTTO-CLASSI. Sapore di <i>Moscatello, o Semplice</i> . . . |                                                                                                        | Semplice               | Semplice         | Semplice           |
| ORDINI. Ad acini <i>rotondi, o oblungi</i> .                |                                                                                                        | Rotondi                | Rotondi          | Rotondi            |
| — GENERI, e suoi caratteri. —                               |                                                                                                        |                        |                  |                    |
| Le Foglie sono                                              | Intiere } Ottuse, o rotonde.<br>Semilobate. . .<br>Trilobate. . .                                      | Semilobate             | - - -            | - - -              |
|                                                             |                                                                                                        | - - -                  | Trilobate        | - - -              |
| Le Foglie sono                                              | Divise } Quinquelobate.<br>Laciniate o frastagliate. . .                                               | - - -                  | - - -            | Quinquelobate      |
|                                                             |                                                                                                        | - - -                  | - - -            | - - -              |
| — SPECIE, e suoi caratteri. —                               |                                                                                                        |                        |                  |                    |
| I. ma                                                       | Fragile } più, o meno.<br>Midolloso }<br>Colorato }                                                    | Resistente             | Fragile          | Fragile            |
| Il Tralcio è                                                |                                                                                                        | Midolloso assai        | Midolloso        | Midolloso assai    |
|                                                             |                                                                                                        | Pallido                | Pallido          | Colorato           |
|                                                             |                                                                                                        | Distanti               | Spessi           | Spessi             |
| II. da                                                      | Peduncolo } Lungo o corto<br>Colorato, o no                                                            | Lungo                  | Corto            | Lungo              |
|                                                             |                                                                                                        | Colorato               | - - -            | - - -              |
| Le Foglie sono                                              | Pelose di sotto, o no.<br>Lucide di sotto, o no.<br>Macchiate di sopra, o no.<br>Ondate, rugose, o no. | Pelose                 | - - -            | Pelose             |
|                                                             |                                                                                                        | - - -                  | Lucide           | - - -              |
|                                                             |                                                                                                        | Ondate rugose          | - - -            | Macchiate          |
|                                                             |                                                                                                        | - - -                  | - - -            | Ondate rugose      |
| III. za                                                     | Si stacca facilmente, o no                                                                             | Difficilmente          | Facilmente       | Facilmente         |
|                                                             |                                                                                                        | Grande, o piccolo. . . | Grande           | Medio              |
| Il Raspo è                                                  | Raro di grani, o fitto. . .                                                                            | Raro                   | Raro             | Raro               |
|                                                             | Colorato nei pedunculi, o no. . . . .                                                                  | Colorato               | - - -            | - - -              |
| IV. ta                                                      | Grande, o piccolo. . .                                                                                 | Medio                  | Lungo            | Medio              |
|                                                             |                                                                                                        | Carnoso, o molle . . . | Carnoso          | Carnoso            |
| Il Grano o Acino                                            | Pruinoso, o no . . . . .                                                                               | Bianco-giallo          | Bianco pistaccio | Bianco-verdastro   |
|                                                             | Colore. . . . .                                                                                        | Trasparente            | Trasparente      | Trasparente        |
|                                                             | Trasparenza . . . . .                                                                                  | Dolce                  | Inspido          | Mediocre           |
|                                                             | Sapore . . . . .                                                                                       | - - -                  | - - -            | - - -              |
| V. ta                                                       | Vi sono, o no . . . . .                                                                                | Semi                   | Semi             | Semi               |
|                                                             |                                                                                                        | Pochissimi             | Pochissimi       | Pochissimi         |
| I semi                                                      | Tondi, o lunghi. . . . .                                                                               | - - -                  | Lunghi           | Lunghi             |
|                                                             | Lobati, o no. . . . .                                                                                  | Lobati                 | Lobati           | Lobati             |
| VI. ta                                                      | Fertile, o no. . . . .                                                                                 | Fertile                | Fertile          | Fertile            |
|                                                             |                                                                                                        | Clima } omogenei. . .  | Caldo            | Caldo              |
| Indole della pianta.                                        | Terreno }<br>l'empo della maturità. . .                                                                | Calcare                | Calcare          | Calcare            |
|                                                             | Qualità del vino, o mosto.                                                                             | Opportuno              | Tardivo          | Tardivo            |
|                                                             |                                                                                                        | Buono                  | Debolissimo      | Debole             |



*Classificazione delle uve esistenti nel territorio di Chiari, Distretto VIII, provincia di Brescia, del sig. Giuseppe Malossi, secondo il sistema proposto dall'Autore del Tentativo.*

## CLASSE PRIMA.

UVE BIANCHE.

### SOTTO-CLASSE PRIMA.

*Sapor moscatello.*

#### ORDINE PRIMO.

##### A. Moscàt.

**A**VENTE foglie trilobate, verdiscure, unicolorate, glabre, dentellate irregolarmente. Gli acini sono bianchi-dorati quando sono perfettamente maturi, unicolori, rotondi, di grossezza eguale, aderenti al raspo con corti peduncoli, hanno 4 vinacciuoli, il fiocine sottile. Quest'uva è molto dolce; matura ai primi di settembre: essa non resiste se si vuol conservare, anzi sulla pianta medesima i primi acini maturi marciscono avanti che tutto l'intero grappolo venga a maturanza. Il grappolo è fitto.

---

#### ORDINE SECONDO.

##### B. Zibebo.

Ha foglie verdiscure, trilobate, unicolorate, quasi glabre, col picciuolo rubescente, con dentelli irregolari.

Verdastri sono gli acini, oblungi, ineguali di grossezza. Il fiocine è alquanto debole. I vinaccioli sono da 1 ai 2. Il grappolo è spargolo, e non contansi attaccati molti grani; questi poi sono molto polposi e consistenti.

-----  
SOTTO-CLASSE SECONDA.

*A saor semplice.*

ORDINE PRIMO.

A. *Gropèl.*

Questo ha foglie cinquelobate, tiranti al verdascuro, bambagiose, dentellate regolarmente, col picciuolo un po' rubescente.

Ha gli acini bianchi-verdastri, tiranti al dorato lorchè sono perfettamente maturi, e questi punteggiati di color violetto; sono rotondi, di grossezza eguale, ed hanno una buccia forte. I vinaccioli non sono più di 3. Il grappolo è molto fitto, i peduncoli piuttosto corti. Questa varietà d'uva non è di troppo buon sapore.

B. *Gropèl cremones.*

Con foglie a cinque lobi, poco però distinti, cosicchè alcune si potrebbero dire anche intiere. Sono esse verdichiare, lanuginose, col picciuolo rubescente, e con dentelli regolari.

Gli acini sono verdastri, rotondi, egualmente grossi: la lor buccia è forte, e contiene sin 3 vinaccioli. Il grappolo è fitto; proporzionati sono i peduncoli. Non è quest'uva di gran sapore.

C. *Agliana*.

(Voce del dialetto in vece di Lugliana)

Ha foglie trilobate, verdiscure, glabre, dentellate regolarmente.

Gli acini sono verdastri, rotondi, di grossezza ineguale. La buccia è debole: i vinaccioli non sono più di 2. Il grappolo è mediocrementemente fitto. Matura qualche giorno dopo la metà di luglio. Si conserva bene. È di sapore dolce e grato.

D. *Berzani*.

Ha foglie a cinque lobi, verdiscure, unicolorate, bambagiose, dentellate regolarmente, col picciuolo rubescente.

Gli acini sono verdastri, rotondi, egualmente grossi: la buccia non è gran fatto forte. Quest'uva non ha più di 3 vinaccioli. Il grappolo è fitto; manda moltissimi peduncoli col loro granello, ma gran parte di questi granellini non cresce, e verdi restano attaccati al raspo, non essendo più grossi di un grano di miglio. Il sapore di questo *Berzani* è discreto.

E. *Uva bianca*

Di cui non mi venne mai fatto di saper il nome. Essa ha le foglie intiere, acute, verdiscure, lanuginose, con dentelli regolari.

Gli acini sono verdastri, rotondi, di grossezza ineguale. Il fiocine loro è forte, e non si contano in essi più di 2 vinaccioli. Il grappolo è fitto. Questa sorta di uva è acida, e matura tardi.

Queste sono le diverse qualità di uva bianca,

202 UVE DEL TERRITORIO DI CHIARI  
che trovansi più generalmente coltivate in Chiari,  
e che potei ottenere, e nel miglior modo clas-  
sificare.

## C L A S S E S E C O N D A .

UVE DI COLORE.

SOTTO-CLASSE PRIMA.

*Sapor moscatello.*

ORDINE PRIMO.

I.<sup>o</sup> *Moscàt.*

Avente foglie cinquelobate, verdichiare, unicolorate, bambagiose, dentellate regolarmente.

Gli acini sono affumicati, unicolori, rotondi, di grossezza eguale. Contengon questi dai 2 ai 3 vinacciuoli, ed hanno poca materia colorante. Sono di buccia forte. Matura questo moscato dopo la metà di settembre, e dura sano per lungo tempo. Il grappolo è alquanto spargolo: i peducoli tiranti al color roseo sono di mediocre lunghezza.

II.<sup>o</sup> *Moscàt.*

Con foglie a 3 lobi, verdichiare, unicolorate, glabre, dentellate regolarmente.

Gli acini sono neri, rotondi, molto grossi, ed eguali di diametro: contengon molta materia colorante. Il grappolo è fitto e voluminoso.

---

ORDINE SECONDO.

III.<sup>o</sup> *Moscàt.*

Ha foglie cinquelobate, verdiscure, unicolorate, bambagiose, dentellate irregolarmente.

Gli acini sono colorati bruni, alquanto ovoidi, di grossezza eguale, e di simil colore. Questa varietà di uva ha soltanto un vinacciolo: essa è di sapor dolce, di buccia forte: resiste per lunga pezza; matura ai primi di settembre. Il grappolo è spargolo. Gli acini sono attaccati al raspo con peduncoli alquanto lunghi.

IV.° Evvi anche il *zibibbo* nero, già abbastanza noto.

— — —  
SOTTO-CLASSE SECONDA.

*A sapor semplice.*

ORDINE PRIMO.

1.° *Berzami.*

Ha foglie trilobate, verdiscore, unicolorate, bambagiose, col picciuolo rubescente, con dentelli irregolari.

Gli acini sono colorati neri, rotondi, di grossezza eguale. I vinaccioli, che si trovano negli acini di tal sorta di uva, sono in numero di 1 ai 3. Il fiocine è discretamente forte, e contiene molta quantità di materia colorante. Resiste lungo tempo una tal uva; raccolta che sia, si dissecca del tutto bensì, ma non marcisce. Matura prima della metà di settembre. Il grappolo è fitto, ed i peduncoli degli acini sono discretamente lunghi.

2.° *Berzami.*

Avente foglie trilobate, verdiscore, unicolorate, lanuginose, dentellate irregolarmente.

Gli acini sono neri, rotondi, di grossezza eguale. Il fiocine di quest'uva non è molto forte, e

contiene discreta dose di materia colorante. I vinacciuoli variano in numero dall'uno ai tre, secondo la maggiore o minore grossezza dell'acino. Questa seconda specie di *Berzami* resiste lungamente, e viene a maturanza poco dopo la metà di settembre. Il grappolo è fitto; i peduncoli degli acini sono alquanto lunghi. Il picciuolo delle foglie, il peduncolo dei grappoli, ed i tralci della vite stessa, sono pieghevoli sì, ma molto forti, e romponsi con difficoltà; ciò che nel nostro dialetto da noi si dice *scorzign*, o *scorzegn*. Quest'uva è ottima a mangiarsi, come pure la sopra descritta num.° 1.

### 3.° *Berzami*.

Con foglie trilobate, verdichiare, unicolori, bambagiose, col picciuolo un pochettino rubescente, e con dentelli regolari.

Con acini neri, rotondi, di egual diametro. Il fiocine di questi è forte, e contiene buona dose di materia colorante. I vinacciuoli giungono sino al numero di quattro. Il grappolo è più fitto che spargolo. I peduncoli degli acini sono di media lunghezza. Quest'uva è di buon sapore, e dà buon vino.

### 4.° *Berzami*.

Questo ha le foglie a tre lobi, verdiscure, unicolorate, bambagiose, col picciuolo del tutto rubescente, regolarmente dentellate.

Ha gli acini neri, rotondi, egualmente grossi. Il fiocine è molto forte; l'acino non si stacca tanto facilmente dal peduncolo. La materia colorante trovasi in discreta quantità. I vinacciuoli sono da uno a tre. Il grappolo è fitto.

I peduncoli sono più corti che lunghi. Gli acini sono più grossi e più saporiti di quei del *berzami* or ora descritto num.º 3.

5.º *Berzami*.

Avente foglie rotonde, intiere, o leggermente cinquelobate, verdiscure, unicolori, bambagiose, col picciuolo rubescente, con dentelli regolari.

Gli acini grossi inegualmente, neri e rotondi, son proprj di questa sorta d'uva. Il fiocine è debole, e contiene molta materia colorante. I vinaccioli giungon dall'uno persino ai cinque. Il grappolo è fitto. Questo *berzami* è di un sapor dolce, e dà vino eccellente.

6.º *Berzami*.

Vestesi questo di foglie che dir si potrebbero intiere, rotonde, o leggermente cinquelobate, verdiscure, unicolorate, lanuginose, regolarmente dentellate.

Da grappoli molto fitti, ad acini neri, rotondi, piccoli, di egual diametro. Hanno questi un fiocine forte, e fornito di molta materia colorante. I vinaccioli giungon sino al numero di quattro. I peduncoli degli acini sono rossi, e rossi sono pure i tralci della pianta. Il frutto è di buon sapore.

7.º *Berzami*.

Ha foglie trilobate, verdiscure, lanuginose, dentellate irregolarmente.

Gli acini sono neri, rotondi, egualmente grossi, il fiocine dei quali è forte, e possiede molta materia colorante. I vinaccioli nell'acino contenuti non oltrepassano il numero di tre. Fitto

è il grappolo, corti sono i peduncoli. Di gradito sapore è quest'uva.

8.º *Brognera* o *corba*:

Dalla grossezza degli acini, in qualche modo somiglianti ad una susina, o prugna (nel bresciano dialetto *brogna*), trasse questa sorta di uva nel nostro dialetto il nome di *brognera*. La pianta porta foglie rotonde, o poco trilobate, di color verdechiaro, poco bambagiose, dentellate irregolarmente.

Neri, rotondi, molto grossi ed eguali sono gli acini. Il fiocine è molto forte, e contiene moltissima quantità di materia colorante. Negli acini della *corba* ordinariamente si rinviene un sol vinacciolo, e rare volte due. Il grappolo è discretamente fitto; i peduncoli sono lunghetti e rosseggianti. Tal sorta d'uva dà vino buono, e di un color molto carico. Gli acini marciscono presto, e quindi non si può conservare nel verno.

9.º *Sciaa*.

Le foglie di essa sono trilobate, verdichiare, unicolorate, bambagiose, dentellate regolarmente, con picciuolo lungo.

Gli acini di essa sono rosei, rotondi, di grossezza ineguale. I vinaccioli salgono al numero di tre tutt'al più. La buccia dell'acino non è gran fatto dura, e contiene pochissima dose di materia colorante. Il grappolo è fitto, i peduncoli di una lunghezza ordinaria. La *sciaa* è di sapor non molto piccante, ma però dolce. Somministra essa un vino chiaro, ed infimo; nullameno questo, se non passa alla

putrefazione, nella state divien migliore. Il frutto marcisce prestissimo, ed anche sui tralci.

10.<sup>o</sup> *Rossera.*

Quest'uva è fornita di foglie a cinque lobi, tiranti al verdescuro, unicolorate, assai bambagiose, dentellate regolarmente, e col picciuolo lungo.

Gli acini della *rossera* sono roseo-affumicati, rotondi, egualmente grossi; hanno il fiocine non molto forte, e contiene piccolissima porzione di materia colorante. Numeransi d'ordinario tre vinacciuoli. Il grappolo è fitto, i peduncoli degli acini sono di una lunghezza media. La *rossera* è di sapor discretamente dolce; marcisce assai presto, e dà un vino che non dura gran tempo, ed anche piccolo.

11.<sup>o</sup> *Ua orsolina.*

Avente foglie trilobate, unicolorate, verdi-chiare, lanuginose, piuttosto piccole, dentellate regolarmente, con un picciuolo roseo.

Gli acini hanno un color bruno, sono di figura rotonda, di grossezza un po' ineguale: il loro fiocine è forte, ed è provveduto di discreta quantità di materia colorante. I vinacciuoli non superano il numero di due. Il grappolo dell'*orsolina* è fitto. Matura che sia bene quest'uva, non è di sapor ingrato. Piccoli sono gli acini. Essa non dà vino gran fatto buono; lo dà buono qualora sia appassita. Il frutto si conserva egregiamente.

12.<sup>o</sup> *Gropèl.*

Con foglie a cinque lobi, verdiscure, unico-

lori, lanuginose, col picciuolo rubescente, alquanto dentellate regolarmente.

Gli acini sono affumicati, rotondi, di egual grossezza. Contengono questi sino a quattro vinaccioli. La buccia non è molto forte, ed ha piccola dose di materia colorante. Il grappolo è fittissimo; i peduncoli degli acini sono corti. Quest' uva è di buonissimo sapore; fa un vino eccellente, e che dura, e dura anche il frutto.

### 13.º *Gropèl.*

Questo manda foglie cinquelobate, verdiscure, unicolorate, bambagiose, piccole, regolarmente dentellate.

Gli acini sono di color bruno, rotondi, grossi egualmente, il fiocine dei quali è forte, ed è munito altresì di una buona dose di materia colorante. Il maggior numero dei vinaccioli è quello di tre, ordinariamente se ne contano uno o due. Il grappolo è fitto; i peduncoli sono piuttosto corti. Questo *gropel* è gradito al palato, e dà un vino assai migliore, che non dà il *gropel* al num.º 12.º; talchè dai nostri villici si chiama *gropel fì*, fino. Esso resiste lungo tempo.

### 14.º *Gropèl cremonès.*

Esso ha foglie piccole, a cinque lobi, verdiscure, unicolorate, lanuginose, dentellate irregolarmente.

Ha acini piccoli, neri, rotondi, di egual diametro. Il loro fiocine è forte, ed è fornito di quantità discreta di materia colorante. I vinaccioli variano dall'uno ai quattro. Il grappolo è fitto e piccolo. I peduncoli proporzionati alla picciolezza dell'acino.

15.º *Vernazza.*

Avente foglie cinquelobate, unicolorate, verdicchiare, molto lanuginose, con dentelli regolari.

Gli acini sono bruni, ed intorno al peduncolo tirano al roseo, rotondi, molto grossi, ed eguali. Entro essi si trovano vinaccioli da uno ai tre. La scorza dell'acino è molto forte, e tiene aderente materia colorante in buona dose. Il grappolo è fitto, i peduncoli sono di lunghezza ordinaria. La *vernazza* resiste lungo tempo, e somministra un vino buono e durevole.

16.º *Ua ozilina, o lambrùsca.*

Chiamasi quest'uva col nome di *ozilina*, perchè di grato cibo ad alcuni uccelli (nel bresc. dial. *ozei*). Essa porta foglie piuttosto piccole: di queste alcune poi sono trilobate, ed altre intiere rotonde; più verdicchiare che tiranti al verdescuro, unicolorate, glabre, col picciuolo rubescente, e regolarmente dentellate.

Gli acini sono piccolissimi, neri, rotondi, di egual diametro. Il loro fiocine è molto forte, e possiede molta materia colorante. Un solo vinacciolo nascondesi nell'acino, ma questo è grosso. Il grappolo è piccolissimo e spargolo. Quest'uva è sempre un pochettino acida, a meno che non abbia riposato per qualche tempo. Non è essa da noi coltivata con cura, ma spontanea cresce e s'innalza, avviticchiandosi agli alberi di alto fusto. Il raspo ed i piccoli tralci sono rubescenti. Da sè sola non dà buon vino, e che si conservi; usasi però di pigiare con le uve di diversa specie. Il frutto dura per lungo tempo sano.

*Acerbi. Delle viti.*

17.º *Ua salvadega o lambrùsca.*

Ha foglie intiere, rotonde, verdichiare, rubescenti al tempo della maturazione del frutto, e rubescenti quasi per intero, col picciuolo pure rosseggiante, e dentellate regolarmente.

Ha gli acini piccoli alquanto, rotondi, di grossezza, direi, ineguale: il fiocine loro è forte, ed è fornito di scarsa porzione di materia colorante. Due sono i vinaccioli in essa trovati. Il grappolo è molto fitto: i peduncoli proporzionati alla picciolezza dell'acino. Se quest'uva non è perfettamente matura, è di sapor acido. Essa matura tardi, e non è troppo buona a mangiarsi. Fa un vino che val poco o nulla, e che non dura.

18.º *S'ciaeta.*

Questa varietà d'uva mette foglie tiranti al verdescuro, trilobate, unicolorate, leggermente bambagiose, regolarmente dentellate.

I caratteri degli acini son quelli di esser affumicati, rotondi di figura, egualmente grossi, ma di minor volume che non sono quelli della S'ciaa al num.º 9. Il fiocine non è molto forte, e contiene poca materia colorante. D'ordinario un sol vinacciolo occupa il mezzo dell'acino; ma però in qualche acino ne riunveni anche tre. Il grappolo è fitto; i peduncoli hanno un color verdastro. Tal'uva è di poco sapore, e non dà buon vino.

19.º *Ua de San Giacom.*

Avente le foglie trilobate, verdichiare, bambagiose, dentellate irregolarmente.

Gli acini sono bruni, rotondi, ed egualmente grossi. Quest'uva matura presto assai, cioè circa san Giacomo, di cui celebrasi il giorno sul terminar di luglio. Essa usasi più per mangiare, che per trarne vino. È di un sapor dolce e grato.

20.º *Sirabèl.*

Con foglie verdichiare, a tre lobi, unicolore, poco bambagiose, irregolarmente dentellate.

Con acini neri, grossi, eguali e rotondi. Hanno questi il fiocine debole, e che contiene buona dose di materia colorante. I vinacciuoli varian dall'uno ai tre. Il grappolo è fitto. Quella parte del peduncolo, che si interna nell'acino, staccato che sia questo, si scorge di un color nerastro. Questa specie di uva ha un sapor dolcigno debole.

21.º *Rosùl.*

Ha foglie leggermente cinquelobate, di un verde più chiaro che scuro, bambagiose, dentellate irregolarmente.

Gli acini di questa sorta d'uva sono di un color bruno, rotondi di figura, eguali di diametro. Il fiocine di essi è tenero, si stacca con facilità dal peduncolo, e possiede piccola porzione di materia colorante. Negli acini non istanno più di tre vinacciuoli. Il grappolo è fitto. Il raspo è rubescente, e lo sono specialmente i peduncoli nella parte più vicina all'acino. Il *rosùl* è di un sapor gradito: dà discreto vino: il frutto non conservasi per molti giorni, senza che passi alla putrefazione.

## ORDINE SECONDO.

22.<sup>o</sup> *Ua de ca'.*

Essa ha foglie cinquelobate, verdiscure, lanuginose, dentellate irregolarmente. Gli acini sono bruni, ovoidi, di grossezza eguale.

Il fiocine è forte, ed ha poca materia colorante. I vinaccioli non sorpassan il numero di tre. Il grappolo è fitto; i peduncoli sono corti. Quest'uva è poco saporita, e per ciò ebbe nel Bresciano il nome di *ua de ca'*, che è quanto dire *uvada cane*. Essa, come dissi, non è buona a mangiarsi, ma però dà un vino discreto.

23.<sup>o</sup> *S'cioparùla.*

Voce espressiva, così detta perchè mangiandone gli acini scrosciano sotto i denti (ciò che nel dialetto bresciano dicesi *s'ciopa*). Quest'uva getta foglie a cinque lobi, verdichiare, unicolorate, lanuginose, col picciuolo di un rosso sanguigno, dentellate regolarmente.

Gli acini di essa sono di un nero lucido, ovoidi, alquanto ineguali di grossezza. Il loro fiocine non è molto forte, e contiene dose abbondante di materia colorante. Hanno uno o due grossi vinaccioli. Il grappolo è spargolo. La *s'cioparùla* è di buon sapore, e dura lungo tempo se si vuol conservare. Essa somministra un vino mediocre, perchè non è mai abbastanza matura.

24.<sup>o</sup> *Ueta*, cioè piccola uva.

Essa ha foglie leggermente trilobate, verdi-

scure, unicolorate, lanuginose, dentellate regolarmente.

Gli acini suoi hanno un color nero, sono oblungi ed egualmente grossi. Il loro fiocine è forte, e racchiude discreta quantità di materia colorante. I vinacciuoli non son più di due. Il grappolo è fitto. Questa varietà d'uva è di sapor eccellente.

25.° *Ua d'or fina, o s'cioparùla fina.*

Questa è una varietà della s'cioparùla al num.° 23 descritta, ed il carattere, che questa da quella distingue, si è l'aver sì le foglie che gli acini di minor grandezza e grossezza. Le foglie di questa sono trilobate, verdichiare, unicolorate, bambagiose, con dentelli irregolari.

Neri, oblungi, egualmente grossi sono gli acini. I fiocine non è molto forte, e scroscia mangiandola: abbonda molto di materia colorante; e negli acini or si rinviene un sol vinacciuolo, ora se ne trovan due. Il grappolo è alquanto spargolo. Il peduncolo è rubescente. Di buon sapore è quest'uva, ed è pur buono il vino che da essa se ne trae.

26.° *Vernazù.*

Ha foglie trilobate, tiranti al verdescuro, unicolorate, quasi glabre, col picciuolo molto lungo, dentellate irregolarmente.

Ad acini neri, oblungi, molto grossi, ed eguali per diametro. Il fiocine è molto forte, e possiede molta materia colorante. Il grappolo è più fitto che spargolo. I peduncoli degli acini sono alquanto lunghi. Il *vernazù* è buono da far vino; il frutto stesso piace, ma non resiste che pochi dì.

17.° *Vernaza fina.*

Ornasi questa di foglie trilobate, unicolorate, verdiscure, bambagiöse, piccole, dentellate regolarmente. Pendono dai tralci di questa vite grappoli alquanto spargoli ad acini neri, ovoidi, non molto grossi, ed eguali. Uno solo è il vinacciuolo nascosto nell'acino. Il fiocine è duro, e la materia colorante vi è in buona dose. I peduncoli in fondo sono di un rosso scuro. Tutte le buone qualità accoppiò la natura in quest'uva: essa è di ottimo sapore, ci fornisce un vino eccellente, ed il frutto ben si conserva lunga pezza.

Queste sono le varietà d'uva più generalmente conosciute e coltivate nel territorio Clarense. Non molte, ed al certo le meno note, furon omesse in questa qualsiasi classificazione.



5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà un prodotto abbondante, ama le terre leggiere, e il suo vino riesce buono e spiritoso, ma di poco colore.

4.<sup>a</sup> *Berzemia moscata.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 1.<sup>a</sup> a sapor moscatello, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Ha la corteccia molto dura, è buona da mangiare, e per vini da bottiglia; ma dà poco prodotto. Il suo sapore è un misto di Berzemia e Moscata. Non ve ne sono che pochissime piante.

5.<sup>a</sup> *Berzemia semplice.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse seconda a sapor semplice, dell'ordine 3.<sup>o</sup> ad acini piuttosto tondi a grappolo spargolo, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Dà un vino gagliardo, dolce, colorito, e che resiste al caldo senza divenir acido allorchè sia unita colle uve Negrara e Pignola. Il prodotto non è mai molto ubertoso. Riesce in tutti i terreni.

6.<sup>a</sup> *Berzemia di Breganze.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 2.<sup>o</sup> ad acini oblungi a grappolo fitto quasi come la pignola, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Il vino è buono e colorito, ma il prodotto è scarso. Riesce nei terreni leggiere delle colline. Questa uva, quantunque si dica di Breganze, si coltiva anche nel nostro distretto. Lo stesso dicasi della seguente.

7.<sup>a</sup> *Corbina di Breganze.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Il vino di questa uva è molto colorito, buono al palato, e si cangia difficilmente in aceto. Essa è buona da mangiare, ha la corteccia molto dura, e si conserva nel verno. Dà un abbondante prodotto quasi in tutti gli anni, ed ama i terreni leggieri.

8.<sup>a</sup> *Bergana di Enna.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 2.<sup>o</sup> ad acini oblungi a grappolo spargolo, del genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà un vino leggiero, di buon gusto, ma senza colore, che si cangia nella estate facilmente in aceto. Il prodotto è abbondante, ma marcisce facilmente se l'autunno è piovoso. Riesce bene nei terreni leggieri delle colline. Il colorito di questa uva è simile a quello dei rubini.

9.<sup>a</sup> *Gerardina.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo ma molto grande, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Dà un vino saporito, ma di poco colore, che si cangia difficilmente in aceto. Il prodotto è quasi sempre abbondante. Ama questa uva i terreni leggieri.

10.<sup>a</sup> *Schiava*.

Appartiene alla classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, alla sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, all'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, al genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà un vino di poco colore e di poca forza, ma di buon sapore, e che resiste al caldo. Ama i terreni leggieri, e dà per lo più un buon prodotto.

11.<sup>a</sup> *Pignola*.

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo fitto, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Il vino che dà questa uva è buono, di molta forza, ben colorito, e difficilmente si cangia in aceto. Ama i terreni forti, quantunque riesca bene anche nei leggieri. Il prodotto è generalmente abbondante.

12.<sup>a</sup> *Pignola grossa*.

È in tutto simile alla Pignola, tranne che negli acini i quali sono più grossi, e nei grappoli che sono molto più grandi.

13.<sup>a</sup> *Caprara*.

Appartiene alla classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, alla sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, all'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo fitto, al genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Il suo vino è di poco colore, di gusto piuttosto cattivo, e non resiste al caldo. Il prodotto è abundantissimo se la primavera non è piovosa, altrimenti è scarsissimo. Questa uva ama le terre forti.

14.<sup>a</sup> *Negrara.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, del genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà un vino di molto colore, di molta forza, di buon sapore, e che resiste al caldo. L'uva è buona da mangiare, e si conserva nel verno meglio che la Berzemina. Ama le terre forti, e dà un abbondante prodotto se la primavera è calda e non piovosa.

15.<sup>a</sup> *Ballottona.*

È della classe 2.<sup>a</sup> uve di colore, della sottoclasse 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Dà molto vino, ma poco buono. La raccolta per lo più è abbondante. Questa uva ha gli acini assai grossi, e i grappoli molto grandi. Riesce nei terreni leggieri, ma è coltivata da pochi.

## UVE BIANCHE.

1.<sup>o</sup> *Zibibo moscato.*

È della classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, della sottoclasse 1.<sup>a</sup> a sapor moscatello, dell'ordine 2.<sup>o</sup> ad acini oblungi a grappolo spargolo, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. È buona da mangiare, ed ha la corteccia e la pasta molto dura. Gli acini sono molto lunghi, e molto grandi i grappoli. Si coltiva a spalliera, e se questa è coperta, l'uva si conserva fresca sulla pianta fino al mese di dicembre.

2.<sup>a</sup> *Groppella moscata.*

È della classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, della sotto-classe 1.<sup>a</sup> a sapor moscatello, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo fitto, del 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà un vino molto buono, e un abbondante prodotto. Riesce meglio nei terreni leggieri che nei forti, nei quali si marcisce facilmente.

3.<sup>a</sup> *Pevrise moscata.*

Appartiene alla classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, alla sotto-classe 1.<sup>a</sup> a sapor moscatello, all'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo fitto, al genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Questa uva dà un prodotto incerto, ama particolarmente le colline esposte al sole, e le spalliere. È buona da mangiare, e riesce nei terreni leggieri.

4.<sup>a</sup> *Pevrise semplice.*

È della classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, della sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo fitto, del genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà quasi tutti gli anni un buon prodotto ed un vino eccellente allorchè sia mista colla Cenese. L'uva è buona da mangiare, e riesce molto nei terreni alluminosi.

5.<sup>a</sup> *Berzemina di Breganze.*

Appartiene alla classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, alla sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, all'ordine 2.<sup>o</sup> ad acini oblungi a grappolo fitto, al genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. È buona pei vini da bottiglia, ma dà poco prodotto. Ama le terre leggieri e le colline.

6.<sup>a</sup> *Tendrise.*

È della classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, della sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo fitto, del genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Marcisce facilmente se l'autunno è piovoso: dà però un abbondante prodotto nei terreni leggieri. I grappoli sono copiosissimi di succo, ma il vino è poco buono.

7.<sup>a</sup> *Cenese, o Vernaccia.*

Appartiene alla classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, alla sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, all'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, al genere 4.<sup>o</sup> a foglie trilobate. Dà molto vino, e di buona qualità. Resiste molto alle piogge autunnali. Il suo prodotto è abbondante, particolarmente nei terreni leggieri.

8.<sup>a</sup> *Settara.*

Appartiene alla classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, alla sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, all'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, al genere 5.<sup>o</sup> a foglie quinquelobate. Dà molto vino, ma di poco gusto, e il suo prodotto è abbondante in quasi tutti gli anni. Ha gli acini molto grossi, e i grappoli assai grandi. Riesce bene nei terreni forti.

9.<sup>a</sup> *Uva del Maso.*

È della classe 1.<sup>a</sup> uve bianche, della sotto-classe 2.<sup>a</sup> a sapor semplice, dell'ordine 1.<sup>o</sup> ad acini rotondi a grappolo spargolo, del genere 6.<sup>o</sup> a foglie laciniate. Dà molto succo, e di qualità discreta, ma il prodotto non è molto

abbondante. Non ve ne sono che alcune piante in un luogo detto il Maso, e però si chiama *l'uva del Maso*. Si noti però che moltissimi sono i così detti *Masi* nel distretto di Schio, intendendosi per Maso un piccolo podere posto in collina, o alle falde delle colline.

.....

*Descrizione delle viti e delle uve della provincia veronese del dottor* **Ciro Pollini**, *autore della Flora veronensis, del Catechismo agrario, e di altre opere.*

## UVE NERE O ROSSE.

1.<sup>a</sup> *Aleatico o Leatico o Greco o Moscato nero.*  
*Vernacolo veronese e toscano.*

Sermenti grossi, robusti, lunghi; foglie grandi, lisce, intagliate fino quasi alla metà della larghezza, coi lobi acuti e acutamente dentati; grappoli o racemi bislungi, di mediocre grossezza, coi gambetti rossi; acini rari, tondi, non molto neri, anzi grossi che no, di sapore gratissimo.

Coltivasi negli orti per mangiarne il frutto, e da taluno ne' campi per far vino scelto. Ama terreno pingue e buona esposizione.

2.<sup>a</sup> *Aleatico di Pojano, veronese.*

Varietà proveniente di Toscana, alquanto differente dalla comune.

Sermenti grossi, lunghi; foglie grandi, intagliate al terzo, per di sotto lisce, coi lobi intagliato-dentati, cioè con denti profondi, grossi, essi pure dentati; grappoli mezzani, bislungi od ovati, coi graspi verdi; acini piuttosto fitti, tondi, non molto grossi, molli, nerissimi, di sapore moscato non guari dolce.

È fecondissima, ma dà vino molle.

3.<sup>a</sup> *Brepon Molinara, veronese.*

Nella bassa pianura, chiamata anche semplicemente *Molinara*.

Tralci robusti, grossi e lunghi; foglie di mediocre ampiezza, poco intagliate, e quasi rotonde: grappoli grandi, lunghi, col graso verde; acini sferici, talora d'ineguale grossezza, di color rossastro, molli, di sapor dolce un po' aspreto.

Coltivasi nella bassa pianura nel terreno piuttosto tenace, e riesce assai feconda. Il vino che si ottiene non è molto nero, ma durevole. L'uva conservasi bene nell'inverno, ed è assai grata. Pare diversa dalla *Molinara* delle valli Pulicella, Pantena e d' Illasi.

4.<sup>a</sup> *Cagnola, veronese.*

Tralci piccoli a occhi fitti; foglie intagliate a incirca la metà, coi lobi acuti dentati: grappoli ovati coi gambetti verdi; acini tondi, nerissimi, fittissimi come nella *Pignola*.

Coltivasi nella valle Pulicella, ed è assai apprezzata perchè riesce feconda ogni anno, e dà buon vino mista ad altre uve.

5.<sup>a</sup> *Canajola, toscano e veronese.*

Sermenti grossi, lunghi; foglie piuttosto grandi, intagliate quasi al terzo, coi lobi incisedentati o inegualmente dentati per di sotto, un po' tomentose: grappoli grandi, piramidali, col graso e i peduncoletti verdi; acini tondi, piuttosto grossi, neri, anzi rari che no, molli, di buccia tenera, e dolci.

Proviene di Toscana, ove adoperasi a far l'*aleatico*, misto coll'uva di tal nome. Riesce feconda ogni anno.

6.<sup>a</sup> *Carlona, veronese.*

Sermenti gracili, deboli; foglie intagliate alla metà; grappoli ovati, grandi, col graspò verde; acini grossi, folti, tondi, rossetti, a buccia dura, dolci.

Coltivasi nei terreni ghiajosi di valle Pulicella, ed è ferace.

7.<sup>a</sup> *Carne di campo, veronese.*

Tralci corti, ad occhi avvicinati; foglie profondamente intagliate: racemi piccoli; acini piuttosto grossi, tondi, disuguali, rari, a buccia durezza, rossiccia, di consistenza carnosa.

È coltivata in valle d' Illasi; è poco feconda, e dà vino poco colorito.

8.<sup>a</sup> *Carne d'orto.*

Coltivata negli orti di città e sobborghi per la tavola, e si conserva anche pel verno, e viene più dolce.

Ha sermenti grossi, vigorosi, rossicci; foglie grandi, lobate a oltre il terzo, e grossamente dentate; grappoli grossi, bislungi o bistondi; acini grossi, fitti, tondi, azzurreggianti, duri e polposi.

9.<sup>a</sup> *Chamberlen, veronese e francese.*

Sermenti robusti, grossi, di un giallo fosco, con mezzano midollo, a nodi di mezzana distanza; foglie tricinque lobate, coi tre lobi anteriori a seno stretto, penetrante fin oltre la

metà, col lobo di mezzo quasi romboidale, tutti poi acuti, e acutissimamente dentati, colla superficie superiore verde-glabra, colla inferiore un po' tomentosa, con picciuolo rossiccio subcilindrico: grappoli solitarj ovali, di mezzana grossezza, coi peduncoli verde-rossicci, coi peduncoletti brevi giallo-rossi; con acini il più delle volte raretti, piuttosto grossi, rotondi, oscuramente ovati, nerissimi, con fiocine liscio, anzi grosso e duro che no, e con polpa sugosa dolcissima.

Coltivasi sulla collina della Grolla, ove matura dopo la metà di settembre, e dà vino squisitissimo.

10.<sup>a</sup> *Ciresa o Sacolarà, veronese.*

Sermento sottile, breve; foglie piccole, intagliate oltre la metà, e un po' pelose, grappoli piccoletti, bislungi, a graspo verde-chiaro; acini di mediocre grandezza, misti a minori, tutti ovati, neri, molli, e a buccia tenera, dolcissimi.

Riesce benissimo nei terreni siliceo-argillosi della bassa pianura.

11.<sup>a</sup> *Coraggia, veronese.*

Tralci corti, ad occhi fitti; foglie intagliate fino alla metà, coi lobi acuti: racemi lunghi, piuttosto grandi; acini tondi, rari, con molti acinetti immaturi, a buccia durissima, di sapore austero.

Coltivasi nelle valle d'Illasi, e fruttifica quasi in ogni anno, sì ne' terreni fecondi che nei ghiajosi. Dà vino scelto, ma non molto. L'uva si conserva bene nel verno.

12.<sup>a</sup> *Corvina, veronese.*

(Forse la *Corbina* o *Corbina nera* de' Toscani).

Sermenti piccoli, ad occhi fitti; foglie piccole, intagliate fin quasi alla base, coi lobi bislungli acuti, e con denti acuti e profondi; grappoli ovati, di mezzana grossezza, col graso rossetto; acini di mediocre grossezza, fitti, nerissimi, a buccia dura, dolceissimi.

È coltivata in tutta la valle Pulicella, e riesce feconda in ogni terreno. È apprezzata sopra l'altre a far vino eccellente e generoso. Avvene una varietà di foglie meno profondamente incise.

13.<sup>a</sup> *Corvinella* o *Corbinella, veronese.*

Sermento sottile e lungo; foglie di mediocre grandezza, poco intagliate, un po' pelose per di sotto: grappoli piccioli, bislungli, coi gambetti rossicci; acini piccoli, rari, uguali, tondi, neri, molli, di buccia tenera, di un sapore dolce e grato.

È coltivata nella bassa pianura, massime nei contorni d'Albaro, Minerbe, Legnago. Prova in ogni terreno, non è niente delicata, è fecondissima ogni anno, e ottiensene buon vino.

14.<sup>a</sup> *Corvinona, veronese.*

Di mediocre grossezza, ad occhi avvicinati; foglie intagliate sino alla metà, coi lobi ovati, acuti, e acutamente dentati: grappoli grossi, ovati, col graso verde, e coi gambetti rossetti; acini tondi, piuttosto grossi, neri.

Coltivasi nella valle Pulicella, è fecondissima ed ottima a far vino.

15.<sup>a</sup> *Cremonese, veronese.*

Tralci nè grossi nè sottili; foglie intagliate a incirca il terzo, e acutamente dentate: grappoli piccoli, ovati e bislungi, coi gambetti rossicci; acini tondi, nè rari nè fitti, neri, di buccia dura, non molto dolce.

Coltivasi in valle Pulicella e d' Illasi, ma è poco fertile, e i piedi sono di poca durata. Mescolata coll' altre, dà buon vino.

16.<sup>a</sup> *Cremonese della pianura.*

(Diversa dalla predetta).

Ha sermento grosso e lungo, foglie grandi, poco intagliate, pelose per di sotto: grappoli grossi, ovali o piramidali, col graspo verde; acini grossi, fitti, uguali, ovati, rossicci, di buccia tenera e dolce.

Riesce assai feconda ogn' anno nei terreni sciolti e grassi, e non è niente delicata. Il vino però è poco generoso.

17.<sup>a</sup> *Cruina o Zervei de gatto, veronese.*

Tralci brevi, sottili, ad occhi avvicinati; foglie piccole, intagliate fino alla metà: racemi di mediocre grossezza; acini ovati, rari, disuguali, di color nero-rossigno, facilmente spiccantisi dal lungo gambetto.

È coltivata su tutti i colli veronesi, massime a levante della città. È ferace, e fa buon vino, ma non molto nero.

18.<sup>a</sup> *Dindarella, veronese.*

Tralci mediocri, foglie intagliate sin oltre la metà, coi lobi profondamente dentati e quasi

pennatofessi; grappoli piccoli, coi grappi un po' rossetti; acini rotondo-ovati, rari, neri.

È coltivata in valle Pulicella, massime a S. Ambrogio, ma è poco feconda.

19.<sup>a</sup> *D'oro, veronese.*

Tralci lunghi, di mediocre grossezza; foglie intagliate poco oltre al quarto; grappoli corti col grappo verde; acini tondi non molto fitti, dolci, neri, di buccia dura.

È coltivata nella valle Pulicella, è fecondissima, ed è buona sì a far vino che a conservarsi.

20.<sup>a</sup> *Uva d'oro coltivata nella bassa pianura.*

(Non credo che sia la stessa varietà).

Ha sermento breve e sottile; foglie piccole, intagliate a due terzi, lisce; grappoli grandi, corti, quasi rotondi, col grappo verde, e superiormente un po' rossiccio; acini grossi, fitti, uguali, ovati, neri, di sapore aspro, di buccia dura. Prova bene nei terreni tenaci, è feconda, e niente delicata. Dà molto mosto, da cui ottiensì buon vino.

21.<sup>a</sup> *Durola, veronese.*

Sermento gracile, breve; foglie intagliate sino a metà, lisce per di sopra, pelosette sotto; grappoli di mezzana grossezza e lunghezza, col grappo verde; acini nè grossi nè piccoli, ovati, fitti, neri, piuttosto duri, con buccia dura, di sapore austero, e tardi a maturare.

Coltivasi nella bassa provincia, massime nelle vicinanze dell'Albaro, isola Porcarizza, S. Pietro di Marubio. Riesce feconda tanto nei terreni tenaci che sciolti, e dà buon vino. Qual-

che anno però soffre la così detta *nebbia*, mentre è in fiore.

22.<sup>a</sup> *Daron, veronese.*

Tralci lunghi e grossi; foglie bistonde, intagliate sin quasi a mezzo: racemi piuttosto piccoli con gambetti brevi; acini rotondi, grossi, rari, rossi, ineguali, non molto dolci.

Coltivasi nelle valli e sui colli, a levante della città, ma è poco feconda.

23.<sup>a</sup> *Falerno, veronese.*

Sermenti rossi, piccoli, piuttosto avvicinati; picciuoli o gambi delle foglie rossi; foglie pelose per di sotto, trilobate per metà, e due volte seghettate: grappoli bislungi con grani tondi, piccoli, fitti, nerissimi, di un dolce acidetto grato, a peduncolo rosso, e a peduncoletti verdi. È assai simile alla *Lambrusca* o *Vite selvatica*, ed è per avventura la stessa educata per più anni.

Coltivasi sui colli di Negrar e della Grolla.

24.<sup>a</sup> *Forzelina o Pignola, veronese.*

Tralci lunghi; foglie intagliate sino a metà; racemi di mezzana grossezza, lunghi, coi racimoletti rari ma abbondanti di acini; acini rotondo-ovati, nericci, a baccia durezza, dolci.

È coltivata nella valle d' Illasi e nelle adiacenti. Dà buon raccolto e vino eccellente. È diversa dalla *Pignola* della valle Pulicella, che descriveremo più sotto.

25.<sup>a</sup> *Generoide, veronese.*( *Salamina rossa* de' Toscani ).

Pampani grossi e robusti, a nodi distanti; foglie ampie, cinquelobate, coi lobi profondati al terzo dell'ampiezza, a margine dentato, e con denti due volte seghettati; grappoli grossi, ovati, o rotondo-bislunghi, coi peduncoli verdi, con acini grossi, ovati a rovescio, di colore carnicino, di densità carnosà, e di sapore soavissimo muschiato.

L'ho veduta coltivata negli orti prossimi alla città, e sopra tutto alla Toresella, presso la Ca dei Gozzi. È sventura che non soglia maturare perfettamente.

26.<sup>a</sup> *Grupella, veronese.*

Tralci robusti, foglie intagliate sin oltre la metà, coi lobi bislunghi, acuti, e acutamente dentati: racemi medioeri col graspo verde; acini tondi, fittissimi, nero-rossicci.

È coltivata su tutti i colli e valli adiacenti. È ferace, buona a mangiarsi e a far vino.

27.<sup>a</sup> *Lambrusca, veronese.*( *Abrostine, Lambrusca*, uva o vite selvatica de' Toscani ).

Questa è la *Vitis vinifera* B. *sylvestris*, *fructibus minoribus, foliis subtus pubescentibus*. Wild. *Enum. plant. hort. berol.*, pag. 267.

Nasce spontanea nelle siepi, e coltivasi da taluno per far vino eletto.

28.<sup>a</sup> *Marzemina, veronese.*

(Forse il *Marzimino* o *Berzimino* de' Toscani, e la *Balsamina* dei Romagnoli).

Tralci mediocri ad occhi fitti; foglie intagliate a incirca il terzo, coi lobi acuti e acutamente dentati: grappoli di mezzana grandezza, ovati, col graso talora rossetto; acini nerissimi, nè fitti nè rari, tondi, dolcissimi.

Coltivasi nei campi e negli orti, perchè è deliziosa a mangiarsi. Dà mosto nero, da cui ottiensì vino ottimo.

29.<sup>a</sup> *Marzeminon o Marzemin bastardo, veronese.*

Tralci robusti, grossi, lunghi; foglie tonde appena lobate; grappoli grossi, ovati, coi gambetti rossi; acini piuttosto grossi, neri, dolci, nè rari nè folti.

Coltivasi nella Pulicella; è di fecondità più che mediocre; dà molto mosto, d'onde hassi buon vino. È buona anche da serbarsi pel verno.

30.<sup>a</sup> *Marzese, toscano e veronese.*

Sermenti grossi, lunghi; foglie grandi, tondeggianti, per di sotto tomentose, appena lobate al quarto, coi lobi ottusi, a denti poco profondi, ineguali; grappoli grandi, piramidali, col graso e gambetti verdi; acini rotondo-ovati, grossi, neri, nè rari nè fitti, dolci, a buccia piuttosto dura.

Venne da Toscana; dà molto mosto, ed è ferace ogn'anno.

31.<sup>a</sup> *Molinara, veronese.*

Tralci molti di mezzana grossezza, ad occhi avvicinati; foglie intagliate a meno della metà, con denti acuti, profondi; grappoli piuttosto grandi, ovati, coi gambetti rossi; acini piuttosto grossi, tondi, fitti, nerissimi, dolci, a buccia duretta.

Coltivasi nelle valli Pulicella, Pantena e d'Il-lasi. Suol dare copiosa raccolta, molto mosto e buon vino.

32.<sup>a</sup> *Mori o Primeza, o Vecia, veronese.*

Tralci lunghi assai fronzuti; foglie intagliate sino a due terzi, coi lobi acuti: racemi di varia grandezza, ora grossissimi, ora piccoli; acini rotondi, assai grossi, disuguali, nerissimi, di sapor dolciastro, di buccia tenera e fragile.

Coltivasi nelle valli e sui colli a oriente della città. È delle prime a maturare, onde suol essere pasto delle api, vespe e calabroni. Dà un sufficiente ricolto. Ottiensi assai mosto; ma il vino, quantunque nerissimo, è poco spiritoso.

*Moscato nero, vedi Aleatico.*

33.<sup>a</sup> *Negrara o Negron o Negronza, veronese.*

Sermenti grossi, robusti, lunghi; foglie ora appena lobate, ora intagliate sino a metà: grappoli grossi, ovati, corti, col graspo verde; acini fittissimi, rotondo-ovati, grossi, uguali, duretto, nerissimi, di buccia duretta, di sapor dolce.

Coltivasi sì al piano che al colle, e riesce ottimamente seconda ogni anno. Ottima a far vino.

34.<sup>a</sup> *Negrara bastarda, veronese.*

Tralci robusti; foglie tonde, appena intagliate, con denti rari; grappoli piramidali col grappolo rosso; acini tondi, nerissimi, piuttosto folti, misti ad altri minori che mai non maturano.

È poco grata al palato, ma buona a far vino. Coltivasi nella valle Pulicella, massime all'Ospedaletto, Domejara, S. Ambrogio. Fertissima ogni anno.

35.<sup>a</sup> *Negronza rizza, veronese.*

Tralci vigorosi, lunghi; foglie ampie profondamente incise; grappoli piccoli, coi gambetti arricciati; acini di forma e grandezza ineguale, nerastri, a buccia durezza, di sapore dolce.

È coltivata nella valle d'Illasi, e nelle adiacenti. È poco fertile, ma fa buon vino.

36.<sup>a</sup> *Passa, o Passera nera, dei Toscani.*

Sermenti piccoli, rossicci, a nodi avvicinati; foglie per di sotto pelose, a piccinoli rossi, cinquelobate fino al terzo, a lobi acuti e acutamente bidentati; grappoli piramidali o cilindrici; granelli piccolissimi, rotondi, fitti, dolcissimi, e senza semi.

È la *Vitis vinifera corynthiaca seu apyrena* del Bauhino. È coltivata sui colli della Musella.

37.<sup>a</sup> *Passerina nera di granelli grossi e piccoli, ital.*

(*Vitis vinifera acinis miscellis* del Micheli.)

Differisce dalla precedente, perchè fra gli acini piccoli, tondi, avvengono alcuni grossi, ovali,

egualmente senza semi, o talora con un seme non perfezionato.

Coltivasi questa pure alla Musella, ed è sotto varietà, o varietà della precedente.

38.<sup>a</sup> *Pelara, veronese.*

Sermenti sottili, corti, foglie intagliate al terzo, e brevemente dentate: grappoli bislungi, col graso verde; acini nero-rossicci, tondi, rari, teneri di buccia, e dolci.

È coltivata in valle Pulicella, massime all'Ospedaletto, Domejara. È poco fertile, e poco buona a far vino.

39.<sup>a</sup> *Pelosetta, o Vesentinella, veronese.*

Sermenti piuttosto corti; foglie di mezzana grandezza, tagliati alla metà, coi picciuoli rossigni, e al maturar del frutto giallette, indi rossicce: racemi anzi grandi che no, coi grappi sanguigni; acini raretti, tondi, negrissimi, a buccia assai dura, poco grati al palato.

Coltivasi nella valle d'Illasi, e nelle vicine, ove dà buono e copioso raccolto ogn'anno, ed è apprezzata oltre ogni altra a far vino eccellente.

40.<sup>a</sup> *Piombino o di Zipro, veronese.*

Sermenti piccoli, rossi, brevi, ad occhi assai vicini; foglie reniformi, per di sotto un po' tomentose, lobate a incirca il terzo, coi lobi non molto acuti, inegualmente dentati, coi picciuoli rossi; grappoli piuttosto piccoli, col graso rosso, e coi gambetti rossicci; acini piombini, ossia rosso-cerulei, piuttosto rari, tondi, di mezzana grossezza, a buccia tenera, dolcissimi.

Ebberla gli antenati del conte *Sagramoso* da Cipro, ed egli ne fabbricò vino eccellente al par di quello di Cipro. È fecondissima ogni anno, tanto a Pojano come nel piano di Zevio.

41.<sup>a</sup> *Pignola, veronese.*

(*Pignolo rosso de' Toscani*).

Tralci mediocri; foglie intagliate fino a metà, col seno aperto, e coi lobi acutamente dentati, ruvide per di sotto; grappolo ovato, col grasso verde; acini tondi, foltissimi, dolci.

Nella valle Pulicella e altrove è piuttosto fertile.

42.<sup>a</sup> *Pomella, veronese.*

Tralci vigorosi, lunghi; foglie ampie, a lobi poco profondi: racimoli grandi; acini tondi, uguali, fitti, a buccia dura nero-rilucente, dolci.

Nella valle d'Illasi è ferace, e dà buon vino.

43.<sup>a</sup> *Refosco, veronese.*

Sermenti piccolissimi, rossi, a nodi brevissimi; foglie col gambo rosso, piccole, per di sotto leggermente tomentose, assai poco lobate, a lobi leggermente e inegualmente dentati; grappoli piccolissimi, ovati, col grasso rosso e coi gambetti verdicci; acini piuttosto fitti, tondi, piccolissimi, nerissimi, un po' ineguali, dolcissimi, a buccia dura.

Avuta da Udine, ove adoprasì a fabbricare il vino *piccolito*, misto ad altra uva.

44.<sup>a</sup> *Rossignuola della valle Pulicella.*

(Forse la *Rossara* di altri luoghi della provincia).

Tralci piuttosto robusti, lunghi, ad occhi avvicinati; foglie intagliate al terzo, coi lobi tondi, due volte dentati: grappoli ovati a grappolo verde; acini rotondo-ovati, fitti, rossetti.

È ferace, ma soffre la nebbia, vale a dire è un po' delicata. È buona a far vino, mista ad uva nera.

45.<sup>a</sup> *Rubino di Spagna, veronese.*

Sermenti robusti, grossi, lunghi, lisci, di color cannella, a nodi distanti, e con poco midollo, foglie cuoriformi o reniformi, rotondate, intiere, od oscuramente trilobate, bidentate nel margine, di sopra di un verde carico, di sotto di un verde smorto e glabre, con picciuolo verde, cilindrico: grappoli conici, piuttosto piccoli, con peduncolo verde, con peduncoletti brevi; con acini piuttosto fitti, grossi, sferici, talora oscuramente rotondo-ovati, altri affatto rossicci, e come di rubino, altri di colore fra il verde e il rosso, con fiocine tenero, flosci, con polpa molle, sugosa, di sapore soavissimo moscato.

Coltivasi sulle colline del Guar dal sig. *Federico Majeri*. Matura in settembre, e marcisce presto. È una varietà dell'*Aleatico*.

46.<sup>a</sup> *Bortolommeo o Bortolomio, veronese.*

Sermenti piccoli, corti, a nodi piuttosto vicini; foglie piccolette, per di sotto lisce, intagliate a oltre la metà, coi lobi aguzzi, dentati, a denti ineguali, dentellati; grappoli piut-

tosto piccoli, ovati o piramidati, col grappo rossiccio, e coi gambetti rossi; acini piccoli, nè rari nè folti, tondi, neri, molli, a buccia sottile, dolcissimi, e che sovente appassiscono.

Viene da Capò d'Istria, riesce bene, e fa vino eletto.

47.<sup>a</sup> *S. Petronio, veronese.*

Sermenti mediocri; foglie cuoriformi, lobate al terzo, coi lobi piuttosto acuti, dentato-dentati, per di sotto liscie; grappoli piccoli, irregolari, a grappo verde; acini grossi, tondi, neri, rari, a buccia tenera, di sapore delicato quasi moscato.

Viene dall'Istria; è ottima a far vino, ma è poco feconda.

48.<sup>a</sup> *Schiava, o S-ciava, veronese.*

Tralci robusti, grossi e lunghi; foglie grandi, intagliate a incirca il terzo, e largamente dentate; grappoli mediocri, bislungi, coi gambi rossetti, acini tondi, piuttosto rari, rossi, teneri di buccia, dolci.

Coltivata nella valle Pulicella; è fecondissima; dà molto mosto, che, misto ad altro d'uve nere, diventa vino eccellente.

49.<sup>a</sup> *Da composta, veronese.*

(*Susina, italiana*).

Sermenti grossi, robusti, lisci, di color cannellino, con nodi distanti; foglie grandi, di un verde lucido per di sopra, pallide al di sotto, cinquelobate a incirca al terzo o al quarto, con lobi acuti, dentati o bidentati, con denti brevi, acuti, con picciuolo cilindrico, verde, ingrossato verso la base; grappoli d'una

mole meravigliosa, mentre giungono a oltre un piede di lunghezza, e di base larga mezzo piede, di figura piramidale, con peduncolo e peduncoletti verdi; acini di un rosso di rubino più o meno carico, pruinoso, ovati, grossissimi (lungli un pollice, larghi dieci od undici linee), di sapore dolce, di polpa dura, carnosa, bianchiccia, con fiocine liscio, duro; semi periformi, a petto del volume dell'acino, piccoli, rossicci, coll'apice ottuso bianchiccio, colla base rotondata, oscuramente marginata.

Coltivasi, per imbandire le tavole, negli orti di Campagnola, e matura nella prima metà di ottobre.

Chiamata *Uva Susina* dal volume degli acini, e dicesi da taluno *di composta*, perchè suolsi acconciare nell'acquavite.

50.<sup>a</sup> *Terodola o Tirodola, veronese.*

Tralci sottili, di mezzana lunghezza, ad occhi fitti; foglie tagliate fin oltre la metà, coi lobi ovati, acutamente dentati: grappoli piccoli ma copiosi, e graspo verde o rossetto, e coi gambetti rossi: acini tondi, rari, negrissimi, di buccia dura.

È coltivata in tutta la valle Pulicella, ove suol riuscir feconda ogni anno: questa e la *Corvina* sono le più apprezzate di valle Pulicella per far vino generoso.

51.<sup>a</sup> *Torodola bastarda, veronese.*

Tralci piccoli, corti; foglie piccole, intagliate a quasi la metà: grappoli piccoli, a graspo verde, e gambetti rossi; acini tondi, piccoli, neri, rari, di buccia dura, dolci.

È coltivata in tutta la valle Pulicella; è fertile ogni anno, ed ottima a far vino.

52.<sup>a</sup> *Turchetta, veronese.*

Sermenti lisci, di mezzana grossezza, con poca midolla, e con nodi a media distanza, di color cannellino; foglie lisce per di sopra, di sotto molli e cotonose, al tempo della vendemmia macchiati di un rosso più o meno sanguigno, cinquelobate fino al terzo, e talora fino alla metà; quelle della cima dei rami appena lobate, coi semi in basso aperti, e coi lobi tondeggianti e talora romboidali, acuti e acutamente bidentati, a denti il più delle volte ineguali; col picciuolo rosso, cilindrico; grappoli solitari, piramidali, di mezzana lunghezza; col peduncolo rossiccio, o talora giallognolo; coi peduncoletti rossi; con acini piuttosto rari, di mezzana grossezza, tondi, di colore nerissimo, a buccia, sottile, dura, a polpa dolce e sugosa.

Rassomiglia alla *Marzemina*. È coltivata dal nob. *Marco Crema*, e da molti altri nella bassa pianura di Nogara, e si ebbe dal Polesine. Riesce feconda ogni anno, e dà ottimo vino, che resiste in bottiglie più anni.

53.<sup>a</sup> *Vernazza, veronese.*

(Forse la *Vernaccia nera* dei Toscani e Romagnoli).

Tralci corti e mezzanamente grossi; foglie appena lobate; grappoli mediocri, a grappolo rossetto; acini tondi, non affatto neri ma rossetti nè rari nè folti, poco dolci.

Coltivasi in valle Pulicella, e altrove. È poco grata al palato, ma delle volte, mista ad altre, forma buon vino.

54.<sup>a</sup> *Vesentina o Vesentinon, veronese.*

Tralci grossi, corti; foglie intagliate fino a metà, coi lobi acuminati ossia aguzzi: racimoli grandi, grossi, rossigni; acini ovati, piuttosto rari, a buccia dura, e di sapore aspro cattivo.

È coltivata in valle d'Ilasi e nelle prossime. Rende buona raccolta e vino eletto. L'uva si conserva bene nel verno, e diventa migliore.

55.<sup>a</sup> *Zibibo, veronese.*

(*Zibibo grosso dei Toscani*).

*Vitis ampliore, nunc densiore, nunc rariore botro, acinis oblongis seu ovatis atro-cæruleis, duris et dulcioribus.* Micheli Bar., n.º 178.

Tralci grossi, lunghi, robusti; foglie grandi, liscie, intagliate a oltre il terzo, grossamente dentate, e con denti dentellati: grappoli grossi, tondi od ovati, col graspo verde; acini grossi, ovati, rossi, polposi, duri. Coltivasi negli orti.

*Zervei de gatto.* Vedi *Pruina*.

## U V E B I A N C H E.

1.<sup>a</sup> *Arzioli, veronese.*

Sermenti piccoli, corti, a nodi avvicinati; foglie intagliate a oltre il quarto, coi lobi dentati, a denti non molto profondi, ineguali, per di sotto liscie: grappoli numerosi, piccoli, piramidali; acini piuttosto piccoli, rari, rotondi, o leggerissimamente ovati, molli, dolcissimi, a buccia dura.

Viene da Capo d'Istria, riesce bene, e dà vino sceltissimo.

*Acerbi. Delle viti*

2.<sup>a</sup> *Biancata o Pignola, veronese.*

Sermenti grossi, lunghi, ad occhi distanti; foglie rotonde, appena lobate, e leggermente dentate: grappolo ovato, irregolare; acini tondi, fitti, di color d'oro, teneri di buccia.

È coltivata nella valle Pulicella; è fertile. Mista ad altre, l'uva fa buon vino, ma è poco buona a mangiarsi.

3.<sup>a</sup> *Bigolona, veronese.*

Sermenti mediocri; foglie rotonde appena lobate, coi lobi acuti, appena dentati, per di sotto biancastre; grappoli bislungi; acini fitti, nè grossi nè piccoli, tondi, di color d'oro, di buccia durezza, dolci.

Coltivasi in valle Pulicella, e può farsi con essa *vino santo*, mista ad altre uve. È fertile, ma non tutti gli anni.

4.<sup>a</sup> *Campagnon, veronese.*

Tralci robusti, grossi, lunghi; foglie intagliate al terzo, acuminate; racemi grandi; acini ovati, fitti, disuguali, a buccia durezza, di sapore aspreto.

Coltivasi in valle d'Illasi; dà abbondante raccolto.

5.<sup>a</sup> *Canoza, veronese.*

Tralci corti, foglie appena lobate, tonde; racemi mediocri; acini rotondi, uguali, fitti, duretto, carnosì, a buccia dura e fragile, dolci. Nella valle d'Illasi riesce ferace.

6.<sup>a</sup> *Ghastelvit*, veronese e francese.

Sermenti gracili, con nodi piuttosto avvicinati, di color cannellino chiaro, con poco midollo; foglie trilobate, di raro cinquelobate; ma coi due lobi posteriori indistinti, coi tre lobi anteriori divisi da seni angusti.

7.<sup>a</sup> *Che fa due volte*, veronese.

( *Uva di due volte* dei Toscani. *Vitis vinifera bifera*, Mich. )

Coltivasi in qualche orto della città per la rarità sua.

8.<sup>a</sup> *Civillina*, veronese.

Sermenti piuttosto grossi; foglie lobate a incirca il terzo, per di sotto quasi lisce, coi lobi inegualmente dentati, a denti ottusetti; grappoli piccoli, bislungli; acini fitti, piccoli, tondi, un po' ineguali, di color giallognolo, a buccia dura, non molto dolci.

Avuta dal conte *Coronelli* di Gorizia. È feconda, e dà vino acidetto spumante.

9.<sup>a</sup> *Dalmatina*, veronese.

Sermenti grossi, lunghi, vigorosi; foglie intagliate fino a metà, a lobi un po' acuti, e acutamente dentati: grappoli grossi, ovati; acini piuttosto grossi, tondi, uguali, di color d'oro, dolcissimi.

È coltivata alla Grolla presso S. Ambrogio, e all'Ospedaletto, ove adoprasi, mista, ad altre per fare il *Piccolito*. È deliziosa anche a mangiarsi.

10.<sup>a</sup> *De Spagna, veronese.*

(Uva d'Egitto, di Gerusalemme, o Spagnuola dei Toscani).

Non è questa una varietà della *Vitis vinifera*, Lin., ma è una specie distinta, chiamata *Vitis laciniosa, foliis quinatis, foliolis multifidis*. Linn. Hort. diff. 74, Wild. Sp. pl. 1, 1181.

Coltivasi negli orti più per la singolarità delle foglie e dei grappoli voluminosi e lunghi, che per la rarità del frutto.

11.<sup>a</sup> *D'oro, veronese.*

Sermenti grossi, lunghi, ad occhi distanti; foglie intagliate al quarto, coi lobi acuti profondamente dentati, per di sotto un po' tomentose: grappoli mediocri, di figura irregolare; acini tondi, nè grossi nè piccoli, piuttosto rari, di color aureo, a buccia dura.

Coltivasi nella valle Pulicella; è seconda ogni anno, buona a far vino e da conservar nel verno.

12.<sup>a</sup> *Durasena della valle Pulicella.*

Essa mi pare la stessa del *Duron della valle d'Illasi* e d'altri luoghi.

Sermenti grossi, robusti; foglie il più delle volte poco intagliate, rotonde; grappoli piccoli; acini grossi, duri, carnosì, tondi, misti ad altri piccoli, di color d'oro, a buccia dura.

È pochissimo seconda; dà poco mosto, ma vino eletto. L'uva è ottima a serbarsi pel verno e la primavera.

13.<sup>a</sup> *Garganega, veronese.*

Sermenti mediocri; foglie tonde, appena lobate, e lievemente dentate; grappoli grossi, ovati o bistondi; acini tondi, nè fitti nè rari, di color d'oro, ora di buccia molle, ora durezza, dolci.

Coltivasi su tutti i colli; è fertile ogni anno, e fa vino eletto. È buona a conservarsi.

14.<sup>a</sup> *Groppella, veronese.*

(Forse la *Pignola bianca* della provincia e d'Italia).

Sermenti grossi, vigorosi, ad occhi distanti; foglie ampie, tonde, lobate al terzo; grappoli bislungi; acini fittissimi, tondi, ora verdognoli, ora quasi di color d'oro, dolci, e pronti a marcire.

Coltivasi nella valle Pulicella, ed è d'incerta fertilità.

15.<sup>a</sup> *Imperia, veronese.*

Tralci lunghi, grossi; foglie intagliate fino a metà: racemi mediocri; acini ovati, non molto fitti, grossetti, a buccia tenera, e dolci.

Coltivasi nella valle d'Illasi, e dà copioso frutto, ottimo a far *vino santo*.

16.<sup>a</sup> *Inganna donne, veronese.*

Sermenti robusti, grossi; foglie poco lobate, coi lobi rotondi, e coi denti larghi; grappoli mediocri, acini tondi, altri grossi, altri piccolissimi, di color d'oro, dolci.

Coltivasi nella valle Pulicella e altrove. È poco fertile. L'uva è poco buona a far vino ma conservasi bene pel verno.

17.<sup>a</sup> *Lujega o Luviana o Lugiana, veronese.*

(*Uva lugliatica o Lugliola de' Toscani. Vitis vinifera luliatica vel precox auctorum*).

Coltivasi come ognun sa negli orti per le tavole.

18.<sup>a</sup> *Malvagia, veronese.*

(*Malvagia bianca de' Toscani*).

Coltivasi da qualche possidente, ma in pochissima quantità, perchè è pochissimo feconda. L' uva è deliziosa al palato, e può far-sene vino sceltissimo e generoso.

19.<sup>a</sup> *Montemoro, veronese.*

Sermenti piuttosto grossi, rossi; foglie per di sotto un po' tomentose, intagliate al terzo, coi lobi profondamente dentati, a denti grossi, dentellati; grappoli mezzani, piramidali; acini nè grandi nè piccoli, con alcuni minori, rotondi, di color giallo-verdognolo, rari, molli, dolcissimi.

Avuta da Capo d'Istria; è fecondissima ogni anno, e dà vino eletissimo.

20.<sup>a</sup> *Montenara o Montanara, veronese.*

Sermenti grossi, robusti; foglie tonde, lisce, appena lobate; grappoli grossissimi e lunghi, piramidali o conici; acini tondi, grossi, fitti, di color verdognolo e dolci.

Coltivasi nei campi e negli orti, perchè il frutto è di grato sapore e può conservarsi. Dà molto mosto. È vite serace, ma qualche anno è fallace.

21.<sup>a</sup> *Moscata o Moscatella, veronese.*

(*Moscado o Moscatello bianco, Moscatella di Candia, o Appiani dei Toscani*).

Sermenti grossi; foglie ampie, intagliate al terzo, coi lobi rotondi ottusamente dentati; grappoli piccoli; acini rotondi, di color d'oro, di sapor dolce moscato.

Coltivasi negli orti per le tavole, e nei campi per far vino eletto. È piuttosto delicata e poco feconda.

22.<sup>a</sup> *Moscaton o Moscatellon, o Moscaton de Lipari, veronese.*

(*Uva salamanna o Seralamanna dei Toscani*).

È il *Bumastos de' Greci*, e lo *Zibibbo vero bianco* che ci viene secco dal Levante. *Vitis parvo ac rariore botro, acinis ovatis uncialibus, et majoribus flavescens præsuaevi moscati saporis.* Micheli Rar., n.º 143.

Coltivasi per le tavole negli orti ben difesi, ed ama il meriggio.

23.<sup>a</sup> *Ovi de gal, veronese.*

(*Galletta bianca dei Toscani. Vitis vinifera, acinis corniculatis flavescens.* Micheli).

Coltivasi negli orti più per la singolarità del frutto che pel pregio.

24.<sup>a</sup> *Smarzirola, veronese.*

Sermenti vigorosi, lunghi; foglie intagliate sin verso la metà; racemi mediocri; acini fitti, ovato-rotondi, a buccia dura, austera, di un sapore dolce, molle, di color bianco-verde.

Coltivasi nella valle d' Illasi ; dà copioso raccolto, ma marcisce prestissimo. È poco pregiata per far vino.

25.<sup>a</sup> *Torbiana o Turbiana o Terbiana, veronese.*

( *Trebbiano o Tribbiano o Tribbiano bianco de' Toscani e Romani* ).

Tralci vigorosi , grossi , lunghi , con occhi distanti ; foglie intagliate oltre il terzo , con denti grossi e rari : grappoli grandi o mediocri ; acini piccoli , ora fitti ora rari , bistondi , molli , di colore bianco-verdognolo.

Coltivasi in ogni parte della provincia. È fertile ogni anno, ed è la migliore a far *vino santo*, mescolata ad altre. È buona anche a mangiarsi nel verno.

Havvi una varietà , detta *Torbiana zentil*, a foglie lievemente dentate , cogli acini tondi , rari , color d'oro, dolcissimi.

26.<sup>a</sup> *Vernazza, veronese.*

( *Vernaccia o Vernaccia bianca di Siracusa dei Toscani* ).

Tralci lunghi e grossi , ad occhi avvicinati ; foglie intagliate fino alla metà : grappoli lunghi , coi gambetti grossi verso l'estremità ; acini rari , ineguali , bistondi , dolci , a buccia tenue , e facilmente staccantisi dal gambetto.

Coltivasi nella valle d' Illasi e nelle vicine. Dà copiosa raccolta. L' uva è buona a far *vino santo*, ma non può conservarsi nel verno, perchè tosto marcisce.

27.<sup>a</sup> *Zibibo o Alzibibo veronese.*

(Forse lo *Zibibo bastardo* del *Micheli* e de' *Toscani*).

Sermenti vigorosi; foglie ampie, leggermente lobate: grappoli grossi, bistondi od ovati; acini grossi, bistondi, carnosì, non di sapore moscato, ma dolce e acquoso.

Coltivasi negli orti.

Uve nere o rosse . . . . N.º 55

bianche . . . . . » 27

---

Somma N.º 82



*Viti della provincia milanese, descritte dai traduttori e commentatori degli Elementi del Mitterpacher, tom. II, pag. 13 della seconda edizione. Milano, presso Giuseppe Galeazzi, 1794, in 8.º*

*1.ª Vite Moradella.*

Essa rende famosa la collina di S. Colombano. Fa uva nera, di sapor dolce, e preziosissima non meno per mangiare che per far vino, e si stagiona durante l'inverno.

*2.ª Vite dell'uva d'oro nativa di S. Colombano.*

Il suo frutto non è molto buono a mangiarsi; è nero sopra l'altre uve, di sapor brusco ancorchè maturo, ma è idoneo a far vino.

*3.ª Vite Besgano di S. Colombano pur essa, detta Grignolò.*

Uva grossa e nera, migliore per cibo che per bevanda.

*4.ª Balsamina.*

La cui uva nera, di grano mediocre, rotondo e raro, è ottima fra tutte, e fa vin pieno e colorito. Il picciuolo è nero vicino agli acini. Matura bene anche in luoghi ombrosi e grassi, sebbene ami meglio il colle, ove più

crebbe nella natural sua dolcezza. Non ricusa d'esser governata a pergola. La rarezza però degli acini, che contribuisce a produr vino più generoso, la rende tanto più scarsa di liquore. Una brenta di questo vino colorisce e ammorbidisce dieci brente d'altro vino per lo meno. La rarezza degli acini fa un vantaggio considerabile a quest' uva, rendendola più difficile a putrefarsi.

### 5.<sup>a</sup> Spana.

Forse quella di cui fa menzione *Plinio*, chiamata, tra le viti comuni, la più approvata (*Hispana ignobilium probatissima*). Fa uva nera, dolce e salata, in antico possesso de' nostri paesi; rende vino chiaro e spiritoso.

### 6.<sup>a</sup> Pignuola, propria de' colli di S. Colombano.

Ve n'ha di due specie: l'una, chiamata *grigia*, molto feconda di vino simile al dianzi detto, tarda a maturare, ma buon per essa che non soffre intemperie, e può differirsene la vendemmia: l'altra, *pignuola nera*, che fa vino buono e ben colorito, e mal soffre la pioggia mentre sta sul maturare. L'una di esse fa uve più aspre di sugo che l'altra, di grani tondi di fuori, acuminati verso il raspo, piccoli e fitti, e facili a marcire per stagion piovosa, o per umidità di suolo; il suo liquore è di mediocre tinta. Quella che fa vino più dolce, il fa men durevole; quella che il fa più acido, dura di più. Amano amendue luoghi aprichi.

7.<sup>a</sup> *Novarese.*

Di uva nera , d'aciini oblungati e assai fitti , vinifera singolarmente in terre ghiaiose , o sia governata alta ovvero bassa.

8.<sup>a</sup> *Bresciana.*

Di grano più grosso della pignuola, e meno acuminato; delicato al pari e durevole è il suo vino. L'esperienza insegna che predilige i colli; la sua dolcezza è particolare. Nel Lodigiano e Carpiense, rende vino d'infima qualità. Nel Cremonese, è l'uva di quelle viti adoperata a colorire il secondo vino. Vi si fa bollire l'uva stacciata per quasi due ore, finchè divenga il mosto nero, e poi si versa questo sulle *tegacce*, vi si lascia fermentar per un giorno o due, e così poi si forma il vino de' rustici.

9.<sup>a</sup> *Boldenasca.*

Indifferente al piano ed al colle, dove è feconda di dolcissime uve conservabili lungamente sulla paglia per cibo, e formante delicato vino. Sdegna però d'esser governata a molta altezza.

10.<sup>a</sup> *Negrera.*

Havvene di due sorta, ambe di uva nera, ma l'una di sapor dolce, aspro l'altra: la prima di liquor colorito, e poco durevole; la seconda durevole, ma di color leggiero, e di difficile maturanza, singolarmente se posta in terren grasso. Il grano d'ambidue è grosso, ma di sottil buccia. Ambedue abitualmente feconde, ma la brusca singolarmente, la quale,

lungo le strade collocata, si difende colla sua acidezza dal guasto delle rapaci mani de' passeggeri. Amendue meno soggette ad intemperie, singolarmente esenti dalle brine di primavera, perchè tarde a muovere: ambedue frequenti nel Cremonese, Lodigiano e Carpianese.

### 11.<sup>a</sup> *Corbera.*

Ve n' ha di due sorta; l'una, nomata *Corberone*, di grano assai grosso e quasi sferico, d' uva prematura, perchè pronta a muovere: ama di esser governata altamente, tendendo a cacciar uva alle cime. Esige cielo aperto, fa vino assai colorito, ma men saporoso: per esser primaticcia, soggiace ai freddi primaverali: vuol esser vendemmiata prima delle altre, per non marcire qualor matura l' incolgan le piogge o i venti umidi. Vuolsi questa vite serbare a luoghi freddi e montuosi, dove la precocità non le nuoce. L'altra *Corbera*, cioè la *Corberina*, è più fruttifera della prima, rende vino più sapido, pieno e durevole, sebben non molto vivace; mista a vino pallido, ma generoso, fa un eccellente liquore, e d'ottimo colorito. I suoi acini sono di varia grossezza in un grappolo istesso, a differenza degli acini della prima, che sono di grossezza fra loro eguale. Ambe si veggono nelle tre coltivazioni dianzi mentovate.

### 12.<sup>a</sup> *Margellana.*

Ve n' ha più specie. L'una produce uva grossa, assai crassa, di color atro-rubente, e fa vino più leggero; i suoi grani soggiacciono all' infermità di quel segno nero, che s'appella

*negrum*; e, nel cacciar de' pampini, soffre molto il *bruseccio*. Questa vuol esigliarsi delle pianure, dove non è a proposito, e serbarsi ai rouchi, dove si raffina e si addolcisce. È molto sensibile alle gragnuole. La seconda è di un rosso più vivo, di grani più fitti, ma del pari grossa e grassa; e perciò di molto liquore, ma debole e poco durevole; ripetasi di questa ciò che ho detto della prima. La terza ha delle qualità che la raccomandano di più; essendo fra le meno sensibili alle gragnuole, e ad altre crisi atmosferiche. Abbraccia anche i terreni infelici e ombrosi, rifiutati da altre viti; fa vino copioso, dolce e delicato, più colorito, più amabile, discretamente durevole, sebbene più sicra cosa sia il frammescolarlo ad altri vini resistenti. Questo vino è de' più pronti a stagionarsi, sicchè torna assai comodo di supplir con esso alla prima mancanza del vino vecchio.

### 13.<sup>a</sup> *Vernazza rossa.*

La qual forse nel secolo XIII non avea luogo nelle viti nostrali, giacchè il suo vino si annovera dal *Fiamma* tra i forestieri, che allora trasportavansi da' commercianti a Milano. I suoi grappoli sono di uve rare anzi che no, tonde di figura, di buccia a colore di granato, di gusto dolcissimo, saporoso e delicato, ed abbastanza vigoroso. Nel Cremonese, ve n'ha in copia.

### 14.<sup>a</sup> *Vite d'Acqui.*

Da pochi anni fra noi introdotta, forse per la seducente quantità de' suoi frutti a vino nero, la cui prematuranza l'assoggetta a più crisi; rende un vino debole e feccioso.

15.<sup>a</sup> *Vite Firenze.*

Di frutto nero e copioso. Ha molti privilegi su l'altre, cioè di non patire il così detto *bruseccio*, e di riuscire eziandio all'aspetto di tramontana. Il suo vino, anche non misto con altre uve, sfoggia un bel colore di rubino. Ai Toscani, ai tempi di *Plinio*, particolare era questa vite, come quel dotto scrittore c'insegna: *Tuscis peculiaris est ejus nominis Florentia.*

Le viti d'uva bianca sono le seguenti:

16.<sup>a</sup> *Grignolò.*

Il suo frutto è piccolo, di grano tondo, delicato, e molto soggetto alle intemperie, buono a vino ed a mangiare. È nativa di S. Colombano, ma non isdegna le nostre terre, sebben nell'alto Milanese non sia gran fatto ancora introdotta.

17.<sup>a</sup> *Mulvasia.*

Di odor fragrante, fa un vino vigoroso di sapor tutto suo, ma è scarsa di frutti.

18.<sup>a</sup> *Verdese.*

Forse quella che i Toscani chiamano *Verdea*, e nomata fra noi anche *Schiava*. Fa uva di mediocre grossezza, di grani oblungi, che, maturata all'ombra, riman verde, e ingiallisce esposta al sole. Ha la proprietà di recar i frutti a maturità anche dove sono meno soleggiati, d'esser feconda assai, di abbracciare anche le terre più grame, di far vino dolce insieme e generoso, specialmente se volta a meriggio.

19.<sup>a</sup> *Tribiano bianco.*

Rende frutto poco buono a mangiarsi, ma ottimo a far vino: vuol essere lavorata in alto, anche quando è educata a *gabbio*, perchè patisce l'ombra.

20.<sup>a</sup> *Barbisina.*

Mal sofferente l'ombra, come il *tribiano*, ma uva piacevole al gusto, e dà buon vino bianco.

21.<sup>a</sup> *Bianchera.*

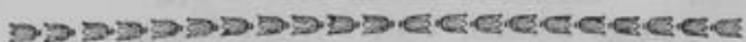
Così detta dal color bianchiccio delle sue buccie levigate e splendenti: altrove è detta *Tribiano*. Fa vino discretamente buono in piano, ma migliore in colle. Conservansi i suoi frutti fino a primavera, quando siano non di pianura, ma di ronco. Non è spregiabile sì per la sua fecondità, come per la sua forza in resistere alle avversità delle stagioni.

22.<sup>a</sup> *Vernaccia.*

Prescindendo dall'esser bianca, anzi aurea nel colore del frutto e del vino, vanta le doti tutte della rossa già annoverata. Il suo liquore può di leggieri sublimarsi al livello de' forestieri. A queste viti possono aggiungersi quelle che rendono uve soltanto buone a mangiarsi. Tali sono l'uva *S. Marco*, l'*uvadica*, famigliare al Milanese e Pavese, il *moscatello bianco*, l'*uvone bianco*, il *moscatellone*, ossia il fra noi detto *grignolò di Spagna*, che s'educa a spalliera, ma distante dal muro, sì perchè soffre il bruciore, sì perchè le lucertole, che ne son

ghiotte, men facilmente vi s' aggrappino; finalmente la *barbisina*, di sugo dolcissimo, atta a fornir le sue uve alle mense invernali, qualor sia stata colta bene stagionata al sole.

Oltra le uve sin qui mentovate, che già in certo modo acquistarono l' indigenato, altre se ne sono introdotte e moltiplicate in questi ultimi tempi, cioè quelle dell' *Eleatico*, del *Canajolo*, del *Tocai*, del *Piccolito*, del *Borgogna*, ec., colle quali si tenta imitare i vini di questo nome.



*Catalogo di quasi tutte le viti od uve conosciute  
in Toscana, secondo i nomi loro volgari.*

1.<sup>a</sup> *Abrostine*, volgarmente *Abrostolo*.

Questa propriamente è la vite salvatica, detta da' Latini *Labrusca*, la quale coltivata, perdendo notabilmente l'aspro, serve per dar colore, forza e corpo alle altre uve, con le quali venga mescolata nel farne vino, e serve ancora per governare i medesimi vini nelle botti, correggendo in ispecie quelli che sarebbero troppo dolci, e gli rende di maggior durata. Se ne dà ancora una varietà di color nero, ed una di color bianco: e *Plinio* dice la bianca esser molto migliore. Questa vite produce il fiore molto odoroso, col quale gli antichi davano l'odore ad un vino che essi chiamavano *Oenanthinum*.

\* *Aleatico*. Vedi *Leatico*, n.º 21.

\* *Agresto*. Si veda *Uva di tre volte*, n.º 60.

2.<sup>a</sup> *Barbarossa*.

Produce grappoli di granelli grossi e di buccia sottile, i quali, essendo maturi, sono di color di rosa. Ama l'esposizione calda, ed il terreno asciuttissimo, come il *Galestro* e *Galestrino*. Questa specie di uva da per sè sola produce vino delicato e odoroso, ma però di poco spirito e di poco colore. Matura presto, ed il suo frutto è molto copioso.

\* *Bergo bianco*. Vedi *Verdèa bianca*.

3.<sup>a</sup> *Bergo nero*.

Varietà dell' antecedente, ma produce vino molto diverso.

\* *Cimiciattola bianca*. Vedi *Volpola*.

4.<sup>a</sup> *Canajolo bianco*, o *Canajola bianca*.

5.<sup>a</sup> *Canajolo colore*.

Partecipa quasi del color nero; fa molti grappoli, ma piccoli, e di granelli piccoli e radi, un poco bislungi, e di buccia gentile. Desidera il suolo di buon fondo e grasso, e fa il vino molto colorito e odoroso, ma di poco spirito e sapore. Fa però ottima lega, mescolato che sia con altre uve. Si adatta ancora nell'esposizione di ponente.

6.<sup>a</sup> *Canajolo nero*.

Poco fra noi costumato. Di granelli piuttosto grossi, e che rendono in vendemmia molto vino di qualità tendente al dolce, ma poco generoso, anzi senza spirito e snervato. In Sabina, stato Pontificio, trovasi grande abbondanza di quest' uva, ond'è che i vini di quel paese, benchè se ne faccia gran commercio per Roma, sieno triviali e di poco prezzo.

7.<sup>a</sup> *Canajolo nero minuto*.

Questa specie d' uva produce granelli grossi, un poco bislungi: ed è propriamente quell' uva, detta dai nostri *Colore*, la quale, per esser dolce, serve a governare i vini acerbi o crudi.

8.<sup>a</sup> *Canajolo rosso, ovvero Canino.*

I granelli di quest' uva sono grossi, ed un poco bislungi, di buccia gentile, e di colore rosso pieno, che partecipa del violetto. I grappoli sono grossi, e formati ora di granelli radi, ora di granelli fitti. Vuole il suolo come la *Barbarossa*, e rende un vino piuttosto grosso, molto colorito, e di mediocre odore e sapore; serve particolarmente anche questo, come l'antecedente, per colorire e governare gli altri vini.

\* *Canino.* Vedi sopra *Canajolo rosso.*

9.<sup>a</sup> *Ciliegiana.*

Uva di granelli grossi e neri a similitudine delle ciliegie.

10.<sup>a</sup> *Claretto bianco di Francia.*

Produce grappoli poco serrati, ma lunghi, di granelli bislungi, e mediocrementemente grossi e duri di buccia. Fa il vino di color di paglia, sottile, sciolto e spiritoso, ma di pochissimo odore. Matura più presto del nero. Quest' uva, anche sola, produce ottimo vino, ma meglio è il mescolarla in giusta quantità con altra specie. Vuole terra leggiera ed asciutta.

11.<sup>a</sup> *Claretto rosso di Francia.*

Produce grappoli poco serrati, e di granelli un poco bislungi, di mediocre grossezza, di buccia gentile, e rossi di colore. Queste viti fanno molt' uva e vino di mediocre colore, sottile, sciolto e spiritoso, ma di poco odore, e perciò molto riesce gradito se venga mescolato con altre specie di uve, con le quali fa

lega eccellente. Ama terra leggiera ed asciutta, come l'antecedente.

12.<sup>a</sup> *Colombano, o San Colombano.*

Uva di una specie di vite venuta forse da S. Colombano nel territorio di Lodi nel Milanese, della quale vi è la rossa e la bianca, la grossa e la minuta. La rossa produce vino molto generoso, ed insieme soave, detto da quei del paese, cioè dai Lodigiani, *Pignuolo*, il quale può stare a fronte d'ogn'altro vino d'Italia.

\* *Colore.* Varie sono le specie, che si nominano *Colore*, le quali si potranno vedere ai loro rispettivi numeri; ma per lo più s'intendono le specie nominate sopra ai n.<sup>ri</sup> 7 e 8.

13.<sup>a</sup> *Dolcipappola.*

Questa vite produce uva bianca, copiosa, di grappoli raccolti e talmente serrati, che bene spesso i granelli vengono a scoppiare, i quali sono di mediocre grossezza, e di buccia tenera. Vuole il suolo leggiero in esposizione calda, e fa il vino bianco, dolce, odoroso e sottile, ma di poco spirito, che riesce molto gustoso per le Dame, e per altri stomachi delicati.

14.<sup>a</sup> *S. Giovetto.*

Uva rossa, quasi nera, tonda, di mediocre grossezza, e di buccia dura. Suole esser abbondante, e non fallisce quasi nessun anno, e matura bene anche a ponente, e nelle pianure. Fa il vino molto colorito e spiritoso, ma senza odore, e facilmente in estate prende, come di-

cono volgarmente, *il fuoco*, o sia l'acetoso. Comunemente si mescola con altre uve, e mirabilmente rende corpo e forza ai vini deboli delle pianure.

15.<sup>a</sup> *S. Gioveto Romano.*

Rende un vino più robusto, meno acido del *S. Gioveto* nostrale o comune. Nella Marca, e segnatamente nel Faentino, di questa sola uva fassi un vino molto generoso, che dimandasi pure *S. Gioveto*: e non altra cautela adoprano i vendemmiatori di que' luoghi, che di lasciar molto maturare ed appassire quest' uva.

16.<sup>a</sup> *S. Gioveto forte.*

È la stessa detta *Inganna-Cane*, di cui si darà sotto al n.º 17 la descrizione.

\* *Greca bianca.* Vedi *Tribbiano di Spagna*, n.º 58.

\* *Grechetto.* Vedi *Malvasia*, n.º 25.

\* *Greco nero.* Vedi *Leatico*, n.º 21.

17.<sup>a</sup> *Inganna-Cane*, detta anche *S. Gioveto forte.*

Specie d' uva nera, bella e più grossa, almeno in alcuni anni, del *S. Gioveto comune*; ma è di natura così aspra, che in uva non si può mangiare, e perciò si è acquistato il nome d'*Inganna Cane*, andando i cani per lo più alle viti a mangiare le migliori specie di uve. Fa vino potente, ma in principio acerbo, il quale poi col tempo diventa eccellente, e perciò durevole, e da potersi mandare in lontani paesi.

\* *Labrusca.* Vedi *Abrostine*, n.º 1.

18.<sup>a</sup> *Lacrime di Napoli.*

Uva rossa la quale, essendo ben maturata partecipa del nero. Matura tardissimo, e quasi dieci giorni dopo tutte le altre specie di uve. Produce molt' uva, in grappoli piccoli e di granelli radi, di mediocre grossezza, un poco bislunghi, e di buccia molto dura. Vuole il clima e l'esposizione molto calda, ed il terreno forte. Fa il vino molto colorito, grosso, odoroso e spiritoso. Mescolata poi con altre uve, fa una composizione eccellente.

19.<sup>a</sup> *Lacrime di Spagna.*

Dubito che sia l'istessa specie che il *Tinto di Spagna*.

20.<sup>a</sup> *Lonza.*

Uva bianca la quale, maturata, mostra di essere spruzzata come di color di ruggine: è scarsa per la quantità, ma di granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. Produce un vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato e odoroso.

21.<sup>a</sup> *Leatico, altrimenti Aleatico.*

Vitigno per quanto si crede venuto di Grecia, che fa sempre poca uva, la quale, maturata che sia, prende il color di rosa un poco spruzzata di color più chiaro, e quasi di ruggine, in grappoli piccoli, e di granella rade, piccole, tonde, e di buccia sottile. Vuole esposizione calda, e suolo forte, di buon fondo e asciutto, in maniera che in estate faccia delle crepature. Fa il vino più gustoso del *Mosca-*

dello assai noto in Toscana. Oggigiorno questa specie di vite, è da molti coltivata, ed il suo vino porta l'istesso nome di *Leatico*, o *Aleatico*. Di questa vite o uva, si trova anche la qualità bianca, la quale crederei che fosse la *Lacrime bianca* di Napoli o del Vesuvio, perchè anche colà tali viti vi sono state portate dalla Grecia.

22.<sup>a</sup> *Malaga bianca.*

Quest' uva matura alla fine del mese d'agosto, e, maturata ch'ella sia, diventa di color giallo chiaro, in grappoli mediocri, di granelli tondi, grossi, fitti, e di buccia sottile. Vuol il clima caldo, ed il suolo asciutto, sottile e sassoso, come il *Galestro*. Fa il vino dolce, di color di paglia, odoroso, spiritoso, e non tanto sottile. Mescolata pure quest' uva con altre specie, fa ottima lega.

23.<sup>a</sup> *Malaga rossa.*

Questa, con altre molte diverse qualità di viti, fu fatta venire in Toscana dal Gran-Duca Cosimo III, e piantata particolarmente in alcune vigne a Lappeggi. Maturata che sia, è di color rosso pieno, di granelli mediocrementemente grossi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, il suolo di buon fondo, e di terra nè troppo leggiera nè troppo forte, e si adatta anche all'aria di ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, odoroso e durevole.

24.<sup>a</sup> *Malaga nera.*

Varietà dell' antecedente.

25.<sup>a</sup> *Malvasia*, volgarmente *Malvagia*,  
ed altrimenti detta *Grechetto*.

È di colore quasi giallo, in grappoli piccoli, raccolti, e di granelli serrati, e parimente piccoli, un poco bislungi, e di buccia piuttosto dura. Fa il vino di color giallo-chiaro, dolce, odoroso, spiritoso, ed insieme di corpo. Vuole terreno ove non corrano acque, e clima molto caldo. Avvene una specie, che dicesi *Malvasia Moscado*, della quale si dice che sia fatto il vino di *Madera*, altrimenti detto delle Canarie, ed il Moscado di Candia, e di varie isole dell'Arcipelago, che ci viene da Venezia, e perciò da noi conosciuto sotto nome di *Moscado di Venezia*. Questa specie può essere una varietà, e precisamente quella detta dai Francesi *Malvoisie musquée*.

26.<sup>a</sup> *Mammolo grosso*, ovvero *Mammolo tondo*.

È uva di qualità rossa, e, matura che sia, partecipa di paonazzo pieno. Principia a maturare alla metà d'agosto, e produce granelli grossi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, e la terra grassa, pastosa e profonda, e facilmente alligna nella terra rossa facile a stritolarsi. Rende un vino di bellissimo color di rubino, odoroso, grato, spiritoso, non grosso e durevole, soprattutto buonissimo, fatto anche di quest'uva sola.

27.<sup>a</sup> *Mammolo asciutto*, o *Mammola asciutta*.

Questa pure è di qualità rossa, e che, maturata, tende al violetto, di granelli sodi, ed

un poco minori della specie antecedente. Vuole il clima caldo e buon fondo di terra, nè troppo leggiera nè troppo forte, e adattasi assai bene all'aria di ponente. Fa il vino molto colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso. Fa ottima composizione, mescolata in gran quantità con altre uve.

28.<sup>a</sup> *Mammolo minuto.*

Semplice varietà delle antecedenti.

\* *S. Maria.* Vedi *Uva S. Maria*, n.º 52.

29.<sup>a</sup> *Morgiano.*

Produce uva in abbondanza, nera, grossa, in grappoli lunghi, e che rende un vino insipido, ma di corpo, e mescolata con altre uve tra le migliori, fa vini buoni.

30.<sup>a</sup> *Morone.*

Se ne danno due varietà; la prima addimandata *Morone Farinaccio*, e la seconda *Morone Nero*. Le foglie del *Morone Farinaccio* sono irsute, e come infarinate, e perciò in francese chiamasi *Meûnier*. Produce uva nera mediocrementemente grossa, di granello ovale, e di un bellissimo color nero, in grappoli lunghi, e produce ottimo vino. Questa si dice in latino dal Garidello *Vitis præcox Columellæ acinis dulcibus nigricantibus*, e dai Francesi *Morillon noir*, e produce l'ottimo vino di Borgogna. Appresso noi, quest'uva è di ottimo sapore, ma piuttosto austero, e perciò si combina con altre uve di qualità molto dolce, e che, sole, darebbero un vino il quale non sarebbe gradito.

31.<sup>a</sup> *Moscadella bianca.*

Quest' uva, nel maturare, apparisce, per la parte che guarda il sole, del color di ruggine. È uva molto nota, ed abbondantissima nelle nostre vigne. Fa il vino odoroso, sottile, sciolto e spiritoso. Fa buona lega, mescolata con altre uve, e dà odore e sapore ai vini, particolarmente bianchi. Vuole la terra sciolta e sottile, come l'arenosa, la sabbionosa, e quella da alcuni detta calcinosa. Si vuole che questa vite produca nella Linguadoca quel vino, che si dice *Moscado di Frontignano*. In Inghilterra, per soverchia umidità non matura, ed in Francia, non senza molta diligenza, è anche varia alquanto dall' uva da noi<sup>s</sup> Toscani detta *Uva Moscadella*, la quale è di buccia più verde, quantunque molto matura e precoce, maturando in principio d'agosto. Quest' uva moscadella nostra è molto soggetta a marcire, e non serve che a fare de' vini bianchi colati, e per mangiarsi in uva, detta dai Latini *Vitis alba dulcis*. Credo senz'altro che questa specie di vite o di uva, per il territorio diverso e per la diversa cultura apprestatale, diversifichi molto nella grossezza de' suoi grappoli e grappoli, nella densità o durezza della buccia, e nel suo colore, e finalmente nella qualità della sostanza o polpa, di maniera che in diversi paesi, per quanto si dice, è capace di produrre dei vini molto diversi fra di loro, quali appunto sono il vino comune di Cipro, il Moscado dell' istessa isola, la Malvasia di Candia, il Moscado di varie isole dell' Arcipelago, ec. Sebbene in origine la specie della vite sia la stessa, per le

acquistate qualità però provenienti dalla cultura e clima, può contrarre una qualità e natura diversa, la quale poi sussiste per lungo tempo, e non degenera, almeno grandemente, altrove trapiantata, purchè sia propagata per via di tralci, e non altrimenti, in quella guisa che il *Cedro comune*, per l'esposizione o cultura, è riuscito una volta *Cedrato*, e tale dovunque, sebbene più o meno grato e odoroso, per via di rami o uesti costantemente sussiste. Per le medesime accennate circostanze e ragioni, anche quell'uva che si dice *Moscado nero*, con altre sue varietà, può essere una degenerazione della medesima e unica specie di vite, cioè della *Moscadella bianca*, in quella maniera che i *Chinesi* e i *Negri* sono degenerazioni o specie d'uomini nati dalla specie unica e bianca dei nostri primi progenitori.

32.<sup>a</sup> *Moscadella rossa.*

Pervenuta alla sua maturità, partecipa quasi del violetto. L'uva prodotta da questa specie di vite è piuttosto scarsa, di grappoli o granelli ora grandi, ora mediocri, ora piccoli. Fa il vino di bellissimo color rosso, spiritoso, saporito, molto odoroso e stimabile. Fa ancora eccellente composizione, volendo fare dei vini scelti, mescolata con altre specie d'uva. Vuole la terra forte e grassa.

33.<sup>a</sup> *Moscado nero di granelli grossi,  
neri e dolci.*

*Vitis uva per ampla acinis dulcibus nigricantibus.* T. Inst. R. H., pag. 613.

34.<sup>a</sup> *Moscado bianco.*

Varietà dell'antecedente ad acini bianchi.

35.<sup>a</sup> *Moscado rosso.*

Altra varietà dello stesso ad acini rossi.

36.<sup>a</sup> *Moscado grosso, bianco, di buccia dura, altrimenti detto Moscadello reale.*

Il Moscadello reale è una specie d' uva bianca in grossi grappoli, e di granelli fitti e grossi, che, maturi, sono del color dell'ambra chiara. Generalmente matura in settembre; di sapore eccellente, ammosta molto, e produce anche vino squisito. Può conservarsi lungo tempo sulla vite, e fassene anche *Uva secca*, specialmente in Francia.

37.<sup>a</sup> *Moscado di Frontignano, bianco, rosso e nero.*

Forse varietà dei sopraddetti 31, 32, 33 e 34, nata dal clima e coltura delle piante. Il bianco altro non è però che l' uva Moscadella comune nostra, o l'*Apiana* dei Latini, e la stessa è la *Malvasia di Candia*.

38.<sup>a</sup> *Navarra nera.*39.<sup>a</sup> *Navarra rossa, o sia Navarrino.*

È una specie d' uva molto bella, di color tale, che si accosta quasi al nero, di grappoli mediocri, di granelli piccoli, ma serrati, e di guscio duro. Vuole il clima caldo e la terra pastosa e di buon fondo, e fa bene anche a ponente, ma questa specie di vite getta poca uva; il suo vino però è grosso, molto colo-

rito, spiritoso, saporito, e con odore aromatico; per la qual cosa piace infinitamente, ma non è sano o praticabile a beversi solo in qualche quantità. Quest' uva produce meraviglioso effetto, venendo mescolata con altre specie.

40.<sup>a</sup> *Occhio di pernice bianca.*

Maturata che sia, è alquanto gialla, copiosa, in grappoli grossi e lunghi, di granelli mediocri, tondi, e di guscio molto gentile più della specie seguente. Vuole il mezzogiorno, e la terra leggiera, sottile, e facile a prendere il caldo. Produce il vino di color di paglia, di sapore inclinante al dolce, sottile e spiritoso, che si conserva lungo tempo senza che prenda vizj.

41.<sup>a</sup> *Occhio di pernice nera.*

Venuta di Spagna, e si mescola con altre ottime specie di uve, far volendo dei vini scelti e squisiti.

42.<sup>a</sup> *Occhio di pernice rossa.*

Produce generalmente grappoli lunghi, di granelli mediocrementemente grossi, radi, tondi e trasparenti, di guscio piuttosto gentile. Vuole terra asciutta e facile a sgranarsi, e non mescolata con sabbia, e si adatta anche a ponente. Fa il vino color di rubino, odoroso, sottile, spiritoso e molto stimabile, soprattutto molto durevole, e immune dal contrarre dei vizj.

43.<sup>a</sup> *Orzese comune.*

44.<sup>a</sup> *Orzese piccolo.*

45.<sup>a</sup> *Pignuolo rosso*, e in qualche luogo  
volgarmente *Prugnolo*.

Maturata che sia questa specie di uva, diviene quasi nera, e ne fa molta, per lo più in grappoli serrati, di granelli piuttosto piccoli, tondi, e di guscio duro. Vuole la terra mediocrementemente grossa, purchè facilmente sgrani, e non tenga l'acqua, facendo benissimo nella terra rossa ed anco nella gialla, quando non sia argilla, e meglio qualora vi sia l'Alberese coltellino o il Galestro, e in questi terreni fa prova anch'all'aria di ponente. Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile e spiritoso, da piacere infinitamente a beversi anche solo. Mescolata poi questa con altre uve, fa maravigliosamente bene, producendo colore, odore e sapore, che per i vini sono prerogative molto stimabili.

\* *Pizzutella*. Nome forse napoletano di una specie di uva conosciuta sotto questo nome, e coltivata in Francia, sotto quello di *Piquant-Paul*, e de' *Bec d'Oiseau*, ed anche di *Dent de Loup*.

46.<sup>a</sup> *Raffaoncino* o *Raffaoncello rosso*.

Maturata, quest' uva partecipa del violetto; è abbondante, in grappoli di granelli sparpagliati, grossi, un poco bislungli e sodi. Vuole il clima caldo, e la terra di buon fondo, grassa e pastosa, adattandosi per altro con buon esito anche all'aria di ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso e durevole, ma senza odore, e con poco sapore; onde il merito di quest' uva non è di servire sola a far vino da

esser gradito, ma bensì unita ad altre specie di uve.

47.<sup>a</sup> *Raffaone*, o *Raffaone grosso*, e anche chiamato *Raffaone rosso*.

Maturata che sia, quest' uva è di color paonazzo, abbondante, in grappoli lunghi, pieni e serrati, di granelli grossi, lunghi, e di buccia gentile. Vuole il clima caldo, e perfettamente al mezzogiorno, e la terra asciutta e sassosa come il Galestro o Galestrino. Fa il vino rubicondo, trasparente, di grande spirito, odoroso, saporito, molto durevole, e grato a beversì anche solo. Mescolata quest' uva con altre specie, comunica ad esse, ed al vino che se ne ricava, le suddette ottime qualità. Differisce dal *Morone* per esser dolce; il *Morone* è d'ottimo sapore anch'esso, ma piuttosto austero.

48.<sup>a</sup> *Raverusto*, o *Raverusto dolce*, di raso e gambo lungo, sottile e bianco.

In alcuni anni questa vite fa poca uva, ma in altri ne produce moltissima, e, maturata bene, è di color quasi nero, in grappoli piccoli, ora di granelli sparsi, ora fitti, piccoli, tondi e sodi. Vuole il clima caldo, ed il suolo grasso e forte, che faccia delle aperture, e fa anche prova all'esposizione di ponente e di tramontana. Produce un vino di gran colore, grosso, odoroso, spiritoso e durevole, ma non praticabile a beversì solo, buonissimo però, anzi singolare e stimabile per dare odore, corpo e spirito a tutti gli altri vini rossi, facendo

274 CATALOGO DELLE VITI O UVE  
con le altre specie d'uve così buona lega, che  
non si può sperar d'avvantaggio.

49.<sup>a</sup> *Raverusto dolce, di raspo e gambo grosso,  
corto, e colorito di rosso.*

È molto migliore, e più odoroso dell'ante-  
cedente.

50.<sup>a</sup> *Regina, o Uva regina.*

Specie d'uva bianca e grossa, che si tiene  
a pergola, specialmente nei giardini all'esposi-  
zione di mezzogiorno. Farebbe vino bianco e  
dolce, ma si mangia in quella maniera, con-  
servandosi anche sulla pianta per quasi tutto  
l'inverno, in ispecie usandovi qualche diligenza,  
ed è di ottimo gusto, e non molto diverso da  
quello della *Seralamanna*.

51.<sup>a</sup> *Rinardesca grossa.*

Varietà della specie detta *Rinaldesca comune*,  
l'una e l'altra la stessa specie di uva e di vite,  
detta altrimenti *Vajano*, che veggasi al n.º 68.

52.<sup>a</sup> *Santa Maria.*

Quest'uva è di qualità bianca, e comincia  
a maturare al principio d'agosto, e, maturata  
che sia perfettamente, diviene picchiettata di  
scuro chiaro. Fa abbondante frutto in grappoli  
spargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislun-  
ghi, e di buccia sottile. Ama il terreno asciutto  
e mezzanamente grosso e pastoso, come an-  
cora il clima caldo. Produce vino bianco, dolce,  
delicato, odoroso e sottile, onde riesce gustoso  
a bevorsi particolarmente dalle donne. Mescola-  
ta quest'uva con altre, fa ottima lega, qualora  
in ispecie si voglia dare ai vini dolcezza e odore.

53.<sup>a</sup> *S. Pietro*, o *Uva S. Pietro*

(Detta ancora *Uva grossa di Spagna*, e *Uva spagnuola*).

È forse quella detta dai Francesi *Gros noir d'Espagne*. Ella è di color rosso, e produce vino eccellente, ma non colorito a proporzione. Questa vite, fra le coltivate nella Francia, è tenuta molto in pregio. Le foglie di essa sono molto intagliate; vite per altro poco nota in Toscana.

54.<sup>a</sup> *Sapajo grosso*.

Quest'uva è di specie nera, ed è domandata *Sapajo*, perchè è quella della quale si fa la *Sapa*, e di cui fassi ordinariamente la *Mostarda*, e generalmente fra noi si costuma metterla con altre uve nel tino.

55.<sup>a</sup> *Sapajo comune*.

Serve per lo stesso uso dell'antecedente, e da quella soltanto differisce per esser di grappoli e granelli minori.

56.<sup>a</sup> *Seralamanna*.

Uva grossa, bianca e dolcissima, nota molto in Toscana, la quale si tiene a pergola, e si mangia per lo più in uva, ma che, mescolata con altre specie di uva di sapore austero e spiritoso, rende vino di qualità eccellente. Si dice volgarmente *Seralamanna*, o *Saralamanna*, da messer *Alamanno Salviati* che la fece venire dalla Spagna o dal Portogallo, e forse precisamente dalla Catalogna, donde fece ancor venire il *Gelsomino*, detto di Catalogna, ed in principio fu detta tal vite, vite di messer *Alamanno*.

57.<sup>a</sup> *Tribbiano fiorentino.*

È uva bianca che, ben maturata, diviene di color d'ambra. Questa specie di vite fa molta uva, in grappoli mediocrementemente grossi, lunghi e spargoli, di granelli tondi, passabilmente grossi, e di buccia gentile. Ama il terreno asciutto, e mezzanamente grosso e pastoso, come ancora il clima caldo, sebbene riesca anche a ponente, ma particolarmente alligna nella terra calcinosa, come sarebbe il Galestro ed il Galestrino. Fa il vino chiamato *Tribbiano* di color bianco-giallo e dolce, ma spiritoso, odoroso, sottile, grato e durevole, e soprattutto molto salubre. Quest' uva non solamente sola fa questo stimabil vino, ma lega maravigliosamente bene con ogn'altra sorte di uva.

58.<sup>a</sup> *Tribbiano di Spagna.*

(Altrimenti detta *Uva Greca bianca*).

Ne fa in abbondanza ogn'anno, in grappoli grossi e serrati, di granelli tondi, grossi, e di buccia gentile, che, maturati bene, divengono gialli-chiari. Vuole il perfetto mezzogiorno, ed il terreno asciuttissimo, come il Galestro o Galestrino, senza sabbia o rena. Fa il vino dolce, bianco-giallo, molto spiritoso, sottile, odoroso e grato, e fa gran buona lega con tutte le altre uve.

59.<sup>a</sup> *Tribbiano perugino.*

Questo differisce dal nostro per esser meno dolce, anzi acido o aspro che si voglia dire.

60.<sup>a</sup> *Vajano, o Vajano rosso.*

Uva chiamata anco *Rinaldesca*. Questa è un poco tardiva a maturare, principiando quasi tutte le altre uve alla metà d'agosto. Maturata che sia, è di color rosso pieno. Fa molti grappoli grossi, spargoli, di granelli mediocri, tondi e sodi. Vuole ordinariamente il clima caldissimo, ma si adatta anche al ponente, ed ama il terreno di buon fondo, grasso e pastoso, purchè smaltisca l'umido. Fa il vino molto gagliardo, colorito, grosso, ma senza odore: è ottima uva perciò a mescolarsi con altre che abbiano odore, e producano vino sottile.

61.<sup>a</sup> *Verdèa bianca.*

(Altrimenti *Bergo bianco*).

Quest' uva, matura che sia, è bellissima, trasparente e abbondante, in grappoli ora stretti, ora spargoli, e di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo, come il Tribbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdo gnolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beverssi solo. Questa specie di vino, detta *Verdèa*, si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal *Redi* nel suo *Ditirambo*, e da *Romolo Bertini* nelle sue poesie manoscritte, ove dice elegantemente:

*Versate, omai versate*

*Anfore preziose in questi vetri*

*Manna di Chianti, e Nettare d'Arcetri.*

62. *Volpola*, o *Volpola bianca*(Altrimenti detta *Cimiciattola*).

Maturata che sia, è di un color giallo appannato, e picchiettata di scuro. Fa molt'uva, e in grossi grappoli, di granelli un poco bislungi, piccoli, e di guscio sottile e gentile. Vuole il caldo ed il terreno come il Tribbiano di Spagna. Fa il vino giallo chiaro, assai spiritoso, molto odoroso, grato e stimabile, ed è ottimo tanto solo, che mescolato con altre uve, dando tale uva molto odore agli altri vini bianchi chiamati in Toscana *Moscadelli*.

63.<sup>a</sup> *Uva Cotogna*.

Specie d'uva conosciuta e coltivata sotto questo nome nel territorio di Monte Pulciano, che entra per la sua parte a produrre il vino migliore di tal luogo.

64.<sup>a</sup> *Uva* detta *Brucanico gentile*.

Specie d'uva conosciuta sotto questo nome, e coltivata parimente nel territorio di Monte Pulciano, e che in buona parte entra anch'essa a formare il vino di detto luogo.

65.<sup>a</sup> *Uva* detta *Forte di Spagna*.

Specie d'uva, che produce vino di gran corpo e generoso, e perciò solita a mescolarsi con altre uve per fare vini scelti e gagliardi.

\* *Uva Forestiera*. Vi sono molte uve che indistintamente portano questo nome. Sotto questo nome s'intendono molte specie di ma-

gliuoli e d'uve forestiere senza nome determinato o noto, come in ispecie sono quelle fatte venire dalla Casa Reale de' Medici, e piantate nelle vigne di Castello, della Petraja, della Topaja, di Careggi, di Lappeggi, di Artimino, e della Fattoria, detta delle Ginestre, &c., che se fossero però esaminate, si troverebbero di di qualcuna delle quivi descritte.

66.<sup>a</sup> *Uva, o Vite di Damasco.*

I granelli di quest' uva sono molto grossi, neri ed ovati, in grappoli molto grandi, e questa vite getta molt' uva. Negli Svizzeri, dove è coltivata, fa ottima riescita; ma in Inghilterra, dove pure si trova, è assai tardiva a maturare.

67.<sup>a</sup> *Uva di Gerusalemme.*

Uva da poco in qua stata portata da alcuni Religiosi tornati dalla Palestina. Fa grappoli spargoli, lunghissimi, di granelli piuttosto piccoli, e produce vino ottimo. Si mescola con altre uve per fare vini scelti sul gusto del *Leatico*.

68.<sup>a</sup> *Uva Galletta.*

Questa si tiene a pergola, di granelli verdi, chiari, lunghi due pollici e più, e curvi come i reni dei Galli, e perciò detta dai Francesi *Rognon de Coq*, forse in latino detta *Vitis Pergulana*, *Uva per ampla*, *acino oblongo duro, majori et subviridi*, dal Garidello. Appresso di noi non è di granello tanto duro, e matura che sia, è molto dolce, e perciò mangiasi in uva, e non fassene vino.

69.<sup>a</sup> *Uva Lugliola.*

Specie d'uva bianca, che matura in luglio, o ai principj d'agosto, nel qual tempo si coglie, e vendesi per mangiarsi così in uva, maturando troppo prima del tempo della vendemmia delle altre specie: poco differisce dall'uva detta *Turca*, se non che questa è di granelli più piccoli.

70.<sup>a</sup> *Uva detta Marzomino, o Marzemino.*

Uva nera, che si coltiva da alcuni nel Chianti, e nel territorio di Monte Pulciano, ed entra nella composizione dei vini di quel paese; forse la stessa che *Zeppolino*, o uva tedesca, come è chiamata altrove. È detta propriamente *Marzemino* nel Vicentino, donde è venuta, e dove si fa un vino che porta lo stesso nome, il quale da alcuni medici si dice molto salutare, e segnatamente che si possa bere senza danno dai gottosi.

71.<sup>a</sup> *Uva nera d'Amburgo, o Uva nera di M. Warner.*

( In francese *l'Hambourg noir*, ovvero le *Raisin de M. Warner* ).

Ella è di granelli mediocrementemente grossi, e, maturi che sieno, di color nero molto bello: il vino che produce è del gusto del moscado.

72.<sup>a</sup> *Uva rossa d'Amburgo.*

( In francese *le Raisin rouge d'Hambourg* ).

I granelli di questa sono rossicci e vellutati, in grappoli grossi. Rende molto vino, e di ottimo sapore. *M. Warner* di Rotherhith la portò

in Inghilterra, dove ha fatto ottima riuscita con l'antecedente, ivi pure dal medesimo stata ivi portata. Vi è anche la bianca, ma la rossa è la migliore, e produce un vino generoso simile al Moscado.

73.<sup>a</sup> *Uva Paradisa.*

È bianca, grossa e molto dura, perciò si serba per l'inverno, e si vende per mangiarsi in tal tempo per frutta, essendo anche di squisito sapore.

74.<sup>a</sup> *Uva Passerina, o di Corinto.*

Ella è piccolissima, e, maturata perfettamente, è del colore dell'ambra, conosciuta dai nostri sotto il nome di *Uva Passera*. Serve per condimento delle vivande, prosciugata che sia; ed ammostata con altre uve, produce vino dolcissimo. Siccome però fa poca comparsa per la sua piccolezza, perciò torna più conto ad appassirla e venderla così in sorte. Rara però è in Toscana, e copiosa in Sicilia, dove se ne fa in tal forma molto commercio. Molto pure è coltivata nell'isola di Zante, nell'isola di Cefalonia, nella Morèa, a Missolongi, parimente in Grecia, ed in Anatolicon, o sia in Etolia. La migliore è quella che nasce in Cefalonia, poi quella di Zante, e in terzo luogo quella di Missolongi. In Cefalonia ne fanno vino, e lo mandano per stimabil regalo fuori di paese, particolarmente a Venezia. Esso è squisito, e tutto odore, spirito e forza, di color rosso quasi nero, ma lucido: ed essendo scarso, perciò è anche stimatissimo. Nel paese è detto *Crassi di Stafida*. In Grecia, e altrove

ancora , le uve da conservarsi e vendersi passate si colgono un mese prima delle altre.

75.<sup>a</sup> *Uva detta Piccolito.*

Specie d'uva coltivata nel Friuli, e della quale in quel paese si fa un vino squisito, conosciuto sotto il medesimo nome di *Piccolito*.

\* *Uva Regina.* Vedi n.º 50.

76.<sup>a</sup> *Uva detta Resecco.*

Altra specie d'uva coltivata nel Friuli, e della quale si fa in tal paese un vino ivi chiamato con lo stesso nome.

\* *Uva S. Colombano.* V. n.º 12.

\* *Uva S. Gioveto.* V. n.º 14.

\* *Uva S. Maria.* V. n.º 52.

\* *Uva S. Pietro, o Spagnuola.* V. n.º 53.

\* *Uva Secca.* Questa non è propriamente una specie d'uva particolare e così nominata, ma bensì *Uva S. Gioveto comune*, n.º 14, o *Canajolo nero*, n.º 5, 6, 7 e 8, appassita e prosciugata in forno, almeno presso di noi, per servirsene come si costuma per ingrediente e conditura in più e diverse occasioni. Di *S. Gioveto* è buona, ma di *Canajolo* migliore.

77.<sup>a</sup> *Uva o Vite di Savoja, o del Delfinato*

( Latinamente *Vitis Allobrogica*, in francese *Raisin Grappe*, ovvero *Dauphinè* ).

È di granello ovato, e di color nero quando sia matura, e di grappoli molto grandi e di bella veduta, la quale con istento matura in Francia, e mai in Inghilterra. In Francia, la colgono alla metà d'ottobre, e la suspendono

nelle cucine in modo che non si tocchi, dove il calore del luogo la fa maturare, e maturata che sia, è ottima a mangiarsi, cosa per altro la quale non succede che intorno a Natale.

78.<sup>a</sup> *Uva Svizzera*

(Latinamente *an Rhetica Plini?* in francese *Raisin Suisse*).

Propriamente l'uva Svizzera che si conosce presentemente non è di gran bontà, ma si coltiva nei giardini come cosa rara, e per bellezza, essendo tale uva a grappoli variegati di bianco e di nero, e producendo anche grappoli ora tutti neri ora tutti bianchi, e ora mezzi neri, e mezzi bianchi. Si può avvertire che, tanto quella detta da Plinio *Rhetica*, che l'*Allobrogica*, o sia di Savoja, nel suolo nativo producevano, secondo esso *Plinio*, vino eccellente, ma trapiantate altrove, degeneravano: ed il vino che rendevano in principio era nero, ma col tempo diveniva bianco.

\* *Uva Tedesca*. V. *Zeppolino* n.º 84.

79.<sup>a</sup> *Uva di tre volte*

(Latinamente forse *Vitis Pergulana acinis prunorum magnitudine et forma*, T. Iust. 613).

Così detta non perchè tre volte all'anno produca il frutto, ma perchè i granelli di quest' uva sono grossi tre volte più delle altre uve comuni: e serve per mangiarsi in uva, e non per farne espressamente vino. Si mette solo con altre uve per ricrescere un vino che si voglia dolce, e non debba bastare. È a sufficienza nota, per non aver bisogno di essere d' avvantaggio descritta. Quest' uva si dice anche

*Agresto*, perchè di essa, non anche matura, fassene ottimo *Agresto*. In Francia realmente non giunge mai a maturare, e per conseguenza resta sempre verde e acida; ma appresso di noi, ove arriva bene a maturare, acquista colore, diviene dolce, e dove rossa, dove nera, specialmente dalla parte battuta dal sole, come si dice ancora accadere all' uva nominata *Swizzera*. Quest' uva è detta in francese *Bourdelaïs*; forse potrebbe essere la vite *Orconia* di *Plinio*, che nasceva in Terra di Lavoro, e secondo esso scrittore di notabil grossezza.

80.<sup>a</sup> *Uva detta Tinto di Spagna.*

È uva di squisitezza e dolcezza inarrivabile; non infradicia mai, e serve mirabilmente ad accrescere il colore ai vini rossi, essendo di color rosso molto pieno, e per dare ad essi della delicatezza e della grazia.

81.<sup>a</sup> *Uva detta in Toscana Tufo.*

È uva grossa, bianca, che ammosta molto bene, e mescolata con altre uve di buone qualità, rende copioso e buonissimo vino.

82.<sup>a</sup> *Uva Turca.*

È bianca e tonda come la *Lugliola*, e solo da essa differisce per essere di granelli più grossi. Matura come essa in luglio, o ai primi d'agosto, e perciò troppo innanzi al tempo della vendemmia, onde non serve per farne vino, ma si raccoglie in tali mesi, e vendesi per mangiarsi come frutta.

83.<sup>a</sup> *Zeppolino, o Zeppolino Imperiale,*(Altrimenti *Uva Tedesca*).

È di ottima e bella qualità; maturata che sia perfettamente, di color rosso pieno, ed è copiosa, in grappoli mediocri, raccolti e serrati, di granelli belli, grossi, tondi e sodi. Vuole il mezzogiorno perfetto, ed il terreno sciolto e sassoso, che prenda bene il caldo, non facendole pregiudizio la ghiaja e l'arena, purchè queste sostanze non superino in proporzione la terra buona. Fa il vino di color rubicondo e spiritoso, ma molto grosso, crudo, e senza odore, onde non è praticabile a bevversi solo, ma bensì quest' uva fa molta buona lega mescolata con altre in giusta quantità.

84.<sup>a</sup> *Zibibbo.*

Uva di granelli bislungi, e di color vinato chiaro, che in Sicilia matura perfettamente, ma appresso di noi sempre risente dell'agro, e perciò mangiasi in uva: forse dei Latini *Uva passa major*. C. B. Pin. 299. Quello poi che viene a noi passo dalla Sicilia è così dolce, che sembra candito. Avvene una sorte o differenza priva dei semi, chiamati vinacciuoli, la quale è nominata da *Gaspero Bauhino* e dai Latini *Uva passa Indica gigartis carens*. Questa specie di Zibibbo viene ancora preparata in Candia, donde si spedisce in più altri paesi. Il nome di *Zibibbo* viene dall'arabo *Zibib*, e così indistintamente erano nominate diverse uve dolci, che si mangiavano appassite e rasciugate, tanto sulle viti mediante il calore del sole, che in forno mediante il calore del fuoco.

85.<sup>a</sup> *Zibibbo tondo.*

Specie di color nero, più pieno dell'antecedente, che matura perfettamente, e riesce ottimo per dar corpo e soavità agli altri vini, non facendosi vino di tutta questa sola uva.

86.<sup>a</sup> *Zuccajo grosso.*

Tanto questo, che il susseguente, sono di specie bianca, ammostano molto, e rendono ottimo vino e delicato; perciò a maraviglia servono per fare i vini bianchi.

87.<sup>a</sup> *Zuccajo minuto.*

Differisce solo dall'antecedente per la piccolezza dei grappoli e dei granelli.

VITI ITALIANE

**CATALOGO**  
DELLE  
**VITI ITALIANE E STRANIERE**

COLTIVATE

*NEL VIGNETO DELLA PALAZZINA*

FRESSO

**CASTELGOLFREDO.**



VITI ITALIANE

*Viti del Territorio di Castelgoffredo nella Provincia di Mantova.*

- 1 Lugliatica (vernacolo *Aliana*).
- 2 Uva d'oro.
- 3 Moscato di Spagna.
- 4 S. Martina bianca.
- 5 Verò.
- 6 Lambrusca grossa.
- 7 Uva carne.
- 8 Lambrusca ucellina nera.
- 9 Rosinella.
- 10 Zanzighello.
- 11 Bromestina.
- 12 Mantovana.
- 15 Schiava rossa.
- 14 Durola bianca.
- 15 Berzamina.
- 16 Malvasia o Fiorentina.
- 17 Bromestone.
- 18 Lambrusca.
- 19 Moscato nostrano.
- 20 Vernazzone.
- 21 Mantovana (*varietà*).
- 22 Uva del fico.
- 23 Uva di Po.
- 24 Terra promessa.
- 25 Ferraresa.
- 26 Lambrusca (*altra varietà*).
- 27 Marina.
- 28 Groppello.
- 29 Lambrusca (*varietà bianca*).

*Acerbi. Delle viti*

- 30 Occhio di gatto.  
 31 S. Margherita.  
 32 Pignola.  
 33 Corva a due grappoli (*vernacolo della gioia*).  
 34 Basgano.  
 35 Negrera.  
 36 Torbiana.  
 37 Gropellone.  
 38 Cremonese.  
 39 Brognola.  
 40 Schiava nera.  
 41 Lambrusca (*varietà avuta da G. Coffani*).  
 42 Vicentina (*qui portata da un cavallante*).  
 43 Anonima (*avuta dal sig. Lomazzi di Mantova*).  
 44 Vite Vignelli (*bifera di Mantova*).  
 45 Moscato nero (*avuto da Mantova*).  
 46 Moretta (*di S. Gataldo presso Mantova, dell'avvocato Agostino Zanelli*).  
 47 Stoppett (*ibid.*).  
 48 Rabbiosa (*ibid.*).  
 49 Ambo (*ibid.*).  
 50 Ventron (*ibid.*).  
 51 Stoppett (*di S. Benedetto*).  
 52 Anonima (*di Castellucchie, del segretario Del Pero*).

*Viti de' contorni di Verona.*

- 53 Monte moro.  
 54 Durola.  
 55 Cipro.  
 56 Cividino.  
 57 Ciresa o Sacolara.  
 58 Picolit.  
 59 Corbinella.  
 60 Arcioli.  
 61 Canajola.  
 62 Canajolo nero.  
 63 Canajolo bianco.  
 64 Terra promessa.

*Viti dell'Oltre Pò Pavese.*

- 65 Nibbiolo.  
 66 Uva Principe.  
 67 Coda di Vacca.  
 68 Guadinasca ossia Brondolera.  
 69 Cagnera.  
 70 Bonarda.  
 71 Moscadello bianco.  
 72 Monferina.  
 73 Bermestica.  
 74 Ugone.  
 75 Sgorbera bianca.  
 76 Mostarino.  
 77 Uva d'oro.  
 78 Rossera.  
 79 Moscadello rosso.  
 80 Malvagia.  
 81 Moradella piccola.  
 82 Durella.  
 83 Trebiano.  
 84 Gattinera.  
 85 Grè.  
 86 Sgorbera o Croa.  
 87 Ughetta di Caneto.  
 88 Barbisina.  
 89 Ciaù.  
 90 Pizzadella.  
 91 Santa Maria.  
 92 Uva toppia.  
 93 Pignòlo.  
 94 Basgar.  
 95 Brandolesa.  
 96 Moradella grossa.

*Viti dei contorni di Como.*

- 97 Rampino nero.
- 98 Rasola.
- 99 Brugnola di Valtellina.
- 100 Prevedone.
- 101 Zibebo.
- 102 Brugnola di Dervio.
- 103 Uva di Menrisio.
- 104 Rottondina.
- 105 Matta.
- 106 Barbarossa.
- 107 San Colombano.
- 108 Sciava bianca.
- 109 Sciava nera.
- 110 Valmasia.
- 111 Caga in braga.
- 112 Uva nera.
- 113 Barzamino bianco.
- 114 Merlatella.
- 115 Gropetone.
- 116 Negrera grossa.
- 117 Spanarolo.
- 118 Uva di Belagio bislunga.
- 119 Uva d'oro.
- 120 Uva di Belagio rotonda.
- 121 Paganone.
- 122 Aleatico di Firenze.
- 125 Settembrina.

*Viti della Sicilia ossia de' contorni di Palermo.*

- 124 Pirriconi nero.
- 125 Mantonico bianco.
- 126 Tropiano bianco.
- 127 Usolia nera.
- 128 Zibibbo.
- 129 Cotonese nero.
- 130 Usolia bianca.

- 131 Cotorotta bianca.  
 132 Moscatello.  
 133 Anonima } *Tre viti delle quali fu perduto il biglietto*  
 134 Anonima } *del nome.*  
 135 Anonima }

*Viti del Polesine.*

- 136 Mattone bianco.  
 137 Turbian bianco.  
 138 Basgana nera.  
 139 Malegone.  
 140 Rusciola.  
 141 Grana bianca.  
 142 Brulela bianca.  
 143 Corbina bianca.  
 144 Grano Alicante.  
 145 Moscato rosso.  
 146 Anonima (*dal Bolognese*).  
 147 Idem (*molto feconda*).  
 148 Grupelata.  
 149 Cremonesa o Bergamasca.  
 150 Uva d'oro.

*Viti de' contorni di Roma.*

- 151 Moscatellone da pergolo.  
 152 Terra promessa bianca.  
 153 Pizzuttello bianco da pergolo.  
 154 Vite a fiori maschi.  
 155 Moscatella da pergolo.  
 156 Terra promessa nera da pergolo.  
 157 Trebbian verde.  
 158 Bello cencioso, o *Cencioloso* ed anche *Stracciato*.  
 159 Canepina bianca.  
 160 Vesparola.  
 161 Trebianella.  
 162 Canepina nera.  
 163 Cesanese.  
 164 Caricavello.

- 165 Aleatico.  
 166 Cacchione paouazzo.  
 167 Malvasia.  
 168 Bottaccia o Abbotta-botti.  
 169 Cornetta.  
 170 Uva francese.  
 171 Cavabacetto.  
 172 Pergolese da pergolo.  
 175 Moscadello da pergolo.  
 174 Trebbianella (*varietà della succennata*).  
 175 Trebbian giallo.  
 176 Cacchione nero.  
 177 Buono vino.  
 178 Bello Romanesco.  
 179 Bello Velletrano.  
 180 Lagrima del Vesuvio.  
 181 Cima di giglio bianca.  
 182 Cima di giglio nera.  
 185 Agrestone da pergolo.  
 184 Uva da tavola.

*Viti de' contorni di Bologna.*

- 185 Montonego bianco.  
 186 Paradisa.  
 187 Forcella.  
 188 Lugliatica.  
 189 Moscadello.  
 190 Malvasia.  
 191 Bottone.  
 192 Alionza.  
 193 Albana.  
 194 Ruzolotto.  
 195 Torbiano.  
 196 Malica.  
 197 Quorzola.  
 198 Angioli.  
 199 Albana  
 200 Lambrusca  
 201 Uva d'oro  
 202 Grilla

Queste quattro sono nere, le altre sono  
 tutte uve bianche.

- 203 Barbosina.  
 204 Dorella.  
 205 Pumorìa.  
 206 Lambrusca.  
 207 Moscatello milanese.  
 208 Sampiera.  
 209 Negrina.  
 210 Vernazza.

*Viti Friulane de' contorni di Udine.*

- 211 Moscatello.  
 212 Verduz.  
 213 Robolla verde.  
 214 Robolla gialla.  
 215 Glera secca.  
 216 Dolciul.  
 117 Agadella.  
 218 Garganega.  
 219 Sbulzina.  
 220 Spaccabotti.  
 221 Refoscon.  
 222 Pignòla.  
 223 Pignòlo.  
 224 Cilionà.  
 225 Curvin.  
 226 Polombit.  
 227 Cordovat.  
 228 Garganon.  
 229 Tiussa.  
 230 Pignola.  
 231 Siora.  
 232 Ciliana.  
 233 Blanchias.  
 234 Refosco bianco.  
 235 Primedic.  
 236 Marmangiant.

*Viti dei contorni di Nizza.*

- 237 Claretta rossa.
- 238 Moostoua bianca.
- 239 Maubonec o Vaubonenc rosso.
- 240 Varietà nuova proveniente da seme bianco.
- 241 Teutrau bianco.
- 242 Brachèt nero.
- 243 Duracino bianco.
- 244 Salerno bianca.
- 245 Salerno nera.
- 246 Richetta bianca.
- 247 Aiga passera nera.
- 248 Bromesto nero ossia Duracino.
- 249 Graveiron nero.
- 250 Pigueiron bianco.
- 251 Pausa bianca.
- 252 Rossea bianca.

*Viti dell'Isola di Sardegna, ossia de' contorni di Cagliari.*

- 253 Malvasia.
- 254 Moscato.
- 255 Nusco.
- 256 Fornacia.
- 257 Girò.
- 258 Monaca.
- 259 Canonao.
- 260 Boval.
- 261 Meragus o Noragus.
- 262 Corniola.
- 263 Appesorgia.
- 264 Rosa.
- 265 Moscatellè.
- 266 Galoppo.
- 267 Anonima.

*Viti de' contorni di Rimini.*

- 268 Bertinoro.
- 269 Pergola rossa.
- 270 Malvasia.
- 271 Magliuolo rosso.
- 272 Pagadebito bianco.
- 273 Aleatico rosso.
- 274 Canino bianco.
- 275 Albana.
- 276 Zibibo.
- 277 Lugliatica.
- 278 Trebiano bianco.
- 279 Carpina rossa.
- 280 Aleatico bianco.

*Viti de' contorni di Cesena.*

- 281 Canino.
- 282 Uva d'oro.
- 283 Malvasia di Candia.
- 284 Sangiovese.
- 285 Varnaccia bianca.
- 286 Bertinora.
- 287 Bianchetto.
- 288 Vernaccia nera.
- 289 Norese.
- 290 Moscatellone.
- 291 Albano.
- 292 Verano.

*Viti di S. Remo nel Genovesato.*

- 293 Vaccà.
- 294 Verde Paola.
- 295 Paga padrone.
- 296 Rossèse.
- 297 Vermiglia.
- 298 Pignòla.

- 299 Crovairora o Salerna.  
 300 Moscatella bianca.  
 301 Negrò di Francia.  
 302 Vermentino.  
 303 Salerna bianca.  
 304 Mucciarda Vermentina.  
 305 Pelosella.  
 306 Brachetto.  
 307 Negrà.  
 308 Bianchetta.  
 309 Morbosa.  
 310 Serrà.  
 311 Pignola nera.

*Viti delle Cinque Terre nel Ducato di Massa  
 e Carrara.*

- 312 Rossèse.  
 313 Piccabon.  
 314 Albarola.  
 315 Terron.  
 316 Braciola.  
 317 Troppelao.  
 318 Birara.

*Viti de' contorni di Firenze.*

- 319 Uva Regina.  
 320 Salamanna.  
 321 Rossetto di Francia.  
 322 Bianchetto di Francia.  
 323 Grana bianca.  
 324 Abrostine.  
 325 Uva sapa.  
 326 Rapone nero.  
 327 Mammolo rosso.  
 328 Affricigno bianco.  
 329 Serralamanna o Salamanna.  
 330 Vitis Labrusca.  
 331 Cipro.

- 332 Malvasia.  
 333 Moscadello.  
 334 Borgogna nera.  
 335 Zibibbo.  
 336 Aleatico del Tolommei.  
 337 San Colombano.  
 338 Tokai.  
 339 Borgogna bianca.  
 340 Aleatico di Spagna.  
 341 Sangiovetto nero.  
 342 Uva lacrima.  
 343 Colore dolce nero.  
 344 Vitis laciniata.  
 345 Trebbiano bianco.  
 346 Mammolo nero.  
 347 Cannajolo bianco.  
 348 Cannajolo nero.

*Viti de' contorni del Milanese e del Monzese,  
coltivate nell'I. R. Giardino di Monza.*

- 349 San Colombano.  
 350 Galetta.  
 351 Trebbiano.  
 352 Guarnaecia.  
 353 Lugliatica primaticcia.  
 354 Piccoletta.  
 355 Aleatico.  
 356 Zibibbo.  
 357 Givigone.  
 358 Grignolo.  
 359 Tribiano.  
 360 Biancone.  
 361 Brugnola.  
 362 Barbarina.  
 363 Malvasia.  
 364 Fricanella.  
 365 Piccoletta piccola.  
 366 Foschera.  
 367 Borgogna

- 368 San Gioveto.  
 369 Orcellina.  
 370 Moscadello.  
 371 Bicciolana.  
 372 Grignolò nero.  
 373 Dolce.  
 374 Negrera.  
 375 Corbera di Cassolo.  
 376 Moscatellone.  
 377 Bonera di Pezze.  
 378 Fricanella.  
 379 Malvagia.  
 380 Rossera.  
 381 Spana.  
 382 Balbanna.  
 383 Casca.  
 384 Pignola piccola.  
 385 Mammolo.  
 386 Pignolo.  
 387 Granera.  
 388 Pignola.  
 389 Rossera spessa.  
 390 Sangiovetto.  
 391 Corbera.  
 392 Careolo.  
 393 Moscadello.  
 394 Grassera.  
 395 Bottassera.  
 396 Rossera rossa.  
 397 Paganone.

*Viti de' contorni di Bassano e di Marostica.*

- 398 Corbina  
 399 Bordara.  
 400 Gruaja.  
 401 Rossetta.  
 402 Farinella.  
 403 Varroni.  
 404 Marzemina nera.

- 405 Pignola bianca.  
 406 Cimesara.  
 407 Garganega.  
 408 Pexcerenda.  
 409 Durella.  
 410 Pignola nera.  
 411 Vespajuola.  
 412 Corbina.  
 415 Caprara.  
 414 Zorcana.  
 415 Negrara.  
 416 Rabbiosa.  
 417 Figanona.  
 418 Fiorentina.  
 419 Gropella.  
 420 Corbinella.  
 421 Uva d'Aleppo.  
 422 Zambotta.  
 423 Cornetta.  
 424 Dalmazia.  
 425 Graziaplana.  
 426 Malvasia.  
 427 Gropella bianca.  
 428 Moscato bianco.  
 429 Moscato nero.  
 430 Della Gatta.  
 431 Marzemina bianca.  
 432 Zibibbo nero.  
 433 Zibibbo bianco.  
 434 Peravise.  
 435 Cauese.  
 436 Lugliatica bianca.  
 437 Schiava nera.  
 438 Marzemina nera (*varietà*).  
 439 Moscata nera.  
 440 Biamona bianca.  
 441 Tordella nera.  
 442 Ria negrara nera.  
 443 Tedesca nera.  
 444 Margana nera.

- 445 Pignola nera.  
 446 Moscata bianca.  
 447 Settora bianca.  
 448 Negrara nera.  
 449 Verdaccia bianca.  
 450 Cruaglia nera.  
 451 Rabbiosa bianca.  
 452 Lugliatica bianca.  
 453 Caprara nera.  
 454 Zibibbo moscato bianco.  
 455 Peverise bianco.  
 456 Zoveana nera.  
 457 Groppella bianca.  
 458 Verde Albana bianca.  
 459 Della Madonna bianca.  
 460 Curbina nera.  
 461 Vernaccia bianca.  
 462 Biancarola bianca.  
 463 Di Gerusalemme bianca.

*Viti della Val Sugana, provincia di Trento.*

- 464 Schiava nera.  
 465 Cinese.  
 466 Biancazza.  
 467 Lugliatica bianca.  
 468 Lugliatica nera.  
 469 Bianca grossa.  
 470 Trentina o Negrara.  
 471 Peverella.  
 472 Pavana nera.  
 473 Grossara o Martinazza.  
 474 Garganega.  
 475 Nosiola.  
 476 Groppella.  
 477 Santa Maria.  
 478 Baffa.  
 479 Rossetta o Avarò.  
 480 Negron.

*Viti dei contorni di Trento.*

- 481 Biancizza.
- 482 Bonenca.
- 483 Botasciara.
- 484 Cendrara.
- 485 Colonnella.
- 486 Durello.
- 487 Garganega.
- 488 Garganega gentile.
- 489 Garganega maggiore.
- 490 Gropello.
- 491 Gropello gentile.
- 492 Lambrostega.
- 493 Malvasia.
- 494 Martinazzo.
- 495 Marzemina gentile.
- 496 Marzemina minore.
- 497 Milanese.
- 498 Moscatella bianca.
- 499 Moscatella nera.
- 500 Negrara.
- 501 Negrara spinarola.
- 502 Negrone.
- 503 Nosiola.
- 504 Nosiola gentile.
- 505 Paolina.
- 506 Pavana.
- 507 Pelosotta.
- 508 Peverella maggiore.
- 509 Peverella minore.
- 510 Romana.
- 511 Rouzes.
- 512 Rossara durasa.
- 513 Rossara maggiore.
- 514 Rossara minore.
- 515 Schiava.
- 516 Schiavetta.
- 517 Signorina

- 518 Teroldega maggiore.  
 519 Teroldega minore.  
 520 Varovo.  
 521 Verdalbora.  
 522 Verdèa.  
 523 Vernazza gentile.  
 524 Vernazza minore.  
 525 Uva d'oro.  
 526 Uvesa bianca.  
 527 Uvesa nera.  
 528 Zebibbo bianco.  
 529 Zebibbo nero.  
 530 Zebibbo bianco-moscato.

*Viti de' contorni di Napoli ed alcune altre coltivate  
 nel R. Orto botanico di quella città.*

- 531 Farcinola.  
 532 ——— varietà grande.  
 533 Falanchina.  
 534 Alleatica.  
 535 Borgogna.  
 536 Aglianica.  
 537 ——— vera.  
 538 ——— Cola Giovanni.  
 539 Coda di Cavallo.  
 540 Sanginella.  
 541 ——— vera.  
 542 ——— varietà.  
 543 ——— di Salerno.  
 544 Marrocco.  
 545 ——— nera.  
 546 Catalanesca.  
 547 Signora.  
 548 Malvasia.  
 549 Mangia guerra.  
 550 Minestra.  
 551 Moscadella.  
 552 ——— nera.  
 553 ——— ——— tardiva.

- 554 Moscadella di Posilipo.  
555 ——— Romana.  
556 ——— bastarda.  
557 Rosa.  
558 ——— bastarda.  
559 ——— nera.  
560 Menna di vacca.  
561 Corniola.  
562 Chasselas.  
563 Castagnara.  
564 Pane.  
565 Siracusa.  
566 Duraca.  
567 Della Bastea.  
568 Barbarossa.  
569 Cannamiele.  
570 Del Vasto.  
571 Latina.  
572 Zibbibba.  
573 Verdescanio.  
574 Panachée.  
575 Lugliese bianca.  
576 Agostigna.  
577 Tostola bianca.  
578 Della terra promessa.  
579 Odorosella.  
580 Bordeaux nera.  
581 Persana.  
582 Olivella.  
583 Bordeaux bianca.  
584 Groja nera.  
585 Pruna.  
586 Lugliese nera.  
587 Aglianicone.  
588 Aglianica sorella.  
589 Pignolata.  
590 Ginestra.  
591 Di Frà Rosario.  
592 Catalanesca nera.  
593 Turca.

- 594 Greca.  
 595 Tostola nera.  
 596 Asprigna.  
 597 Vernatico.  
 598 Calabrese.  
 599 Del Capo di buona speranza.  
 600 Dolciolella.  
 601 Groja bianca.  
 602 Piccoletta.  
 603 Vergoleuse.  
 604 Paga debito.  
 605 Piscia la guaglia.

*Viti diverse.*

- 606 Vite bifera (*di Piacenza*).  
 607 Dolcetto di Rocca Grimalda (*Genovesato*).  
 608 Lambrusca (*ibid.*).  
 609 Albamàt ossia Albatico bianco (*di Sald nella Provincia di Brescia*).  
 610 Albamàt nero (*ibid.*).  
 611 Boscarola (*ibid.*).  
 612 Montanara (*ibid.*).  
 613 Corbera di Moncastello (*in Piemonte*).  
 614 Luenga (*ibid.*).  
 615 Balmestica (*ibid.*).  
 616 Coccallona (*ibid.*).  
 617 Bressana ) *di Betola nel distretto di Gorgonzola, pro-*  
 618 Pascé ) *vincia di Milano.*  
 619 Goccia d'oro (*del Tirolo*).

## VITI STRANIERE

---

*Viti dell'Ungheria e degli Stati ereditarij tedeschi  
della Monarchia Austriaca (\*).*

- 1 *Fekete Kadarka*. Baranyer Komitat. Villány.
- 2 *Zeres Boros*. Zempliner Komitat.
- 3 *Fekete Tórók Gohér*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 4 *Fejér Gohér*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 5 *Sarfejer (weisse)*. Stuhlweissenburger Komitat.
- 6 *Kárslevclü (weisse)*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 7 *Fejérszöölö*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 8 *Formint*. Beregher Komitat. Szerednye.
- 9 *Zöldszöölö*. Heveser Komitat Aptz.
- 10 *Gyöngy szöölö*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 11 *Ragszöölö*. Salader Komitat. Badatsoner Berg.
- 12 *Langstingler (weisse)*. Pester Komitat. Ofen.
- 13 *Hönigler (weisse)*. Pester Komitat. Ofen.
- 14 *Fejér Sombajom*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 15 *Fejér Demjén*. Borsoder Komitat. Miskoltz.
- 16 *Pataki (weisse)*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 17 *Fejér Tök szöölö*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 18 *Fejér Dinka*. Baranyer Komitat. Villány.
- 19 *Fejér Bakar*. Wesprimer Komitat.
- 20 *Silberweisse von Ofen*. Pester Komitat.

---

(\*) Questa Raccolta di 400 varietà di viti dell'Ungheria e degli Stati ereditarij Austriaci fu fatta per ordine di S. A. I. l'Arciduca *Francesco Carlo*, dietro l'esternato desiderio di S. A. I. il Vice-Ré *Raineri*, e fu con singolare degnazione dal primo spedita in dono all'Autore del *Tentativo*. Essa può dirsi unica, e mostra con quanta bontà i Principi della Casa d'Austria s'adopriano a secondare ed assistere gli stabilimenti anche privati, i quali abbiano per iscopo una scientifica curiosità o l'utilità pubblica.

- 21 *Ledny szölö*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 22 *Görbe szölö*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 23 *Barät szölö*. Borsoder Komitat. Geszt.
- 24 *Weisse Lagler*. Presburger Komitat. Ratzersdorf.
- 25 *Silberweisse* von Oendenburg.
- 26 *Grüne Lagler*. Presburger Komitat. Ratzersdorf.
- 27 *Weisse*. Oenderburger Komitat. Oenderburg.
- 28 *Petersiltraube, vitis laciniata*. Oesterreich. Schlosshof.
- 29 *Grüne Reifler*. Oendenburger Komitat. Oendenburg.
- 30 *Chasselas blanc*. Oesterreich.
- 31 *Csütös Bakor*. Salader Komitat, am Plattensee.
- 32 *Rothe Zirifahnler*. Presburger Komitat. St. Georgen.
- 33 *Weisse Zirifahnler*. Presburger Komitat. St. Georgen.
- 34 *Gelbe Zirifahnler*. Presburger Komitat. St. Georgen.
- 35 *Schwarze Zirifahnler*. Presburger Komitat. St. Georgen.
- 36 *Grüne Muscateller*. Presburger Komitat. St. Georgen.
- 37 *Keknyelü (weisse)*. Salader Komitat. Badatsoner Berg.
- 38 *Frankenthaler (schwarze)*. Oesterreich.
- 39 *Väg-Ujhelyi*. Neusladler. Neutraer Komitat.
- 40 *Burgunder*, aus Frankreich nach Gumpoltskirchen verpstantzt.
- 41 *Fejer Erdei*. Borsoder. Kroaitat. Diös-Györ.
- 42 *Balasant*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 43 *von Vöslau* ursprünglich Burgunder. Oesterreich.
- 44 *Vander Laan*. Oesterreich. Schönbrunn.
- 45 *Fagyos (fejer)*. Zapfner, oder Zapfete. Oendenburger Komitat. Oendenburg.
- 46 *Chasselas rouge d'Espagne*. Oesterreicher Schönbrunn.
- 47 *Muscat violet*. Oesterreich. Schlosshof.
- 48 *Muscat blanc*. Oesterreich. Schönbrunn.
- 49 *Muscat noir*. Oesterreich. Schönbrunn.
- 50 *Muscat rouge*. Oesterreich. Schloßhof.
- 51 *Fejer Kadarka*. Pester Komitat. Ofen.
- 52 *Zöld Bäkör*. Salader Komitat. Badatsonberg.
- 53 *Kolben Reifler*. Oendenburger Komitat. Oendenburg.
- 54 *Reifler von Grüzing*. Oesterreich.
- 55 *Weisse Muscateller*. Presburger Komitat. St. Georgen.
- 56 *Mehlweisse*. Presburger Komitat. Ratzersdorf.
- 57 *Zigeñner Traube* { (Schwarze) (Tzigänyszölö).  
Heveser Komitat. Aptz.

- 58 *Klein-Schwarze*. Pester Komitat. Ofen.  
 59 *Fekete Portsín*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 60 *Schwarze Katarker*. Pester Komitat. Ofen.  
 61 *Rätz feketé*. Pester Komitat. Watzen.  
 62 *Kadarka feketé*. Arader Komitat. Menes.  
 63 *Varju szőlő*. Salader Komitat. Tomaj.  
 64 *Fejér Romolya*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 65 *Muscat violet*. Oesterreich. Schönbrunn.  
 66 *Muscat brun*. Oesterreich. Schönbrunn.  
 67 *Grüne Burgunder* (*Windisch Petscheg*). Steyermark.  
 Nach der Moslertraube die Beste.  
 68 *Busien rothbraun*. Böhmen. Meluk.  
 69 *Anonym von Karlowitz I*. Syrmien.  
 70 *Braune Muscateller*. Mähren.  
 71 *Beranetz*. Böhmen Meluk.  
 72 *Grosse Merling*. Böhmen. Meluk.  
 73 *Változó szőlő*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 74 *Szilva szőlő*. Syrmien. Karlovitz.  
 75 *Szőke Ketsketsü*. Heveser Komitat. Visonta.  
 76 *Thuri piros*. Schüller. Banat.  
 77 *Olom színü* (*Bleifarbigé*). Prashburger Komitat. Ratzersdorf.  
 78 *Tagyonyi*. Salader Komitat. Tomaj.  
 79 *Ciocolade-Traube*. Oesterreich. Wien.  
 80 *Változó szénü*. Zempliner Komitat. Tartzal.  
 81 *Változó szénü*. Salader Komitat. Badatsoner Berg.  
 82 *Változó Gohér*. Heveser Komitat. Erlau.  
 83 *Borosbival*. Neutraer Komitat.  
 84 *Magyar Kardarka*. Stuhlweissenburger Komitat. Csókakö.  
 85 *Silberling* (*grüne*). Presburger Komitat. Presburg.  
 86 Eine Anonyme Sorte von Erdöd.  
 87 *Kleine Riesler*. Oesterreich. Brunn am Gebürg.  
 88 *Grüne Riesler* vel *Rothgriffler*. Oesterreich. Brunn am Gebürg.  
 89 *Weisse Riesling*. Mähren.  
 90 *Kleine Riesling*. Mähren. Feldsberg.  
 91 *Lószemü* (*weisse*). Biharer Komitat.  
 92 *Fejér Boros*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 93 Varietät davon. Zempliner Komitat. Szerento.

- 94 *Posonyi szőlő*. Wesprimer Komitat. Schomlau.  
 95 *Hingandi (weisse)*. Heveser Komitat. Visonta.  
 96 *Zibebe*. Böhmen. Melnik.  
 97 *Grobweisse ordinaire*. Pester Komitat. Ofen.  
 98 *Weisse schmeckende Geisdutte*. Pester Komitat. Ofen.  
 99 *Jantvina* vel *Wippacher* vel *Lipuschna*. Steyermark. Cilier Kreis.  
 100 *Grichische Geisdutte*. Pester Komitat. Ofen.  
 101 *Zold Ketsketsetsü*. Heveser Komitat. Erlau.  
 102 *Muschza (Honigtraube)*. Steyermark.  
 103 *Silberweisse (grosse)*. Presburger Komitat. Presburg.  
 104 *Heinische*. Tyrol.  
 105 *Vékony héjju*. Salader Komitat. Tomaj.  
 106 *Polasnitze*. Croatien.  
 107 *Imbrina*. Croatien.  
 108 *Siprine rane*. Croatien.  
 109 *Lagerin*. Tyrol.  
 110 *Varietät von feyér Törökszölő*. Biharer. Komitat.  
 111 *Szigeti* vel *Sziveti* vel *Hárslevelu*. Wesprimer Komitat Schomlau.  
 112 *Javorsa levelü*. Ahornblätterige länglichte Buren. Zempliner Komitat. Szerents.  
 113 *Zapfner*. Pester Komitat. Ofen.  
 114 *Fejérszölő*. Wesprimer Komitat. Schomlau.  
 115 *Fejér Polyhos*. Zempliner Komitat. Tartzal.  
 116 *Kőszemü (weisse)*. Borsoder Komitat. Geszt.  
 117 *Somszölő*. Salader Komitat. Tomaj.  
 118 *Fejér Ketsketsetsü (Aromatisch)*. Sathmarer Komitat. Erdöd.  
 119 *Zapfete*, vel *Zapfner*, vel *Tagyos uva tumidula*. Oendenburger Komitat. Rust.  
 120 *Som-Gohér*. Heveser Komitat. Erlau.  
 121 *Sárga-Gohér*. Barser Komitat. Prszvány.  
 122 *Fékete Bajor*. Wesprimer Komitat. Schomlau.  
 123 *Síriai Gohér*. Borsoder Komitat. Geszt.  
 124 *Oreg Ratök*. Salader Komitat. Lendva.  
 125 *Kerkopetatz*. Croatien.  
 126 *Kozmaszölő (weisse)*. Komorner Komitat. Neszmél.  
 127 *Fejér Bajor*. Wesprimer Komitat. Schomlau.  
 128 *Edes Bajor* am Plattense. Salader Komitat.

- 129 *Hulló Bajor*. Salader Komitat. am Plattensee.  
 130 *Bajnár (frühweisse)*. Baranyer Komitat. in Siklós.  
 131 *Fejér Bakar*, vel *Makra*, Stuhlweissenburger Komitat.  
 132 *Weisse*. Oesterreich. Grunzing.  
 133 *Weisse*. Oendenburger Komitat. Rust.  
 134 *Fejérszölő*. Borsoder Komitat. Diós Györ.  
 135 *Közönséges Fejérszölő*. Heveser Komitat. Gyongyös.  
 136 *Fejérszölő*. Pester Komitat. Watzen.  
 137 Schwarze aus Crotien, von Moslavina.  
 138 *Lisztes fejér*. Zempliner Komitat. Tartzal.  
 139 *Nyárhayu (Mehlweisse)*. Neutraer Komitat. Csornok.  
 140 *Júfark*. Presburger Komitat. Ratzersdorf.  
 141 *Grüne Mehlweisse*. Oendenburger Komitat Oendenburg.  
 142 *Seber*. Eisenburger Komitat. Eisenberg.  
 143 *Seeweisse*. Oendenburger Komitat. Doners Kirchen.  
 144 *Seeweinbeere*. Oesterreich.  
 145 *Melior blanc*. Mähren Feldsberg.  
 146 *Formint*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 147 Varietät von Formint.  
 148 *Közönséges Fejér szőlő*. Salader Komitat. Zwischen der Muhr und Drau.  
 149 *Térdes Bajor* vel *Térdes szőlő*, vel *Reguti Bajor* Wesprimer Komit. Schomlau.  
 150 *Sárfejér*. Wesprimer Komitat Schonlau.  
 151 *Hadcler*. Eisenburger Komitat. Einsenberg.  
 152 *Mosler (weisse)*. Steyermark. Luttenberg.  
 153 *Grobe Reifler*. Oendenburger Komitat. Oendenburg.  
 154 *Tótszölő*. Salader Komitat. Rezi.  
 155 *Furmint*. Biharer Komitat.  
 156 *Furument*. Biharer Komitat.  
 157 *Szeremi-Zöld*. Biharer Komitat.  
 158 *Korinthiai (weisse)*. Arader Komitat. Méues.  
 159 *Hamvas (weisse)*. Wesprimer Komitat. Schomlau.  
 160 *Váti Hamvas*. Pester Komitat. Watzen.  
 161 *Turtsin*. Salader Komitat. Tomaj.  
 162 *Saigò (weisse)*. Komorner Komitat. Nesmel.  
 163 *Balinka*. Pester Komitat. Watzen.  
 164 *Balinka* vel *Csomorik*. Baranyer Komitat. Siklós.

- 165 *Gyöngy szőlő*. Heveser Komitat. Aptz.  
 166 *Gombszölő*. Komorner Komitat. Nesmel.  
 167 *Gyöngy-Fejér*. Borsoder Komitat. Miskoltz.  
 168 *Világos*. Szathmarer Komitat. Erdöd.  
 169 *Fejér Rózsá*. Heveser. Komitat Erlau.  
 170 *Szőke Rózsá*. Heveser Komitat. Erlau.  
 171 *Gyöngy-fejér*. Biharer Komitat.  
 172 *Perlentraube (weisse)*. Oesterreich Vösendorf.  
 173 *Perlentraube*. Presburger Komitat. Presburg.  
 174 *Békszölő (Ziweben Traube)*. Komorner Komitat. Neszmél.  
 175 *Fejér Járdován*. Siebenbürgen. Fölti.  
 176 *Hóviz (weisse)*. Siebenbürgen. Solymos.  
 177 *Zold Járdován*. Siebenbürgen. Solymos.  
 178 *Fejér Bék*. Komorner Komitat. Neszmély.  
 179 *Ragszölő* mit weisslichen Reben. Salader Komitat. Badatsoner. Berg.  
 180 *Tüskés seggü*. Salader Komitat. Badatsoner Berg.  
 181 *Rakszölő*. Heveser. Komitat. Aptz.  
 182 *Ezüst Szinü*. Komorner Komitat. Neszmél.  
 183 *Rózsás*. Szathmarer Komitat. Erdöd.  
 184 *Lepavino*. Eisenburger Komitat. aus dem Windischen.  
 185 *Cibibo*. Aus dem Görtzischen.  
 186 *Tök fenék*. Biharer Komitat.  
 187 *Kastélyos (weisse)*. Arader Komitat. Ménes.  
 188 Verwandl mit Kastelyos. Tokaj.  
 189 *Fejér Bajor*. Temesvarer Banat.  
 190 *Pataki*. Borsoder Komitat. Diós-Györ.  
 191 *Malozsa szőlő*. Heveser Komitat Erlau.  
 192 *Romon*. Arader Komitat. Am Berge Mokra.  
 193 *Fejér*. Temesvarer Banat.  
 194 *Márvány szőlő*. Pester Komitat. Wetzau.  
 195 *Oekörsem*. Salader Komitat. Rezi.  
 196 *Weisse Griechische*. Presburger Komitat. Presburg.  
 197 *Grobe weisse*. Oesterreich Brunn am Gebürg.  
 198 *Grobe weisse ordinäre*. Presburger Komitat. Ratzersdorf.  
 199 *Grobe grosse*. Oesterreich.  
 200 *Dobzó Bátor*. Salader Komitat. Badatsonberg.  
 201 *Szalaiszölő*. Raber Komitat. Ténye.

- 202 *Fejér Bakor*. Salader Komitat. Badatsenberg.  
 203 *Erdei*. Biharer Komitat.  
 204 *Budai-Zöld*. Salader Komitat. Schömlau.  
 205 *Hárslevelü*. Baranyer Komitat. Siklós.  
 206 *Kolontár (weisse)*. Komorner Komitat. Nesmél.  
 207 Verwandl mit Kolontár. Komorner Komitat. Nesmél.  
 208 *Thuli piros*. Schuller. Banat.  
 209 *Ászszony szőlő*. Siebenbürgen.  
 210 *Király szőlő*. Siebenbürgen. Babolna.  
 211 *Kralyovine rother*. Traminer. Croatiën.  
 212 *Alföldi (fejér)*. Biharer Komitat.  
 213 *Alatt termő*. Biharer Komitat.  
 214 *Alatt termő*. Borsoder Komitat Geszt.  
 215 *Alatt termő*. Szathmarer Komitat.  
 216 *Anverwandt mit Alatt termő*. Szathmarer Komitat.  
 217 *Fejér Batai*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 218 *Nyeki Budai*. Borsoder Komitat. Miskolcz.  
 219 *Narants szőlő* vel *Varga Budai*, verwandt mit Nyeki-Budai Borsoder Komitat. Kis-Győr.  
 220 *Fejér Boros*. Biharer Komitat.  
 221 *Boros szőlő*. Szathmarer Komitat. Erdöd.  
 222 *Bihari Boros*. Biharer Komitat.  
 223 *Fejér Törökszőlő*. Temesvarer Banat.  
 224 *Fejér Muskataly*. Arader Komitat. Mines.  
 225 *Wayerer*. Oendenburger Komitat. Rust.  
 226 *Malvasier-Muscateller*. Oesterreich Ottokrin.  
 227 *Chasselas doré*. Mähren.  
 228 *Varietät von Chasselas*. Stuhlweissenburg. Csökakö.  
 229 *Rövid száru Kéknyelü*. Salader Komitat. Badatsenberg.  
 230 *Bela Dinka*. Syrmien. Karlovitz.  
 231 *Nénet Dinka*. Komorner Komitat. Nesmél.  
 232 Verwandt mit Kéknyelü. Wesprimer Komitat. Schömlau.  
 233 *Köbéli (fejér)*. Biharer Komitat.  
 234 *Aranyszín Esornok*. Neutraer Komitat.  
 235 *Aranyszín (fejér) verschieden*. Neutraer Komitat.  
 236 *Sárfejér (braune)*. Neutraer Komitat. Csornok.  
 237 *Volujár beli*. Syrmien Karlowitz.  
 238 Varietät von *Sárfejér*. Wesprimer Komitat. Schömlau.  
 239 *Anonym von Karłowitz II* Syrmien.

- 240 *Fejér Boros Bihar* ( *weisse Muscateller* ). Neutraer Komitat. Csornok.
- 241 *Fejér Boros Bihar*, späte Sorte.
- 242 *Gelbe Muscateller*. Mähren.
- 243 *Grüne Muscateller*. Mähren.
- 244 *Bjelowotschka*. Böhmen Melnik.
- 245 *Klenitze*. Böhmen Melnik.
- 246 *Brüunscht prehlj*. Böhmen Melnik.
- 247 *Tarant bilj*. Böhmen Melnik.
- 248 *Drobna biel*. Böhmen Melnik.
- 249 *Weisse Lampert*. Mähren.
- 250 *Weisse Gansfüssler*. Mähren.
- 251 *Weisse Ellinger*. Mähren.
- 252 *Grüne Elblinger*. Mähren.
- 253 *Weisse Budinka*. Mähren Bisenz.
- 254 *Belina*. Croatien.
- 255 *Bukowetz blasz*, mit Kleinen Buren.
- 256 *Weisse Riwolka*. Mähren.
- 257 *Grüne Riwolka*. Mähren.
- 258 *Weisse Reifler*. Oesterreich. Brunn am Gebürg.
- 259 *Reifler*. Oendenburger Komitat. Booz.
- 260 *Weisse Krämler*. Oesterreich Brunn am Gebürg.
- 261 *Weisse Riesler*. Mähren.
- 262 *Grosse Riesling*. Mähren. Feldsberg.
- 263 *Grüne Zirifahnler*. Mähren.
- 264 *Zifanler*. Eisenburger Komitat. Eisenburg.
- 265 *Grásätz beli*. Syrmien Karlowitz.
- 266 *Gremling*. Eisenburger Komitat. Eisenberg.
- 267 *Grünnagl*. Presburger Komitat. Ratzerdorf.
- 268 *Margita*. Neograder Komitat. Verötze.
- 269 *Verwandt mit Leányszölö*. Komorner Komitat. Neszmel.
- 270 *Leányszölö*. Salader Komitat. Rezi.
- 271 *Mézes szölö*. Salader Komitat. Badatsoner Berg.
- 272 *Rothe Geisdutte*. Kozjak czervena Aegomasta rubra Croatien.
- 273 *Rokafarku*. Baranyer Komitat. Villany.
- 274 *Gergelyszölö*. Wesprimer Komitat. Schomlau.
- 275 *Lapulevelü* ( *weisse* ). Biharer. Komitat.
- 276 *Zöld Hajnos* ( *Grüne-Lagler* ). Neutraer Komitat. Csornok.

- 277 *Fejér Szigeti*. Salader Komitat. Badatsouberg.  
 278 *Shipel*. Croaticen.  
 279 *Deutsche*. Eisenburger Komitat. Eisenberg.  
 280 *Vereskői fejér, szép*. Presbusger Komitat. Bibersburg.  
 281 Dieselbe Traube von St. Georgen. Presburger Komitat.  
 282 *Hosszú nyaku Balatonyi*. Raber Komitat.  
 283 *Veres Rózsza* Heveser Komitat. Erlau.  
 284 *Pankota rothe*. Heveser Komitat. Gyöngyös.  
 285 *Piros Rózsza*. Borsoder Komitat Dios-Györ.  
 286 Varietät von *Rózsza szőlő*. Arader Komitat. Menes.  
 287 Varietät von *Rózsza szőlő*. Beregher Komitat Szerednye.  
 288 *Piros Dinka*. Beregher Komitat. Villány.  
 289 *Rothe Muscateller (Piros Dinka)*. Pester Komitat.  
 Ofen.  
 290 *Czervena Dinka*. Syrmien Karlowitz.  
 291 *Piros Bakar*. Biharer Komitat.  
 292 *Bakator*. Borsoder Komitat. Emöd.  
 293 *Veres Bákör*. Wesprimer Komitat. Schomlau.  
 294 *Veres Boros Bihar*.  
 295 *Veres Somszölő*. Tolnaer Komitat. Szekszárd.  
 296 *Veres Muskataly*. Varietät Heveser Komitat. Erlau.  
 297 *Rothe Mehlveisse*. Oesterreich. Brunn am Gebürg.  
 298 *Tsovánka*. Komorner Komitat. Neszmél.  
 299 *Muscat cherni (schwarze)*. Croaticen.  
 300 *Trubrothe Zirifahnler*. Mähren Feldsberg.  
 301 *Rothe Zirifahnler*. Mähren.  
 302 *Schiller*. Steyermark. Luttenberg.  
 303 *Lelt szőlő*. Zempliner Komitat. Tartzal.  
 304 *Tarant ezerveny*. Böhmen Melnik.  
 305 *Debela chernina (schwarze Ochsenaug)*. Croaticen  
 Moszlawina ).  
 306 *Rotheimer*. Eisenburger Komitat. Eisenberg.  
 307 *Rothe Lagler*. Eisenburger Komitat. Eisenberg.  
 308 *Veres Pihor*. Neutraer Komitat. Csornok.  
 309 *Czerveni Drendk*. Syrmien Karlowitz.  
 310 *Uriszög (rothe)* Heveser Komitat. Gyöngyös.  
 311 *Tzifra szőlő*. Szathmarer Komitat. Erdöd.  
 312 *Bihari szőlő (vel rothe Muscateller)* Eisenburger  
 Komitat.  
 313 *Riwöla röhliche*. Mähren.

- 314 *Verwandt mit Frementeau*, Eisenburger Komitat, Guntz.
- 315 *Uva passa rossa*. Görz.
- 316 *Frementeau rothe*. Möhren. Feldsberg.
- 317 *Cividin*. Aus dem Görzischen.
- 318 *Rothe Traminer*. Croatien.
- 319 *Semendrianer*. Unsprünglich aus Servien Semendria.
- 320 *Rözsza szőlő*. Salader Komitat Rezi.
- 321 *Schwarze spanische Muscadel*. Wien Belveder.
- 322 *Fekete Bék*. Komorner Komitat Neszmély.
- 323 *Fekete Muskataly*. Zempliner Komitat. Tartal.
- 324 *Füger (fejér)*. Baranyer Komitat. Villány.
- 325 *Fekete Básing vel Szagosszölő*. Komorner Komitat Neszmel.
- 326 *Fekete Dinka*. Komorner Komitat. Neszmel.
- 327 *Sárfekete (Schleentraube)*. Baranyer Komitat. Siklós.
- 328 *Fekete Gatsai*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 329 Anonym von Karlowitz III. Syrmien.
- 330 *Fekete Karai*. Salader Komitat. Rezi.
- 331 *Egri Fekete vel Ludtalpu szőlő* Heveser Komitat. Erlau.
- 332 *Egri Fekete vel Kerék levclü*. Heveser Komitat. Erlau.
- 333 *Grobe Schwarze*. Pester Komitat. Ofen.
- 334 *Gross-Schwarze*. Oesterreich. Brunn am Gebürg.
- 335 *Fekete Oekörszem*. Zempliner Komitat. Tokaj.
- 336 *Blanc Ochsenaugen*. Pester Komitat. Ofen.
- 337 *Fekete Bruni*, mit grossen-Bären. Oesterreich.
- 338 *Vad-Fekete*. Salader Komitat. Schomlau.
- 339 *Fekete-Furmint*. Heveser Komitat. Erlau.
- 340 *Verwandt mit Ratz Fekete* oder *Vad Fekete*.
- 341 *Fekete Hujnos (schwarze Lagler)*. Neutraer Komitat. Komját.
- 342 *Varju szőlő*. Salader Komitat. Rezi.
- 343 *Fekete Tökszölő*. Salader Komitat. Tokaj.
- 344 *Schwarze Erdöder*. Presburger Komitat. Presburg.
- 345 *Roustschi chruplave*. Böhmen Melnik.
- 346 *Schwarze Portugieser*. Oesterreich Baden.
- 347 *Amormangiant*. Görz.
- 348 *Carmasin*. Böhmen. Melnik.

- 349 *Weisse Augster*. Uva augusta. Eisenburger Komitat .  
 350 *Schwarze Bayern*. Presburger Komitat. Presburg.  
 351 *Landschwarze*. Presburger Komitat. Presburg.  
 352 *Blanc Wardeiner*. Presburger Komitat. Presburg.  
 353 *Gerzely*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 354 *Rothe Krämler*. Eisenburger Komitat. Güns.  
 355 *Rother Zapfner*. Eisenburger Komitat. Güns.  
 356 *Piros Kralowina*. Salader Komitat. swichen der Muhr und Drau.  
 357 *Fekete Balatonyi*. Salader Komitat. Badatsonyberg.  
 358 *Fekete Szigeti*. Salader Komitat. Badatsonyberg.  
 359 *Fekete Narantsik*. Zempliner Komitat. Szerents.  
 360. *Aranka Formint*. Zempliner Komitat. Szerents.  
 361 *Romonya szölvö*. Zempliner Komitat. Szerents.  
 362 *Abendroth* nahe an Tokaj.  
 363 *Abendroh*. Pester Komitat. Ofen.  
 364 *Veres Betyke*. Heveser Komitat. Aptz.  
 365 *Ranka czerna*. Syrmien Karlowitz.  
 366 Anonym von Karlowitz IV. Syrmien.  
 367 Anonym von Karlowitz V. Syrmien.  
 368 *Corvino rosso*. Görtz.  
 369 *Fekete Bruni mit Kleinen Baren*. Oesterreich.  
 370 *Schwarze Reifler* Oesterreich Brunn am Gebürg.  
 371 *Rothe Bichanl* Oesterreich. Brunn am Gebürg.  
 372 *Shwarze Augster*. Mähren.  
 373 *Schwarzgruber*. Mähren.  
 374 *Rothe Riwolka*. Mähren.  
 375 *Shwarze Muscateller*. Böhmen Melnik.  
 376 *Von Feldsbergeine schwarze Sorte* Mähren.  
 377 *Fekete Szegedi*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 378 *Dunkel-Schwarze* Kleinburig. Böhmen Melnik.  
 379 *Kleinburige Schwarze*. Mähren.  
 380 *Tarant czerny*. Böhmen Melnik.  
 381 *Mordsch swjtlah*. Böhmen Melnik.  
 382 *Uhernitze*. Böhmen Melnik.  
 383 *Fekete Järdován*. Siebenburgen. Mätsó.  
 384 *Varietät von Fekete Sombajon*. Borsoder Komitat. Dios-Györ.  
 385 *Fekete Sombajon*. Zempliner Komitat. Tokaj.  
 386 *Fekete Bajor*. Salader Komitat. Lendra.

- 387 *Vereskői, Fekete hosszúkas.* Presburger Komitat. Bibersburg.
- 388 *Rothe Ungeschlachte.* Oendenburger Komitat. Oendenburg.
- 389 *Köhlertraube.* Oesterreich.
- 390 *Gergotz szőlő.* Varietät von Fekete Török Gohér Werprimer Komitat. Schomlau.
- 391 *Fekete Bolgár.* Neutraer Komitat. Csornok.
- 392 *Abendroth.* Oesterreich. Vösendorf.
- 393 *Schwarze Längliche* aus Mähren.
- 394 *Fekete Romolya.* Szathmarer Komitat. Erdod.
- 395 *Fekete Ketsketsetsü.* Baranier-Komitat. Siklos.
- 396 *Fekete Ketsketsetsü.* Baranyer Komitat. Vilány.
- 397 *Zibebe* von Oendenburg weisse Oendenburger Komitat.
- 398 *Fejer Szekszárdi* Salader Komitat. Rezi.
- 399 *Római Bakator.* Borsoder Komitat. Miskoltz.
- 400 *Uva Regina.* Oesterreich Schönbrunn.

## VITI DIVERSE

DI FRANCIA, SPAGNA, PORTOGALLO, SVIZZERA  
E GERMANIA

---

*Viti della raccolta di Chambéry della Ditta  
Martin Burdin Frères, et Comp.*

- 1 Douce noire de Savoy.
- 2 Muscat noir du Jura.
- 3 Muscat noir.
- 4 Chasselat. Seine et Marne.
- 5 Variété blanche du Bas-Rhin.
- 6 Suisse a 3 couleurs.
- 7 Morillon blanc hâtif.
- 8 Le Merveillant.
- 9 Gentil brun du Bas-Rhin.
- 10 Ciotat ou Raisin d'Autriche.
- 11 Chasselat blanc sevré.
- 12 Gros Muscat blanc du Piemont.
- 13 Tokai.
- 14 Grand rouge de Bourgogne.
- 15 Vesuve.
- 16 Gros Muscat d'Espagne.
- 17 Muscat violet.
- 18 Maroc le gros.
- 19 Chanelat musqué.
- 20 Corinthe sans pepin.
- 21 Blanc du Jura.
- 22 Chasselat doré de Fontainebleaux.
- 23 Malvoisie.
- 24 Gros chasselat croquant.
- 25 Malaga le gros.
- 26 Pedro Ximenes blanc.
- 27 Mondeuse de Savoy.
- 28 Ermitage blanc.
- 29 Xeres blanc.

- 30 Chasselat rose couleur et parfum de rose.  
 31 Monstrueux de De Candolle.  
 32 Ermitage noir.

*Viti de' contorni di Losanna (1).*

- 33 Rucheling blanc.  
 34 Petit Rogenez.  
 35 Savogeat.  
 36 Fendant vert.  
 37 Servagnin rouge.  
 38 Rouge de Medoc.  
 39 Petite Blanchette.  
 40 Petit fendant vert.  
 41 Rougenz.  
 42 Trainez rouge.  
 43 Malvoisie.  
 44 Fendant blanc.  
 45 Groz Rosenez.  
 46 Fendant vert.  
 47 Servagnin rouge.  
 48 Govet.  
 49 Rosate rouge.  
 50 Blanchette.  
 51 Le Gouvient.  
 52 Polognaz rouge.  
 53 Ruchelin blanc.

*Viti della raccolta del Giardino botanico  
 di Ginevra. (2).*

- 54 Courtaillod rouge. *Canton de Neuschâtel.*  
 55 Boudelé. *Hautes Pyrennées.*  
 56 Pique Poule noir. *Vaucluse.*

---

(1) Ottenute col mezzo del defunto naturalista M. L. Reynier.

(2) Ottenute mediante la gentilezza del celebre botanico e naturalista M. De Candolle. La nomenclatura è quella medesima che si legge nel Catalogo stampato del Giardino di Ginevra.

- 57 Bourgelas. *Vosges.*  
 58 Moutardier. *Vaucluse.*  
 59 Clairette rouge.  
 60 Herbasque. *Alpes maritimes.*  
 61 Liverdun bon vin. *Vosges.*  
 62 Navarre. *Landes.*  
 63 Pulsaré. *Haute Saone.*  
 64 Merveillot. *Vaucluse.*  
 65 Merlet d'Espagne. *Landes.*  
 66 Plan Colay ou Grosse Rougeasse. *Genève.*  
 67 Roussette. *Jardin.*  
 68 Goué botté. *Jard.*  
 69 Plant de la Dole.  
 70 Ortlieb. *Jard.*  
 71 Salvagnin.  
 72 Moutardier. *Vaucluse.*  
 73 Negret. *Haute Garonne.*  
 74 Alexandre noir. *Doub.*  
 75 Petit Reuschling ou Ottelieber. ( *Donné par M. Durin*  
*à Genève.* ).  
 76 Roage de France.  
 77 Raisin perlé.  
 78 Berardi, grande espece. *Vaucluse.*  
 79 Sauvignon. *Jura.*  
 80 Blanquette violette, *des Pyrennées.*  
 81 Cortaillod.  
 82 Savoyan de la Nevthe.  
 83 Damas violet. *Herault.*  
 84 Picardon gros. *Vaucluse.*  
 85 Ruschling. *Bas Rhin.*  
 86 Joli Blanc. *Chasente.*  
 87 Languedoc. *Bouche du Rhone.*  
 88 Nervien. *Aube.*  
 89 Barbarousse.  
 90 Vicome. *Charente infer.*  
 91 Pernon. *Côte d'Or.*  
 92 Maroquin.  
 93 Fourmenté. *Aisne.*  
 94 Muscat noir. *Lot.*

- 95 Almaudis. *Gironde.*  
 96 Nerre. *Haute Marne.*  
 97 Bourguignon noir. *Seins et Marne.*  
 98 Qualitor. *Herault.*  
 99 Grosse Serine. *Isère.*  
 100 Gromier violet. *Cantal.*  
 101 Gaudier. *Dordogne.*  
 102 Olivette de Montpellier.  
 103 Schaffauser rothe.  
 104 Trumünder.  
 105 Brigler.  
 106 Morillon panaché.  
 107 Franchenthaler.  
 108 Pineau fleuri. *Côte d'Or.*  
 109 Jouanoen. *Vaucluse.*  
 110 Graussaux.  
 111 Bouteillon. *Bouch. du Rhone.*  
 112 Negron. *Vaucluse.*  
 113 Boudelas. *Jura.*  
 114 Aspirant. *Herault.*  
 115 Sparse grosse. *Vaucluse.*  
 116 Rouge blanc. *Metz.*  
 117 Muscat rouge. *Vaud.*  
 118 Cornet. *Drome.*  
 119 Fandant noir.  
 120 Berger rouge.  
 121 Kürstlicher ou Kürsticler.  
 122 Gros noir. *Charente*  
 123 Raisin Saint-Antoine.  
 124 Verjus Bordelas Agyras.  
 125 Asetate. *Saume. Pyren. orient.*  
 126 Merbregie. *Dordogne.*  
 127 Carignan. *Herault.*  
 128 Guillaudon. *Lot et Garonne.*  
 129 Brune. *Marne et Loire.*  
 130 Anonyme. *Jard.*  
 131 Terret de Montpellier.  
 132 Fandant rose, Malvoisie. *Vaud.*  
 133 Tinto. *Ardeche.*  
 134 Fondaut rouge de France. *Vaud.*

- 135 Fondant blanc de France à *feuil. découpées. Vaud.*  
 136 Non fondant noir de France.  
 137 Muscat rouge.  
 138 Non fondant rouge; Servagnin dit l'Evêque.  
 139 Cauda di volpe. *Po.*  
 140 Grosse perle. *Seine et Marne.*  
 141 Barbarousse.  
 142 Espagnin. *Bouch. du Rhone.*  
 143 Parpueri. *Po.*  
 144 Muscat d'Espagne. *Herault.*  
 145 Esfouran blanc de *Montpellier.*  
 146 Fondant de la *Dole.*  
 147 Yslet blanc. *Neufchâtel.*  
 148 Muscat violet. *Rivaz de la Vaud.*  
 149 Muscat. *Vaud.*  
 150 Riessling. *Jard. Baumann.*  
 151 Blanc commun. *Vaud.*  
 152 Pique poule noire.  
 153 Muscat blanc.  
 154 Clairette de *Limoux Herault.*  
 155 Sarvant blanc.  
 156 Latrus. *Landes.*  
 157 Muscat blanc. *Mournex en Savoje.*  
 158 Lambruscat. *Haut Pyren.*  
 159 Clairette blanche.  
 160 Blanc madame. *Haut Pyren.*  
 161 Redonal blanc de *Montpellier.*  
 162 Clairette de Die *id. Luxemb.*  
 163 Blanc fendant. *M. G. Boissier.*  
 164 Cascardo blanc. *Po.*  
 165 Muscat blanc.  
 166 Blanc doux. *Landes.*  
 167 Nerre (*varietée*). *Haute Marre.*  
 168 Redonneau blanc de *Montpellier.*  
 169 Gros Muscat blanc du *Pays de Vaud.*  
 170 Sauvignon blanc.  
 171 Gros noir. *Charente.*  
 172 Gros fendant. *Vaud.*  
 173 Blassard blanc. *Jard. de M. Baumann.*  
 174 Bon blanc fendant. *Mournex en Savoje.*

- 175 Muscat d'Essas.  
 176 Chasselas croquant.  
 177 Plant blanc sale. *Veyteaux pres Montreux.*  
 178 Bacheracher. *Zurich. envoye de M. Usteri.*  
 179 Chasselas blanc. *Jard. de M. Baumann.*  
 180 Plant Champanois. *Jonnerre M. Naville.*  
 181 Almandis. *Gironde.*  
 182 Passerie. *Augevin blan.*  
 183 Raisin rouge. *Drome.*  
 184 Cioutat à feuilles de persil. *Jardin.*  
 185 Rougeasse. *Vaud.*  
 186 Chasselas.  
 187 Blanc fendant vert. *Canton de Vaud. Begnin. M. Rigot.*  
 188 Plant vert. *Yonne.*  
 189 Navarre. *Landes.*  
 190 Trohsseau. *Jura.*  
 191 Dalauri. *Po.*  
 192 Valentin blanc. *Alp. marit.*  
 193 Burger. *Bas Rhin.*  
 194 Raisin Suisse. *Aube.*  
 195 Chaisaon de Montpellier.  
 196 Hennant blanc. *Seine et Marne.*  
 197 Pique poule. *Haute Garonne.*  
 198 Sanmoireau. *Seine et Marne.*  
 199 Muscat rouge. *Canton de Vaud.*  
 200 Ferret Mourau.  
 201 Pique poule. *Landes.*  
 202 Muscat noir. *Jura.*  
 203 Pique poule. *Montpellier.*  
 204 Fecou rouge.  
 205 Muscat blanc.  
 206 Anvernet gris.  
 207 Raisin noir. *Drome.*  
 208 Raisin de Provence.  
 209 Salvagnin rouge.  
 210 Fendant blanc musqué. *Vaud.*  
 211 Mauzac blanc. *Lot.*  
 212 Espar. *Herault.*  
 213 Non fendant noir, dit Savoyard. *Vaud.*  
 214 Muscat rouge.

- 215 Plaut blanchette.  
 216 Pinau blanc. *Côte d'Or.*  
 217 Muscat blanc.  
 218 Picardan. *Herault.*  
 219 Blanc de Magny. *Metz. M. Hollandre.*  
 220 Non fendant blanc. *Vaud.*  
 221 Grignoli. *Po.*  
 222 Cortese nera. *Po.*  
 223 Sirodino. *Po.*  
 224 Fendant vert ordinaire. *Vaud.*  
 225 Muscat blanc.  
 226 Rouge ordinaire.  
 227 Aramom blanc. *Herault.*  
 228 Fauvé. *Jardin.*  
 229 Sainte Jaumes. *Landes.*  
 230 Manzein noir. *Landes.*  
 231 Raisin grec. *Vaucluse.*  
 232 Rafeux blanc. *Geneve M. Gaudy.*  
 233 Mallevoisie. *Po.*  
 234 Sauvignon blanc. *Haut Pyrenneis.*  
 235 Sauvignon.  
 236 Qualitor. *Herault.*  
 237 Rochelle blanche. *Seine et Marne.*  
 238 Rothe Hinsche. *Bas. Rhin.*  
 239 Barbarousse.  
 240 Pique poule.  
 241 Merlet blanc. *Landes.*  
 242 Bourret. *Drome.*  
 243 Raisin suisse. *Aube.*  
 244 Raisin blanc du *Po.*  
 245 Magdeleine. *Seine.*  
 246 Maroquin. *Herault.*  
 247 Canut noir. *Lot.*  
 248 Mausein blan. *Landes.*  
 249 Amarot. *Landes.*  
 250 Teinturier. *Jardin.*  
 251 Penasser ou Salvagin rouge.  
 252 Plant Tokai rose.  
 253 Plant de Savoy rouge.  
 254 Pique poule noir. *Dordogne.*

- 255 Burger blanc. *Haut Rhin.*  
256 Plant de la Dole.  
257 Angevin noir.  
258 Blanc de Launay.  
259 Fedlinger. *Bas Rhin.*  
260 Rouge hâtif. *Jardin.*  
261 Savoyer. *Genève.*  
262 Salvagnin dit la Bionne.  
263 Rouge dit Trainet.  
264 Juliatique. *Jard.*  
265 Cendré ou blanc fendant. *Genève.*  
266 Gouvai. *Genève.*  
267 Lignage. *Marne et Loire.*  
268 Cioutat à feuil de persil.  
269 Douçét. *Lot et Garonne.*  
270 Clairette. *Vaucluse.*  
271 Rouge de Lion ou Persan.  
272 Govai botté.  
273 Ugue.  
274 Estrange. *Lot et Garonne.*  
275 Clarette de Limoux. *Herault.*  
276 Welsche Traube.  
277 Cioutat, raisin d'Autriche.  
278 Chasselas blanc à gros grains.  
279 Du Vesuve. *Lacrima Christi.*  
280 Clauner rothe. *Zurich.*  
281 Muscat d'Alexandrie.  
282 Rothe muscat. *Zurich.*  
283 Raisin rouge de Bourgogne.  
284 Fourmenté. *Aisne.*  
285 Muscat noir. *Jard. Baumann.*  
286 Merbregie.  
287 Vert doux le gros. *Jard. Baumann.*  
288 Damas le gros.  
289 Aspirant blanc sans pepin.  
290 Corinthe petit sans pepin.  
291 Muscat rouge. *Jard. Baumann.*  
292 Rothe. *Turgovie.*  
293 Plant pire. *Jard.*  
294 Pique poule.

- 295 François noir. *Aube.*  
 296 Farbelas. *Jard.*  
 297 Damas violet. *Herault.*  
 298 Chopine. *Aisne.*  
 299 Arranjan (petit). *Landes.*  
 300 Estrange. *Lot et Garonne.*  
 301 Burgauer. *Turgovie M. G. Macarie.*  
 302 Lindauer. *Turgovie.*  
 303 Eslinger. *Idem.*  
 304 Raisin de table.  
 305 Courbu. *Haut Pyren.*  
 306 Merlé d'Espagne. *Landes.*  
 307 Crapaud. *Lot.*  
 308 Pineau noir. *Yonne.*  
 309 Uliade rouge. *Herault.*  
 310 Pique poule. *Landes.*  
 311 Amadoux. *Charente infer.*  
 312 Chasselas rose muscat . . . *Vaud.*  
 313 Pernau. *Côte d'Or.*  
 314 Morillon hâtif. *Vaud.*  
 315 Camarau blanc. *Haut Pyren.*  
 316 Servagnin rouge. *De la Vaux.*  
 317 Karstichler Burgauer. *Zurich.*  
 318 Aleatico. *Po.*  
 319 Bourguignon blanc. *Haute Marne.*  
 320 Raisin rouge de Bourgogne (grand) *Jard. Baumann.*  
 321 Raisin de Candolle. *Jard. Baumann.*  
 322 Chasselas musqué. *Jard. Baumann.*  
 323 Burger Rheinselber. *Idem.*  
 324 Malvoisie. *Pyren. Orient.*  
 325 Ræuschling (grand). *Jard. Baumann.*  
 326 Nibiolo comune. *Po.*  
 327 Chahanne. *Drome.*  
 328 Merlés blan. *Landes.*  
 329 Raisin noir. *Jard. Baumann.*  
 330 Sauvagnin rouge.  
 331 Fié bon. *Vienne. Donné par M. Jurine.*  
 332 Salvaguin.  
 333 Blanc non fendant, petite rougeasse. *Vaud.*  
 334 Blanc non fendant de France a grosses grappes. *Idem.*

- 335 Gros Pinot.  
 336 Blanc fendant de Morges. *Vaud.*  
 337 Petit noir ou Tendre fleur.  
 338 Gros noir de Bourgogne.  
 339 Fendant ordinaire. *Vaud.*  
 340 Auxerrois. *Metz.*  
 341 Rose non fendant de France. *Vaud.*  
 342 Blanc non fendant de France à grains ovales. *Idem.*  
 343 Morillon hâtif. *Jard.*  
 344 Gros Servagnin noir, ou Lavanx non fendant. *Vaud.*  
 345 Blanc Grosse rougeasse. *Vaud.*  
 346 Servagnin. *Vaud.*  
 347 Sarvinien cendré. *Yonne.*  
 348 Burger. *Bas Rhin.*  
 349 Herbaque. *Alpes marit.*  
 350 Tinto. *Ardèche.*  
 351 Passerin commun de Montpellier.  
 352 Bouvoulengue de *Vauclase.*  
 353 Ugne de Montpellier.  
 354 Raisin perlé. *Jura.*  
 355 Espirant de Montpellier.  
 356 Terret. *Herault.*  
 357 Malvoisie rouge. *Po.*  
 358 Passerie?  
 359 Muscat rouge. *Seine et Marne.*  
 360 Raisin de la Sainte-Jean.  
 361 Servignin cendré. *Jonne.*  
 362 Tripied. *Alp. marit.*  
 363 Douce noir.  
 364 Rouge de Couteillod.  
 365 Juliatique. *Jard.*  
 366 Plant blanchette.  
 367 Pineau de Coulanges. *Yonne.*  
 368 Muscat rouge.  
 369 Gros fendant vert de la *Vaud.*  
 370 Raisin a fruits panachés.  
 371 Muscat blanc d'*Alexandrie.*  
 372 Chasselas de . . . blanc.  
 373 Houlin ou Loulin.  
 374 Farbalà.

- 375 Gros fendant blanc de la Côte.  
 376 Gouvai violet.  
 377 Salvagnin rose.  
 378 Fendant noir de France. *Vaud.*  
 379 Amarot. *Landes.*  
 380 Saint Robier blanc. *Charente.*  
 381 Plant d'Ortlieb. *Jard.*  
 382 Serviguin. *Jonne.*  
 383 Epicier grand'espèce. *Vienne.*  
 384 Gondre. *Dordogne.*  
 385 Simorot ou Meunier. *Metz.*  
 386 Lambruscat. *Haut. Pyren.*  
 387 Pique poule sorbier. *Dordogne.*  
 388 Bourdelais. *Moyenne.*  
 389 Muscat d'Espagne. *Herault.*  
 390 Epicier petite espèce. *Vienne.*  
 391 Valentin. *Jard. Baum.*  
 392 Elsassier traube.  
 393 Hulard. *Haute Garonne.*  
 394 Muller reben. *Moselle.*  
 395 Royolen. *Lot.*  
 396 Epicier. *Vienne des Pyren.*  
 397 Rouge Espagnol. *Landes.*  
 398 Samoireau. *Seine et Marne.*  
 399 Ceriassé. *Pyren.*  
 400 Arbonne. *Aube.*  
 401 Plant de la Vaux?  
 402 Malvoisie de la Dole.  
 403 Plant Pascal. *Bouche du Rhone.*  
 404 Grand blanc. *Haute Garonne.*  
 405 Gros rouge de la Côte. *Canton de Vaud.*  
 406 Pied sain. *Mayenne.*  
 407 Pineau noir. *Vienne.*  
 408 Weiss Klef.  
 409 Rougeasse. *Lot.*  
 410 Lourdeaut. *Drome.*  
 411 Panse Commaue. *Bouch du Rhone.*  
 412 Chenin. *Vienne.*  
 413 Muscat blanc. *Jura.*  
 414 Bacheracher traube.

- 415 Chasselas doré. *Seine et Marne.*  
 416 Briegler.  
 417 Jouannin. *Vaucluse.*  
 418 Muscat noir d'*Alessandrie.*  
 419 Malaga.  
 420 Polognaz. *La Côte. Canton de Vaud.*  
 421 Orliersiher. *Jard. EAum.*  
 422 Muscat blanc.  
 423 Uliade *Herault.*  
 424 Chasselas musqué. *Seine et Marne.*  
 425 Rouge. *Vaud.*  
 426 Panse commune. *Bouch. de Rhone.*  
 427 Vert noir. *Départem. Moselle.*  
 428 Auxerrois. *Moselle.*  
 429 Joli blanc. *Charente infer.*  
 430 Blanquette violette. *Pyren. Orient.*  
 431 Malvoisie de Hollande. *Vaud.*  
 432 Game noir. *Haute Laone.*  
 433 Muscat rouge. *Seine et Marne.*  
 434 Gromier violet. *Cantal.*  
 435 Sparse merine. *Vaucluse.*  
 436 Muscat d'Espagne.  
 437 Raisin Jalabert. *Jardin.*  
 438 Pique poule rousse.  
 439 Auvernet. *Marne et Loire.*  
 440 Olivette. *Vaucluse.*  
 441 Terret. *Herault.*  
 442 Unie blanc. *Bouch. de Rhone.*  
 443 Pinau blanc. *Côte d'Or.*  
 444 Govais petit. *Jura?*  
 445 Sirodino. *Po.*  
 446 Ascadoula. *Bouvier blanc.*  
 447 Baclan. *Jura.*  
 448 Roussette blanche?  
 449 Tenturier. *Vaucluse.*  
 450 Jolis. *Bouch. de Rhone.*  
 451 Eidlebacher.  
 452 Clauner *Zurich.*  
 453 Muscatelle.  
 454 Truissieau noir.

- 455 Riessling grand.  
 456 Fendant blanc. *Neuschâtel.*  
 457 Chasselas de *Fontainebleau.*  
 458 Farbtraube.  
 459 Raisin de Hongrie. *Tokai gris.*  
 460 Uniperlé. *Bas Rhin.*  
 461 Chasselas rouge.  
 462 Malvoise rouge *d'Italie.*  
 463 Facótraube. *Elsaces.*  
 464 Fil d'argen de Coucy. *Departem. Moselle.*  
 465 Gros noir d'Italie. *Idem.*  
 466 Fendant roux de Lavand. *M. De' Hanteville.*  
 467 Aubin jaune de Magny sur Seille. *Departem. Moselle.*  
 468 Gros rouge. *Vaud.*  
 469 Pineau. *Metz. Departem. Moselle.*  
 470 Vert blanc. *Idem.*  
 471 Grec rouge. *Drome.*  
 472 Mélier blanc. *Jura.*  
 473 Machburger. *Turgovie.*  
 474 Lampert. *Idem.*  
 475 Sauvignon blanc. *Charent. infer.*  
 476 Feldlinger. *Bas Rhin.*  
 477 Brun Fouréu. *Bouch. du Rhone.*  
 478 Rive d'Alte. *Lot.*  
 479 Doucet. *Lot et Garonne.*  
 480 Rochelle blanche. *Seine et Marne.*  
 481 Calcidè. *Landes.*  
 482 Prumyerat. *Lot.*  
 483 Boutineaux. *Drome.*  
 484 Raisin blanc. *Po.*  
 485 Clairette de Die. *Herault.*  
 486 Zurich-Traube.  
 487 Chasselas musqué. *Seine et Marne.*  
 488 Muscat noir. *Po.*  
 489 Cascarolo blanc. *Idem.*  
 490 Folle noire. *Charente infer.*  
 491 Inconnue. *Metz. Depart. Moselle.*  
 492 Ancien gros. Plant dit Rouge. *Veyteau prez Montreux.*  
 493 Govais. *Vaud.*  
 494 Vert blanc. *Depart. Moselle.*

- 495 Liverdun. *Idem.*  
 496 Plant dit Fendant ou Ordinaire. *Veyteau prez Montreux.*  
 497 Raisin rouge de la Côte.  
 498 Morillon hâtif. *Jardin.*  
 499 Plant da Saint-Julien. *Metz.*  
 500 Petit noir ou Tendre fleur. *Depart. Moselle.*  
 501 Blanc doux. *Landes.*  
 502 Rueheling blanc. *Lausanne envoye M. Reynier.*  
 503 Petit Rogenez. *Idem.*

## FINE.

# I N D I C E

## DELLE MATERIE CONTENUTE

NEL PRESENTE VOLUME (I).

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>L</b> AUTORE A CHI LEGGE. . . . .                                                                                                                                                                                                                                                      | pag. v |
| Tentativo di una Classificazione geponica delle viti per servire di base alla descrizione di tutte le varietà, tanto italiane che straniere . . . . .                                                                                                                                     | 3      |
| Descrizione delle varietà delle viti d'Italia secondo il sistema proposto dall'Autore del Tentativo. . . . .                                                                                                                                                                              | 33     |
| Descrizione di alcune varietà di viti che si coltivano nella provincia di Cremona; del prof. <i>Gio. Sosis</i> . »                                                                                                                                                                        | 35     |
| Breve descrizione delle principali varietà delle viti coltivate ne' colli dell'Oltrepò pavese, e particolarmente nei poderi dei signori <i>Don Giacomo Pecorara</i> , e conte <i>Carlo Vistarini</i> nel Comune di <i>Pietra De' Giorgi</i> , fatta dal prof. <i>Giuseppe Moretti</i> . » | 53     |
| Descrizione delle varietà della specie <i>Vitis vinifera</i> , Lin. che si trovano coltivate nel territorio di Valenza in Piemonte; del conte <i>Lorenzo De Cardenas</i> . »                                                                                                              | 63     |
| Descrizione delle varietà delle viti della provincia di S. Remo nel Genovesato; dell'avvocato <i>Alberto Nota</i> , Intendente di quella provincia . . . . .                                                                                                                              | 119    |
| Descrizione di alcune viti romane, di <i>Madamigella Fiorini</i> di Roma. . . . .                                                                                                                                                                                                         | 129    |
| Memoria sulle viti e i vini delle Cinque Terre (nel Ducato di Massa Carrara) di <i>Girolamo Guidoni</i> di Vernazza. . . . .                                                                                                                                                              | 141    |
| Natura del suolo e del clima. . . . .                                                                                                                                                                                                                                                     | 146    |
| Coltivazione della vite. . . . .                                                                                                                                                                                                                                                          | 149    |
| Nome e caratteri principali delle diverse uve che si coltivano alle Cinque Terre. . . . .                                                                                                                                                                                                 | 154    |

---

(1) NB. Si correggeranno in questo indice alcune inesattezze corse nel titolo di alcuni capitoli.

|                                                                                                                                                                                           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Del vino e modo di manipolarlo, dell'antico suo credito e dei motivi della sua decadenza. . . . .                                                                                         | pag. 163     |
| Quadro statistico delle Cinque Terre. . . . .                                                                                                                                             | " 171        |
| Catalogo delle varietà di uve osservate ne' contorni di Termini (1). . . . .                                                                                                              | " 173        |
| Classificazione di alcune varietà di viti delle vigne del Canonico <i>Pietro Stancovich</i> in Barbana, e di alcune le più comuni nella città e contorni di Dignano nell' Istria. . . . . | " 181        |
| Classificazione delle uve esistenti nel territorio di Chiari, Distretto VIII, provincia di Brescia, del signor <i>Giuseppe Malossi</i> . . . . .                                          | " 199        |
| Classificazione delle viti esistenti nella provincia di Vicenza, Distretto di Schio, descritte dal sig. <i>Gio. Battista Garofolo</i> . . . . .                                           | " 215        |
| Descrizione delle viti e delle uve della provincia Veronese, del dottor <i>Ciro Pollini</i> (2). . . . .                                                                                  | " 223        |
| Viti della provincia milanese descritte dai traduttori e commentatori degli <i>Elementi del Mitterpacher</i> . . . . .                                                                    | " 251        |
| Catalogo di quasi tutte le viti ed uve conosciute in Toscana, secondo i nomi loro volgari (3). . . . .                                                                                    | " 259        |
| Catalogo della raccolta delle viti italiane e straniere che si coltivano nel Vigneto della Palazzina presso Castelgoffredo, appartenente all'Autore del <i>Tentativo</i> . . . . .        | " 288        |
| <i>Viti italiane</i> . . . . .                                                                                                                                                            | " 289        |
| Viti del territorio di Castelgoffredo nella provincia di Mantova. . . . .                                                                                                                 | " <i>ivi</i> |
| Viti de' contorni di Verona. . . . .                                                                                                                                                      | " 290        |
| Viti dell' Oltrepò pavese. . . . .                                                                                                                                                        | " 291        |
| Viti dei contorni di Como. . . . .                                                                                                                                                        | " 292        |
| Viti della Sicilia, ossia de' contorni di Palermo. . . . .                                                                                                                                | " <i>ivi</i> |
| Viti del Polesine. . . . .                                                                                                                                                                | " 293        |

(1) Queste descrizioni, non essendo fatte secondo il nostro sistema, non andavano collocate in questo luogo, ma posteriormente.

(2) Qui cominciano le descrizioni fatte prima della pubblicazione del *Tentativo*, e non secondo il sistema di esso.

(3) Queste descrizioni sono prese dall'Oenologia del *Villifianchi*, libro divenuto raro.

|                                                                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Viti de' contorni di Roma. . . . .                                                                   | pag. 293     |
| Viti de' contorni di Bologna. . . . .                                                                | " 294        |
| Viti friulane de' contorni di Udine. . . . .                                                         | " 295        |
| Viti de' contorni di Nizza . . . . .                                                                 | " 296        |
| Viti dell'Isola di Sardegna, ossia de' contorni di Cagliari. . . . .                                 | " <i>ivi</i> |
| Viti de' contorni di Rimini. . . . .                                                                 | " 297        |
| Viti de' contorni di Cesena. . . . .                                                                 | " <i>ivi</i> |
| Viti di S. Remo nel Genovesato . . . . .                                                             | " <i>ivi</i> |
| Viti delle cinque Terre nel Ducato di Massa e Carrara. . . . .                                       | " 298        |
| Viti de' contorni di Firenze. . . . .                                                                | " <i>ivi</i> |
| Viti del Milanese e Monzese coltivate nell'I. R. Giardino di Monza. . . . .                          | " 299        |
| Viti de' contorni di Bassano e di Marostica. . . . .                                                 | " 300        |
| Viti della Val Sugana, provincia di Trento. . . . .                                                  | " 302        |
| Viti de' contorni di Trento. . . . .                                                                 | " 303        |
| Viti de' contorni di Napoli, ed alcune altre coltivate nel R. Orto botanico di quella città. . . . . | " 304        |
| Viti italiane diverse. . . . .                                                                       | " 306        |
| <i>Viti straniere.</i> . . . .                                                                       | " 307        |
| Viti dell'Ungheria e degli stati ereditarj tedeschi della Monarchia Austriaca. . . . .               | " <i>ivi</i> |
| Viti diverse di Francia, Spagna, Portogallo, Svizzera e Germania . . . . .                           | " 319        |
| Viti della raccolta di Chambéry della Ditta <i>Martin Burdin Frères et Comp.</i> . . . . .           | " <i>ivi</i> |
| Viti de' contorni di Losanna. . . . .                                                                | " 320        |
| Viti della raccolta del Giardino botanico di Ginevra. . . . .                                        | " <i>ivi</i> |
| Errata. . . . .                                                                                      | " 335        |

## ERRORI.

## CORREZIONI.

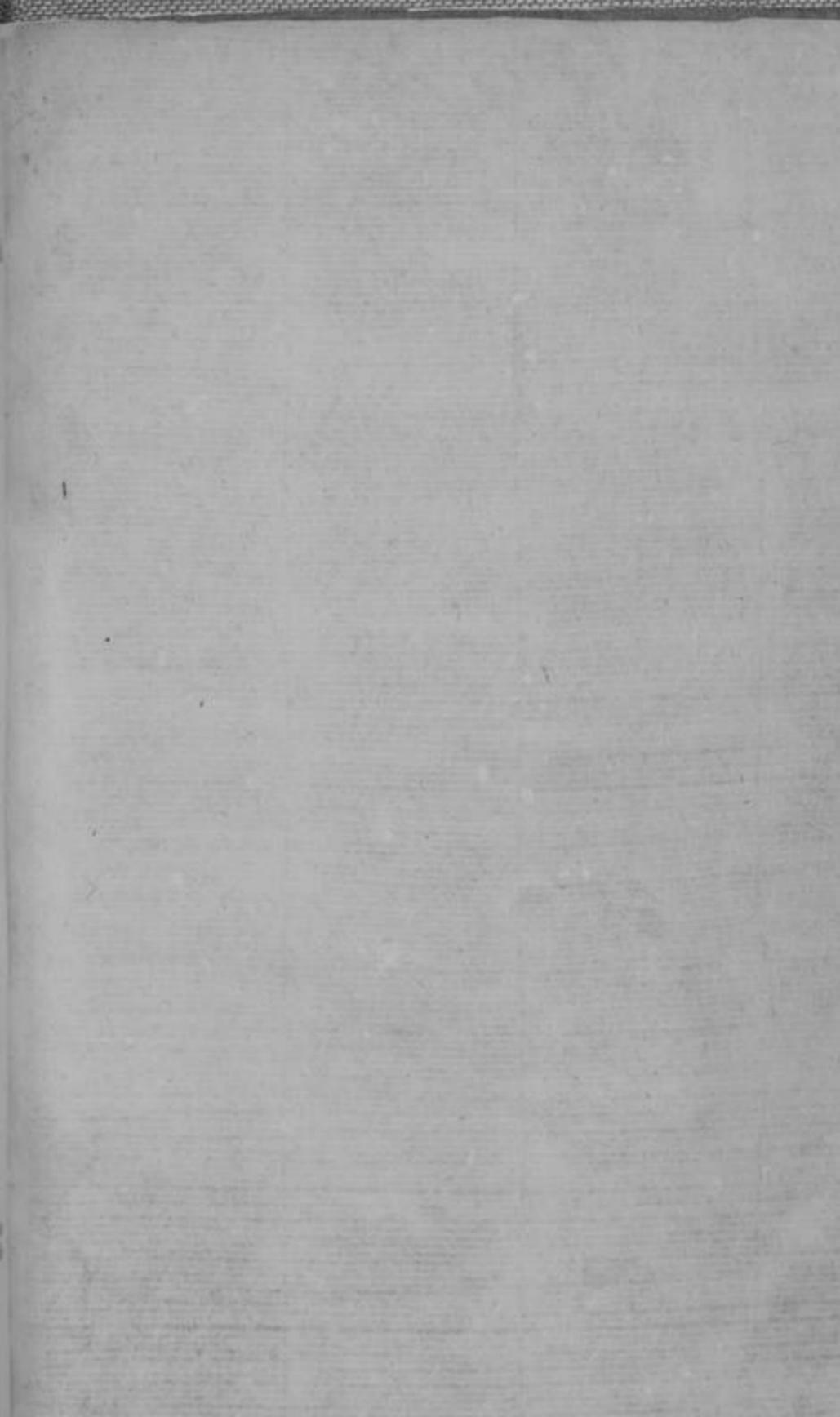
|         |         |             |             |
|---------|---------|-------------|-------------|
| pag. 39 | lin. 10 | Bramestone  | Bromestone  |
| " 48    | 1       | <i>Idem</i> | <i>Idem</i> |
| " —     | 20      | <i>Idem</i> | <i>Idem</i> |
| " 59    | 10      | Ciau        | Ciaù        |
| " —     | 30      | Croà        | Croa        |
| " 72    | 31      | Girappoli   | Grappoli    |
| " 141   | Nota    | Tentativi   | Tentativo   |

# O P E R E

PUBBLICATE DA QUESTA TIPOGRAFIA

*Nel primo Semestre dell'anno 1825.*

- PEZZI Carlo Antonio. Principj pratici di Agricoltura e di Economia rurale, necessarij ai possidenti, ai fittajuoli, ai coltivatori, agli economi di campagna; aggiuntovi un Compendio di cognizioni utili ai bottegaj ed a chi vuole intraprendere la mercatura. In 16 grande. *Italiane liv.* 1 74
- CHAPTAL. Chimica applicata all'Agricoltura tradotta ed illustrata con note ed aggiunte da *Girolamo Primo*. Opera completa in cinque fascicoli in 8.º 12 50
- Chimica applicata alle Arti. Prima edizione milanese, con nuove aggiunte e Rami. — 1820 — *Quattro volumi* in 8. 18 00
- Osservazioni Chimiche sull'arte di levare le Macchie dalle Stoffe e di ristabilirne i colori alterati, traduzione con annotazioni del professore *Giuseppe Moretti*, aggiuntovi in fine l'estratto d'una Memoria del signor *Vauquelin* sull'arte d'imbiancare i Pannilini macchiati dall'unguento mercuriale. In 8.º " — 60
- SERIE Cronologica dei Teatri di Milano, con rami. *Vol. quarto*, in 16 grande. " 2 61
- I tre primi volumi " 4 75
- NUOVE Tavole di Ragguaglio fra le lire Austriaca, Italiana e Milanese. — 40
- LOMENI. Amministrazione economica della Foglia de' Gelsi nella Coltivazione de' Bachi da Seta. " 1 74
- Del Riso Cinese o Secco, *Discorso*. " 1 53
- Macchina per la Pigiatura delle Uve o *Pigiatore*; premiata dall'I. R. Governo di Milano nel corso d'Industria dell'anno 1824, ec.; con cinque *Tavole in rame*. " 2 30
- CHATEAUBRIAND, F. A. Atala ovvero gli Amori di due Selvaggi nel Deserto; versione italiana con Annotazioni del Traduttore. *Seconda edizione di questa Tipografia*. Un volumetto in 18 con *fig.* " 1 50
- Renato. Un vol. in 18 con *fig.* " 1 50





## OSSERVAZIONI SUL VOCABOLARIO DELLA CRUSCA:

opere interamente complete, e nitidamente preparate per la stampa. Combinai adunque per queste due opere un'edizione decente non solo ma al tempo stesso anche economica, avuto così riguardo al comodo del Pubblico, anziché alla mole de' Manoscritti, co' quali, diversamente operando, sarebbesi potuto formar ben altro ed imponente numero di volumi.

Nell'esecuzione però della stampa de' primi fogli del DIZIONARIO, vistovi replicate volte citata la TEORICA DE' SINONIMI, deliberai contemporaneamente di procurarmi anche il Manoscritto della medesima, in altre mani, amichevoli pure e gentilissime, esistente, ed osservato, che, e per se stessa, e per la mente eziandio dell'illustre Autore, era un'Opera come preparatoria e dilucidatrice il DIZIONARIO stesso, velli che fosse prontamente impressa e pubblicata in apposito volume, formante il primo delle Opere *Romani*, al quale ora tien dietro il primo del DIZIONARIO; e compiuto questo in tre volumi, susseguirà immantinente quello delle OSSERVAZIONI SUL VOCABOLARIO DELLA CRUSCA.

Ora poi, per dire alcun che sul merito dell'Opera presente, per quanto ad un Tipografo vien concesso, non credo andar lungi dal vero, anche giusta il parere di persone intelligenti, asserendo che con tal lavoro siasi utilmente riempito un voto che tuttor rimaneva nell'italica letteratura, e la cui mercè con filosofiche ragioni e con finissima analisi scorgerassi investigata l'etimologia, determinato il valore, e dimostrata la diversa significazione di una infinita serie di vocaboli, da molti reputati infra di loro affatto identici; opportunamente, per ciò conseguire, giovatosi l'Autore delle migliori opere su tal materia scritte da più accreditati filologi, così italiani come francesi. Non si pretende peraltro, né per questi miei cenni qualunque, né per l'opera del *Romani*, di detrarre il menomo pregio a quella già divulgata ed applaudita del dotto sig. *Grassi*: che anzi puossi la medesima a buon dritto reputare quale precorritrice di questa, e della quale il *Romani* medesimo non pretermette, ogni volta che glien viene il destro, di commendarla, e tributarle i ben dovuti elogi. Ma, come ognun sa, quella del sig. *Grassi*, e pel titolo e per la mole, altro non è che un *Saggio*, dove che la presente puossi aver qual *Opera completa*; e, ciò ch'è più, condotta collo stesso andamento critico di quella del sig. *Grassi*, abbenechè, siccome in alcun luogo dice l'Autore, ad insaputa del lavoro dell'egregio suo precursore. Non vuolsi nemmen pretendere che l'opera attuale andar debba da ogni censura esente: e qual è mai quella che possa a tanto aspirare? bensì assicurar si può che, e per l'importanza della materia, e pel modo con cui è discussa, gran lume sparger dovrà, ed assai profitto procacciare in tutti coloro i quali teneri sono di nostra lingua, ed amano esprimersi per iscritto nel modo il più conveniente alle loro idee, ed alla natura de' vocaboli che vogliono adoperare. Comprendo pure che la medesima distruggendo da' fondamenti il *sinonimico* edificio del *Rabbi*, andar forse potrà ben poco a garbo a coloro nel cui DIZIONARIO sogliono rinvenire un comodo rifugio per la sostituzione

di molti e molti vocaboli: ma giova sperare, che, ov'esser vogliam giusti, e mostrarsi docili alle verità da un assennata critica dedotte, messo giù ogni spirito di parte, e ben ponderate le ragioni dal nostro Autore allegate, ad annientare una innumerabil serie di supposti Sinonimi, essi non meno di buon grado alla di lui dottrina si accosteranno.

Per tranquillar poi l'animo di taluni, i quali scandalizzarsi potranno pel rinvenir entro quest'Opera alquante voci non registrate nel gran Codice di nostra lingua, piacemi qui riportare *parola per parola* quanto (nelle Istruzioni sul modo di stampar l'Opera presente) su tal proposito scritto lascio di proprio pugno l'Autore medesimo: " Si lascieranno passare que' vocaboli non registrati nel Vocabolario della Crusca, che l'Autore si crede autorizzato d'impiegare in virtù delle analogie di nostra lingua. „

Infine, onde fornir il presente Dizionario del miglior possibile corredo, oltre ad averlo irregiato dell'analogo ritratto, piacquemi che fosse eziandio preceduto da un Elogio storico del benemerito nostro Autore; al quale pietoso ufficio con tutta gentilezza prestossi il chiarissimo sig. Canonico *Giovanni Fontana* di Casalmaggiore, fratello degnissimo dell'illustre Cardinale *Francesco-Luigi*, ed autore esso puranco di varie opere, poco fin qui, e vero, al di là diffuse del proprio paese, ma che però io mi propongo di far conoscere al Pubblico letterario il più tosto che potrò; ed ei solo, per vero, potea, meglio d'ogni altro, far conoscere i talenti e le virtù del nostro *Romani*, non tanto perchè di lui concittadino, quanto per essere stato ad esso lui congiunto co' vincoli della più tenera e confidenziale amicizia.

Possano queste nuove mie cure venir anch'esse coronate d'un esito favorevole; il quale ottenuto con le opere presenti, mi sarà di soave conforto e di acuto sprone a procurarmi eziandio i molti altri manoscritti del medesimo Autore, e fors'anco render alcuni fra essi di pubblico diritto nella collezione della mia BIBLIOTECA SCELTA, la quale fortunatamente va di buon passo progredendo a quel termine cui divisai condurla.















VIA SCALZERI, 18  
36040 PIEDEMONTE  
TEL. 0445747053  
VICENZA-ITALY