FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR VENETO 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

UVE DA MENSA

All'interno la fedele trascrizione di parti del testo:

"Uve da tavola"

di Norberto Marzotto
anno 1912

BRICIOLE DI STORIA SULLA BIODIVERSITÀ
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE NEL VENETO

VENETO AGRICOLTURA

PROVINCIA DI VICENZA

crea Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

IZSVe Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

I.T.S. Antonio Della Lucia Istituto Tecnico Agroalimentare e Ambiente

Istituto Superiore di Istruzione Agraria "Duca degli Abruzzi" Padova

ISTITUTO AGRARIO DOMENICO SARTOR

I.I.S. STEFANI - BENTEGODI

"Viola Marchesini" I.T.A. "O. Munerati"

FEASR

REGIONE DEL VENETO

PSR VENETO 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

BIONET

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

UVE DA MENSA

All'interno la fedele trascrizione di parti del testo:

"Uve da tavola"

di Norberto Marzotto

anno 1912

Descrizione delle migliori varietà illustrate da 62 tavole in fototipia con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati

N. MARZOTTO

UVE DA MENSA

DESCRIZIONE DELLE MIGLIORI VARIETÀ

BRICIOLE DI STORIA SULLA BIODIVERSITÀ
DI INTERESSE AGRICOLO ED ALIMENTARE NEL VENETO

VENETO AGRICOLTURA

PROVINCIA DI VICENZA

crea Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

IZSVe Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

I.T.S. Antonio Della Lucia Istituto Tecnico Agroalimentare

Istituto Superiore di Istruzione Agraria "Duca degli Abruzzi" Padova

ISTITUTO AGRARIO DOMENICO SARTOR

I.I.S. STEFANI - BENTEGODI

Istituto A. PAROLINI

"Viola Marchesini" I.T.A. "O. Munerati"

BIONET 2017/2022
Rete regionale della biodiversità agraria
Conservazione della biodiversità di interesse agrario nel Veneto

A cura di:
Maurizio Arduin, *Veneto Agricoltura*

Disegno di copertina:
Tavola 25, "Uve da mensa", N. Marzotto 1912

Disegno di frontespizio:
Frontespizio, "Uve da mensa", N. Marzotto 1912

Realizzazione grafica:
Federica Mazzuccato

Pubblicazione edita da:
Veneto Agricoltura
Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049 8293711 - Fax 049 8293815
e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Pubblicazione online 31 luglio 2019

INDICE

Introduzione ..... pag. 7

Prefazione ..... pag. 8

PARTE PRIMA ..... » 11

- Importanza del commercio delle uva da mensa ..... » 12
- Scelta delle migliori varietà e loro coltivazione ..... » 15

DESCRIZIONE DELLE VARIETÀ DI UVE DA MENSA ..... » 21

- Agostenga ..... » 22
- Albourlah rosa ..... » 22
- Caprizzise rosa *con tavola* ..... » 22
- Chasselas Villa Pasini ..... » 25
- Chasselas Violetto ..... » 25
- Dorata di Montegaldella ..... » 25
- Dorona di Venezia *con tavola* ..... » 25
- Garganega ..... » 26
- Garganega comune *con tavola* ..... » 26
- Garganega grossa ..... » 26
- Garganega bipartita ..... » 29
- Garganega a foglia frastagliata ..... » 29
- Garganega piramidale ..... » 29
- Lattuaria bianca ..... » 29
- Lugliena bianca *con tavola* ..... » 29
- Lugliena nera di Piacenza ..... » 30
- Lugliena nera di Vicenza ..... » 30
- Marzemina gentile *con tavola* ..... » 30
- Marzemina gentile ..... » 33
- Marzemina grigia ..... » 33
- Moscato Pulliat ..... » 33
- Moscato rosa ..... » 33
- Pizzutello bianco *con tavola* ..... » 34
- Poppa di Capra bianca ..... » 36
- Poppa di Capra rossa ..... » 36
- Trebbiana di Vicenza ..... » 36
- Trentina bianca ..... » 36
- Uovo di Gatto ..... » 36

INTRODUZIONE

La Legge n. 194 del 1 dicembre 2015 (GU n. 288 del 11-12-2015 – entrata in vigore il 26 dicembre dello stesso anno) intitolata "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", stabilisce i principi per l'istituzione di un sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, finalizzato alla tutela delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica. La legge 194/2015 è stata emanata in conformità alla convenzione sulla biodiversità di Rio de Janeiro il 5 giugno 1992, al Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura adottato a Roma il 3 novembre 2001, al Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo e alle Linee guida nazionali per la conservazione in situ, on farm ed ex situ della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario. Dagli scritti citati e in tutta la letteratura sull'argomento, si evince l'importanza del lavoro di ricerca, recupero, caratterizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. Questa è infatti la indispensabile premessa per poter procedere al lavoro di conservazione delle accessioni vegetali e animali che costituivano il patrimonio di biodiversità su cui si basava l'agricoltura del passato. Nell'ambito di questo recupero, la ricerca storico-bibliografica è importante per individuare gli elenchi e le descrizioni delle varietà e razze che caratterizzavano, assieme alle tecniche di coltivazione e allevamento, l'agricoltura di un determinato territorio. La presente pubblicazione è focalizzata su questo argomento e, più precisamente, alla puntuale descrizione delle uve da tavola.

Il testo pubblicato nel presente volume è una fedele trascrizione di parte del volume intitolato: "Uve da mensa" pubblicato nel 1912 dalle Arti Grafiche di Vicenza a firma di Norberto Marzotto.

Nel testo la descrizione delle migliori varietà, di interesse veneto, con particolare studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino a quel tempo non bene identificati.

PREFAZIONE

Quando, circa 15 anni fa, cominciai a formare una modesta collezione di viti di uva da mensa, non avrei certo preveduto di trovarmi sopraffatto, di mano in mano che accresceva il desiderio di possedere nuove varietà, dalla seduzione di completare la mia raccolta; ciò mi indusse ad un lavoro di non lieve impegno, di cui, sulle prime, non avevo certo commisurata la portata nè prevedute le difficoltà.

Compresi la necessità di intraprendere anzitutto uno studio diligente e perseverante onde dissipare quel caos di errori nella nomenclatura e sinonimia in cui trovavansi una gran parte di viti che da commercianti e vivaisti erano state battezzate a capriccio e con deplorevole ignoranza ampelografica.

Non era facile compito il riuscire a colmare tante lacune, anche perché si presentava quale ostacolo il pericolo della fillossera. A scopo di osservazioni e di confronti mi sarebbe stato indispensabile procurarmi soggetti da varie regioni d'Italia, ma per motivi di prudenza ho dovuto usare la massima circospezione ai riguardi della fillossera, per cui non fu possibile fornire la mia collezione di alcune pregevoli varietà dei paesi meridionali, della Sicilia e Sardegna; mentre mi sarebbe stato di grande sussidio, per completare meglio il lavoro, il poter estendere anche su queste le mie osservazioni e confronti.

Mi trovai costretto a supplire alla meglio a tale mancanza con un lungo seguito di corrispondenze con persone competenti di dette regioni, per avere informazioni e dati caratteristici sulle varietà colà coltivate.

Quantunque gran parte dei soggetti della collezione si trovasse nel mio orto in città, e quindi alla portata di poter più agevolmente dedicare allo studio ampelografico i maggiori ritagli di tempo possibile, pure il lavoro si è dovuto protrarre oltre la previsione, talvolta in causa di fallanze nell'attecchimento delle marze innestate, e tal'altra a motivo di ingrate sorprese nel vedere comparire sulle viti innestate, dopo due o tre anni di impaziente attesa, delle varietà di uve ben diverse da quelle che avevo richieste al vivaista o al collezionista. D'altronde per uno studio coscienzioso e preciso nella identificazione delle varietà, non si potea procedere diversamente.

A diradare poi la complicata matassa della sinonimia e retificare le inesattezze incorse anche da qualche autore di scritti ampelografici, non mi bastarono le osservazioni dirette sopra i soggetti della mia collezione, nè i dati desunti dalle descrizioni dei più stimati ampelografi; ma ho dovuto attingere notizie presso le migliori fonti. Per le uve della Calabria e Sicilia mi sono rivolto al Barone Mendola di Favara (Girgenti); per quelle coltivate in Toscana, all'Ing. Prof. Vannuccio Vannuccini Direttore dell'Istituto Agrario Vegni alle Cappezzine presso Tortona (ambedue ora defunti); per molte altre, all'illustre Conte Comm. Giuseppe di Rovasenda di Torino, al Cav. Uff. Arnaldo Strucchi di Canelli, al Cav. Luigi Piemonte di Torino, al Dott. Prof. Clemente Grimaldi di Modica, al Prof. Cav. Raffaele Sernaggiotto, ora Direttore della R. Scuola di Viticultura ed Enologia di Cagliari, al Nob. Luigi Pirovano di Vaprio d'Adda, al Cav. Prof. Francesco Sannino, ora Direttore della R. Scuola di Viticultura ed Enologia di Alba, alla Direzione della R. Scuola di Viticultura ed Enologia di Conegliano, al Prof. Cav. Ferruccio Zago di Piacenza, al Cav. Prof. Domizio Cavazza di Bologna, al bravo Sig. Zaina capo viticultore presso la R. Scuola di Viticultura ed Enologia di Alba, dove fu trasportata la preziosa collezione Rovasenda, e infine a collezionisti, e a Direttori di Scuole Agrarie e di Cattedre Ambulanti.

A tutti costoro che furono cortesi nel favorirmi notizie e schiarimenti, esprimo la mia sincera gratitudine; mentre alla memoria del benemerito Barone Mendola, valente ampelografo, che fu uno dei più stimati collezionisti italiani del secolo scorso, e del Prof. Ing. Vannuccio Vannuccini mancato anzi tempo, a soli 48 anni, mentre stava per dare all'ampelografia italiana il forte contributo dei suoi studi,[1] vada il tributo del mio riconoscente rimpianto.

Di validissimo sussidio nel controllo della nomendatura e sinonimia, mi furono i preziosi elenchi del Rovasenda e del Mendola, mentre per l'accertamento dei dati caratteristici di alcune varietà, in cui i soggetti da me coltivati presentavano dei dubbi, consultai i trattati ampelografici e le pubblicazioni elencate più innanzi.

Questo lavoro di investigazioni, di confronti e di analisi continuate per parecchi anni, era già quasi ultimato, quando comparve quella poderosa pubblicazione del chiarissimo Cav. Prof. Gerolamo Molon, «Ampelografia» (Edizione Hoepli, Milano 1906) che assai opportunamente veniva a colmare una lacuna nel campo letterario dell'Ampelografia italiana.

Con la scorta anche di questa importante pubblicazione, che rivela una profonda erudizione ed uno studio perseverante, accurato e coscienzioso, ho potuto rivedere le notizie già raccolte e rilevare alcune differenze e discordanze, delle quali furono fatte speciali annotazioni.

Giova notare che il propagarsi di confusioni nella nomenclatura e sinonimia è avvenuto e avviene non soltanto col mezzo del commercio esercitato da negozianti poco curanti di identificare con precisione le loro piante madri, ma ben anco col mezzo delle esposizioni di uve, dove spesso si sono rilevate delle gran-

[1] Tutto il materiale Ampelografico raccolto dal P rof. Vannuccini fu ceduto al Vermorel per l'Ampelografia Universale. (Comunicazione del Prof. Sante Vigiani dell'Istituto Agrario di Vigni di Barullo - Arezzo).

di inesattezze. Poichè tali mostre, le quali dovrebbero avere uno scopo utile, e servire come di libro aperto, riveduto e corretto, in cui attingere notizie esatte sulla nomenclatura, contribuiscono invece a mantenere ed accrescere quegli errori, che nell'interesse dell'ampelografia si tratta di eliminare, e che assai bene si potrebbero prevenire e correggere, se dette mostre di uve, prima di venir aperte al pubblico, fossero visitate da una apposita commissione di competenti in materia.

Infatti è avvenuto di vedere un *Bicane* o una *Lattuaria* esposte per *Dorè di Stockwood* (varietà non bene accertata), o il *Chasselas nero* che è il *Mornen nero,* per *Chasselas Negroponte* che è rosso; o dei grappoli di varia forma del *Damas Gros Noir,* comparire nella medesima mostra con tre nomi diversi; oppure delle uve dei paesi meridionali o della Sicilia, appartenenti per la forma decisamente caratteristica degli acini allungati, alle *Dactilidi (Pizzutelli* e *Corniole)* figurare per *Olivette,* e così via dicendo; in modo che il visitatore che può esssere un collezionista, o un semplice amatore, prendendo annotazione di nomi inesatti applicati alle uve esposte, contribuisce involontariamente ad ingrossare quel deplorevole aggrovigliamento di nomi errati o immaginari che costituisce un vero rompicapo per i più provetti ampelografi.

Quanto alle difficoltà di identificazione, queste s'incontrano maggiormente nelle specie che contano un maggior numero di varietà, per esempio nelle *Malvasie,* nelle *Olivette* e *nei Moscati;* oppure nelle uve bianche, gialle, ambrate o dorate, aventi analogie e somiglianze tali da dar luogo facilmente a confusione di nomi.

Ma più complicate ancora sono le promiscuità di sinonimi che si riscontrano nelle uve dell'Italia meridionale, sulle quali non ho pututo completare lo studio per le ragioni già accennate di prudenza antifillosserica; mi sono limitato a riferire su queste varietà i dati ampelografici desunti da fonti attendibili.

Purtroppo è da deplorare, come lo affermava lo stesso Dott. Clemente Grimaldi di Modica, che lanomenclatura delle uve nei paesi meridionali, forse anche per la molteplicità di varietà analoghe e di tipi, è travolta in un caos di sinonimi punto ampelografici; poiché avviene che una medesima varietà di uva, a seconda della regione in cui si coltiva, sia battezzata e propagata con nomi dialettali diversi fra loro. Perciò farebbe cosa utilissima, nei paesi viticoli del mezzogiorno e della Sicilia, chi, onorando le tradizioni di quelle regioni rinomate per ricchezza di splendide ed ottime uve da mensa, intraprendesse un lavoro di osservazioni e di confronti, e sulle orme dell'illustre ampelografo siciliano Barone Mendola, ne continuasse lo studio e ne completasse l'opera.

Il Prof. Cav. F. A. Sannino, nella chiusa della sua relazione sulle Uve da Tavola dell'Italia meridionale esposte a Portici nel Settembre 1890[2], , a proposito dell'abbandono in cui si trovano gli studi e i lavori ampelografici in Italia, così scriveva: «È sconfortante ricordare che le buone varietà dell'Europa centrale hanno una storia completa, mentre le nostre non sono conosciute neanche da noi stessi. L'*Ampelografia Italiana* che pubblica il benemerito Ministero d'Agricoltura è superiore, anche per valore artistico, all'*Atlas* dei Sigg. Goethe e al *Vignoble,* dei Sigg. Mas e Pulliat, che pure sono le migliori opere del genere».

Che cosa avrà detto l'Egregio Professore, quando avrà visto arrestarsi la pubblicazione del benemerito Ministero al VII fascicolo, proprio nell'anno stesso in cui Egli, con tanto entusiasmo e con tanto amore per gli studi ampelografici, esprimeva il suo plauso per il lavoro iniziato e ne auspicava il compimento?

In Italia per fortuna nostra e per merito di un infaticabile collezionista e illustre ampelografo, il Conte Giuseppe di Rovasenda, il quale ha dedicato a questi studi, tanta parte della sua ammirabile attività .e intelligenza, noi possediamo, nella sua rara ed anzi unica collezione, ricca di ben 3350 varietà di viti, (ripetendo le parole .del francese Durand) «*l'aggruppamento più importante di vitigni che esista in Europa, e che, in ogni caso lascia dietro a se ben lontano le più ricche collezioni francesi*» come pure è da ascriversi ad un grande onore italiano, che fra le pubblicazioni ampelografiche più stimate si possa annoverare; *Il Saggio di ampelografia universale,* dello stesso sullodato autore, e che il Pulliat ha qualificato «*il lavoro più completo che abbia fino a questo giorno trattato della materia; lavoro nel quale la Commissione Centrale d'Italia troverà fatta una gran parte del suo compito, sopratutto in ciò che concerne la sinonimia, la parte invero più saliente ed. utile di quest'opera».*

Tali degnissimi elogi, espressi da rispettabili ed autorevoli competenze ampelografiche con parole di alta ammirazione, dimostrano il cospicuo valore e la grande importanza dell'opera poderosa compiuta dal Conte di Rovasenda.

A circa 30 anni di distanza da questa pubblicazione, il vicentino Prof. Cav. Girolamo Molon, professore presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura di Milano, autore di pregevoli pubblicazioni pomologiche, dava alle stampe la qui già citata e lodata *Ampelografia,* lavoro veramente magistrale, che si può considerare, dal lato ampelografico, storico e descrittivo, il più importante e completo che sia stato pubblicato in Italia e tale da gareggiare, per ricchezza di notizie raccolte e per numero di varietà studiate e descritte, colle migliori pubblicazioni estere. Si potrebbe, in qualche parte, definirlo: un'ardua e sapiente fecondazione del prezioso seme preparato con raro acume di ricerche dall'illustre Conte di Rovasenda.

Prima di chiudere la presente prefazione, trovo doveroso ricordare che l'ampelografia italiana ebbe a sentire notevole beneficio anche dal risultato di studi e confronti di chiare competenze francesi; poiché, oltre che al vitignì propri, estesero le loro osservazioni anche su parecchie varietà italiane.

Fra le pubblicazioni francesi ve ne sono alcune di merito ragguardevole per la importanza del lavoro non solo, ma per la precedenza; altre rappresentano ope-

[2] Italia Enologica (Anno V. 1891 pag. 19).

re veramente di valore anche per la ricchezza delle pubblicazioni stesse e per essere illustrate da splendide tavole in cromolitografia, da renderle di un pregio ampelografico e artistico tale, da competere con *l'Ampelografia Italiana* pubblicata dal nostro Ministero d'Agricoltura, della quale speriamo di veder compiuto il lavoro.
Citiamo a titolo di onore fra i più stimati autori francesi di opere moderne che trattarono delle Uve da Mensa, i *Sigg.* Viala, Pulliat, Marés, Verrnorel, Mas e Latière.
Ed ora che ho tributato un doveroso omaggio ai più illustri ampelografi italiani e francesi, deporrò accanto alle loro grandi opere, questo modesto lavoro, frutto di pazienti indagini di molti anni e di scrupolose osservazioni, augurando che col concorso di nuovi studiosi vengano colmate altre lacune tutt'ora esistenti, onde vedere un giorno completata l'ampelografia concernente le uve da mensa di tutte le regioni italiane.

Vicenza, 1912.
NORBERTO MARZOTTO

PARTE PRIMA

Importanza del commercio delle uva da mensa[3]

La crisi vinaria di qualche anno fa, determinata dalla sovraproduzione, data la grande estensione ed intensità che assunse in questo ultimo ventennio la coltura della vite, ha fatto risentire dannosi effetti con la grave diminuzione del reddito agricolo. Sebbene anormalità atmosferiche o straordinarie infezioni crittogamiche, possano in qualche anno determinare una diminuzione di prodotto ed un conseguente rialzo di prezzo, non è per questo da illudersi che sia scomparso il pericolo di nuove depressioni del mercato, tanto più temibili per quelle regioni e zone dove il prodotto dell'uva rappresenta, ai riguardi economici, la maggiore risorsa. Ed è appunto perciò che, data una prospettiva punto favorevole, la produzione delle uve da mensa, a scopo di esportazione nei paesi nordici d'Europa, dove il consumo va sempre più aumentando, merita d'essere presa in seria considerazione, ben sapendosi quale importante cespite d'entrata tale commercio rappresenti in quelle località dove attualmente viene esercitato.

Naturalmente che esso riuscirà ben più proficuo per i produttori, se invece di essere sfruttato da negozianti incettatori, come in molte parti avviene, sarà esercitato direttamente, mercè Società Cooperative fra produttori, ponendosi queste in rapporto con negozianti grossisti dei paesi di destinazione, senza passare pel tramite di uno ed anche più intermediari.

E non sarebbe certo da porre in dubbio i vantaggi che ne deriverebbero dalla costituzione di Cooperative di vendita, per poco che si guardi agli edificanti progressi da esse conseguiti nella Danimarca dove il commercio del burro, mercè ben organizzate cooperative e sindacati di vendita, fu sottratto in questi ultimi anni dalle mani dei speculatori e convertito ad intero e diretto beneficio dei produttori.

Tali risultati di una ben diretta organizzazione fra produttori, dovrebbero essere assai lusinghieri per i viticultori italiani e tali da imprimere loro un buon impulso, nel sostituire, in certe piaghe viticote, alle uve da vino le uve da mensa a scopo di esportazione.

Particolarmente nelle colline aventi terreni di natura vulcanica o calcare selicea e ghiajosa, punto o poco adatti ai cereali, sia per le qualità fisiche sia per la ripidità ed accidentalità del suolo, la coltura delle viti di uve da mensa, potrà trovare il suo maggior tornaconto, e tale da superare in misura considerevole lo scarso reddito che ivi si ritrarrebbe da altri prodotti.

Le viti di uve da mensa, ai riguardi del commercio, devono cercare la loro sede in terreni ed esposizioni dove sia possibile ottenere uve con grappoli ed acini ben sviluppati, di bella colorazione, asciutte, molto zuccherine e profumate.

Fù scritto che l'uva è sempre stata e sarà sempre una delle frutta più pregievoli dei paesi civili, e una delle più belle e ricche decorazioni della mensa. Inoltre sappiamo che in molti casi l'uva viene e consigliata dai medici come cura in certe malattie degli organi respiratori e digestivi.

Bisogna convincersi però che, sui mercati dei grandi centri di consumo, non basta che l'uva sia sana e di ottimo sapore e ben conservata, ma occorre che soddisfi anche nella forma di presentazione (bene ed elegantemente confezionata in scatole o cassette) ed allora in queste condizioni il prodotto troverà sicuro smercio e a prezzi assai rimunerativi. In questo modo noi potremo trovare all'estero e, come si disse, di preferenza nei paesi settentrionali, i marcati aperti ad un prodotto dalla cui esportazione l'Italia, come la Grecia e la Spagna, potrà risentirne un grande beneficio economico.

Per dimostrare la importanza che veramente ha il commercio di esportazione di uve il quale in grande è alimentato ora dalla Spagna, dal Portogallo e dalla Grecia, e, in piccole proporzioni dall'Italia, esporremo alcune cifre statistiche.

La sola Inghilterra consuma uva importata per un valore di circa 12 milioni all'anno di cui dall'Italia per sole 5 mila lire; in Germania per circa 8 milioni ed è in continuo aumento. La esportazione italiana è limitata ad una cifra assai bassa in confronto della Grecia e della Spagna e se le notizie della statistica doganale sono esatte essa si aggirerebbe intorno ai 5 milioni all'anno, e potrebbe raggiungere una cifra ben superiore, solo che si pensi che non solo nei paesi meridionali ma in ben molte altre piaghe viticole d'Italia il clima ed il terreno sono sotto ogni riguardo favorevoli alla produzione di splendide uve.[4]

La Sicilia produce per 80 mila quintali fra *Moscato d'Alessandria* (Zibibbo) *Insolia, Gerosolimitana e Bermestia.*

Nell'Isola di Pantellaria (Trapani) si producono per la esportazione circa 40 mila quintali di Uva appassita (in

[3] A proposito della importanza che ai riguardi della produzione e commercio delle Uve da tavola potrebbe avere sullo studio ampelografico inteso al riordino della nomenclatura e a fornire indicazioni sulla coltura e sulla scelta delle buone varietà. Il Prof. Zago anni fa, nel giornale di Agricoltura della Domenica così scriveva: «... sarebbe desiderabile che accurate ricerche ampelografiche fossero compiute per giungere a quella esatta denominazione che, se non sarà utilissima nei riguardi del commercio, potrebbe recare però buon contributo ai coltivatori per mettere in evidenza i pregi, le esigenze colturali delle singole varietà e per dare ai coltivatori indicazioni pratiche di grande importanza. In ogni provincia o regione italiana dovrebbero essere segnalate le varietà migliori e specialmente apprezzato riuscirebbe uno studio di questo genere, ora che alla coltivazione delle viti per uva da tavola si volgono le attenzioni e le cure di parecchi viticultori stimolati in ciò dalla, crisi vinicola e dall'esempio di quelle provincie che da tempo si sono dedicate a tale coltivazione». È appunto in conformità alle considerazioni qui riferite dall'Egregio Professore, che mira lo scopo del presente lavoro.

[4] Plaghe fertilissime qui d'innanzi si troveranno nella Tripolitania e Cirenaica per la coltura e commercio non solo delle Uve da mensa, adatte a quei terreni e clima, col notevole vantaggio derivante, dal valore che acquisterebbe nella esportazione prodotti assai precoci; ma ben anco delle Uve appassite come si esercita con molto guadagno nell'isola di Pantelleria, e nelle isole dell'Egeo.

LA DOMENICA DELL'AGRICOLTORE

ABBONAMENTO ANNUO L. 12

UN NUMERO CENT. 25

SETTIMANALE ILLUSTRATO DEL "POPOLO D'ITALIA"

ARNALDO MUSSOLINI, fondatore

AMMINISTRAZ. VIA A. MUSSOLINI, 10 - MILANO

CONTO CORR. POSTALE 3 19407

DIREZ. REDAZ. PASSEGGIATA DI RIPETTA, 35 - ROMA

RIPRODUZ. VIETATA

Anno XI - N. 24

14 Giugno 1936-XIV

Per poter inviare la nostra frutta all'estero, dobbiamo essere sempre in grado di produrre merce bella e a basso costo, ricorrendo alle forme intensive e industriali di frutticoltura. — I mercati internazionali verso cui già attiva era la nostra esportazione si riapriranno presto col finire delle inique sanzioni. Ma anche frattanto i Paesi non sanzionisti sono nostri assidui acquirenti: ecco una bella vetrina di frutta italiana in un negozio di Berlino.

Per poter inviare la nostra frutta all'estero, dobbiamo essere sempre in grado di produrre merce bella e a basso costo, ricorrendo alle forme intensive e industriali di frutticoltura. – I mercati internazionali verso cui già attiva era la nostra esportazione si riapriranno presto col finire delle inique sanzioni. Ma anche frattanto i Paesi non sanzionisti sono nostri assidui acquirenti: ecco una bella vetrina di frutta italiana in un negozio di Berlino (La domenica dell'agricoltore, n. 24 del 14 giugno 1936 - Roma).

Come le uve da tavola raccolte in ottobre vengono conservate sino a primavera (La domenica dell'agricoltore, n. 14 del 3 aprile 1927 - Roma).

gran parte di Moscato d'Alessandria)[5]; Lecce 20 mila quintali fra *Marchisa, Pergolese e Moscati ;* Cosenza l0 mila quintali fra *Sanginella, Pizzutello e Olivetta-Rosa* (Uova di Gallo); Napoli 12 mila quintali fra *Moscati e Catalanesca;* Pisa 8 mila quintali fra *Colombana bianca* detta *di Peccioli, Regina bianca e Luglienga;* Piacenza 26 mila quintali fra *Verdea, Besgano, Bianchetta e Agliara;* Bologna circa 20 mila quintali fra *Paradisa, Verdea, Regina ed Angiola;* Verona 3 mila quintali di *Lugliatica;* Torino e Cuneo 15 mila quintali fra *Moscati, Agostana, Favorita, Erbaluce e Barbarossa.*

Quantunque si devono fare le debite riserve sulla esattezza di alcuni di questi dati statistici riguardanti la produzione delle Uve da Mensa, pure ho stimato far cosa utile il riferirli, poichè in ogni modo tali notizie serviranno a dimostrare in quali plaghe maggiormente potrà essere possibile sviluppare od accrescere il commercio di esportazione, dal momento che il terreno e il clima ne favoriscono meravigliosamente la produzione.

Il prof. Sannino sino dal 1891 nell'Italia Enologica, (Vol. V. pag. 13) a proposito del commercio di esportazione d'Uve da Tavola, così scriveva: «Sia pel consumo interno che pel commercio estero, le nostre contrade meridionali potrebbero trarre lauti guadagni dalle uve da mensa, specialmente in vista della produzione economica delle medesime e delle mutate condizioni del commercio vinicolo. Nel territorio di Tivoli trovansi 15 ettari coltivato a *Pizzutello* ed a *Pergolese* con un prodotto che varia dalle 15 alle 80.000 lire».

Accennando alla importazione di uve in Inghilterra, diceva che ogni anno dal Portogallo, dalla Spagna e dal Belgio entrano in quello Stato quintali 250.000 di uve da tavola del valore di L. 500.000 Sterline pari a 12 milioni di lire italiane.

Dunque in Italia, essendovi tutte le condizioni favorevoli per estendere su vasta scala la coltivazione delle *Uve da Mensa* a scopo di esportazione, sarà possibile riparare, con un reddito importante e destinato a sempre maggiore incremento, a buona parte di quella diminuzione d'entrata che eventualmente fosse causata da una crisi di sovraproduzione, in quelle regioni dove altri prodotti da sostituire alla vite non fossero abbastanza rimunerativi.

Se non che, per assicurare alla produzione delle uve da tavola il maggior provento possibile, e rendere il commercio più proficuo di quello che lo è attualmente in quelle regioni dove gli utili maggiori vengono sottratti dal negoziante incettatore, è da tener presente che condizione essenziale, anzi necessaria, sarà quella di evitare il tramite degli intermediari. Tal fine si potrà facilmente raggiungere mercè la costituzione di Cooperative di vendita, le quali faranno si che tutto il guadagno che ora, senza tema di esagerare, si può dire dimezzato dalla intromissione di incettatori ed esportatori, vada intera mente a profitto dei produttori. In tal guisa non sarà difficile sostenere la concorrenza di altri paesi sui mercati esteri.

[5] Notizie avute dalla Cattedra Ambulante di Trapani.

Un esempio incoraggiante sui vantaggi derivati dalla costituzione di Cooperative di vendita dell'uva da mensa, ci viene dalla Provincia di Piacenza, dove mercè il risveglio dello spirito di associazione validamente appoggiato dalle Istituzioni Agrarie locali, si è giunti a costituire quattro Società di esportazione le quali sono riuscite ad eliminare il negoziante incettatore, e a provvedere direttamente e collettivamente allo smercio del proprio prodotto, riservando a se tutto quell' utile che prima veniva assorbito dagli intermediari.[6]

Destinando quindi alla coltivazione delle *Uve da Mensa,* posizione e terreni adatti, subordinandola alla scelta di poche ma buone varietà, ed assicurando, mercè l'associazione e la federazione fra produttori , la vendita diretta della produzione nei principali mercati esteri, potremo in Italia raggiungere, con ragguardevole vantaggio, un posto importante nel commercio di esportazione delle uve mangerecce, tale da metterei al livello delle altre nazioni che in questo ramo economico-agricolo occupano un posto invidiabile.

Scelta delle migliori varietà e loro coltivazione

Una cosa di capitale importanza per lo scopo cui le uve da mensa sono destinate, è la scelta delle varietà dei vitigni, sia ai riguardi dell'adattamento al terreno e al clima, sia ai riguardi della bontà, bellezza e costanza di produzione.

Circa all'adattamento al clima, è risaputo che le zone più favorevoli sono quelle di collina e dove prospera l'olivo, perchè ivi trovano l'elemento essenziale che ad esse occorre, il calore.

Assai di rado al piano, specie nelle regioni settentrionali d'Italia, esse possono trovare sede opportuna, fatta eccezione di quelle plaghe ai piedi di colline riparate da più alte catene di monti, aventi terreni ghiajosi, selicei, tufacei, oppure calcari meglio se colorati con sottosuolo permeabile. Però, nella generalità dei casi l'ambiente più confacente, la sede veramente classica della vite da uve mangerecce e per una produzione che risponda ai requisiti voluti dal commercio, deve essere il colle con esposizione soleggiata ed ariegiata.

Ai riguardi del buon adattamento al terreno, come regola di massima, quanto più una vite è produttiva e tanto più ha bisogno di trovare nel suolo buone condizioni fisiche e sufficienti elementi nutritivi se si vuole ottenere un completo sviluppo dei grappoli, grado zuccherino, sufficiente profumo e perfetta colorazione.

È da notare che per le regioni dell'Italia settentrionale e media, devonsi lasciar da parte quelle varietà dei pa-

[6] Del commercio delle Uve da tavola in Provincia di Piacenza e dello sviluppo preso mercè la cooperazione nelle vendite, si hanno notizie dettagliate nell'interessante opuscolo del prof. Ferruccio Zago pubblicato in occasione del Congresso degli Agricoltori Italiani in Piacenza Settembre 1902. *Notizie intorno alla produzione ed al Commercio dell'Uva da tavola nella Provincia di Piacenza.*

esi meridionali di maturazione tardiva, eccezione fatta per alcune di esse, purchè si destinino in ambienti loro favorevoli, vale a dire in plaghe molto riparate e calde.
Citiamo ad esempio: *la Bermestia bianca, il Moscato di Alessandria, la Pergolese, la Gerosolimitana bianca* e qualche altra a grappoli grandi e ad acini grossi di tarda maturazione.
Dunque eccettuate quelle uve la cui maturazione avviene nella IV. epoca o nella III. tardiva, tutte le altre possono trovare plaghe favorevoli e terreni assai propizi alla vite nelle colline riparate ed esposte al mezzodì che fronteggiano le prealpi delle Provincie di Udine, Treviso, Vicenza, Verona, Brescia e Bergamo nei colli Euganei e Berici, nelle prime pendici dell'Appennino rivolte a mezzodì, nelle colline del Monferrato, del Piacentino dell'Alessandrino, della Liguria ecc. Quanto alla scelta delle varietà preferibili pel commercio, si possono distinguere in due principali categorie. Nella prima comprenderemo quelle che per la non resistenza ai viaggi e per la poca serbevolezza, sono indicate per il pronto consumo locale nei centri popolosi in prossimità ai luoghi di produzione.
Nella seconda le altre che più propriamente costituiscono il prodotto da speculazione e quindi da grande coltura a scopo di esportazione.
Nel procedere ad una scelta delle migliori varietà sotto i vari aspetti della fertilità costante, della bontà e bellezza del prodotto, nonchè della minore sensibilità alle malattie crittogamiche e ad altri malanni, quali l'aborto degli acini , la colatura, il marciume ecc., dovremo anzitutto limitarci, per la grande coltura, a poche sicure qualità, considerando le altre, pur eccellenti, come varietà di lusso, da ornamento e da collezione, le quali troveranno posto più adatto e più degno nei giardini e frutteti e presso amatori i quali dalla magnificenza dei grappoli, dalla bellezza delle tinte e dalla squisitezza di delicati aromi, fossero sedotti a farne coltivazione.
Una terza categoria si potrebbe stabilire per quelle ad acini molto grossi ed aventi la polpa carnosa, specialmente indicate come uve da conserva in acquavite.
In ciascuna di queste categorie vi sono viti che hanno speciali esigenze di terreno, ma a questo proposito meglio che delle istruzioni generali devono valere la pratica e la esperienza locale.
Ad esempio noi sappiamo che il *Besgano* prospera nelle colline del Piacentino assieme alla *Verdea,* producendo quelle uve apprezzatissime che costituiscono la base di un importante commercio di esportazione, di cui vanno rinomati i paesi di Oropparello e Bacedasco. In altri terreni in condizioni non favorevoli l'uva ingrossa molto, il succo diviene acquoso, la buccia scolorata di un rossiccio carico ed è facilmente soggetta al marciume.
Nella mia collezione, per esempio, in terreno calcare-argilloso fertile, il *Besgano* subiva un tale cambiamento da non riconoscere affatto, nè per colore, nè per sapore, il tipo di *Besgano* bello e squisito, di un nero bleuastro, che avevo ammirato nei mercati di Piacenza e di Cremona.
Sarà bene dunque, prima di presentare l'elenco delle varietà divise per categorie a seconda dell' uso cui sono destinate, di far conoscere in quali varietà d'uve si eserciti attualmeute il commercio di esportazione nelle varie regioni d'Italia.
Nell'alta Italia primeggiano: la provincia di Bologna con la *Paradisa,* la *Verdea, l'Angiola,* il *Negretto* e il *Chasselas;* la provincia di Piacenza con la *Verdea* il *Besgano* e la *Bermestia violacea;* la Toscana e precisamente i Comuni di Peccioli e Pontedera con la *Colombana bianca* e il *Chasselas;* il Comune di Firenze con la *Uva Regina* e la *Salamanna moscata* (Moscato di Alessandria); le provincie di Torino e Cuneo con la *Favorita* di Corigliano; la *Barbarossa, l'Erbalace* e qualche moscata; la Liguria col *Vermentino (Malvasiagrossa);* la provincia di Vicenza con la G*arganega di Gambellara* e dei *Berici,* ammirata anche alla esposizione di Roma del Settembre 1909. Nelle Romagne e nel mezzogiorno il *Moscato d'Al essandria,* la *Lattuaria,* la *Turca bianca,* la *Sanginelia,* il *Pizzutello,* la *Pergolese bianca* e *rossa,* il *Moscatelione napoletano,* la *Bermestia,* la *Lagrima di Maria grossa* e qualche altra.
Nei paesi meridionali specialmente nella Calabria e Sicilia, le uve da mensa potrebbero diventare con la esportazione fonti di lauti guadagni, perché colà clima e terreno mirabilmente si prestano ad ottenere uve splendide, sane, asciutte e resistenti ai trasporti.
Nell'isola Pantellaria si fa un buon commercio di esportazione col *Zibibbo di Pantelleria (Moscato di Alessandria)* e di un'altra uva ad acini ovali molto grossi di un color rossiccio, di cui ignoro il nome, che vengono appassite e confezionate in casse o barili. Sono vendute sotto il nome di Uva Passa (passula), come l'Uva rosa di Cosenza che è *l'Olivetta rosa,* la quale si trova in commercio sotto il nome di *Uva Calabria.*
L'Uva sultanina rosea in scatole proviene invece dalla Grecia e dalla Turchia.
Relativamente ai sistemi di coltivazione delle viti destinate a produrre uve da commercio, abbiamo detto che quello a vigneto a secco sarà, nella maggior parte dei casi, da preferirsi, poiché con questo si ritrae in collina il maggiore profitto dalla superficie coltivabile.
Quanto a distanze fra filare e filare come fra pianta e pianta, queste possono variare a seconda della fertilità del terreno e della vigoria del vitigno. In ogni modo si può ritenere che dette distanze si aggirano fra metri 2 e 2.50, fra le file e fra metri 1 e 1.50 sulla fila.
Riguardo alla disposizione dei tralci a frutto e alla forma di potatura, il più semplice e nel tempo stesso più economico sistema, sarebbe, a nostro avviso, quello comune a spalliera, cioè a dire a tralci ripiegati in basso ad archetto, lungo la linea del filare disponendo i tralci parte a destra e parte a sinistra del ceppo. Se il terreno non è eccessivamente fertile o le viti di natura non molto vigorosa, si alleva un fusto unico e si piazzano da metri 1 a 1.30 di distanza fra loro sulla linea e con due o tre tralci a frutto; se invece si tratta di terreno molto fertile o di viti di natura *piuttosto* vigorosa, si dispongono sulla fila da metri 1.30 a 1.50 di distanza fra loro, e *si biforca* il fusto in due branche a m. 0.60 circa da terra, onde ottenere da ciascuna due tralci di media lunghezza da disporre, curvate in giù,

Pulizia e imballaggio dell'uva da tavola (La domenica dell'agricoltore, n. 14 del 6 aprile 1931 - Roma).

Confezionamento dell'uva da tavola per i mercati (La domenica dell'agricoltore, n. 36 del 7 settembre 1941 - Roma).

Appena i getti delle viti hanno 10-20 centimetri di sviluppo, è utilissima una prima solfature per prevenire l'oidio. Lo zolfo, dato di buon mattino sui giovani germogli illuminati da ogni parte dal sole, ha il suo massimo potere disinfettante (La domenica dell'agricoltore, n. 14 del 5 aprile 1936 - Roma).

parte a destra e parte a sinistra nello spazio fra una vite e l'altra.
Tre ordini di filo di ferro, il *primo* distante metri 0.80 da terra e gli *altri* due a *metri* 0.60 uno dall'altro; i due primi per adattarvi e legarvi i tralci a frutto e il terzo, il più alto, per i tralci nuovi. Con questo sistema si semplifica la potatura, si rendono più solleciti e più facili i lavori del terreno e assai *economico* l'impiego del legname; nel tempo stesso questo è indubbiamente il sistema migliore per ottenere uva bella, sana, ben colorata e di maturazione perfetta.
Però non è compito mio il fissare qui un sistema *piuttosto* che un altro per la coltivazione delle Uve da Tavola; solo ho creduto bene, così per incidenza, di accennare a quello che, fra tanti che ne ho veduti ed esperimentati, mi è sembrato, sotto vari aspetti, preferibile; mentre in ogni paese ed *in* ogni regione , il viticultore adotterà quello che per speciali *considerazioni* di esposizione, di terreno, di vigoria delle *piante* ecc., gli tornerà più confacente, sia dal lato viticolo che da quello economico.

Devo in ogni modo avvertire che vi sono varietà di viti le quali, sia per naturale disposizione, sia per il volume dei grappoli, sia per particolari esigenze di potatura sia per la tendenza a *infracidire,* prediligono un sistema piuttosto che un altro; per esempio il pergolato è da preferire per le uve a grappoli molto voluminosi e appartenenti al gruppo delle Pergolesi o Pergolane, quali: la *Pergolese bianca,* il *Pergolone di Pescara,* la *Bermestia,* la *Garganega piramidale,* la *Gallura Zeni di Damasco, l'Almeira,* il *Ciaouss di Costantinopoli,* la *Lattuaria, la Turca bianca,* la *Regina di Firenze, l'Uva della Madonna,* la *Dorona di Venezia,* il *Moseateltone bianco sferico,* alcune *Olivette,* ed in generale tutte le uve dai grappoli allungati e dagli acini molto grossi.
Sulla coltivazione e conservazione delle Uve da Mensa, si troveranno utili notizie e dettagliate istruzioni, nella pubblicazione di D. Tamaro *Uve da Tavola,* Manuale Hoepli - Milano 1897, e in quella più recente di H. Latiére *Raisins de Table,* Production - Conservation – Commerce - L. Laveur, Editeur Paris 1907.

(Matura – rivista mensile illustrata – n. 9 settembre 1932 - Milano).

DESCRIZIONE DELLE VARIETÀ DI UVE DA MENSA

Agostenga

Sinonimi: *Lugliatica verde - Maddaleine verde - Agostenga d'Aosta - Prié bianca* (Aosta) - *Orune Seidentraube - Sant'Anna.*

È molto coltivata in valle d'Aosta ed in regioni abbastanza elevate; specialmente desta sorpresa di sapere che questa uva è coltivata sino a Morgex in valle d'Aosta fra le roccie in costiera a 900 metri sul livello del mare. Trovasi anche nei dintorni di Asti, a Canelli, a Strevi dove si confonde con la *Bianchetta* conosciuta anche col nome di uva luce.[7]

In alcune località del Veneto si adopera promiscuamente i nomi di *Agostenga* e *Lugliatica* per indicare la vera *Lugliienga* la quale differisce dalla *Agostenga* per essere di una tinta bianco verdognola, mentre questa è quasi sempre verde anche alla maturazione, passando talvolta al bianco ambrato quando i grappoli sono bene esposti al sole.

Tralcio robusto, lungo, di color giallo rossastro; foglie medie a 3 lobi, tanto larghe quanto lunghe, pagina superiore liscia verde carico, inferiore leggermente, tomentosa; seni profondi, aperti, talvolta chiusi, quello peziolare molto aperto, dentatura larga, nervature pronunciate. Grappolo medio o grande, cilindrico-conico talvolta alato, un po' serrato; peduncolo lungo, sottile. Acini medi o grossi subovali un po' elissoidi, buccia fina trasparente, verde giallognolo dalla parte del sole, polpa molle, sapor dolce semplice.

Albourlah rosa

Sinonimi: *Albourlah - A lbourlalt rose de Crimée - Kimirsi Isium - Muscat ronge comi - Albourlah rosso grosso* (Mendola).

Il conte Odart dice che questa varietà è forse la più rimarchevole di tutte quelle pervenute dalla Crimea. Bella uva rossa a foglie ampie trilobate intere con la pagina inferiore glabra, lobi poco pronunciati; acini grossi ovali leggermente allungati, color rosso chiaro corallino trasparente, buccia consistente prinosa, sapore gradevole moscato.

Matura nella III. epoca e forse nella IV.

Un carattere importante è la tinta rosso violetto del picciuolo delle foglie e delle nervature, colore che si stacca bene sul verde un po' lucente dalla pagina superiore.

Vite fertile ma di maturazione tardiva.

Il soggetto della mia collezione proviene dal vivaio della R. Scuola di Conegliano. Il tralcio è grosso, internodi piuttosto lunghi, foglia grande a 5 lobi marcati, seno peziolare poco aperto; pagina superiore liscia, inferiore glabra. Grappolo grande rado o un po' serrato; acini grossi ovali; buccia piuttosto grossa ma tenera, di un color rosso chiaro diafano; succo liquescente, dolce, semplice.

Ad esposizione riparata contro un muro a mezzodì ha maturato nella III. Epoca.

[7] Ampelografia G. Molon - Hoepli, Milano 1906.

Caprizzise rosa *con tavola*

Con tale nome ebbi dai vivai dei Conti Papadopoli di San Polo di Piave, questa magnifica varietà di uva dagli acini ovali molto allungati e di una bellissima tinta rosa, che da qualcuno sarebbe stata battezzata per *Razaki rosso d'Ungheria,* e da qualche altro per *Santa Morena;* mentre, a mio giudizio, non può essere ne l'una ne l'altra, in quanto che dai caratteri ampelografici di questi due vitigni, non saprei trovare alcuna analogia con la *Caprizzise.* A persuadersene basti vedere e confrontare le descrizioni che del *Razaki rosso* ne fanno i sigg . Mas e Pulliat (nel *Vignoble)* e della *Santa Morena* i sigg. E. e R. Salomon (nell'*Ampelographie* di Viala e Verrnorel).

Dette descrizioni sono riportate in questo volume alle rispettive voci.

Tanto per rilevare subito una delle maggiori differenze, noto che il *Razaki* ha gli acini di color rosso carico, quasi nerastro alla maturazione, e la *Santa Morena* li ha di forma sferico-ovoidale; mentre nella *Caprizzise* sono di un bel rosa anche a completa maturazione e di forma ovale-elittica, allungata, da rassomigliare ad un *Pizzutello;* anzi, a mio giudizio, non le sarebbe male appropriato il sinonimo di *Pizzutello rosa.*

Ecco la descrizione del soggetto della mia collezione: Vegetazione rigogliosa. Tralci grossi e lunghi, verde chiaro rigati di cannella; interno di lunghi, foglie ondulate a tessuto robusto; nei tralci a frutto sono medie, a 3 o a 5 lobi ottusi, seni elittici aperti con i lembi paralleli; nei tralci nuovi sono grandi, generalmente a 3 lobi poco marcati o quasi intere; seno peziolare conico, o a forma di lira, aperto; pagina superiore liscia o appena vescicolosa; pagina inferiore verde pallido con lanuggine leggera, corta, a fiocchetti; nervature pronunciate. Grappolo grande di varia forma, generalmente cilindrico allungato, rado e spargolo, o conico-cilindrico un po' serrato, irregolare per la sporgenza di alcuni acini più lunghi; peduncolo verde, robusto, piuttosto lungo; acini grossi di grandezza variabile; alcuni misurano mm. 22 per 27, altri 20 per 30, di una forma particolare, ovali-conici, allungati, un po' acuminati alla estremità, da differenziare da quelli di qualunque altra uva; buccia grossa consistente, croccante, di un bel rosa chiaro trasparente in principio di maturazione, diventando di un rosa leggermente violaceo a maturazione completa che è tardiva, nella 4ª epoca; talvolta gli acini restano alla base degli acini di una tinta bianco-verdognolo diafana; polpa soda un po' carnosa, sapore dolce semplice. Qualche anno va soggetta un poco alla colatura e all'aborto, ma meno dei *Bicane.*

È una delle più belle uve da mensa, non soggetta a marciume e ottima da conserva.

La *Caprizzise rosa* rassomiglia molto, nella forma e colore del grappolo alla *Colorada* o *Zuccari* che si coltiva a Granata e a Valenza in Spagna, descritta e illustrata nell'*Ampelographie* dai sigg. Viala e Vermorel (Volume III. Pag. 293) con i sinonimi di *Moravia de Madrid – Zuchari Rojo* (Granata). Differisce nelle foglie, che in questa sono glabre di sotto, mentre nella *Caprizzize*

L'uva da tavola si raccoglie tutto l'anno nelle serre calde (La domenica dell'agricoltore, n. 2 del 9 gennaio 1927 - Roma).

Casse di uva da tavola pronte per il mercato (La domenica dell'agricoltore, n. 10 del 6 marzo 1927 - Roma).

Una cassetta di uva di circa 4,5 kg (La domenica dell'agricoltore, n. 10 del 6 marzo 1927 - Roma).

sono leggermente tomentose; però anche in questa le foglie secondarie appariscono talvolta glabre, e non sarebbe quindi improbabile la loro identità. La constatazione di questa, riserverò alla autorevole competenza degli autori surriferiti.

Chasselas Villa Pasini

Ottenuto nel 1874 dal sig. Aurelio Maggioni giardiniere presso la Villa Pasini (Colli Berici - Vicenza) da un seme di *Uva Garganega* fecondato con un *Chasselas bianco.*

Vegetazione rigogliosa. Tralcio grosso. Internodi medi. Foglia robusta con lobi poco marcati; quelle secondarie quasi intere; seni elittici aperti, quello peziolare conico aperto; pagina superiore rugosa, verde carico, quella inferiore glabra. Grappoli di varia forma e grandezza; conici alati, talvolta allungati, radi, con peduncolo piuttosto lungo.

Acini medi, sferici o subovali, molto croccanti; buccia grossa, consistente, giallo ambrato; polpa soda, dolce, eccellente. Maturazione tardiva. Produzione abbondante e costante, ottima per conservazione invernale.

Differisce da tutti i *Chasselas* nella forma del grappolo, nel colore degli acini, e nell'epoca di maturazione.

Chasselas Violetto

Sinonimi: *Chasselas rouge - Chasselas rose royale* (per errore) *Chasselas rouge d'Espagne - Chasselas violet - Chasselas rose d'Alsace - Chasselas rose, de la Meurthe - Lacrima rosa - Lacrima Christi rose a* Neufchâtel (De Pièrre).

Nel *Chasselas violetto* la caratteristica principale sta in ciò: che gli acini i quali sono violetti dopo la fioritura, finchè l'uva è acerba, passano al rosa chiaro alla maturazione.

Vegetazione abbastanza vigorosa. Tralcio medio di un rosso violetto durante la vegetazione; internodi medi. Foglia media a lobi poco marcati, seni elittici, seno peziolare poco aperto; dentatura piccola, picciuol lungo, rosso violaceo; pagina superiore liscia, inferiore glabra, grappolo medio cilindrico, allungato, poco, alato, leggermente serratto; peduncolo un po' debole e ben colorato; acini sferici medi; buccia fina ma resistente, rosa violaceo chiaro; succo liquescente, dolce. Maturazione contemporanea a quella del *Chasselas rose.*

Dorata di Montegaldella

Rinvenuta nel 1895 nella mia collezione, sopra una vite adulta d'ignota origine. Non avendo potuto trovare in questa varietà alcuna affinità con altre uve del medesimo tipo da me diligentemente osservate e confrontate, e constatato che si trattava di una varietà avente pregi non comuni e tali da considerarla una delle migliori per vigoria, rusticità e fertilità della vite, nonchè per bontà e bellezza

del prodotto, la elencai col nome del Comune dove trovasi parte della mia collezione. Eccone la descrizione: Vegetazione vigorosa, tralcio grosso; internodi medii.

Foglia ampia ondulata a 3 e raramente a 5 lobi; lobi inferiori poco pronunciati, quello centrale ottuso; semi elittici poco aperti o coi lembi sovrapposti, seno peziolare aperto o chiuso, pagina superiore liscia e talvolta un po' rugosa, inferiore leggermente tomentosa con lanuggine corta, uniforme; nervature poco rilevate; dentatura poco marcata. Grappoli di varia forma, generalmente piramidali a lati, allungati, o cilindrici, diradati e sciolti; acino grosso, sferico o subrotondo; buccia resistente, verde ambrato che diventa di un bel giallo dorato, leggermente rosato alla maturazione; succo liquescente, dolce. Maturazione nella seconda quindicina di settembre. Produzione abbondante; buona resistenza alle crittogame; non soggetta a colatura.

È una delle migliori varietà da tavola; affatto differente dalla *Dorona di Venezia.* Che sia il vero *Dorée di Stockwood?*

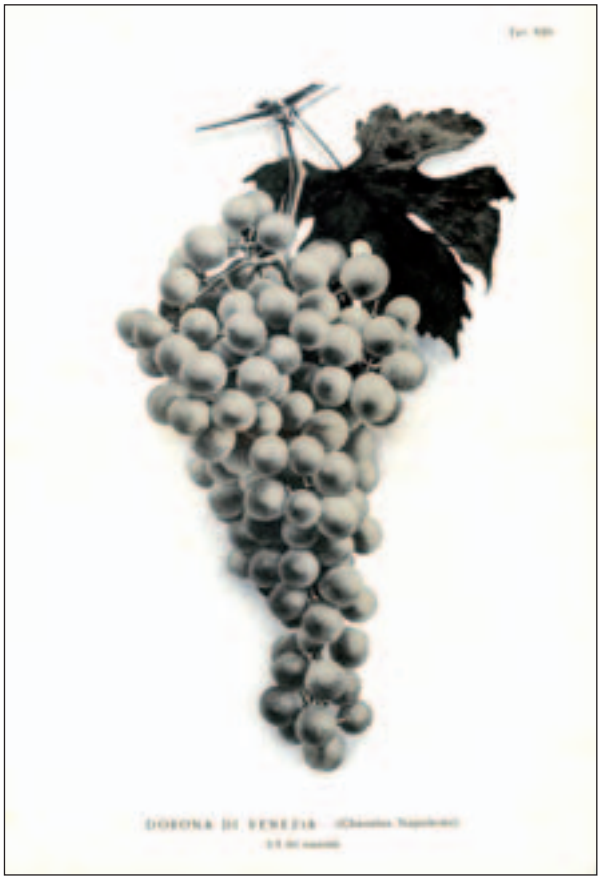
(Vedi al Capitolo: *Uve da Mensa nuove e varietà non ancora bene identificate).*

Dorona di Venezia *con tavola*

Sinonimi: *Uva d'oro di Venezia - Chasselas Napoleone* (di alcuni) - *Dorèe d'Italie* (per errore).

Vegetazione robusta, tralcio grosso, internodi medi. Foglia media, verde chiaro a 5 lobi lanceolati, molto pronunciati; seni superiori profondi, aperti, lobo mediano molto lanceolato, allungato; seno peziolare molto aperto. Verso l'autunno i lembi delle foglie si ripiegano leggermente al dissotto, ciò che costituisce

una caratteristica speciale di questa varietà; pagina superiore liscia, inferiore appena tomentosa lungo le nervature. Grappolo irregolare, grande, cilindrico, alato, talvolta conico, rado; acini grossi, sferici o subovali, aderenti ma non serrati; buccia consistente, grossa, pruinosa, di un giallo ambrato trasparente, un po' ossidato dalla parte del sole; succo liquescente, dolce, semplice. Maturazione nella seconda epoca. Produzione abbondante e costante: una delle migliori per il commercio di esportazione e delle più belle per l'aspetto dei grappoli.
Ha qualche rassomiglianza con *l'Uva della Madonna,* ma differisce da questa nella grossezza degli acini, che nella *Dorona* sono più grandi, quasi sempre sferici e con la buccia più grossa.



Garganega

Originaria della Provincia di Vicenza dove trovasi diffusa di preferenza nelle colline di Gambellara, di Breganze, di Castegnero, di Nanto, di Montecchio Precalcino e un po' dappertutto sui colli Berici ed Euganei.
A Gambellara specialmente si coltiva, oltre che per vino, anche per esportazione. È di una fertilità fenomenale e predilige il monte e la buona esposizione. Produce vino fino, aromatico, che ha qualche rinomanza. Poca quantità, relativamente a quella prodotta, viene destinata al commercio come uva da tavola; mentre a ben maggiore importanza culturale e commerciale dovrebbe essere destinata questa eccellente varietà di uva, per le sue ottime qualità, essendo suscettibile di resistere anche a lunghi trasporti.

La *Garganega* coltivata in terreni adatti, preferibilmente di natura vulcanica, tufacei, basaltici o calcari, potrebbe creare un cespite considerevole d'entrata, è tale da raggiungere la importanza di quello che proviene alle Provincie di Piacenza e di Bologna dalla esportazione della *Verdea,* del *Besgauo,* della *Paradisa,* dell'*Angiola* ecc.
Anzi sarei d'avviso, che queste varietà, le quali ormai hanno conquistato il favore nei mercati di Parigi, di Londra e di Berlino, riuscirebbero magnificamente anche nelle plaghe viticole ove riesce la G*arganega;* quindi sarebbe bene che se ne esperimentasse la coltivazione.
Vi sono vari tipi di Garganega che avrei distinti in: *Garganega comune, Garganega grossa, Garganega dalle due code, Garganega a foglie frastagliate* e *Garganega piramidale.* Vi ha anche la *Garganega rossa* che si coltiva soltanto per vino.

Garganega comune *con tavola*

È il tipo coltivato specialmente a Gambellara (Vicenza), ed è il più diffuso di tutti. È da osservare che anche in questo tipo vi si notano variazioni, che pur avendo comuni i caratteri ampelografici del fogliame, si discostano nella forma e volume del grappolo e nella grossezza degli acini; dipendendo forse dalla esposizione, dal terreno e dal sistema di potatura, quei cambiamenti che modificano, in apparenza, il tipo locale; ciò che del resto avviene anche per altre viti che sono per natura di grande fertilità.
Il tipo di *Garganega comune* che si coltiva a Gambellara ha i seguenti caratteri: Vegetazione robusta. Tralcio grosso; internodi piuttosto lunghi. Foglia a 5 lobi alquanto marcati, seni profondi aperti; seno peziolare molto aperto, semicircolare e raramente conico; dentatura piccola acuta; pagina superiore liscia, inferiore leggermente tomentosa. Grappolo piramidale, alato, generalmente ramificato, sciolto o spargolo; peduncolo, lungo; acini medi, sferici; buccia sottile ma resistente, di colore giallo dorato e roseo dalla parte del sole; succo liquescente, dolce, aromatico squisito. Maturazione nella terza epoca, che nelle nostre colline avviene nella seconda quindicina di Settembre. Produzione grande e costante. Uva di lunga conservazione, non soggetta al marciurne: buona, resistenza alle crittogame.

Garganega grossa

Il tipo che coltivo proviene dai colli di Montecchio Precalcino, dove è conosciuta per *Garganega grossa.* Vite molto vigorosa. Tralcio grosso, rossiccio; internodi piuttosto corti. Foglia grande, palmata, a 5 lobi molto marcati, lanceolati acuti; seni elittici, larghi, molto aperti; seno peziolare conico, aperto; pagina superiore liscia, inferiore leggermente tomentosa quasi glabra nelle foglie secondarie.
Grappolo grande, di varia forma, generalmente conico alato, o cilindrico corto; talvolta anche voluminoso con ali grosse pronunciate; oppure il grappolo è composto di più grappolini riuniti assieme; acini grossi, sferici, più o meno ravvicinati ma non serrati; buccia

LA DOMENICA DELL' AGRICOLTORE

ARNALDO MUSSOLINI, FONDATORE

Settimanale della CONFEDERAZIONE FASCISTA DEI LAVORATORI DELL'AGRICOLTURA

UN NUMERO CENTESIMI 40

L'uva, gioia di ogni mensa, ed ogni stagione accresce il numero di quanti ne apprezzano le benefiche e salutari virtù.

L'uva, gioia di ogni mensa, ed ogni stagione accresce il numero di quanti ne apprezzano le benefiche e salutari virtù (La domenica dell'agricoltore, n. 36 del 1 settembre 1941 - Roma).

(La domenica dell'agricoltore, n. 40 del 30 settembre 1928 - Roma).

consistente, verde chiaro ambrato e dorato dal lato del sole; succo liquescente, dolce, semplice. Produzione grande e costante. Non soggetta a colatura ne a marciume e poco attaccata dal Cochilis. Buona resistenza alle crittogame.
L'uva è di bellissimo aspetto. Predilige, come del resto tutte le *Garganeghe,* la collina dove si sviluppano meglio le sue ottime qualità; però avendo i grappoli meno radi delle altre G*arganeghe,* è da considerarsi piuttosto come una delle migliori uve bianche da vino, per la sua vigoria e per la sua fertilità costante.

Garganega bipartita

Sinonimi: *Garganega dalle due code.*
Vegetazione robusta. Tralcio medio. Foglia grande trilobata e talvolta quasi intera; seni elittici stretti, aperti o chiusi; seno peziolare, aperto; pagina superiore liscia, inferiore verde chiaro, leggermente tomentosa: dentatura poco pronunciata. Grappolo rado, molto allungato e bipartito spesso alla estremità, formando così come due code. I grappoli misurano una lunghezza media di cm. 20 a 25, peduncolo compreso; acini medi, sferici, *soggetti* all'aborto, rimanendo in parte piccoli; buccia consistente, giallo pallido, ambrata e rosata dalla parte del sole; succo dolce, eccellente. Molto soggetta alla colatura, essendo molto sensibile alla peronospora del grappolo; per tale diffetto è poco coltivata.

Garganega a foglia frastagliata

Vegetazione vigorosa. Tralcio grosso. Foglia a 5 lobi molto pronunciati, lanceolati; seni profondi, arrotondati, coi margini sovrapposti; seno peziolare conico aperto; dentatura marcata, acuta; pagina superiore liscia, inferiore leggermente tomentosa. Grappolo piramidale, alato, molto allungato, spesso ramif cato espargolo, raramente serrato; Tipo pressochè identico della *Garganega comune.* Acini medi, sferici; buccia consistente, verde ambrato, più carico dal lato del sole; succo dolce semplice. Matura nella terza epoca. Produzione abbondante e costante. Come tutte le *Garganeghe,* anche questa predilige il colle e le posizioni ben soleggiate.

Garganega piramidale

Sinonimo: *Garganegona.*
Vegetazione rigogliosa. Tralcio grosso color canella chiaro; internodi medi. Foglia ampia, verde carico, liscia, a 5 lobi pronunciati e lanceolati; talvolta a 3 lobi poco marcati; le foglie secondarie appariscono quasi intere e rotondeggianti, seni superiori profondi, elittici, larghi; aperti; seno peziolare conico, aperto; pagina superiore verde carico, liscia, inferiore leggermente tomentosa nelle nervature; dentatura marcata, acuta. Grappolo grande di varia forma, generalmente piramidale alato, ora un po' serrato, ora diradato; acino sferico, grosso; buccia grossa, consistente, di un bel verde ambrato chiaro, più carico dal lato del sole, ma non giallo dorato roseo come nella *Garganega comune;* polpa tenera, succosa, dolce, eccellente.
Maturazione nella seconda metà di Settembre; produzione grande e costante. Buona resistenza alle crittogame e non soggetta a marciume. Predilige il colle e la esposizione soleggiata. È una delle più belle e buone varietà di uva bianca da mensa e da conserva.

Lattuaria bianca

Sinonimo: *Lattuario bianco* di Bitonto e di Bari (Rovasenda).
Vite di origine ignota; specialmente coltivata in Puglia, a Bitonto, a Bari e a Ruvo di Puglia. Magnifica uva da pergola di cui si fa in questi paesi grande commercio di esportazione.
Vegetazione vigorosa. Tralci lunghi ruvidi; internodi lunghi. Foglia grande a 3 lobi poco marcati, verde carico, rugosa nella pagina superiore, glabra nella inferiore; seni poco profondi, elittici aperti; nervature verde chiaro poco pronunciate; dentatura piccola, acuta. Grappolo grande, cilindrico, piuttosto rado, con peduncolo lungo abbastanza robusto; acini grandi, ovali, allungati; buccia lucente, piuttosto sottile ma consistente, giallo dorata poco pruinosa; polpa tenera un po' pastosa, zuccherina.
Matura nella seconda epoca.
All'aspetto dell'uva, pare abbia qualche affinità con la *Turca bianca;* mentre differirebbe nei caratteri del fogliame.
La *Lattuaria* fu ammirata alla esposizione di uve che ebbe luogo a Vicenza nel Settembre 1897, in alcuni soggetti spediti dal Prof. Testini di Ruvo di Puglia.

Lugliena bianca *con tavola*

Sinonimi; *Lugliatica* (Veneto) - *Algiana* (Brescia) *Algnega* (Piemonte) - *Bona in cà* (Trentino) - *Lignan blanc* (Francia) - *Moddaleine bianche* (Francia, mezzodì) - *Morillon blanc* (Bordolese) - *Gelbe Seidentraube* (Austria) - *Early Leipsic* (Inghilterra) - *Sant'Anna* - *S. Giacomo.*
Varietà molto apprezzata per la sua precocità e per la bontà. Da non confondersi con la *Lugliena verde* o *Agostenga d'Aosta,* da cui differisce nel fogliame e nella forma e colore degli acini. Esige potatura lunga, perchè a tralcio corto è poco produttiva; anzi la sua miglior coltivazione è a pergolato, dove, colla potatura detta a sperone, produce moltissimo. Foglia più lunga che larga a 5 lobi; i superiori larghi e profondi, gl'inferiori marcati. Seni aperti e così pure quello peziolare, talvolta molto aperto; pagina superiore liscia, inferiore glabra o appena tomentosa, con peli lungo le nervature; dentatura larga. Grappolo irregolare, cilindrico o conico, raramente alato; gambo lungo sottile; acini medi, elissoidi; buccia sottile, resistente, bianca leggermente giallognola, quasi trasparente; polpa piuttosto soda, dolce, di sapore particolare.
Quantunque sia detta *Lugliatica,* matura nel clima dell'alta Italia nella prima decade di Agosto, e solo in posizioni bene esposte, alla fine di Luglio.
Differisce dalla *Agostenga* per avere questa il grappolo più grande e gli acini che restano verdi alla maturazione.

Lugliena nera di Piacenza

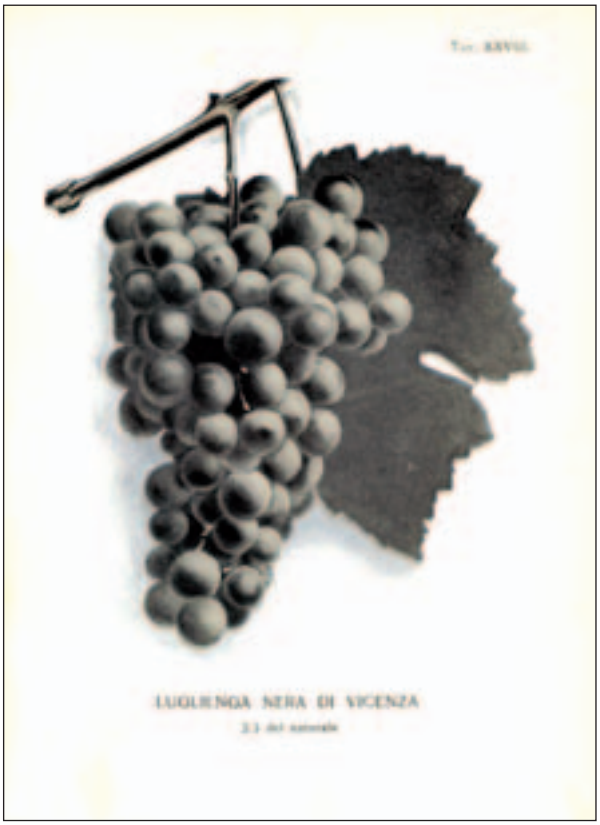
Sinonimi: *Algenga nera - Fresia da Mensa* (Rovasenda)
La *Lugliena nera* che si coltiva nel circondario di Piacenza, differisce affatto dalla *Lugliena nera* del Vicentino, per avere quella gli acini decisamente ovali, mentre in questa sono sferici o subrotondi; altra differenza sta nelle foglie, essendo tomentose nella pagina inferiore nella *Lugliena di Vicenza,* e glabre nell'altra.
Ecco la descrizione della *Lugliena di Piacenza:* foglie medie o grandi un po' più larghe che lunghe, glabre sulle due faccie, seni super profondi, stretti; seni secondari poco profondi e appena marcati, seno peziolare sempre aperto; dentatura larga, picciuolo lungo.
Grappolo cilindrico-conico allungato un poco alato; acini ovali, elissoidi un po' ravvicinati; buccia piuttosto grossa, di color nero violaceo ricoperto di pruina che le da un aspetto vellutato; polpa soda e zuccherina. Resiste ai trasporti; varietà ottima e raccomandabile. Matura dopo la *Lugliena bianca.* Predilige esposizione soleggiata e terreno asciutto.
Nel *Vignoble* di Mas e Pulliat, a pag. 182. Volume I., trovasi la descrizione di una *Lugliena nera* proveniente dalla raccolta Rovasenda. In essa rilevasi che il Rovasenda desiderava, fosse cambiato il nome di *Lugliatica* in quello di *Fresia da Mensa,* mentre i citati autori hanno creduto, per ragioni ampelografiche, conservare quello di *Lugliatica nera.* Dalla descrizione stessa risulta che i caratteri corrispondono a quelli della *Lugliena nera* di Piacenza ora descritta.
Dalla cromolitografia che si trova nella splendida pubblicazione dei sigg. Viala e Vermorel[8], il grappolo apparisce rado, allungato, con gli acini grossi, ovali, elittici di un color nero violaceo.

Lugliena nera di Vicenza

Trovasi coltivata in limitate proporzioni negli orti, particolarmente nelle provincie di Vicenza e Padova.
Vegetazione vigorosa. Tralcio grosso, internodi medi.
Foglia grande a 3 e raramente a 5 lobi, poco marcati specialmente gl'inferiori, talvolta quasi intera; seno peziolare, conico, aperto o molto aperto; pagina superiore liscia, verde carico, inferiore tomentosa. Grappolo medio, conico allungato, alato, talvolta un po' serrato; acini sferici o subrotondi; buccia resistente, croccante, di un nero bleuastro; succo liquescente.
Matura poco prima del *Portoghese bleu.* Come uva da mensa, ha il pregio di essere precoce, ma per qualità e bella apparenza è superata dalla precedente e da altre uve precoci bianche.

Marzemina gentile *con tavola*

(a foglia tomentosa)
Sinonimi: *Marzemina comune - Marzemina vicentina - Marzemina del Trentina - Barzemina* o *Marzolina del Modenese.*



Il Maini, nel suo elenco descrittivo delle uve del Modenese, distingue due specie di *Marzemina:* cioè la *Barzemina* e la *Marzolina* o *Marzemina,* ambedue ad acino sferico e a buccia dura (?). Dice che la *Marzolina* ha il grappolo più lungo e più grande e gli acini più neri della *Barzemina;* ma non porge altri dati caratteristici sufficienti per identificarle con esattezza; per cui saranno necessarie delle osservazioni dirette per conoscere a quali tipi di *Marzemina* appartengano.
L'Agazzotti invece descrive la *Barzemina* con i sinonimi di *Marzolina* o *Marzemina;* quindi secondo questo autore, si tratterebbe di una sola varietà portante nomi diversi.
Descrizione della *Marzemina gentile* del Vicentino:
Vegetazione vigorosa. Tralcio lungo; internodi medi.
Foglia media a 5 lobi, inferiori poco marcati; seni elittici aperti, quello peziolare elittico aperto o coi lembi sovrapposti alle estremità; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa bianchiccia con nervatura prominente; dentatura piccola acuta. Grappolo medio o grande, conico-piramidale,
alato, rado e talvolta appena serrato. Acino medio, sferico, picciuol verde; buccia tenera, sottile, nero-bleu, poco pruinosa; succo sciolto dolcissimo di sapore eccellente.
Matura nella terza epoca. Buona resistenza alle crittogame, non soggetta a colatura ne a marciume.
È una ottima uva da vino e da mensa per consumo locale, non prestandosi ai lunghi trasporti. Nei mercati di Vicenza, di Padova, di Verona, di Venezia e Treviso, la *Marzemina,* assieme alla *Lugliatica* e alla *Garganega,* sono le qualità più conosciute ed apprezzate come uve da mensa.

[8] *Ampelographie* Volume 6 Paris - Masson & C.

Quando gli acini dell'uva si presentano eccessivamente compatti nei grappoli e sarebbero perciò destinati a uno stentato sviluppo, è necessario provvedere al loro diradamento che l'agricoltore eseguisce con lunghe forbici appuntite (La domenica dell'agricoltore, n. 30 del 22 luglio 1928 - Roma).

La pulizia è necessari alla vite come a tutte le altre piante: una buona raschiatura della corteccia distrugge molti nidi di insertti dannosi e una pennellatura con solfato di ferro le dà nuovo vigore (La domenica dell'agricoltore, n. 46 del 11 novembre 1928 - Roma).

Vi è anche una subvarietà della *Marzemina gentile* a picciuol o rosso, la quale non presenta alcuna altra differenza dalla *Marzemina comune,* all'infuori di quella di avere il grappolo sempre rado, e il peduncolo come i peduncoletti più lunghi e tinti di rosso carmino.
Vi ha dubbio che questa caratteristica del picciuolo rosso, dipenda anzichè da condizioni fisiologiche speciali di una determinata vite, da condizioni di terreno meno fertile o di natura calcare argillosa. A sostegno di questa ipotesi sta il fatto, che la *Marzemina gentile* a picciuol rosso si trova ben più spesso in collina che non al piano, e in terreni magri piuttosto che nei fertili.

Marzemina gentile

(a foglia glabra)
Questa varietà la osserva i nei vigneti delle colline di Ponti sul Mincio, e, per sentito dire, deve trovarsene anche fra le viti del Veronese e della Val d'Adige, come pure nel Trentino.
Anche il Rovasenda, nel suo *Saggio di Ampelografia Universale* a pag. 109, dice di aver ricevuto da Roveredo una *Marzemina nera* che gli risultò classificata al n. 24 del suo prospetto di classificazione, cioè a foglia glabra di sotto, a 5 lobi , ad acini dubbi, o subrotondi.
Ecco la descrizione del soggetto da me osservato: Vegetazione vigorosa. Tralcio lungo, internodi lunghi.
Foglia a 3 e a 5 lobi, ora ottusi ora lanceolati, inferiori poco marcati; pagina superiore verde-chiaro, liscia, inferiore verde opaco perfettamente glabra; seni superiori abbastanza profondi, elittici, poco aperti; seno peziolare conico aperto; dentatura marcata, acuta. Grappolo piramidale allungato, poco alato, rado; peduncolo lungo, leggermente tinto di carmina come i pedicelli. Acini medi, sferici, neri, poco pruinosi; buccia tenera, sapore di *Marzemina comune.* Maturazione contemporanea a questa.
Nel grappolo e negli acini somiglia alla *Marzemina bastarda,* ma differisce molto nel fogliame.

Marzemina grigia

Sinonimi: *Marzemina fumo - Marzemina di Cipro.*
Vegetazione abbastanza robusta. Tralcio medio, cannella rigato; internodi corti. Foglia a 4 e raramente a 5 lobi ottusi, gl'inferiori poco pronunciati; seni elittici aperti, quello peziolare conico aperto; pagina superiore liscia verde opaco, inferiore leggermente tomentosa. Grappolo medio o grande, conico alato, rado, talvolta ramificato; acini medi, sferici; buccia consistente, color grigiorossigno ossidato speciale che non si riscontra in altre qualità di uve; succo abbondante, zuccherino, eccellente.
Maturazione nella terza epoca. Produzione abbondante.
Buona resistenza alle crittogame.
È una varietà che non ha che il pregio speciale della stranezza del colore, unico fra le uve da mensa e da vino.

Moscato Pulliat

Sinonimi: *Moscato bianco roseo* (Rovasenda).
Conosco questa varietà soltanto per le notizie che ne da il barone Mendola di Favara, negli Annali di Viticoltura e di Enologia; volume V. pag. 356.
Varietà ottenuta dal baron e Mendola e da questi dedicata al prof. V. Pulliat con le seguenti parole: «Dedico questa pianta al chiarissimo sig. Vittorio Pulliat di Chirouble, a buon diritto riverito ed amato da tutti gli ampelografi per la sua cortesia, modestia e bontà, e per i segnalati servizi che tutto giorno rende alla scienza ed alla pratica, alla viticoltura ed alla enologia».
«Il grappolo parebbe piramidale, sciolto, rado, di sapore moscato; acino leggermente obblungo, buccia giallo verde pallido, poco pruinosa, rosea al sole. Polpa fina succosa bianco-giallo diafana, un po' mucilagginosa, profumata di moscato. Foglia lunga da 7 a 10 centimetri, a 5 lobi, verde vivo non lucido, con seni profondi socchiusi; seno peziolare con lembi sovrapposti, denti grandi, pochi, seghettati a lunghi intervalli, punte lunghe acuminate; nervatura poco rilevata, picciuolo esile lungo da 6 a 11 centimetri".

Moscato rosa

Sinonimi: *Muscato Musqué de Marseilie - Uva rosa Muscat rose* (Baltet) - *Moscato rosato - Occhio di Pernice* (?).
Il soggetto della mia collezione mi pervenne col nome di *Occhio di Pernice* dalla Villa Tacchi di Quinto Vicentino. I caratteri corrispondono a quelli del *Musquè de Marseille,* descritti nel Catalogo della Società Pomologica di Francia.
Varietà ottenuta nel 1861 dal sig. Besson orticultore di Marsiglia e posta in commercio nel 1871.
Sotto il nome di *Malvasia rosa del Pò,* ebbi una vite che trovai identica al *Moscato rosa.*
L'Agazzotti col nome di *Moscato rosa* o *Rosa di Gerico* (?), descrive una uva che ha le qualità del *Moscato rosa* della mia collezione, e la dice di sapore graditissimo, melato, profumato in modo superlativo fra il rosa e il moscato.
Il marchese Incisa indica una uva, detta *Occhio di Pernice,* di bella forma, di grossezza più che media, con acini sferici di un gusto particolare, di bella apparenza ed eccellente a mangiare; però non dice se sia o no moscata.
Nelle note della La Centuria, pubblicate dalla R. Scuola di Viticultura e di Enologia di Alba[9], fra le uve della collezione Rovasenda, tra vasi una uva *Occhio di Pernice* moscata: «acini piuttosto grossi, subrotondi, rossi-violacei, precoce. Uva eccellente a sapore moscato».
Ecco la descrizione del soggett o della mia collezione: Vitigno abbastanza vigoroso. Tralcio grosso rossocannella sfumato violaceo; internodi corti. Foglia media a tessuto grosso, verde chiaro, a 3 lobi poco marcati e spesso quasi intera; pagina superiore liscia, inferiore

[9] R. Scuola di Vit. ed Enol. in Alba - *Collezione Ampelografica Universale.* Giuseppe di Rovasenda - Uve da Tavola - Centuria Prima.

glabra; seni elittici poco profondi, seno peziolare conico aperto; dentatura poco marcata. Grappolo medio, conico, alato, irregolare, un po' serrato, talvolta spargolo; acino medio o grosso, disuguale, sferico, con alcuni acini verdi piccoli non sviluppati; buccia consistente, croccante, verdognola, che si tinge di rosa carico alla maturazione, pruinosa; talvolta gli acini, dal lato opposto al sole, restano in parte verdognoli leggermente rosei, sebbene maturi; succo molto zuccherino, delicatamente profumato di moscato, eccellente.
Matura nella terza epoca, e se a buona esposizione anche prima. Molto pregievole per la qualità squisita dell'uva, ma poco fertile. Una caratteristica speciale del *Moscato rosa,* sono le piccole rigonfiature che si formano in autunno nella pagina superiore delle foglie fra le nervature, e la ripiegatura in basso dei lembi delle foglie stesse.
Nella Ampelografia Molon, trovo un *Moscato rosso* coi sinonimi di *Moscato rosato, Muscat rose* e *Muscat gris* ecc. Non essendovi descritto in tutti i suoi dettagli, non posso arguire se corrisponda o no al mio *Moscato rosa.*
Riferirò quanto è scritto in detta Ampelografia: «Tutti i vecchi ampelografi sono concordi nell'ammettere in questa varietà una perfetta rassomiglianza col *Moscato bianco,* quantunque alcuni notino che essa ha la foglia un po' più piccola ed un po' meno insenata, nonché il grappolo meno ricco di acini, con buccia di color rossoporporino, che subisce da luogo a luogo qualche cambiamento, e ci spiega pertanto come siano sorti i nomi di *Muscat rose* e di *Muscat gris*».
Non si comprende come possa trovarsi una perfetta rassomiglianza col *Moscato bianco,* mentre vi è tanta diversità nel colore dell'uva.

Pizzutello bianco *con tavola*

Sinonimi: *Pizzutello bianco romano - Pizzutello del Lazio - Pizzutello di Tivoli - Pizzutedda* (Sicilia) – *Speron di Gallo* (Veneto) - *Uva Galletta* (Romagna e Toscana) *Bisutella - Corniola bianca* (Sardegna)[10] - *Uva corruda* (Sassari) - *Sanella* (Grossetto)[11] - *Cornetta* od *Uva Cornetta* (Cosenza) - *Buttuma de Gatu* (Trapani) - *Tita Vacchina* o *Menna di Vacca* o *Minedda de Vacca* (per errore) - *Cornichon blanc* (dei francesi) - *Weisse Eicheùrauoe* (dei Tedeschi) - *Finger Grape* (degli Inglesi) - *Kadim Barmack* (Turchia), che in lingua araba significa *Dito di Ragazza.*
Il barone Mendola nel suo Catalogo ha un *Cornichon a grappe colossale,* proveniente dalla Crimea, che dice degno di decorare le più sontuose mense con i suoi magnifici grappoli. Odart lo trova una magnifica uva bianca, a grappoli enormi, ma di mediocre sapore, da servire solo di ornamento.
Nella collezione Rovasenda trovasi una *Galletta di Lucca* ad acini bianchi, grossi, allungati, più acuminati del *Pizzutello comune,* precoce e squisita (vedere *Galletta).*
Vi ha inoltre il *Pizzutello di Gattinara,* pure differente dal *Pizzutello comune.* (Vedere *Pizzutello di Gattinara).*
Il *Pizzutello bianco* è maggiormente coltivato nei dintorni di Roma, specialmente nelle colline di Tivoli, di Frascati etc., dove si esercita un esteso commercio; come pure, assieme al *Pizzutello nero,* lo troviamo coltivato nei paesi meridionali, nei quali assume anche il nome di *Uva lunga,* per esempio nel Leccese.
Viene confuso in qualche paese del meridionale con la *Corniola bianca.* Nei nostri paesi del settentrione d'Italia, non riesce mai con i grappoli così ben sviluppati come nel mezzogiorno a meno che non sia coltivato in plaghe riparate e calde, e in buone condizioni di terreno.
Eccone la descrizione: Vegetazione poco vigorosa. Tralcio medio; internodi corti. Foglia media a 5 lobi ottusi, inferiori poco marcati; pagina superiore liscia verde-chiaro un po' lucente; pagina inferiore glabra con leggera peluria nelle nervature; seni laterali profondi, elissoidi, stretti, semichiusi; seno peziolare a forma di lira molto aperto; dentatura pronunciata, acuta. Grappolo medio o grande, generalmente allungato[12], spargolo, rado o leggermente riunito; peduncolo lungo, forte; pedicelli robusti; acini molto allungati, spesso arcuati all'estremità; buccia consistente di color verdognolo-chiaro leggermente ambrato alla maturazione; succo un po' carnoso, dolce, semplice, poco saporito; matura nella terza epoca. Nei terreni fertili di pianura è un po' soggetta al marciume se la stagione è piovosa. Buona per conserva in acquavite, divisa in racimoli.
Foglia media a 3 lobi poco marcati, rotondeggianti; pagina superiore liscia, inferiore glabra; seni elittici poco aperti, o chiusi; quello peziolare molto aperto, semicircolare. Grappolo grande, cilindrico, allungato, rado e spargolo, talvolta conico, irregolare, con gli acini un po' avvicinati; peduncolo lungo, forte, ramificato; peduncoletti sottili; acini grandi, allungati come nel *Pizzutello bianco* e talvolta meno ricurvi, terminanti in punta un po' più assottigliata di quelli del *bianco;* buccia resistente di color rosso-violaceo; polpa soda, dolce semplice. Varietà stimata più per la bella apparenza che per la bontà.
Nella forma dei grappoli, come sopra ho rilevato, si riscontrano due tipi differenti, allungati e conici; ciò si verifica anche nella *Pergolese rossa,* nell'*Olivetta nera* di Odart, nella *Bermestia bianca* ecc. da sembrare varietà differenti. Nella tavola allegata è rappresentato il grappolo di forma conica.

---

[10] In Sardegna le *Corniole* sarebbero ritenute sinonimi di Pizzutello (*Vocabolarietto Ampelologico* di Alberto Cara, Cagliari - Tip. Serrelii 1909). In Sicilia inveco vi sono *Corniole* ad acini non arcuati e con altri caratteri differenti dal *Pizzutello*, e formano un tipo a se distinto da questo; percui se la sinonimia può essere esatta per la Sardegna, sarebbe errata per la Sicilia e per le altre regioni dove le Corniole non corrispondono ai *Pizzuttelli*. Secondo il Mendola le *Corniole* tanto Siciliane quanto Sarde sono somiglianti ma non identiche ai *Pizzutelli.*

[11] *V. Vanuccini* nell'«Italia Enologica» l892, pag. 99, dice che la *Sanella* o *Uva Sanella* di Grossetto, è identica al *Pizzutello del Lazio.*

[12] Nei paesi meridionali e nei dintorni di Roma il *Pizzutello* produce grappoli di una lunghezza perfino di cm. 35 con acini lunghi 55 mm.

Il carro per la raccolta dell'uva da tavola (Anonimo 1929 – Mangiate molta uva. La domenica dell'agricoltore, n. 37 del 15 settembre 1929 - Roma).

La raccolta dell'uva da tavola (Anonimo 1929 – Mangiate molta uva. La domenica dell'agricoltore, n. 37 del 15 settembre 1929 - Roma).

(Anonimo 1929 – Mangiate molta uva. La domenica dell'agricoltore, n. 37 del 15 settembre 1929 - Roma).

Viala e Vermorel, nella già citata *Ampelographie,* comprendono fra i sinonimi del *Cornichon violet,* quello di *Corniola nera;* ma sino a migliore identificazione di questa varietà, devo considerarla, per le notizie avute e per le asserzioni di qualche ampelografo, come *tipo* a se, differente dal *Pizzutello.*

Poppa di Capra bianca

Sinonimi: *Piz de Chèvre blanc* (Pulliat) – *Ketscketsetsu blanc - Assirian bianco elissoide*[13] - *Weisse Geissdutte Cozjakbieli* (Croazia) - *Weisser Marokkaner.*
Segue la descrizione del soggetto da me coltivato: Vegetazione robusta. Tralci grossi, internodi corti.
Foglia a 5 lobi, inferiori poco marcati; pagina superiore liscia, verde-carico, inferiore leggermente tomentosa; seni elittici aperti, quello peziolare molto aperto a forma di *V* molto allargato alla base; dentatura poco marcata. Grappolo medio e grande, spargolo, talvolta alato. Acini grandi, molto ovali, elissoidi, acuminati; buccia grossa, giallo ambrato trasparente, leggermente ossidato dal lato del sole.
Polpa liquescente, dolce, aromatica. Maturazione nella terza epoca. Eccellente qualità, di bella apparenza per la forma strana dei suoi acini ovali allungati.
Molon scrive che per questa uva, di un merito incontrastabile, occorrono climi caldi, in causa della sua maturanza tardiva; allora si fa sentire tutto il profumo gradevole un po' moscato.

Poppa di Capra rossa

Sinonimi: *Piz de Chèvre rouge* (Pulliat) - *Voros Ketsketsetsa de Hongri e - Ketsketsetsti rouge* (Odart) - *Zintzen* (Ungheria) - *Veilchenblau Oeiss Dutt* (Germania).
Riportiamo la descrizione dal *Vignoble* di Mas e Pulliat: «Varietà d'origine ungherese, di una grande fertilità e di bellissima apparenza. Tralci molto forti; internodi medi. Foglia media più lunga che larga, lanugginosa nella pagina inferiore; seni superiori e secondari profondi, seno peziolare poco aperto e chiuso pel ravvicinamento dei lobi. Grappolo grande, conico, alato, un po' piramidale, spesso rado e talvolta serrato; peduncolo di media lunghezza e molto forte. Acini abbastanza grossi, olivoidi un po' attenuati alla estremità; pedicelli lunghi e gracili.
Buccia fina un po' trasparente, di un bel rosso-violetto chiaro, venato della medesima tinta più chiara. Polpa soda, gustosa, dolce, gradevole. Maturazione precoce nella prima epoca».
Osserva il Molon che il *Piz de Chévre rouge* non è una semplice variazione del *Piz de Chévre blanc,* ma una vite affatto differente, sia per l'acino che per la foglia.

[13] Il Molon, non ritiene il nome di *Assirian*, col quale Egli ha ricevuta questa varietà da Conegliano, il più adatto, perché è il *Wessel Assyrischer,* descritto da Entz e da Goethe, è altra uva nota in Ungheria, ma ad acino medio sferico. Sarà bene, Egli scrive, di distinguere questo *Assirian* bianco con la qualifica di *elissoide*.

Trebbiana di Vicenza

È probabile che questa varietà corrisponda a quella che il Molon ebbe dal Prof. Marchi di Mantova col nome di «*Bella di Vicenza*» e descritta a pag. 405 della sua Ampelografia. Infatti è una bellissima uva da mensa e di sapore eccellente. Ecco la descrizione del soggetto della mia collezione:
Vegetazione robusta. Tralcio grosso, color cannella; internodi medi. Foglia media o grande a tessuto forte, a 3 e raramente a 5 lobi, inferiori poco marcati, e talvolta quasi intera; seni superiori profondi, elittici, aperti; seno peziolare conico, aperto o con lembi sovrapposti; pagina superiore verde carico, liscia, inferiore verde chiaro, leggermente tomentosa; dentatura poco pronunciata. Grappolo cilindrico raramente conico, alato, un po' serrato e talvolta rado; acini medi sferici o subrotondi; succo dolce aromatico, eccellente; buccia un po' grossa, consistente, di un verde leggermente ambrato al sole, molto pruinosa. Matura nella terza epoca. Produzione abbondante; molto resistente alle crittogame. Uva di bell'aspetto e non soggetta al marciume.

Trentina bianca

Sotto questo nome mi è pervenuta da Teolo (Colli Euganei), una varietà assai fertile e bella da meritare di essere compresa nell'elenco delle *Uve da Mensa.* La descrizione fu presa da un soggetto della mia collezione.
Vegetazione vigorosa. Tralci color cannella, rigati; internodi medi. Foglia grande, trilobata, a lobi poco pronunciati e talvolta quasi intera, arrotondata; seno peziolare conico aperto; pagina superiore liscia, verde carico, un po' lucente; pagina inferiore leggermente tomentosa o quasi glabra; dentatura poco marcata.
Grappolo medio, cilindrico, semplice, quasi sempre rado, raramente un po' serrato; peduncolo piuttosto lungo e forte; acino grosso, sferico; buccia consistente, verde ambrata, leggermente tinta di rosso un po' ossidato dalla parte del sole; succo liquescente, dolce, aromatico, eccellente. Matura nella terza epoca, cioè nella seconda metà di Settembre. Fertilità grande e costante. I grappoli radi hanno rassomiglianza nella forma con quelli del *Chasselas.*
Bellissima è ottima uva da mensa e da vino.

Uovo di Gatto

Sinonimo: *Huevo de Gato* (Spagna).
Secondo Odart fu introdotta in Francia da D. Salvador Canonico di Malaga. È l'uva ad acini più grossa che si conosca, e nel paese di origine, come pure nelle regioni meridionali d'Italia e di Francia, gli acini possono raggiungere la grossezza di una prugna Regina Claudia, ma sono mescolati ad acini più piccoli. L'Odart dice che la vite diventando vecchia, perde della sua fertilità, tanto che non crede di poterla raccomandare a causa della scarsa produzione.

Nutrimento di primo ordine è il frutto della vita, il cui consumo è enormemente aumentato da che il Duce dieci anni or sono volle che ogni anno si celebrasse in tutta Italia "La Festa dell'Uva" (La domenica dell'agricoltore, n. 40 del 6 ottobre 1940 - Roma).

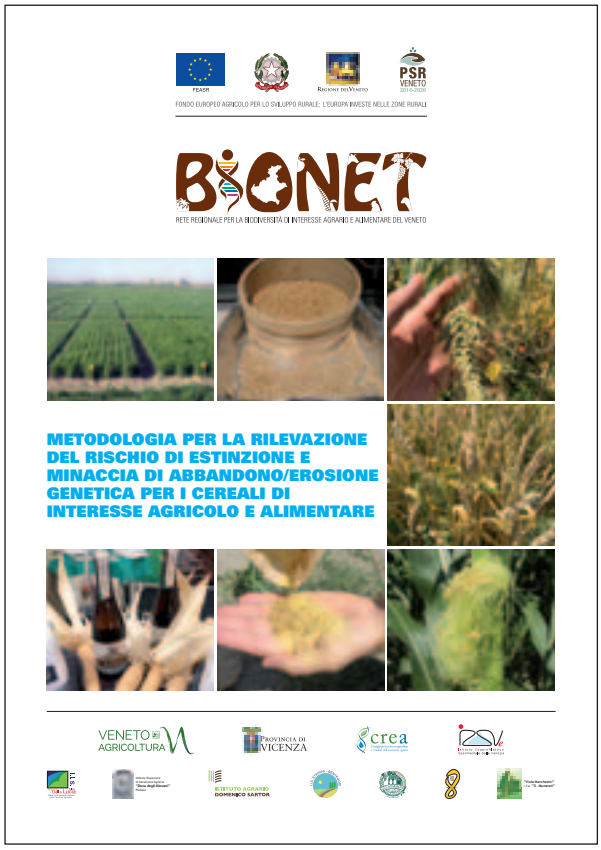
Confezionamento dell'uva da tavola per i mercati (L'Italia Agricola n. 19 del 15 ottobre 1913 – Piacenza).

(La domenica dell'agricoltore, n. 37 del 15 settembre 1940 - Roma).

Diradamento dell'uva da tavola (La domenica dell'agricoltore, n. 39 del 24 settembre 1939 - Roma).

RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

BIONET è l'acronimo del Programma riguardante la Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto avviato dalla Regione del Veneto per il periodo 2017 - 2022.
Gli 11 partner del Programma sono Veneto Agricoltura (coordinatore dell'attività), la Provincia di Vicenza – Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo (VI), il CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l'I.I.S. "Antonio Della Lucia" di Feltre (BL), l'I.I.S. "Duca degli Abruzzi" di Padova, l'I.S.I.S.S. "Domenico Sartor" di Castelfranco Veneto (TV), l'I.I.S. "Stefani-Bentegodi" sede di Buttapietra (VR), l'I.S.I.S. "Alberto Parolini" di Bassano del Grappa (VI), l'I.I.S. "8 Marzo - K. Lorenz" di Mirano (VE) e il "Viola Marchesini" I.T.A. "O. Munerati" di Rovigo.
Le priorità del Programma sono la conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione o di erosione genetica oltre alla loro registrazione negli appositi registri.
Per raggiungere questo obiettivo il Programma BIONET ha attivato, tra l'altro, un gruppo di lavoro per realizzare un'indagine documentale e iconografica sulle biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto.
Negli ultimi anni si è infatti persa una parte della "memoria storica" di tante produzioni agricole molte delle quali sono comunque ancora presenti nella nostra regione. Il materiale genetico delle vecchie varietà/razze lo ritroviamo commercializzato in mercati locali, in aziende biologiche e a volte conservato anche da agricoltori custodi improvvisati o collezionisti appassionati. Per recuperare questa biodiversità nascosta il Programma BIONET ha avviato un'attività di acquisizione della documentazione storica e un monitoraggio del territorio per riscoprire quanto ancora è conservato nelle nostre campagne e negli orti domestici.
Questa iniziativa è condivisa da Veneto Agricoltura con gli Istituti Agrari partner (uno per ogni provincia veneta) mentre per la documentazione storica ci si avvale del supporto della Biblioteca internazionale "La Vigna" di Vicenza.
L'indagine storica permette di realizzare una esposizione ordinata di fatti e avvenimenti del passato quali risultano da un'indagine critica. In questo modo è possibile stabilire l'autenticità di una determinata risorsa genetica e la sua presenza nel territorio regionale. L'individuazione e il riconoscimento delle varietà/razze permetterà l'iscrizione negli appositi registri nazionali.
I documenti e le informazioni qui riportate sono da considerarsi come una parte delle informazioni necessarie per la registrazione delle diverse varietà/razze venete di interesse agricolo e alimentare. Questo lavoro non vuole essere esaustivo ma contribuire alla conoscenza della storia e delle tradizioni regionali relative alla biodiversità agraria.



Metodologia per la rilevazione del rischio di estinzione e minaccia di abbandono/erosione genetica per i cereali di interesse agricolo e alimentare del Veneto

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-200-7

Recupero di varietà antiche della frutticoltura veronese

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-199-4

Metodologia per la rilevazione del rischio di estinzione e minaccia di abbandono/erosione genetica per gli avicoli di interesse agricolo e alimentare del veneto

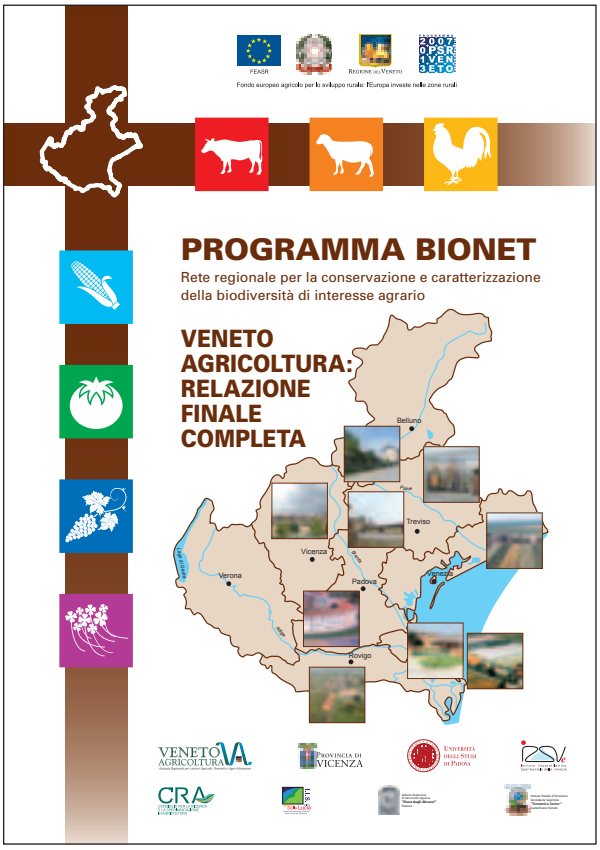
AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-198-7

Linee guida per una corretta indagine bibliografica e iconografica

AA.VV. | 2019 | on line | ISBN 978-88-6337-197-0

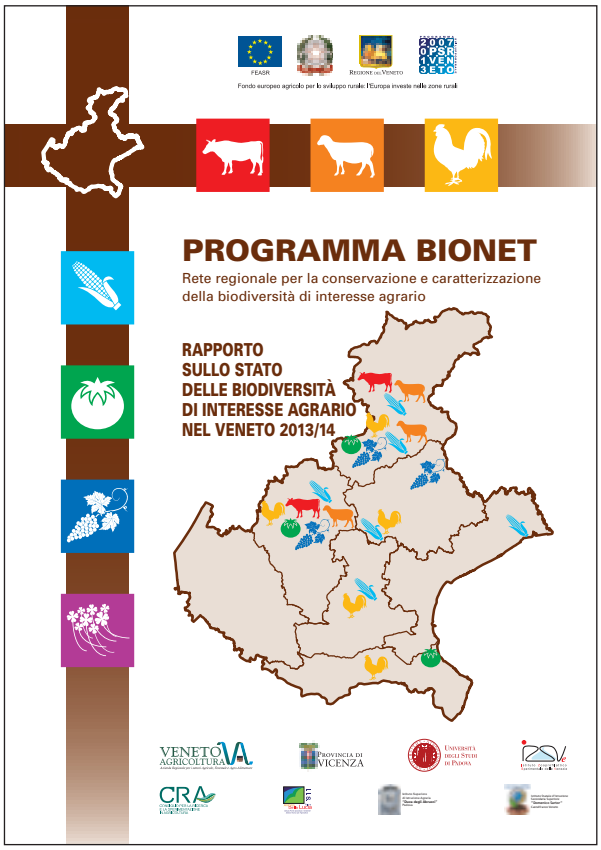
Biodiversità di interesse agrario e alimentare Protocolli di conservazione in Veneto

AA.VV. | 2018 | libro | ISBN 978-88-6337-186-4



Veneto Agricoltura: Relazione finale completa

AA.VV. | 2014 | on line | ISBN 978-88-6337-140-0



Rapporto sullo stato delle biodiversità di interesse agrario nel Veneto 2013-2014

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-138-3

Praterie seminaturali ricche di specie nella pianura veneta: distribuzione territoriale e possibilità di conservazione – Gruppo di lavoro foraggere

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-132-1

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro viticolo

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-136-9

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro orticolo

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-135-2

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro cerealicolo

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-134-5

Conservazione e caratterizzazione delle razze avicole venete – Gruppo di lavoro avicoli

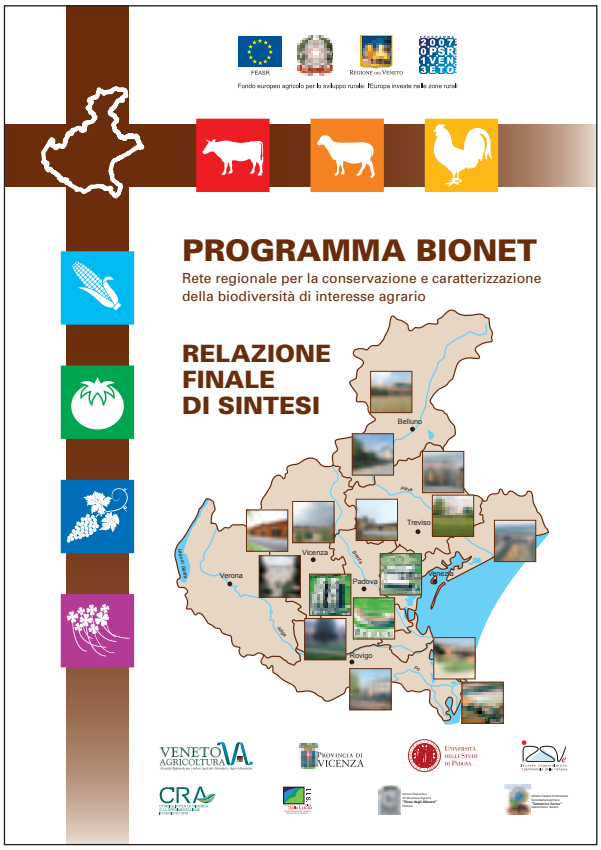
AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-133-8

Conservazione e caratterizzazione delle razze ovine venete – Gruppo di lavoro ovini

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-132-1

Programma BIONET (Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario) – Gruppo di lavoro bovini

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-131-4

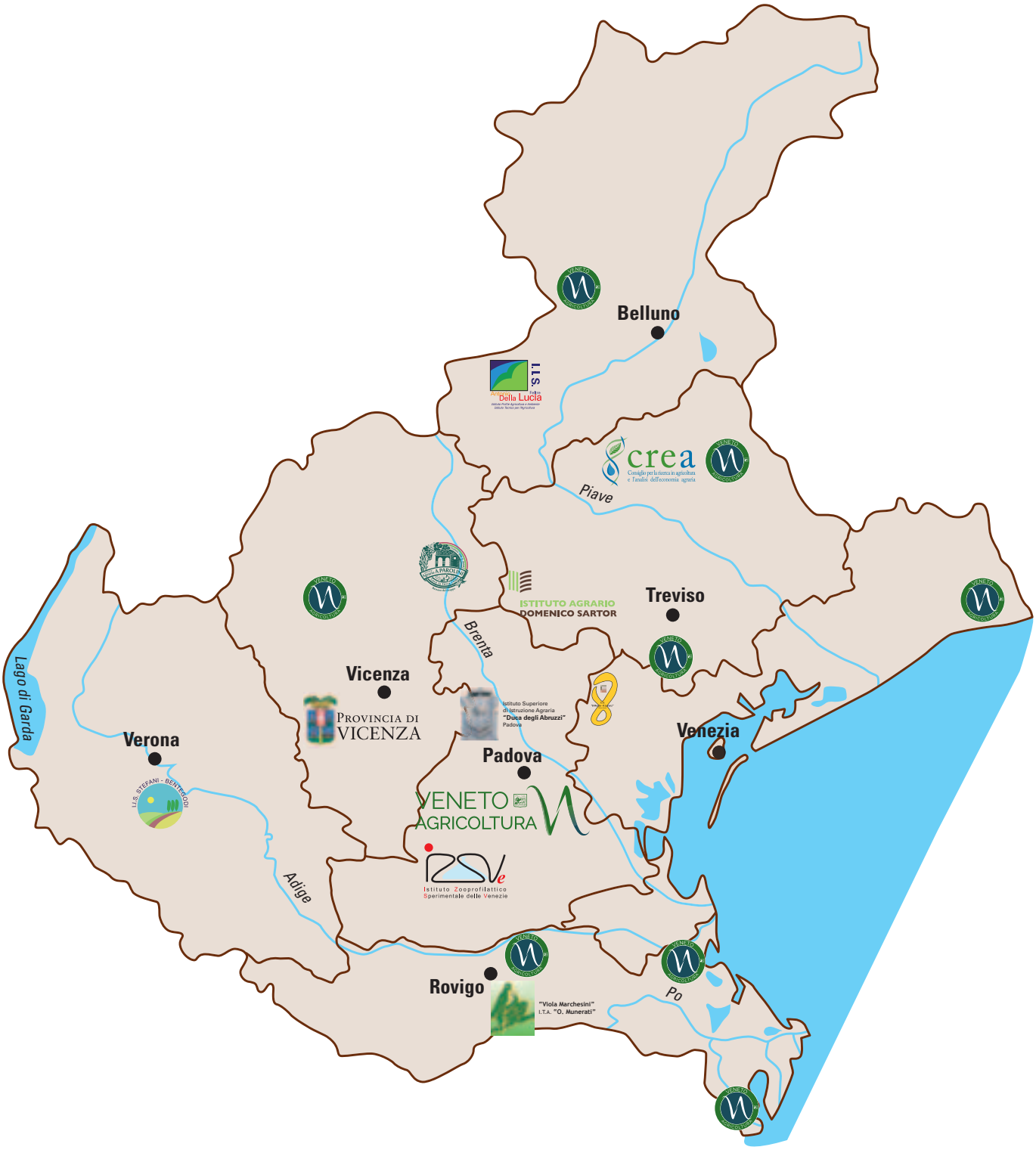


Relazione finale di sintesi

AA.VV. | 2014 | opuscolo | ISBN 978-88-6337-140-6

BIONET
RETE REGIONALE PER LA BIODIVERSITÀ D'INTERESSE AGRARIO E ALIMENTARE DEL VENETO

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020
Organismo responsabile dell'informazione: **Veneto Agricoltura**
Autorità di gestione: **Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste**



ISBN 978-88-6337-235-9