

Manzoni

ENRICO RAMAZZINI



IN PIANURA

VITI A VIGNA O MARITATE AGLI OLMI?

CONFERENZA TENUTA AL CIRCOLO ENOFILO MODENESE

NELLA SERA DEL 18 GENNAIO 1886



MODENA

TIPOGRAFIA MANNI E TONIETTO

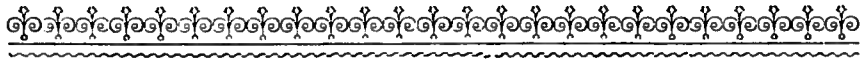
—
1886

AI SOCI DEL CIRCOLO ENOFILO MODENESE



Il Segretario
E. RAMAZZINI

A decorative flourish or ornament located below the signature. It consists of a small square on the left, followed by a horizontal line with several arrows pointing to the right, and a small flourish on the far right.



Signori

ALLORCHÈ cominciai gli studii 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 vigne, è vero, piccole, di una o due ettare al massimo, due solamente fanno eccezione per maggiore grandezza, ma esse assorbono 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, poichè bene spesso egli cura il piantamento della vigna, volendo di ciascuna pianticella quasi sempre, lui solo, stendere le radici; non teme 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 rigonfie; alfine il getto si allunga, ed ecco il grappolo. Allora lo vedete arcicontento; nessuna cura più tralascia; attende alla zappatura, alla cimatura razionale, alla solforazione.

La vangatura, la concimazione, la potatura esso sempre sorvegliava; e finchè dura la vegetazione della vigna, tutti i giorni vi fa una visita, passa in essa delle ore e ne ha cura come... l'innamorato 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 trattengono 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 temendo che qualcuno possa seguirlo, e da solo, fra quelle viti, passa felice delle ore, delle giornate intere, dimentico degli affari e del mondo. Egli è beato fra quelle pianticelle alle quali volge ogni cura; e 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. Parlate con essi e ben presto vi accorgete 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, trascurata. Infatti le viti sono ubertose, ma... l'uva difficilmente consegue una maturanza perfetta, e lasciata ancora sulla pianta marisce. 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 in pianura quelle che sono piantate in terreno sabbioso, in pendii

bene esposti e soleggiati, nè cosiddetti *saldini* di Secchia e Panaro, e 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, perchè 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)

N. progress.	DENOMINAZIONE DEL VITIGNO	LOCALITÀ	Colore della Uva	in 100 cc. di mosto			Sistema di coltivazione
				Glucosio	Acidità totale	Bitartrato potassico	
1	Aleatico odorosissimo	Orto Com. Agr.	rosso	17,6	0,60	0,21	Guyot
2	Barbera	V. S. Pancrazio	nero	16,6	1,20	—	Alberello
3	» d' Asti	» Freto	»	16,4	1,60	0,72	»
4	Cabernet sauvignon	Orto Com. Agr.	»	16,2	0,80	—	Guyot
5	Blac d' Amburgo	» » »	rosso	16,0	0,70	—	»
6	Franchenteller	» » »	bianco	16,1	0,84	0,39	»
7	Gamè bevy	V. S. Damaso	nero	17,50	0,80	—	»
8	Gamè tenturier	Orto Com. Agr.	»	71,50	0,71	—	»
9	Garney fin de Bour- gogne	V. S. Damaso	»	17,50	0,70	—	»
10	Lucinuto	Orto Com. Agr.	bianco	16,6	0,80	—	»
11	»	V. Cognento	»	16,1	0,80	—	Alberello
12	Lambrusco Sorbara	Orto Com. Agr.	nero	18,5	0,90	0,34	Guyot
13	»	V. S. Pancrazio	»	18,0	0,91	—	Alberello
14	Lambrusco Sorbara oliva a foglia verde	Orto Com. Agr.	»	18,0	0,86	—	Guyot
15	»	V. Sandonnino	»	17,6	0,80	—	»
16	Isabella	Orto Com. Agr.	»	13,7	0,50	—	»
17	Mammollo	» » »	nero	19,0	0,79	0,21	»
18	Montepulciano	» » »	»	17,9	0,76	—	»
19	»	V. Mugnano	»	16,8	0,75	—	»
20	Malvasia moscatella	V. S. Damaso	bianco	17,8	0,75	—	appog al muro
21	Moscatellone	Orto Com. Agr.	»	17,6	0,60	—	Guyot
22	»	» » »	»	17,0	0,60	—	»
23	Pinot Chambertain	V. S. Damaso	nero	16,5	0,54	0,14	»
24	» Clos Vougeot	» » »	»	17,0	0,70	—	»
25	» Fin ferti	» » »	rosso	16,5	0,69	0,16	»
26	» Noir	» » »	nero	16,0	0,71	—	»
27	»	Orto Com. Agr.	»	17,0	0,72	0,30	»
28	Serinet rouge	V. S. Damaso	rosso	13,5	0,90	0,29	»
29	Uva di Siracusa	» » »	bianco	19,6	0,70	—	»
30	Verdea	Orto Com. Agr.	»	14,0	0,56	—	»
31	Verdeot	» » »	nero	18,0	0,70	—	»
32	»	V. Sandonnino	»	17,6	0,70	—	»
33	Trebbiano	Orto Com. Agr.	bianco	16,9	0,73	—	»
34	» di Spagna	» » »	»	17,1	0,70	—	Alberello

(1) Le viti le quali si trovano nell'Orto del Comiz'ò Agrar'ò non sono tenute a perfetto sistema Guyot, perchè si cura molto la parte legnosa per fare delle talee. Le viti sono in terreno sciolto, perfettamente in scolo, perchè al dissotto dello strato coltivabile vi sono molti rottami di fabbrica, i quali fanno l'ufficio di una buona fognatura. Il calore poi non gli manca perchè sono esposte a mezzogiorno presso un muro. Sono molto produttive.

Dalle analisi appare manifestamente che, per la massima parte, cotesti mosti 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 soccorrono 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 giro 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 avere 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 spingervela; dimodochè essa appare netta in tutta la sua parte verticale, ma debole, perchè non avendo potuto svilupparsi nelle radici, le parti alte ricevono poco nutrimento.

La potatura si opera al finire dell' inverno, per solito nei mesi di febbraio e marzo, tagliando i tralci che hanno dato frutto nell' anno precedente e che costituiscono la *tirella*; poi quelli allevati lungo i rami degli olmi in detto anno si piegano orizzontali, avvolgendone assieme persino tre o quattro, quelli di una vite si uniscono con quelli dell' altra vicina; ed ecco formata la nuova *tirella*, 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 tutte

ad un modo; mentre la potatura dovrebbe variare secondo l'indole del vitigno.

Eseguita la potatura, è molto se prima del mietere vengono levati i germogli che nascono lungo i tralci; anzi in qualche parte del carpigiano, alcuni agricoltori hanno ora adottato la brutta abitudine di lasciarli, perchè, 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.

Perchè 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, perchè 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 analizzate 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' uve maritate agli olmi

Numero progressivo	DENOMINAZIONE del vitigno	LOCALITÀ in cui è stata colta l'uva	Colore della Uva	In 100 cc. di mosto			Apprez- zamento locale
				Glucosio	Acidità totale	Bitartrato Potassico	
1	Alionza	S. Donnino-Lesignana	bianca	18,5	0,75	0,22	poco
2	Arlundina	Lesignano	»	18,2	0,90	0,26	mediocre
3	Amaraguscia	Albareto-Marzaglia	nero	21,0	0,80	0,10	»
4	Aleatico di Firenze	S. Cattaldo	»	19,0	0,70	0,20	»
5	Bigarella	S. Cattaldo Ganaceto	bianca	19,1	0,50	—	molto
6	Buzanino comune	Freto-Villanova	»	20,0	0,65	—	»
7	Brugnola a raspo verde	Collegarola-Cittanova	»	18,0	0,96	0,31	mediocre
8	» » rosso	» »	»	18,0	0,80	0,23	molto
9	Barbera	Mugnino-Cognento	»	20,0	0,95	—	»
10	Caicallo	Portile-Collegarola	»	21,0	0,81	—	poco
11	Covra comune	S. Cattaldo-Ganaceto	nero	18,0	0,80	—	»
12	Darella	S. Cattaldo	»	18,0	0,71	0,23	»
13	Darella	S. Donnino	bianca	19,0	0,80	—	molto
14	Farinella	Lesignano	nero	20,0	1,10	—	poco
15	Forcellata	S. Croce-S. Donnino	bianca	18,0	0,81	—	»
16	Gratignua	Villanova	»	17,5	0,53	—	molto
17	Grilla	S. Donnino	nero	19,5	0,70	—	mediocre
18	Gierpello	S. Faustino	»	19,0	0,76	0,23	nessuno
19	Lambrusco Sorbara a foglia verde	Sorbara-S. Cattaldo	»	20,2	0,90	0,31	molto
20	Lambrusco Sorbara a foglia rossa	» »	»	21,0	0,90	0,36	»
21	Lambrusco Salmiano a foglia verde	S. Croce-S. Cattaldo	»	19,5	0,91	0,30	»
22	Lambrusco	Lesignano	»	19,5	1,01	0,41	mediocre
23	Lambrusco	Portile	»	19,5	0,91	0,30	molto
24	Lambrusco passo » a raspo rosso	S. Donnino	»	19,5	0,91	0,28	mediocre
25	Lambrusco gentile ol. va	Collegarola	»	21,0	0,80	0,20	»
26	Negretta comune	Albareto-Corletto	»	18,5	0,70	0,11	poco
27	Posticcia	Ganaceto	»	18,5	0,80	0,21	»
28	Rossetta comune	S. Cattaldo-Villanova	rosso	19,0	0,90	—	»
29	Rugientina	S. Donnino	bianca	20,1	0,77	0,30	mediocre
30	Uva d' oro	S. Matteo	nero	18,2	1,07	0,39	molto

* * *

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

Volli, 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, perchè da tempi antichissimi la coltura della vite nella nostra pianura è sempre stata di maritarla all'albero. Ed una prova ne è la scoperta che fece il Prof. Costa scavando due pozzi: di avere, cioè, trovati due ceppi d'olmo con grossa vite attorcigliatavi intorno, l'uno alla profondità di m. 11,05, 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. Notate poi, che la storia cittadina ci dice anche, come sino dall'anno 861 vi fossero coltivate le vigne. Ed è probabile, dice il Crespellani (2), che il nome di Vignola derivi da *vineola* (piccola vigna) denominazione che suppongono data al terreno coltivato a vigneto prima che fosse coperto dalla borgata, e che una volta abbracciato nel linguaggio comune del popolo si mantenne costantemente, sebbene il terreno stesso avesse cangiato dalla sua primitiva destinazione, non intendendo con ciò di escludere che Vignola, come narra il Belloi (3), possa avere ricevuto il nome dai vigneti che l'attorniavano, ricavandosi specialmente dalle pergamene 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 poneva per patto espresso nei contratti di enfiteusi, 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 coperte da boschi secolari, non ci fa credere che lì fosse in tempi lontani coltivata la vigna ?

Le due diverse colture adunque della vite, maritata agli alberi

(1) *Memorie della R. Accademia di Scienze lettere ed Arti di Modena*, T. IX.

(2) *Memorie Storiche Vignolesi* per ARSENIO CRESPELLANI — 1872.

(3) *De Vineolae moderniori statu chronica enarratio* Doct. Clerici Dominici de Belloi, (1704) Mutinae.

ed a vigna, erano note da noi sino da tempi antichissimi, e ciò non ostante in pianura ha sempre durato la coltura presente.

Ma sonsi cambiati i tempi, mi direte voi. Evvia, saltiamo questo argomento, e ritorniamo al nostro che abbiamo lasciato.

*
* *

Per riuscire adunque nell'intento, che ho detto mi prefissi, cercai viti della stessa qualità, le quali tanto maritate agli olmi che a vigna, si trovassero nello stesso terreno lavorato e concimato allo stesso modo e collo stesso concime, egualmente esposte 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.

Le uve che mi servirono per le analisi che presento, furono colte nel momento in cui era necessaria la vendemmia.

Analisi d'uve di viti maritate agli alberi e a vigna coltivate nello stesso luogo

N. progressivo	NOME DELLA VITE	GENERE di COLTIVAZIONE	LOCALITÀ	Colore della Uva	% degli acini in fr. 1000 d'uva	IN 1000 GRAMMI						IN 100 CC. DI MOSTO					Osservazioni
						di grappoli		di acini				Glucosio	Acidità totale	Bitartrato potassico	Sostanze estrattive	Azoto	
acini	raspi	suco	vin- ciuffi	buco	Glucosio	Acidità totale	Bitartrato potassico	Sostanze estrattive	Azoto	Ceneri							
1	Lambrusco Oliva	ad alberi	Mirandola	nero	699	931,7	38,2	943,0	44,4	12,6	16,5	1,30	0,471	20,00	0,019	0,368	
2	"	a vigna	"	"	704	962,0	38,0	950,0	39,0	11,0	14,5	1,00	0,412	17,70	0,130	0,369	
3	Sorbara Oliva a foglia verde	ad alberi	Sant'annino	"	690	961,0	39,0	804,2	31,8	104,0	21,0	1,11	0,701	25,10	0,016	—	
4	"	a vigna	"	"	580	—	—	921,0	33,0	46,0	18,5	0,87	0,360	22,20	0,081	—	
5	Salamino	ad alberi	Mirandola	"	704	953,5	46,5	926,5	19,5	54,0	19,2	1,24	0,667	22,41	0,034	0,480	
6	"	a vigna	"	"	768	958,0	42,0	928,0	19,7	51,4	18,0	1,23	0,600	23,37	0,048	0,440	
7	Uva d'Oro	ad alberi	"	"	504	962,5	37,5	852,2	105,5	42,3	16,0	1,21	0,497	23,80	0,077	0,252	
8	"	a vigna	"	"	479	961,3	38,7	863,0	89,2	47,8	15,0	1,09	0,471	20,08	0,029	0,340	
9	Uva gialla	ad alberi	Collegara	giallo	906	971,0	29,0	920,0	45,9	34,1	18,3	1,14	0,598	22,91	0,027	0,480	alquanto appassita
10	"	a vigna	"	"	897	960,1	39,9	914,0	50,2	35,0	15,5	0,99	0,516	18,41	0,049	0,480	
11	Moscetello	ad alberi	Orto C. Agrar.	rosso	509	969,1	30,9	920,6	14,4	65,0	21,0	0,76	0,310	22,91	0,021	0,380	
12	"	a vigna	"	"	490	960,1	39,9	908,8	12,6	58,6	18,0	0,71	0,230	20,31	0,030	0,300	

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 acidità 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 vinaccioli e delle bucce degli acini, parmi non se ne possano trarre conseguenze certe; come pure delle ceneri e del numero degli acini in ogni chilogrammo. Abbisognano ancora altre 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'uva coltivate nello stesso terreno, come in questo caso, ma che però combinano 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, perchè succeda 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 freddo e con infelice esposizione per la vigna; eppoi una umidità spesso eccessiva non solo nel suolo ma vicino ad esso, e quindi una temperatura più bassa degli strati d'aria presso terra, ove molto calore solare viene assorbito dal vapore acqueo, il quale poi dilatandosi si innalza 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 soleggiamento più difficile. Nebbie maggiori che avvolgono le vigne, mentre le piante alte ne restano totalmente libere, o per lo meno sono le prime ad esserne liberate.

Quale conseguenza adunque ritrarne? Parmi chiaro. Quella di darsi con tutto l'amore alla coltura della vite maritata agli alberi anzicchè 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. Sollevinsi dove umido è il suolo e non saranno mai bastantemente 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 e freschi, consigliaudoli 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 previdenza e dal buono assetto finanziario della azienda.

E la peronospora, pur tanto temuta, sino ad ora qui da noi ha attaccato delle vigne, ma ha rispettate le viti agli alberi. Ciò 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, abbassantisi 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 lì 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 flossera, la quale da un momento all'altro può capitarci fra capo e collo; e se avrenno i vigneti in cui le radici delle viti si intrecciano in ogni senso,

la diffusione sarà rapida, mentre colle viti agli olmi in cui le radici di una raramente 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, come sono quelle agli olmi, hanno radici che si sprofondono assai nel terreno e, come sempre osserva l'Egregio Prof. Vivenza, l'insetto per deficienza d'aria o per temperatura meno elaborata si moltiplica meno, epperò 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, perchè dagli alberi difeso? E se i vostri campi sono solo a vigna tutto è perduto, mentre nell'altro caso qualche prodotto può essere risparmiato, perchè è diggià nel granaio.

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

* * *

Del parere di coltivare in pianura la vite agli olmi piuttostochè 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) *Nuovi 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, poichè in molti paesi si hanno ottimi vini, sebbene
 « in essi le viti sieno 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 si evi cattivi vini ove le viti sieno così regolate, ba-
 « stando al mio intento il provare esservi dei buoni vini fatti
 « colle uve di queste viti, dovendosi a tutt'altre cagioni attri-
 « buire la cattiva, o l'inferiore qualità di quelli. Infatti qual
 « ragione mai può persuadere che le viti adattate agli alberi
 « debbono 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 soleggiati, e meno occu-
 « pati dalle fredde ombre? Credono alcuni che l'albero spolpi
 « il fondo, e troppo nutrimento attragga 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 fecondità.

Varrone riporta un passo di Catone (1) che ricorda le fruti-
 cosissime viti dell'Emilia, dette *trecenariae*, perchè rendevano
 trecento anfore di vino per ogni jugero. In agro *faventino tre-*
cenariae appellantur vites, quod jugerum trecenas amphoras
reddat. (2) Il jugero romano era di 2518 metri quadrati, e
 l'anfora romana conteneva 26 litri, cosicchè da quasi ogni
 biolca 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,

(1) *Dalle Memorie della R. Accademia di Scienze Lettere ed Arti di Modena.* Spicilegio Epigrafico Modenese. — PIETRO BORTOLOTTI.

(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 ci avviciniamo al basso, per poi quivi essere alla massima altezza, giacchè la vite non è più maritata all'olmo cavezzato, ma all'olmo potato tronco-conico (mezza olmina) o piramidale (olma). Questo, credete, deve essere il frutto di una secolare esperienza.

Columella (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 salir la vite alle parti più elevate degli alberi.

Io non sto a dilungarmi di più, per non abusare di voi, ad addurre fatti che parlino in favore delle viti agli olmi. Quelli che, alla meglio, ho esposto mi sembrano sufficienti. Io quindi faccio voti acchè si abbandoni l'idea delle grandi vigne nella nostra pianura, e si stia ai filari delle viti maritate agli olmi. E che quelle cure, quell'amore che i proprietari di fondi, abbiamo visto avere per quelle, le volgano a queste perfezionandone la coltivazione, che ne saranno 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 Modenese da Sante Lancerio (1) bottigliere di Papa Paolo III, il quale doveva essere molto esperto nel suo mestiere, poichè giudicava con molta intelligenza del merito della maggior parte dei vini Italiani. « Sassuolo, egli scrive, fa ottima bevanda tanto rossa quanto bianca. Et qui si fa così buon moscatello, quanto in qualunque altro luogo qui scritto, ma poco. *Modena* ha perfetti vini, quanto in tutti i luoghi toccati in questo viaggio, massime il bianco, che è così bello, come souvi belle le mascare, le rotelle et si ancora le donne. » Io non so se il Lancerio, fosse oggi al mondo, scriverebbe lo stesso. Delle donne sì, poichè 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 Sante Lancerio. — Giuseppe Ferraro.

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 verra dopo di noi una industria che difficilmente o solo di fronte a sacrifici potrà sopportare le concorrenze degli altri paesi.

Eccomi, o Signori, al termine della mia cicalata. M'accorgo di avere abusato troppo della vostra indulgente attenzione: vogliatemi perdonare pensando, che la sola speranza di rendere qualche beneficio alla nostra viticoltura ed enologia è stata la mia guida.

