

M A G A Z Z I N O

T O S C A N O

T O M O I V . P A R T E I I I .

O S I A V O L U M E D E C I M O Q U I N T O .

---

---

*Quidquid agunt Homines nostri farrago Libelli.*



I N F I R E N Z E M D C C L X X I I I .

P E R G A E T A N O C A M B I A G I S T A M P . G R A N D U C A L E



*Con Licenza de' Superiori.*



MAY GANNETT

FOR THE

TOWN OF

WINDHAM



Printed and Published by



WINDHAM, N.H.  
MAY GANNETT  
1850



A SUA ECCELLENZA  
IL SIG. MARCHESE SENATORE

BERNARDINO  
RICCARDI

PATRIZIO FIORENTINO  
DEI SIGNORI DI CHIANNI, MONTEVASO, E MELA  
CAVALIERE DEL SACRO MILITARE ORDINE  
DI S. STEFANO PAPA, E MARTIRE  
PRIORE DI FIANDRA,

CONSIGLIERE INTIMO ATTUALE DI STATO  
DELLE LL. MM. II. E RR. APOSTOLICA,  
E DI S. A. R. IL GRAN-DUCA DI TOSCANA,  
E GIA SUO GUARDAROBA MAGGIORE,  
ACCADEMICO FIORENTINO, DELLA CRUSCA,  
SOCIO FISICO-BOTANICO ec.

CAVALIERE INTEGERRIMO,  
DOTATO DI PERFETTO DISCERNIMENTO  
E DI BUON GUSTO NELLE BELLE ARTI,  
PROTETTORE AMPLISSIMO DELLE MEDESIME,  
E DEGLI UOMINI DOTTI,

O IN QUALUNQUE ALTRA FORMA  
UTILI ALLA SOCIETA' ec.

GLI AUTORI

DEL MAGAZZINO TOSCANO  
IN PUBBLICO SINCERO CONTRASSEGNO  
DI ALTISSIMA STIMA E VENERAZIONE,  
E FER MONUMENTO ETERNO  
DELLA VIRTU' E DEL MERITO  
UMILMENTE DEDICANO  
IL VOLUME DECIMOQUINTO  
DI QUESTA LORO OPERA.



A S U A E C O S I L I A  
I L S I O T A N C H E S S I M I L O N E

IN S I M I L I T U D I N E  
R E S O C I A T I O N I S

Q U I S I M I L I T U D I N E  
E A N T I S I M I L I T U D I N E  
D I S T I N C T I O N I S

C O N T R A S T I O N I S  
I N T E R S I M I L I T U D I N E  
E T I N T E R S I M I L I T U D I N E  
D I S T I N C T I O N I S

A C C I D E N T I S  
C A U S A S I M I L I T U D I N E  
D I S T I N C T I O N I S  
E T I N T E R S I M I L I T U D I N E

Q U I S I M I L I T U D I N E  
E A N T I S I M I L I T U D I N E  
D I S T I N C T I O N I S  
C O N T R A S T I O N I S

I N T E R S I M I L I T U D I N E  
E T I N T E R S I M I L I T U D I N E  
D I S T I N C T I O N I S  
C O N T R A S T I O N I S



---

# OENOLOGIA TOSCANA

O SIA MEMORIA SOPRA I VINI  
ED IN SPECIE TOSCANI.

*Scritta a vantaggio del Paese dal Sig.  
Dottor Gio. Cosimo Villifranchi Me-  
dico Fiorentino, e Socio Botanico,  
stata premiata in quest' Anno 1773.  
dalla R. Accademia Fiorentina d'  
Agricoltura detta de' Georgofili e  
compresa nel presente Volume XV.  
e seguente XVI.*

---



---

ORNOLOGIA TOSCANA

O SA MEMORIA SOPRA I VINDI  
AD IN SPECIE TOSCANI.

Scritto e pubblicato nel 1789 dal Sig.  
Dottor Gio. Maria Velli medico  
che fu medico, e socio honorario  
della Accademia di S. Luca, Anno 1789.  
L'Autore di questa Opera è  
Giuseppe Velli medico di S. Luca  
e socio della Accademia di S. Luca.

---



## A V V E R T I M E N T O.

L'Autore della Memoria sopra i Vini, stata in quest'anno premiata dalla nostra R. Accademia d'Agricoltura, essendo nostro Amicissimo, ed avendo dal medesimo ottenuta facoltà di farne a piacimento l'estratto, o di darla per intiero, abbiamo creduto di far cosa gradita al Pubblico, e particolarmente ai nostri Associati, per risparmiare loro la spesa, e la provvista di maggior numero di Libri, volendola acquistare, di riportarla tutta intiera, e per disteso in due Volumi di questa nostra Opera; cioè nel presente Volume XV. e nel seguente XVI. e tantopiù volentieri abbiamo abbracciato questo partito, sicuri essendo che questa Memoria potesse riescire istruttiva e utile alla maggior parte, e non tediosa o superflua per alcuno.

L'Autore però, dalle di cui fa-  
ti-



*tishe e studio riconosce questa tutto  
 il merito e l'esistenza, per contentare  
 l'Universale, e per contestare le sue  
 particolari obbligazioni a Soggetto Il-  
 lustre e suo parzial Protettore, ha  
 voluto, come era di dovere, che ne fos-  
 sero prima stampate alcune Copie a par-  
 te per suo conto, ed assortite di Fron-  
 tespizj, di Dedicca, e altro a suo pia-  
 cimento, e da questa nostra edizione  
 distinte; onde per un certo numero  
 di Copie, anche chi non fosse associa-  
 to al Magazzino Toscano, potrà acqui-  
 starla, al prezzo di Paoli otto, o sie-  
 no Paoli quattro per Volume, men-  
 tre ai nostri Associati è accordata  
 al solito prezzo di 3. Paoli per Vo-  
 lume, in grazia del gradimento e  
 stima che mostrano per la continua-  
 zione di quest'Opera, ed in segno  
 della nostra propensione e genio di  
 contentarli, senza alterazione alcu-  
 na delle prime fissate convenzioni.*



---

QUAL DEBBA ESSERE LA CURA DELLA  
PUBBLICA AUTORITA', QUALE L' OPE-  
RA, E L' INDUSTRIA DEI POSSESSORI  
PER ACCRESCERE, DILATARE, E CON-  
SERVARE IL COMMERCIO ESTERNO DEI  
VINI DELLA TOSCANA.

---

*Bacchus amat Colles.....*

Virgil. Georg. Lib. 2.

*Quare agite, o proprios generatim discito cultus  
Agricolæ, fructusque seros mollite colendo.*

Id. Virgil. Lib. Eod.

---

INTRODUZIONE.

**P**ER accrescere il Commercio ester-  
no dei Vini della Toscana, tre so-  
no le vedute, che giova avere,  
e sono.

I. Migliorare tutti quei Vini, che  
hanno qualche difetto, e non sono del gusto  
delle Nazioni, che possono farne la com-  
missione.



II. *Accrescere per quanto si può la quantità di essi Vini migliori.*

III. *Diminuire ed impedire tutti quegli inconvenienti, che frastornano, impediscono, e discreditano il Commercio dei medesimi.*

Relativamente adunque a queste tre mire dividerò in altrettante parti la presente Memoria, e Risposta al Quesito, stato dato dalla Regia Accademia d' Agricoltura Fiorentina nell' Anno passato 1771., e poi stato confermato, e riproposto nell' Anno presente 1772.; e voglio sperare il cortese Vostro compatimento, Accademici Virtuosissimi, se lasciato da parte ogni ricercato modo di dire, ma con quella riverenza, e rispetto, che vi si deve, venga ad esporvi sopra di ciò i miei particolari, e nudi pensieri: e vi presenti insieme tutte quelle ragioni, ed esperienze, che a comprovare le mie proposizioni ho credute relative. Se in questo metodo poi, da me stato abbracciato, nonostante mi farà accaduto di riescire alquanto prolisso, mi prenderò l'ardire di porvi in considerazione: che la brevità e la precisione sono generalmente attributi apprezzabili,  
e di



e di gran merito in tutte le Opere; ma trattandosi di quelle, nelle quali si esaminano esperienze, e si discutono fatti, ci veggiamo molto spesso obbligati a fare delle repetizioni, che sebbene riescano noiose, sono per altro necessarie, e perciò giova che sieno sofferte, e compatite.





... di gran merito in tutte le Opere; ma  
 simile a il suo stile, che non si può  
 dire, non occorre il dire, e si dice  
 veggiamo molto poco abbiate a dire  
 delle ripetizioni, che si fanno  
 molte, non potremo dire, e non  
 giova che non si faccia, e si faccia





---

# PARTE PRIMA

MANIERE CON LE QUALI SI POSSONO MIGLIORARE TUTTI QUEI VINI, CHE HANNO QUALCHE DIFETTO, E CHE NON SONO DEL GUSTO DELLE NAZIONI, CHE POSSONO DARcene LE COMMISSIONI.

---

## ARTICOLO I.

**V**IEN reputata ottima cosa quella di esaltare e lodare la propria Nazione, dimostrando questo, che si abbia per lei dell'affetto. L'amore per la Patria è stato sempre quel nobile e generoso sentimento dell'animo, che ha prodotte azioni cotanto illustri, e formato Uomini grandi, e magnanimi; perciò l'amore della Patria non deesi disprezzare, o crederfi un'entusiastica idea, ed una vana parola, da non si poter soffrire che nelle idiote e



meno culte Persone. Ciascun Cittadino si accostuma quasi nascendo a questo nome lusinghiero, ed a riguardare la fortuna dello Stato, come la fortuna sua propria. Io certo avrò sempre inesprimibile affetto per la Patria, e per le mie forze ne sosterrò il decoro; ma non per questo ne prenderò la difesa con male inteso motivo, o ciecamente, ma per quello che il buon senso, e l'evidenza richiede, e con la stessa facilità riprenderò, e correggerò quel tanto, che sembreremmi degno di correzione, e di biasimo; nulla avendo più a cuore, che lo fradicare i pregiudizj, e gli errori, ed insinuare, e stabilire ciò che apporta utile, ed è il prodotto della verità, e della virtù.

Nel rispondere pertanto al *Quesito* fatto dalla Regia Vostra Accademia Fiorentina d'Agricoltura. *Qual debba esser la cura della pubblica Autorità, quale l'Opera, e l'industria dei Possessori per accrescere, dilatare, e conservare il Commercio esterno dei Vini della Toscana*, non tralascierò realmente di approvare, e di lodare quelle costumanze, e pratiche, che lode e incoraggiamento si meritano;

ma



ma sinceramente ancora non mancherò di dire il mio sentimento intorno a quelle altre, che di mutazione, correzione, e di biasimo sono degne.

## §. II.

**Q**Ualcuno dei Nostri, non si può negare, si prende gran cura per fare dei Vini ottimi, ed effettivamente vi riesce: tali sono alcuni Fattori, e Possessori particolari, i quali o sono diretti Padroni, o Incaricati della cultura delle vigne piantate in ottima esposizione, e ben coltivate, e fanno essi Vini con tutta l'immaginabil diligenza, e per conseguenza di tutta quella bontà, e gusto, che può soddisfare, ed incontrare l'approvazione, tanto dei nostri, che dei Forestieri; ma molto vi è da ridire generalmente sopra tanti altri facitori di Vini, i quali in ciò non si prendono pensiero alcuno, ed in vece di mantenere la bontà dei Vini, che raccolgono nelle loro possessioni, o di migliorarli, gli trascurano totalmente, ne peggiorano la qualità, e fanno sì che si screditi, e si



diminuisca , o totalmente si perda il commercio esterno di essi ; senza parlare di quello scapito , e discredito di commercio , che ai medesimi nostri Vini ne viene dalla mala conservazione di essi , e dalle negligenze , e frodi dei Mercanti , e trasportatori dei medesimi : delle quali cose tutte ad una ad una , ed al loro luogo , dopo di aver parlato delle principali , mi prenderò pure l'incarico di ragionare , e d'assegnarne i rimedj.

§. III.

**I** Vini d'Italia per la qualità delle Viti , per il terreno , e per l'esposizione dei luoghi , devono essere squisiti , e forse i migliori d'Europa , perchè tali un tempo sono stati ; e se tali oggigiorno , almeno generalmente , non si ravvivano , con varie avvertenze , e diligenze usate nella cultura delle Viti , e nella maniera di fare essi Vini , possono tornare alla bontà e credito medesimo , non essendo le principali cause , che concorrono alla perfezione di essi essenzialmente cangiate . La natura o specie del terreno non si può cre-  
der



der mutata, non variata l'esposizione, e non mancano assolutamente in Italia le qualità migliori, o necessarie delle Viti per avere tali Vini, e qualora esse mancassero, facilmente si possono d'altronde ottenere, e tornar si può a coltivarle.

Gli antichi Romani vantavano dei Vini eccellenti sopra a tanti altri. Questo procedeva in gran parte dalla scelta, che aveano fatta delle migliori specie di Viti, le quali, come Conquistatori dell'universo, avevano dovunque, ma particolarmente nell'Oriente, rintracciate (a), e fatte  
tra-

---

(a) Teopompo citato da Atenéo riporta che gli abitanti di Chio furono i primi, i quali seminarono, e coltivarono le Viti, istruiti da *Oenopione* Figliuolo di Dionisio, il quale secondo *Pausania Lib. VII.* lasciata l'Isola di Candia vi si trasferì con i suoi seguaci, e figliuoli, e rese tal Isola molto fertile, e popolata. Quegli poi di Chio insegnarono la cultura della Vite, e la fattura del Vino agli altri Popoli.

I Vini di Grecia sono generalmente bianchi, quelli di Toscana sono neri o rossi, almeno i più generosi, e spiritosi: e nel Romano, nell'Umbria, nel Bolognese, e nella Marca sono bianchi, o di color d'oro.

Il primo Vino nero, che sia stato fatto al Mondo, per le antiche notizie che ne abbiamo, fu fatto secondo lo stesso nominato Teopompo dai medesimi abitanti di Chio.



trasportare nelle loro possessioni, vale a dire nell' Italia. *Il Falerno, il Massico, il Cecubo, l' Amineo, il Gauro, o Gaurino, il Caleno, il Formiano, il Surrentino, il Pucino*, e tante altre specie di Vini, rammentati e lodati dagli Scrittori, sì Istoricici come Poeti, ne sono un irrefragabil documento.

I Francesi, che modernamente si gloriano di Vini perfetti nel sapore, e per altre qualità, e di averne tante varie specie, non avevano un tempo neppure una sola forte di Vino; e se arrivati sono a far Vini di tanto credito, gli hanno ottenuti da Viti trasportate dall' Italia, e coltivate in esposizioni anche meno favorevoli delle nostre; cosicchè non deve essere a noi impossibile il mantenere i Vini nostri nella richiesta e miglior perfezione, e di ridurre tali ancora quelli, che presentemente non lo fossero.

L' Italia fino dai Greci, per ragionè della quantità, e bontà de' suoi Vini, fu chiamata *OEnotria*, vale a dire *Vinifera*; o doviziosa di Vini, o forse anche dal nome di *Oineo*, o *Oinotro* antico Re d' Etruria, e primo Istitutore in essa delle



delle Vigne , come vogliono Nicandro , ed Aristotile nell' Ottavo dei Politici .

Il Baccio da S. Elpidio Medico , e Filosofo dottissimo , nella Prefazione alla sua Opera sopra i Vini dice : *O Eno-triam dictam fuisse olim Italiam a primo Vinorum cultu omnes Antiquorum attestantur Historiae : atque hinc non dubiam reor fieri posse conjecturam ; semper hanc Nostram Regionem super omnes Terras , non ex ipsa tantum soli natura , ac felici temperie , sed cultu quoque Vinearum , ac Vinorum ipsorum industria antiquissimam hanc obtinuisse famam , ac nomen .* Tra gli altri Vini antichi d' Italia trovo specificatamente nominato anche il Vino nostro Fiorentino .

Plinio Lib. XIV. Cap. 3. fa menzione di alcune ottime viti Toscane dicendo *Thuscis peculiaris est Tudernis* ( da Tuderte antica Città della Toscana oggigiorno detta Todi ) , *atque etiam ejus nominis Florentia . Est optima Aretio Talpiana , & Etesiacca , & Conseminia .*

Secondo Columella *Conseminia* era quella Vigna formata da diverse specie di viti : *Conseminea Vineae ea est , quae ex variis vitium seminibus generibusque constat*



Columell. Lib. 3. Cap. 21. Cosicchè, secondo Plinio, la Vite di Vigna Toscana qualunque, sebbene promiscua e varia, era sempre apprezzabile, e di riescita; perchè probabilmente non altre Viti in Toscana si ammettevano nelle Vigne, che le migliori; o perchè il Clima tale le rendeva in paragone di altri molti Paesi; o perchè superiormente a molti altri Popoli sapevano i Toscani coltivarle.

Innanzi che i Galli invadessero per la prima volta l' Italia, non sapevano neppure, che al mondo si trovasse Vino. Tito Livio ( Decade 1. Lib. 5. ) ci dice, che Aronte di Chiusi per isfogo di sua collera contro Lucumone Giovane potente della stessa Città menò i Galli alla rovina della Patria, e di tutta l' Italia, e che particolarmente li determinò a tale impresa, avendo loro fatto assaggiare il Vino, che seco aveva portato. A questo alludono quei Versi dell' Ariosto ( Canto XXXI. Stan. 11. )

„ *L' Almo liquor, ch' a Mietitori suoi*  
 „ *Fec' Icaro gustar con suo gran danno;*  
 „ *E che si dice, che già Celti, e Boj*  
 „ *Fè passar l' Alpi, e non sentir l' affanno.*

Bello-



Belloveso fu il Condottiero dei Galli in cotesta spedizione, o incursione nell' Italia, accaduta secondo il Rollino 388. anni avanti la nascita di Christo, e secondo Tito Livio al tempo di Cammillo: ed uniti vi erano i Popoli di varie Provincie della Francia, alcune delle quali sono ora le più feraci e celebri per i Vini, come Bourges, ora Berrì, Auvergne, Senanois, Autun, Sciampagna, e Borgogna.

L' Imperator Domiziano poi con suo espresso Editto fece spiantare nell' Inghilterra, nella Francia, ed in altre molte Provincie da esso ridotte alla soggezione dell' Impero tutte le Viti, che vi si trovavano; per la qual cosa la Francia restò priva di tutti i suoi Vini quasi per un Secolo, vale a dire fino a tanto che l' Imperator Probo nel mezzo delle sue Vittorie contro i Franchi, ed i Vandali, che avevano occupate le Gallie, non si prese la cura, fatti venire dall' Italia i magliuoli delle più scelte Viti, che vi si coltivavano, non ve le fece ripiantare; e per ristorare e beneficiare egli maggiormente quei Popoli, fece questo eseguire impiegandovi le sue stesse Legioni.

Per



Per tal ragione fino al giorno d'oggi dichiarano i Francesi la loro gratitudine alla memoria di Probo, riconoscendo le Vigne fatte piantare da cotesto Imperatore, come i legittimi stipiti dei loro Vini più rinomati, e squisiti. Gl'istessi Giornalisti di Trevoux ( Settembre 1756. ) confessano questo fatto, dicendo „ L'Empereur „ Probus, qui etoit un grand Homme & „ un bon Prince, occupà ses Legions a „ replanter les Vignes. Il donnà aux „ Gaulois des provines d'Italie, tiges des „ nos Vins les plus exquis.

#### §. IV.

**Q**uantunque però i Francesi, o Galli che dir si vogliano, tornati fossero ad avere buone specie di Vini, certissima cosa è, che da quelli d'Italia erano di gran lunga superati. Tra questi d'Italia era dai Romani infinitamente gradito in Vino Pucino, latinamente *Puxinum*, oggigiorno detto Prosecco, che tutt'ora si raccoglie nel pendio del Monte di Cantuel in faccia al Mare Adriatico, poche miglia distante da Trieste, il quale da Plinio



nio fu detto fra tutti gli altri Vini *saluberrimo*: ed era massimamente stimato per esser semplicissimo, e meno forte di molti altri, e perciò potevasene bere in gran copia. Di questo solo beveva Livia Augusta, ed all' uso di tale specie di Vino l' istesso Plinio attribuisce la lunga età alla quale giunse cotesta Imperatrice, la quale secondo esso arrivò all' età di 82. anni, e secondo Dione Istorico, e Lipsio nelle Annotazioni agli Annali di Tacito, all' età di anni 86. Anche Orazio assuefatto alle liete Conversazioni, ed ai piaceri della Tavola, e dei Vini, concedeva il primato ai Vini di tal natura: essendosi espresso nell' Epist. XV. del Lib. I. *Vinum generosum, & lene requiro.*

Del soprammentovato Profseco si espresse il Cardano *de Rerum varietate* p. 500. che a suo tempo era la gloria di tutti i Vini: *Gloria vero Vinorum Puxinum.* Il Baccio ( *de Natura Vinorum* Cap. XVII. ) disse *Verumtamen quæ generosa sui natura sunt Vina, quibus non paucis Italia abundat locis, & in apricis, & calidis siccisque sui specie Terris, circa Campaniæ præsertim Littora, in Picenis, in Etruriæ, ac Liguriæ*



*gurie montanis, horum multa Vina, & sine ullo cultu cum Falernis antiquis contendere dixeris: ed altrove in più luoghi la squisitezza, e la salubrità dei Vini Italici rammenta. Per confessione poi di Oliviero Serres, quantunque Francese, nel suo Teatro di Agricoltura ( Edizione IV. a Parigi 1608. pag. 130. ) l' Italia era ricca di tutte le più squisite specie di Uve, ed aveva fama sopra tutte le Nazioni di produrre i Vini migliori: ed il Cardinal di Perron, parimente Francese, e vissuto nello stesso tempo, vale a dire sulla fine del Secolo XVI. o principio del XVII. e gran tempo dopo che l' Imperator Probo aveva ristorate le Vigne della Francia con le migliori specie di Viti dell' Italia, dice nella sua Opera intitolata Perroniana ( Tom. I. pag. 478. Il Vino è un gran carnefice. Non vi è cosa alcuna di cost' difficile digestione, e che sconceri tanto lo stomaco, quanto il Vino Francese (a), ch'è mol-*

---

(a) I Vini di Francia in oltre, almeno per la maggior parte, non reggono in modo alcuno ad essere innacquati. E' vero, che questo non è un difetto da potersi valutare alle tavole di lusso, o dai Bevitori di professione, i quali non innacquano specie alcuna di Vino per gagliardo che sia,



*molto vaporoso . Non è così dei Vini d' Italia , che son maturi ec. ec. Anche a' tempi di Plinio il miglior Vino di Francia per sua asserzione non era buono , nè sano , perchè grosso e fumoso ; ed à suo tempo tra i Vini di tal Regno non era noto , che quello di Marsilia , e sue vicinanze .*

## §. V.

**S**E l' Italia nell' antichità vantava Vini eccellenti , non lasciò il suo credito neppure nei tempi consecutivi , come ne fanno fede tanti Scrittori , all' esposizione e testimonianza dei quali pienamente mi rimetto . Il soprammentovato Baccio *de Naturali Vinorum Historia* . ( Lib. V. de Vinis Italiae ) si esprime sulla varietà dei Vini d' Italia , dicendo con Plinio „ Con-

„ cludimus eam esse Vinorum in Italia

„ foecunditatem , ut ex innumeris , quæ in

„ toto Orbe Terrarum commemorantur

„ generibus , duæ partes inveniantur esse

„ Italiae „ . Esso Baccio fa l' enumerazione

B

di

---

ma rigorosamente parlando , ciò non lascia di essere un vero difetto .



di tutti i Vini noti d' Italia , tanto a suo tempo , che nell' Antichità : ed Alessandro Petronio da Civita Castellana , nel suo Trattato *del vivere dei Romani* , parla dei Vini , che facevansi nell' età sua , vale a dire intorno al 1596. nei luoghi vicini a Roma , che erano molti , e tra questi dei molto salubri e accreditati : come fra i primi erano quelli di Albano , della Riccia , di Castel Gandolfo , di Marino , di Grotta Ferrata , di Frascati , della Ruffina , della Villa di Cefano , dell' Anguillara , di Bracciano , di Pisciareello , di Montarano , della Tolfa , di Cervetri , di Cività Vecchia , di Canepino , di Valterano , di Giulianello , di Caprarola , di Soriano , di Giuliano , di Palestrina , di Valmontone , di Nemi , di Genzano , d' Anagni , di Palombaro , di Velletri , di Segni , di Cora , di Cavi , di Rocca di Papa , di Gennezano , di Zagarolo , di Nettuno , di S. Vito , di Terracina ee. ec. Alcuni di questi sono cotti , altri sono crudi , bianchi alcuni , altri neri , o rossi , e deboli , e forti. Presentemente i migliori , che bevonsi a Roma sono quello di Genzano , quello della Ruffina , e Ruffinella  
dei



dei Gesuiti, e quello d'Orvieto. Quello di Velletri è il più potente, il più odoroso, il più durevole, ed è cotto, e per lo più di nero colore, ma per esser molto potente offende la testa. Tra i crudi poi il più stimato è quello di Albano non cotto, bianco, e rosso, amabile, stomatico, e durevole da un' invernata all'altra. Soavissimo pure è il Moscadello di Monte Fiascone.

Troppo lungo farebbe se si volesse anche fare l'enumerazione di tutti i Vini del Regno di Napoli, della Sicilia, della Marca, dell'Umbria, e di altri Stati; perciò rimettendomi agli Autori, che ne ragionano, tutti quanti gli tacerò, e soltanto farò parola dei particolari e migliori della nostra Toscana; poichè di non pochi di questi avrò più volte in seguito occasione di discorrere, e sono quelli, che possono avere immediata relazione col soggetto delle osservazioni e riflessioni da farsi in questa presente Memoria.



## §. VI.

**I** migliori e più accreditati Vini della Toscana sono il Monte Pulciano bianco e rosso, il Chianti, particolarmente quello della Castellina, di Panzano, di Broglio, e degli effetti dei Signori di Casa *Ambra*, *Bianciardi*, e di parecchi altri. Questi effetti e luoghi sono nel vero centro del Chianti, ed il Vino che quivi si raccoglie fu detto dal Redi *maestoso*, *imperioso*; il Vino della Pieve a Presciano, Vino generoso ed insieme amabile, quello in specie degli Effetti della Casa Serristori; il Vino di Pomino, o Puminino tanto lo scelto, che il comune, e particolarmente quello degli Effetti del Vescovado di Fiesole, e della Casa Martellini, che sono Vini di gran corpo e gagliardi, e il Pomino fatto di uve scelte, e più delicato, quale è quello degli Albizzi; il Vino di S. Gavino, di Teggiano, di Giggiano, di Albano, e Vajano, tutti dell' Aretino, e rammentati dal Redi; la Malvagia di Monte Gonzi, Villa pure della Diogesi Aretina; i Vi-  
ni



ni di Lucignano luogo confinante col territorio di Montepulciano ; il Vino di Majano molto generoso e forte della Casa Salviati ; il Vino di Val di Marina , della stessa Casa Salviati , più delicato dell' antecedente , ma difficile ad averfi per il credito che ha , e per esser tanto richiesto , e consumato alle Tavole di Roma , e quello della Casa Orlandini dell' istesso luogo ; il Vino di Monte Rappoli , e di Val di Botte ; il Vino del Castellare Fattoria dei Certosini amabile ed insieme gagliardo ; il Vino delle Rose , di Vacciano , e dei Colli dell' Antinoro generoso insieme , maturo , ed amabile ; il Vino del Val d' Arno generoso , e robusto , ed insieme molto grato , particolarmente quello degli effetti detti i *Bacci* dei PP. del Carmine , molto durevole nella sua bontà ; il Carmignano , Vino detto dal Redi *brillante* , perchè spiritoso , generoso , e amabile , e non offensivo , o troppo grave : il migliore di questo si raccoglie nelle Vigne delle Case Galli , Venturi , Spinelli , e Buonaccorsi : anzi fino ad ora quello di quest' ultima Casa è stato il migliore , e tutto voluto dai



Forestieri a qualunque prezzo, perchè il fu Tenente Colonnello Buonaccorsi, Padrone di esso, ogn' anno presedeva in persona alla vendemmia, e fattura del suo Vino: il Vino di Gerfolè rammentato dal Redi; il Vino di Lappeggi negli effetti della Casa Sovrana, dove si fanno Vini in maniere diverse secondo il costume di varie Nazioni, e di specie di viti scelte, e da più Paesi fatte venire; il Vino del Trebbio, anticamente Villa e Fattoria posseduta dalla Famiglia Medici, ora de' Padri dell' Oratorio di S. Filippo Neri: questo Vino è grato, ed insieme robusto; il Vino di Artimino, particolarmente quello della Fattoria in tal luogo della Casa Reale di Toscana, il quale è di gran corpo e robusto, e insieme molto amabile, e di durata; il Vino di S. Martino alla Palma di Casa Torrigiani, e de' Padri Cisterciensi detti in Firenze di Cestello, mezzanamente gagliardo, molto grato, e sano; il Vino di Castel Franco, nel Val d' Arno di sopra, degli effetti di Casa Covoni di Via de' Servi; il Vino di Montui di Casa Altoviti da Santa Trinita; il Vino di Talente Fattoria di  
Casa



Casa Tempi a S. Giovanni in Sugana, generoso, e durevole, i Vini delle Vigne di Vigesimo, e di altri particolari di Barberino del Mugello, ottimi al gusto, e generosi, fatti per lo più delle uve dette di *S. Giove*, e *Canajolo rosso*, e *Tribaiano nero*. Aleatico, volgarmente *Leatico* di Loretino dei Franceschi, di Castello dei Vignali, di Carmignano di più Famiglie, di S. Andrea in Percussino di Casa Serristori, di Settignano de' Padri Valombrosani di S. Pancrazio, di Cerretino, di Mezzomonte, delle Corti, e di tanti altri luoghi, dove oggigiorno si fa, il quale fra tutti i Vini dolci, e molto maturi, è di durata, e regge a lunghi trasporti. Il Vino di Mezzomonte della Casa Corsini, specialmente il bianco, amabilissimo, stomatico, e generoso; il Vino del Giardino dei Riccardi in Gualfonda, luogo di Città, sul gusto di quello di Mezzomonte, e mille altri Vini di varie Fattorie, e Famiglie Fiorentine fatti delle uve migliori, e chiamati *Vini scelti*, *Occhio di Pernice*, *Vino da Dame* ec. che difficile è il numerarli, per la maggior parte generosi insieme ed



amabili, alcuni sul gusto dell' Artimino, altri del Leatico, e chi di quello di Mezzomonte; il Moscadello di Castello delle Vigne fatte piantare dalla Casa Sovrana dei Medici, e di Viti fatte venire dalle Canarie, dalla Francia, e dalle più celebri Isole dell' Arcipelago, generoso, amabile, e stomatico; il Moscadello della Panieretta Fattoria della Casa Riccardi, di poco inferiore a quello di Castello; il Moscadello di Mont'Alcino nel Senese; il Moscadello di S. Quirico degli effetti del Sig. Marchese Ghigi sul gusto istesso di quello di Castello, e che sotterrato si conserva lungamente, e diviene sempre migliore; il Moscadello o Vino bianco di Lamporecchio degli effetti di Casa Rospi-gliosi presso Pistoja; la Vernaccia di Pietrafitta non lungi da S. Gimignano; il Tribbiano di Pescia bianco e rosso; il Colombano di Buriano, detto anco *Burianese* da Pier Crescenzo, fatto di uva bianca, grossa, e molto dolce; il Pisciancio del Cotone di Casa Scarlatti, simile, o lo stesso, che il *Pisciarello di Bracciano dei Romani*; il Moscado di Doccia dell'eccelsa Casa Ginori tanto benemerita della Patria,



tria , il quale messo ad una Tavola col Moscado migliore di Siracusa , e con la libertà di potere scegliere , e bere , o dell' uno , o dell' altro , ognuno per codesto lascia quest' ultimo ; il Barbarossa , o Mezzo colore , Vino del Contado di Pescia , di color rosso sbiadito , e fatto di uve di specie particolari , amabile , e spiritoso ; il Moscadello delle Vigne del Giorgi a Settimello , che ha quasi la forza del Greco , o del Moscado di Siracusa ; la Verdèa , che si fa in diverse Fattorie della Toscana , ma particolarmente in Arcetri , Collina intorno a Firenze , specie di Vino detto dal Redi soavissimo , il quale non è stato così detto dal suo particolar sapore , ma bensì dal colore pendente al verde . Questa specie di Vino fu conosciuta , e costumata tanto dai Greci , che dai Latini , per quanto venghiamo informati da Plinio ( Lib. XIV. Cap. 1. ) ove favellando dei Vini dice „ Hic purpureo nitent „ colore , illinc fulgent roseo , nitentque „ viridi „ e Fiorentino nelle Geoponiche ( Lib. V. ) fa menzione di una specie d' uva bianca nominata dai Greci *Χλωρίς* , cioè verdetta , o verdastra . Il Vi-



no poi *Verdetto* dei nostri antichi Toscani era affatto diverso dalla *Verdèa* de' Mederni, imperciocchè per *Vino Verdetto* intendevano qualunque sorta di *Vino bianco*, che non fosse dolce, ma anzi brusco, o bruschetto.

§ VII.

**S**E con tante, e sì varie specie di *Vini* la Toscana non ha presentemente il primato nel Commercio e nel credito, almeno generalmente, dei suoi vini; ciò dipende da più, e diverse cagioni, ch'io andrò divisando, intrinseche o fisiche alcune, estrinseche o accidentali le altre. Tutte queste in appresso in tanti Articoli distinti andrò enumerandole, e ad esaminarle, e per tutte andrò proponendo i più opportuni, e confacienti rimedj.

§. VIII.

**P**Rima causa del diminuito commercio dei nostri *Vini* può dirsi la specie o qualità di alcuni dei nostri migliori *Vini* deteriorata, almeno in certi anni,



ni, per diverse esterne cagioni, ma principalmente per la trascuratezza, e poca scienza nel farli; onde molti non avendoli trovati del solito gusto, e della solita generosità e durata, hanno tralasciato di farne uso, e di richiederli, e si sono voltati ai Vini della Francia, e di altri Paesi, dove con più sollecitudine, diligenza, e avvedutezza sono stati da diversi anni in quà migliorati: e questo loro miglioramento ha soprattutto poi messo in dubbio, ed in qualche discredito appresso molti i Vini nostrali anche perfetti,

### §. IX.

**S**Econda: essendo variata l'opinione, ed il gusto degli Uomini a riguardo dei Vini, per quella stessa ragione o destino, per cui variano i costumi, e le mode, nè accaduto che alcune specie di Vino, un tempo in gran pregio, non sieno altrimenti in estimazione, quantunque effettivamente o fisicamente non sia variata, nè deteriorata la maniera di farli; onde essa opinione, quando si voglia consultare il proprio utile, e la propria



economia, deve essere attesa, ed obbedita, e bisogna a modo e gusto d'altri correggere e ridurre anche i Vini nostri.

§ X.

**T**erza: perchè i Possessori, volendo avere in quantità da smerciare i loro Vini negl'anni antecedenti stati richiesti, e stati trovati del loro gusto, gli ricrescono con tagliarli, ed allungarli con altri Vini, e uve diverse del Territorio, o di quelle vicinanze, ma non di quella specie sì buona, e sicura: e queste tagliature, e mescugli, quando non guastassero la specie, e qualità del Vino a riguardo del gusto, lo rendono capace a non durare gran tempo, e particolarmente a restare alterato, e molto peggiorato nei trasporti e viaggi; onde discredito ne viene alla specie vera, ed originaria di esso Vino.

§. XI.

**Q**uartà: per le istesse allungature, e tagliature fatte con altri Vini dai  
Mer-



Mercanti per fete di guadagno maggiore nel mandare i nostri Vini in lontani Paesi, o con mandarne specie affatto diverse da quelle effettivamente state richieste; le quali mescolanze, alterazioni, e non eseguite puntuali intenzioni dei Committenti, fanno sì, che i Vini arrivino torbidi, snervati, guasti, e non della richiesta e supposta bontà, ed in conseguenza le specie originali di essi Vini, si screditino, e si interrompano o si perdano totalmente le Commissioni.

§. XII.

**Q**uinta: perchè si praticano molte trascuratezze, e diversi inconvenienti nelle maniere, con le quali si mandano fuori i nostri medesimi Vini, vale a dire in maniere dispendiose, e soggette a ricevere dei danni ne i viaggi; onde i committenti restano disgustati, e si determinano negli anni susseguenti per Vini di altri Paesi.



## §. XIII.

**P**ER rimediare agl' inconvenienti di sopra accennati al Paragrafo VIII. è espediente, che i Possessori o Fattori abbiano ogni lor cura, acciocchè tutti i Vini di un qualche gusto dichiarato, e già conosciuti, e nominati, e specialmente quelli, che dir si possono di prima classe, come *Monte Pulciano*, *Chianti*, *Carmignano*, *Valdarno ec.* i quali sono anche i più generosi, e durevoli, sieno religiosamente fatti nella forma migliore, che mai sia stata costumata, e che per la cognizione di tal materia intender si possa, che vada praticata: vale a dire col non ammettere che le specie di uve più proprie per somministrare simil Vino, e se è possibile anche capaci a migliorarlo (§. XV<sup>o</sup>) Coltivare le Vigne, o Viti, che lo producono, secondo le buone ed esperimentate regole dell' Agricoltura (§. XVII.). Raccogliere le uve nel giusto tempo (§. XX.). Farle bollire quanto conviene, e non di vantaggio. Conservare finalmente il Vino nelle botti, e nelle



e nelle Cantine nella forma indicata ( §. XX. ).

Queste attenzioni praticate intorno ai soprammentovati nostri Vini di prima Classe serviranno a tenerli nell' antico lor credito, ed anche a renderli più stimabili: perchè realmente quando non sieno dalle disgrazie delle stagioni, e dall' incuria enorme de' Facitori peggiorati, sono specie originalmente generosissime, e che stanno a fronte d' infiniti altri Vini, anzi hanno un gusto lor proprio, non comune agli altri d' Europa, e per il quale alle Mense dei Grandi, e presso chi ha opinione e senso per un vino grande e generoso, avranno sempre un posto decoroso tra i primi del Mondo.

Tali nostri Vini ingenui, o sia non tagliati con altri Vini ( §. XXVII. ) e fatti con le necessarie cautele, si manterranno tali lungo tempo, e non arriveranno alterati o guasti nei Paesi lontani, come accade ai con perfetti, o ai già viziati nel Paese.



## §. XIV.

**P**ER poi contentare il corrente gusto, procedente dall' opinione, e dalla moda, che trova ordinariamente ottimi, spiritosi, e non tanto offensivi o gravi certi Vini d' altri Paesi, ed in specie quelli della Francia, e riguarda la maggior parte dei nostri come troppo sostanziosi, o di corpo, e dannosi alla salute, ovvero inebrianti, si può pensare a correggerli, e farli diversamente da quello che si fanno, migliorando cioè, e riducendo del ricercato gusto tutti quelli, che non si possono annoverare tra gl' altri di prima classe, o fra quelli, per i quali la reputazione, e la richiesta è già stabilita, quantunque non sieno per divenire tanto generosi, o perfetti quanto i primi. In questo caso con l' industria e l' arte si renderanno anche questi di gran credito e nome nell' Europa, e con la cognizione della qualità delle uve, e della specie del Vino, a cui mediante l' arte si possono i nostri render simili, tali facilmente, e sicuramente li renderemo.

E sic.



E siccome tal cognizione non può a buon ora averfi, che da pochi, e forse da veruno dei nostri, perciò farà necessario che si facciano a tal fine delle esperienze e delle prove. Acciocchè poi da tutti facilmente far si possano queste prove ed esperienze a tale scopo relative, molte sono quivi le maniere e cautele di fare i Vini da me state raccolte, e riportate al §. XXI. e seguenti, secondo il gusto e costume di più Popoli, tanto antichi che moderni, dalle quali molto potressi apprendere per fare i Vini nostri simili a quelli, qualora effettivamente sopra i nostri potessero i medesimi essere in estimazione, o almeno per apprender notizie da migliorare effettivamente varie specie dei nostrali a quelli inferiori,

§. XV.

**S**iccome in realtà le specie migliori, e sincere dei nostri Vini sono molto scarse in raccolta o sia in quantità a proporzione delle richieste, e dello smercio che hanno, o potrebbero avere; da questo nasce il caro loro prezzo, il loro adul-



teramento con vini inferiori, e ne nascono tutte quelle frodi, delle quali si dolgono frequentemente i Committenti, e quei fra i nostri ancora che odiano di cuore l'inganno, o mal soffrono quel discredito, che per simil causa ne viene anche a quelle specie di Vini, che tal discredito non meriterebbero. Si debbono perciò esse specie migliori di Vini ricre- scere in quantità con nuove piantazioni di Vigne, e di Viti di quelle migliori e date specie (§. XVIII.) in terre, ed in esposizioni adattate (§. XIX.); e con difendere le Colline, dove sono piantate tanto le antiche, che le moderne Vigne producenti Vini di tal forte, dagli acci- denti che render le possono incapaci di tal frutto, le insalvatichiscono, e ne dimi- nuiscono grandemente l'estensione rovinan- done il suolo (§. §. XXIV. XXV. XXVI.).

§. XVI.

**D**Ei rimedj poi appartenenti alle cause in quarto, e quinto luogo di sopra accennate ai §. §. XI. XII. producenti il di- scredito di alcuni nostri Vini, se ne terrà  
spe-



specificato discorso al §. XXVII. e seguenti, dove farà parlato di tutti i provvedimenti, che espedienti sono a prendersi dalla Pubblica Autorità, acciò il credito, ed il commercio di essi Vini venga utilmente continovato, e notabilmente anche accresciuto.

### §. XVII.

*Della piantazione, e cultura delle Viti; cioè del seminarle e rilevarle nei Piantonai; delle fosse e altri lavori da farsi alle medesime; del concimarle; del potarle; delle varie difese da farsi loro con muraglie o siepi; del sanarle dalle acque sotterranee; delle Piante nocive ec.*

**A** Vendo detto che per fare i Vini ottimi, e tali poterli mantenere, bisogna riunire tutte quante le attenzioni necessarie nella piantazione, e cultura delle viti, nella scelta di esse viti (§. XVIII.) nell' elezione del suolo o terra appropriata, massimamente per l' esposizione della Vigna (§. XIX.), siccome avere tutte le convenienti cure nella Vendem-



mia ( §. XX. ), e riguardo alle maniere di fare esso Vino ( §. XXI. ); finalmente mettere in uso le maniere più proprie di custodirlo, e di conservarlo ( §. XXII. ). Perciò andrò adesso esponendo intorno a tutto ciò i miei pensieri, ed i precetti ancora ricavati dai più accreditati Agricoltori, e Scrittori, specialmente Moderni, a tale scopo adattati, e darò incominciamento dalla Piantazione e Cultura delle Viti: essendo per trattare delle altre accennate cautele nell'istesso modo in altrettanti particolari e distinti Articoli dopo del presente.

La buona coltivazione delle viti, quantunque a prima vista così non si creda, è difficilissima, e generalmente poco intesa, e meno praticata. M. Rollin parlando dei Vini della Grecia tanto lodati da Orazio, attribuisce la loro squisitezza non meno alla terra, ed alla felice situazione di quei Paesi, che alla esatta cultura praticata a quei tempi dai Coltivatori di quelle Vigne. Per lo contrario Plinio, che scrisse intorno a soli cento anni dopo Orazio, ci accenna che la fama



fama dei Vini della Grecia cotanto anteriormente pregiati era nel suo tempo intieramente caduta per l' ignoranza e negligenza dei Coltivatori.

I proprietarj, o Vignajuoli, devono avere una singolare attenzione intorno al piantare, rilevare, e coltivare le viti, e debbono profittare con piantare, o propagginare nelle loro Vigne le specie di viti riconosciute migliori, e spiantare ed estirpare le inferiori, o cattive.

Dei Nesti, delle Propaggini, delle Fosse, e di altri simili operazioni, e considerazioni non ne parlerò che incidentemente, avendone a sufficienza e molto bene parlato tanti Scrittori, ed essendo cose alla maggior parte dei nostri Contadini e Fattori già note, e sulle quali poche sono le controversie, che possono inforgere. Può essere che in certi Territorj si praticino intorno a ciò dei metodi meno vantaggiosi, ma l' attenzione e riflessione del Coltivatore sulla natura del luogo, volendo pensare al proprio vantaggio, gli farà cangiar pratica, e correggerà quei difetti, che debbono esser tolti.



Riguardo agl' Innesti piacemi accennare che di rado abbisognano, e generalmente disapprovansi per le molte e minute diligenze che richiedono, difficili a praticarsi dai Contadini, e nelle aperte Campagne, e perchè ancora le Viti innestate si trovano poi più deboli delle altre.

Volendo però innestare le viti, si considera essere il miglior metodo quello ultimamente trovato e descritto da *M. Dupuis Demportes nel suo Gentiluomo Coltivatore*, e addimandato da esso *Innesto al tronco*, che farsi col trivellare il piede di una vite cattiva, ma giovane, e sana, e passarvi un fermento un poco scorticato di una vite vicina di buona qualità, e ferrarglielo addosso con cera o mestura per difesa dell'aria. Questo nesto attrae doppio alimento, cioè dal tronco proprio, e da quello con cui è riunito. Dentro lo spazio di due anni si trova perfettamente annodato e riunito, ed allora si taglia dal nodo in sù quanto vi è della Vite innestata e cattiva. Ma questo metodo non ha luogo fennon dove sono viti ottime non molto lontane dalle cattive.



Chi desidera precise, e minute notizie sugl' Innesti, può consultare la memoria del Signor Conte Ludovico Otte-lio pubblicata negli Atti dell' Accademia d' Agricoltura d' Udine, e M. Bidet *de la Culture des Vignes* fra i moderni, siccome Columella ed il Palladio fra gli antichi.

Venendo ora a considerare la Vite afficurata, o adulta, ed in stato di dar Vino, è certo che senza cultura ella non produrrebbe che dell' Agresto: e mediante solo la coltivazione, vale a dire le diligenze ed i lavori fatti intorno ad essa in stagione conveniente ed a norma del bisogno, produce uva perfetta, saporita, sostanziosa, dolce, delicata ec. e per conseguenza dalla diligenza, e cultura della Vite ne nasce in gran parte la qualità, e la bontà del Vino prodotto.

I lavori del terreno fatti a proposito, ed in tempi asciutti, possono in pochi anni far cangiare di natura anche una terra poco in apparenza favorevole, purchè ella non abbia dei vizj essenziali. Essi lavori mutano la grana del glutine, e la tenacità e densità del-



la terra, aprendo e sviluppando i principj, e le particelle attive di essa, e rendendola molto più propria a nutrire vigorosamente le viti, ed a prudurre dei Vini migliori.

Ottimo metodo per avere un Piantonajo di buone Viti detto dai Francesi *Pepiniere*, è l'appresso. Dopo aver preparato il terreno che si vuol mettere a tale uso, si scelgono dopo la vendemmia in tempo asciutto dei fermenti delle migliori viti, che abbiano quattro occhi ben formati, e stagionati. Quei fermenti, che hanno essi occhi molto fra loro vicini producono il frutto più presto. Si fanno delle buche in terra con un grosso e lungo cavicchio alla distanza di un mezzo piede fra l'una e l'altra, e vi si pongono i magliuoli in modo, che il terzo bottone, ovvero occhio, torni a fior di terra, e si riempie la buca con terra stacciata, sopra la quale si spande dei calcinacci, e della rena. Alcuni con questa maniera hanno avuto qualche grappolo d'uva il second'anno, ed avendo trapiantate queste viti prestissimo hanno avuto una raccolta di vino.



Ma trattando più minutamente quest' articolo dei magliuoli , dirò che questi piantandosi , acciò facciano la maggior riuscita , devono avere gli occhi fitti , non avere antecedentemente gettati molti fermenti , e non esser molto sottili , acciò abbiano vigore per gettare prontamente , e buone radici .

Devono scegliersi , per piantare di nuovo una Vigna , per la maggior parte viti di uve nere , e soprattutto delle migliori , fra le quali si valutano l' Occhio di Pernice , la Malaga , l' Aleatico , la Lacrima di Napoli , il Canajolo , il Moscadello rosso , il Sangiovetto , il Color dolce , l' uva Tedesca o Zeppolino , l' uva Volpola o Cimiciattola , il Tribbiano Fiorentino ec. le quali uve producono tutte Vino squisito , non aspro , o troppo dolce , ma spiritoso , saporito , e insieme delicato . Qualora fra queste nominate specie di viti se ne trovi una tal qual mescolanza , ed acciò si possano facilmente distribuire tali specie facendone una piantazione nuova , ed avere si possa nei proprj effetti all' occorrenza tali assortimenti di uve , è espediente quando

do



do le uve sono mature di contrassegnare fra tali viti quelle che si vorranno con legature di giunchi, o falci, o in altra equivalente maniera, per tagliarne a suo tempo i magliuoli, e non fidarsi di quelli, che dicono di riconoscere in Inverno le specie diverse delle viti dai loro tralci. E' vero, che il nostro Trinci assegna a molte specie di viti la grossezza, ed il colore dei tralci, e la figura dei rispettivi pampani, ma queste segnature sono molto incerte ed equivoche. Per questa ragione dunque gioverà nel fare le coltivazioni di nuovo, che le diverse specie non sieno piantate confusamente, ma ogni diversa specie in distinti posti o filari. In questa maniera nell'atto della vendemmia si potranno scegliere, e dofare le uve a piacimento, e con somma facilità.

Ogni specie di vite vuol esser posta da se, nè mai una gran quantità di Vigna deve esser piantata d'una sorte di vite solamente, acciocchè negl'anni a quella specie di vite contrarj tutto non si perda il frutto; e siccome la quantità diversa, o molteplicità delle uve, è un  
im-



impedimento alla miglior qualità del Vino , e cagiona altresì confusione nel gusto di esso ; perciò bisogna che ve ne sia tra le altre una buona specie predominante , che lo determini , come ce ne avverte M. Bidet Tom. II. Cap. 8.

Secondo Columella Lib. 3. cap. 10. i magliuoli da piantarsi non devono aver attaccato nulla del vecchio , come è quel martello che molti nel tagliarli dalla vite foglion loro lasciare ; e secondo il medesimo nel piantarli non si devono mai storcere .

Per i primi tre anni si dovrebbero governare con pecorino , e colombina trita , e sciolta con acqua , acciò tal governo possa giungere alle barbe , farle ingrossare , e renderle più capaci a nutrire vigorosamente le piante sopra a terra .

Si deve poi rifecar loro quella quantità superflua di tralci , che foglion gettare , lasciando nel secondo o terzo anno un solo capo per la lunghezza di quattro , o cinque occhi , regolandosi poi a proporzione della forza del magliuolo , acciò nell' anno susseguente l' u-  
more



more della pianta non si disperda, ma si formi il capo principale della vite.

Siccome è raro che i magliuoli si possano piantar subito che sono recisi dalle viti, perchè queste si potano in più luoghi nella Luna di Gennajo, e le fosse si piantano in quella di Marzo, però è necessaria cosa di conservarli in piccoli fasci messi col piede nei fossi d'acqua corrente, ed esposti a mezzogiorno, acciò non gelino; ma meglio è ancora il conservarli in una cantina, la quale non sia dominata dai venti, e tenerli col piede involto nell'arena molle, tornando di tanto in tanto a bagnarla, quando se ne veda il bisogno; le gemme, o sieno gli occhi di essi stati lungamente sott'acqua non si sviluppano, ma marciscono, e quelli che germogliano sono gli altri restati fuori dell'acqua.

Virgilio e altri Geoponici vogliono che le fosse dove si dee piantar la vite si facciano un anno innanzi, e secondo alcuni si devono preparare con bruciarvi dentro dei fermenti.

Secondo Columella e il Palladio la Vigna deve essere zappata molto spesso, e se-



e secondo alcuni ogni mese. Si devono *uccidere* i magliuoli dopo i due o tre anni nei terreni migliori, e nel quarto anno quelli nei terreni magri, e dopo non si devono potare che a tre occhi per il più, e così è espediente continuare tali potature per altri cinque anni, o sei; e quando le viti sieno condotte ad avere un piede, o fusto che dir si voglia, a dovere, si alzeranno accecando gli occhi del tralcio per quella lunghezza, che deve formare esso piede, o fusto della vite.

Se convenisse far venire anco di lontano con qualche spesa dei buoni magliuoli, mette conto il farlo. Intorno a questo general precetto è di avere i magliuoli da Regioni più aspre e fredde, e da terreni magri, piuttosto che da Regioni calde, e da terreni grassi. Le viti, le quali ora producono in Spagna il famoso Vino detto *Pedro Chimenes*, o *Ximenes*, si vuole che sieno ivi state portate da uno di tal nome dalla Germania, e quelle che rendono ora l'accreditatissimo e squisito Vino del Capo di Buona Speranza, senza che si possa mettere in dubbio, vi furono



furono trasportate dal Reno , e dalla Borgagna dagli Olandesi . Ma volendo fare dei nuovi tentativi , non è necessario rigorosamente obbedire a codesta regola , avendo noi l' esperienza che viti venute dalla Spagna , dalle Canarie , e altre Regioni fra le più calde , hanno fatta riuscita maravigliosa , come quelle fatte venire dalla Real Casa de' Medici , e delle quali in più luoghi di questa Memoria si parla . In questo caso si deve aver cura di fare involtare i magliuoli , e imballarli , o incassarli secondo la lontananza dei Luoghi , da' quali si fanno venire . Quelli che hanno fatte delle piantazioni d' altri Alberi fruttiferi , fanno bene queste cose , e fanno le precauzioni , che bisogna avere , quando sopraggiunga qualche accidente che vieti il poter subito mettere in terra tali Piante .

Siccome le specie migliori di Viti gettano meno legname , e producono tralci più corti , è necessario alcuna volta di ricorrere all' arte , per moltiplicarle e propagarle con far delle buche dette *Piemontesi* al piede della ceppaja delle Viti , ricoprendo di terra e di concio essi tralci



tralci corti, avendoli ripuliti, ed un poco sbucciati, e intaccati presso al ceppo, dove gettano radici; o con fare dei *Margotti*, detti in qualche luogo *Archetti*, per mezzo di canestre piene di terra, nelle quali si seppelliscono i fermenti nel posto dove abbiano due occhi, con lasciarne fuori altri due, e preso che abbiano a gettar radici, il che suole accadere nel secondo Anno, si taglieranno verso il piede.

Le viti debbono esser piantate a filari dritti, mentre così si facilitano tutte le operazioni, che richiede la vite, ma specialmente per cogliere le uve, acciò l'aria vi domini, e vi circoli, e il Sole facilmente le illumini, e riscaldi, e perchè le uve non marciscano, cosa che facilmente accaderebbe qualora fossero troppo fitte: e più distanti giova tenerle nelle pianure, e luoghi pingui, che nelle terre leggiere, magre, e di costa.

Nei luoghi dove convenga ricavar dalla terra altri prodotti, giova tenerle nei limiti dei campi, o almeno a filari tanto distanti che il terreno vi si possa lavorare con i Buoi: ed in questo caso al-  
lor-



lorchè la terra non sia tanto tenace, o come si dice *forte e grossa*, e tali filari di viti fossero poco distanti, si potrebbe far uso per non le danneggiare dell' Aratro disegnato da M. Du-Hamel, il quale è piccolo, e tirato da un solo Animale, che più facilmente si dirige, e in modo, da non toccare le viti. Veggansi i suoi Elementi d' Agricoltura Tom. 2.

Le viti di otto, o di dieci anni, tutte le altre cose essendo eguali, producono il Vino più consistente, più sostanzioso, e di miglior qualità, che le più giovani, ma sono più soggette ad esser danneggiate dal diaccio.

In ogni Vigna tra le altre specie di viti qualche moderno Oenologista vuole che vi sia una quantità di viti di quella specie detta *Moscado*. Questa specie matura anche presto, e non altra attenzione diversa dall' altre ella richiede, fuorchè d' esser tenuta più alta delle altre, ed i suoi tralci più fortemente sostenuti, e legati, per la ragione di essere una Vite più grossa, e vigorosa.

Le Vigne non si piantino in primavera, ma bensì da S. Martino fino a Natale:



Natale: perchè in questa stagione non sono forprese dall' alido, e perchè i Contadini hanno più tempo da spendere in simil lavoro.

Quando poi si voglia piantar di nuovo una qualche Vigna in terreno magro, e sfruttato senza rinnovare la terra, è necessario seminarvi delle vecchie o fave in abbondanza, o sia molto fitte, e quando sono presso che a perfezionare il frutto fovesciarle arando di nuovo la terra; mentre da queste, marcite e consumate, ne risulta un grasso, o concime dei migliori, che si possano a tale effetto impiegare.

I Campi che sono di lor natura grassi, si arano profondamente, e si cuoprano di sabbia, o di terra leggiera, e cretosa, dipoi si rinnova il lavoro, acciocchè le due specie di terreno si uniscano insieme; oppure, lo che è più facile, si feminano di orzo, o di avena per digrassarli, ed in tal modo si rendono atti a ricevere le giovani Viti, le quali nelle terre molto nutritive o grasse in vece di crescere prosperamente, incontrano piuttosto la loro rovina, come ce



ne porge l'insegnamento M. Bidet Tom. I. Cap. 29. e per esperienza abbastanza lo fanno tutti i nostri migliori Coloni.

Un terreno poi affatto nuovo, che non sia mai stato a Vigna, si volta sopra, e si ammonta, lasciandolo esposto in tal maniera a tutti i venti nell'Inverno, ed in specie alla Tramontana, poi si semina di qualche Biada in Primavera, e si pianta in Autunno. Il Palladio *De Re Rustica Lib. 12.* ha detto che il piantare la Vigna nell'Autunno, o sia prossimamente alle piogge d'Inverno, specialmente nelle terre secche e leggiere, o nelle Colline magre, esser la regola migliore; e questa corrisponde all'esperienze moderne, e dei più attenti Agricoltori, perchè si perde minor numero di Viti in essa piantazione, e si guadagna considerabil tempo per il frutto, o sia per la raccolta.

Se varie Viti della prima piantazione periscono, non si recuperano mai più, e le piantate susseguentemente nei medesimi posti difficilmente fanno la riescita delle altre. Questa è un'esperienza, che in proprio ho fatta nella piantazione d'alcune



cune mie Vigne, ed è stata fatta ancora da altri; perciò giova che la prima piantazione sia fatta in tempo opportuno, e riesca felice, perchè dovendosi tornare a piantarne altre nei posti dove sono perite le prime, queste seconde restano sempre più stentate, e sterili, e nuovamente vanno male. In tal caso giova piuttosto propagginare le prime, che piantarne delle nuove.

Tal piantazione giova che sia fatta inoltre in tempi asciutti, non guastando dopo che sopraggiungano le piogge, anzi questo è un successo favorevole. Piantate poi in tempi piovosi molte Viti periscono, e non vegetano vigorose quanto le prime, come per esperienza propria ho pure abbastanza imparato. Si pratica generalmente piantar le Vigne in luoghi asciutti, come sono le Colline, e si costuma ancora, per afficurarle e tenerle meglio, di fognarle; ma in tali posti periscono bene spesso per il troppo alido, mentre si vedono dall'altro canto Viti molto vegete e durevoli nelle pianure, dove stagnano lungamente le acque nelle fosse, e dove non si costuma in modo



alcuno simili fogne. Qualcuno inoltre sul riflesso che l'acqua, supposta generalmente nociva alle Viti, tale non sia giammai, a motivo d'esser costituita da particelle piccolissime, gravi, sferiche, e mobili, e perciò con somma facilità capace non solo a scorrere sulla superficie della terra, ma anche esser pronta a insinuarsi, penetrare, e scendere nelle viscere di essa, ha desistito dal fognarle, si è risparmiato tal tedio e tale spesa, e non si è accorto d'inconveniente o deterioramento veruno nelle sue Viti. Tale sperimentatore è stato il Sig. Venturini di Lamporecchio, e di questa prova ci assicura nella sua Lettera stampata sull'Agricoltura ( pag. 9. ) e pubblicata non ha molto a Pistoja.

Realmente se l'acqua non pregiudica che di rado alle viti nelle pianure, tanto meno pregiudicar deve nelle colline, dove per la qualità e declività del suolo, deve più facilmente tendere al basso, e smaltirsi. Ma giova avvertire, che un certo grado di asciuttezza di terreno è sempre più naturale, e vantaggioso alla vite. Le viti piantate in  
 tempi



tempi piovosi facilmente periscono, o fanno peggior riuscita; e le gemme dei magliuoli restate molto sott' acqua, le quali non vegetano, nè si sviluppano, ma che marciscono, ce ne somministrano un' evidentissima prova, sebbene vi sieno alcune specie di viti, le quali di lor natura sono molto meno delle altre dalle piogge e dall'umido danneggiate, ma che anzi, per esperienza fatta, di un discreto umido piuttosto godono. Questo discernimento deve averlo lo sperimentato Coltivatore, mentre quì s' intende parlare della pratica e cura unicamente generale.

Dico però ancor io che nei Poggi non sia tanto necessario, col soprammentovato Signor Venturini, fognar le viti, e stiparle, come ordinariamente si costuma; perchè senza tali fogne sussistono nelle pianure, e perchè nei poggi molto spesso periscono per alido; ma che tutta la regola di praticar le fogne si debba prendere dalla natura stessa del suolo, se è poco o punto declive, e se formato da terra di sua qualità capace a ritenere per lungo tempo un umido soverchio, lo che non essendo, dico ancor io affe-



veramente che le fogne si possono totalmente trascurare, anzi non vadano praticate.

La facilità che noi abbiamo di propagginare le Viti, e di moltiplicarle per via di mazze, ha impedito che si pensi ad averle di seme, ed a fare su quelle nate di seme le dovute esperienze. Nelle Osservazioni sulla Fisica, e Istoria Naturale, e sulle Arti pubblicate a Parigi ( Tom. IV. 1771. in 8. pag. 206. ) si riporta che un particolare ha seminato le Viti con molta diligenza, ed ha avute varie qualità d' Uve incognite finora, e non salvatiche, ma buone a render Vino. In diversi Luoghi pure della Marca, e dell' Umbria si pratica di avere e rilevare le Viti di seme.

Quest' esperienza combatte vigorosamente l' opinione di quelli che sostengono, che il *Vinacciuolo*, o seme dell' Uva non produce che Vite o Uva salvatica, e intieramente inutile a far Vino. Essi appoggiano il loro sentimento sull' aver vedute delle Viti infalvaticite, e cariche di Uva acida ed aspra anche  
nei



nei Climi meridionali. Ma le migliori Viti trascurate, e abbandonate devono così ridursi, quantunque non sieno di specie veramente salvatica. La Vite propriamente silvestre è una specie affatto distinta dalla comunemente coltivata. La prima è detta dai Botanici *Vitis Labrusca* ( C. B. Pin. 299. ); laddove la seconda è nominata *Vitis Vinifera* ( C. B. Pin. ibidem ): e di questa se ne danno molte specie, o varietà, sostenute tali, o migliorate, e moltiplicate quasi all' infinito, mediante la coltivazione, o l' arte, la natura del terreno, l' esposizione, la concimatura ec. Nel Lionese, ed altrove sono state rilevate delle Vigne di seme, dalle quali è stato ricavato ottimo Vino. Un Proprietario, che ha fatte pure sopra di ciò delle esperienze, ha assicurato che questo Vino molto più tardi o difficilmente volta alla fermentazione putrida.

Ho qui riferito questo, non perchè io creda che il metodo delle propaggini, e dei magliuoli debba cangiarsi, e non essere il preferibile, ma mi sono fatta lecita questa digressione, per non



tralasciar cosa alcuna, che potesse aver qualche utile, e che fosse relativa al nostro argomento, a fine d'impegnare i nostri Osservatori e Coltivatori a fare delle nuove osservazioni ed esperienze a questo proposito. Qualunque cosa accertata ed esperimentata può avere in seguito utilissime e grandiose conseguenze.

Ma per tornare al nostro proposito; mancando di Viti buone, gioverebbe far venire dei magliuoli dai luoghi che hanno gran nome per i loro Vini; e sebbene in Toscana si abbia dovizia di ottime specie di Viti, e non si sia nel caso di doverne mendicare dai Paesi lontani, tuttavia le Persone denarose non devono in qualche occasione trascurare simile acquisto di Viti, se non altro per farne sperimento, e per dare anche in Paese qualche credito maggiore ai loro Vini.

In alcune Vigne della Contea di Neucastel negli Svizzeri sono state piantate delle Viti fatte venire dal Lionese, e dalla Borgogna, le quali hanno ivi prodotto un Vino quanto si possa mai desiderare eccellente: e quel Vino pertal causa è aumentato molto di credito, e di prezzo.

Le



Le spese e le attenzioni in simili intraprese sono ben presto e largamente ricompensate, e chi ha intorno a ciò dei riguardi in spendere, bisogna caratterizzarlo per corto d'intendimento, e senza amore alcuno alla Famiglia, ed alla Patria.

Noi per altro, come sopra si è detto, con tenuissima spesa possiamo avere Viti d'ogni forte dai Territorj e dalle Vigne circonvicine; ma non serve che la qualità originaria delle Viti sia ottima, se il terreno, e l'esposizione non è favorevole, e se la cultura di esse è trascurata. Dall'altra parte con specie di Viti non delle migliori, per mezzo dell'arte e dell'attenzione si fanno Vini eccellenti.

Le Viti portate dal Reno, e dalla Germania al *Capo di Buona Speranza*, e in Spagna, come sopra ho toccato, ci possono sopra di questo convincere. Il Vino del Reno ha piuttosto dell'austero, e del crudo, e quello del Capo di Buona Speranza oltre ad esser molto generoso, ed esser come dir si suole gran *Liquore*, è anche molto amabile e piuttosto dolce.

Negli antichi tempi era celebre appresso i Romani per i suoi squisiti Vini  
il Mon-



il Monte Gauro, situato tra Pozzuolo e Cuma. Quelli Vini trovansi lodati da Stazio, Sidonio Apollinare, e da Galeno; dopo però l'impero dei Romani così fertile e rinomato Monte tanto sterile ed oscuro addivenne, che non senza ragione i circonvicini abitanti lo addimandarono *Monte Barbaro*, come tutt'ora si chiama. Nuovamente però nei moderni tempi, e forse da cento anni in quà, è stato in molti luoghi coltivato, e piantato di Viti, e tuttochè il monte, e la specie del Vino in esso prodotto non abbiano il nome di barbaro cangiato, molto dovizioso, e di credito è tornato ad esser quel Territorio, e molto buono e stimato il suo Vino.

Per l'incuria dei Possessori, e per varie alterazioni accadute al terreno mancò ai tempi di Nerone il Vino *Cecubo*, che raccoglievasi nel seno o golfo Amiclèo, e per simil ragione anche il Vino di Luni tra i Vini Toscani tanto anticamente celebrato. Si rifletta che il Vino *Faler-  
no*, *Cecubo*, *Amineo*, ed altri Vini consimili e squisiti dei Romani erano fatti di Uve coltivate sopra i Pioppi; quando  
ap-



appresso di noi un tal Vino fuol essere il peggiore, il più acido, o aspro, ed ancora il più debole.

E' accaduto in alcuni luoghi, dov' erano ottime Viti, e vi si faceva Vino squisito, questo esser totalmente peggiorato, e le specie delle Viti trovarsi deteriorate, non per sola incuria nella coltivazione delle Vigne, o per variata maniera nel fare il Vino, ma bensì per male inteso interesse di chi ne ha avuta l'intendenza

Alcune specie di Viti inferiori avendo meglio resistito agli accidenti e contrarietà delle stagioni, ed avendo prodotta molta Uva, e le specie migliori avendo facilmente patito per l'ingiurie de' medesimi tempi, ed avendo prodotto poca Uva, e questa essendo stata mangiata dai Cani, o portata via dagli Uomini, è accaduto che i Contadini, o Coltivatori ignoranti, o molto avidi, allorchè hanno trovate delle Viti, che producevano Uva gustosa, non le hanno propagate, ma bensì si son piuttosto presi cura di aumentare le inferiori, comechè non bisognose di esser tanto guardate



date, e come capaci a render molto  
Vino.

Tale inconveniente può aver luogo molto facilmente tanto nelle Pianure, che nelle Colline, dove sieno delle Terre molto abitate. Nel primo caso non v'ha quasi bisogno di correzione, perchè le Pianure non producono generalmente Vini stimabili; ma il secondo è sempre da riconoscersi come un gran danno, che merita riparazione: essendo le Colline i luoghi adattati e propri per gli ottimi Vini, e meno alterabili nei luoghi trasporti.

Se il terreno non è troppo alto si stima ottima cosa dargli una vangata anche avanti Natale, dopo aver data la più concludente lavoratura al terreno in Agosto, o avanti le piogge dell'Autunno, e aver ripulite le Vigne da ogni erba, che fosse cresciuta loro d'intorno al piede, e poi potarle in tempo dolce, ed asciutto; e se il terreno è magro far bisogna tal vangatura dopo avervi sopra sparso della vinaccia, del terriccio, delle conciatore di quoj, o della segatura, e del letame mescolato a strati con delle  
pio-



piote, specialmente bruciate, e con esse consumato ed incorporato.

Questo è l'ingrassamento, del quale uno si può fervire in Autunno per ricoprire a volta a volta il terreno delle Viti ingrato e magro.

La terra rossa è molto tenace quando è umida, e molto dura quando è secca, perciò deve essere infinitamente più delle altre terre lavorata, e con qualche mescolanza resa più porosa e leggiera.

Quando uno avesse un suolo di terra forte, argilloso, e umida, e non ostante vi volesse piantare delle Vigne, purchè fosse in opportuna esposizione, si potrebbe essa correggere col metodo indicato da M. Bourgeois, qual è di mescolarvi della sabbia, ed anche a mio parere della creta, del galestro, e dei calcinacci, che in relazione dei suddetti difetti farebbero la più fruttuosa e squisita marna, che dar si potesse a simil terreno.

In Primavera si spargerà nelle Vigne della terra, della marna, e dei calcinacci preparativi, e portativi in  
In-



Inverno. Il fugo grasso cavato dai marazzi, e luoghi paludosi, dal fondo dei fiumi, e delle fosse, non si deve impiegare in stagione alcuna prima d'aver lasciata svaporare, seccare, e stagionare tal materia almeno per un anno intiero: ed allora, quando sia stata più volte rivoltata, e ben ricotta, si metterà in opera, come si costumava fare col terriccio, o altro concio; mentre invece di far pregiudizio ai Vini essa è anzi capace con le suddette precauzioni a favorire la buona qualità di essi. Le Uve matureranno prima, resisteranno di vantaggio alle frescure, brinate, e ghiacci, e renderanno un mosto più sostanzioso, e glutinoso.

L' Agosto ed il principio d' Autunno è la stagione nella quale si fanno le migliori avvignature e lavori intorno alle Viti. Se non si fosse sparso nel terreno qualcuna delle materie da me di sopra state indicate, vi si getterà un poco di letame, o di raspatura di corna, e dei tritumi di quojo. Il letame propriamente si deve mettere nelle sole fosse delle propaggini, e in piccola



cola quantità: così fortifica la pianta, e la mette in stato di produrre a suo tempo ottimo frutto. Un proverbio Tedesco dice = *Mist ist iiberlist* = il concio supera la Scienza = vale a dire il governo supera tutte le altre avvedutezze.

Sopra però non se ne metterà, e soltanto con moderazione fra terra e terra nel lavorare il terreno. Si porrà dello sterco di Vacca nelle terre che sono leggiere, e di quello di Cavallo, o altro mescoluglio e fugo nelle terre forti: questa almeno è la regola più approvata da alcuni, i quali in questa materia modernamente hanno scritto. Giova peraltro aver sempre studiata e rilevata la qualità delle terre, per dare ad esse una correzione proporzionata e fruttuosa: e per avere dei Vini ottimi, bisogna che i sughi, e le parti vegetabili, che si adoprano per governo, o concio delle terre, possano esser ricotte dal calore.

La gran fermentazione che il letame produce nelle terre, dice M. Bour-



Bourgeois, fa falire nei tronchi, o pedali delle Viti dei fughì grossi, e non digeriti, o affottigliati, dalla qual causa ne viene alle Uve una putrefazione piuttosto, che una debita maturità, e per conseguenza si avrà un Vino grosso, torbido, e debole.

Questa pratica di dare il concio o molto misurato, o scarso alle Viti, è molto bene eseguita dalla maggior parte de' nostri Contadini: ed è alla notizia di tutti che le Viti piantate e coltivate in terreni grassi, e ricchi di governo, producono un Vino forse abbondante, ma povero di buone qualità, e sopra ad ogn' altra cosa poco durevole.

Parimente essa fermentazione del concio non bene spento fa crescere e moltiplicare molte cattive erbe, le quali assorbiscono molti dei raggi solari, che si rifletterebbero sulle Uve, e fomentano all' intorno una certa umidità, che le dispone a marcire: e le Uve perciò non possono giungere a quella perfezione, che il Sole, le rugiade, e le guazze possono loro con-

tri-



tribuire, particolarmente quando fieno quasi arrivate alla loro maturità.

Propriamente e comunemente si può far uso di tre specie di concime senza che costi anche molto. Il primo è di letame tramezzato a fuolo a fuolo con creta, o rena, o altra terra appropriata alla natura della terra della Vigna: le quali terre aggiunte ad esso concio vengono notabilmente con poca spesa a moltiplicarlo. Il secondo consiste in piote cavate dai prati dell' altezza di due dita trasverse, e cavate segato che sia il fieno. Queste si lasciano ammontate fino all' Autunno, indi si rivoltano, acciocchè il ghiaccio dell' Inverno le penetri, e le disciolga: e nella Primavera susseguente si ricuopre con tal terra di piote uno spazio di Vigna eguale a quello del prato, da cui tali piote sono state cavate: e questa concimatura contribuisce molto alla qualità e quantità della raccolta del Vino.

Sarà forse detto, che un concio di questa forte non è tanto poco di prezzo per il danno, ch' in far ciò si apporta ai prati, donde si toglie; ma giovereb-



be bene esser novizj affatto in genere di facilmente, e presto rimettere nel primiero stato i prati in questa forma smembrati. Si rendono anche più belli e fruttuosi i prati, perchè simili piote, o come altrove si dice *pellicce*, si tolgono dai luoghi più radi di fieno, e che appunto converrebbe riseminarli; cosicchè si vangano alla profondità di mezzo piede, ed in questo stato si lasciano per tutto l'Inverno. In Primavera poi si concimano, si tornano a lavorare, e vi si semina nuovo fieno, non trascurando di mescolarvi una dose di seme di erba Medica, ed incirca ad un quarto di Trifoglio della dose totale del seme che vi s'impiega delle altre specie di piante.

La terza qualità di concio, che si potrebbe adoprare, è quello costumato in Irlanda. Si cuopre uno spazio circolare di 15. piedi di diametro di felci, foglie d'albero, residui di bosco, ed altre sì fatte materie combustibili all'altezza d'un piede, che si cuoprono di terra argillosa profciugata al Sole, ad altrettanta altezza: indi fatti un altro suolo delle medesime materie combustibili, e poi



e poi nuova argilla con l'istesso metodo a fuolo a fuolo; indi vi si accende abbaso il fuoco, e il tutto si brucia.

Questa terra e materia bruciata produce un ottimo concio, del quale uno se ne può servire in capo a ventiquattro ore, e si può dire con nessunissima spesa, e con grandissimo vantaggio insieme.

Le propaggini devono esser seppel-  
lite profondamente, e molto più nelle  
terre leggiere, che nelle forti; altri-  
menti il calore del Sole disseccherebbe  
le prime, e non potrebbe penetrare alle  
seconde.

Le Viti debbono esser tenute basse,  
poichè meglio in questa maniera vengo-  
no a godere della riverberazione dei  
raggj solari, e della forza dei medesimi ri-  
flessi dal terreno. Le Viti alte produco-  
no il Vino scipito, e debole, e manda-  
te sugli Alberi o Pioppi lo producono  
agro, ed assai meno colorito; ma delle  
Viti mandate sul Pioppo ne parlere-  
mo più sotto ed espressamente in questo  
medesimo Articolo.

Non si lasceranno a ciascuna Vite,  
E 2 che



che tre capi, o tralci, ed a ciascun capo, o tralcio un occhio, oltre al piccolo che torna di sotto, addimandato *cieco*, e detto dai Francesi in lor linguaggio *Ecuyer*. I Coltivatori che valutano più la quantità, che la qualità del Vino, e perciò si tengon lunghi nel potare, non raccolgono che Uva più piccola, e Vino meno generoso: e le Viti in questa guisa potate vanno presto a perire.

Gl' intelligenti d' Agricoltura nel legare ed accomodare i fermenti dopo la potatura, cercano di ravvolgerli meno che sia possibile intorno al fusto della Vite; altrimenti le Uve più facilmente resterebbero adombrate, e insieme meno perfezionate. A questo proposito merita d' esser quì riportato quanto propone il Signore Venturini nella sua Lettera sopra i mezzi da esso praticati per render più fruttifero in tutti i suoi prodotti un Podere del Territorio di Lamporecchio stampata in Pistoja da *Atto Bracali* in quest' Anno 1772. Egli così dice alla pag. 14.

L' ottima direzione, che ricercasi per  
ben



ben coltivare tanto la Vite giovane, che la vecchia, non è certamente un'operazione, in cui il riuscirvi bene sia cosa facile, come molti si danno a credere; egli è un impiego pieno di cognizioni, e di particolari riflessi i più importanti, che si possano dare in quest'arte: e ciò non tanto per la maniera, in cui debbonsi custodire i Magliuoli piantati di pochi anni, ma ancora per saper potare, piegare, e legare il Vitigno, o capo degli stessi Magliuoli, arrivati che sieno all'altezza di mezzo braccio in circa, dopo di cui piegar si sogliono i loro capi, acciò sia il frutto alquanto più abbondante di quello che fino allora produssero.

La maggior difficoltà di quest'operazione fatta bene, come è di necessità ch'ella sia, restringesi principalmente nel procurare che il Vitigno o capo della Vite da piegarfi, resti legato in maniera all'istesso palo, a cui fu legata la Vite, che in piegandola faccia una piccola alzata, o bassa centinatura fra il palo medesimo e la Vite in modo, che nell'istessa alzata, o bassa centinatura,



vi resti il solo primo occhio, o al più il secondo, tirando il resto del capo verso la superficie del suolo, con legare l'estremità di esso ad altro sufficiente e adattato sostegno.

Maggiori utilità, e rilevantissime ne provengono certamente a coloro, che praticano una sì profittevole, e necessaria cultura alle Viti; poichè operando in tal guisa mantengono in essere, e sempre basse le loro Viti, che sono in necessità di fare un buon piede, e di produrre quindi un copioso ed abbondante frutto. E perchè furon legate secondo la buona cultura, qualunque Agricoltore, tutto che poco esperto, trova maggior facilità nel poterle, per aver gettato un bel capo fruttifero nel primo occhio appunto, o al più nel secondo, in cui ragion voleva, che vegetassero, per la predetta osservabile vantaggiosa piegatura da non mai trascurarsi.

Che se al contrario sarà data al capo una centinatura, o alzata, nella quale, oltre al primo e secondo occhio, vi sia anco il terzo; il primo tutto  
che



che importante non vegeterà mai, e farà in dubbio il vegetare del secondo, in maniera che farà d'uopo il prevalersi del terzo capo, o vitigno per la produzione del frutto, e di dare alla Vite nell'anno avvenire un'alzata, alla quale non dovea giungervi che in tre anni, o forse due, se chi direbbe l'operazione sapeva il suo dovere, come era di necessità, ch'ei a perfezione lo sapesse.

Oltre di ciò, perchè la Vigna si mantenga bassa, è di particolare importanza il legarla con sollecitudine, e primachè in essa segua lo sviluppo di quegli occhi esistenti nell'estremità dei tralci o capi da piegarli, essendo questi i primi a vegetare, quando la Vite non fu legata in tempo, e prima della di lei maggior vegetazione.

Onde da ciò ne segue, che i tralci o sieno capi, tuttochè piegati posteriormente, e legati con quella perizia di sopra espressa, o non gettan mai nei loro primi occhi rigogliosi i capi atti e proprj per la produzione del frutto nell'anno vegnente, o i medesimi rimangono ciechi; per la qual cosa il Lavora-



tore trovasi in necessità l'anno avvenire di prendere il capo fruttifero dove lo trova, e di alzar la Vite più del suo dovere, apportandogli con ciò un pregiudizio, che per lo più è senza rimedio. Fin quì il sopraccitato Autore.

Riguardo poi al tempo di potare le Viti, non vi è pratica, che relativamente ai diversi luoghi sia tanto varia, e vi sieno sentimenti tanto diversi; ed invero alcuni potano tosto che le Uve sono colte: altri potano in ogni tempo, quando a loro pare, e conviene, purchè la stagione sia dolce dal Novembre al Marzo. In Chianti Paese piuttosto freddo si pota in Marzo, ed anche in Aprile; altri finalmente lo fanno in due tempi, cioè in Novembre lasciando un occhio soprannumerario, e poi in Marzo lo tagliano. Quest' ultimo metodo sembra fra tutti gli altri certamente il migliore.

Dai più autorevoli e sperimentati Agricoltori si pretende che potandosi le Viti in Autunno, e vangandole di buon ora in Primavera si avvantaggi la maturità delle Uve, e questa pratica ci deve abba-



abbastanza render persuasi. In oltre il poter presto, e prima che in esse siasi accresciuto il moto di vegetazione, sembra consentaneo alla fisica ragione. Il poterle quando gemono, o sono per gemere, deve esser dannoso, perchè perdono una buona parte di quello stesso umore da cui sono nutrite, e per conseguenza mantenute vigorose.

Potandole prima dell' Inverno si deve lasciar maggior legno sopra all'occhio, e la potatura deve farsi a piè di capra, e in maniera che il gemito della Vite non cada sull'occhio; mancandosi a questa precauzione si può nuocere alla qualità, e alla quantità della Raccolta.

I pedali delle Viti debbono esser ben ripuliti dagli occhi falsi, dal musco, e dai rampolli, che nascessero al piede fra le due terre. A non le ripulire, e custodire in questa forma, si viene a favorire una cattiva distribuzione del sugo nutritivo della Vite, a indebolire la qualità delle Uve, a moltiplicare le foglie, e a ritardare la maturità del frutto.



Ciascheduna Vite avrà il suo proprio sostegno, o colonna, in maniera che sostenga bene la Vite, ed i suoi tralci, ma che non dia ombra alle Uve.

Le Viti che non fossero sollevate un poco dal terreno e sostenute, almeno nei nostri Paesi, o non giungerebbero alla loro maturità, o prima di maturare verrebbero a marcire.

Quelle sole, dalle quali si ha intenzione di voler ricavar dell' *Agresto*, appena si potrebbero lasciare andare sciolte sulla terra, come costumasi in Cipro, ed in altri Luoghi dell' Affrica, e dell' Indie Orientali, dove il clima è caldissimo, dove per sei intieri mesi non piove, e dove il corso della fruttificazione è molto più breve. Nell' Umbria, e nella Marca sogliono scegliere una parte di terreno, e quivi seminar le Viti, per poi trasportarle ai loro luoghi: detti semi producendo delle Viti, queste da quegli Agricoltori si lasciano andare sciolte per il terreno, finchè non giunga l' opportunità, o di farne commercio vendendole, o di farne uso  
tra-



trapiantandole. In detto tempo accade che produchino dei piccoli grappoli, i quali per non esser capaci di poter giungere ad una anche leggiera maturazione sono raccolti, e adoprati per farne agresto, del quale, attesa una sì fatta costumanza di feminare le Viti, si suol far di esso grand' uso in quei Paesi in luogo d' *Aceto*.

Giova in seguito ripulire la Vite anche dalle troppe foglie, dalle vette, o cime de' tralci, e dai capreoli o viticci; ma questo spogliamento o risecamento di parti deve esser fatto con diligenza, e sommo giudizio.

I capreoli lasciati alla Vite cadono nella Vendemmia mescolati con le Uve, e rendono acido e aspro il mosto.

Eseguite tutte queste Operazioni il buon Coltivatore deve ancora nel dovuto tempo passeggiare per la Vigna, e vedere se tutto si mantiene in ordine, se alcuna Vite fosse mai sciolta, e se qualche tralcio secco, o qualche vetta da togliersi sia stata anteriormente trascurata e lasciata indietro, come ancora offer-



osservare , se qualche grappolo toc-  
casse terra .

Si deve ancora avvertire non esser  
cosa molto lodevole a feminare altri  
prodotti fra le Viti buone, come fan-  
no alcuni , che pretendono di profittare  
così facendo di quel terreno, col pian-  
tarvi specialmente cavoli, e seminarvi  
dei legumi, zucche, ed altre sì fatte  
produzioni.

Finalmente con certi strumenti di  
legno resistente, come farebbe di Bossolo,  
di Noce, di Giuggiolo, e simili, fatti a  
guisa di coltelli, devono i diligenti Col-  
tivatori togliere dai fusti, e piedi delle  
Viti, situate specialmente in Luoghi umi-  
di, e troppo grassi, la vecchia superficie  
della scorza della Vite, nelle fessure o  
crepature della quale sogliono annidarsi  
certi Infetti devastatori di essa, e staccare  
diverse piante parafite che vi si alligna-  
no, come sono i Muschi, e i Licheni,  
la qual raschiatura farassi da essi cadere  
in un panier, ovvero sopra dei panni stesi  
per poterla facilmente raccogliere, portar  
via, e lontano poi di là bruciarla.

Quì entrato essendo a parlare del-  
la



la necessità e maniera di ripulire le Viti dalle piante cattive, e dagl' Infetti, che le danneggiano, farebbe stato il luogo di descrivere ad uno ad uno quegli Animali, ed Infetti, che sogliono offenderle, con riferire le maniere tutte che vi sono per distruggerli; ma siccome d' avanzo questo Articolo è farraginoso, ho rimessa questa materia ad un' altro Articolo distinto contenuto nella Parte seconda di questa Memoria, dove si parla della maniera di accrescere per quanto si può la quantità dei nostri Vini migliori: e tanto più ho creduto potere staccare tal materia, e rimetterla all' altro indicato posto, perchè bene spesso uno si trova nella necessità di parlare ora di più relazioni, e cose diverse nell' Articolo o luogo medesimo, ora delle medesime cose in Articoli diversi.

Fin quì è la coltivazione, e la cura migliore, che generalmente si può praticare per le Viti basse, e tenute a Vigna; ma siccome anche per le Viti tenute in altra maniera si richiedono non inferiori attenzioni, e diverse in parte dalle già divisate, tanto più che da queste



queste pure si possono ritrarre Vini eccellenti; riguardo a queste dunque ancora per il più abbondante e miglior frutto andrò alcuna cosa soggiungendo.

Diversi Scrittori pertanto della Coltivazione delle Viti le distinguono in alte, mezzane, basse, e a spalliera. Alla prima specie appartengono tutte quelle, che si mandano sopra degli Alberi nei Campi arati, e che comunemente diconsi *a Pioppo*, o *a Chioppo*, e che divider si possono anch' esse in alte, e in altissime.

Alla seconda specie, o sia alle mezzane, appartengono quelle Viti senz' albero piantate ai lati d' un' area larga cinque, o sei piedi, affinchè tra una fila e l' altra resti uno spazio libero e comodo per lavorarvi, e l' aria ed il sole vi penetrino facilmente. A queste si lascia il tronco dell' altezza di un piede, si conservano loro i tralci più bassi perchè non si alzino, e per rinnovare i loro capi, non si lascia loro che due, tre, o quattro capi al più, giusta il vigore della pianta, ed ai tralci dieci, quindici, e al più vent'occhi: si piegano  
o cur-



o curvano , come le basse: si sostengono con pali , e si possono porre uno o due occhi sotto terra .

Della terza specie sono le basse , o a Vigna , delle quali a sufficienza abbiamo parlato .

Della quarta poi , dette dagli Scrittori a spalliera , sono le Viti parimente basse , piantate distanti tre piedi l'una dall'altra , con un tronco di poche dita , sostenute ciascuna con pali alti in circa a due o tre piedi , e sotterrati per la metà , all'estremità de'quali si lega orizzontalmente un bastone , a cui si appoggiano i capi della Vite nel numero di tre , o quattro al più , distesi in ventaglio , o spalliera , ai quali si lasciano cinque , sei , e fino a otto occhi a norma della forza che hanno .

Ritornando alle alte; si potrebbero fra queste annoverare quelle mandate in alto , e tenute come comunemente si dice a pergola , a soffitta , a padiglione , e simili maniere; ma siccome queste sono Viti , che producono Uve particolari , e proprie per mangiarsi in Uva , e non per ricavarne Vino , come l'*Uva Regina* , *Seralamanna* , *Pa-*  
*radi-*



*radisa, Uva di tre volte, Galletta ec.* perciò di queste come anche delle altissime mandate su per gli alberi, posciachè coltivate in luoghi bassi, o palustri, e producenti Vino o debole, o acido, o austero, e che non è l'oggetto nostro, nulla diremo, e solo di quelle capaci a produrre buon Vino, e mandate sopra i Pioppi ad una giusta altezza, e ben tenuti torneremo a discorrere.

Volgarmente Viti su i Pioppi si dicono anche quelle mandate sopra alberi di diverso genere; siccome qualità o generi diversi di alberi indistintamente si dicono Pioppi dal volgo, e dalla maggior parte anche dei Contadini.

Il vero Pioppo, e adattato per la Vite, chiamato dai Nostri comunemente Pioppo, e più spesso ancora dal volgo *Cbioppo, Loppio, e Oppio*, non è il *Populus* dei Botanici, o dei Latini, ma bensì una specie di *Acer*, e precisamente quello detto dalla maggior parte dei Naturalisti, come dal Turnefort *Acer Campestris & minus* Inst. R. H. 615., mentre il *Populus* dei Latini, e dei Botanici, la di cui più volgare e prima specie, vale a dire  
il Po-



il *Populus nigra* Inst. R. H. 592. da noi in Toscana si dice *Albero* senz'altro distintivo o aggiunto, e di questo se ne trovano ordinariamente gran piantate nelle pianure, e lungo i fiumi; la seconda, o sia il *Populus alba* Inst. R. H. è chiamata *Gattice*; la terza, o sia il *Populus tremula* Inst. R. H., che ordinariamente nasce nei monti, è detta volgarmente *Albera*, e *Alberella*.

E' vero che il Mattioli chiama queste specie *Popolo nero*, *Popolo bianco*, e *Popolo Libico*, dall' avere anche queste appresso il volgo il nome di *Pioppo*, perchè in qualche Territorio sono da alcuni de' nostri piantate nei limiti de' campi, ed egualmente che sopra i veri *Pioppi* vi sono mandate addosso le Viti; ma nessuna di queste è da coltivarsi per *Pioppo*, ne tampoco da praticarsi indifferentemente per tal fine, fuorchè nei terreni palustri, o arenosi, nei quali il vero *Pioppo* non allignasse. Per la stessa ragione del fervir di sostegno alle Viti si nominano volgarmente anche per *Pioppi* alcune specie di *Frassine*, e di *Orno*, detto *Avornello*, e l' *Olmo*; e nel territo-



rio di Prato, e di Pistoja, trovansi mandate le Viti anche sopra a quella specie di Salcio arboreo, detto dai Botanici *Salix arborescens*, e volgarmente da noi *Vetrice*; ma tutte queste ultime specie di alberi sono poco adattate al sostegno delle Viti, e dannose, perchè non capaci con la potatura a tenersi nell'altezza, e figura, che conviene, perchè si diramano ad angoli troppo acuti o stretti, perchè troppo si caricano di foglie aduggianti le Viti, e perchè favoriscono la nascita e il sostentamento di una quantità grande d'Insetti, e di Vermi, che nelle Viti pure s'introducono, e apportano loro nocumento; e per questa medesima ragione tali alberi non sono neppur buoni per colonne o pali delle Viti; ma bensì sceglier si devono per tali usi le Quercie, e il Castagno, che sono di legno saldo, e durevole, e non atto a nutrire, o allettare simili Insetti. Tra gli alberi o legnami, per le furriferite ragioni dannosi alle Viti, si può annoverare il Nocciolo, o sia il *Corylus* dei Latini e dei Botanici, sebbene raro fra di noi. Che dalle Viti sopra i Pioppi tenu-



tenuti come si devono, nei terreni ad essi appropriati, e da Viti originalmente vegete e buone di qualità, si possano ottenere Vini squisiti, non vi è luogo da dubitarne, rendendoci sopra di ciò persuasi diversi squisiti Vini degli Antichi, come altrove abbiamo avvertito, fra i quali erano il *Massico*, il *Cecubo*, il *Falerno ec.* prodotti da Uve nate sopra i Pioppi, e parimente alcuni Vini nostri egualmente eccellenti ricavati da Viti in consimil maniera tenute, sebbene non anche nella miglior regola nella quale si potrebbero tenere, quali sono i Vini de' Colli dell' Antinoro, di Giogoli, di Mezzo-Monte, di Scandicci alto, e più altri di questo stato.

Il *Pioppo* vero sopradescritto, o *Acero campestre minore* dei Botanici, è l'albero più adattato, e proprio per la Vite, perchè non sfrutta il terreno, perchè diramasi a angoli ottusi, o sia con rami molto divaricati, i quali nelle loro biforcazioni permettono facile il passaggio e danno tutto l'appoggio ai tralci della Vite, e senza comprimerli, perchè ha i rami pieghevoli, ed in qualun-



que forma accomodabili, senza restar danneggiati da una copiosa potatura; perchè inoltre tiene i tralci delle Viti ad esso raccomandate, sebben copiosi e carichi di Uve, in modo distribuiti, e fra di loro distanti, che dibattuti anche dai venti non si percuotono insieme; perchè tenuto nella maniera, che permette, e si deve tenere, non produce ombra dannosa, nè alla Vita, nè al terreno all' intorno destinato ad altr' uso; perchè finalmente nei terreni, ai quali è adattato per sorreggere la Vite è il sostegno più durevole, il più sicuro, il meno dispendioso, e somministra la maniera più acconcia e facile di difendere le Uve e le Viti dai danni, che loro apportar possono il Bestiame, ed i Ladri.

Si deve però avvertire, che per ottenere dalle Viti tenute sopra i Pioppi il Vino migliore di quella qualità, che da tali Viti si può avere, ed in specie per la conservazione delle medesime, è espediente che il piede o fusto di essa Vite non si lasci montare troppo alto, nè gli si lascino più capi o tralci dei tre fino ai cinque, nè a que-  
sti



fti più occhi dai dodici fino ai venti, compresi quelli che nascono dalla parte opposta del tralcio, e uno di essi tralci si pieghi in cerchio per averne il maggior frutto possibile, il che non nuoce alla pianta, purchè sia vegeta e feconda: così almeno prescrive M. Bidet nella sua Coltivazione delle Viti, uno de' più intelligenti e celebri della Francia in simil materia. Questi Pioppi poi devono esser tenuti bassi, cioè avere il palco dei loro rami tre braccia al più sopra a terra, e devonfi loro unicamente lasciare quei rami che sufficienti sono appunto a sostenere i tralci della Vite da mandarsi lor sopra; e tenuti in questa maniera non producono al certo il Vino agro, e aspro, o debole, o in altra maniera difettofo, come lo è quello ricavato dalle Viti mandate sopra ad altri alberi, o sopra i Pioppi medesimi, ma tenuti come più comunemente si costuma oltremodo alti, più copiosi di rami, e caricati di Viti più abbondanti di tralci. Se il terreno soffre questa specie di coltivazione di Viti sopra i Pioppi, se le stesse Viti sieno di buona specie, e tenute nelle convenevoli ma-



li maniere, il Vino certamente farà ottimo, e soprattutto abbondante. In questa abbondanza di prodotto vi è in oltre una vantaggiosissima industria da potersi mettere in pratica, la quale non si può che a gran scapito eseguire sulle Uve ricavate dalle Vigne, o per altre ragioni scarse; consiste questa nel poter fare una scelta delle Uve migliori, ben mature, nettate, e anche refecate dalle parti dei grappoli stessi meno stagionate o mature, per farne un Vino scelto, o da commercio, e di lasciare le altre meno perfette, e avanzate alla prima scelta, per farne un Vino da esitarsi in Paese, o almeno per uso della Famiglia e dei Contadini.

Non in tutti i territorj è vero si possono praticare i Pioppi, posciachè nei terreni scoscesi, molto sassosi, e troppo sterili non possono sussistere, ma solo nelle terre grasse, e dove le Viti acquistano la sufficiente forza per alzarsi sopra di loro; onde ciò s'intenda unicamente detto per quei luoghi nei quali naturale e profittevole sia il praticarli.

Questo è quanto di più importante ho creduto dover raccogliere relativamente



mente alla cultura, e governo, che richieder possono le Viti per la miglior loro riescita, e particolarmente acciò rendano, come è la principal premura e intenzione della R. Accademia alla quale sono devotamente tributate queste mie fatiche, un Vino ottimo e insieme nella possibile quantità, non toccando più altre minute diligenze intorno ai lavori delle terre, perchè sopra di questi molti meno dubbj o questioni possono accadere, e perchè sopra dei medesimi molti nostri e noti Autori abbastanza c'istruiscono. Dirò solo intorno a questi con M. Bourgeois, che non si deve trascurare di vangare le Vigne e le altre Viti ancora in tempo, e fino alla terza volta dentro l'anno, a motivo di distruggere e toglier via tutta l'erba che può nascere attorno ad esse, particolarmente negli anni piovosi ed umidi, e di frastornare e impedire la generazione degl' Infetti che le danneggiano, dei quali bifogni, come anche delle maniere per rimediarvi, discenderemo specificatamente a parlarne all' Articolo XXV.



## §. XVIII.

*Della scelta delle Viti da potersi piantare, con l'enumerazione di tutte le specie di Viti, o Uve conosciute in Toscana, siccome di quelle citate dagli Autori Botanici, o descritte latinamente, e di non poche altre nominate dagli Autori e Scrittori Francesi.*

**I** Greci a norma di quanto riferisce il Palladio erano di sentimento, che le Uve nere produceffero il Vino gagliardo, e polputo, o sia grosso: le Rosse lo produceffero grato, e soave: le bianche poi mediocre di forza, e dolce. *Uvis nigris fieri forte, rubeis suave, albis vero plerumque mediocre.*

Il Fiorentino nei Geoponici al Lib. V. dice che l'Uva nera per lo più rende Vino in copia, buono, e di lunga durata; e Diofane pure afferma, che le Uve nere rendono il Vino più possente. Tali sono appresso di noi le Uve che si raccolgono nel Chianti, in Monte Pulciano ed in altri parecchi e consimili Luoghi della



Toscana, dai quali si producono Vini così buoni, e generosi.

Vero è che rifedendo il colore nelle pellicole, o bucce delle Uve, come altrove s' intenderà, sieno nere, o rosse, non occorre per avere i Vini di questi colori, che tutta l' Uva, colla quale si fanno, sia di tali qualità, o colori, ma basta solo che ve ne sia una quantità sufficiente, e questa più o meno, secondo che si vorranno carichi di quel colore che si desidera.

Non vi ha però dubbio, che quanto migliori faranno originalmente le specie delle Uve, indipendentemente dal colore, tanto migliori sempre faranno i Vini, che verranno da esse a esser prodotti: mentre tra i Vini anche bianchi ve ne sono dei gagliardi e generosi, come farebbe il *Greco*, il *Moscado di Siracusa*, il *Tokai*, il *Vino del Capo di Buona Speranza*, e altri molti di sì fatto genere, e colore.

E siccome al §. XXII. e XXIII. converrà parlare di molte specie di Viti, e non altro ivi farà citato, che il loro nome volgare, o stato dato ad esse dagli Autori, ho qui voluto di tutte registrare



strare un Catalago alfabetico , almeno delle da noi e dai Francesi ancora coltivate , con aver loro apposte per quanto ho potuto alcune segnature o caratteristiche distintive , per poterle più facilmente riconoscere ; e parlando delle nostre vi ho ancora per lo più aggiunta la notizia del suolo , o della terra , che ordinariamente richieggono .

## CATALAGO

*Di quasi tutte le Viti , o Uve conosciute in Toscana , secondo i nomi loro volgari .*

1. **A** *Brostine* , volgarmente *Abrostolo* = Questa propriamente e 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 specie quelli che farebbero troppo dolci , e gli rende di maggior durata . Se ne da ancora una

va-



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 *Oenantinum*.

\* *Aleatico* = Vedi *Leatico*, N. 21.

\* *Agresto* = Si veda Uva di tre volte N. 60.

2. *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 se 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. *Bergo nero* = Varietà dell' antecedente, ma produce Vino molto diverso.

\* *Cimiciattola bianca* = Vedi *Volpola*.

4. *Canajolo bianco*, o *Canajolo bianca*.

5. *Ca-*



5. *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. *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. *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. *Canajolo rosso*, ovvero *Canino* =  
I gra-



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. *Ciliegiata* = Uva di granelli grossi e neri a similitudine delle Ciliege.

10. *Claretto bianco di Francia* = produce grappoli poco ferrati, 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. *Claretto rosso di Francia* = Produce



duce grappoli poco ferrati, 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. *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. 7. e 8.

13. *Dolcipappola* = Questa Vite produce Uva bianca, copiosa, di grappoli  
rac-



raccolti , e talmente ferrati , 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. *S. Gioveeto* = 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 dicono 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. *S. Gioveeto Romano* = Rende un Vino più robusto , meno acido del *S. Gioveeto* nostrale o comune . Nella Marca , e segnatamente nel Faentino , di questa sola Uva fassi un Vino molto generoso , che dimandasi pure *S. Gioveeto* : e non altra cautela adoprano i Vendem-  
mia-



miatori di que' Luoghi, che di lasciar molto maturare, ed appassire quest' Uva.

16. *S. Giovetto forte* = E' la stessa detta *Inganna-Cane*, di cui si darà sotto al N. 17. la descrizione.

\* *Greca bianca* = Vedi *Tribbiano di Spagna*. N. 58.

\* *Grechetto* = Vedi *Malvasia* N. 25.

\* *Greco nero* = Vedi *Leatico* N. 21.

17. *Inganna Cane*, detta anche *S. Giovetto forte* = Specie d' Uva nera, bella, e più grossa, almeno in alcuni anni, del *S. Giovetto 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 V. Abrosthine* N. I.

18. *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.



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. *Lacrima di Spagna* = Dubito che sia l'istessa specie che il *Tinto di Spagna*.

20. *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. *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 fon-



do, e asciutto in maniera che in Estate faccia delle crepature. Fa il Vino più gustoso del Moscadello 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 Lacrima bianca di Napoli, o del Vesuvio, perchè anche colà tali Viti vi sono state portate dalla Grecia.

22. *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. Vuole il clima caldo, ed il suolo asciutto, sottile, e salsoso, 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. *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



lor 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. *Malaga nera* = Varietà dell'antecedente.

25. *Malvasia*, volgarmente *Malvasia*, ed altrimenti detta *Grechetto* = E' di colore quasi giallo, in grappoli piccoli, raccolti, e di granelli ferrati, e parimente piccoli, un poco bislunghi, e di buccia piuttosto dura. Fa il Vino di color giallo-chiaro, dolce, odoroso, spiritoso, ed insieme di corpo. Vuole terreno ove non corrino acque, e clima molto caldo. Evvene 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 *Malvoise Musquée*, che Vedi all'altro Catalogo tra le Viti Francesi N. 31.

26. *Mammolo grosso*, ovvero *Mammolo tondo* = E' 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, e soprattutto buonissimo fatto anche di quest' Uva sola.

27. *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  
me-



mescolata in gran quantità con altre Uve .

28. *Mammolo minuto* = Semplice varietà delle antecedenti.

\* *S. Maria* = Vedi *Uva S. Maria* N. 52.

29. *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.

*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 *Mounier*. 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 farebbe gradito.

31. *Moscadella bianca* = Quest' Uva nel maturare apparisce per la parte che guarda il Sole del color di ruggine. E' 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, e anche varia alquanto dall' Uva da noi Toscani detta *Uva Moscadella*, la quale è di buccia piu 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



Vite o di Uva per il territorio diverso e per la diversa cultura apprestatale diversifichi molto nella grossezza de' suoi granelli 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' istess' 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 nesti 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 nate dalla specie unica e bianca de' nostri primi Progenitori.

32. *Moscadella rossa* = Pervenuta alla sua maturità partecipa quasi del violetto. L'Uva prodotta da questa specie di Vite è piuttosto scarsa, di grappoli e 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. *Moscado nero di granelli grossi, neri, e dolci* = Si veda descritto dagli Autori al Catalogo delle denominazioni Latine al N. I. dei Francesi N. I.

34. *Moscado bianco* = Varietà dell' antecedente. = Latin. N. 3.

35. *Moscado rosso* = Altra varietà dello stesso = Latin. N. 2.

36. *Mo-*



36. *Moscado grosso bianco di buccia dura*, altrimenti detto *Moscadello Reale*; = Latin. N. 4. e dei Francesi N. 4° = 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. *Moscado di Frontignano bianco, rosso, e nero* = Forse varietà dei sopraddetti 31. 32. 33. 34. nata dal clima e cultura 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. *Navarra Nera*.

39. *Navarra rossa*, o sia *Navarrino* = E' una specie d'Uva molto bella, di color tale, che si accosta quasi al nero, di grappoli mediocri, di granelli piccoli, ma ferrati, e di guscio duro. Vuole il clima caldo e la terra pastosa e di buon fondo, e fa bene anche

a Po-



a Ponente, ma questa specie di Vite getta poca Uva: il suo Vino però è grosso, molto colorito, spiritoso, saporito, e con odore aromatico; per la qual cosa piace infinitamente, ma non è sano o praticabile a beverfi solo in qualche quantità. Quest' Uva produce maraviglioso effetto venendo mescolata con altre specie.

40. *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 mezzo giorno, 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. *Occhio di Pernice nera* = Venuta di Spagna, e si mescola con altre ottime specie di Uve, far volendo dei Vini scelti e squisiti.

42. *Occhio di pernice rossa* = Produce generalmente grappoli lunghi di granelli mediocrementemente grossi, radi, ton-



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. *Orzese comune.*

44. *Orzese piccolo.*

45. *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 ferrati, 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 bevorsi anche solo. Mescolata poi questa con altre Uve fa maravigliosamente bene, producendo colore,



re, 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, che veggasi all' altro Catalogo delle Viti coltivate in quel Regno N. 58. e 59.

46. *Raffaoncino*, o *Raffaoncello rosso* = Maturata quest' Uva partecipa del Violetto, è abbondante, in grappoli di granelli sparpagliati, grossi, un poco bislunghi e fodi. 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 fervire sola a far Vino da esser gradito, ma bensì unita ad altre specie di Uve.

47. *Raffaone*, o *Raffaone grosso*, e anche chiamato *Raffaone rosso* = Maturata che sia quest' Uva è di color paonazzo, abbondante, in grappoli lunghi, pieni e ferrati, di granelli grossi, lunghi, e di buccia gentile. Vuole il clima caldo, e perfettamente al mezzo giorno,



no, 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 beverli 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. *Raverusto*, o *Raverusto dolce di raspo 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 fodi. 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 beverli solo, buonissimo però, anzi singolare e stimabile per dare odore, corpo e spirito a tutti gli altri Vini rossi, fa-



facendo con le altre specie d' Uve così buona lega, che non si può sperar d' avvantaggio.

49. *Raverusto dolce di raspo e gambo grosso, corto, e colorito di rosso.* = E' molto migliore, e più odoroso dell' antecedente.

50. *Regina, o Uva Regina* = Specie d' Uva bianca e grossa, che si tiene a pergola, specialmente nei Giardini all' esposizione di Mezzogiorno. Farebbe Vino bianco e dolce, ma si mangia in quella maniera, conservandosi anche sulla pianta per quasi tutto l' Inverno, in specie usandovi qualche diligenza, ed è di ottimo gusto, e non molto diverso da quello della *Seralamanna*.

51. *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 Numero 68.

52. *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  
grap-



grappoli spargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislungi, e di buccia sottile. Ama il terreno asciutto e mezzanamente grosso, e pastoso, come ancora il clima caldo. Produce Vino bianco, dolce, delicato, odoroso, e sottile, onde riesce gustoso a beverfi particolarmente dalle Donne. Mescolata quest' Uva con altre fa ottima lega, qualora in specie si voglia dare ai Vini dolcezza, e odore.

53. *S. Pietro*, o *Uva S. Pietro* detta ancora *Uva grossa di Spagna*, e *Uva Spagnuola* = E' forse quella detta nel Catalogo delle Uve coltivate in Francia *Gros noir d' Espagne* N. 26. 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. *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 non si costuma metterla con altre Uve nel Tino.

55. *Sa-*



55. *Sapajo comune* = Serve per lo stesso uso dell' antecedente, e da quella soltanto differisce per esser di grappoli e granelli minori.

56. *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 Uve 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. *Tribbiano Fiorentino* = E' 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



che a Ponente, ma particolarmente alligna nella terra calcinosa, come farebbe 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 forte di Uva.

58. *Tribbiano di Spagna* altrimenti detta *Uva Greca bianca* = Ne fa in abbondanza ogn' anno, in grappoli grossi e ferrati, di granelli tondi, grossi, e di buccia gentile, che maturati bene divengono gialli-chiari. Vuole il perfetto mezzo giorno, 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. *Tribbiano Perugino* = Questo differisce dal nostro, per esser meno dolce, anzi acido, o aspro che si voglia dire.

60. *Vajano, o Vajano rosso* = Uva  
H chia-



chiamata anco *Rinaldesca*. Questa è un poco tardiva a maturare, principiando quasi tutte le altre Uve alla metà d' Agosto. Maturata che sia e di color rosso pieno. Fa molti grappoli grossi spargoli di granelli mediocri, tondi, e fodi. 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 produchino Vino sottile.

61. *Verdèa bianca*; altrimenti *Bergo bianco* = Quest' Uva matura che sia è bellissima, traiparente, 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 verdognolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile, e stimabile a beverfi solo. Questa specie di Vino detta *Verdèa* si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal  
Redi



Redi nel suo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle sue Poesie MS. 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 d' 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. *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, come più specificatamente ne farà parlato all' Articolo della fattura di esso Vino.

64. *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. *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 Magliuoli, e d' Uve forestiere senza nome determinato o noto, come in specie 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 ec. che se fossero però esaminate si troverebbero di qualcuna delle quivi descritte.

66. *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



gli Svizzeri, dove è coltivata fa ottima riescita ; ma in Inghilterra , dove pure si trova , è assai tardiva a maturare .

67. *Uva di Gerusalemme* = Uva da poco in quà stata portata da dei 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. *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 & 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. *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 e di granelli più piccoli.

70. *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. E' 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. *Uva Nera d' Hamburgo, 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. Veggasi al Catalogo Francese N. 64.

72. *Uva rossa d' Hamburgo*; in Francese *la 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 fat-



ha fatto ottima riescita 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 gene-  
roso simile al Moscado .

73. *Uva Paradisa* = E' bianca , grossa ,  
e molto dura , perciò si serba per l' Inver-  
no , e si vende per mangiarsi in tal tem-  
po per frutta , essendo anche di squisito  
sapore .

74. *Uva Passerina* , o di *Corinto* = Ella  
è piccolissima , e maturata perfettamen-  
te è del colore dell' ambra , conosciuta dai  
nostri sotto il nome di *Uva Passera* . Serve  
per condimento delle Vivande profciugata  
che sia , ed ammostata con altre Uve  
produce Vino dolcissimo . Siccome però  
fa poca comparfa per la sua piccolezza ,  
perciò torna più conto ad appassirla , e  
venderla così in forte . Rara però è in To-  
scana , e copiosa in Sicilia , dove se ne fa  
in tal forma molto commercio . Molto pu-  
re è coltivata nell' Isola di Zante , nell' Iso-  
la 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 *Crassì di Stafida*. In Grecia, e altrove ancora, le Uve da conservarsi e venderli passe si colgono un mese prime delle altre.

75. *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. 50.

76. *Uva detta Refecco* = 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. 12.

\* *Uva S. Gioveo* = V. N. 14.

\* *Uva S. Maria* = V. N. 52.

\* *Uva S. Pietro, o Spagnuola* V. N. 53.

\* *Uva Secca* = Questa non è propria-



priamente una specie d' Uva particolare e così nominata , ma bensì *Uva S. Gioveto comune* N. 14. o *Canajolo vero* N. 5. 6. 7. e 8. appassita , e profciugata in forno , almeno appresso di noi , per servirfene come si costuma per ingrediente e conditura in più e diverse occasioni . Di *S. Gioveto* è buona , ma di *Canajolo* migliore .

77. *Uva o Vite di Savoja , o del Delfinato* , latinamente *Vitis Allobrogica* , in Francese *Raisin Grappe* , ovvero *Daupinè* , = E' di granello ovato , e di color nero quando sia matura , e di grappoli molto grandi , e di bella veduta , la quale con stento matura in Francia , e mai in Inghilterra . In Francia la colgono alla metà d' Ottobre , e la sospendono 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. *Uva Svizzera* , latinamente *an Rhetica Plinii* ? in Francese *Raisin Suisse* = Propriamente l' Uva Svizzera che si conosce presentemente non è di gran bontà ,



tà, 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 Savoia, 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. 84.

79. *Uva di tre volte*, latinamente forse *Vitis Pergulana acinis Prunorum magnitudine & forma* T. Inst. 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. E' a sufficienza nota, per non aver bisogno di essere d'avvantaggio descritta. Quest'Uva si dice anche *Agresto*, perchè di essa non anche  
ma-



matura fassene ottimo *Agresto*. In Francia realmente non giunge mai a maturare, e per conseguenza resta sempre verde e acida; ma appressò 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 *Svizzera*. 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. *Uva* detta *Tinto di Spagna* = E' 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. *Uva* detta in Toscana *Tufo* = E' Uva grossa, bianca, che ammosta molto bene, e mescolata con altre Uve di buone qualità, rende copioso, e buonissimo Vino.

82. *Uva Turca* = E' 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' Ago-



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. *Zeppolino, o Zeppolino Imperiale*, altrimenti *Uva Tedesca* = E' di ottima e bella qualità, maturata che sia perfettamente, di color rosso pieno, ed è copiosa, in grappoli mediocri, raccolti e ferrati, di granelli belli, grossi, tondi e sodi. Vuole il Mezzo-giorno perfetto, ed il terreno sciolto, e sassoso, che prenda bene il caldo, non facendogli pregiudizio la ghiaia, 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 beverfi solo, ma bensì quest' Uva fa molta buona lega mescolata con altre in giusta quantità.

84. *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



ni *Uva passa major*. C. B. Pin. 299. Quello che viene a noi passo dalla Sicilia è così dolce, che sembra candito. Evvene una forte 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. Di alcune di queste specie ne farà fatta menzione all' Articolo XXIII. dove parlasi della fattura del Vino di Cipro.

85. *Zibibbo tondo* = Specie di color nero, o più pieno dell' antecedente, che matura perfettamente, e riesce ottimo per dar corpo e soavità agl' altri Vini, non facendosi Vino di tutta questa sola Uva.

86. *Zuccajo grosso* = Tanto questo che il susseguente sono di specie bianca, am-



ammoftano molto , e rendono ottimo Vino e delicato ; perciò a maraviglia fervono per fare i Vini bianchi.

87. *Zuccajo minuto* = Differisce solo dall' antecedente per la piccolezza dei grappoli , e dei granelli .

## ENUMERAZIONE

*Di Viti ottime descritte dai Botanici ,  
e da altri Autori latinamente .*

1. **V**itis Uva perampla , acinis dulcibus nigricantibus . T. Inst. R. H. pag. 613. *Moscado nero* in Toscana .

2. — eadem acinis rubentibus . T. Inst. ibidem .

3. — eadem acinis albidis T. Inst. ibidem .

4. Vitis Uva perampla acinis albidis dulcibus , durioribus . T. Inst. R. H. ibidem ; detta in Italiano *Moscadello Reale* . N. 36.

5. Vitis Apiana . C. B. & T. Inst. ibidem ; detta dal Garidello Vitis acinis dulcissimis . In Francese *Muscat* , e *Frontignan blanc* : appresso di noi *Uva Moscadella* .

6. Vi-



6. *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis*; *Garidell.* Detta in Toscano *Moscado rosso*, o *Moscado di Frontignano rosso*. N. 37.

7. *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis*; *Garidell.* In Toscano *Moscado nero*, o *Frontignano nero*.

8. *Vitis praecox acino nigro*, dolci, rotundo; *Garidell.* la quale matura molto presto: forse la stessa Vite detta da Columella *Vitis praecox*. T. Inst. ibidem.

9. *Vitis praecox Columellae*. H. R. Paris T. Inst. 612. in Toscana *Uva Lugliola*. N. 69.

10. *Vitis acino rubro duriori*, sapore dolci; *Garidell.* in Toscano *Greco rosso*, sebbene per questo preciso nome non conosciuta, quando non fosse, come sospetto, l' Aleatico. Questa Vite matura in Francia, e vuole le migliori esposizioni, non matura però in Inghilterra.

11. *Vitis alba dulcis*. C. B. che matura molto presto; verisimilmente la stessa che la nostra *Uva Moscadella*, che matura prestissimo, o sia l' *Apiana* N. 5. ma probabilmente sotto questo nome latino



tino si può intendere ogni specie d' Uva bianca , delicata , e dolce .

12. Vitis Uva perampla acinis nigricantibus majoribus ; *Garidell.* forse Toscanamente Uva S. Pietro , o Spagnuola.

13. Vitis praecox Columellae acinis dulcibus nigricantibus ; *Garidell.*

14. Vitis Sylvestris : Labrusca ; C. B. Pin. 299. T. Inst. ibidem : in Francefe *Vigne Sauvage* , e Toscanamente *Abrostine* . N. 1.

15. Vitis Corinthiaca , sive Apyrena ; C. B. & T. Inst. ibidem . In Francefe *Raisin de Corinthe* , Toscanamente *Uva Passerina* . N. 74.

16. Vitis Damascena , H. R. Paris. T. Inst. ibidem : in Francefe *Vigne de Damas* , in Toscano *Vite di Damasco* . N. 66.

17. Vitis Pergulana acinis Prunorum magnitudine , & forma ; C. B. Pin. 299. in Francefe *Rognon de Coq* ; in Toscano *Uva Galletta* . N. 68.

18. Vitis Africana Duracina C. B. T. Inst. ibidem : in Francefe *Maroquin* .

19. Vitis Allobrogica Plinii T. Inst. ibidem ; in Francefe *Raisin de Loure* , au *Daupiné* .



20. *Vitis Uva perampla*, acinis ovatis albidis . T Inst. ibidem . Forse la specie detta in Toscana *Uva Regina* . N. 50.

21. *Vitis Pergulana*, *Uva perampla*, acino oblongo, duro, majori, & subviridi; *Garidell*. Probabilmente la nostra detta di tre volte N. 79.

22. *Arbustina Vitis*, fu detta dai Latini quella di qualunque specie, che era mandata fu per gli alberi, ed in specie, come si costuma in alcuni luoghi, sopra i Pioppi . Dai Coloni presso Napoli diconsi ancora presentemente tali *Viti Arbusti*, e *Viti maritate*: onde trovandosi alcune volte nominato dagli Antichi il *Vinum Arbustinum* si può asseverantemente dire essere stato equivalente a quello, che da noi si dice *Vino di Pioppo*.

Vi sono alcune altre specie ancora di *Viti* che si possono vedere appresso il P. Cupani nel suo *Orto Cattolico*, appresso il Turnefort nelle sue *Istituzioni Botaniche*, e nell'Opera del P. Plumier, ma per essere a noi affatto ignote, o difficilmente riducibili alle già note, non si citano.



## C A T A L O G O .

*Delle specie di Viti , o di Uve , nominate dagli Scrittori Francesi , e specialmente delle migliori sorti coltivate in Borgogna , in Provenza , nel territorio d' Orleans , intorno a Parigi , e negli Svizzeri ancora , con i loro nomi Nazionali , sotto dei quali sono in questi tali luoghi conosciute , delle quali mancando in Toscana la specie si possono dagl' Intendenti commettere , e sostituirle a qualche altra nostra specie non tanto buona , per fare certe qualità di Vino , che far si volessero , per varie ragioni e riflessi , diverse daile nostre , e solite farsi .*

\* **A**bricot , ovvero Raisin d' Abricot . =  
Vedi N. 63.

1 *Aragnan blanc* ; = Ottima specie di Uva coltivata in Provenza nelle Vicinanze d' Aix , dove è in detta maniera nominata .

2 *Aragnan Muscat* ; = Forse migliore dell' antecedente . Ha i granelli minori della bianca , la buccia trasparente come  
il Cla-



il Claretto N. 15., e il grappolo lungo con i granelli ferrati.

3. *Aubier*; = Specie così nominata in Provenza, di buccia morvida, e di fugo scipito.

\* *Auvergnat*; *Auvernat*; *Auvergnas*; e *Auvernas*; *blanc*, & *noir*; la stessa Uva o specie di Vite detta altrove *Morillon*. V. N. 35. = In Borgogna la specie di Vite, o di Uva, che rende il miglior Vino di quella Provincia, è ivi detta *Auvernat*, e particolarmente il più gagliardo e generoso, detto dai Nostri *Borgogna di prima specie*, essendovene del più leggero, e delicato, detto dagli Italiani *Piccol Borgogna*. La specie bianca è detta *Melier*: e con una settima parte di questa bianca, e sei parti della rossa, si fanno nel territorio d'Orleans dei Vini, che a Parigi si vendono per i più eccellenti della Borgogna.

\* *Auvernas gris*; la stessa che *Morillon blanc*. = Vedi N. 36.

\* *Barbarou*, o *Barbaroux*, anche detto altrove *Grec*, *Maroc*, e *Maroquin*. V. *Maroc*. N. 33.



\* *Bar-Sur-Aube* . = Vedi *Chasselas Muscadet* . N. 13.

\* *Baumier* , o *Baunier* ; = Specie di *Fromenté* . V. N. 23.

\* *Becane* . = Vedi *Franc-Morillon* . N. 41.

\* *Bec d'Oiseau* . = Vedi *Pinquant* ; o *Pinquant - Paul* N. 58.

4. *Bicanne* , e anche *Burlake* ; = Vite così chiamata negli Svizzeri , dove è coltivata , specialmente per farsene *Agresto* , chiamato ivi *Grey* . Nell' Istoria delle Viti pubblicata dalla Società Economica di Berna si dice Uva di granelli molto grossi , ovati , e ferrati insieme , ed in grappoli del peso alcune volte di 5. libbre , la quale negli Svizzeri non matura , e perciò serve colà per solo *Agresto* . Forse è la nostra detta *Uva di tre volte* . Dall' Istoria suddetta si vuole ancora che appartenga alla specie detta in Francia *Bourdelsais* N. 6. ma in modo alcuno non pare .

5. *Blanquette de Limons* ; = E' Uva bianca e trasparente , di grappoli grossi e lunghi , quasi ogn' anno abbondante , dolce , e gratissima di sapore .

6. *Baur-*



6. *Bourdelsais*, o *Bourdelas*, altrimenti detta in Borgogna *Grey*, e in Piccardia *Gregoir* : = Di questa se ne trovano più varietà, cioè la bianca, la rossa, e la nera. Ha i grappoli egualmente che i granelli molto grossi, ed è ottima per Vino, e per Agresto, e soprattutto per innestarvi sopra ogn' altra sorte di Vite, e fra le altre quelle specie di Viti soggette a gettare i fiori senza allegarli, o delle quali il frutto marcesce facilmente prima di acquistare la giusta maturità, come in specie è la Vite detta di *Damasco*, o *Damascena*, e quella di *Corinto di color paonazzo*, o *violetto*. Si vuole che sia la Vite detta dai Botanici *Vitis Uva per ampla acinis ovatis amplis*, che facilmente corrisponderebbe alla nostra detta *Uva di tre volte*, e anche *Agresto N. 79.* e detta negli Svizzeri *Bicanne*, o *Grey. N. 4.* La Vite detta *Raisin d' Abricot*, *La Vigne Grecque*, e *Le Farineau* sono tre varietà di questa detta *Bourdelsais*, che vedansi ai loro luoghi, la prima cioè sotto il N. 63. la seconda N. 90. e la terza al N. 20. Si vuole ancora da alcuni che la *Bican-*



ne, o *Burlake* degli Svizzeri appartenga a questa specie, cosa ch' io però non credo.

7. *Bourguignon*, detta *Tresseau*; = Uva nera e grossa poco buona a mangiarsi, ma ottima per Vino. Si carica molto, e produce anche grossi grappoli. Alcuni altri suoi nomi e varietà si vedranno descritte sotto il N. 42.

8. *Bourguignon blanc* chiamata in qualche luogo le *Clozier*, e *Mourlon*. = Produce gli occhi o nodi fitti, a due dita e mezzo di distanza fra di loro, e i granelli con il picciolo cortissimo, e quasi concentrato nel granello, ed i pampani molto tondi. Questa specie resiste molto ai diacci, e climi freddi.

\* *Brunfourcat*; = Specie d'Uva così nominata in Provenza, forse la stessa dell' antecedente, o almeno una varietà della specie detta nelle vicinanze di Parigi *Morillon*. V. N. 35.

9. *Bruno*; = Specie d'Uva così detta, che partecipa del *Morillon*, e del *Catalan*, e perciò apprezzabile, avendo il fugo dolce come miele, ed i granelli pieni di fugo, e grossi.

\* *Buy-*



\* *Burlake* ; = V. *Bicanne* N. 4.

10. *Cabas* ; = Trovasi di colori diversi , e produce granelli grossi e lunghi , di polpa densa e dura forse più d' ogn' altra specie nota di Uva .

11. *Le Catalan* = Specie d' Uva nera , così detta in Provenza , e venuta probabilmente dalla Catalogna , poco inferiore in bontà al *Morillon noir* , che Vedasi al N. 39.

12. *Chasselas noir , rouge , & violet* = La specie o varietà nera è chiamata in Linguadoca *Raisin Grec* . *Moscado rosso o nero* dei Toscani . N. 33. e 35.

13. *Chasselas blanc , o Muscadet* ; altrimenti detto *Bar-Sur-Aube* , e *Royal Muscadine* . = E' Uva piuttosto buona tanto a mangiarsi , che per farne Vino . In Toscana *Moscado bianco* , o propriamente *Uva Moscadella bianca* .

14. *Cioutat* . = Produce i pampani molto intagliati , ed è piuttosto buona per mangiarsi , che per Vino . E' anche detta *Raisin d' Autriche* N. 65.

15. *Claretto* = Specie d' Uva così detta presso ad *Aix* , di granelli trasparenti , ma duri , e appuntati da ambe le



parti, la quale produce Vino di grazioso sapore.

\* *Clozier*; = V. *Bourguignon blanc*.  
N. 8.

16. *Corinthe*, ovvero *Raisin de Corinthe blanc, noir, & violette*. = Questa specie d'Uva coltivata nei Giardini diviene senza vinacciuoli o semi. V. *Raisin sans pepins*. N. 72.

17. *Cornichon*. = Ha i granelli lunghi e torti come l'Uva detta da noi *Galletta*, quando non sia la stessa.

18. *Crussen*, = Vite conosciuta sotto questo nome in Provenza; si accosta molto alla specie detta *Vite d'Alicante* N. 90. ma sembra altra specie, perchè produce i granelli pieni d'umido sciolto, o acquoso.

19. *Damas*; = Uva eccellente, tanto per mangiarsi, che per Vino. Produce grappoli grossi e lunghi di color d'ambra, con un seme o vinacciuolo solo. E' facilmente peraltro soggetta a non allegare il frutto, e perciò si deve potar lunga. Vi è la bianca e la rossa.

\* *Daufiné*. ovvero *Raisin grappe*. =  
V. *Raisin de livre* N. 69.

\* *Dent*



\* *Dent de Lup.* = In Italiano *Piz-  
zutella*, che V. quivi al N. 58. e 59.

\* *Entes*; = Così sono chiamate in  
alcuni luoghi della Francia, e più co-  
munemente negli Svizzeri, alcune specie  
di Viti, senza dar loro specifico nome,  
che concorrono a fare il miglior Vino  
del Paese, come nella Borgogna, le qua-  
li sono per esempio *le Chasselas blanc*  
N. 13., *le Chasselas noir*, e *le Chasselas rou-  
ge*, N. 12. specie dette dai nostri in  
Toscana *Moscadello*, o *Moscado*, *bianco*,  
*nero*, e *rosso*. che V. pag. 104.

20. *Farinau*, ovvero *Rognon de Coq.* =  
Sorte d' Uva bianca, e specie di *Bourde-  
lais* N. 6., la quale ha i granelli pic-  
coli, e lunghi; ed è migliore a fare Agre-  
sto, che Vino.

\* *Farineau*, e *Farineux* = V. *Moril-  
lon taconné*. N. 38.

21. *Framboise.* = Rende Vino bianco.

22. *Franc Morillon*, ovvero *Beca-  
ne*, anche detta *Lampereau*. = V. *Mo-  
rillon* N. 41.

23. *Fromenté*, o *Fromenteau*, altri-  
menti detta *Baunier*. = Di questa è fatto  
il Vino di *Sillery* molto rinomato. E

molto



molto nota in Sciampagna, di color grigio rosso, di granelli fitti, e duri di buccia, in grappoli grossi, e di fugo eccellente.

24. *Fromenté blanc, noir, & violet.* = Tutte specie, o varietà, con i granelli quasi tondi e mediocrementemente grossi, che rendono ottimo Vino, e sono molto coltivate nel territorio d'Orleans.

\* *Frontignan* = V. *Muscat blanc*.  
N. 43.

25. *Gamet.* = E' Uva in Francia comunissima, la quale si carica anche molto, ed è più certa nel frutto d'ogn'altra forte, ma produce Vino debole e di poco sapore, ed è vite di poca vita: v'è la specie bianca, e la nera.

26. *Genetin, o Gennetin.* = Rende un Vino odoroso, o sia Moscadello.  
V. *Muscat d'Orleans* N. 52.

\* *Gland.* = V. N. 59.

27. *Govas, ovvero Govais blanc, & noir, ou violet,* = Di granello tondo, e mediocrementemente grossa, che rende buon Vino. Questa specie è molto comune, dura in terra il suo piede ben 100. anni; ha il grappolo più grosso e lungo del



del *Gamet* N. 25., ma per farne *Vino* è quasi della stessa qualità, e solo un poco meno buona. E' infinitamente migliore per *Agresto* preparato in qualunque maniera. Nelle *Vigne* non si suol piantare, che in scarsissima quantità. V. N. 74. e 89.

\* *Grey*. = Vedi *Bicanne* N. 4.

28. *Gros Noir d'Espagne*, altrimenti in Italiano *Vite d'Alicante*. = E' molto stimata: in Francese pure si dice più comunemente *Vigne d'Alicant*; e solo differisce da questa per la grossezza dei granelli. V. N. 90.

29. *Guillaumee gras*, e *Guillaumee long*; = Uve di mera curiosità; di buccia dura, di fugo scipito, e sempre un poco acerbe. Così sono nominate in Provenza.

\* *Hesperion*; la stessa che *Uva d'Alicante*. = V. *Vigne d'Alicant* N. 90.

30. *Lampereau*, altrimenti *Becane*, e *Franc-Morillon*, che V. N. 41.

31. *Malvoise*, *grise*, *blanche*, & *rouge*. = Riguardo alla bianca veggasi *Miscat d'Orleans* N. 52. La *Malvasia* comune, che è stimata anche la migliore d'ogn' altra sua varietà, è di color grigio,



gio, di granelli piccoli, e di sugo molto saporito e dolce, come lo zucchero; ella è primaticcia, e abbondante di sugo, ed egualmente che l'*Auvergnas gris d'Orleans* è stimata l'Uva di maggior bontà e rendita che si dia. La Malvasia rossa è di colore quasi cremisi, ed ha le stesse prerogative di questa grigia o comune, e della bianca.

32. *Malvoise musquée*, ovvero *Muscats de Malvoise* = È un'Uva eccellente per l'odore dichiarato, che dicesi di *Moscadello*, sopra ad ogn'altra specie. Abbonda intorno a Turino, e nel Monferrato; in Toscana *Malvasia moscadella* o *Malvasia Moscado* V. N. 25. pag. 99.

33. *Maroc*, ovvero *Maroquin*, detta ancora *Barbarou*, e in Provenza *Grec*. = È stata detta *Maroc* dall'essere stata portata in Francia dal Regno di Marocco; e dalle medesime parti d'Affrica, dette altrimenti *Barberia*, è stata detta da altri *Barbarou*. Da alcuni si crede la *Duracina* di Plinio, e da alcuni Botanici è stata nominata latinamente *Africana Duracina*. È Uva che produce Vino di corpo; ha i grappoli ed i granelli grossissimi, tondi, duri,



duri, e di color paonazzo. Il legno e i tralci di questa Vite sono di color rofficcio, e produce i pampani pure lineati di rosso. Rende molto, e trovasene una varietà, la quale fiorisce tre volte l'anno.

34. *Melié blanc, noir, verd, & surin.* = Rendono tutte queste varietà Vino dolce. Quella detta *Melié blanc* è un' Uva tra le migliori, tanto per far Vino, che per mangiarsi. Si carica molto di grappoli, ed è di ottimo fugo: si conserva lungamente, ed è ottima per seccarsi in forno. La nera non è tanto buona, ed il Vino di questa ha meno forza.

L'altra detta *Melié verd*, in qualche luogo anche detta solamente *Plant-verd*, è forse la più stimata e ricercata, perchè si carica molto di Uva, non manca di allegare i fiori, e produce un Vino, che non infradicia: l'ultima detta *Surin* produce i granelli alquanto appuntati, d'un sapore squisito, ed è stimatissima nell'*Auvergne*.

35. *Morillon* = Di questa se ne danno diverse forti, note universalmente  
nella



nella Francia, e coltivate tanto alla Campagna, che nei Giardini; tutte sono egualmente buone a mangiarsi, e per farne Vino, quali sono le appresso.

36. *Morillon blanc* = Uva squisita a mangiarsi, ma di buccia più dura della specie nera comune. Evvène una varietà, la quale è coltivata nel territorio d' Orleans, la quale ivi è detta *Auvernas gris*.

37. *Morillon bâtif*: altrimenti detta *Raisin precoce*; *Juillet*; *Junin*; *Vigne bâtive*; e *Raisin de la Madeleine*, perchè è primaticcia, maturando in Luglio intorno al giorno di S. Maria Maddalena = . E' Uva nera, di buccia dura, ed è molto perseguitata dai Moscerini; non ha altro merito, che di maturare assai presto, e non riesce fuorchè in qualche Orto, o Giardino bene esposto a mezzogiorno, e difeso dai venti. Alcuni la vogliono la *Vitis præcox Columelle* dei Botanici, la quale corrisponde alla nostra detta *Lugliola N. 69. pag. 117.*; ma la *Lugliola* nostra è di buccia bianca, e non conosciamo la *Lugliola nera*, che farebbe una specie di *Morone N. 30. pag. 101.* ed i Francesi,



cesi, per quanto pare, non conoscono la nostra Lugliola bianca, che per congruenza de' nomi si dovrebbe dire *Morone bianco*.  
 V. *Muscat blanc bâtif de Piémont*. N. 44.

38. *Morillon taconné* = E' migliore dell' antecedente per far Vino: matura dopo essa appunto, e rende gran frutto. Si chiama anche *Meunier*, perchè ha i pampani bianchi e farinosi. Vuole la terra fabbionosa e leggiera. In Inghilterra è intesa sotto nome di *Fromenté*, e in diversi luoghi della Francia, e negli Svizzeri si dice anche *Rosseau*, e *Farineux*, detta latinamente da Gaspero Bauhino *Vitis subbirsuta*. Pin. 299., e in Toscano *Morone Farinaccio*. pag. detta 101.

39. *Morillon noir*. = In Borgogna si chiama *Pineau*, e nell' Orleanese *Auvernas* perchè la Vite è venuta in origine dall' Auvergna. E' Uva nera, molto dolce, e stimata forse la migliore per fare un Vino squisito. E' anche tra le migliori per mangiarsi.

40. Evvene una seconda specie detta *Pineau aigret*, = Più scarfa di frutto, e di granelli piccoli, e radi. Non produce Vino sì buono come l' *Auvernas*,



ma migliore per altro della specie  
N. 37.

41. Ve n'è pure una terza forte chiamata *Franc-Morillon*, ovvero *Lampe-reau*, e anche *Becane*. = Fiorisce questa avanti le altre due antecedenti specie, e rende Vino ottimo quanto esse. Ha il tralcio egualmente che la buccia del granello nero. Avanti di allegare il frutto fa gran comparfa, ma i suoi fiori cadono in gran parte senza allegare, ed è Vite che alza molto, e molto si stende in legno e tralci.

42. *Le Morvégué*; detta in diversi territorj della Provenza *Teoulier*, *Marousquéu*, e *Brunfourcat*; detta ancora in Borgogna *Pineau*; a Orleans *Auvernas*; nelle Vicinanze di Parigi *Morillon*; e nel Bogiolese *Bourguignon*. = E' la migliore specie di Uva nera, che si possa coltivare.

\* *Mourlon*. = V. *Bourguignon blanc*.  
N. 8.

43. *Muscat blanc*, altrimenti detto *Frontignan*. = Ha il grappolo lungo, grosso, e denso di granelli; arrivata che sia alla dovuta maturità eccellente a mangiarsi,



giarsi, a farne Vino, ed a seccarsi, tanto al Sole, che in forno.

44. *Muscat blanc hâtif de Piemont*. = Ha il grappolo più lungo dell' antecedente, ed i granelli più radi ed untuosi, e fassene in Francia una stima particolare. Forse la nostra *Lugliola* N. 62.

45. *Muscat d' Espagne*. = Forse la stessa che *Muscat rouge*, ovvero *de Corail*, a motivo del suo vivo color rosso. Ha le medesime prerogative delle antecedenti due specie, sebbene abbia il granello più sodo, e voglia luoghi bene esposti al Sole per maturare perfettamente.

\* *Muscat de Malvoisie*. = V. *Malvoisie* N. 32.

46. *Muscat noir*. = Ha i granelli molto grossi, e pigiati, produce Vino meno spiritoso, ma dolce: e per ragione di maturar presto, e produrre molto frutto, è specie di Vite molto ricercata.

47. *Muscat violet*. = Questa è Uva d' un color nero più chiaro, di grappoli molto lunghi, e pieni di granelli, anche grossi, e odorosi, e produce Vino d' eccellente qualità.



48. *Muscat de Ribezatte*, ovvero *Musquée*. = E' di granelli minori che le antecedenti specie, ed è di fugo sì dolce e gustoso, che farebbe forse una delle migliori Uve, ma è soggetta a non allegare il frutto sul fiorir, e facilmente poi marcisce. Degenera facilmente in Uva di *Corinto*, o di *Damasco*, l'una e l'altra delle quali a motivo della cultura viene senza vinacciuoli.

49. *Muscat long*, ovvero *Passe-Musqué d'Italie*. = E' di granelli grossi, e odorosi, in grappoli molto grossi e lunghi. In Francia è Uva piuttosto rara, e vuole un perfetto Mezzogiorno, e anche dietro una muraglia a voler che maturi bene. Benchè mezza matura è la migliore Uva per seccarsi in forno, perchè il fuoco gli cava fuori un odore e sapore, che il Sole non è sufficiente a farglielo prendere.

50. *Muscat long violet*, altrimenti detto *de Madere*. = E' Uva molto bella e ottima, ma bensì molto rara in Francia.

51. *Muscat de Jesus*. = Rara in Francia più dell' antecedente, di granelli grossi



grossi e tondi, e la più odorosa di tutte le specie.

52. *Muscat d' Orleans*; ovvero *de S. Mesmin*, altrimenti ancora detta *Gennetin*. = E' molto dolce e saporita come lo zucchero, e simile alla *Malvasia*, e perciò alcuni la chiamano ancora *Malvoise blanche*. Diversi Facitori, e Venditori di Vini a Parigi esitano il Vino fatto con questa specie d' Uva, detta *Gennetin*, per vero Moscado di Frontignano.

53. *Nature*. = Specie di Vite, che produce Uva bianca, di granello lungo, e di buccia dura, la quale resiste grandemente al freddo, e che si coltiva con felice prodotto nell' Arbois nella Franca Contea. Si crede che sia della stessa specie altrove detta *Salvagnin* N. 80.

\* *Negrier*. = La stessa Vite che *Pru- nelas rouge*. N. 62.

\* *Noiraut*. = La stessa che *Teinturier*, ovvero *Plant d' Espagne*. V. *Teinturier*. N. 87.

54. *Olivetto*. = Specie di Uva così nominata in Provenza, solamente buona a portarsi sulle Tavole al Dessert.

55. *Panaché*. = Nello stesso grap-



polo porta granelli variamente coloriti, alcuni cioè tutti bianchi, con altri mescolati tutti neri, e spesso ancora granelli coloriti per metà, ovvero a spicchi, di tali due colori.

56. *Panso*. = Specie d' Uva conosciuta sotto questo nome in Provenza, e non buona che a mangiarsi.

57. *Pascau*. = Altra specie d' Uva conosciuta sotto questo nome in Provenza, che matura prestissimo.

\* *Passe-musqué d' Italie*. = V. *Muscas long*. N. 49.

\* *Pineau*. = V. *Morillon noir*. N. 39.

\* *Pineau aigret*. = V. N. 40.

58. *Pinquant-Paul*, detta altrimenti *Bec d' Oiseau*, = In qualche luogo d' Italia, e probabilmente nel Napoletano *Pizutello*, o sia *Pizzutella*, perchè ha i granelli appuntati da ambedue le parti, grossi, e lunghi. Di questa ve n'è una varietà, quale è la seguente.

59. *Pizutella violet*, altrimenti detta *Dent de Lup* = Ha i granelli lunghi, e meno appuntati dell' antecedente. Ella è fra le più belle Uve, assai buona, e basta lungamente. In Francia è anche coltiva-  
ta



ta un'altra specie di Uva di granello grosso e lungo, che perciò chiamano *Gland*, perchè si affomiglia nella figura alle Ghiande, di color giallo, molto dolce, e buona a serbarfi. Probabilmente dovrebbe esser quella detta dai nostri *Uva Regina*. N. 50. pag. 110.

60. *Ploqué*. = E' una specie di *Noiraut*, o sia di *Teinturier* N. 87. ed è al primo aspetto a questa molto simile, ma non tinge niente, perchè è Uva la quale ha degenerato, e non ha fugo in verun conto buono, nè delicato; cosicchè presentemente quelli che nei loro effetti ne trovano, cercano di spiantarla, e abolirne la specie.

61. *Prunelas blanc*: altrimenti *Sansmoireau chiqueté*; che Vedi N. 82.

62. *Prunelas rouge*, altrimenti detta *le Negrier*. = Ha i tralci con gl'occhi o nodi radi, con molta midolla, ed i pampani intagliati, i grappoli grossi, e i granelli molto rossi e trasparenti; matura tardi, e fa il Vino aspro, ma di lunga durata, e per questo nelle Vigne nuovamente piantate non se ne pone che scarfa porzione di piante, e solo per dar



colore e stabilità ai Vini. Questa Vite resiste anco molto bene ai geli, per esser di fusto alto e robusto.

\* *Quille de Coq*. = V. *Le Sans Moireau* N. 84.

63. *Raisin d'Abricot*. = Specie di *Bourdelsais* N. 6. ed è così chiamata per avere i granelli d'un giallo dorato come le Albicocche. Il suo grappolo è bellissimo e grosso.

64. *Raisin d'Afrique*. = E' Uva di granelli grossi quasi come Prugne, ed i suoi grappoli pure sono estremamente grossi. I granelli sono più lunghi, che tondi, e verso la punta compressi. Vi è la bianca, e la rossa: il suo fusto è molto grosso, il pampano grandissimo, e vuole la muraglia e molto Sole per ben maturare. Dalla descrizione suddetta datici da M. Liger ( *Maison Rustique* Tom. II. pag. 458. Ediz. VII. a Parigi 1755. ) sembra che sia la Vite o Uva detta da noi volgarmente *di tre volte*, o almeno deve esser molto ad essa simile, quando non sia quella quivi detta d'Italia. N. 68.

65. *Raisin d'Autriche*, altrimenti

*Ciou-*



*Cioutat*. = Questa ha le foglie intagliate come il Prezzemolo. E' bianca, dolce; molto ferace, e fomiglia nel gusto quella detta *Chasselas* N. 13. ma meno valutata di essa nella fattura dei Vini.

66. *Raisin de Corinthe blanc, rouge, & violet*. = E' Uva di grandissimo sapore, e dolce come lo zucchero, di granelli piccoli, e compressi, senza vinacciuoli, e di grappoli lunghi. La specie di color paonazzo, detta dai Francesi *violet*, è di granelli un poco più grossi delle altre varietà, ed è Uva eccellente anch' essa, e senza vinacciuolo. V. *Raisin sans pepins* N. 72. Uva Passera, o Passerina dei Toscani N. 67. latinamente *Vitis Corinthiaca*.

67. *Raisin d' Hambourg*, ovvero *Raisin de M. Warner*. = Specie di Vite portata d' altronde in Olanda da M. Warner. Vi è quella che produce l' Uva di color nero detta *Raisin noir d' Hambourg*, e la rossa, detta *Raisin rouge d' Hambourg*. Si può vedere anche al Catalogo Italiano N. 77. e 78.

\* *Raisin de M. Warner*. = V. N. 66.

68. *Raisin d' Italie*, altrimenti *Per-*  
K 4
golese,



*golese*. = Si dice esservi in Francia coltivata di due forti, cioè di color bianco, e paonazzo. Ha il grappolo grosso e lungo, e i granelli lunghetti, ma ivi difficilmente matura.

\* *Raisin grappe*, ovvero *Daupiné*. = V. *Raisin de livre* N. 69.

\* *Raisin de la Madeleine*. = V. *Morillon* N. 37.

\* *Raisin noir*, ovvero *d'Orleans*. = V. *Teinturier* N. 85.

\* *Raisin precoce*. = Vedi *Morillon* N. 37.

\* *Raisin rouge d'Hambourg*. = Vedi N. 66.

69. *Raisin de livre*, ovvero *Daupiné*; anche detta *Raisin grappe*; = In Toscana Vite di Savoja, e dei Latini o dei Botanici *Vitis Allobrogica*, che vedi negli antecedenti Cataloghi.

\* *Raisin de S. Pierre*, ovvero *Hesperion*. = V. *Vigne d'Alicant*. N. 90.

70. *Raisinet*: ovvero *Raisin des Dames*. = Così nominata presso Aix; egualmente cattiva a mangiarsi, che a farne Vino.

71. *Raisin Suisse*. = E' Vite più per curio-



curiosità, che buona. Ha il grappolo grosso e lungo, e i granelli variegati di bianco e di nero, e alcune volte per metà bianchi e per metà neri.

\* *Raisin Merueilleux*. = V. N. 90.

72. *Raisin sans pepins*. = Specie di quella nominata *Bar-Sur-Aube blanc*. Uva la quale coltivata nei Giardini diviene egualmente che quella di Corinto facilmente senza vinacciuoli. Naturalmente nei granelli dell' Uva si dovrebbero trovare cinque vinacciuoli, o semi, ma per lo più non se ne trovano che due, perchè gli altri abortiscono, e certe specie sono più soggette ad abortire di alcune altre; e perciò in queste molto spesso non se ne trovano punti. Questa mancanza dei vinacciuoli non costituisce differenza nella specie, ma dipende bene spesso dal Clima, o dalla sola cultura.

73. *Raisin de Jardin*. = Si chiama così dai Francesi indistintamente qualunque specie di Uva solita a coltivarsi da essi negli Orti, o Giardini, particolarmente per mangiarsi in Uva come frutta, e solita mettersi nei Dessert. Le Uve in  
estima-



estimazione di questa qualità sono la *Cioutat* N. 14. *Chasselas blanc & noir* N. 12. e 13. *Muscat blanc* N. 43. *Noir*, ovvero *Rouge* N. 45. e 46. *Long* N. 49. *Musqué* N. 48. *Hâtif* ovvero *d'Orleans*, altrimenti *Gennetin* N. 52. *Le Corinthe petit, gros, e rouge*, ovvero *violet* N. 16. *La Malvoisie grise*, ovvero *rouge* N. 31. *L'Italie* N. 68. *L'Afrique* N. 64. *Le Damas* N. 19. *Le Maroquin* N. 33. *L'Abricot* N. 63. *La Robe blanche* N. 75. *Le Melié* N. 34. e soprattutto la specie bianca. *La Rockelle* N. 77. e *le Bourdelais* N. 6.

74. *Raisin de Vigne*. = Sono così chiamate dai Francesi tutte le migliori qualità di Uve solite appresso di essi a coltivarfi nelle Vigne per Vino: e le migliori per tal frutto riconosciute dai più intelligenti, o abili Scrittori delle cose della Campagna fra essi, sono le appresso: *Le Pineau* ovvero *Auvernas* N. 39. *L'Auvernas gris*, o sia *Le Morillon blanc* N. 36. *Le Morillon taconne* N. 38. *Le Gennetin* N. 26. *Le Pinquant-Paul* N. 58. *Le Beau-nier* N. 23. *Le Tresseau* N. 7. tutte le specie di *Bourguignon* N. 7. e 8. e N. 42. *La*  
Ro-



*Rochelle* N. 77. *Le Bourdelais* N. 6. *Le Noirant* N. 87. *Le Savignon* N. 85. *Le Ploqué* N. 60. *Le Sans-Moireau* N. 83. *Le Negrier* N. 62. *Le Fromenteau* N. 23. *La Blanquette de Limons* N. 5. con tutte le Viti nominate di sopra *de Jardin* N. 73. ma principalmente *Le Melié* N. 34. *La Robe blanche* N. 76. *Le Muscat noir* N. 46. ovvero *rouge* N. 45. *Le Chassebas* N. 12. e qualche porzione di *Govais* N. 27. e di *Savignon* N. 85.

75. *Robe blanche*. = Specie di *Bourdelais* piccolo. E' Vite, che si carica molto di Uva; produce grappoli grossi e lunghi, di granelli piccoli e ferrati, ma difficilmente matura,

76. *Robe noire*: = Vite coltivata in varie Vigne della Francia, che rende ottima qualità di Vino.

77. *Rochelle*, ovvero *La Rochelle*. = Così detta dal Paese, donde originalmente è stata trapiantata: rende ottimo Vino, ed è coltivata in varie Vigne della Francia.

78. *Rognon de Coq*. = Specie di *Bourdelais* N. 6. propriamente detta *Farineau*. V. N. 20.



79. *Rondeia*. = Vite conosciuta sotto questo nome in Provenza, la quale matura difficilmente; ella è insipida, di buccia dura, e produce Vino cattivo.

\* *Rosseau*. = V. *Morillon taconné*  
N. 38.

80. *Salvagnin*, o *Servagnin*. = Questa Vite in Borgogna porta il nome di *Pinaut*, e si crede la stessa specie che quella chiamata da M. Burgeois *Morillon*. Produce il granello nero e fodo, ed in particolare la specie seguente, che è una differenza di questa.

81. *Petit Pinaut*. = Così detto in Borgogna, e negli Svizzeri *Pinotzet*: Uva di granello piccolo, nero, e fodo, la quale è una semplice varietà dell' antecedente. Produce questa Vite molta Uva, e serve a fare ottimo Vino nella medesima Provincia di Borgogna, e negli Svizzeri ancora, dove oggigiorno è coltivata.

82. *Pineau aigret*. = Uva di granello grosso, ovato, e non troppo duro, ma facile anzi a rompersi, ed a maturare molto presto, a segno che bisogna coglierla anticipatamente alle altre,  
tre,



tre , perchè volendosi aspettare la maturità delle altre , questa farebbe totalmente marcita . Questa specie di *Pineau aigret* coltivasi molto oggigiorno negli Svizzeri presso Berna , dove chiamasi *Bourguignon* , e nella Contèa di Neucastel , dove è detta *Tècon* , e dove pure serve a fare dei Vini al presente stimatissimi , sebbene in clima meno felice della Borgogna , e molto meno della Toscana .

\* *S. Jacques en Galice* . = V. *Vigne Grecque* . N. 90 .

\* *Sans Mesmin* , ovvero *Muscat d'Orleans* . = V. N. 52 .

83. *Sans-Moireau* . = Questa specie nelle Vicinanze di Auxerre si chiama *Quille de Coq* . E' Uva nera , e ottima tanto a mangiarsi , che per Vino ; produce i granelli lunghetti , un poco compressi e duri ; e trovasene di tre forti . La prima ha il legname forte , e i tralci di nodi fitti ; la seconda poco differisce dalla prima ; la terza poi è detta *Chiqueté* N. seguente 84 .

\* *S. Pierre* , ovvero *Raisin de S. Pierre* . = V. *Gros d'Espagne* N. 28. e N. 90 .

84. *Sans-Moireau Chiqueté* , altrimenti  
menti



menti detta *Prunelas blanc*, per avere il legname o la scorza dei tralci più bianca dell'altre specie. = Produce un *Vino* molto debole, non rende che certi anni, ed è soggetta a sgranellare prima del giusto tempo d'esser colta.

85. *Savignon*. = E' Uva primaticcia, di granelli molto grossi e lunghi, di fugo che ha spirito e sapore, onde fra le migliori; vi è la bianca e la nera, ma l'una e l'altra sono rare, e poco conosciute anche in Francia.

86. *Surin*. = E' una specie di *Melié* N. 34. un poco di granello appuntato, e di sapore eccellente, molto in credito nel territorio d'Auvergne.

87. *Teinturier*, altrimenti *Noiraut*, e anche *Plant d'Espagne*: = E' una specie di *Bourguignon noir* N. 7. Ha il tralcio forte, e di scorza bruna, con poca sostanza midollare, e gli occhi o nodi fitti, i pampani mediocrementemente grandi, e tondi, col gambo rosso, e i granelli fitti, di buccia nera. Quest' Uva regge ai diacci, ma è di fugo debole, e non ferve che per dare ai Vini un color nero, e perciò in ciascuna Vigna non se ne fuol col-



coltivare che poche piante. In Francia si fa un Vino di questa sola specie di Uva, che si adopra dai Tintori per colorire i panni, e per tale ufo è anche pagata assai. L' Uva chiamata semplicemente *Raisin noir*, ovvero *Raisin Orleans*, non è altra specie che questa detta qui *Teinturier*, e altrove *Noiraut*.

\* *Tresseau*. = V. *Bourguignon* N. 7.

88. *Verdeau*. = Specie di Uva così chiamata in Provenza, ma senza merito.

89. *Verius*; ovvero *Raisin de Verius*. = Si dice dai Francesi senza distinzione di specie, quando non sia specificatamente nominata, ogn' Uva buona per adoprarfi immatura per Agresto, o per farne Agresto fugo. Generalmente le costumate in Francia per tale effetto, o almeno riconosciute come le migliori, sono *le Farineau* N. 20. *Le Govais blanc*, e *le violet* N. 27. *Le Gamet*, il nero, e il bianco N. 25.

90. *Vigne d' Alicant*, altrimenti *Gros Noir d' Espagne*; ed anche *Spanen*, e negli Svizzeri *Hesperion*. = Produce grappoli grossi, e di granelli parimente gros-



fi; Uva ottima a mangiarsi, e anche migliore per farne Vino. Questa è precisamente quella, che entra in abbondanza nella composizione del Vino di quel Regno; ma in Provenza, e altrove in Francia, a motivo del clima meno caldo, non arriva alla perfezione di quella coltivata in Spagna.

91. *Vigne de Mantove*. = La Vite conosciuta in Francia sotto questo nome è primaticcia, maturando ai primi d' Agosto. I suoi grappoli sono grossi, con i granelli pure grossi, e piuttosto lunghi, di un color giallo d'ambra, e di sugo squisito.

90. *Vigne Grecque*. = Specie di *Bourdelsais* N. 6. che vedi. Si chiama ancora *Raisin Merveilleux*, e *le Saint Jacques en Galice*, perchè trovasi in abbondanza in questa parte della Spagna. È di color rosso, ed ha i granelli grossi, e tondi; è dolce, primaticcia, e rende ottimo Vino. Il suo grappolo è dei più belli a vedersi. I suoi pampani nel maturar che fa l' Uva divengono variegati di rosso, cosa non insolita alle Viti, che producono il frutto rosso, nero, o paonazzo.



91. *Vigne Sauvage* = E' la *Labrusca* dei Latini, e la Vite salvatica, o *Abrostine* nostra N. 1. pag. 90.

92. *L'Uní noir*, e *l'Uní roux*. = Viti che sono coltivate intorno ad Aix in Provenza, o almeno sotto tali nomi ivi conosciute, le quali producono Uve di buccia sottile, e delicata; e mature che sieno, sono di sugo dolce ed abbondante, onde rendono molto, e ottimo Vino.

\* Tra le Uve bianche *l'Aragnan blanc* N. 1. *L'Aragnan Muscat* N. 2. e il *Claretto* N. 15. convengono per parere di alcuni Agricoltori Francesi in ogni Provincia di quel Regno. Tra le nere il *Pineau* di Borgogna, o sia il *Morillon*, secondo che chiamasi nelle vicinanze di Parigi N. 39. è quella specie, che in varie Provincie della Francia rende il Vino eccellente o migliore, come lo produce in altre parti più settentrionali ancora. Veggasi quanto pure è stato detto di sopra alla parola *Entes*. Per altro acciocchè tali Uve producano il Vino buono nella suddetta maniera, ed in particolare quella specie detta *Pineau*, biso-



gna che le stagioni non vadano contrarie, ma che questa Uva possa giungere alla necessaria maturità.

Quanto meglio certamente devono far prova, e produrre frutto migliore, certe specie di Viti fra queste nominate e coltivate nella Francia tra le migliori, qualora sieno trapiantate e coltivate fra noi per il clima più felice che godiamo, per la regola ed esperienza che generalmente si ha dai Toscani nella cultura delle Viti, e per l'esperienza che parimente abbiamo del cambiamento e miglioramento che fanno le Viti trasportandole da un Clima più settentrionale, o meno meridionale, ad altro più caldo, o più meridionale.

### §. XIX.

*Della elezione del suolo appropriato alle Viti, tanto a riguardo della natura della terra, quanto a riguardo dell'esposizione delle Vigne.*

**G**randissima è l'influenza che ha la qualità della terra, e l'esposizione del  
del



del luogo sulla qualità e bontà dei Vini. Se queste circostanze fossero contrarie, o poco favorevoli, uno getterebbe ogni pensiero, ogni fatica, e tutto il danaro nell'impresa di dare ai suoi Vini notabil pregio, e reputazione; e quantunque per rimediarvi uno potesse mettere in pratica nella fattura di simili Vini molte diligenze, e ricette, non ostante farebbero sempre inferiori, o difettosi, facilmente rifiutati, e meno fani.

Acciocchè adunque le Viti rendano Vino generoso, ed insieme gustoso, o amabile, non vogliono esser coltivate in Pianure, o in terreni troppo bassi. In queste situazioni esse producono, è vero, molto Vino, ma sempre acerbo, debole, acquoso, e poco carico di quello spirito, che si addomanda *Vinoso* propriamente: mentre tal Vino non si può lungamente conservare, e le Uve prodotte da codeste Viti sono soggette ad infradiciare. Nei poggi poi, e sulle colline si ottengono Vini generosi, squisiti, e durevoli. *Bacchus amat Colles.*

Nella sommità de' monti poi segue il contrario a cagione delle acque, che per-



quoto no nello scorrere precipitosamente le Viti, e le raffreddano, siccome per causa del gelo, e delle nevi, che lungamente vi regnano, e parimente dei venti impetuosi, e freddi, che vi soffiano, i quali rendono le Uve scarse, di buccia grossa, e acerbe, come anche in Estate per le grandini, che vi fioccano, e per l' eccessiva siccità, alla quale sono i monti soggetti.

Le valli pure, ed i luoghi molto bassi non convengono alle Viti per esser ricetto d'umidità, e di acque, delle brinate, e delle nebbie, e per essere troppo scarsamente illuminati e riscaldati dai raggi del Sole.

L'umido grande del terreno rende il fugo delle Viti troppo fluido, ed il mucoso dolce troppo sciolto o diviso; dal che ne risulta, che esso corpo mucoso dolce, essendo disgregato, e come nuotante in troppa quantità di veicolo aqueo, non lascia ben maturare le Uve, e presto le fa volgere alla putrefazione; cosicchè volendole ammostare prima che marciscano, rendono un Vino acido o aspro, e soggetto poi nonostante  
anche



anche questo a infradiciare, e sempre debole.

L' esposizione generalmente più propria per la Vigna è fra mezzogiorno e levante al coperto della tramontana, e del libeccio, due venti egualmente funesti alla qualità del Vino; nei luoghi più freddi perfettamente a mezzogiorno, e nei tiepidi e temperati più verso levante.

Le coste mediocrementemente elevate ed esposte ai venti meno gagliardi producono i Vini migliori. In queste esposizioni i vapori non vi soggiornano, ed il Sole meglio le illumina, e le riscalda. Se il suolo ha più di 40. ovvero 50. gradi di declive, vi vogliono di distanza in distanza dei muri, almeno a secco.

Nessuno però s'immagini, che questi terreni declivi, e fortificati di tanto in tanto da muraglie, sieno esenti dai danni delle acque; poichè vi sono sottoposti quanto tutti gli altri, anzi di vantaggio, o almeno le conseguenze sono per essi di maggior considerazione, perchè nelle costituzioni piovose, le acque interiormente accumulate rompono i muri, e si portano dietro la terra e le Viti.



Si possono vedere sopra di questo due Dissertazioni state premiate dall'illustre Società Economica di Berna sulla maniera di tagliare, situare, e collegare le pietre nelle diverse qualità di muraglie.

In diversi luoghi però lo stesso effetto, che si ottiene dai muri, si può ottenere dalle siepi forti e ben fatte; anzi da queste nei terreni, ove esse possono ben sussistere, e nei quali vengano a guardare il ponente, e specialmente la tramontana (destinando le muraglie per le altre due esposizioni) se ne può ricavare maggior frutto, che dai muri; perchè le siepi di frutici ben radicati assicurano sufficientemente bene quel terreno, quando non sia troppo elevato: ed essendo formate da frutici buoni per alimentare il Bestiame, come per esempio di *Ginestra maggiore spinosa*, detta dai Botanici *Scorpio*, quale si costuma in Brema, e vedesi piantata nel circondario della deliziosa coltivazione fuori la Porta a S. Gallo di Firenze, (a) faranno di gran sollievo per

---

(a) Qui deve avvertirsi che la Siepe di *Scorpio*, volgarmente *Ginestra maggiore Spinosa*, della qua-



per il medesimo, troppo andando la Toscana a mancare di giorno in giorno di foraggi.

Accade qualche volta che per lungo tempo non si sia veduta traccia alcuna di acque sotterranee, ed in un tratto ne compariscano alcune scaturigini, a motivo di esser restato impedito qualche antico canale naturale o arfefatto, che altrove le portava, onde un nuovo se ne sieno aperto. In questo caso si ricorra ai compensi e lavori che l'arte e la perizia hanno ritrovati confacenti, e altrove suggeriti.

La prossimità delle acque stagnanti, delle vaste praterie, e dei boschi, o piantate grandi d'alberi deteriorano molto la qualità dei Vini, per la quantità dei vapori, che si alzano da tali luoghi, e ricadono sulle Viti vicine; onde ne vengono a nascere gl'inconvenienti, che si sono di sopra

L 4

toc-

---

le è circondato il delizioso moderno luogo che si vede fuori appunto la nostra Porta, detta di S. Gallo, è poco forte, e soggetta a luogo a luogo a seccarsi; perchè tal pianta è propria dei monti, e difficilmente sussiste nei piani; ma nei colli, nei monti, e nei luoghi particolarmente di Maremma, riesce molto durevole e insieme più robusta.



toccati procedenti dall'umido soverchio.

Diversi Autori d'Agricoltura, e molto accurati, tanto tra gli Antichi, quanto tra i Moderni, hanno indicata una maniera facile per conoscere se una terra sia propria a produrre buon frutto, e particolarmente buon Vino.

Mettasi un pugno di terra in un vaso di vetro pieno d'acqua, indi sciolta che sia si passi per un cencetto l'acqua, e si assapori la terra, che resta in esso cencio: se si troverà assaporandola acre, o amara, il Vino parteciperà di tali sapori o difetti. Parimente presa una porzione di terra, e stropicciata con le mani, dall'odore o sito che produrrà, odorandola, darà indizio della sua buona o cattiva qualità.

La Vigna domanda generalmente un'aria piuttosto calda, che fredda, e piuttosto asciutta, che umida o piovosa; e molto la danneggiano le tempeste, ed altre intemperie dell'aria.

Le Vigne, dalle quali si vuol ricavare un Vino scelto, e squisito, devono esser grandi, e cinte di muraglie. Queste difendono la Vigna dalle Bestie, e dai  
Faci-



Facimali , che ricercano e mangiano l'Uva più matura , quale è quella che rende Vino più perfetto e spiritoso : si aggiunga che i terreni murati più lungamente conservano il caldo .

Lungo queste muraglie , ed all'esposizione di mezzogiorno e levante , si possono distribuire delle Viti di Moscardo , le quali faranno ottima prova , specialmente se faranno tenute a foggia di pergola.

Siccome l'Uva nera più facilmente della bianca infradicia e prende la muffa , e così produce un Vino di sapore meno buono , e soprattutto mal sano , e che non rischiarerà mai bene , perciò le Viti d'Uva nera debbono esser riserbate per i luoghi più elevati ed asciutti , e non piantate nei terreni bassi e traversati da frequenti canali di acque , o in vicinanza di laghi , e marazzi , nè tampoco in terreni molto fertili , e grassi .

Il terreno appropriato per l'Uva nera deve esser leggiero e arenoso , o sassoso . Una terra forte rende il Vino grosso e inebriante .

Giovanni Vettorino Soderini nella sua  
Colti-



Coltivazione Toscana a pag. 2. dice =  
Tutti gli Agricoltori convengono in pa-  
rere, che i sassi sieno amici delle Vi-  
ti = ed a carte 11. soggiunge: — *Tutti i  
terreni sassosi in qualunque sito, o di Piano,  
o di Poggio, ricevono le Viti lietamente, e  
generano saporiti, e gagliardi Vini.*

A questo proposito diceva un nobi-  
le e celebre nostro Medico Alberto Rim-  
botti, che pubblicò un Operetta sul Popo-  
ne = *Vino nel sasso, Popone in terren grasso*;   
cosa che Virgilio ancora aveva notata  
allorchè disse: *In apricis coquitur Vindemia  
saxis*. E condannata aveva anch' esso con  
tutti i Conoscitori della Natura, e dei  
bisogni delle Viti, l' esposizione a ponen-  
te, avendo detto: *Neve tibi ad Solem ver-  
gant Vineta cadentem.*

L' esposizione sua naturale, o più  
confacente è quella dove le Viti posso-  
no godere dei raggi del Sole più diret-  
ti, ed averli per maggior tempo che  
sia possibile, quale è quella d' un perfet-  
to mezzogiorno, e se fosse possibile con  
un poggio dietro alquanto distante, che  
impedisse o rompesse la furia dei venti  
del Nord, o boreali, per la ragione che  
i rag-



i raggi medefimi Solari vi facciano e vi mantengano tutta la loro imprefione, mentre dall' accumulamento, vigore, e permanenza di effi raggi tutta la bontà e forza del Vino dipende.

*Guarda al calor del Sol, che fi fa Vino  
Giunto all' umor, che dalla Vite cola.  
Dante Purgat.*

I Paesi situati fra il quarantesimo e cinquantesimo grado di latitudine, come l' Ungheria, la Spagna, il Portogallo l' Italia, la Francia, un gran tratto dell' Austria, della Transilvania, e gran parte della Grecia, producono i Vini migliori, per effer queste Regioni bene esposte alla forza dei raggi Solari.

Le pietre, le arene, e le ghiaje, quantunque sembrino sostanze per loro stesse molto sterili, sono tuttavia infinitamente adattate alle Viti, perchè conservano lungamente il calore concepito dei raggi Solari, il quale passa facilmente a riscaldare le radici di esse Viti, e di più attenuano il fugo o fluido alimentare, che vi passa a traverso, e tengono la terra stessa disgregata e sciolta



ra in modo, che esso sugo nutritivo possa insinuarsi, e dovunque passare, e distribuirsi fino alle più profonde radichette delle piante. Perciò la creta pure fra le terre è la più adattata, e niente lo è l'argilla, la marga, o altra terra grossa, e pingue per se sola, perchè queste stringono le radici, ed i canali assorbenti delle medesime, e niegano mediante la loro densità e tenacità l'insinuazione dell'umido; e però quest'ultime fennon mescolate, come sopra si è detto, con altre terre e sostanze, non possono alimentare, e far sussistere nel letto loro le Viti. Esse pietre delle coste o colline essendo, come quasi sempre lo sono, di natura calcarea, con il loro disfacimento, che di mano in mano devono col tempo soffrire, somministrano ancora dei sali alcalici, e degli elementi di natura bituminosa, o sulfurea, i quali molto contribuiscono, concorrendovi una favorevole esposizione, a produrre un Vino generoso, e di grande spirito. Perciò le nuove coltivazioni in simili luoghi, addimandati da noi *scaffi*, nelle coste pietrose rendono i Vini più saporiti



riti e gagliardi, ed efempio ne pollono effere gli *fcaffi* fatti a Settimello, fotto i PP. Agoftiniani detti delle Cappelle, ftati fatti per cavar pietre per le Fornaci da calcina, dove fono ftate piantate Vigne, le quali producono Vino fquifitto, e infinitamente fpiritofo e gagliardo.

Siccome poi anco il foverehio calore, difleccar potrebbe troppo le Viti, e farle perire, perciò vi è neceffario il concorso di un certo umido, che le alimenti, in fpecie dallo fviluppo del frutto fino alla fua maturità; quindi è che migliori molto di certi altri fono alcuni Vini prodotti in alcune colline, ed in certi monticelli, a una certa diftanza de' quali fcorrono dei fiumi; perchè quelle Viti ricevono grand'alimento dalle guazze, e rugiade, che i vapori copiofamente follevati da quelle acque producono in quei contorni; nel tempo che l'umidità infinua ta nel terreno, ed attratta dai vafi afforbenti della Vite è vigorofamente digerita, o elaborata dal calore del Sole.

Che la natura diverfa del terreno contribuiſca a produrre Vini diverfi nella forza, nel guſto, e nella falubrità, non



non se ne può dubitare; poichè luoghi posti sulla stessa collina o costa, all' istessa esposizione di Sole, e piantati dell' istesse specie di Viti producono Vini diversi.

Il Vino del *Tokai* è creduto da molti esser prodotto così buono mediante la miniera e vena d' oro del Monte; ma nè l' oro, nè altro metallo, benchè infinitamente diviso ed assottigliato può contribuire specificatamente alla fertilità della terra, ed a rendere i fughì dei vegetabili migliori al gusto. Realmente tal Vino deve la sua bontà ad uno zolfo attenuatissimo e corroborativo, di cui è carico quel terreno, ed al quale pure devono la loro forza e qualità stomatica e roborante i Vini e Moscadi di Sicilia, e di Grecia, la Lacrima del Vesuvio, il Moscadello di Lipari, e più altri prodotti intorno ai Monti ignivomi, o Sulfurei.

Alcuni Vini certamente, quantunque prodotti da specie di Viti medesime, o consimili, ed in luoghi per esposizione inferiori, si riscontrano di qualità migliori, e più generosi, per la sola qualità o natura diversa della terra, ove sono state piantate



tate e rilevate esse Viti. Per asserzione di M. Bidet le terre di *Mailly*, *Ludes*, *Chigny*, *Rilly*, *Villers - Allerans*, e altre nella Francia, quantunque esposte a settentrione, somministrano Vini assai più stimabili di quelli del territorio di *Saint-Thierry*, quantunque ottimi, e generalmente stimati, e di luogo esposto al mezzogiorno. Nel territorio di Napoli, fuori della Grotta di Posilipo sin verso Pozzuoli, le Viti sono tenute altissime e mandate sopra i Pioppi a tre e quattro per Pioppo, come si costuma appunto da noi nella Pianura di Fucecchio, e non ostante queste Viti producono un Vino, addimandato nel Paese *Mezza Lacrima*, il quale è gagliardo e fumoso, in modo che poca quantità di esso è capace ad ubriacare qualunque Uomo per bene assuefatto al Vino; perciò, vendendosi quello in Napoli il primo e al principiar dell' Estate, poichè non si può troppo conservare, accade che vi si vedano in tal tempo molti ubriachi per le strade, e particolarmente dei Soldati, la qual cosa essendo dalla minuta gente veduta, questa suol subito gridare è *Vino di*  
Poz-



*Pozzuoli*. Il Vino però prodotto dalle Viti tenute appresso di noi in maniera consimile nella Pianura di Fucecchio non è capace anche bevuto in eccesso di dare come quello al capo; questa differenza nasce tutta dalla natura diversa del suolo, mentre il territorio tra Napoli e Pozzuoli è molto pregno di parti sulfuree, ed ha vicina la gran Zolfatara.

L'effettiva salubrità poi dei Vini dipende intieramente dalla sottiliezza dell'alimento ricevuto dal terreno, nel quale si trovino combinati alcuni principj eterei, ed elastici, che producono in essi tutta l'energia, e lo spirito, e per conseguenza corroborativi e salubri divengono; in quella guisa che le acque quanto più sono sottili, leggiere, e impregnate di materia eterea ed elastica, più sono salutari, e con maggiore efficacia guariscono molte malattie. Vini di questa natura e salubrità sono fra gli altri quelli d'Ungheria, e quelli dei Reno; ed al principio oleoso e sulfureo si deve il color giallo a cui tendono specialmente i secondi. L'abbondanza soverchia in alcuni di questo principio sulfureo, come accade  
nei



nei Vini d'intorno Napoli, fa sì che non bastino, e non sieno anche fani, e principalmente dieno al capo, come abbiamo sopra avvertito parlando della mezza Lacrima di Pozzuoli.

Per piantare adunque con frutto una Vigna non solo giova avere il suolo ben esposto, ma bisogna ancora conoscere la qualità particolare della terra, che concorre in quel suolo, mentre a diverse specie di terra convengono ancora diverse specie di Viti: e secondo le diverse specie di terre, acciò esse Viti vi allignino, e facciano frutto, diversi sono pure i lavori, che vi si devono fare, *Non omni Cælo, sovore cultus idem. Columell. Lib. III. Cap. I.*

Quanto più il terreno è forte e grasso, e il clima è caldo, tanto più, *ceteris paribus*, le Viti si possono potar lunghe, e mandarle in alto.

La terra leggiera, piuttosto secca, e mescolata con pietruzze, ghiaja, e sassuoli, è come sopra abbiamo accennato la più adattata alle Viti.

La terra abbondante di pietre, le quali dal gelo, dalle acque, e dal Sole



facilmente si convertono in terra, come la pietra addomandata dai nostri *Galestro*, e mescolata con arena secca è la più connaturale a quasi tutte quante le specie delle Viti.

Sulla superficie conviene che la terra sia porosa; in fondo poi a tre o quattro piedi può essere alquanto più densa, o tenace, come mescolata con *argilla*, e *marga*. A tal profondità convengono anche i sassi, perchè questi nell'Inverno difendono le radici delle Viti dai diacci, e nell'Estate dal troppo riscaldare e ribollire.

Le terre forti ed umide non convengono alle Viti, perchè non sono penetrabili dal Sole, quando non si possano correggere con ararle profondamente, e mescolarle con terra secca, leggiera, e sabbionosa, come sopra trattando dei lavori abbiamo accennato.

La terra rossa è una terra sempre forte, e contraria alla Vite, perchè è argillosa e umida, e perciò molto tenace, e quando per lunga siccità sia ridotta asciutta è molto dura; perciò in tutti i casi difficilmente le Viti vi prendono radici,



dici , e difficilmente si può anche lavorarla.

Lavorata per altro molto , e quanto si conviene , una volta che le Viti vi abbiano preso radici , vi crescono e vi sussistono molto bene . Generalmente le Viti allignate nelle terre forti rendono un Vino di gran corpo , e inebriante . I luoghi poi di terra leggiera producono i Vini più delicati , ed in specie le terre brune , e le giallastre .

Ogni eccesso per altro delle terre in esser calde , sciolte , grasse , leggieri , fredde , secche , magre , e tenaci , nuoce alla Vite , la quale nelle Regioni caldissime viene abbruciata , e nelle gelate dal troppo freddo seccata ; per il soverchio umido marcisce , e quando le manchi per l' estrema siccità l' alimento insterilisce , ed egualmente si secca .

Quanto le nucono i terreni troppo densi , come impenetrabili alle piogge ed ai raggi solari , altrettanto disconven- gono i troppo risoluti o leggieri , perchè riescono troppo poveri d' alimento per la Vite , e non sostengono i lavori che vi si fanno : ed all' opposto i troppo pingui anch' essi nucono per la tenacità , e



per il soverchio alimento, che danneggia la Vite, e indebolisce e peggiora il prodotto.

Dunque la terra non deve avere un eccesso dichiarato nelle suddette qualità, ma bensì moderatamente deve inclinare piuttosto al caldo, che al freddo, piuttosto al secco, che all'umido, e piuttosto al raro, che al denso, come Columella pure lo ha avvertito.

Delle maniere di correggere le terre, qualora pecchino in qualcuno dei sopraccennati eccessi, ne abbiamo tenuto discorso, e riportati i rimedi al §. XVIII. dove si è parlato dei lavori della terra, e della cultura delle Viti.

Qualora poi le Vigne si volessero piantare ai piedi delle colline, e si volesse che producessero Vino di ottima qualità, non avendo tra i proprij effetti la comodità di profittare delle coste più favorevoli di esse, almeno bisognerebbe che la terra vi fosse naturalmente tanto buona, o con l'arte ridotta tale, che venisse a produrre quegli effetti, che direttamente dalla buona terra ne vengono, e supplisse ai difetti dell'esposizione; ma questi



questi posti, non si dovrebbero destinare per le Vigne, nel più basso delle colline, ma riserbare per i prati, e particolarmente per certi boschetti, e Castagne, i quali pure sono necessarissimi tanto per mantenimento delle Viti, che per foraggio, del quale molto al presente abbiamo bisogno. Simili boschetti, soprattutto ai piedi delle colline, le difendono dallo smottare, e dallo sfruttarsi di buona terra.

Siccome si trovano delle specie di Viti, le quali piantate in terreno, che per le cognizioni generali si stima ottimo, non ostante non vi fanno buona riuscita, perchè debbono avere analogia con tutt'altra specie di terra a noi peranco ignota; perciò trattandosi di piantar Viti di specie sconosciuta, o forestiera, si planteranno in principio poche Viti di quella tal forte, e se ne attenderà da quelle la riuscita, ed a norma del buono o contrario esito uno si regolerà per asfortire delle medesime tutta la possessione, o per ricusarle totalmente.

Quanto il clima o il paese è più caldo o meridionale, tanto più è adat-



tato alla produzione del Vino, e con tanta minore industria o fatica vi si dee aver buono; se tale poi non vi riescisse, non il suolo principalmente si dovrebbe incolpare, ma la negligenza degli Agricoltori, e fors'anche si potrà dire esser le Viti di specie inferiore.

La Toscana realmente ha dei Vini ottimi, e superiori ad ogni eccezione nel loro gusto, ma molti in vero anche ne ha, i quali non meritano tutta la lode, ma anzi hanno dei difetti; mentre quasi tutti potrebbe averli eccellenti, avendo da scegliere vitigni perfettissimi, e di tutte le specie dentro al proprio paese allignati e coltivati, come sopra abbiamo avvertito: ed essendo Firenze, Capitale della Toscana, circa a dugento quaranta miglia più meridionale della Borgogna, dove si fanno oggigiorno Vini di tanta estimazione, e non avendo essa Toscana per parte delle sue coste, poggi, e colline terreno meno adattato o meno propizio di quello delle colline della Borgogna. Il Soderini, e il Davanzati sospettarono che il terreno della Francia potesse esser migliore per la cultura delle Viti di quello



quello che fosse il nostro; ma sbagliarono all'ingrosso, e ciò asserirono senza averne sperienza o prova fisica veruna. Sentiamo sopra di ciò quanto riferisce il Signor Beguillet di Digione encomiatore dei prodotti della Borgogna sua Patria, e particolarmente di quei Vini, tanto nell'Opera sulla *Cultura delle Viti in Borgogna*, che nell'altra intitolata „ De „ principiis Vegetationis, & Agriculturae, & de causis triplicis culturae in „ Burgundia disquisitione physica. Divionae 1768. in 8. „ In quest'ultima Opera precisamente a pag. 96. parlando delle colline e coste della Borgogna così si esprime „ Colles Burgundiae montanae „ assurgunt clementer & molliter inter excelsa Montium, terraque frumentorum ferax, sed vehementer densa, ibique et octoni Boves ad singulos „ vomeres hanelant: terra enim est argillosa, ut fere omnes colles, qui „ non sunt lapidosi & saxatiles, aliquibus tamen in locis argilla non est pura, „ sed cum marga vel creta admixta. „ Colles igitur Burgundiae sunt etiam „ frumentarii, sed ibi solum tenax, cul-



„ turaque difficile , et cum cultris , pon-  
„ derosoque vomere lacerandum magnis  
„ Agricolae conatibus ; si vero haec ar-  
„ gillofa terra cum marga et glarea  
„ admisceretur , tunc tenera , mollis , et  
„ culturae aptior fieret , imo etiam et  
„ fertilior .

Cosicchè concorrendo a favore della bontà dei nostri Vini l'ottima specie delle viti , la qualità richiesta delle terre , e delle sostanze componenti le nostre coste e colline , e la propizia latitudine del paese , essendo Firenze pres' a poco a gradi 43. , e due terzi quando Digione trovasi ai 47. , o un terzo incirca purchè non si omettano le attenzioni necessarie per la cultura e costudimento delle Viti da me fin quì avvertite , e le dovute diligenze nel fare i Vini , da descriversi negli Articoli susseguenti , non possono fare a meno di essere i nostri Vini quanto altri mai squisiti , e salubri , e di quelli della Francia , e di Borgogna migliori . Si faccia riflessione , a questo proposito , al tempo in cui sono obbligati a vendemiare in Francia nell' *Arbois* , e a *Chateau-Chalons* nella Franca Contèa , a voler che abbia-



abbiano un Vino buono , e maturo , cioè a Natale , e dopo che le viti per le brinate e i diacci son restate spogliate dei loro pampani.

### §. XX.

*Della Vendemmia , Fattura dei Vini , e loro Conservazione nelle Botti , e nelle Cantine .*

**Q**Uanto sono necessarie le attenzioni finora accennate , altrettanto lo sono quelle ancora , che debbonsi avere nel vendemmiare , e nel governare e conservare i Vini fatti che sieno .

Per dare adunque un principio più generale alle vedute di questo Articolo , diremo doverfi abbadare in primo luogo , che essendo imminente il tempo della vendemmia , tutti gli utensili necessarj per essa , ma specialmente le Bigoncie , i Tini , le Tinozze , lo Strettojo , e le Botti , sieno all' ordine , e che non sappiano di alcun cattivo odore , come in specie farebbe di tanfo o di muffa . Se ciò accadesse , ne ayverebbe certamente  
che



che il Vino non poco rimarrebbe guastato, onde simili vasi, che avessero contratto mal odore, debbono essere diligentemente lavati, e rilavati con acqua calda, stropicciati e spazzati con granata resistente, come è quella di stipa, e lasciati aperti all'aria, ed al Sole per quanto bisogna.

Per avere le Botti sempre proprie ed in buono stato da essere empite di Vino quando occorra, per quanto restiamo instruiti dal metodo moderno Francese, giova vuotate che sieno lasciarle sgocciolare per due giorni, indi bruciarvi dentro alcuni zolfini, e dopo diversi giorni bruciarvene altrettanti, e reiterare anche qualche altra volta questa sì fatta operazione, finchè si possa credere che queste Botti non sieno asciutte interamente. Volendosi poi di esse far uso, converrà risciacquarle bene con dell'acqua pura, per così togliere ad esse il feto introdotto dallo zolfo.

Secondo l'esperienze riportate da M. de Bomare nella sua Mineralogia versando tre o quattro gocce di spirito di zolfo in un bicchiere di Vino stato intor-



intorbidato, ed ingiallito per l'aggiunta fatta dell'olio di tartaro, ripiglia intieramente il suo color rubicondo, e la sua trasparenza, perchè fa precipitare il tartaro, che lo aveva intorbidato, e fatto lo variar di colore. Da questo s'intende perchè sia giovevole per la conservazione de' Vini il costume di dare alle Botti lo zolfo, il quale impedisce il sollevamento del tartaro che lo altera, e precipita quello che il Vino avesse già sciolto e ripreso dalle pareti dei vasi.

Per altro i Vini che hanno il loro credito nel colore molto rosso, o pieno, prodotto dalle parti grosse e coloritrici che vi nuotano, come sono molti dei nostri migliori della Toscana, soffrono dallo zolfo scapito, perchè depurandosi per tal forma, e di tali parti, scoloriscono; dimodochè per i nostri il costume di dar lo zolfo alle Botti, o al Vino ha poco luogo, o deve esser dato con quella moderazione, e con quelle cautele delle quali altrove parleremo.

Se vi fosse timore che le doghe delle Botti gemessero, vi si getterà dell'acqua bollente, ovvero dopo averle la-



vate con acqua fresca, vi si brucerà un bicchiere d'acquavite, che sia perfetta e molto gagliarda, la quale operazione fa a maraviglia rigonfiare, o ingrossare le doghe.

Se le Botti abbiano un qualche odore, si renderà questo manifesto con tenere il naso all'imboccatura di essa nel tempo che si faranno dare dei colpi con un martello al fondo, o mettendo il naso al cocchiume, dopo aver soffiato con tutta la possibil forza nella Botte.

Le Botti giudicate sane, che hanno un odore, sebben grato al primo giudizio, farà cosa non inutile tuttavolta il lavarle con acqua bollente, nella quale sia gettata una porzione di vinaccia cavata dallo Strettojo, e due buone manciate di foglie di Pesco: e vi si getterà anche una mezza libbra di sal comune; quindi si agiti, e si rulli la Botte con queste materie dentro, e dopo averle estratte, si sgocciolerà e spazzerà: sgocciolata e spazzata che sia, vi si potrà anche bruciare un poco di zolfo.

Le Botti poi nuove, quando fossero sospette, si governeranno come sopra,



pra, ed al sale comune si aggiungerà un quarto di libbra fino in mezza di allume di rocca, e se questi accennati rimedj si credeffero insufficienti, vi se ne potranno adoprare dei più efficaci.

Avanti di mettervi il fondo vi si bruceranno dei fermenti in modo che la Botte resti bene affumicata e riarfa, ma però non rimanga bruciata; indi vi si rimetterà il fondo, e si laverà con acqua caldissima, nella quale sia fatta bollire della senapa, e del finocchio pestato.

Si potrà anco gettare nella Botte un secchio di ranno forte e bollente, chiudendola e girandola, finchè il ranno non sia freddo. Si riempirà poi la Botte di acqua pura che vi si lascerà stare per lo spazio di sette o otto giorni.

Vi si potrà anche mettere della calcina viva, e delle vinacce calde, e della fondata bollente cavata dai Tamburlani, nei quali si stilla l'acquavite.

Siccome però la rannata nel girar la Botte si attacca alle pareti, bisogna perciò lavare indi il fondo di essa, e lavarla  
anco-



ancora tutta intieramente bene , ed insieme diligentemente spazzarla .

Si darà poi un odore appropriato e grato alla Botte , e si stringeranno insieme le doghe , mettendovi dell' acqua calda , nella quale sieno stati infusi de' coriandoli , degli anaci , e del finocchio pestato da un un' oncia per ciascuna forte incirca , e con quest' ultima acqua aromatica si laverà non una , ma anche due volte , come ha praticato qualcuno con ottimo effetto .

Il preparare in questa maniera le Botti , sebbene sia una cosa per la maggior parte da molti trascurata , per altro ella è senza dubbio di somma importanza .

Molti lasciano quasi marcire le Botti vuote , e gli altri vasi da vendemmia all'aria umida ed alle piogge , cosa infinitamente pregiudiziale a farne poi uso . Una simil negligenza non solo riesce dannosa riguardo alla buona qualità dei Vini , deteriorandoli assaiissimo , ma per le Botti stesse causando un consumo maggiore di legname per doverle più spesso e maggiormente risarcire .



Similmente nella stessa maniera, praticata a riguardo delle Botti, debbono esser lavati tutti gli altri vasi ed utensili con la decozione sopra indicata; come lavato e spazzato deve parimente essere il Tino, lo Strettojo, e suo recipiente, finchè l'acqua non si cavi pulita intieramente.

Ultimata la Vendemmia e la Svinatura i Tini, le Tinozze, le Bigoncie, gli Strettoj, e gli altri arnesi messi in opera in tal congiuntura, si spazzeranno, e si risciacqueranno egualmente, e si esporranno all'aria, acciò si profciughino, e non prendano cattivo odore, perchè una volta ch'abbian questo acquistato, non più o con somma difficoltà lo lasciano. *Quo semel est imbuta recens servabit odorem Testa diu.* Horat. *Epistolarum Lib. I. Epist. 2.*

La Tinaja e lo Strettojo devono esser situati in luogo arioso, e con sfoghi, perchè l'umido ed il tanfo non li contaminino; e simil luogo farà diligentemente spazzato e ripulito prima che sieno ripuliti essi vasi.

Ciò preparato, giova scegliere il tempo



po per cogliere le Uve, quale è quello della perfetta loro maturità. Anticipando e vendemmiando troppo presto, il Vino resta crudo, e vendemmiando troppo tardi il Vino manca di forza; onde l'uno e l'altro di questi inconvenienti deve essere evitato. *Inter utrumque tene, medio tutissimus ibis.* Ovidio *Metam.*

Alcuni Coltivatori credono che non sia mai troppo il lasciare le Uve anche mature sulla pianta, e vendemmiarle il più tardi che sia possibile. Ma secondo altri vi è il giusto e vero punto di maturità, nel quale bisogna coglierle per avere il miglior Vino possibile. Se si passa questo punto, non vi ha dubbio che il Vino diverrà più gustoso e dolce, ma poi volendolo serbare, e far durare ad altri anni, oppur mandarlo, facendone commercio; in lontani Paesi, ed in specie per mare, non avrà il nervo, lo spirito, e la generosità, nè tampoco la sicurezza di bastare, come quello vendemmiato nel suo giusto tempo.

I Vini, soprattutto i molto dolci e delicati, sono sempre soggetti a di-  
venir



venir torbidi , e come si dice dai Francesi grassi ; M. Bourgeois Scrittore intenditissimo di questa materia , e che parla in conseguenza di molte sperienze fatte da se medesimo , vuole che delle Uve se ne facciano due colte , afferendo che senza tal precauzione non si può dare un gran credito ai suoi Vini .

Questo metodo , invece di essere d'imbarazzo e fastidioso , darà anzi un risparmio di fatica , specialmente negli anni di grande abbondanza , e riescirà in tal caso meno dispendiosa la Vendemmia , perchè si potranno cogliere le Uve con le sole Persone della Famiglia , o con meno Opere , le quali oltre ad esigere il dovuto pagamento , mangiano , e dissipano molt' Uva con portarla alle loro case , e regalarne ai loro Parenti e Conoscanti ancora , abuso introdotto dai Nostri , e molto pregiudiziale alla bontà e quantità del Vino , tantopiù che non scelgono per tale effetto le Uve inferiori , ma le migliori e le più mature .

Nel praticare tal regola si spedisce anco più presto del doppio la ripulitura delle Uve , non trovandosi allora tant'



Uva guasta, o troppo acerba, o infradiciata, quale tutta con questo metodo, e con vantaggio della qualità del Vino, si guadagna. Il guadagno sulla quantità da qualche saggio ed economo Agricoltore si valuta superiore al dieci per cento.

Diversi sono pertanto i segni per sapere se le Uve sieno mature quanto bisogna, e se allora sia il preciso tempo in cui si debbano vendemmiare.

1. Quando la Vite si spoglia molto di foglie, essendo segno allora evidente, che il sugo nutritivo ha finito di scorrere per la pianta, e che l'Uva, non tirando altrimenti il sugo della Vite, è a perfezione maturata.

2. Quando il gambo del grappolo di verde è divenuto scuro.

3. Quando il grappolo non sia attaccato in forma dura e rigida, ma bensì divenuto ciondolante sulla vite.

4. Quando il medesimo grappolo, ed i granelli di esso, senza alcuna resistenza vengono facilmente a staccarsi, ed hanno acquistato il colore del gambo, a cui sta il grappolo attaccato.

5. Quando l'ammarcimento avesse  
in-



incominciato ad attaccare le Uve, e vi avesse fatto qualche progresso. E qui è da avvertirsi che non bisogna confondere l'ammarcimento della soverchia umidità con quell' infezione, o ammarcimento, che vi cagionano i Vermi.

6. Quando l' umore o sugo dei granelli si trova esser saporito, dolce, e glutinoso.

7. Quando già fossero cadute le prime nevi alle coste, o il freddo dell' aria avesse passato di diversi gradi la costituzione temperata; nel qual caso si deve principiare la Vendemmia dalle Vigne più esposte al freddo, ed al diaccio.

Vi sono delle antiche leggi, e tali sono attualmente in diversi Paesi, le quali proibiscono ad ognuno il vendemiare prima d' un determinato giorno.

Quanto però è necessario che queste leggi vi sieno, e vengano rimesse nel pristino vigore, acciocchè i Particolari non vendemmino troppo presto, ed alcuni particolarmente non principino troppo a buon' ora con pregiudizio dei vicini; altrettanto farebbero molto nocive immutabili sulle regole antiche, e senza la



cognizione annuale dello stato delle Uve. Quanto le leggi e regole generali possono esser buone per gli stabilimenti universali, e per i sistemi in astratto; tanto possono essere insufficienti, quando si discende ai casi particolari, e si tratta di stabilimenti in piccolo, e variabili, attese le circostanze.

Persone che non esaminano le cose in dettaglio, e che non vi hanno interesse non possono fare ordinariamente leggi molto utili sopra di ciò, ma solo i Proprietarj intelligenti, ed onesti. Se si dovesse ciascuno attenere ad un Bando fisso farebbe difficile che si potessero avere Vini perfetti in quantità.

Le Uve debbono esser colte intieramente mature, e se è pregiudiziale che sieno colte acerbe, tanto peggio è ch' abbiano incominciato ad infradiciare. Perciò in ciascun Distretto o Potesleria con il parere di tre Visitatori periti Possidenti o Fattori, espediente farebbe che osservata la stagione e lo stato delle Uve, dessero il loro giudizio, tanto generale che particolare, sulle diverse Possessioni componenti quel Distretto;



to ; e potrebbero esser pubblicate delle ordinanze e regole, contro le quali chi contravvenisse, dovesse perdere una porzione delle Uve, o del Vino raccolto.

Mediocri pene, e severamente praticate producono maggiore effetto delle grandi ; perchè queste non hanno per lo più vigore, movendo in fine a compassione, o troppo facendo studiare i Rei e loro Patrocinatori a poterle eludere, con le raccomandazioni e col denaro. Ma più di tutto contribuir possono a produrre l'effetto bramato certe ricompense, e certi premj, dei quali all' Articolo XXVIII. faremo parola.

Tornando però a ragionare della Vendemmia, chi ha premura di avere un Vino squisito al possibile, fa d' uopo che ordini a' Contadini, che procurino di non cogliere le Uve agre, o che sieno molto addietro nella maturazione, nè i piccoli grappoli nati nelle vette de' tralci ; e che nel tempo istesso sieno cauti di non mescolare le foglie o capreoli che cadono nei panieri, allorchè si vendemmia, mentre queste foglie e ca-



preoli, di natura acidi, comunicherebbero anche al Vino la loro acidità.

Le sopraddette Uve acide debbono esser piuttosto lasciate ai Contadini, i quali le metteranno in panieri diversi, da vendemmiarsi poi in vasi a parte, con quest' equità per altro, che tre bigonce di tali Uve acide sieno loro computate per due di Uve più mature raccolte per i Padroni, giacchè i Contadini sono più contenti della quantità che della qualità del Vino: e gli accorti ed intendenti Padroni devono avere maggiore attenzione per l'ottima qualità, che per la quantità del medesimo.

Fa d' uopo che i diligenti ed insieme economi Vendemmiatori, usino tutta la diligenza nel raccogliere quei granelli delle Uve, che per la molta maturità facilmente cadono in terra per le scosse che si danno alle viti nel cogliere gli altri grappoli, o per il soffregamento e violenza fatta ad essi grappoli dalle persone, che senza riguardo vi si accostano. Essi granelli caduti, essendo i più maturi, sono per conseguenza i migliori, e che rendono il più squisito Vino; ma



generalmente i Contadini o per ignoranza o per pigrizia gli trascurano, e non gli raccolgono, particolarmente in tempi di brinate molto fredde, o di piogge. L'uso quasi comune di coglier l'Uva con i Falcetti, volgarmente *Roncoli*, è perciò riprensibile, e merita correzione. Si dovrebbero sostituire ad essi universalmente le Forbici, perciocchè il Roncolo nel tagliare al piede il grappolo, che vien tenuto in mano, fa sì che si debba molto calcare la mano sopra di esso grappolo, e stirare, e squotere tutto il tralcio, onde i vicini restano strapazzati, ed i granelli più maturi e migliori, tanto del primo grappolo che degl'altri, vengon fatti cadere, la qual cosa produce una perdita di Uva, e di Vino più considerabile di quella che uno si potrebbe immaginare. Sono eziandio da preferirsi le Forbici ai Roncoli perchè recidono ancora più facilmente il pedicolo o gambo dei grappoli vicino al principio dei granelli, lo che è molto da considerarsi; poichè questo pedicolo è amaro, ed a misura della sua lunghezza comunica al Vino un sapore aspro e di legno.



Le Uve debbonfi cogliere , ed in specie le nere , per quanto può riescir possibile , in tempo asciutto , e nelle ore del maggior sole , mentre senza una tal precauzione il Vino non avrà un bel colore , nè lunga durata . Perciò quanto più si vuole il Vino colorito bisogna vendemmiare al Sole scoperto e più cocente , e trasportare anche sul caldo al Tino le Uve ; l' azione del Sole full' esteriore , o buccia delle Uve , unita al moto delle Bestie che le trasportano , procede un effetto molto migliore , che se bollissero per lo spazio di molti giorni nel Tino .

Giova inclusive che la rugiada o la guazza caduta sulle Viti , e sulle Uve sia dissipata e profciugata , perchè per poco che resti sulle Uve di tale umidità , ella si rende di pregiudizio alla qualità del Vino che se ne ricava . La Borgogna ci dà in ciò un ottimo ammaestramento ; mentre colà da quei Contadini non si vendemmia che quando il Sole è alto , ed innanzi che tramonti desistono dal travaglio . Secondo la Statica dei Vegetabili di M. Hales , e M. de  
Vorb-



Vorb-Hierne nei suoi Saggi di Chimica la Vite è una Pianta che fra tutte quante fuccia, e traspira grandemente, che non traspira quasi niente quando piove, o è freddo, nè fulla notte, e non torna anche bene spesso a traspirare che dopo dodici ore di Sole, e qualche volta non prima di due intieri giorni dopo aver patito una contraria costituzione di tempo; e ogni accumulamento d'umido in essa le nuoce assolutamente, particolarmente sul doverfi perfezionare il sugo, e la maturità del suo frutto. Lo spogliamento delle viti dalle loro foglie, dette comunemente Pampani, quando le Uve sono presso al colmo della loro maturità da alcuni è lodato, e da altri condannato. La buona Fisica però, e anche l'esperienza, è a favore dei primi. In Candia, in Cipro, in Spagna, e in qualche luogo della Francia, a riguardo di certe Vigne di molta reputazione, si pratica cotesto spogliamento, o alleggerimento di Pampani, e lo trovano una diligenza favorevole alla perfezione di quei loro Vini. I Pampani, o foglie delle viti per il corso della notte fucciano  
per



per mezzo delle boccucce dei vasi della superficie loro inferiore l'umidità sparsa nell'aria. Diminuendo, o togliendo i Pampani, non si può altrimenti comunicare alle Uve la stessa quantità di umido; ma traspirandone, e perdendone esse Uve giornalmente anch'esse una porzione senza riceverne, o ricevendone molto meno del solito, necessariamente devono acquistare un fugo, o corpo mucoso, e dolce, quale si richiede per rendere un Vino squisito, e durevole.

La cautela di storcere il gambo dei grappoli, o di fendere per lo lungo il tralcio sotto allo stesso grappolo, usata in Cipro, e altrove, e raccomandata da Plinio, può esser molto adattata per noi altri Toscani, stantechè esso Plinio era Italiano, e non altro avrà avuto in mente d'inculcare che diligenze da doverci o potersi in Italia dove scriveva praticare; tanto più che questa è a norma dei bisogni che ha la Vite medesima sul tempo di perfezionare il suo frutto, secondo che lo dimostrano le cognizioni ed esperienze fisiche sopra addotte, di non esser le Uve irrorate da umido ul-

te-



teriore, ma anzi di perdere e spogliarsi di quello che contengono.

Molti condannano grandemente il costume di premere e pigiar le Uve co' piedi, e ne adducono delle ragioni, particolarmente per causa dell' immondezze, delle traspirazioni morbose, e dei fudori tramandati dai Villani, che eseguiscono tali facende, e consigliano a servirsi d' alcune ingegnose macchine per tal fine immaginate, le quali speditamente e perfettamente pestano le Uve, come in specie e la macchina descritta e figurata in un' Opera Tedesca, che ha per titolo „ Trattato della cultura delle „ Viti del Reno, e della maniera di fare e conservare il Vino „

Il fango e lo sterco delle Bestie attaccato ai piedi di coloro che entrano nel Tino, e tutto ciò che può separarsi di cattivo alito e di fudore dal corpo dei Contadini, non può comunicare che dispiacevoli e cattive qualità ai medesimi Vini: ed è un errore il credere che ciò non pregiudichi, sul riflesso che il Vino posto nelle Botti rigetti ogni im-  
pu-



purità e sostanza eterogenea, tanto nella fondata, che nella schiuma.

Il Vino, che porta lo spiacevol sapore detto di *Mercorella*, e di muffa, ed i sapori dei Vini medicati sono una prova del pregiudizio e deterioramento, che possono acquistare dalle sostanze eterogenee e cattive introdotte con le Uve nel tempo del loro bollire.

Quando il Vino tendesse a non esser dolce e spiritoso a misura del nostro gusto e desiderio, gli si può conciliare una dolcezza e bontà superiore, imbottandolo nella seguente maniera.

Collocate le Botti ai suoi posti, e stante preparate come altrove si è detto, volendosi fare una sola specie di Vino, si mettono tanti Barili per Botte di mosto o Vino cavato allora dal Tino, avvertendo di non cavarne da esso Tino, che tre quarti incirca, e così si torna a fare col mosto o Vino cavato dal Tino secondo, e poi dal terzo, e così di mano in mano: avvertendo sempre di non empire le Botti affatto, ma soltanto anch'esse a tre quarti.

Se ciò si dovesse poi fare col mosto  
cava-



cavato dal torchio, si avrà relativamente alla riempitura delle Botti la stessa avvertenza, e riguardo al mosto che cavasi per via di torchio quella di non prender altro che quello il quale cola dal torchio fino a tutta la seconda stretta, mentre quello delle strette successive deve mettersi a parte, per farne un Vino da Famiglia o per i Contadini con il prodotto di altre Vigne o Viti inferiori e con Uve meno mature. Allorchè il Vino comincia a fermentare si versi in ciascuna Botte da un quarto di Boccale fino a un Boccale intiero di buona Acquavite, e si ferri quindi il cocchiere. Così si lasci fermentare il Vino senza toccarlo per tre settimane: e passato un tale spazio di tempo essa Botte si riempia. In detta Acquavite si potrà anche sciogliere del miele, come meglio in appresso s'intenderà.

Con questo descritto metodo si adempiono molte intenzioni. Vogliono alcuni per lunghissima e costante esperienza, che la fermentazione, la quale sviluppa gli spiriti, debba agire lentamente e per lungo tempo, acciocchè nel punto

to



to che si generano essi spiriti, o si liberano dalla sostanza muccosa delle Uve si riconcentrino meglio nel mosto.

Si ritarda poi la fermentazione con rinfrescare il primo mosto, aggiugnendovene del nuovo, e si seguita a rallentarla anche in appresso con lo stesso metodo. Frattanto il freddo sopravviene, particolarmente se la Cantina sia fredda come deve essere perchè le cose succedano in questa desiderata maniera, e questo ritarda sempre d'avvantaggio questa operazione naturale. Più altre e nuove cautele, che possono averfi sulla fattura dei Vini, e specialmente per averli spiritosi o generosi più che sia possibile, si daranno nel progresso di questa Memoria venendo al proposito di parlare della fattura di parecchi Vini nostri, e Forestieri. Artic. XXII. e XXIII.

A misura che la fermentazione scema si chiudono più forte le Botti, e ripiene che sieno affatto si ferrano con dei cenci al tappo.

Un Vino imbottato con queste precauzioni è sempre più spiritoso, più dolce, e più durevole, e capace a conservarsi



varsi lungamente più dei Vini anche crudi: conserva in oltre la sua forza e la sua dolcezza anche invecchiando. Ciascuna Botte però ripiena in questa forma produce maggior fondata d'ogn'altra trattata altrimenti, perchè un tal Vino si depura meglio, e lascia precipitare le parti tartaree, le quali sempre, quando abbondano, fanno pregiudizio alla specie e alla qualità del Vino.

Quando convenga, o si voglia fare qualche Vino diverso con mescolarvi alcuna cosa, bisogna questa aggiungerla nel tempo della sua maggiore e prima fermentazione.

Trattandosi del riempimento delle Botti, giova farlo nei primi tempi ogni otto giorni, e passato qualche intervallo ogni quindici giorni fino a Gennajo, e da Gennajo in poi una sola volta al mese.

In molti Paesi evvi il costume di premere il mosto col Torchio, e porlo dipoi in Botticelle di albero di sei in otto Barili, che a bella posta sono destinate per trattenerne il Vino in riposo, e per trasportarlo da luogo a luogo nel Paese,



Paese, o per venderfi e contrattarfi subito, non già per ferbarlo nelle Cantine, e renderlo ivi stagionato e migliore.

Per ben conservare, e come pur anche è possibile per migliorare il Vino, è necessaria una buona Cantina. E' già proverbio ben ricevuto e generale, che *la buona Cantina fa il buon Vino*. Gli Antichi nominarono la Cantina *Repositorium*; *Reconditorium*; e *Cella Vinaria*. Acciocchè una Cantina possa chiamarsi buona deve avere le seguenti qualità.

1. Deve esser profonda ed in volta.
2. Alta dal pavimento alla volta.
3. Difesa dal mezzogiorno, e con finestre o aperture da poter profittare dei venti di tramontana, e di levante. *In Cellis enim vinariis tectis, lumina nemo capiat a Meridie, nec ab Occidente, sed a Septentrione* lasciò scritto Vitruvio L. 1. Cap. 4. precetto confermato anche dal Palladio.

4. Deve non esser soggetta all'acqua.

5. Ma piuttosto umida, che troppo asciutta.

6. Lontana da ogni cattivo odore, ma



ma specialmente dal peggiore fra tutti proveniente dalle Latrine.

7. Netta da ogni immondezza.

8. Ne tenuta a uso di dispensa, o per serbarvi qualunque provvisione, come Caci, Carni salate, ed altre robe, che tramandino odore forte, o fetore.

*Nulla res alienum odorem ad se ducit, quam Vinum* disse a questo proposito Columella Lib. XII. Cap. 28.

Per la conservazione del Vino è cosa necessarissima che la Cantina sia buona, cioè fresca e profonda, perchè nelle cattive l'ottimo Vino si guasta, e nelle buone, non avendo anche avuto tutta la favorevol vendemmia, e fattura, vi migliora, e tale per lungo tempo vi si conserva.

Le Cantine sotterranee cavate in vivo sasso sono le migliori fra tutte. Tali sono appresso di noi a Vernio, e alcune nel Chianti, e altrove a Sutri presso Pozzuolo, ed in più luoghi del Piemonte, e segnatamente a Ferreri presso Susa. In queste l'ambiente, come ne fa testimonianza il Termometro, è quasi sempre uniforme, e non così presto vi

O

giun-



giungono le alterazioni dell' atmosfera e dei temporali. Quelle pure fatte in volte artificiale e non lastricate possono essere molto buone qualora sieno asciutte, ma per lo più sono soggette all' umido, e le Cantine umide sono sempre molto cattive. Le profonde e cavate nel *Tufo* sono anch' esse ottime, perchè asciutte e fresche, quali sono appresso di noi a Monte Pulciano, e nello stato Romano in più luoghi.

Le meno profonde siene almanco meno alte di volta, asciutte, oscure, di grosse muraglie, e lontane dalle stalle, e stufe, dai pozzi, o altri canali o condotti di acque, dai luoghi ove facciafi fumo, dai granai, e da ogn' albero, massimamente dai Fichi, e fra questi particolarmente dai salvatici, detti *Caprifichi*, perchè in questi si genera gran quantità di Moscerini.

Qualcuno, come l' Autore Anonimo MS. che si conserva nella Libreria del R. Spedale di S. Maria Nuova, in 4. piccolo, e citato nel Prodromo del Sig. Dott. Gio. Targioni, pretende che le Cantine molto asciutte s' abbiano nell' Estate a rinfrescare



re annaffiandole; ma non credo che questo abbia luogo fuorchè in quelle sopra a terra, o molto prossime alla superficie del terreno, le quali possono risentire il soverchio calore e alidore dell'aria esterna, e con somma facilità possono tosto rasciugarfi.

Le Botti (a), per conservare il Vino nelle Cantine devono essere di tutt' altro legno, fuorchè d' *Albero*, ( cioè *Popolo nero* Vedi pag. 81. ) ma di Castagno

O 2

in

---

(a) Le Botti di legno sembra che sieno un ritrovato degli Aquilejesi Popoli d' Italia ai confini dell' Illiria, i quali al dire di Erodiano Lib. VIII. Cap. 2. abbondavano nella loro pianura di Vino, e ne facevano con altri Popoli gran commercio. Il Sig. Rollin nella sua Storia antica ( Tom. XI. Cap. 2. ) vuole che i Galli stabiliti vicino al Pò, e perciò nominati *Circompadani*, *Traspadani*, e *Cispadani*, abbiano insegnato a quelli d' Aquileja la maniera di tenere e di trasportare il Vino nelle Botti; ma è certo che gli Aquilejesi si servivano delle Botti di legno da tempo immemorabile; imperocchè Erodiano, Strabone, e fino Aristotile citato dall' Ortelio, parlano dell' uso che avevano i Popoli d' Aquileja di trasportare il Vino e l' Olio in Botti di legno, e ne parlano come d' un costume ad essi particolare. I Babilonesi secondo Erodoto Lib. I. per il trasporto del Vino si servivano di Botti fatte di legname di Palma; cosicchè la prima invenzione delle Botti di legno si potrebbe al più assegnare a questi ultimi.



in primo luogo, o di Moro, o di Quercia, o di Pero, come costumasi nella Marca, con cerchi di Faggio e di Castagno quando le Botti sieno piccole, e per Vini non molto gagliardi, ma di ferro sicuramente quando le Botti sieno molto grandi, ed i Vini contenuti sieno potenti.

Esse Botti a voler che ben confervino il Vino, devono contenere dai 20. ai 50. Barili, e non più, sebbene ne abbiamo in alcune Cantine di quelle fino ai 100. e di vantaggio. Le grandi, e tanto più le grandissime, hanno molti svantaggi nel mutare i Vini sopra le minori. Le proporzioni delle parti, le preparazioni del legname, e le altre accanziature della Botte, come cose troppo minute, ed a sufficienza a molti note, non giova toccarle, e perciò si tralasciano: la moderna Opera di M. Du Hamel du Monceau *del Governo dei Boschi, e dei mezzi di ritrar vantaggio da ogni genere di Piantate da taglio*, tradotta dal Francese e pubblicata a Venezia in due Tomi in 4. 1772. appresso il Pasquali, ci può intorno a questo somministrare delle utili istruzioni.



Il legno migliore, col quale si pretende da alcuni accreditati Scrittori moderni di questa materia che debbano esser fatte le Botti più atte a ben tenere e conservare il Vino, deve esser di Quercia, e non troppo giovane, e che abbia le fibre o vene dritte, e tagliata dalla fine di Novembre al principio di Marzo.

Sarà pure preferita la Quercie che produce le ghiande lunghe, ovvero il *Leccio*, che produce la ghianda tonda. Questi legni rinvigoriscono sempre più, e conservano lungamente il Vino. Più che il legname sarà stagionato, o vecchio, senza essere intarlato, farà parimente sempre migliore.

Ottima precauzione farebbe quella praticata da alcuni nella Borgogna, e nei Cantoni di dipingere, o inverniciare le Botti, che devono lungamente conservare il Vino, con tinta o vernice a olio; mentre se la Cantina è umida, questa accosciatura impedisce che l'umidità nuoca alle doghe, e comunichi al Vino contenuto qualità alcuna straniera e cattiva, e se ella è troppo asciutta tiene serrati i pori del legname quanto bisogna



sogna perchè non gemino, o troppo presto lo facciano svaporare, e scemare.

Da molti in Toscana non è avuta nessuna cura nel conservare i Vini nelle Botti, e nelle Cantine. A Passignano, per esempio, non ostante che quei Paesani potessero avere Vini squisiti quanto quelli del Chianti, non hanno buone Cantine per custodirli nelle Botti, e trascurano ogni cautela per conservarveli, lasciandoli alcuni di essi in Cantine aperte al Tramontano tutta l' Estate, per la qual cosa si guastano, o restano alterati facilmente.

Sopra di ciò si può prendere molta regola dai Vini che si conservano nella Fattoria Corsini alle Corti presso a S. Casciano, nella quale si ripongono ogn' anno presso a 3000. Barili di Vino ottimo, che dura dell' istessa bontà tutto l' anno, e che si esita con somma riputazione, tanto in Firenze, che altrove nello Stato.

Nelle Cantine di questa Villa, che restano molto sotterranee, vi sono varie finestre da tutte le parti, ma quelle di tramontana si chiudono con doppio  
mu



muramento di mattone sopra a mattone dal Maggio fino al Novembre, ed a Novembre si smurano, e si lasciano aperte.

Quanto simil vento contribuisce nella state a guastare e far girare il Vino, tanto è confacente nella stagione d' Inverno per renderlo chiaro, o come si dice tirato, e di meglio sapore.

I Vini di qualche Paese, come sono quelli del Cantone di Berna, si perfezionano travasandoli: e del beneficio apportato al Vino da questa pratica vi sono esperienze replicate e decisive. Della maniera più acconcia per effettuare questo travasamento si veda quanto sarà detto all' Articolo XXIII, dopo aver parlato della chiaritura dei Vini usata dai Francesi.

Il primo travasamento si fa nel primo quarto della Luna di Marzo, e il Vino separa la grossa fondata, sebbene in tal tempo non resti chiaro a sufficienza. Tal tempo non è assolutamente impreteribile, ma simil travasamento deve farsi secondo la qualità dello stesso Vino nuovo. I Vini austeri e robusti si lasciano fermentare, e stare sulla feccia



fino a quella fermentazione o ribollimento, che suole accadere nel Vino appreso a poco sul gettar che fanno le Viti, e si travasano alla metà di Maggio, e quando sieno molto austeri e forti anche alla metà di Giugno.

I dolci e delicati si travasano molto prima, anzi questi quanto più presto si travasano, tanto più acquistano della grazia e bontà.

Quando sieno peranco torbidi, e non sia in essi precipitata la fondata leggiera, non ci dobbiamo sgomentare; mentre chiariscono poi bene in capo a 15. giorni o a tre settimane; e questa fondata leggiera in vece di esser dannosa ai Vini nuovi e crudi contribuisce molto a legare ed involvere l'acido più manifesto e soprabbondante.

Il soprammentovato costume di Berna nel travasare i Vini nel Mese di Marzo è costantemente praticato anche nella Marca Anconitana, dove si trovano ottimi e perfetti Vini, benchè non ve ne sia alcun commercio.

Giova togliere alle Botti al possibile la gruma o tartaro, perchè quanto  
meno



meno faranno cariche di particelle di tartaro, più il Vino riescirà delicato, e dotato di spirito sottile; poichè il tartaro lo rende grosso, e contribuisce a guastarlo, cioè a intorbidarlo, e fagli prendere specialmente ciò che noi chiamiamo il fuoco, e lo spunto. L'osservazione ed esperienza che abbiamo di poter molto più conservare il Vino passandolo in vasi spogliati affatto di gruma, come nei Fiaschi e nelle Bottiglie ce ne somministra la dimostrazione.

Dopo aver bene spazzate e ripulite le Botti, e ferrato lo sportello, seguendo il costume di alcune Nazioni, che ciò fanno, e conservano per eccellenza i loro Vini, vi si potrebbe bruciare una certa dose di zolfo.

I Francesi nelle Botti ripulite come sopra si è detto bruciano cinque o sei Zolfini, fatti alla loro usanza, e dei quali torneremo nuovamente fra poco a parlare, dovendovi metter Vino nuovo: dovendole poi empire di Vino vecchio o mutato, ve ne bruciano due o tre, e dei minori.

Lo zolfo contribuisce a far prendere



re ai Vini un color piuttosto giallo; onde quanto questo metodo è buono per i Vini bianchi tanto con cautela si deve eseguire a riguardo dei Vini neri, o rossi. In quella vece, per i nostri che sono per la maggior parte di queste ultime specie, si può bruciarvi una noce moscada, e mescolare col Vino una dose adeguata di buona Acquavite; e quando il Vino manchi di nervo e di spirito, un quarto di boccale di *Acqua spiritosa*, o *spirito di Ciliege nere*, ovvero un quarto di boccale di spirito di Vino ricavato da una buona Acquavite e fatta d'ottimo Vino, e qualora questa buona specie manchi in Paese vi si getti mezzo boccale di Acquavite di Linguadoca, che fra tutte le altre è la migliore che si conosca.

Alcuni Oenologisti, fra i quali M. Rozier, e M. Bourgeois più volte citato, ci assicurano che lo spirito di Vino aggiunto al Vino non è in modo alcuno dannoso, quando non oltrepassi la suddetta moderata dose.

Quando il Vino è debole e poco spiritoso non altro si deve fare certamente che rendergli quelle particelle spiri-  
tose



tose, o almeno altre analoghe a quelle, che ha perdute, e questo intieramente resta effettuato col detto metodo. Tale spirito di Vino però deve esser ricavato da Vino buono, e se fosse stillato dai Vini guasti non si deve porre in uso, mentre gli comunicherebbe un sapore piuttosto spiacevole, e impedirebbe che divenisse chiaro e netto come si desidera, e come diviene adoprandosi il primo. Se l'Acquavite mescolata col Vino si credesse che potesse esser conosciuta, specialmente da chi ha il senso delicato in genere di Vini, e che perciò potesse piuttosto fare un discredito alla specie del Vino, e particolarmente fosse difficile ad occultarsi per avere la medesima il sapore di raspo, o di vinaccia, e l'empireumatico, o sia il bruciato, facile è il metodo di correggerla; e questo metodo è insegnato da M. Rozier sull'ultimo della sua Memoria sulla distillazione dei Vini.

Le Terre assorbenti non calcinate, ma naturali come sono alcune *Marne* e più ancora diverse *Crete*, mescolate a ragione d'un'oncia per sometta di Vino, im-



impediscono per esperienza fatta ogni specie d'empireuma, e di acidità nell'Acquavite stillata da esso. Vi sono altri metodi, ma questo è quanto ogn'altro efficace per produrre gl'effetti suddetti, ed è sicuramente semplicissimo, e pochissimo o niente dispendioso. E' cosa notissima che la combustione di una mescolanza di sali acidi, di terre assorbenti, e di sostanze grasse, o flogistiche produce un alkali.

La menzionata industria di far uso delle terre alcaline e assorbenti per togliere all'Acquavite il sapore di raspo, di acido, d'aspro-acerbo ec. con molto profitto potrebbe esser praticata dai nostri per togliere gli stessi cattivi sapori ad alcuni dei loro Vini; e da questo, che noi ora intendiamo mediante la ragione fisica, rileviamo non essere stato presso gli Antichi, che l'ottimo uso della pratica o dell'esperienza, il fervirsi come facevano di simili materie nella fattura o conditura di molti dei loro Vini.

Sappiamo da Plinio, Galeno, Columella, e altri Geoponici, che gli antichi



tichi condizionavano alcuni dei loro Vini con la creta, con il marmo ridotto in polvere, con il gesso, ed altre sostanze calcarie, e questo particolarmente per renderli dolci. Plinio al Capit. 19. del Lib. XIV. dice *Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus suis partibus calce. Graecia argilla, aut marmore &c.* e Cap. 20. *Cato jubet vina concinnari Cineris lixivii cum Defruto cocti parte quadragesima in Culeum, vel salis sesquilibra, interim & tuso marmore.* Perchè mai non si può praticare altrettanto dai nostri Possessori, che raccolgono Vini acidi, per la qualità delle loro Viti mandate troppo in alto, o coltivate in esposizioni svantaggiose, e per le Uve percosse dalle grandini, o troppo presto vendemmiate? Questa è un'industria, che all'occasione non deve esser trascurata, ma anzi deve con esperienze essere avvantaggiata, ed in particolare praticata contemporaneamente con l'altra di far bollire nel Tino le Uve molto meno del solito, o di passare il mosto nelle Botti estratto dalle Uve col Torchio sul metodo costumato dai Francesi. M.

Liger



Liger nella sua *Maison Rustique* ediz. VII. pag. 488. dice. *Il ne faut pas faire comme bien des Gens, qui attendent à tirer leur Vin de la Cuve lorsque le marc commence à baisser tant soit peu. Ceux qui en usent ainsi, ôtent au Vin la plûpart de ses esprits; - - - ainsi il est toujours dangereux de faire trop bovillir le Vin.*

Generalmente i Vini, come altrove da noi si dimostra, non sono durevoli, ma presto si guastano, perchè sono troppo bolliti, perchè sono fatti di troppe diverse specie di uve, e perchè sono governati con sostanze eterogenee, che sollecitano la secondaria e intestina fermentazione vinosa, e per la quale la parte spiritosa del Vino troppo presto con l'aria passata dallo stato di fissa ad elastica, esala e si consuma, o perchè di natura loro queste materie aggiunte sono propclivi a corrompersi, come in più luoghi di questa Memoria si avverte, e si dimostra. Temendo, dice M. Bidet, che il Vino si guasti si getti nella Botte un pezzo di calce viva, che lo preserverà, cosa anche da altri raccomandata. La calce è una sostanza spogliata d'aria, e  
che



che la ripiglia e se ne carica spogliandone il Vino quando ne avesse di quella passata dallo stato di fissa allo stato di libera, quale appunto è quella che ne promuove in esso l'alterazione, e la corrutcela.

Molte sono le maniere da potersi praticare per rimediare a ciò da me in dettaglio riportate al §. XXII. secondo la qualità dei Vini, e secondo le circostanze dei luoghi, e della pratica o esperienza dei Facitori di essi Vini; gneralmente però meno equivoche, e quasi sempre sicure sono quelle dedotte o insegnate dalla Fisica, e anche dalla Chimica, le quali non variano, e reggono sempre nelle convenevoli circostanze, perchè le più costanti e le vere in natura. Qualora il Vino presto venga a guastarsi, vale a dire presto percorra la sua fermentazione vinosa, e perda o esali il suo spirito, altra maniera non v'è, che di restituirglielo con arte, e prima se è possibile che arrivi a codesto suo impoverimento totale, e acciocchè il resto del corpo vinoso non abbia il tempo di contrarre altre cattive qualità, ed in specie dei  
cat-



cattivi sapori. Questa teoria combina con quella da noi addotta, ove si parla della maniera di fare il Vino più generoso che sia possibile, allorchè bolle nel Tino, e di aggiungervi in specie una dose di Acquavite, o di spirito di Vino.

Alcuni hanno sperimentato che un fiasco d'Acquavite accomoda 15. Barili, del loro Vino, altri con un fiasco ne hanno corretti 30. Barili, e questa correzione non è in modo alcuno contraria alla salute, almeno in quei Confini, nei quali può dirsi salutare il Vino medesimo, sebbene alcuni credessero di potere addurre dei dubbj e dei fatti in contrario; perchè questi fatti da essi prodotti non sussistono, o sono da ripetersi da cause e ragioni tutt' affatto diverse. Che l'Acquavite sia l'essenza del Vino, e sia capace a restituire a questo la forza perduta, o essendo il Vino debole di sua natura, a rendergli quello spirito e quella forza che gli manca, e insieme sia capace a conservarlo c' instruisce M. Liger *Maison Rustique* Tom. II. pag. 498. comunicandoci un segreto praticato da alcuni in tale occasione. Alcuni, ei dice,

agi-



agitano il Vino della Botte per mezzo di un bastone spaccato in quattro, introdotto per il cocchiume, e in maniera che non tocchi e agiti la fondata, e dopo vi aggiungono una dose di Acquavite. Si conserverà benissimo fino all'ultima gocciola anche per dieci anni, e si soggiunge poco dopo, qualora si abbia una Foglietta di ottimo spirito di Vino, in cui sieno tenute infuse per tre giorni due grosse manciate, o pugnetti della seconda scorza di Sambuco, la quale è verde, e passato che sia a traverso un panno tale spirito di Vino in capo a detti tre giorni, si versi e unifca al Vino che si vuol medicare, o difendere per il riflesso suddetto. La nominata dose di spirito di Vino serve per 288. Pinte di Vino misura di Parigi. (a)

M. Bidet pure prescrive per addolcire un Vino acerbo, o aspro, che si getti nella Botte un Boccale di Acquavite nella quale sieno stemperate due libbre di miele, avvertendo di ben tura-

P

re

---

(a) Il preciso valore o rapporto della Pinta, e altre misure Francesi, si troverà dichiarato all'Articolo XXIII. sulla fine.



re essa Botte , e che il miele sia , prima di esser mescolato con l' Acquavite , bollito , per separarne la cera , la quale darebbe al Vino cattivo sapore .

Mercè le provide Leggi del Clementissimo Nostro Sovrano , le quali accordano a chicchessia la libertà di stillare l' Acquavite , facilmente ognuno ha in oggi nei suoi Beni la facilità ed il comodo di potere avvantaggiare le rendite de' proprj effetti , e particolarmente la rendita e vendita de' suoi Vini con migliorarli infinitamente , e renderli più durevoli e generosi nella forma suddetta .

Qual profitto si possa ricavare dai Vini così condizionati coll' Acquavite , si può facilmente vedere dalle seguenti riflessioni ; imperciocchè computato l'utile , tanto maggiore che se ne può avere per il prezzo più alto ricavato nella vendita dei Vini in questa maniera rinvigoriti , e calcolata la quantità di quelli , che resterebbero salvati dall' andar male , il profitto del Vino , e delle Vigne ricresce infinitamente . Ma soprattutto si avrà molto più Vino ; e questo con tal condizionatura farà molto migliore è durevole ,



le, cosa della massima importanza in vista dell' oggetto che si tratta, per esportarsi e trasportarsi fuori di stato.

Relativamente ai prezzi, che corrono adesso, è vero che i Vini cresciuti in quantità, a fomme o carrate, costerebbero meno, e per conseguenza darebbero meno entrata, ma fatto il computo in massa o in generale per il numero delle fomme o carrate aumentate ricrescerebbe moltissimo la loro rendita, e tal valuta di Vino diminuita per foma o carrata farebbe appunto lo stato favorevole per avvantaggiarne l' esito esterno, o sia il commercio richiesto.

Se si facesse pure il calcolo della rendita delle Vigne sul dato dei prezzi de' Vini presenti farebbe parimente difettoso e fallace, o almeno per molte ragioni incerto e non attendibile; perchè esso prezzo non è compatibile con un gran commercio esterno, essendo un prezzo sforzato, e prodotto dal difetto, che ne abbiamo noi stessi, cosa che veruno il quale ben rifletta potrà controvertela. Non si può fare certamente un commercio vantaggioso dei nostri Vini,



che a prezzi più bassi degli attuali, essendo impossibile intraprenderlo, e mantenerlo ai prezzi alti, nei quali è presentemente. Se questo alto prezzo fosse l'unico effetto della consumazione esterna, o sia dello spaccio cogli estranei andrebbe anzi benissimo, ma lo è per il positivo difetto della specie, cosa allo Stato pregiudiziale, e tanto contraria a quella felicità di esso commercio, quale da noi si vorrebbe e si desidera. Che questo proceda da quanto ho detto vien dimostrato dai prezzi dei Vini presenti paragonati con i prezzi ordinarij di otto o dieci anni sono, e dal paragone del prezzo dei Vini inferiori, o di quelli che non reggono al trasporto e si bevono in Paese, con quelli dei Vini di Pomino, di Chianti, e di Monte Pulciano, tra i quali non vi è giusta proporzione; imperciocchè gl' inferiori sono relativamente altissimi ed esorbitanti, la qual cosa procede unicamente dalla mancanza in genere di tutti quanti i medesimi nostri Vini, e dal non grandissimo esito de' primi, che a proporzione degl' infimi si possono dir quasi vili.



Alla suddetta mancanza principalmente si riparerà, non solo mediante le cure da me presentemente accennate in più luoghi di questa Memoria; ma facendo particolarmente uso di questa condizionatura e rinvigorimento dei Vini con l'Acquavite ricavata dalle medesime loro Vinacce; perchè con questo compenso e rimedio in mano, le Viti si potranno potare più lunghe, e lasciarvi qualche occhio di vantaggio al costume, e ricavarne un terzo di più per lo meno di Vino, il quale non importerebbe in questo caso che riescisse d'originaria qualità un momento inferiore al costumato a farsi; posciachè questa conditura con lo Spirito di Vino, o Acquavite, unita a tutte le altre buone e migliori maniere di farlo, più che a sufficienza toglierebbe sopra di ciò ogni timore, e correggerebbe in efficacissima forma quel poco di scapito, che sulla qualità più debole e meno generosa avessimo sofferto.

Questo vantaggio si dimostra facilmente. Una tenuta di Viti potate, per esempio, a due o tre occhi, che produce 60. Barili di Vino al prezzo di 21. lira per soma



valutato a 7. crazie il fiasco, rende lire 630. Potata poi più corta, e ad un occhio solo appena produrrà Barili 25. di Vino, i quali sebbene di Vino migliore appena si potranno esitare per lire  $33\frac{1}{2}$ ; la soma, che sono crazie 10. per fiasco, o sieno per tutta la raccolta lire 420. in circa, la qual rendita non compensa per nessun verso, nè il credito dell' Effetto, nè l' interesse del Proprietario; quando con poca spesa, condizionati e fatti nelle forme da noi insegnate i suddetti primi 60. Barili di Vino sicuramente potrebbero venderli le medesime 10. grazie al fiasco, e in vece di rendere al Proprietario le lire 420. verrebbero a rendere lire 1174.

Il Proprietario adunque a mio giudizio si deve Principalmente prendere tutta la cura per avere in origine una maggior quantità di Vino possibile in certi limiti, purchè non danneggi con ciò le Viti, e non ricavi un Vino troppo sner-  
vato; e poi per farlo, correggerlo, e rinvigorirlo deve mettere in Opera tutte le regole dell' Arte Vinaria, e della buona Fisica, e dall' esperienza ricavate, e qui-



vi principalmente insegnate. Si consulti a questo proposito quanto è stato detto a pag. 175. e seguenti dove si parla del Vino prodotto dalle Viti coltivate sopra i Pioppi, in certe esposizioni e terre, alcuna volta generoso e gagliardo.

Ritornando ora al principiato discorso ( a pag. 215. ) del travasamento dei Vini dirò come il Vino bianco, che per altro in Toscana è rarissimo, avvicinandosi l'altra Vendemmia o sia l'altro anno, ovvero immediatamente dopo tal tempo della Vendemmia si travasa una seconda volta con lo stesso metodo che nella prima, con questa sola differenza, che adoprando lo zolfo gli se ne dà la metà meno.

In questo secondo travasamento non si deve cavare che il Vino molto chiaro, e quando comincia a comparir torbido, si deve tenere addietro, e mettere a parte. Nella susseguente Primavera si muta o si travasa per la terza volta, sempre con le stesse precauzioni, e lo stesso si seguita a fare per cinque o sei anni nell'istesse stagioni. In ciascuna muta il Vino diviene più terso, di



bel colore , e più vivace , e di gusto . Pas-  
 fato questo numero di anni si lascia il  
 Vino per tre anni senza toccarlo , eccet-  
 tuato che di tempo in tempo si riempie  
 la Botte , e si rinnova la fasciatura di  
 cencio , con la quale , si stiva il cocchiu-  
 me . Questo cencio inzuppato di Vino  
 facilmente prende l'acido , e facilmente  
 fervirebbe come di lievito per inacidire  
 il restante . Intorno ai Vini rossi poi , qua-  
 li sono generalmente i nostri , non vi è re-  
 gola certa da assegnarsi , e quella che vi  
 può essere si rileverà dalla pratica offer-  
 vata nel Chianti , a Montepulciano , a  
 Pomino , Carmignano , e altrove , quivi  
 all' Articolo XXII. descritta , e secondo  
 la natura medesima dei Vini ancora , ma  
 più di tutto dall' esperienza che uno ne  
 avrà fatta .

Il Vino che si mette a parte nei  
 travasamenti non è in modo alcuno per-  
 duto , mentre dopo aver lasciato che  
 anche questo depositi , si travasa , e ser-  
 virà per la Famiglià , o per venderli in  
 Paese a ragione della sua bontà .

Se si desidera d' avere un Vino , che  
 regga al gusto , ed all' esame dei più fini



conoscitori, non bisogna nel riempire le Botti, fervirsi d' un Vino più giovane, o d' inferior bontà, ma bensì d' un Vino della stessa o miglior qualità, il quale si potrà sempre avere nelle grosse cantine, tenendo dei Botticini e vasi molto minori per tale effetto espressamente.

Tutte le volte poi che si fa questo riempimento di Botti, o di Botticini, bisogna lasciare escire il fiore, che si accumula all'imboccatura, con fare che il Vino trabocchi. Nel tempo poi che il Vino si muta può ad esso darsi artificiosamente qualunque odore gentile, che si voglia. Alcuni vi mettono in un sacchetto sospeso da un filo delle coccole di Ginepro, altri dei Garofani; e con questi odori si aiutano a reggere contro i cattivi sapori e odori; mentre il Vino se ha preso in principio odore e sapore buono, molto difficilmente prende di poi il cattivo. Vi si potrebbe anche aggiungere la superficialissima scorza d' Arancia, perchè prenda alquanto di gustosa amarezza, e soprattutto delle Pere cotogne o scorze loro tagliate, come al §. XXII. più distesamente insegneremo; dove più  
altre



altre cautele da averfi, tanto nella Vendemmia, che intorno ai vasi da riporre e conservare il Vino, come anche della precisa e miglior maniera di tramutarlo torneremo a parlare, poichè ivi precisamente delle migliori pratiche tenute, o da potersi tenere, nel fare e conservare i Vini nostri terremo discorso.

### §. XXI.

*Di alcuni Vini dei Romani e dei Greci più accreditati negli antichi tempi, di alcune maniere da essi usate nel farli, e nel conservarli, e di alcuni vasi e misure a tale effetto dai medesimi Romani particolarmente praticate.*

**I** Romani come c' instruisce Plinio erano molto premurosi di avere Vini squisiti, e molti in numero, o sia diversi per le loro qualità e sapori.

Tra i migliori si contavano il *Setino*, che nasceva sopra il Foro di Appio, oggigiorno luogo detto le *Casa nuove*, o *S. Donato*, non lungi da Piperno; il *Cecubo* prodotto intorno al Golfo Amiclèo;



clèo; il *Falerno*, che si vendemmiava presso Capua, e del quale trovavafene il bianco, il rosso, ed il nero; il *Massico* prossimo al Falerno, austero e stomatico; il *Faufiano*, a sei miglia da Seffa; il *Gauvo*, o *Gaurino*, che raccoglievasi da alcune colline intorno al Fiume *Iris*, ora detto il *Garigliano*; il *Surrentino*, e l' *Amineo* prodotti nel territorio che giace da Soriento fino al Monte di Somma o Vesuvio; il *Fondiano* presso Fondi; il *Caleno* prodotto vicino a Cuma, e presso al Fiume *Vulturno* nei Campi detti anticamente *Stellati*, il quale per sentimento di Antonio Agostini nei suoi Dialoghi era per bontà simile al Falerno, e stimato forse il migliore d' Italia; il *Signino* molto brusco; i *Vini Tarentini*, i *Servitiani*, i *Cosentini*, e quei di Tempfa, e di Babia, in Calabria; i *Thurini*, i *Lucani*, i *Lagari- ni*, i *Trebulani*, i *Caulini*, i *Trebellici*, e i *Trifolini* nella Campania; i *Pompejani* presso Pompej; il *Veterno*, o *Veliterno*; il *Nomentano*; lo *Spoletino*; il *Venafrano*; il *Regino* in Calabria; il *Tiburtino*, ottimo solamente quando era vecchio; il *Preneftino*; il *Sabino*; l' *Albano* presso Roma;



ma ; i Vini *Mamertini* presso a Messina in Sicilia ; i *Potulani* , i *Tauromitani* , i *Preuzj* , e gli *Anconitani* . I *Palmesi* prodotti da un' Uva , che denominavasi *Palma* , e i *Cesinati* , altrimenti *Mecenaziani* . I Vini prodotti intorno a Cesena riscossero a Roma tal riputazione , che *Mecenate* soleva con essi imbandire le Mense nei suoi più lauti Conviti , onde secondo Cesare Ripa nella sua Iconologia si acquistarono il nome di *Mecenaziani* , e di *Mecenatini* . I Vini *Retici* , considerati da alcuni antichi Scrittori poco meno dei Falerni , e dei quali secondo Svetonio dilettavasi fra gli altri berne Cesare Augusto , che nascevano nella Rezia inferiore , altrimenti detta Gallia Traspadana , alle radici dei monti presso Como e Verona ; il *Pucino* nell' Istria ; gli *Adriani* prodotti nel Golfo d' Adria ; i *Latini* , o *Latinensi* , con i *Graviscani* , e gli *Statoniesi* sul Mare inferiore ; i *Liguri* , o *Ligustici* , nel Genovesato ; quei di *Luni* in Toscana ; e specificatamente anche il Vino nostro *Fiorentino* .

Il Vino Fiorentino si trova espressamente rammentato anticamente in un  
 Opu-



Opuscolo tra le Opere di S. Cipriano Vescovo Cartaginese, il quale visse nel terzo secolo, e secondo gl' Istoricî martirizzato gli anni di Cristo 250., dove si descrive una Cena Reale, e splendida, alla quale si fanno intervenire Adamo, Eva, Abelle, Noè, Mosè, Abramo, Isacco, e tutti insomma i Patriarchi e le Matrone del Vecchio Testamento; con Gesù Cristo, Maria, S. Pietro, S. Paolo, S. Giovanni, S. Marta, S. Tecla, e tutti gli altri Santi della Nuova Legge ancora fino a quei tempi. Nella descrizione di questa Mensa si nominano posti davanti a diversi di tali Convitati più generi di squisiti Vini, e tra questi quello ancora di *Firenze*.

Alcuni vogliono che tale Opuscolo sia apocrifo, e non da attribuirsi a quel Santo Vescovo, perchè non vi è mantenuta la debita decenza per quei Venerabili soggetti, ivi messi come in Commedia, e perciò credesi piuttosto produzione di un qualche bell' Ingegno, a cui piacesse molto il Vino, e avesse intiera notizia dei Vini anche nostri; ma non per questo lascia tale Opuscolo di essere



antichissimo , e molto stimabile , per la notizia che racchiude riguardo ai Vini , i quali vi si nominano , e particolarmente per la menzione fattavi del Vino nostro di Firenze , erudizione al proposito nostro interessantissima , e che merita di esser qui per disteso riportata . Trovasi questa nelle dette Opere di S. Cipriano stampate a Parigi nell' anno 1607. *apud Sebastianum Nivellium via Jacobæa* a pag. 598. ove al n. 5. si legge quanto appresso .

*Sed quoniam aliquot genera Vini habebant ( intellige discumbentes ) Passum bibebat Jesus , Marsicum Jonas , Surrentinum Pharao , Pellinum Adam , Gaditanum Moyses , Creticum Isaac , Adrianum Aaron , Arbustinum Zaccheus , Arsineum Thecla , Albense Joannes , Campanum Abel , Signinum Maria , Florentinum Rachel .*

Il Vino *Passo* degli Antichi era fatto di Uve lungamente appassite al Sole , e forse sarà stato poco diverso dal presente Vino di Cipro ( Vedi il §. XXIII. ) se specialmente era stato lungamente conservato sotto terra , come gli Antichi costumavano fare d' altri Vini ancora .

Da questa notizia si rileva inoltre  
che



che l'Autore, portato forse per i Vini dolci e di gran sapore, considerò il *Passo* per il Vino migliore e più stimabile, avendolo assegnato a Gesù Cristo: e se buono realmente era come il buon Cipro, non era certamente di cattivo gusto. Secondariamente si vede che d'una bontà simile o poco inferiore dovette stimare il *Vino Fiorentino*, avendolo assegnato a Rachelle, la più bella, splendida, e celebre Donna del Vecchio Testamento.

Tra i Vini poi Francesi antichi s'incontrano celebrati quei di *Marsilia*, e di *Biterra*; e fra quei di Spagna i *Luletani*, i *Tarraconesi*, i *Lauronesi*, e quei di *Majorica*, e di *Minorica*.

Tra quelli di Grecia, e dell'Asia minore, sono particolarmente nominati appresso gli Antichi quello di *Scio*, ed in specie quello detto *Arvisio*, quello di *Samo*, e di *Thaso*, il *Clazomeno*, lo *Tmolito*; dopo questi il *Rodio*, il *Lesbio*, i Vini *Sicionii*, i *Cipriotti*, i *Telmestici*; quei di *Baruti*, di *Tiro*, e di *Sebennito*; il *Vino Ippodamanzio*, il *Mistico*, il *Cantharito*, il *Protropo*, lo *Guidio*, il *Catacaumenita*, il *Perrita*, il *Meonio*, e l'*Efesio*,



*sio*; il *Talassomeno*, il *Pramnio* nelle adiacenze di Smirne; il *Maroneo* in Tracia; l'*Apamèo*, e più altri d'Asia, particolarmente della Siria, della Cilicia, e della Natolia, che rammentati sono da Atenèo, da Plinio, e altri Autori, i quali per brevità non si rammentano.

Molti di questi antichi Vini erano eccellenti di lor propria natura, e per la diligenza e arte con la quale erano fatti, ma la maggior parte acquistavano la loro maggior perfezione dal tempo.

Alcuni Vini delle specie soprammentovate erano fatti con Uve le quali abbondavano di flemma, e di particelle sottili, e delicate, e questi erano della Classe detta dai Greci *Oligophora*, e dai Latini *Tenuicia*, o *Paucifera*, i quali si conservavano mediante l'aria fresca, o fredda, ed al caldo inacidivano. Al contrario altri fatti d'Uve mature, e di fugo o mosto più denso, e carico di particelle sulfuree concentrate, e fissate dall'evaporazione procurata delle parti aquee, i quali dicevansi dai Greci *Polyphora*, e dai Latini *Multifera*, e *Vinosa*, divenivano gagliardi e più spiritosi al caldo, il quale



le dilatava e metteva in moto le particelle loro sulfuree, delle quali originalmente abbondavano.

Plinio in fatti c'informa che i Romani accomodavano i Vini del primo genere in Botti collocate in loggiati, o in altri luoghi coperti a tramontana, e quei del secondo, cioè i vigorosi e spiritosi, gli mettevano all'aria aperta, esposti alla pioggia, al Sole, ed a tutte le ingiurie dei tempi. Quelli poi d'una forza mediocre tenevanli affatto al coperto, e i deboli gli mettevano sotto terra.

Galeno nel suo Lib. degli *Antidoti* Cap. 3. e nel Trattato dei Vini, che viene ad esso attribuito, dice che i Vini detti *Polyphora*, o gagliardi, erano conservati due o tre anni in luoghi freschi, ma che se venivano lasciati di più, e non erano fatti passare in luoghi più caldi, come era solito il praticarsi in Affrica, facilmente inacidivano.

In questa maniera i Popoli dell'Asia, egualmente che i Greci ed i Romani, acquistarono l'arte di fare dei Vini, che si conservavano lungamente.

Plinio stesso ci dice che a suo tempo



vi erano dei Vini, che vantavano cento e più anni dacchè erano stati fatti, i quali per tal motivo erano sì densi, che avevano acquistata la consistenza di miele, e non si potevano bere senza essere sciolti e allungati con l'acqua: egli soggiunge, *quo generosius est Vinum, eo magis vetustate concrefcit*: la qual cosa si verifica oggigiorno nei Vini di Spagna. L'addensamento però o ingrossamento di questi di Spagna è più naturale, e meno straordinario di quelli d'Asia, dei quali ci parla Galeno nel suo Lib. della *Respirazione*, i quali essendo messi in gran Vasi, e sospesi presso al fuoco nei focolari, acquistavano per l'evaporazione dell'umido la consistenza quasi d'un sale.

Ciò che dice Aristotile dei Vini d'Arcadia esposti al fuoco, d'intorno al focolare, mostra certamente più singolarità: *ita exiccatur in utribus, ut deorsum bibatur*.

I Romani preparavano e facevano generalmente i loro Vini nella seguente maniera. Prendevano il mosto, ch'era stato spremuto dalle Uve, e lo mettevano in un Tino di legno con le doghe



ghe fermate con cerchi pieghevoli; dopo che il Vino aveva fermentato il tempo necessario per separare le più grosse impurità, si estraeva dal Tino, e mettevasi nelle Botti, dove tuttavia continuava a fermentare, e per ajutarlo a depurarsi vi mescolavano del gesso, della calcina, o della creta, o dell'arena di marmo, o della pece, o del sale, o della ragia, o della feccia di Vino nuovo, o dell'acqua di mare, o della mirra, o dell'erbe aromatiche, secondo che stimavano a proposito, e secondo il costume di alcuni particolari territorj. Questa accomodatura era da loro chiamata *Conditura Vinorum*.

I Romani generalmente mettevano a bollire il mosto nel Tino, e non le Uve come facciamo noi, onde per una parte non lo facevano diversamente da quello che si fa comunemente nella Francia, mentre spremevano il mosto dalle Uve per mezzo del torchio o strettojo; almeno tal cosa la costumavano sempre a riguardo dei Vini migliori, come di ciò a sufficienza ci rende Orazio informati: *Cæcubum, & praelo domitum*



*Caleno = Tu bibes Vinum . . . . . Carm. I.  
Od. XX.*

Lasciavano il Vino nella Botte fino a Primavera, ed alcuni ve lo lasciavano fino a due e tre anni, secondo la natura del Vino, o del Paese, dopo di che lo estraevano, e mettevano in vasi di terra internamente spalmati di pece, notandovi di fuori il nome del luogo, dove era stato prodotto, e quello pure del Console, sotto il Consolato del quale era stato fatto.

*Dissolve Frigus ligna super foco  
Large reponens: atque benignius  
Deprome quadrimum Sabina  
O Thaliarche Merum dyota.*

*Hor. Ode IX, Lib. I.*

*Est mihi nonum superantis annum  
Plenus Albani cadus.*

*Idem Lib. IV. Od. XI.*

*O nata mecum Consule Manlio*

*Idem (a).*

I La-

---

(a) Testa scilicet vel Amphora Vini, quam idem  
alloquitur Lib. III. Od. XXI.



I Latini solevano chiamare questo consueto travasamento dei loro Vini, trasportandoli dalle Botti in vasi di terra cotta, *diffusio Vinorum*; ovvero in altra maniera e frase, *Vina diffundere*.

Avevano i Romani diverse sorti di vasi per il Vino, ma comunemente e frequentemente di due soli facevano uso, e questi erano l' Anfora, e il Cado.

L' Anfora : *Amphora* : conteneva due Urne, ed a peso libbre ottanta di liquido; e per capacità era eguale al Cado, sennonchè era diversa per la figura, mentre secondo il Pancirolo, il Beverino, e altri, si vuole che l' Anfora fosse di figura quadrata, laddove il Cado era di figura conica, o turbinata, e per conseguenza molto simile ai nostri Orci, o Coppi. La suddetta Anfora si prolungava poi in un collo lungo e stretto, e postovi il Vino si chiudeva col sughero, e con la pece, come si rileva dallo stesso Orazio nel terzo dei Carmi Ode VIII. ove si legge: *Corticem adstrictum pice dimovebit Amphorae fumum*.

Tanto poi riposto il Vino nelle Anfore, che nei Cadi si custodiva e conservava



vava per numero grande di anni, e non di rado in questi vasi si sotterrava, secondo il costume ritenuto anche fino al giorno d'oggi nell'Isola di Cipro, e vi scrivevano sopra, come avanti si è detto, non solo il nome del Vino, ma gli anni ancora del Consolato in cui si poneva sotto terra.

Discesi quivi a parlare di questi vasi, non credo che sarà una digressione troppo aliena e inutile se di più altri vasi e misure, delle quali servivansi i Romani per i liquidi, e precisamente per misurare il Vino, verremo a parlare, giacchè in più luoghi di queste misure, e di questi vasi ne sarà fatta menzione, e perchè maggiormente se ne conosca il rapporto con i moderni, e ne risulti l'utile che si richiede. Lo stesso ancora faremo dei vasi e misure per lo stesso fine adoperate nella Francia, e appresso di noi in Toscana, nei seguenti Articoli, nei quali dei Vini di questi Paesi si ragionerà specificatamente.

La misura maggiore che i Romani avessero per misurare i liquidi era il Culeo, da essi detto *Culeus*: che con-



teneva 20. Anfore, ed e peso 1600. libbre, ed equivaleva a due Cori. Perciò il *Corus* dei Latini considerar si deve di libbre 800. dimodochè esso Coro corrisponderebbe propriamente a ciò che noi diciamo *Botticella*, e il Culeo alla *Botte*, sebbene per esprimere quegli la massima misura in genere, destinata a Vino, e corrispondente specificatamente a quel Vaso detto da noi *Botte*, si servivano del termine *Dolium*, che molte volte era appunto o di poco diversa capacità del Culeo, e dicevasi da essi *Dolium Culeare*, altre volte poi per la metà maggiore, e nominavasi *Dolium sesquiculare* &c. Rigorosamente però il Dolio, come anche altre loro misure, come il Cado, e il Congio, non erano di una misura sempre certa e costante. Il Dolio, o Culeo che aveva due manichi, per potersi meglio prendere, con Greco vocabolo fù detto *Dyota*.

Il Coro, *Corus*: che conteneva, o stimavasi contenere 800. libbre di liquido, era la metà del Culeo sopraddetto.

Il Modio, *Modius*: era la terza parte dell' Anfora, e la sesta del Medimno.



Conteneva 16. Sestarij, o 32. Emine, e per conseguenza 26. libbre e due terzi di acqua, o di Vino. Il Modio era misura anche degli aridi, come per esempio del Frumento, ma questo era di diverso peso o valore, cioè non conteneva che sole 20. libbre di tali materie.

I Francesi pure hanno fra le loro misure il Modio *Muid*, che noi direbamo *Moggio*, tanto per misurare gli aridi, che i liquidi; ma il Modio dei Francesi è molto diversa misura dal nostro Moggio, e dal Modio dei Latini o antichi Romani, come a suo luogo, parlando delle misure Francesi, Articolo XXIII. in fine, si potrà meglio intendere.

L' Urna, *Urna*: era la metà dell' Anfora; conteneva quattro Congj a peso Libbre 40.

L' Anfora, *Amphora*: equivaleva a due Urne; a peso libbre 80.

Il Congio, *Congium*: dividevasi in sei sestarij; a peso libbre 10. simile appunto al Congio costumato in Inghilterra, e in Scozia, dove si dice di libbre 8. ma comecchè la libbra dei liquidi, e  
par-



particolarmente del Vino, tanto a Londra che in Scozia, si considera once 15. in 16. e la Romana era, ed è ancora, d'once 12. la misura torna appunto la stessa.

Il Sastario, *Sextarium*: conteneva due Emine, ovvero quattro Quartarj; ed a peso una libbra e once 8. o sieno once 20. e secondo il P. Mabillon *Annal. Benedict.* Tom. 2. si computava, o divideva in sei Tazze, o Ciotole. Tanto il Sestario, che la libbra dividevasi in 12. parti eguali, dette Ciati, e dal numero di tali parti o Ciati, che contenevano i loro Calici o Bicchieri, dicevansi dai Romani *Trientes*, *Quadrantes*, *Sextantes* &c.

Anche i Francesi hanno un Sestario *Septier*, che appresso a poco corrisponde a questo Romano, ma ne hanno un altro, come a suo luogo s'intenderà, costumato dai misuratori o stimatori di Vini all'ingrosso, e molto maggiore, contenendo esso di liquido libbre 16. di sedici once per libbra.

L'Emina, *Hemina*: equivaleva a due Acetabuli, o sia alla quarta parte del Sestario; ed a peso once 5. di liquido.

L' Ace-



L' Acetabulo, *Acetabulum*: così stato detto dall' essere stato destinato un tempo per misura venale dell' Aceto; era equivalente a mezzo Quartario, conteneva un Ciato e mezzo, e pesava once due e mezzo.

Il Ciato, *Cyathus*: dividevasi in 4. Ligule, o sia equivalente era alla XXII. parte del Sestario, e per conseguenza eguale al peso d' un' oncia e 4. festi: ovvero a denari 40. secondo il Beverino, e altri; ma secondo M. Dupinet a once due.

La *Ligula* fu detta *a lingua*, e significò un tempo la stessa cosa che Cucchiata, o sia il peso di 10. denari di liquido a peso; indi particolarmente dai Medici Romani fu valutata e determinata per la quarantottesima parte del Sestario, o sia per la quarta parte del Ciato, come tale anche la valuta Columella nel lib. XII. Cap. 21.

La maggior parte di queste notizie sono state ricavate dai più celebri e accurati Autori, che delle misure, pesi, e vasi antichi abbiano trattato, quali sono il Beverino *De ponderibus, & mensuris Antiquorum*. Il P. Montfaucon *l' Antiquité expli-*



*expliquée*. E l' Arbutnot *Tabulae antiquorum nummorum, mensurarum, ponderum &c.*

Nei soprammentovati due vasi, adunque unicamente *Anfora*, e *Cado*, usavano i Romani di tenere e custodire i loro Vini, e questi ripieni che gli avevano e ben ferrati, gli trasportavano e gli collocavano comunemente in una stanza esposta a mezzo giorno nell'ultimo piano della Casa: e questa stanza destinata a conservare il Vino ne' Vasi, chiamavasi da essi *Apotheca*.

Era ciò praticato da essi, acciocchè i Vini mediante il calor del Sole svaporassero l'umidità superflua, della quale potesse essere imbevuti, e per questo medesimo fine gli esponevano alcuna volta al calor del fuoco, acceso in una stanza o stufa sottoposta, ed introdotto per via di canali nel luogo dov'era collocato e custodito il Vino; questi Vini si potevano conservare anche per lo spazio di 200. anni, acquistando per il calore, come lo avverte Plinio, una consistenza di Miele; cosa rilevata anche da Marziale nel Libro decimo dei suoi Epigrammi,  
Epig.



Epig. 36. e come ufata ai fuoi tempi particolarmente a Marfilia , avendo ivi detto : *Massiliae quidquid fumaria cogunt , accipit aetatem quisquis ab igne Cadus .*

Questo Vino ridotto denso nella sopraccennata maniera , per renderlo potabile lo scioglievano con l' acqua tiepida , ed indi lo colavano a traverso di una tela , la qual manifattura da loro dicevasi in latina maniera *Saccatio Vinorum* ; ed a questo volle alludere lo stesso Poeta Marziale dicendo *Turba sollicito transmittere Cecuba sacco* . La qual colatura però adopravasi soltanto a riguardo dei Vini più impuri , come si pretende che fosse il Vino Cecubo , non già a riguardo degli altri . Il Massico per esempio , ch'era dell' istessa natura riguardo al divenir denso e potersi conservar lungamente , quando si voleva ridur fluido e beverli , si metteva per una notte all' aria scoperta , come Orazio ne fa testimonianza dicendo .

*Mussicati Caelo supponas Vina sereno ,*

*Nocturna si quid crassi est , tenuabitur aura .*

Se specificatamente avessi voluto parlare di tutti i diversi Vini degli Antichi , per la diversa maniera da essi tenu-



ta nel farli e prepararli, e precisamente di quelli detti fecondarj, tanto semplici che composti, e tanto crudi, che cotti, troppo certamente riescito farei prolisso, cosicchè di essi poche parole soggiungerò, e chi dei medesimi ne desiderasse più ampia notizia potrà ricorrere a diversi Autori che ne trattano, ed in particolare a Plinio, Columella, Catone, Galeno, e sopra a tutti gli altri a Andrea Baccio nella sua più volte citata Opera *De Naturali Vinorum Historia* Lib. VII. Romae 1596. in fol. e a Dioscoride col suo eruditissimo Commentatore Andrea Mattioli. Gli Antichi egualmente che noi facevano dei Vini fecondarj crudi, o *Acquerelli*, come il *Vinum raspatum*, detto Raspato anche oggigiorno in qualche luogo dell' Umbria dal sapore dei raspi che riteneva, e detto nella Marca *Acquaticcio*; I Romani con proprio vocabolo lo addimandavano *Lora*, ed i Greci *Deuteria*, e servivansene per darlo ai Servi, o bassa Famiglia, come da Catone e altri chiaramente si rileva.

Fra i fecondarj poi cotti meritano d'esse-



essere avvertiti il *Defruto*, e la *Sapa*, che annoverati si trovano fra i *Vini Passi*, sebbene diversi dai *Passi* legittimi, perchè questi erano fatti con Uve profciugate al Sole, o ad un calore di forno, e il *Defruto*, e la *Sapa* consistevano in mosto cotto, e molto diminuito nella quantità del suo peso, o parte fluida, mediante l'evaporazione prodotta dal fuoco.

*Defruto*, *Defrutum*, dicevasi da essi il Vino cotto fino alla riduzione di due terzi, o fino alla metà ancora del mosto; e *Sapa* qualora era cotto di vantaggio e ridotto ad un solo terzo, o quarto del fluido totale o del mosto, che avevano messo a cuocere. Un Vino così cotto fù detto da alcuni antichi Medici *Sirèo*, *Siraeum*, e dai Greci secondo Dioscoride *Hepsema*.

A proposito della varietà e quantità dei Vini diversi, ch' avevano gli antichi Romani, Plinio che accinto si era a volerne fare l' Istoria, ne nomina soltanto un certo numero, e quindi nella seguente maniera si esprime nel Cap. I. del Lib. XIV. *Nulla pars est difficilior tractatu, aut numerosior, & de generibus singulis*



*gulis differere immensum & inesplicabile est. &c.*

Due soli sono probabilmente i Vini moderni, che ai medesimi dell'antico tempo Romano corrispondano, o poco a quelli diversi o cangiati sieno oggi giorno. Questi al parer mio sono il *Falerno*, ed il potente *Vino Surrentino*, o sia di Sorrento, di cui Plinio il Naturalista parla al Cap. 11. del Lib. XIV. dicendo che nasceva da Sorrento fino al Monte di Somma, presentemente il Vesuvio.

Riguardo al Falerno giova quì sapere, che anco presentemente in alcuni luoghi intorno al Fiume Vulturno, poco lontano da Capua, si fa una specie di Vino, che dai Paesani chiamasi ancora Falerno, stimabilissimo per le sue qualità, e non inferiore certamente al Falerno antico. Questo moderno si accosta molto nel colore al Vino bianco comune, se non che partecipa assai d'un certo bellissimo color roseo, che dal bianco, e da molte altre specie lo rende subito distinguibile e diverso; in oltre è assai gagliardo, ma insieme soave, ed ha la pre-  
ro-



rogativa di poter esser serbato più anni senza che perda nessuna delle sue lodevolissime qualità.

Il secondo, che dicesi *Surrentino*, è senza dubbio la presente *Lacrima di Napoli*, specie di Vino rosso, anzi quasi nero, che si produce dalle Vigne coltivate ai piedi del Monte Vesuvio; e questo probabilmente deve esser migliore di quello, che si raccoglieva anticamente tanto lodato da Orazio, da Catullo, e da tanti altri Poeti e Scrittori di quell' aureo secolo; poichè oggidì sotto il nome di *Lacrima del Vesuvio*, e volgarmente *Lacrima di Napoli*, non entrano i Vini de' luoghi più bassi e lontani dal Monte di Somma verso Soriento; mentre negli antichi tempi tutti i luoghi egualmente intorno a Soriento, ed in poca lontananza da detto Monte somministravano il Vino detto *Surrentino*: e perchè non erano ancora successe tante eruzioni del Vesuvio, le quali affaissimo possono aver migliorato questo Vino, il quale presentemente può dirsi eccellente essendo molto sostanzioso, gagliardo, aromatico, e insieme gustoso e dolce.

A que-



A questo si può aggiungere la *Lacrima bianca del Vesuvio*, o sia *Greco del Vesuvio*, che corrisponde all' *Amineo Napoletano* degli Antichi, del quale disse il Poeta: *Sunt & Amineae Vites, fortissima Vina*. Di quest' *Amineo* gli Antichi ne avevano tre diverse forti, cioè il *Siciliano*, quello di *Bitinia* fatto presso *Nicomedia*, ed il terzo presso *Napoli*.

Il *Vino*, detto *Greco* dagli Antichi, veniva portato dall' Isola di *Metelino*, anticamente *Lesbo*, o da *Tafia*, o da *Coo*, o da *Rodi*. Di questo *Vino Greco* eravi il *puro*, o *perfetto* nominato da *Catone*, da *Plinio*, e da *Columella*, ed il *falso* nominato da *Celfo* nel *Lib. III.* allungato con l'acqua di *Mare*, come più distesamente all' *Articolo XXIII.* dove si tornerà di bel nuovo a parlarne, s' intenderà.

Le specie di *Greco*, che non appartengono al *Vesuvio*, ma sono prodotte in luoghi distinti, sono il *Greco di Somma*, quello di *Trochia*, quello di *Nola*, e quello di *Massa del Vesuvio*, che tutti sono eguali, tanto in natura, come in bontà.

Vi è poi il *Greco di Resina*, meno



grato; il *Greco* di *S. Anastasio*, più grosso, ed offensivo dello stomaco; il *Greco* di *Ottajano*, leggiero e soave; il *Greco* della *Torre*, dolce e stomatico; il *Greco* di *Polifilo*, leggiero, grato, e durevole; ed il *Greco d'Ischia*, di doppia qualità, asciutta l'una, e dolce l'altra, ambidue ottime specie, e forse sopra tutte quante le altre sopra nominate.

---

## ERRATA CORRIGE.

a pag. 13. *aggiungasi*

Abbiamo da Plinio che la bevanda comune dei Francesi era a suo tempo la Birra. Cap. 7. Lib. XVIII.

a pag. 92. verso 22.

grossi ————— meno grossi

a pag. 177. verso 16.

sovore ————— solove

*Gli altri errori essendo di meno importanza gli correggerà il Cortese Lettore.*



# S O M M A R I O

DEGL' ARTICOLI E PRINCIPALI COSE,  
COMPRESSE IN QUESTO VOLUME.

---

*Introduzione, e stato della Questione, o sia  
del Quesito, e partizione della  
Risposta a pagina 1.*

## P A R T E P R I M A.

**A**rticolo I. *L' Amore della Patria, siccome la difesa delle utili produzioni del Paese non esser cosa biasimevole, ma anzi lodevole pag. 5.*

Artic. II. *La negligenza di alcuni Possessori, e Fattori, è la principal causa del peggioramento o discredito di alcuni dei nostri Vini pag. 7.*

Artic. III. *I Vini d' Italia furono anticamente nel più alto credito pag. 8. = ed i Francesi che presentemente fanno dei Vini tanto stimati, non ebbero per un certo tempo, nè conobbero specie alcuna di Vino*



pag. 12. = e gli hanno indi ricavati dalle *Viti d' Italia* pag. 14.

Artic. IV. I *Vini antichi* o primi della *Francia* erano certamente molto superati in bontà da quelli d' *Italia* pag. 14. e seguenti.

Artic. V. Quelli d' Italia, e particolarmente della *Toscana*, nei tempi più moderni sono squisiti, e per la varietà del loro sapore o gusto sono molti pag. 17. = Enumerazione di non pochi provenienti nelle vicinanze di *Roma*. pag. 18.

Artic. VI. Enumerazione della maggior parte dei *Vini della Toscana*; a pagine 20.

Artic. VII. Perchè oggi giorno i *Vini della Toscana* non sieno in tutto quel credito che dovrebbero essere pag. 26.

Artic. VIII. Primaria causa di ciò è la trascuratezza usata nella piantazione e cultura delle *Viti*, nel vendemmiare le *Uve*, e nella fattura stessa dei *Vini* pag. 26.

Artic. IX. Seconda causa è la moda e opinione variata pag. 27. = come più distesamente vien dimostrato all' Artic. XIV. pag. 32.

Artic. X.



Artic. X. Terza causa l'aver voluto accrescere la quantità del Vino in estimazione con Uve e mescolanze di Vini non originali di quella qualità, che gli hanno resi inferiori, facilmente alterabili, e non durevoli pag. 28.

Artic. XI. Quarta causa le stesse mescolanze e allungature fatte per sete di guadagno dai Mercanti, a scapito della qualità, e durata, inviandoli in esteri Paesi pag. 28.

Artic. XII. Quinta causa il dispendio e le maniere con le quali si spediscono fuori di Stato, soggette a dei danni pag. 29.

Artic. XIII. Compensi e ripari per ovviare ai mali nominati sotto l' Art. VIII. pag. 30.

Artic. XIV. Per rimediare alla Causa seconda Artic. IX. pag. 32. più distesamente descritti all' Artic. XVII. e seguenti pag. 35.

Artic. XV. Provedimenti che rimediano alla causa in terzo luogo accennata Artic. X. pag. 33. più minutamente esposti negli Artic. XXIV. e XXV.

Artic. XVI. Rimedj appartenenti alle  
cau-



cause in quarto e quinto luogo avvertite pag. 34. Più specificatamente poi descritti all' Artic. XXVII.

Artic. XVII. Della piantazione e cultura delle Viti ; cioè del seminarle e allevarle pag. 40. = Delle fosse, e altri lavori da farsi nel piantarle pag. 48. = Dell' innestarle e propagginarle pag. 38. 54. e 67. = Del succiderle e potarle pag. 68. e 73. = Del concimarle pag. 43. 62. e 65. = Scelta e condizionatura dei Magliuoli pag. 44. 45. e 56. = Del fognar le Viti pag. 52. = Delle Piante e Insetti ad esse nocivi pag. 76. = Maniera di legarle, e loro sostegni pag. 78. = Delle Viti sopra i Pioppi, ed altri Alberi pag. 80.

Artic. XVIII. Della scelta delle Viti da piantarsi o coltivarci pag. 88. = Enumerazione alfabetica di quasi tutte le specie di Viti conosciute in Toscana sotto i nomi volgari Italiani, e particolarmente Toscani pag. 90. = Catalogo delle medesime descritte, o nominate latinamente dagli Autori Botanici pag. 126. = Catalogo delle stesse conosciute o coltivate nella Francia, e negli Svizzeri sotto i nomi triviali di tali Paesi pag. 130.



Artic. XIX. Elezione del suolo appropriato alle Viti, riguardo alla natura del terreno, e sua esposizione pag. 162. = Perchè i monti sieno luoghi per le Viti meno appropriati delle Coste, e delle Colline pagina 164. = Delle difese che soglionsi fare ai terreni piantati di Viti con mura glie e Siepi pag. 166. = Dell' utile e danno apportato dalle acque alle Viti pagina 167. = Natura del terreno nella Borgogna pag. 183.

Artic. XX. Della Vendemmia e fattura dei Vini in generale, siccome della conservazione del Vino nelle Botti, e nelle Cantine ec. pag. 185. e seguenti. Del metodo di zolfare le Botti pag. 186. e 217. = Segni della vera e giusta maturità delle Uve pag. 194. = Della buona Cantina pagina 208. = Acconciatura e miglior legname per le Botti pag. 211. = Della travasatura del Vino pag. 215. e 231. = Del rinvigorimento dei Vini deboli mediante l'aggiunta dell' Acquavite pag. 218. e 225 = Ragione fisica per la quale i Vini si guastano, o non durano pag. 222.

Artic. XXI. Di alcuni Vini dei Romani, e dei Greci, più accreditati nei  
tem-



tempi antichi, e di varie maniere da essi praticate nel farli, e nel conservarli pagina 234. e seguenti = Del Vino antico Fiorentino pag. 236. = Delle misure e Vasi costumati per Vino dai Romani pag. 245 = Del Vino Surrentino, o antica Lacrima del Vesuvio pag. 256.

I L F I N E.





