ENRICO RAMAZZINI

IN PIANURA

VITI A VIGNA O MARITATE AGLI OLMI?

CONFERENZA TENUTA AL CIRCOLO ENOFILO MODENENSE

NELLA SERA DEL 18 GENNAIO 1886

MODENA
TIPOGRAFIA MANNI E TONIETTO
1886
AI SOCI DEL CIRCOLO ENOFILO MODENESE

Il Segretario
E. RAMAZZINI
Signori

Allorché cominciai gli studi sulle viti della provincia, sorsero in me le domande; se sia giustificata la passione che ha invaso tanti proprietari di fare vigneti, e se in pianura il prodotto delle viti sia di qualità superiore od inferiore a quello delle viti maritate agli olmi.

Voi lo sapete meglio di me, quasi dappertutto, dove vi è una villa, vi è almeno una vigna, e forse sono pochi quelli qui tra voi che non ne hanno una o non pensano di farla. Sono vigno, è vero, piccole, di una o due ettare al massimo, due solamente fanno eccezione per maggiore grandezza, ma esse assorbano le cure dei proprietari più che non lo facciano gli estesi campi di viti maritate agli olmi.

Persino il nobile signore non rifugge da questa fatica, poiché bene spesso egli cura il piantamento della vigna, volendo di ciascuna pianicella quasi sempre, lui solo, stendere le radici; non tene la fredda ed umida stagione, e con piacere si trattiene sino a sera, ritirandosi poi contento in seno alla famiglia, certo che l'impianto della vigna è riuscito perfetto.

All'avanzarsi poi di ogni primavera, egli è là ad osservare l'ingrossamento delle gemme che tutti i giorni vede farsi sempre più rigonfi; alline il getto si allunga, ed ecco il grappolo. Allora lo vedete arcicentuto; nessuna cura più tralascia; tende alla zappatura, alla cimatura razionale, alla solforazione.
La vangatura, la concimazione, la potatura esso sempre sorvegliata; e finché dura la vegetazione della vigna, tutti i giorni vi fa una visita, passa in essa delle ore e ne ha cura come... l'inamorato della sua bella.

Ciò che fa il nobile, lo fa il borghese lo fa il contadino.

So di un tanto appassionato agricoltore quanto bravo industriale, il quale tutti i giorni, in cui gli affari non lo tratten-gono in città, si porta ad un suo fondo, da qui poco distante, ove ha una vigna, nella quale ha cercato di riunire le più belle varietà d' uva. In cotesta vigna, cinta da robusta siepe, s' entra per un cancello il quale s' apre solo pel padrone o per qualche fortunata persona da esso accompagnata. Appena entrato, egli chiude a chiave il cancello, quasi tenendo che qualcuno possa seguirlo, o da solo, fra quelle viti, passa felicemente, delle ore, delle giornate intere, dimentico degli affari e del mondo. Egli è beato fra quelle pianticelle alle quali volge ogni cura; o per esse sente trasporto.

Questa è una eccezione, mi direte voi. Ma no. Altri io conosco che se non vivono della stessa vita, vivono di una che molto vi si assomiglia. Parlano con essi e ben presto vi accorgerete che il pensiero, che più li preoccupa, è sempre quella vigna che essi stessi hanno fatto e dalla quale sperano tanto. Ma sono pochi invece quelli, i quali abbiano altrettanta cura e passione per le viti maritate agli olmi.

***

Le viti che servono per le vigne, di solito sono scelte fra le migliori qualità francesi, e sono tenute quasi sempre col sistema detto alla Guyot. Lo scasso della terra è fatto profondo, la concimazione, ragionata; nessuna lavorazione, trascarata. Infatti le viti sono abitose, ma... l'uva difficilmente consegue una maturità perfetta, e lasciata ancora sulla pianta marcia. Il vino che se ne ricava, di solito è poco buono, non ha pregio, e nell'estate è di difficile conservazione.

Questo succede nella massima parte delle vigne in pianura ed anche di qualcheduna in collina. Ne fanno eccezione le pianure quelle che sono pianificate in terreno sabbioso, in pendii
bene esposti e sologgiati, nè cosidetti *saldini* di Socchia e Panaro, o là dove la costituzione fisica e chimica del suolo è favorevole.

Ho analizzato parecchi mosti d' uva di viti a vigna, presa da me sul posto nel momento in cui necessitava la vendemmia; avendo cercato di cogliere la più bella e la più matura, perché mi fosse più facile ricavare dalle analisi qualche costrutto.

Queste analisi le ho riunite nel presente quadretto.

### Analisi di mosti di viti coltivate a vigna (*1*)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Numero</th>
<th>DENOMINAZIONE DEL VITNO</th>
<th>LOCALITÀ</th>
<th>Colore dell'Uva</th>
<th>Gusto in 100 cc. di mosto</th>
<th>Sistema di coltivazione</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Aleatico adriatico</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>rosso</td>
<td>17,6</td>
<td>0,60</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Barbera</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>nero</td>
<td>16,0</td>
<td>1,30</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Corvina d'Arti</td>
<td>* Freto</td>
<td>* 10,4</td>
<td>1,60</td>
<td>0,78</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Calabretto naviciglione</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>rosso</td>
<td>16,5</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Silve di Amburgo</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>rosso</td>
<td>16,0</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Franciacorta</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>bianco</td>
<td>16,1</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Tempranillo</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>nero</td>
<td>17,6</td>
<td>0,90</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Caiola tenorenci</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>*</td>
<td>12,0</td>
<td>0,10</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Garviny di Bourgogne</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>*</td>
<td>13,5</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Lucioli</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>bianco</td>
<td>16,5</td>
<td>0,60</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>*</td>
<td>V. Cagnina</td>
<td>*</td>
<td>16,1</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Lambrusco Sorbara</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>rosso</td>
<td>18,5</td>
<td>0,50</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>*</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>nero</td>
<td>18,0</td>
<td>0,90</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Lambrusco Sorbara</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>*</td>
<td>18,0</td>
<td>0,80</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>*</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>*</td>
<td>15,0</td>
<td>0,80</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>*</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>*</td>
<td>15,7</td>
<td>0,80</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Mammamia</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>nero</td>
<td>16,0</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>Montepulciano</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>bianco</td>
<td>17,9</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>*</td>
<td>V. Cagnina</td>
<td>*</td>
<td>16,5</td>
<td>0,50</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>Malvasia messerelli</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>bianco</td>
<td>17,5</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>21</td>
<td>Marsamillo</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>*</td>
<td>17,0</td>
<td>0,90</td>
</tr>
<tr>
<td>22</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
</tr>
<tr>
<td>23</td>
<td>Pinot Chambertin</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>nero</td>
<td>16,5</td>
<td>0,54</td>
</tr>
<tr>
<td>24</td>
<td>*</td>
<td>Chiusa Vitorino</td>
<td>*</td>
<td>17,0</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>25</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>rosso</td>
<td>16,5</td>
</tr>
<tr>
<td>26</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>nero</td>
<td>16,0</td>
</tr>
<tr>
<td>27</td>
<td>*</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>*</td>
<td>17,0</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>28</td>
<td>Serrenina rossa</td>
<td>V. S. Panarolo</td>
<td>nero</td>
<td>15,5</td>
<td>0,60</td>
</tr>
<tr>
<td>29</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
</tr>
<tr>
<td>30</td>
<td>*</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>*</td>
<td>19,0</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>31</td>
<td>Versace</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>nero</td>
<td>18,5</td>
</tr>
<tr>
<td>32</td>
<td>*</td>
<td>V. Cagnina</td>
<td>*</td>
<td>17,5</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>33</td>
<td>Trodiello</td>
<td>Orto Com. Agr.</td>
<td>bianco</td>
<td>16,5</td>
<td>0,70</td>
</tr>
<tr>
<td>34</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
<td>*</td>
</tr>
</tbody>
</table>

(*1*) Le viti le quali si trovano nell'Orto del Com'io Agrario non sono introdotte a perfeito sistema di Guyot, perché si cura molto la parte fogliare per fare delle talle. Le viti sono le terza sciolti, perfettamente in scodo, perché al disotto dello stesso si ricadevi vi sono molti rettifici di fabbrica, i quali fanno l'effetto di una bonafogatura. Il calore poi non gli manca perché sono esposte a meridione presso un manco. Sono molto produttive.
Dalle analisi appare manifestamente che, per la massima parte, cotesti mesti non sono dei migliori, difettando specialmente di glucosio. Così che da essi non si potrà mai ottenere che un vino poco buono, di dubbia durata, se non si soccorrano coll’arte.

Nessuna meraviglia, sino ad ora, adunque, se le speranze, dei proprietari di vigne in pianura, sono deluse per quanto riguarda la qualità del prodotto.

Prima di procedere oltre, permettetemi di farvi fare un giroetto fra i filari delle viti maritate agli olmi.

Di solito le viti agli olmi si lasciano piantare dal contadino, il quale comincia col metterle troppo sotto terra, difetto principale per cui ne è lento il loro sviluppo. Molti piantano l’olmo e la vite contemporaneamente; ma non sono neanche pochi quelli, i quali dopo di aver piantato l’olmo, aspettano cinque o sei anni prima di piantare la vite, eppoi vorrebbero che in un anno questa arrivasse alla sommità del fusto che deve sostenerla, e fanno tutto il possibile per spingercela; dimostrò che essa appare netta in tutta la sua parte verticale, ma debole, perché non avendo potuto svilupparsi nelle radici, le parti alte ricevono poco nutrimento.

La potatura si opera al fiore dell’inverno, per solito nei mesi di febbraio e marzo, tagliando i tralci che hanno dato frutto nell’anno precedente e che costituiscono la trelle; poi quelli allevati lungo i rami degli olmi in detto anno si piegano orizzontalmente, avvolgendone assieme persino tre o quattro, quelli di una vite si uniscono con quelli dell’altra vicina; ed ecco formata la nuova trelle, dalla quale aspettasi ottimo prodotto. Alcuni sogliono anche stendere ai fianchi dei filari qualche tralcio, assicurandolo ad un palo; ma nulla più.

Così voi vedete come in questa operazione tanto importante, si trovino confuse assieme viti di diversa natura, potate tutto
ad un modo; mentre la potatura dovrebbe variare secondo l’indole del vitigno.

Esaurita la potatura, è molto so prima del mietore vengono levati i germogli che nascono lungo i tralci; anzi in qualche parte del carpigiano, alcuni agricoltori hanuo ora adottato la brutta abitudine di lasciarli, perché, come succede nel lambrusco Salamino, quasi tutti danno frutto. Economia questa, con tutto il rispetto di quei signori, che parmi completamente sbagliata; e voi sapete benissimo che quei getti sono di danno ai tralci superiori, i quali nell’anno successivo devono fruttificare.

Ora tutto ciò che abbiamo visto farsi alle viti maritate agli olmi, viene per di più quasi sempre affidato alla intelligenza ristretta del contadino; essendo pochi, ripeto, quei proprietari i quali vi attendono con tutte quelle cure che sono richieste.

Perché tanta differenza dalla vigna alle viti maritate agli olmi, che pure sono dello stesso padrone? Là le cure sono quasi sempre complete, mentre qui invece quasi sempre incomplete. E non è certo, no, la bontà del prodotto della vigna, che volge in favore di questa l’animo degli agricoltori, perché le analisi più sopra presentate ce lo mostrano chiaramente. O che forse il prodotto che si ricava dalle viti agli olmi è ancora di qualità inferiore a quello? Questo lo sapremo ora.

Io ho analizzato molte uve di viti agli olmi, e vi presento intanto le analisi delle più comuni e conosciute da chi frequenta i campi, rimettendo ad altra occasione il presentare le altre.
## Analisi d'ure maritate agli olmi

<table>
<thead>
<tr>
<th>DENOMINAZIONE</th>
<th>LOCALITÀ in cui è stata colta l'uva</th>
<th>Cotone</th>
<th>In 100 cc. di mosto</th>
<th>Apprezzamento locale</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>del vigneto</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>1. Alenara</strong></td>
<td>S. Dominico-Lesignana</td>
<td>bianco</td>
<td>18,5 0,75 0,22</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>2. Arinella</strong></td>
<td>Lesignana</td>
<td>nero</td>
<td>18,2 0,50 0,26</td>
<td>mediocre</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>3. Alberapenna</strong></td>
<td>Albereto-Marzaglia</td>
<td>nero</td>
<td>2,90 0,39 0,10</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>4. Alentino di Firenze</strong></td>
<td>S. Cattalda</td>
<td>bianco</td>
<td>10,9 0,73 0,20</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>5. Bignola</strong></td>
<td>S. Cattalda (Garofano)</td>
<td>bianco</td>
<td>19,1 0,50</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>6. Baranzano comunale</strong></td>
<td>Freto-Villanova</td>
<td>bianco</td>
<td>23,9 0,65</td>
<td>mediocre</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>7. Brignana a p. verde</strong></td>
<td>Callevarda-Cittadella</td>
<td>nero</td>
<td>18,0 0,50 0,21</td>
<td>mediocre</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>8. Cico</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td>18,0 0,30 0,23</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>9. Barbera</strong></td>
<td>Minuzano-Cagneto</td>
<td>nero</td>
<td>20,0 0,50</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>10. Calicella</strong></td>
<td>Porto-Callegranda</td>
<td>nero</td>
<td>18,0 0,50</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>11. Corea comunale</strong></td>
<td>S. Cattalda-Stracchio</td>
<td>nero</td>
<td>18,0 0,53</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>12. Bereggia</strong></td>
<td>S. Cattalda</td>
<td>nero</td>
<td>23,0 1,10</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>13. Breggia</strong></td>
<td>Lesignana</td>
<td>bianco</td>
<td>13,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>14. Corezza</strong></td>
<td>S. Dominico</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>15. Forcella</strong></td>
<td>Villanova</td>
<td>nero</td>
<td>13,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>16. Forcella</strong></td>
<td>S. Cocco-S. Dominio</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>17. Giubella</strong></td>
<td>S. Dominio</td>
<td>nero</td>
<td>13,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>18. Giubella</strong></td>
<td>S. Fascello</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>19. Lumbroso Sorbara</strong></td>
<td>S. Cocco-S. Cattalda</td>
<td>nero</td>
<td>12,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>20. Lumbroso Sorbara</strong></td>
<td>S. Cocco-S. Cattalda</td>
<td>nero</td>
<td>12,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>21. Lumbroso S. Silano</strong></td>
<td>S. Cocco-S. Cattalda</td>
<td>nero</td>
<td>12,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>22. Lumbroso S. Silano</strong></td>
<td>S. Cocco-S. Cattalda</td>
<td>nero</td>
<td>12,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>23. Lumbroso S. Silano</strong></td>
<td>S. Cocco-S. Cattalda</td>
<td>nero</td>
<td>12,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>24. S. Cattalda</strong></td>
<td>S. Cattalda</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>25. S. Cattalda</strong></td>
<td>S. Cattalda (Garofano)</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>26. S. Cattalda</strong></td>
<td>S. Cattalda</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>27. S. Cattalda</strong></td>
<td>S. Cattalda (Garofano)</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>28. S. Cattalda</strong></td>
<td>S. Cattalda</td>
<td>bianco</td>
<td>18,9 0,51</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>29. S. Dominio</strong></td>
<td>S. Dominio</td>
<td>nero</td>
<td>13,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>30. Uva d'oro</strong></td>
<td>S. Matteo</td>
<td>nero</td>
<td>13,0 0,73</td>
<td>poco</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Confesso che non fu piccola la sorpresa, quando m'accorsi di tanta differenza nella qualità dei due prodotti, e poi specialmente, quando seppi osservi stato qualcuno, che per ridurre le sue terre a vigna, ha attortati estesi piantamenti d'olmi colla vite, i quali erano ancora in uno stato produttivo, e che suovi altri i quali intendono di seguirne l'esempio.**

**Voli, perciò, con prove maggiori accertarmi della differenza che c'è nel prodotto delle due colture della vite, e se è vera-**
mente opportuno di abbandonare e distruggere ciò che per secoli è stato conservato, per impiantare una coltivazione che qui da noi in pianura può dirsi nuova.

Ho detto ciò che si è conservato per secoli, perché da tempi antichissimi la coltura della vite nella nostra pianura è sempre stata di maritata all'albero. Ed una prova ne è la scoperta che fece il Prof. Costa scavando due pozzi: di avere, cioè, trovati due coppi d’alune con grossa vite attorcigliatasi intorno, l’uno alla profondità di m. 11,03, l’altro di m. 10,87 (1): il doppio della profondità del nostro suolo urbano al tempo di Costantino (anno 300). E nessuna memoria, ch’io mi sappia, accenna che detta coltura sia stata in qualche tempo cambiata. Notato poi, che la storia cittadina ci dice anche, come sino dall’anno 851 vi fossero coltivate le vignae. Ed è probabile, dice il Crespolan- ni (2), che il nome di Vignola derivi da vinoeola (piccola vigna) denominazione che suppongono data al terreno coltivato a vigneto prima che fosse coperto dalla borgata, e che una volta abbracciatò nel linguaggio comune del popolo si mantenne costantemente, salendo il terreno stesso avesse cangiato dalla sua primitiva destinazione, non intendendo con ciò di escludere che Vignola, come narra il Bello i (3), possa avere ricevuto il nome dai vigneti che l’attorniavano, ricavandosi specialmente dalle pergamenelle dell’Archivio Capitolare di Modena, che sino dall’anno 851 la Chiesa modenese esigeva dai livellari dei distretti di Savignano e di Vignola annue prestazioni di vino, e ponendo per patto espresso nei contratti di sufilensi, che la vite fosse ben coltivata e propagata.

E il nome di vigna, che ancora è conservato ad alcune località della nostra montagna, che oggi giorno sono coperto da boschi secolari, non ci fa credere che il fosse in tempi lontani coltivata la vigna? Le due diverse colture adunque della vite, maritata agli alberi

(1) Memoria della R. Accademia di Scienze lettere ed arti di Modena, T. IX.
(2) Memoria storiche Vignolesi per arresto crespolanensi — 1872.
(3) De Vincenzi modenensi scritta cronica narrata Dott Clerici Donatelli de Belloi,
(724) Muricavo.
ed a vigna, erano note da noi sino da tempi antichissimi, e ciò non ostante in pianura ha sempre durato la coltura presente.
Ma sono cambiati i tempi, mi direte voi. Ervia, saltiamo questo argomento, e ritorniamo al nostro che abbiamo lasciato.

**

Per riuscire adunque nell’intento, che ho detto mi profissi, cercai viti della stessa qualità, le quali tanti marìtate agli olmi che a vigna, si trovassero nello stesso terreno lavorato e conci- mato allo stesso modo e collo stesso concime, egualmente esposto agli agenti atmosferici. Certo non ne trovai in molti siti, ma fui poi fortunato di trovarle da dei proprietari gentilissimi, i quali mi permisero di eseguire le esperienze, che, come avrei desiderato, non ho potuto ripetere nell’autunno scorso; perchè la peronospora, che aveva rispettato le viti agli olmi, danneggiò alquanto le viti a vigna.

Lo uve che mi servirono per le analisi che presento, furono colte nel momento in cui era necessaria la vendemmia.
<table>
<thead>
<tr>
<th>N. PROPR.</th>
<th>NOME DELLA VIT</th>
<th>GENRE DI CULTIVAZIONE</th>
<th>LOCALITÀ</th>
<th>COLTIVAZIONE</th>
<th>IN 1000 GRAMMI</th>
<th>IN 1000 CC. DI MISTO</th>
<th>OSSERVAZIONI</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>di grappoli</td>
<td>di acini</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>acidi</td>
<td>zuccheri</td>
<td>oscuri</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Lambrusco Olena</td>
<td>ad alberi</td>
<td>Mirandola</td>
<td>nero</td>
<td>629</td>
<td>91,7</td>
<td>35,2</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>x</td>
<td>a vigna</td>
<td></td>
<td>704</td>
<td>962,0</td>
<td>38,0</td>
<td>500,0</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Serbarola Olena</td>
<td>ad alberi</td>
<td>Sansepolcro</td>
<td>x</td>
<td>629</td>
<td>91,0</td>
<td>30,0</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>x</td>
<td>a vigna</td>
<td></td>
<td>589</td>
<td>441,0</td>
<td>30,0</td>
<td>614,0</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Salamino</td>
<td>ad alberi</td>
<td>Mirandola</td>
<td>x</td>
<td>704</td>
<td>1935,5</td>
<td>40,0</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>x</td>
<td>a vigna</td>
<td></td>
<td>704</td>
<td>1935,5</td>
<td>40,0</td>
<td>920,0</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Uva d'Oro</td>
<td>ad alberi</td>
<td></td>
<td>x</td>
<td>504</td>
<td>928,2</td>
<td>37,5</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>x</td>
<td>a vigna</td>
<td></td>
<td>470</td>
<td>904,1</td>
<td>30,0</td>
<td>883,0</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Uva giullia</td>
<td>ad alberi</td>
<td>Colombana</td>
<td>giallo</td>
<td>685</td>
<td>971,0</td>
<td>30,0</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>x</td>
<td>a vigna</td>
<td></td>
<td>837</td>
<td>900,1</td>
<td>30,0</td>
<td>914,0</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Moscato</td>
<td>ad alberi</td>
<td>Orto C. Agruz.</td>
<td>rosso</td>
<td>500</td>
<td>900,1</td>
<td>30,0</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>x</td>
<td>a vigna</td>
<td></td>
<td>490</td>
<td>900,1</td>
<td>30,0</td>
<td>920,0</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Osservando i risultati di queste analisi appare chiaramente, come nella nostra pianura le viti a vigna diano un mosto, che confrontato con quello delle viti agli olmi, è meno zuccherino, ha una acideità totale minore, contiene in quantità più piccola il bitartrato potassico ed è più ricco di azoto e quindi di albuminoidi.

In quanto poi alla quantità degli acini e dei raspi nei grappoli, come a quella del succo, dei vinacciuoli e delle bucce degli acini, parmi non so ne possano trarre conseguenze certe; come pure delle ceneri e del numero degli acini in ogni chilogrammo. Abbisognano ancora altri analisi.

Ora, se ai risultati di queste analisi uniamo quelli delle altre, riunite nei due precedenti quadri, le quali sebbene non siano state eseguite su dei mosti ottenuti dalle stesse qualità d'una coltivato nello stesso terreno, come in questo caso, ma che però continuano sempre nel dare presso a poco gli stessi risultati; mi pare abbastanza accertato, che in pianura, come la nostra, il prodotto che si ricava dalle viti coltivate a vigna è di qualità inferiore a quello delle viti maritate agli olmi; che quindi, per avere un migliore prodotto è necessario che le nostre viti siano tenute alte dal suolo a completo arieggiamento.

Voi forse mi chiedete, perché succede questo.

Io, adesso, non sto a cercare tutte le cause di questa differenza nella qualità. Intanto constato il fatto: sebbene possa farvi osservare che una grande influenza lo ha il terreno in generale, e in infelice esposizione per la vigna; oppure una umidità spesso eccessiva non solo nel suolo ma vicino ad esso, e quindi una temperatura più bassa degli strati d'aria presso il terreno, ove molta calore solare viene assorbita dal vapore acqueo, il quale poi dilatandosi si inalza negli spazi atmosferici. Concorre pure, a sottrarre calore, l'evaporazione che succede nelle parti verdi, le quali si trovano più riunite, più agglomerate in minore spazio. Il cambiamento d'aria poi è meno felice. Il soleggiamenoe più difficile. Nebbie maggiori che avvolgono la vigna, mentre le piante alte ne restano totalmente libere, o per lo meno sono le prime a esserne liberate.

Quale conseguenza adunque ritrarete? Parmi chiaro. Quella di darsi con tutto l'amore alla coltura della vite maritata agli alberi anzi che alla vigna.
La vigna conviene al colle, dice Filippo Re, e la natura del terreno per se insegna a tenerle o più alte o più basse. Sollevansi dove umido è il suolo e non saranno mai bastante mente elevate.

**

Ma se pure i fatti, che ho l'onore di avervi annunciato, non bastassero a distogliervi dal desiderio delle grandi vigne; ve ne sono altri, i quali sono stati indicati, anche dal distinto Professor Vivenza agli agricoltori della provincia di Mantova, che hanno terreni piani, profondi o freschi, consigliandoli a non mettere più vigne ma viti agli alberi. E come giustamente egli osserva, non sono solo le ragioni fisiologiche, ma altresì quelle della buona economia, pel minore dispendio di spesa di coltura, oltre quelle raccomandate dalla prudenza e dal buono assetto finanziario della azienda.

E la peronospora, pur tanto tenuta, sino ad ora qui da noi ha attaccato delle vigne, ma ha rispettate le viti agli alberi. Già è stato visto chiaramente da tutti. E nella bella vigna del distinto Cav. Molinari, tenuta con tanta cura e intelligenza, in cui vi sono i comuni filari d'olmi vitati colla stessa qualità di vite della vigna, si è visto, nel passato estate, la peronospora danneggiare la vigna ed i festoni o tirelle degli olmi, abbassandisi al disotto di circa due metri, mentre sopra di questa altezza non ha arrecato danno alcuno. È questo è avvenuto anche in collina, ove molte vigne sono state colpite dalla peronospora, mentre delle viti agli olmi li presso ne sono rimaste libere. Questo mi pare un fatto di non poca importanza, sebbene il rimedio contro la peronospora sembri finalmente scoperto, e sia sperabile che sarà trovato anche un mezzo comodo per applicarlo.

Poi havvi pur sempre quella terribile filosera, la quale da un momento all'altro può capitare fra capo e collo; e se avveno i vigneti in cui le radici delle viti si introdcano in ogni senso,
la diffusione sarà rapida, mentre colle viti agli olmi in cui le
radici di una rara mente si confondono con quelle di un’altra,
la diffusione sarà lenta ed il soccorso potrà arrivare in tempo
per arrestare l’azione del terribile parassita. Eppoi le viti grosse,
ome se sono quelle agli olmi, hanno radici che si sprofondono
assai nel terreno e, come sempre osserva l’Egregio Prof. Vi-
venza, l’insetto per deficienza d’aria o per temperatura meno
elaborata si moltiplica meno, oppure impiega molto tempo ad
uccidere le viti.

E pensate un poco ai danni della tempesta! Quante volte
avete osservato o sentito dire che il raccolto della vigna è stato
totalmente distrutto; mentre quello delle viti agli olmi è stato
in parte conservato, perché dagli alberi difeso? E se i vostri
campi sono solo a vigna tutto è perduto, mentre nell’altro caso
qualche prodotto può essere risparmiato, perché è digiù nel
granaio.

E il danno che possono arrecare le brine non è di certo
cosa lieve. Voi tutti avrete, per lo meno qualche volta, osser-
vato, come facilmente i teneri germogli delle viti basse siano
in primavera colti, mentre quelli sugli alberi rimangono illesi.

***

Dal parere di coltivare in pianura la vite agli olmi piutto-
sto chè a vigna, lo erano anche i nostri antichi agronomi, ed il
celebre Filippo Re, che fu professore di botanica e agricoltura
nella nostra Università, sosteneva, sino da allora, che il metodo
da preferirsi in pianura era quello di educare le viti agli alberi.
Ed egli in suo appoggio cita (1) quanto diceva il conte Verri.
« Questo genere di piantagioni di viti (agli alberi) che io credo
preferibile a qualunque altro per l’economia dei legnami, per
l’abbondanza della vendemmia, per la minore occupazione del
fondo, e per la maggiore facilità del suo lavoro, potendo es-

(1) Novi Elementi d’Agricoltura del Conte Filippo Re. Vol. 3.
sere arato in tutti i sensi fra noi (cioè nel milanese) è assai poco in uso. È generale opinione, che le altre viti sulle piante producono uve poco atte a buoni vini. Questo però è contrario al fatto, poiché in molti paesi si hanno ottimi vini, sebbene in essi le viti siano maritate agli alberi; così per esempio nel modenese (e nel reggiano) si fanno vini molto potenti, e pur le viti ivi sono sulle piante. Ne giova il dire che in altri paesi siucvi cattivi vini ove le viti sieno così regolate, stando al mio intenio il provare esservi dei buoni vini fatti colle uve di queste viti, doveusosi a tutt’altro ragionamento attri- buire la cattiva, o l’inferiore qualità di quelli. Infatti qual ragione mai può persuadere che le viti adattate agli alberi debbano produrre un frutto di cattiva qualità, se sopra di essi sono esposte a maggiore libertà di aria, se le loro radici, il loro frutto, i loro tralci sono più soleggiai, e meno occu-pati dalle fredde ombre? Credono alcuni che l’albero spolpi il fondo, e troppo nutrimento attraiga a se a danno della vite; ma questa opinione è priva affatto di fondamento.... Ma l’estendersi in ragionamenti è cosa inutile, quando l’espe- rienza costantemente prova la falsità di una così malfondata opinione, giacché le viti maritate alle piante prosperano a meraviglia e sono di una prodigiosa seconità.

Varrone riporta un passo di Catone (1) che ricorda le frutti-coissiune viti dell’Emilia, dette treccenariae, perché rendevano trecento anfore di vino per ogni jugero. In agro faeventino tre-cenariae appellantur vites, quod jugevum treccenas amphoras reddat. (2) Il jugero romano era di 2518 metri quadrati, e l’anfora romana conteneva 26 litri, cosicché da quasi ogni biotlca ottenevano 78 ettolitri di vino. Quantità assai forte, che noi oggi giorno solo invidiamo.

È noto poi a tutti come i Romani conoscevano le due colti-vazioni della vite, e che le usavano secondo i luoghi. Qui da noi troviamo preferita la coltivazione agli alberi,

(2) Non è detto se le viti fossero a vigna o agli alberi. Però sono indotto a credere che nel piano della Emilia fossero agli alberi.
Se voi osservate, nella nostra provincia, i piantamenti che sostengono le viti, li vedete, in generale, poco alti verso la collina, ma che poi vanno quasi gradatamente innalzandosi più e più avvicinandosi al basso, per poi quivi essere alla massima altezza, giacché la vite non è più maritata all’olmo cavezzato, ma all’olmo potato tronco-conico (mezza olmica) o piramidale (olma). Questo, credete, deve essere il frutto di una secolare esperienza.

Coltunella (Tomo I) parlando della coltivazione delle viti agli alberi dice: molti caricano di tralci i palchi più bassi, andando dietro al più copioso prodotto, ed alla più agevole coltivazione. Ma coloro che mirano alla bontà del vino, fanno salire la vite alle parti più elevate degli alberi.

Io non sto a dilungarmi di più, per non alunserale di voi, ad aggiungere fatti che parlino in favore delle viti agli olmi. Quelli che, alla negligenza, ho esposto mi sembrano sufficienti. Io quindi faccio notare che si abbandoni l’idea delle grandi vigne nella nostra pianura, e si stia ai filari delle viti maritate agli olmi. E che quelle curve, quell’amore che i proprietari di fondi, abbiano visto avere per quelle, le volgano a queste perfezionando la coltivazione, che no sarebbero contraccambiati da un ricco ed ottimo raccolto; ridando nello stesso tempo l’antica e bella fama ai vini di Modena, ora in parte perduta.

Sentite, a proposito, come erano giudicati i vini del Modenesi da Santo Lancerio (1) bottigliere di Papa Paolo III, il quale doveva essere molto esperto nel suo mestiere, poiché giudicava con molta intelligenza del merito della maggior parte dei vini italiani. « Sassuolo, ogli scrive, fa ottima bevanda tanto rossa quanto bianca. Et qui si fa così buon moscatello, quanto in qualunque altro luogo qui scrutato, ma poca. Modena ha perfetti vini, quanto in tutti li luoghi toccati in questo viaggio, massime il bianco, che è così bello, come soavi belle le mascare, le rotelle et si ancora le donne. » Io non so se il Lancerio, fosso oggi al mondo, scriverebbe lo stesso. Delle donne si, poiché nulla, voglio credere, abbiano da invidiare per bellezza alle antiche; ma delle altre cose di certo scriverebbe altrimenti.

---

(1) I vini d’Italia giudicati da Papa Paolo III e dal suo bottigliere Santo Lancerio.

Giuseppe Ferrara.
Sia nostra cura adunque di ridare l'antico nome ai nostri vini principiando dalla materia prima. E non sia, no, l'egoismo, l'interesse personale solo che ci guida, ma il bene e l'interesse generale; e non prepariamo a chi verrà dopo di noi una industria che difficilmente o solo di fronte a sacrifici potrà sopportare le concorrenze degli altri paesi.