

## RICORDI DI VITA. Il dott. Alessandro La Greca e la viticoltura a Mormanno. 2° di Luigi Paternostro



Moscato d'Amburgo

### Notizie geologiche

Geologicamente i terreni della nostra zona vitifera, debbono ascrivere all' *Eocene superiore* ed al *Trias*.

Il chiarissimo Geologo Dott. Di Stefano, ha minutamente studiato tutto il territorio mormannese; ancora però i risultati di questi studi sono ignoti, perchè è in via di stampa la Carta geologica della Calabria da lui riveduta. Debbo però alla gentilezza del citato Professore le notizie che qui riporto sulla natura geologica della nostra zona vitifera, avendomele cortesemente fornite.

In generale la maggior parte delle nostre vigne, stanno sugli SCHISTI SERICITICI associati con *Filladi*, *schisti argillosi*, *quarziti ed arenarie*, appartenenti all' *Eocene superiore*. In qualche luogo parzialmente stanno, su *marne giallastre* e *calcari nummulitici*, come nelle

contrade *Acquaformosa, Cammarelle, Mardusella, e sotto Colle Trodo.*

Nella contrada *Donnabianca*, in vicinanza della strada rotabile qualche vigneto sta sulla *Dolomia farinosa del Trias superiore*; ma la maggior parte delle vigne di queste contrade e di quelle sottoposte, sono sugli *Schisti sericitici, filladici e argillosi, con quarziti ed arenarie.*

Questa regione, la più importante per la viticoltura di Mormanno, è abbondante in silicati.

Questi terreni Eocenici, che sono da noi i vitiferi, urtano nella massa di rocce (*Dolomia del Trias superiore Calcari del Cretaceo, Diabasi Marne e Calcari dell'Eocene*) che costituiscono il Monte Cerviero a levante, e Donnapuna o Colle Trodo a ponente.

L' *Eocene schistoso*, è così ribassato, rispetto a tali rocce, per effetto di una serie di fratture, il cui allineamento generale è da Nord-Est a Sud-Ovest.

La massa principale del M. Cerviero, è costituita dalla *Dolomia del Trias superiore*, sulla quale sta il *Cretaceo* formato da *Calcari con Rudiste* coronati alla loro volta, da *Diabasi, calcari e marne con Nummuliti.* Il M. Velatro e Donnapuna, sono essenzialmente costituiti da *Dolomia bianca e nera* del Trias superiore, ma sostengono nella parte elevata *calcari e diabasi dell'Eocene.*

*Colle Trodo*, è anch' esso costituito da *Cretaceo ed Eocene*; una frattura lungo la quale passa la rotabile che va a Papasidero, ribassa l' *Eocene* fino a *Fiumicello*, ma quivi, compariscono gli *schisti varii*, una volta molto a torto ritenuti come antichissimi; mentre sono i più alti dell' *Eocene.*

Poche altre vigne ci sono poi a Sud di Mormanno, e sono pure sugli *Schisti eocenici con quarziti.*

I castagni che accompagnano la zona vitifera dall' Acqua della Corte in giù fino a Pietra grossa, stanno sugli *Schisti eocenici* e sulle *ghiaie con sabbie del Quaternario lacustre.*

### **Natura fisico-chimica dei terreni vitiferi**

La natura chimica dei nostri terreni vitiferi, non è perfettamente uguale da per tutto.

Nella zona più elevata, predominano i terreni calcari-argillosi più o meno compatti, mentre nella zona media vicino alla rotabile,

il predominio è dei terreni argilloso-silicei alquanto sciolti e più in giù nelle vicinanze del fiume, riprendono la preponderanza quelli argillosi più o meno calcari e compatti. Sono in generale tutti terreni formati sul posto, ricchi di sali di Magnesia e di Calce, perchè provenienti dalla Dolomia che è la roccia predominante.

In molti punti si hanno terreni rossi ocracci, ricchi di sali ferrosi (sequioossido anidro ed idrato) dovuti al disfacimento delle Filladi.

Dalle Filladi medesime, pare si debbano far derivare anche i depositi marnosi rosso giallastri, che nella regione sono frequenti:

La quantità di calcare non è però in tutti punti eccedente. In tre campioni di terreno prelevati nella zona elevata del territorio, da me esaminati ho trovate le seguenti cifre:

1. Campione — Carbonato di calce 6,400 per cento.

2. Campione — Carbonato di calce 1,16 per cento.

Per tali determinazioni si è usato il metodo del prof. Fausto Sestini per la determinazione del Calcare nelle terre.

## **Clima**

Le condizioni climatiche del nostro territorio in generale e della zona vitifera in particolare, risentono l'influenza dell'attitudine alla quale ci troviamo e l'azione delle grandi masse montuose che ci circondano da quasi ogni parte. Si possono però ritenere uniformi per tutta la sua estensione, e solo differenze di temperatura si avvertono tra i punti più elevati ed i più bassi, tra i quali corre un dislivello di circa m. 200.

L'esposizioni principali dei vigneti, sono quelle di levante e di ponente, poche plaghe hanno quelle di settentrione; pochissime quella di mezzogiorno.

Quasi tutti i venti, spirano alternativamente durante l'anno; nell'inverno predominano i venti freddi di Nord e lo Scirocco, il quale ci arriva sovraccarico di umidità (perchè se ne arricchisce attraversando gli estesi boschi della regione montuosa innanzi descritta).

Sono anche frequenti il vento di Ponente e quello di Levante, che spirano specialmente in Primavera; il secondo, come pure il Grecolevante, (che è il più temibile) sono spesso causa di pioggia.

L'inverno è alquanto rigido; non manca mai la neve, la quale,

quando è portata dal vento di Tramontana, si gela e rimane per parecchio tempo sul terreno.

Nelle annate più rigide il termometro non è sceso mai al disotto dei 6° c. sotto zero, mentre la temperatura media minima invernale è di 1, 3 e 1, 4 e la massima di 10° c.

La primavera comincia sempre un po' tardi e corre ordinariamente fresca, umida e piovosa; l'estate è temperata, i forti calori sono da noi una vera eccezione e raramente si verificano lunghi periodi di siccità. Ciò in grazia dell'altitudine alla quale ci troviamo, e dei numerosi boschi sparsi sia fuori, che nel territorio medesimo.

L'autunno è mite, alcune volte si cambia in una dolce primavera; quando però si ha predominio di venti di levante, finisce con un lungo periodo di piogge, con grave danno delle uve non ancora raccolte.

Le grandinate non sono frequenti, quando si avverano, ordinariamente in Aprile o Maggio, non assumono mai l'aspetto di un generale flagello, rimangono circoscritte a piccole zone e assai raramente hanno danneggiato i vigneti di tutto il territorio.

Sono invece molto frequenti le brinate primaverili ed autunnali, le quali gravi danni arrecano ai nostri vigneti.

Le contrade poi più vicine alle sponde del fiume, sono in special modo esposte ai danni della nebbia che da quello abbondantemente si origina, specialmente nelle calme notti d'estate. Essa resta stazionaria a poca altezza del suolo, fino a che il sole non la dissipa.

Le brinate, così nocive, non solo alla vite ma a tutte le piante coltivate, si potrebbero in parte evitare, seguendo l'antica pratica, della formazione delle nebbie artificiali di fumo e praticando accuratamente le sarchiature estive, allo scopo di distruggere le cattive erbe nei vigneti.

Per produrre fumo abbondante, si potrebbe utilizzare la gran quantità di *felci* che rigogliosamente crescono nei nostri castagneti, senza andare incontro a gravi spese.

Il Ch.<sup>mo</sup> Dott. E. Pandolfi di Mormanno, da parecchi anni raccoglie precise notizie termo-eudometriche, riguardanti il nostro clima e in grazia della sua cortesia, posso qui riportare il riassunto di queste notizie per il decennio 1888-1897.

# DATI TERMO-UDOMETRICI DELLA STAZIONE METEOROLOGICA DI MORMANNO

BIENNIO 1888-97	1888		1889		1890		1891		1892	
MESI	Media temp. <sup>ra</sup> mens. dei mas. e dei min.	Quantità di piog. in mm.	Media temp. <sup>ra</sup> mensile dei mas. e dei min.	Quantità di pioggia in mm.	Media temp. <sup>ra</sup> mensile dei mas. e dei min.	Quantità di pioggia in mm.	Media temp. <sup>ra</sup> mensile dei mas. e dei min.	Quantità di pioggia in mm.	Media temp. <sup>ra</sup> mensile dei mas. e dei min.	Quantità di pioggia in mm.
<b>Gennaio</b>	3,2	63,5	3,8	193,0	7,2	106,0	2,4	205,0	5,8	316,0
<b>Febbraio</b>	6,3	237,0	4,6	393,7	5,7	88,0	2,8	140,0	7,7	274,0
<b>Marzo</b>	7,3	176,1	6,2	374,3	8,0	193,5	6,6	88,0	7,6	309,0
<b>Aprile</b>	11,1	177,3	8,8	339,6	10,3	334,5	9,1	232,7	11,7	144,0
<b>Maggio</b>	14,5	110,2	16,2	67,0	15,5	145,5	15,8	69,1	15,2	70,3
<b>Giugno</b>	21,3	4,0	20,0	36,3	18,7	13,0	?	?	19,7	40,5
<b>Luglio</b>	23,6	12,0	22,0	16,0	21,4	18,5	22,8	10,0	21,8	104,0
<b>Agosto</b>	21,1	49,0	22,0	0,0	24,1	3,5	?	?	23,1	60,2
<b>Settembre</b>	21,0	115,4	18,0	313,8	16,5	34,3	19,8	157,0	19,7	138,0
<b>Ottobre</b>	13,3	217,6	16,0	243,5	14,5	290,0	15,8	202,0	15,8	230,0
<b>Novembre</b>	8,5	161,1	9,6	262,8	8,5	397,0	11,1	209,0	10,2	78,0
<b>Dicembre</b>	7,3	5,0	5,0	127,0	5,0	359,2	6,7	139,0	6,7	384,5
	<b>1893</b>		<b>1894</b>		<b>1895</b>		<b>1896</b>		<b>1897</b>	
<b>Gennaio</b>	2,2	185,9	3,9	189,0	?	110,0	3,1	59,0	5,8	301,0
<b>Febbraio</b>	5,6	320,0	4,3	27,0	6,3	174,0	6,4	78,0	7,6	143,5
<b>Marzo</b>	8,2	42,8	6,3	147,0	6,7	136,0	9,4	98,0	8,8	152,0
<b>Aprile</b>	10,9	52,5	10,0	134,5	12,1	134,3	8,6	235,0	11,9	145,5
<b>Maggio</b>	15,0	127,3	14,7	99,5	14,9	198,0	13,5	203,0	14,7	173,4
<b>Giugno</b>	18,3	81,3	18,8	8,5	19,9	40,6	19,2	36,0	19,7	53,5
<b>Luglio</b>	21,9	98,0	22,6	0,0	23,1	17,0	23,4	35,0	24,8	41,0
<b>Agosto</b>	22,0	39,0	22,1	25,5	22,3	5,5	22,7	95,0	22,3	27,0
<b>Settembre</b>	20,1	120,5	20,5	82,5	20,8	12,0	19,1	127,0	20,3	64,0
<b>Ottobre</b>	14,4	109,0	16,5	67,7	16,3	114,0	16,5	227,5	13,8	168,0
<b>Novembre</b>	10,6	481,0	11,2	86,0	13,0	90,0	10,7	384,0	10,3	55,0
<b>Dicembre</b>	6,2	115,0	5,3	234,0	6,9	267,0	7,5	465,0	6,4	80,0

Da questo più chiaramente si rivelano le condizioni climatiche della nostra zona, e risulta che, pur trovandoci ad una notevole latitudine, la vite, la quale germoglia a 10 o 12° c., fiorisce a 17 o 18° ed ha bisogno da Giugno e Settembre di una media di 19° ; pur ritardando un poco le sue fasi vegetative, può completamente e regolarmente svolgere. I danni maggiori si risentono invece dal soverchio umidore dovuto sia al clima in se stesso, e sia alla frequenza delle piogge. Tali danni si possono diminuire di molto, con i nazionali lavori di sistemazione delle acque, sia alla superficie del terreno che nel sotto suolo, e con le accurate cure colturali, le quali sono attualmente, come via via esporrò, poche e malamente fatte.

### **Varietà di vite coltivate.**

Numerosissime varietà di viti sono attualmente coltivate nei nostri vigneti.

Nessun sano e razionale criterio ha guidato i viticoltori nella scelta di tali varietà e se ve ne ha di quelle che ben si adattano alle nostre condizioni di clima e di terreno e vi prosperano dando prodotti buoni ed abbondanti; moltissime ve ne sono invece del tutto inadatte e la di cui cultura, oltre ad essere poco remunerativa, riesce grandemente dannosa, perchè dove sono in preponderanza, imprimono i loro caratteri al vino il quale risulta perciò poco buono.

Nessuno studio (per quanto necessario e di grande utilità) è stato fin'ora pur anco iniziato nella nostra Provincia sui diversi e numerosi vitigni che vi si coltivano; dal quale potessero rilevarsi i pregi ed i difetti di ciascuno. Era mia intenzione fare tale lavoro almeno per le varietà coltivate nel territorio di Mormanno; la mancanza di tempo non mi ha per ora permesso di attuare tale mia idea.

Riserbandomi di iniziarlo in altra epoca, mi limiterò qui, per ora, ad elencare e descrivere i principali nostri vitigni, per i caratteri più salienti, mirando principalmente a far risaltare quelli, che possono servire di base e di guida in una selezione fra i medesimi.

Seguendo una classificazione semplice e generale, basata sull'uso al quale son destinate le uve che ciascun vitigno produce, e sul colore dell'acino, dividerò le varietà esistenti nel seguente modo.

Varieta di viti esistenti	$\left\{ \begin{array}{l} \text{varietà ed uve da vino} \\ \text{varietà ed uve da tavola} \end{array} \right.$	vitigni a frutto bianco
		vitigni a frutto colorato
		vitigni a frutto bianco
		vitigni a frutto colorato

## Vitigni da vino a frutto bianco.

1. Carallina. — Vitigno robusto, rende molto in frutto, ma non è raccomandabile, perchè, anche arrivando a completa maturità, il che è difficile essendo di maturazione molto tardiva, rimane sempre molto ricco di acidi. È inoltre potentemente attaccato dalle malattie crittogamiche.

2. Zirivito. — Vitigno di mediocre robustezza. Dà uva ricca di zucchero a chicchi polputi e sugosi. Produce abbondantemente, matura nella seconda metà di Ottobre e non soffre per eccessiva umidità o per soverchio caldo.

3. Ducicello. — Vitigno a brevi internodii e di media robustezza. Produce uva aromatica e zuccherina, da cui il nome. La percentuale di zucchero è stata trovata del 22,25 al mutimetro Babo. Matura nella prima quindicina di Ottobre, ma marcisce facilmente; il che lo rende poco adatto per noi, non avendone buoni prodotti che solo nelle stagioni calde ed asciutte.

4. Asprinio. — Varietà molto diffusa nella provincia di Napoli e nel vicino territorio di Castrovillari; di robusta e vigorosa vegetazione e che da prodotti zuccherini i quali temperano bene l'asprezza e la ruvidità di alcune uve nere. Da noi viene a maturazione nella metà di Ottobre, mentre nei climi più caldi anticipa di molto.

5. Laurise rosso. — È un vitigno che produce abbondante, ma non è adatto per buoni vini perchè matura imperfettamente sui grappoli.

6. Moscatello. — Varietà conosciuta in quasi tutta Italia. Nei paesi del nostro Circondario a clima più caldo, serve a confezionare vini liquorosi molto buoni (Moscati). Da noi invece si coltiva poco, perchè essendo di precoce maturità ed essendo buccia fina e delicata, marcisce facilmente e non si conserva bene fino all'epoca della vendemmia generale. Impiantandone delle sezioni di discreta estensione, potrebbe raccogliersi prima delle altre uve ed in tal caso potrebbe anche da noi servire a confezionare buoni vini dolci, oppure a temperare l'asprezza dei vini comuni.

7. Verderame e Verdana. — Vitigno importato nel nostro territorio dalle regioni litoranee del Mediterraneo. Vegeta bene, e produce anche molto, la maturazione delle uve però non avviene mai completamente e di più si marciscono facilmente con il soverchio umidore. La sua coltivazione da noi non è, per tale ragione, affatto consigliabile.

8. Iovina o Guarnaccia. — Vitigno robusto a brevi internodi; produce uva sugosa, ricca di parte zuccherina, e che matura perfettamente bene nella prima quindicina di Ottobre.

9. Malvagia. — Corrisponde alla malvagia dei Toscani. Da noi si mantiene di mediocre vegetazione, produce in abbondanza, ma è fortemente attaccata dalle malattie crittogamiche.

10. Laurise raceuto. — Vitigno assai robusto, ma di scadentissimo prodotto. I grappoli sono lunghi e slegati con acini piccolissimi, tra i quali ve sono pochissimi più grossi; è naturalmente molto ricca di acidi.

### **Vitigni a frutto bianco da tavola.**

1. Uva pane. — Varietà a lunghi internodii e di media produzione. Da uva che matura in Ottobre, di color giallo dorato a completa maturazione, con polpa molto dura e serbevole.

2. Sanquinella bianca. — Vitigno che produce uva molto somigliante alla precedente, a buccia coriacea ed a chicchi ovali molto polputi. Marcisce però facilmente con l'umidità, quindi non è molto serbevole.

3. Longobardo. — Da uva di piacevolissimo sapore, a grossi grappoli serrati con chicchi bislungi e a buccia molto fina e delicata. È pochissimo anzi punto serbevole ed è attaccata fortemente dalle malattie crittogamiche.

### **Vitigni a frutto colorato, da vino.**

1. Malaga. — Vitigno robusto a brevi internodii. Produce uva a grossi chicchi, di color rosso, molto zuccherina e con piacevole aroma. Matura nei primi di ottobre. La sua coltivazione è però poco estesa.



2. Nivorano duro. — È una delle buone varietà da vino, coltivata da tempo e molto diffusamente. Ha vegetazione rigogliosa, tralci robusti a brevi internodii e da abbondanti grappoli serrati, con acini ovali, di media grandezza, i quali resistono bene all'umidore. Maturano nella seconda metà di Ottobre.

3. Nivorano ad oliva. — È una sotto varietà di Nivorano, che differisce da quello su descritto, per avere gli acini più piccoli. Gli altri caratteri sono i medesimi.

4. Castiglione. — Non differisce molto dal *Nivorano duro*. La sua coltura è anche molto diffusa, perchè dà uva abbondante, zuccherina resistente all'umidità e principalmente perchè di precoce maturazione.

5. Greco Nero. — Vitigno diffuso in tutta la Calabria ed è uno dei migliori tra quelli che si coltivano da noi. Non è di abbondante produzione, ma dà ottima qualità di uva leggermente aromatica. Matura nei principi di Ottobre e resiste bene alla colatura.

6. Lacrima o Magliocco. — È un vitigno vigoroso anch'esso diffusissimo in Calabria, specialmente nella provincia di Catanzaro. Fruttificazione sicura ed abbondante, uva sugosa zuccherina e leggermente aromatica. La sua coltura si va sempre più diffondendo con gran vantaggio della nostra produzione enologica.

7. Cascaruolo. — Sarebbe ottimo vitigno se se ne facesse la raccolta anticipata produce abbondantemente uva molto zuccherina a piccoli grappoli, intensamente colorata. Come però lo indica il suo nome, quando giunge a completa maturità, il che succede precocemente, va facilmente soggetta a perdere quasi tutti gli acini, perchè si staccano facilmente dai peducoli, specialmente se la stagione corre umida e piovosa.

Per tale ragione, sovente quasi tutto il prodotto va perduto o prima o durante la vendemmia.

8. Zigrino. — Ama clima caldo. Da noi i suoi prodotti non arrivano mai a completa maturazione. Nel territorio di Castrovillari è molto diffuso ed apprezzato.

9. Aglianico. — Vitigno di media vegetazione e di produzione abbondante, abbastanza diffuso; ma matura i suoi prodotti molto tardi, quindi non si adatta bene da noi.

10. Sciascinoso od Olivella. — Vitigno che prospera nei terreni sciolti, freschi e fertili. È molto diffuso e sebbene di tardiva maturazione lo è meno dell'Aglianico. Le uve producono vino molto ricco di materia colorante, che però si scolorisce con l'invecchiamento.

11. Nivorano a Mustarda. — E di mediocre vegetazione, con tralci alquanto gracili ed a brevi internodii. Produce uva ricca di zuccheri, a chicchi grossi ed ovali con buccia coriacea; oltre che per il vino, serve pure a fare, mediante la cottura degli acini, una conserva dolce detta *mustarda* molto usata in Calabria, per la confezione di paste dolci.

12. Cannamele. — Vitigno robusto a brevi internodii, ottimo per qualità e quantità di prodotti. Matura verso la metà di Ottobre.

### **Uve a frutto colorato da mangiare.**

1. Quagliana. — Produce uva a grappoli molto serrati, con chicchi rotondi e grossi, discretamente zuccherina ed aromatica e con buccia molto fina e delicata. Marcisce facilmente con l'eccessiva umidità e non è punto serbevole.

2. Uva ruggia. — Produce uva che matura molto tardi. Grossi grappoli con chicchi molto grossi e serrati, a buccia a coriacea. Si raccoglie ancora immatura verso la fine di Novembre e si conserva, sospesa in aria, in locali asciutti e ventilati, dove compie la maturazione.

\*\*\*\*\*

Descritte così brevemente le varietà più estesamente coltivate nel nostro territorio e indicati di ciascuna i caratteri più salienti, si può, basandoci su questi, scegliere tra tante, le migliori e più adatte, sia al nostro clima ed ai nostri terreni, sia a poterci dare vini di tipo costante.

E necessario però premettere, che la scelta dei vitigni da coltivare è questione di grave importanza e deve principalmente interessare i viticoltori, i quali debbono su di essa concentrare tutta la loro attenzione e le loro cure e debbono procedervi con la massima oculatezza. E da ritenere per certo, che la molteplicità dei vitigni costituisce un grandissimo ostacolo ai progressi dell'enologia. Di molte varietà, non tutte possono essere ugualmente buone e produrre uve che maturano tutte ugualmente e contemporaneamente bene; sicchè, se le cattive sono in preponderanza, necessariamente guastano anche le buone. Di più, con tanta promiscuità di vitigni, più intensamente si risentono gli effetti della variabilità delle sta-

gioni e non si potrà mai ottenere prodotti quasi identici per bontà e per grado di maturazione. In tali condizioni è assolutamente impossibile poter ottenere tipi di vino costanti ed uniformi giustamente ricercati ed apprezzati in commercio.

La mancanza di vini tipo, è pur troppo un inconveniente che si lamenta in quasi tutta la Calabria, con gravissimo nostro danno economico.

In Toscana invece, in Piemonte ed in altre regioni italiane, solo limitando la coltivazione della vite a poche ed accertate buone varietà, hanno potuto stabilire e costantemente produrre quei tipi di vini, come il Chianti, il Rufino, il Barolo ecc: che hanno oramai fama assodata e sicuro smercio in tutta Italia ed anche all'Estero. Senza però guardare molto lontano da noi e limitando l'osservazione al solo nostro territorio, possiamo a luce meridiana constatare i benefici effetti della selezione e limitazione della varietà di vite.

Quei pochissimi proprietari infatti che nel nostro territorio, incamminandosi verso il progresso viticolo ed enologico, hanno cominciato a sopprimere nei loro vigneti le varietà cattive e poco adatte al nostro clima hanno sensibilmente migliorato i loro vini anzi alcuni ne hanno ottenuto delle qualità veramente ottime. Questi reali vantaggi conseguiti, dovrebbero spingere anche i più riottosi a seguire l'esempio e nel medesimo tempo incitare quelli che hanno cominciato a perseverare sulla buona via con maggiore alacrità e solerzia.

Tenendo quindi esclusivamente di mira il principio che *per migliorare i nostri vini e iniziare proficuo e vantaggioso commercio dei medesimi è necessario limitare di molto il numero delle infinite varietà di viti attualmente coltivate*; vediamo a quali tra queste dobbiamo dare la preferenza. Acciocchè questa scelta fosse accurata e perchè si potesse essere sicuri dei risultati, si dovrebbe, come consiglia il chiarissimo prof. Caruso, (1) di ciascuna uva fare il vino separatamente, per così accertarsi delle sue qualità caratteristiche; scelte in tal modo le migliori uve, si potrà procedere ad un secondo esperimento per vedere come si possono utilmente mescolare tra loro, per ottenere tipi di vino che incontrano di più il gusto dei consumatori.

---

(1) Vedi G. Caruso, *Corso di Agricoltura* p. 789.

In tal modo si avrebbero dati certi e sicuri basati su risultati di fatto, senza timore di andare incontro a delle disillusioni.

A coloro poi che dovessero fare impianti di nuovi vigneti, consiglio quanto il già citato Chiarissimo Professore scriveva in un suo lavoro: (1) *E necessario poi che, qualunque sieno le essenze vitifere da scegliere, cessi la cattiva usanza di coltivare insieme alla rinfusa più varietà che domandano coltura e potagione diversa e che maturano in epoche differenti. Le varietà devono coltivarsi in lotti, separatamente, affinchè si possa adoprare a ciascuna le cure bisognevoli* ».

Sarebbe quindi necessario che i nostri maggiori coltivatori e proprietari di vigneti cominciassero a fare di queste esperienze per iniziare così un razionale sistema di miglioramento della nostra viticoltura.

Per ora, mancando affatto di queste esperienze, indicherò i migliori vitigni, quelli cioè che più si adattano alle nostre condizioni di clima e di terreno ed alle esigenze della nostra produzione vinicola, basandomi sui loro caratteri specifici e sui dati che dalla esperienza e dalla pratica ho potuto raccogliere.

Tra le uve bianche, delle quali è utile non abbondare molto, sarà bene limitare le varietà alla *Malvasia* ed alla *Guarnaccia*, perchè sono le più ricche di paste zuccherina, maturano contemporaneamente ai primi di ottobre e sono le più resistenti ai danni della umidità. Il *Ducicello* sarebbe ottimo per tutti i riguardi, ma va soggetto facilmente a marcire, il che è grave inconveniente pel nostro clima umido.

Bisognerà scartare invece le varietà *Cavallina*, *Verdana* e *Laurise vaccuto*, perchè, quantunque di abbondante produzione, non maturano mai perfettamente e danno pessima qualità di vino. Il *Moscatello* non conviene coltivarlo se non in estese sezioni e volendo fare vino fino da bottiglia, così come è attualmente sparso nei nostri vigneti, non è di nessuna utilità.

Tra le viti ad uva colorata, sarà conveniente estendere principalmente la coltivazione della *Lacrima*, *del Greco nero* e *del Castiglione*. Queste tre varietà sono ottime per produzione, per qualità di prodotto e per adattamento al clima ed al terreno.

---

(1) Vedi G. Caruso, *Questioni urgenti di viticoltura*. p. 27.

Del *Cascaruolo* bisognerebbe impiantarne delle sezioni e farne la raccolta anticipata.

Sono anche buone le diverse varietà di *Nivorano*.

Sono invece da scartarsi l'*Aglianico* e lo *Zigrino*, perchè non maturano bene, il *Laurise rosso* perchè dà vino cattivo, troppo ricco di acidi e così pure l'*Olivella*.

Il miglior mezzo per poter gradatamente sostituire ai cattivi vitigni quelli buoni, sarebbe il servirsi dell'innesto, il quale però pur troppo da noi si pratica poco, come avrò più estesamente a dire in seguito.

Riguardo poi alla convenienza d'introdurre nella nostra viticoltura vitigni forestieri, dirò che ci sarebbe, quando s'importassero vitigni molto precoci.

Prima però di decidersi a tanto praticare, bisogna scegliere oculatamente le varietà che si vogliono introdurre.

Le piante sono un prodotto quasi esclusivo del clima e del terreno di una data regione. Questi due elementi variano grandemente da regione a regione, da paese a paese e può dirsi anche da contrada a contrada nel medesimo territorio. È quindi difficile, per non dire raro, poter trovare le medesime condizioni climatiche e gli identici terreni, in due luoghi molto lontani tra loro; potranno essere più o meno rassomiglianti ma difficilmente uguali.

Deriva da ciò, che non si può mai a priori essere sicuri della riuscita dei vitigni importati dal di fuori perchè potranno subire delle modificazioni più o meno profonde a seconda delle diversità più o meno grandi che troveranno nel nuovo ambiente nel quale sono costretti a vivere.

Sarà bene quindi, prima di procedere all'introduzione dei vitigni forestieri e farne impianto su larga scala, assicurarsi che essi nel luogo dove vogliono trapiantare, continuino a mantenere invariate le qualità per le quali sono state scelte e per le quali si credono preferibili ai vitigni paesani.

Tale certezza di buona riuscita, si può avere solamente dopo ripetute ed accurate esperienze che possono farsi su di un numero limitato di piante.

Da noi ho già detto i vitigni che ci converrebbero sono quelli a precoce maturazione e sarebbe buono che se ne cominciasse a provare l'utilità e la convenienza.

## Disposizione dei vigneti.

Nel nostro territorio la coltura della vite é intensiva e specializzata tranne poche eccezioni; sicchè si tratta di vere e proprie vigne le quali per rispetto alla loro disposizione, possono classificarsi in due categorie cioè in *vigne pazze* e *vigne a filari*.

La prima categoria, come lo indica efficacemente lo stesso nome vernacolo, comprende quei vigneti nei quali i ceppi sono stati piantati alla rinfusa senza la guida di alcun criterio razionale, alla distanza variabile di m. 0,40, m. 0,50 e al massimo di m. 0,70.

Non mi fermerò molto a criticare tale confusa ed irregolare piantagione, perchè non solamente la teoria ma la pratica, e l'esperienza locale, ci dimostrano annualmente come i prodotti che si ottengono da tali vigneti, sono scarsi e di pessima qualità, e ciò mi pare sufficiente senz'altro a condannare il sistema.

Che debba avvenire così, si releva dal fatto che, non disponendo le piante secondo nessun ordine, queste per la maggiore o minore distanza che passa tra di loro ed a causa delle accidentalità del terreno, non possono assolutamente tutte trovarsi nelle medesime condizioni rispetto all'aria, alla luce ed al terreno e non possono quindi dare prodotti identici per qualità quantità e grado di maturazione.



*Ducicello*



*Moscatello*

Ho avuto spesso occasione di constatare, che specialmente in basse giaciture e in terreni freschi, tali vigneti hanno dato per prodotto, unicamente uva ammuffita e marcia, quasi inservibile. Per la loro cultura poi, si richiedono forti spese di mano d'opera perchè s'impiega molto tempo per eseguire i lavori colturali; nè si potrà mai trarre profitto dagli strumenti aratorii moderni.

Per fortuna però, questi vigneti così malamente disposti sono di antico piantamento, mentre per quelli impiantati in epoche più recenti, si sono seguite norme più razionali, adottando cioè la *disposizione a filari*.

Le distanze più usate tra i filari, variano da un minimo di m. 1,04 (4 palmi) ad un massimo di m. 3,12 (12 palmi).

Vigneti con quest'ultima dimensione ce ne sono pochi e tendono a scomparire del tutto.

Tra questi estremi, vi ha i termini medii di m. 1,56 (palmi 6) m. 2,08 (palmi 8) m. 2,34 (palmi 9) che sono i più comunemente adottati.

*(Continua)*