

CATTEDRA AMBULANTE
DI AGRICOLTURA
PER LA PROVINCIA DEL FRIULI

N. MARZOTTO

Ampelografia del Friuli

contenente la descrizione di 42 vitigni

con notizie

sulla loro importanza viticola ed enologica

Estratto de "*l'Agricoltura Friulana*" anno 1923

UDINE

Tip. Domenico Del Bianco e Figlio

1923

all' onorevole presidenza
della cattedra ambulante di agricoltura
e
del consorzio antifillosserico friulano
a cui sono degnamente affidate
le sorti della ricostituzione viticola
questo saggio di ampelografia del friuli
con deferente ossequio
offre l'autore

PREFAZIONE

«In occasione della prima Mostra delle Uve del Friuli indetta nel settembre 1921, avevo presentato un *saggio di ampelografia* che ora in seguito ad ulteriori indagini ho ampliato e corretto, nella speranza che altri studiosi abbiano a completare od a correggere le eventuali inesattezze nelle quali si fosse incorsi.

Al valore ampelografico di questo modesto lavoro, vi è connesso un valore storico nel senso che, potendo, con la scelta delle migliori varietà destinate alla ricostituzione dei vigneti su piede resistente alla fillossera, venir eliminati alcuni tipi antichi divenuti ora meno pregevoli per produzione e per resistenza alle crittogame, tale elenco descrittivo costituirà una memoria ed un utile documento per la letteratura ampelografica del Friuli.

Fu limitata la descrizione dei vitigni esteri a quei tipi che avendo dato i migliori risultati per fertilità e resistenza alle malattie, si sono più diffusi ed hanno acquisito, per così dire, il diritto ad essere annoverati nella famiglia dei migliori vitigni del Friuli. Tali sono il *Cabernet Franc*, il *Frontignan* o *Gamay de S. Galmier*, il *Merlot*, il *Portoghese Nero* detto anche *Voslauer* o *Blaufrankische*, il *Riesling*, il *Sauvignon Blanc* (per errore detto *Cabernet Sauvignon*), ed il *Tokai* o *Furmint*.

Ai riguardi della ricostituzione della viticoltura friulana merita un plauso la determinazione deliberata con l'ordine del giorno del Convegno viticolo di Udine nel settembre 1921 e già in atto con l'impianto del Vigneto Ampelografico allo scopo di studiare le migliori varietà degne di essere diffuse e di illustrare con notizie più complete e precise l'importante studio sull'Ampelografia del Friuli».

Maggio, 1923.

Norberto Marzotto



Ristampa a cura del Comune di San Giorgio della Richinvelda, 2004

Bevert.

Sinonimi : *Beverda*.

E' vitigno fertilissimo, speciale del Friuli, ma poco coltivato.

La descrizione seguente fu rilevata da soggetti osservati nella tenuta di Manzinello presso Udine, del cav. Morelli de Rossi : Vegetazione forte, tralcio robusto, di color cannella rossiccio, internodi medi o corti. Foglia appuntita, spessa, ondulata, di media grandezza, a 3 lobi poco pronunciati e spesso quasi intera, pagina superiore verde carico, inferiore verde-glaucò con lanuggine fitta, vellutata ; nervature marcate ; dentatura larga e rada ; seni superiori aperti, quello peziolare poco aperto o chiuso. D'autunno le foglie si chiazzano di macchie rosso-marrone. Grappolo medio, di varia forma, cilindrico o piramidale, alato, piuttosto serrato ; peduncolo forte, generalmente lungo ; acini di media grossezza, sferici, o subovali ; pedicelli corti ; buccia tenera, verde ambrata, pruinosa, un po' dorata dalla parte del sole ; succo sciolto, dolce. Matura nella terza epoca, dopo il *verduzzo*. Non va soggetto al marciume ed ha una produzione media, costante.

Altro soggetto da me osservato in altra zona differisce dalla suesposta descrizione, per aver la pagina inferiore delle foglie quasi glabra e cioè solo con peli sulle nervature, Ha buccia degli acini grossetta ed il peduncolo del grappolo piuttosto debole.

Bianca Friulana.

Trovasi negli orti e nei vigneti del basso Friuli, frammista ad altre viti. E' una magnifica varietà che non sono riuscito ad identificare, malgrado i confronti con altre uve di quel genere, e le ricerche di notizie presso viticoltori locali. (1)

La descrizione che segue fu rilevata da soggetti coltivati nell'orto di Modeano in Comune di Palazzolo dello Stella (Udine) : Tralcio di color cannella chiaro, rigato, internodi corti. Foglia grande a lamina consistente, a 3 lobi e raramente a 5, talvolta i lobi sono poco marcati, specialmente nelle foglie secondarie, che appariscono quasi intere e rotondeggianti, pagina superiore liscia, verde chiaro, inferiore leggermente tomentosa, con lanuggine corta ; seni elittici, poco aperti, quello peziolare aperto o chiuso ; nervature pronunciate ; alla maturazione dell'uva, le foglie si chiazzano leggermente di sfumature marrone-scuro. Grappolo piuttosto grande, di forma variabile, ora conico allungato alato, con gli acini ravvicinati, ora corto, alato e rado ; peduncolo robusto, verde ; acini di grossezza media, o superiore alla media, sferici e talvolta subovali ; buccia un po' consistente, di color verde-ambrato, dorata dalla parte del sole, pruinosa ; succo abbondante, dolce, aromatico. Uva di bellissima apparenza e di ottimo sapore, può figurare fra le buone uve da mensa, oltre che essere fra le migliori da vino. E' molto fertile, non, soggetta a colatura nè a marciume. Matura nella terza epoca, cioè alla fine di Settembre.

Se si dovesse indicare un'analogia con altra varietà, sarebbe da avvicinarla ad un *Trebbiano* a grappolo rado, e probabilmente al *Trebbiano dorato* di Teramo.

(1) Nell'attesa di ritrovare il suo nome, nella mia pubblicazione «*uve da mensa*», la battezzai intanto per *bianca friulana*.

Brambona Nera.

Sinonimi : *Uva d'oro?* (Polesine, Ferrarese) - *Uva rocca?* (Friuli).

E' vitigno antico, coltivato nel basso Errali, ma poco diffusamente. Ha vegetazione vigorosa. Tralcio lungo, color cannella-chiaro, internodi piuttosto corti. Foglia di media grandezza, a 3 o 5 lobi pronunciati, pagina superiore liscia, o vescicolosa, verde-carico, inferiore bianchiccia, con tomento corto e fitto ; seni superiori profondi, chiusi all'estremità, seno peziolare conico, aperto ; dentatura larga, acuta. Grappolo grande, di varia forma, allungato, spargolo o conico leggermente serrato ; peduncolo forte, corto, verde ; pedicelli deboli e flosci, leggermente tinti di roseo ; acini grossi, ovoidali, talvolta ellittici nei grappoli radi ; buccia grossetta, consistente, di color nero lucido, pruinosa ; succo sciolto, acidulo e dolce, semplice, che rende molto mosto. Produzione abbondante, resiste alle crittogame ed al marciume. Matura tardi. Da vino di seconda qualità.

Vi è anche una *brambona rossa*, ma supponiamo che sia la medesima varietà, che a seconda della natura del terreno e dell'esposizione assume una colorazione meno intensa.

Dalla descrizione della *Brambona*, spedita da Latisana alla Mostra di Forlì nel 1876, che ne fece quella Commissione Ampelografica (1) risultano caratteri tali da poterla considerare identica all'*Uva d'oro* del Polesine.

(1) Ministero di Agricoltura - Boll. Amp. fasc. X, pag. 66.

Cabernet.

Di *Cabernet* nero vi sono due varietà ben distinte e cioè il *Cabernet Franc* ed il *Cabernet Sauvignon*.

Cabernet Franc.

Sinonimi : *Cabernet Gris* - *Gros Cabernet* - *Grosse Vidure*.

E' molto coltivato nel Medoc (Bordolese) ed in altre località, dove in causa dei terreni molto calcari e secchi mal si adatterebbero altre viti.

E' vitigno robustissimo di vegetazione vigorosa, che per fruttificare, ha bisogno di un grande sviluppo e di una speciale potatura a tralcio stabile come quella detta a raggio. Nei primi anni il *Cabernet* coltivato in terreni fertili, tanto se a vigneto quanto se meritato alle piante, va spesso soggetto alla colatura, e soltanto quando la vite è diventata adulta scompare quasi interamente questo difetto. Data la sua grande vigoria, come si disse, il *Cabernet* può sopportare benissimo un paio di tralci di m. 2 e mezzo di lunghezza. Produce vino di speciale sapore e di grado alcoolico sempre superiore a quello di altre uve, anche nostrali, coltivate nella medesima località.

Tralci vigorosissimi, di un colore speciale caratteristico, grigio biancastro leggermente violaceo, che li fa distinguere nettamente da quelli di ogni altra vite. Foglia media, presso che tanto larga quanto lunga, pagina inferiore glabra. Grappolo medio, cilindrico o conico, alato, con gli acini sferici, un po' ravvicinati e talvolta piuttosto serrati ; buccia forte croccante ; succo molto dolce con sapore speciale. Ha buona resistenza alla peronospora, e resta immune dalla *Cochylis*. Matura nella terza epoca.

Cabernet Sauvignon.

Sinonimi : *Petit Cabernet* - *Petite Vidure*.

Anche questo vitigno è molto coltivato nel Medoc e come sapore ed alcoolicità pari al *Cabernet Franc*. Differisce da questo nelle foglie che sono più piccole e più intagliate, vale a dire con i seni più profondi, arrotondati alla base e chiusi all'estremità, di un color verde più carico. Anche i grappoli differiscono per essere un pò più piccoli, cilindrici allungati e meno alati, con gli acini più piccoli e più pruinosi.

Nel Veneto è più diffuso il *Cabernet Franc* perchè dà una rendita superiore al *Cabernet Sauvignon*, per quanto la qualità del vino di quest'ultimo possa riuscire più fine.

Cianorie.

Sinonimi : *Cianoria* - *Chianorie* - *Rossarie* (a Manzinello) - *Vinosa* (a Manzano).

E' un vitigno non intensamente coltivato nel Frinii. E' maggiormente diffuso nel circondario di Gemona. Il suo nome deriva da canna, che in friulano si dice *chiane*.

Il soggetto che qui si descrive, fu osservato nei vigneti del cav. Sbuelz a Savorgnan (Udine).

Vite molto vigorosa. Tralcio lungo di color cannella, rigato, internodi medi o lunghi. Foglia ampia, molto grande, a tessuto sottile e molle a 3 lobi ottusi poco marcati e talvolta quasi intera, arrotondata ; seno peziolare chiuso ; pagina superiore verde chiaro, liscia, lucente, inferiore¹ glabra o con rara ragnatela fra le nervature ; dentatura larga ; nervature verdi relativamente poco pronunciate. Grappolo medio, conico, alato, rado in collina e un pò serrato in terreno fertile di pianura ; peduncolo verde, forte, di media lunghezza ; acini medi sferici, o subovali ; buccia consistente grossetta, di color nero-bleu, con pruina azzurrognola polpa sciolta, succosa, dolce, semplice. Molto fertile, non soggetta a marciume. Matura nella terza epoca. Esige potatura lunga ed esposizioni soleggiate. Da vino di seconda qualità, da taglio, non molto alcoolico, nè molto colorato. La caratteristica più saliente che distingue questo vitigno dagli altri, sta nell'ampio suo fogliame verde chiaro, a lamina sottile, con lobi poco pronunciati.

Cividin.

E' un vecchio vitigno del Friuli che si trova sparso ancora e mescolato nei filari ad altre qualità. Si dice che provenisse dalla vallata di S. Pietro al Natisone (Udine).

Ha vegetazione media. Tralcio con internodi corti. Foglia media a 3 o 5 lobi più o meno marcati, seni piuttosto aperti, pagina superiore leggermente vescicolosa, inferiore con tomento a ragnatela ; picciolo lungo, verde. Grappolo medio, cilindrico, raramente alato, serrato ; peduncolo lungo, sottile ma robusto ; acino piccolo, sferico, compresso, verde leggermente ambrato al sole ; buccia grossetta ; polpa un po' densa, dolce.

Matura tardi, dà produzione media, non è soggetto al marciume. E' fra i buoni vitigni da vino. Dà un vino profumato.

Coniuta.

Sinonimi : *Coniute*.

E' vitigno coltivato nella pianura friulana specialmente nel circondario di Palmanova (Udine) e più che altrove a Percotto, assieme al *negruzzo*, al *refosco*, alla *tazzalingua* ed al *raboso* di Piave.

Ha vegetazione vigorosa, tralci grossi, internodi piuttosto corti, foglia grande o media più larga che lunga, ha 3 lobi ottusi, marcati e talvolta quasi intera ; seni aperti, quello peziolare molto aperto, pagina superiore liscia, verde-carico, inferiore verde-chiaro, glabra, con pochi peli sulle nervature che sono poco marcate, verdognole. Grappolo medio, conico allungato cilindrico, poco alato, con gli acini ravvicinati e talvolta serrati ; pedicelli corti e verdi ; acino medio, sferico, o subrotondo ; buccia sottile, consistente, croccante, di color nero-bleu, pruinoso ; succo sciolto, dolce-acidulo.

E' un po' sensibile alla peronospora del grappolo. Non va soggetta alla colatura nè al marciume. E' di produzione costante, molto fertile, ma dà vino un po' molle.

Cordenossa.

Sinonimi : *Cordenos*.

E' vitigno coltivato specialmente nel circondario di S. Vito al Tagliamento. Di origine antica, fu sempre tenuto in pregio in quei paesi, per la sua grande e costante produzione.

Se ne conoscono due varietà : la grossa, che è quella maggiormente diffusa e preferita, e la piccola o minuta, dal grappolo un po' serrato. Ci limiteremo a descrivere la varietà ad acino grosso.

Vegetazione vigorosa di grande espansione, con tralci lunghi, piuttosto sottili, di color nocciola, talvolta rosso carico, internodi lunghi, foglia grande o media, trilobata, con lobi piuttosto allungati, molto marcati, le foglie secondarie sono quasi intere e rotondeggianti, seni larghi molto aperti, seno peziolare conico, aperto o molto aperto, pagina superiore liscia o un po' vescicolosa, verde chiaro, pagina inferiore con lanuggine corta e fitta, vellutata ; le foglie si tingono d'autunno di chiazze rosso-cupo, nervature verdognole piuttosto rilevate. Grappolo medio conico, molto alato, piuttosto rado, raramente un po' unito, ma non serrato ; peduncolo lungo abbastanza forte ; acini medi, sferici, buccia fina, resistente, di color rosso violaceo, pruinoso. In alcuni grappoli vi sono dogli acini verdi piccoli, che restano immaturi. E' vitigno molto fertile, non soggetto nè a colatura, nè a marciume. Richiede potatura lunga. Matura nella terza epoca, dà vino eccellente ma con poco nerbo di colore.

Secondo le informazioni gentilmente forniteci dal cav. Luchini competente e distinto viticoltore di S. Giorgio della Richinvelda, il *Cordenos* per maturare perfettamente, richiede buona esposizione in terreno scoperto e ben soleggiato. In queste condizioni l'uva riesce molto zuccherina.

Per la *Cordenossa* sarebbe indicata la coltivazione ad alti pergolati a palo secco, sistema Bellussi, non però a raggio troppo ravvicinato, perchè ha bisogno di luce e di aria. Detto vitigno dà produzione copiosa e costante. Non si dimostra molto sensibile all'oidio e resiste bene alla peronospora.

Cordovado.

Sinonimi : *Cordovat*.

E' un vecchio vitigno del Friuli a vegetazione discreta, che si trova poco diffuso forse anche perchè il suo prodotto matura eccessivamente tardi.

Tralci medi, foglia media a 5 lobi marcati, quello centrale allungato e interciso, seni ellittici aperti, seno peziolare ellittico, aperto, pagina superiore lievemente vescicolosa, inferiore con tomento

bianchiccio, nervature pronunciate. Grappolo lungo cilindrico, raramente alato, serrato ; peduncolo medio, verde ; acino sferico, grosso ; buccia grossa, nero-violacea ; succo abbondante, dolce.

E' molto produttivo, non soggetto a marciume. Maturazione tardiva.

Dà vino ricco di acidità, mediamente alcoolico. Generalmente si usa vinificare quest'uva mescolandola con altre varietà. Nei grappoli delle uve di *Cordovado*, esposte nella Mostra Ampelografica di Udine del settembre 1921, fu riscontrata qualche somiglianza col *Frappato nero* o *Rapàt*.

Farinella.

Sinonimi : *Negretta Veronese* (per errore).

Questa eccellente varietà la trovai coltivata nel Basso Friuli, nel distretto di Latisana, ma certamente sarà diffusa anche in altre località della Provincia di Udine.

Ha vegetazione vigorosa. Tralcio di media grossezza, talvolta sottile con internodi corti, di color rossiccio, o medi. Foglia robusta, generalmente a 3 lobi o a 5, cordiformi, ottusi, inferiori poco marcati ; pagina superiore verde-carico, molto vescicolosa, inferiore verde chiaro, leggermente tomentosa con lanuggine corta e fina ; nervature pronunciate, tinte di carmino al punto d'inserzione col picciolo come nel *Refoscone* : seni superiori elittici aperti, quello pendolare chiuso coi lembi sovrapposti. Al principio della maturazione dell'uva, le foglie si tingono al centro e alla periferia di un color marrone-scuro. Grappolo medio o grande, cilindrico, allungato spesso un po' alato, quasi sempre serrato ; acino medio, subovale o sferico : buccia resistente un po' croccante, di color nero coperto di abbondante pruina cenerognola : pedicelli corti, rossicci, succo dolce. Produzione abbondante, piuttosto sensibile alla peronospora del grappolo. Matura nella terza epoca, contemporaneamente alle *Negrare* e alla *Marzemina*. Dà vino fino di ottima qualità.

La Farinella Friulana avrebbe qualche affinità con la *Negrara Cenerente* del Vicentino, e differisce da questa per avere gli acini meno grossi e la forma del grappolo cilindrico, spesso alato, mentre nella *Negrara Cenerente* è normalmente cilindrico, spesso alato e con gli acini più serrati.

La *Farinetta* perciò si può considerare appartenente al genere delle *Negrare* o *Negrere* (come vengono Chiamate in qualche Provincia).

Frappato nero.

Sinonimi : *Frappato nero di Vittoria* (Sicilia) - *Raboso rapato* (Collez. Marzotto) - *Rapàt* (Friuli).

Questo vitigno fu osservato in mezzo ad altre viti del basso Friuli col nome di *Rapàt* e non si è potuto sapere come vi sia stato importato dalla Sicilia. Nel fogliame ha tutti i caratteri del *Raboso di Piave*, come pure presenta analogie nella forma e compattezza del grappolo ; senonchè nel *Frappato Nero* le proporzioni sono maggiori di volume, sia in grossezza che in lunghezza e gli acini un po' più grossi. La descrizione seguente fu rilevata da soggetti esistenti in località Modeano (Palazzolo dello Stella - Udine).

Vite vigorosa. Tralcio di media grossezza di color cannella-chiaro, internodi corti. Foglia grande a 5 lobi, inferiori pronunciati, quello mediano allungato e talvolta lanceolato, pagina superiore verde-carico, liscia, o leggermente vescicolosa, pagina inferiore bianchiccia molto lanuginosa ; nervature verdi-chiare, molto rilevate ; seni elittici piuttosto profondi, aperti, e talvolta con i lembi sovrapposti

all'estremità ; sterno peziolare conico, aperto, dentatura pronunciata, acuta. Grappolo grande o grandissimo, cilindrico molto allungato e talvolta un po' alato, molto compatto, ineguale per effetto di protuberanze causate dalla compressione degli acini, che produce spesso il ricurvamento della estremità del grappolo come succede nel *Raboso di Piave*. Peduncolo grosso e corto. In buone condizioni di terreno e di coltivazione, i grappoli possono raggiungere anche 30 centimetri di lunghezza su 7 od 8 centimetri di diametro. Acini più grossi di quelli del *Raboso di Piave* ; buccia dura, forte, di color nero a completa maturazione, pruina bluastra ; succo acidulo-zuccherino. Matura tardi quanto il *Raboso*. Il mosto è meno colorato. Quando la produzione diventa più copiosa, gli acini restano di un rosso meno carico, pur maturando.

E' varietà fertile, resistente alle crittogame, non soggetta a colatura nè a marciume.

Il *Frappato Nero* è descritto estesamente nel Fasc. VII. dell'Ampelografia Italiana a pag. 111, da cui riportiamo le seguenti notizie per dimostrare l'importanza di questo vitigno nel luogo d'origine.

E' originario della Provincia di Siracusa ed è intensamente coltivato a Vittoria, dove vi sono vigneti antichi le cui piantagioni rimontano al secolo XVII e sono tutte di *Frappato*. Il vino detto di Scoglitti, già celebrato sin dalla fondazione di Vittoria, si sprema dal *Frappato Nero* con miscela di *Calabrese Nero* di Vittoria per dargli più corpo, più alcool, più abboccato, colore più intenso e spuma rossa.»

«Vittoria è la culla, la sede, il trono del *Frappato* la cui miriade di ceppaie, favorite dalle carezze della natura e degli uomini, assumano un rigoglio, una fertilità più facile ad immaginarsi che a credersi. Al giorno d'oggi Vittoria Scoglitti è uno dei mercati primari del vino Italiano e frattanto, libri e giornali vinicoli e viticoli poco o nulla dicono del *Frappato Nero*, vitigno produttore di tanta importanza».

Frontignan del Friuli.

Sinonimi : *Vite delle tre viti* (basso Friuli) - *Plante des trois ceps o Gamai de Saint Galmier* (dipartimento di Mont-Brison) - *Odart*. (1)

Col nome improprio di Frontignan trovasi molto diffusa, particolarmente nel distretto di Latisana, una vite che si dice sia stata importata parecchi anni fa dalla Francia e si suppone spedita assieme ad altre viti che portavano l'etichetta di Frontignan.

E' noto che tanto in Francia che in Italia questo nome è applicato soltanto ad una varietà ben caratteristica di Moscato bianco, mentre la vite in discorso produce uva non moscata, nera e di sapore semplice.

Oltre che essere conosciuta col nome improprio di Frontignan, viene chiamata in qualche località : Vite delle tre viti.

Allorquando fermai la mia attenzione su questo vitigno, affatto nuovo per la mia collezione, non avendolo trovato che nel basso Friuli, m'accorsi che si trattava di un evidente errore di nomenclatura e di una varietà appartenente al genere del Gamai o a tipi ibridi consanguinei del medesimo, e vane riuscirono le mie ricerche per lungo tempo, onde conoscerne l'origine ed il suo vero nome. Fu a caso che nell'anno 1912, nello sfogliare, presso la Biblioteque Nationale di Parigi, il volume del conte Odart (*Ampelographie Universelle*) a pag. 217 trovai questa voce : «*Plante des trois ceps ou Gamai de Saint Galmier*, vite molto stimata per la costante fertilità, per la resistenza alle crittogame e per quantità del prodotto, quantunque non si possa dire di qualità superiore.»

Questa vite sorta dal caso anche nel suo paese d'origine, ha una storia, che qui riferirò, riportandola testualmente dal citato volume del Odart.

« Essa è stata trovata trentasei o quaranta anni fa (nel 1835) da un contadino nel suo campo e da lui allevata con cura. Tre erano le piante sortite da terra, una vicino all'altra, circostanza da cui questa vite prese il suo nome. I vicini avendo rimarcato che queste viti davano dell'uve di qualità migliore del loro Lionese comune (e con questo nome si chiama il Gamai nel dipartimento dello Allier), s'interessarono sull'esempio del contadino proprietario, di propagare questa vite. In seguito, un ricco abitante di Mont-Brisson, il Sig. de Meaux, ne piantò parecchi ettari, ed ebbe motivo di compiacersi per l'abbondanza dei raccolti che ne ritraeva e per la buona qualità del vino. Da quando io lo coltivo (scrive lo stesso Odart) il prodotto è sempre stato di una abbondanza moderata di una maturazione facile e di una resistenza al tempo umido che non lascia niente a desiderare».

I pregi di questa vite furono rilevati subito anche nella zona del Friuli suindicata, dove, appena introdotta venne propagata con grande rapidità sostituendosi ad altre uve forse più pregevoli per qualità, ma inferiori per resistenza alle malattie crittogamiche e per costanza di produzione, talchè vi sono dei paesi nei quali gran parte della produzione è data da questa vite francese.

A mio avviso per qualità di vino, questo cosiddetto Frontignan, ha caratteri simili al Negrettino, al Canajolo ed al Negnone tirolese, i cui vini si migliorano col miscuglio di altre uve nere e bianche come si fa in Toscana e nel Bolognese.

Eccone la descrizione rilevata da soggetti coltivati nella tenuta di Modeano.

Vite rustica e di facile adattamento nei terreni di alluvione. Vegetazione moderata.

Tralcio di media lunghezza, di color canella-rossiccio rigato, internodi corti. Foglia media generalmente a 3 lobi marcati, talvolta intera, tessuto robusto, pagina superiore verde opaco, liscia, inferiore leggermente pelosa sulle nervature ; seni superiori ellittici poco profondi, quello peziolare conico aperto o molto aperto. Le foglie in autunno si tingono di rosso ai margini. Grappolo medio o grande, generalmente conico, alato, un po' compatto e talvolta con l'estremità leggermente curvata. Alcuni grappoli più grandi hanno le ali un po' allungate e sporgenti ; penducolo verde, corto ; acini sferici o leggermente sub-ovali ; buccia resistente nera, coperta da abbondante pruina cemerognola come nel *Negruzzo*. Una delle caratteristiche di questo vitigno, è di avere alcuni acini piccoli che talvolta rimangono verdi. Succo sciolto, dolce semplice. Matura nella terza epoca, contemporaneamente al *Refosco* e al *Marzemino* coi quali viene vinificato per migliorare la qualità del vino. Resiste alla peronospora, non è soggetto a colatura, né al marciume. Dà produzione abbondante e costante, preferisce potatura corta. Il miglior sistema è quello ad archetto, detto alla capuccina, mentre non sarebbe adatto per la coltivazione su pianta viva a motivo della corta cacciata, richiede terreno molto fertile e ben concimato. Si presta bene anche col sistema raggio orizzontale, a condizione di essere sostenuto da convenienti concimazioni.

Nei suoi caratteri avrebbe molte analogie col *Corbeau*.

(1) Odart - Ampelographie Universelle - Librairie Agricole, Paris 1873.

Fumat.

E' un vecchio vitigno del Friuli e forse uno dei migliori, ma poco coltivato e diffuso.

Ha buona vegetazione. Tralcio color cannella-rossiccio, rigato, internodi medi o lunghi. Foglia a 3 o 5 lobi, più larga che lunga, pagina superiore liscia, verde-carico, inferiore verde-chiaro, con tomento corto vellutato ; seni superiori aperti, quello peziolare molto aperto, dentatura marcata. Grappolo medio o piccolo, conico, o cilindrico ad acini radi, raramente alato ; peduncolo lungo, lavato di rosso ; acino medio, sferico ; buccia consistente ; succo abbondante, dolce. Matura precocemente. Non è però molto produttivo.

Gatta friulana.

Sotto questo nome trovasi coltivata in Comune di Rionchis (Distretto di Latisana - Udine) una varietà d'uva affatto differente da quella che col nome di Gatta, si trova in qualche parte del Padovano e del Vicentino.

La Gatta del Friuli sembrerebbe appartenere al genere delle Corbine del Vicentino.

Devo avvertire che il soggetto qui descritto era coltivato in terreno assai fertile e quindi può darsi che il fogliame e il grappolo abbiano subito per la buona vigoria della vite qualche modificazione nel loro sviluppo, da non rispettare esattamente i dati caratteristici quali presenterebbe un soggetto coltivato in condizioni normali di vegetazione. Eccone la descrizione :

Vegetazione vigorosa. Tralcio piuttosto lungo. Foglia a tessuto forte a tre lobi poco pronunciati talvolta intera arrotondata, pagina superiore verde, vescicolosa, pagina inferiore verde chiaro leggermente lanuginosa ; nervature molto rilevate ; dentatura larga. Le foglie si macchiano, al momento in cui comincia a maturarsi l'uva, di chiazze rosso-marrone. Grappolo medio, conico, alato, molto compatto con peduncolo verde, grosso e corto ; acino medio e grosso, sferico ; buccia consistente ; succo dolce-acidulo come nelle Corbine del Vicentino. Matura nella terza epoca cioè fra la fine di Settembre e la prima decade di Ottobre, non soggetta a colatura e un po' al marciume in terreni pingui. Sufficiente resistenza alla crittogame.

La presente descrizione concorda con quella, per quanto incompleta, della Commissione Ampelografica di Forlì, per le uve del Friuli, pubblicata nel Bollettino Ampelografico Fascicolo X pag. 66.

Groppello nero del Friuli.

Il soggetto da noi osservato trovasi coltivato nella tenuta di Modeano, Comune di Palazzolo dello Stella (Udine). E' una vite del luogo anticamente coltivata.

Vegetazione media. Tralci di media lunghezza ; internodi corti. Foglia media, le principali a 5 lobi, quegli inferiori poco marcati ; seni superiori ellittici aperti quello peziolare chiuso a lembi sovrapposti ; foglie secondarie a 3 lobi poco marcati o quasi intere ; pagina superiore verde carico, vescicolosa ; inferiore leggermente tomentosa con lanuggine corta a ragnatele ; la pagina inferiore delle foglie secondarie è quasi glabra ; nervature rilevate ; dentatura marcata acuta.

Grappolo medio, cilindrico o conico alato molto segnato con sporgenze dovute alla compressione degli acini ; peduncolo corto e legnoso ; acini di grossezza media sferici o subovali per effetto della compattezza, buccia consistente di color nero con pruina cenerognola bluastra ; succo sciolto dolce. Fertilità costante. Buona resistenza alle crittogame.

Nel Bresciano si conoscono due tipi di Groppello. Uno a grappolo piccolo molto sensibile alla peronospora e poco produttivo ; l'altro a grappolo più grande più resistente alle crittogame e

produttivo. Questo che è il più diffuso, viene detto del Moliner o di Mocasina ed ha delle sotto varietà che presentano molte analogie fra loro. Il Gropello nel Bresciano e nel Bergamasco è un vitigno molto apprezzato, poichè nel circondario di Salò l' 80 per cento della produzione è data dal Gropello, ed in quello di Grumello del 50 per cento.

Istriana bianca.

Sinonimi : *Isolana* (Istria).

Questo vitigno si trova coltivato in limitate proporzioni frammisto ad altre viti nei Comuni di Ronchis e di Palazzolo dello Stella (Udine), ma può darsi che si trovi anche in altre località del Friuli.

Vegetazione forte. Tralcio grosso color canella-chiaro, internodi lunghi. Foglia grande a tessuto robusto, a 3 e raramente a 5 lobi, quelli inferiori poco marcati ; seni elittici, aperti, piuttosto profondi, quello peziolare aperto, arrotondato alla base ; pagina superiore liscia, inferiore glabra con peli sulle nervature che sono un po' pronunciate ; dentatura larga. Grappolo grande, conico, molto alato con due o tre grappolini sporgenti, molto serrato ; peduncolo di media lunghezza ; acino grosso ovoidale ; buccia consistente, croccante, di color verde opaco, leggermente ambrato dal lato del sole. Buona resistenza alla crittogame, non soggetta al marciume. Fertilità grande e costante.

E' varietà più indicata per la collina che per il piano, riuscendo qui il prodotto meno alcoolico.

Sarebbe del tipo della *Verdise*, ma a grappolo più alato.

Dalla descrizione dell'*Isolana*, fatta dal prof. D. Libutti nell' « Istria Agricola » del 31 Maggio 1913, risulta che i caratteri ampelografici corrispondono esattamente a quelli del soggetto da noi osservato nel Friuli.

Marzemina friulana.

La *Marzemina Friulana* non è coltivata intensivamente in alcuna regione viticola, come lo sono i *Refoschi*, il cosiddetto *Frontignan*, la *Farinella* ecc., ma si trova sparsa nei vigneti assieme ad altre varietà, mentre per la qualità e quantità del prodotto dovrebbe essere tenuta in pregio alla pari di altri buoni vitigni da vino.

Questa varietà di *Marzemina* viene confusa talvolta col *Refosco* di Faedis, perchè ha qualche rassomiglianza nella forma e grandezza del grappolo, nel colore e grossezza della buccia, ma non può confondersi con questo in quanto che differisce nella forma del fogliame e per avere, detto *Refosco*, la pagina inferiore glabra.

La *Marzemina Friulana* in seguito ad osservazioni fatte sopra soggetti coltivati in terreni fertili alluvionali del circondario di Latisana, risulta con alcuni caratteri analoghi a quelli della *Marzemina Gentile* e specialmente nella forma del grappolo e nel sapore dell'uva. Le differenze consistono : nel tessuto della foglia più robusto, nei lobi meno marcati e nella grandezza dei grappoli con gli acini più grossi e quasi sempre aderenti fra loro, ma non serrati.

Le variazioni suindicate, data la costanza dei caratteri riscontrati, può ascriversi a modificazioni fisiologiche avvenute in un corso d'anni per effetto di successive moltiplicazioni in terreno di favorevole adattamento per natura diversa e di maggiore fertilità. Tali modificazioni costanti nei

caratteri ampelografici, indurrebbero a ritenere che la *Marzemina Friulana* sia una sub-varietà migliorata per vigoria e produttività della *Marzemina Gentile* del Gallesio.

Anche la Commissione Ampelografica di Forlì, in occasione della mostra di uve fatta colà nel Settembre 1876, ha rilevato che i caratteri della Balsamima di Forlì (che è identica alla *Marzemina Gentile*) non corrispondono con quelli della *Marzemina Friulana* ricevuta da Latisana.

La descrizione che segue fu rilevata sopra soggetti da noi osservati nella tenuta di Modeano (Palazzolo dello Stella - Udine).

Vitigno di vegetazione piuttosto vigorosa, tralci lunghi, di media grossezza con molto midollo, di color cannella-chiaro, internodi medi. Foglia grande o media, a tessuto robusto, a 3 lobi poco marcati e quasi intere le secondarie ; pagina superiore verde carico, vescicolosa, inferiore con leggero tomento ; nervature pronunciate ; dentatura media irregolare ; seno peziolare semi-aperto coi lembi sovrapposti. Grappolo generalmente grande, conico piramidale, alato, coi lembi quasi sempre ravvicinati, ma non serrati ; peduncolo medio, verde, di media grossezza, acini sferici, di grossezza superiore alla media ; buccia sottile, consistente, di color nero-bleu leggermente pruinosa ; succo sciolto, abbondante di un sapore dolce speciale, molto gradevole. In terreno poco fertile il peduncolo del grappolo si tinge un pò di rosso e così pure i pedicelli.

Non è vitigno soggetto a colatura nè a marciume, ha fertilità costante, matura nella terza epoca contemporaneamente al *Refosco* ed al *Negruzzo*. Dà vino eccellente, pronto al consumo. Dalle ripetute osservazioni fatte, si potrebbe asserire che per fertilità e volume dei grappoli, la *Marzemina Friulana* è più produttiva, della *Marzemina Gentile*.

Sotto il nome di *Marzemino* fu introdotto presso Cividale, da un certo Sig. Vuga. un vitigno che non ha però i caratteri della *Marzemina*, e che pur essendo vigoroso, è di maturazione tardiva e di qualità piuttosto scadente.

Merlot.

Sinonimi : *Merlau - Vitraille - Picard - Bigney*.

Questa varietà importata dalla Francia, non ha dato, si dice, in Italia, dappertutto risultati soddisfacenti, per andar soggetta alla colatura e al marciume. Nelle coltivazioni da noi visitate nel basso Friuli, in terreno di alluvione del Tagliamento, questi difetti non si sono lamentati. La produzione è più o meno abbondante a seconda delle località, ma il prodotto è di qualità ottima, poichè il vino che se ne deriva è molto pregiato e viene pagato a prezzi elevati. Ha inoltre il vantaggio della precocità, maturando nella seconda epoca. In Francia la sua coltura è diffusa nel Bordolese. E' vitigno di buona vigoria, e a norma della fertilità del terreno lo si pota a tralcio più o meno lungo.

Il *Merlot*, fu ammesso, dai Congresso Pomologico di Francia, fra le viti raccomandabili.

Vigoria media. Tralcio di media lunghezza color cannella-carico, internodi corti. Foglia mezzana, verde carico, quasi liscia superiormente, pagina inferiore bianchiccia con leggera lanuggine a ragnatela. D'autunno le foglie si colorano di rosso ai margini. Ha 5 lobi, i superiori poco segnati, quelli inferiori con seni abbastanza profondi, aperti, ellittici ; seno peziolare molto aperto, semicircolare, dentatura un po' profonda ed acuta. Grappolo medio, cilindrico-conico, corto, un po' alato, talvolta largo quanto lungo, peduncolo corto, pedicelli talvolta tinti di carmino, un po' deboli, piuttosto lunghi, perciò il grappolo non è mai serrato ; acini medi sferici o globulosi ; buccia tenera

di color nero-carico, pruinosa ; succo sciolto molto zuccherino, eccellente. Matura nella seconda epoca. Dà vino di qualità sceltissima, pronto al consumo, profumato. Lo si usa quale correttivo per dare pienezza e rotondità ai vini monoarmonici.

Nel Friuli, il *Merlot* è molto apprezzato nei Comuni di Fagagna e di Palmanova.

Mucosa bianca.

E' vitigno della bassa friulana molto stimato per la straordinaria fertilità. Il soggetto qui descritto fu osservato nella tenuta di Modeano (Palazzolo dello Stella - Udine).

Vegetazione robusta. Tralcio color cannella, internodi corti. Foglia media o sotto la media, a tre lobi poco marcati e spesso quasi intera, pagina superiore verde-carico liscia o un po' vescicolosa, pagina inferiore verde-glaucò leggermente tomentosa con peluria rada a ragnatela ; seni superiori poco marcati, aperti, quello peziolare conico aperto ; nervature un po' riservate. Grappolo medio, conico alato, un po' serrato, peduncolo verde, corto e robusto ; acini di media grossezza, sferici e alcuni sub-ovali ; buccia consistente, grossetta, bianca-verdognola, leggermente ambrata dalla parte del sole ; succo abbondante, dolce, semplice ; polpa densa.

Vitigno di una grande e costante fertilità specialmente se coltivato col sistema di potatura a raggio, cioè a branche stabili orizzontali. Vi è dubbio che questa varietà corrisponda al *Verdicchio* delle Marche e dell'Umbria.

Nel Bollett. Ampelografico Fasc. X pagina 66, trovasi descritta, fra le uve del Friuli, la *Mucosa Bianca*, «dal grappolo medio, piuttosto lungo e sciolto ; acini ovali di color verde macchiato di rosso ; polpa carnosa, dolce lievemente aromatica. Tralcio con righe scure e internodi brevi. Manifestamente la *Mucosa Bianca* deve classificarsi nella tribù delle *Malvasie*.

Negruzzo.

Sinonimi : *Negrara friulana*.

E' vitigno molto diffuso nel basso Friuli per la sua fertilità e bontà di prodotto.

Il *Negruzzo* somiglia alla *Negrara Comune* del Vicentino nel fogliame e nei grappoli, ma si distingue per alcuni caratteri speciali.

Vegetazione vigorosa, tralcio di media grossezza, lungo, di color cannella-rossiccio, internodi medi. Foglia a tessuto forte, a 3 lobi poco marcati, spesso intera arrotondata ; seni ellittici aperti, quello peziolare ellittico stretto o chiuso, pagina superiore verde-carico, vescicolosa ; inferiore poco tomentosa con nervature pronunciate. Grappolo grande cilindrico o piramidale, alato e talvolta conico, quasi sempre un po' serrato ; acino grosso, sub-ovale ; buccia consistente di color nero-azzurgnolo, molto pruinosa. Matura nella terza epoca.

E' vitigno molto fertile e di costante produzione. Ha buona resistenza alle crittogame.

Differisce dalla *Negrara Comune* del Vicentino nella forma del grappolo, nella compattezza degli acini e nelle foglie. Queste, nel *Negruzzo*, sono a tessuto più forte e a lobi meno marcati, i grappoli meno conici e meno alati.

Palomba.

Sinonimi : *Piede di colombo* - *Palumbina nera* (Napoli, Caserta, Salerno) - *Pie di Palumbo* - *Piedi rosso* (Avellino, Benevento).

Questo vitigno è specialmente coltivato nelle Provincie di Napoli, Caserta, Avellino e Benevento, e prende il nome dal colore rosso vinoso che hanno i peduncoli dei grappoli quando hanno raggiunto la maturazione. La sua coltura in dette provincie va estendendosi per la vegetazione robusta, la costanza della produzione e la buona qualità del vino. E' di facile adattamento al terreno.

Si trova anche coltivato nel circondario di S. Vito al Tagliamento, Casarsa e S. Giorgio della Richinvelda (Udine).

Secondo le notizie avute dal Cav. Luchini, questo vitigno venne importato nei secoli scorsi dalla famiglia dei conti di Spilimbergo. In terreni profondi e freschi matura difficilmente, riesce però in terreni ghiaiosi, in posizioni bene esposte, dove può dare ottima produzione. Il vino è un po' chiaro, ma molto sapido e così profumato specialmente invecchiando, che bevendolo si riconosce subito essere di *Palomba*. Tagliando un quarto di *Palomba* con un quarto di *Cordenossa* e due quarti di *Refosco* si ottiene, dice il cav. Luchini, un vino da pasto che arieggia, in tono minore, ad un Valpolicella.

La descrizione che segue fu fatta sopra soggetti visitati fra le belle coltivazioni di viti del distinto cav. Luchini di S. Giorgio della Richinvelda (Udine).

Vegetazione media. Tralcio di metri 2 a 3, internodi medi. Foglia grande a tessuto forte, a 3 o 5 lobi, inferiori poco marcati, seni ellittici, molto aperti, peziolare aperto ; dentatura larga, pagina superiore verde carico, inferiore verde chiaro, perfettamente glabra. Grappolo medio o grande, conico semi-alato, semi-spargolo e talvolta con gli acini ravvicinati ; peduncolo lungo, verde, che nei paesi meridionali o in località calde si tinge di rosso vinoso, acini medi o sopra la media, sferici o sub-ovali ; pedicelli corti che si tingono pure in rosso, buccia piuttosto grossa, consistente, nero-violacea pruinoso, succo sciolto, dolce con aroma speciale.

Ha fertilità grande e costante. Buona resistenza alla crittogama. E' un vitigno raccomandabile anche per il Veneto, in terreni calcarei o ghiaiosi, preferendo località calde e di collina.

A Barletta si coltiva l'Uva Palumbo *Bianca* (descritta, dal Prof. G. Frojo nel Boll. Amp. Anno 1875, Fasc. I, pag. 53). Ha grappolo grande, alato, semi-serrato, conico, acini grandi ovali, giallo-verdaccio, con pedicelli corti, buccia molle, acquosa e scipita.

Piccolit bianco.

Sinonimi : *Piccolitto bianco* (Friuli) - *Weisser blaustingl* - *Balafant* - *Weisser ranful* (Goëthe).

Il *Piccolit Bianco* è un vitigno coltivato da tempi antichissimi nel Friuli e diffusosi anche nel Trevigiano. E' classico per la sua storia essendo stato celebrato dal Gallesio e da altri autori e viticoltori, per la eccellenza dell'uva.

Per quanto la sua produzione sia discreta e pregiato il suo vino, la sua coltivazione va restringendosi per lasciare il posto a varietà più produttive, e più resistenti alle malattie.

Rileviamo la seguente descrizione dall'elenco dei vitigni della Prov. di Udine del Dott. G. B. Zava.

«Tralcio sottile, corto, foglia media, rotonda, glabra superiormente, lanuginosa di sotto, a 5 lobi, seni superiori profondi, seno peziolare quasi chiuso, dentatura spessa, acuta. Grappolo rotondato (conico o piramidale ?), un po' serrato, qualche volta alato, piccolo, peduncolo corto, esile, verdiccio, acino piccolo, subrotondo, bianco passante al giallo-ambra ; buccia dura, pedicello corto, robusto, polpa succosa, molto dolce, sapore caratteristico. Matura fine settembre. Vite poco fertile.

L'Agazzotti nel suo Catalogo Uve a pagina 13, descrive il *Piccolito* del Friuli con i seguenti caratteri :

« Grappolo medio, cilindrico, a grani alquanto ravvicinati, con grasetti abbastanza, spiccati, peduncolo rossiccio specialmente dalla parte del sole ; acino sferico, medio, non molto resistente ; buccia giallo-paglia, trasparente così da lasciar vedere i vinaccioli ; succo abbondante, scorrevole, dolce, zuccherino delicatissimo, sapido senza aroma, di un verde chiaro prima, ma di un bel giallo dorato dopo la fermentazione. Uva di distinto merito, specialmente per fornire il mosto alle uve appassite dei vini bianchi aromatici».

Il Piccolit descritto dal Goëthe ha «tralci mediocrementemente robusti, rosso-bruni, con internodi brevi. Foglia rotonda, piuttosto intagliata profondamente, con dentature piccole, acute, pagina superiore liscia, verde-scuro, pagina inferiore con lanuggine biancastra ; nervatura rosso-chiaro ; seno peziolare aperto, picciolo rosso-violaceo. Grappolo di grandezza media, sciolto, ramificato, peduncolo corto, rossastro, acini rotondi, giallo-verdi, pruinosi, con macchie brune, buccia sottile, sapore dolce.

Il soggetto di *Piccolit Bianco* da noi osservato in comune di Manzano (Udine) nei vigneti del cav. Morelli de Rossi, presentava foglie medie a 3 lobi, con seni aperti, e quello peziolare molto aperto, pagina inferiore con peli sulle nervature, dentatura marcata, picciolo rosso. Grappolo medio o piccolo, un po' serrato, molto somigliante a quello del *Verduzzo*, acino sferico, trasparente, giallo-ambro. Vino di ottima qualità.

Rilevasi fra la nostra descrizione e quella del Goethe una differenza nella tomentosità della foglia e nella forma del grappolo, il che lascia a supporre che si tratti di un tipo diverso o di varietà differenti.

Nell'elenco dell'Ampelografia Universale del Rovasenda, troviamo un *Piccolito Rosso* del Friuli, (forse lo stesso di *Piccolit Nero*) che dalle osservazioni fatte ci è risultato eguale al *Refosco Gentile* del circondario di S. Vito al Tagliamento.

Portoghese nero.

Sinonimi : *Blaufränkische* (Goëthe) in Ungheria, Austria meridionale, e nel Friuli - *Voslauer - Portughiser - Blauer Portughiser* (Austria) - *Blauer Oporto* (Ungheria) - *Portoghese bleu*.

Questo vitigno proveniente dal Portogallo, si è diffuso nella Stiria, nell'Austria meridionale, lungo il Reno in Germania. Si incontra qui e là anche nel nostro Friuli. Ha il pregio della precocità, della bella apparenza come uva da mercato, e della fertilità. E' molto produttivo e ottimo anche da vino. Preferisce la potatura a sperone sopra un tralcio unico lungo, ovvero col sistema detto a raggio.

Vegetazione vigorosa. Tralcio grosso, internodi lunghi. Foglia grande a 5 lobi, quelli inferiori poco marcati, seni superiori semichiusi, coi lembi sovrapposti ; seno peziolare ellittico aperto, pagina inferiore glabra. Grappolo grande o medio, conico, alato, un po' serrato, acini rotondi, buccia,

tenera, di un nero-violaceo, pruinosa, sapore dolce speciale. Matura presto, all'epoca dei *Chasselas* e cioè un po' più tardi della *Lugliatica*.

Esige posizione ben soleggiata e terreno calcareo o ghiaioso, poichè in terreni fertili vegeta troppo, produce meno, matura più tardi e va soggetto all'antracnosi.

Raboso di Piave.

Sinonimi : *Friularo - Friulara - Raboso di Conegliano - Raboso di Bagnoli*.

Questo vitigno si crede originario dal Friuli, da cui il sinonimo dialettale di *Friularo*, ma attualmente nel Friuli non è molto diffuso, mentre lo è estesamente nel Trevigiano e nella provincia di Venezia e specialmente nel Circondario di Conegliano e S. Donà di Piave ed in generale in tutta la zona delle terre alluvionali fra il Piave e la Livenza. Un centro importante della coltura del *Raboso* è anche Bagnoli e Cartura in provincia di Padova. In questi ultimi anni fu propagato anche nella pianura Vicentina, e dai Conti Papadopoli fu introdotto con successo nei propri terreni di bonifica della provincia di Rovigo.

Produce vino piuttosto austero perchè ricco di acidità e colore. Dall'Ampelografia del Molon rilevo che le plaghe che danno il miglior *Raboso* sono Tezze e Vazzola in provincia di Treviso. Mi consta che nel Distretto di S. Donà di Piave, la coltura di questo vitigno è intensamente specializzata.

Vegetazione robusta. Tralcio lungo rossiccio rigato, internodi medi, foglia grande o media, verde-carico, a tessuto forte, generalmente trilobata e spesso con i lobi poco marcati e quasi intera ; seni ordinariamente chiusi, quello peziolare molto aperto, pagina superiore rugosa, inferiore tomentosa, dentatura larga e marcata, al cominciare dell'autunno si colora di chiazze rosso-cupo. Grappolo grande o medio, cilindrico, un pò alato, molto compatto e duro, acini medi sferici, molto serrati, buccia consistente nero-turchino, pruinosa, succo colorato. Produzione abbondante e costante. Buona resistenza alla peronospora delle foglie e un pò sensibile a quella del grappolo in primavera all'epoca che precede e segue la fioritura dell'uva. Ha il grande pregio oltre quello della costante fertilità di essere immune dal marciume prodotto dal *Cochilis*, e di resistere bene sulla pianta anche a maturazione inoltrata.

Il vino del *Raboso* di Piave è molto stimato e ricercato per colorire e dare sapore ai vini deboli e chiari avendo abbondanza di colore rosso-rubino carico. Commercialmente è assai pregiato per il taglio cui in genere vi è destinato, ma considerato ai riguardi enologici, non ha i pregi richiesti per essere un buon vino da pasto.

In terreni però argillo - calcari, asciutti o silicei, ed in collina, con uva scelta e ben matura, e meglio se riposata alcuni giorni si può ottenerle un vino eccellente spumeggiante e con sapore, speciale di viola, da rassomigliare al più fino dei Lambruschi di Modena, sapore che il Carpenè ha qualificato per aroma di marasca.

Il *Raboso* di Piave ha delle sottovarietà : una di queste si distingue da tutte per la sua fertilità. La rinvenni nella mia collezione di Montegaldella e trovasi cotntrassegnata col nome di *Raboso Caron*. Differisce dal *Raboso* di Piave nel grappolo che è un pò più grande e negli acini più grossi, come pure nel fogliame che invece di arrossare al momento della maturazione dell'uva, come avviene negli altri *Rabosi*, ingiallisce, di modo che è facilmente distinguibile. Nel resto è in tutto somigliantissimo al tipo *Raboso di Piave*. Rende di più in mosto, pure colorato, e tutto considerato lo si può ritenere come una selezione raccomandabile del tipo stesso.

Raboso veronese.

Questa varietà fu diffusa nella Provincia di Vicenza e altrove dalle coltivazioni dei Conti Papadopoli di Sabbion di Cologna Veneta e di S. Polo di Piave, dove tenevano dei vigneti specializzati di questa varietà. La qualifica di *Veronese* non ha molta ragione di essere, in quanto che questa varietà, da quanto ci consta, non è affatto diffusa nella parte più viticola di quella Provincia e cioè nella Valpantena, nella valle d'Illasi, nella Valpolicella e nei territori di Lazise e di Bardolino, che sono le sedi classiche della viticoltura veronese, poichè vi si trovano in prevalenza altre varietà di viti.

Essa si distingue facilmente dal *Raboso di Piave* per il suo fogliame caratteristico avente i lobi lanceolati acuti molto pronunciati con seni molto profondi da toccare quasi la nervatura mediana e con la pagina inferiore molto tomentosa. Le foglie arrossano più tardi di quelle del *Raboso di Piave*. Altra caratteristica del *Raboso Veronese* è quella di avere talvolta, degli acini piccoli verdi che non maturano. I grappoli sono cilindrici allungati, raramente alati e generalmente molto serrati e ricurvi spesso all'estremità inferiore.

Gli acini sono un pò più piccoli di quelli del *Raboso di Piave*. Il vino del *Raboso Veronese* prodotto da solo riesce meno colorato e meno saporito, ma tali deficienze sarebbero compensate dalla maggior quantità e costanza di produzione.

Le uve di questi due *Rabosi* avendo i raspi grossi, buccia molto spessa e molti semi, danno in confronto delle altre uve un minor rendimento di mosto. Se, per esempio, bastano kg. 150 di *Negruzzo* e di *Marzemina* per dare ettolitri uno di vino, ne occorrono kg. 170 circa delle uve dei *Rabosi*.

Refoschi.

Si coltivano nel Friuli, nel Goriziano e nell'Istria, varietà differenti tra loro, ma fino ad ora confuse in una nomenclatura vaga ed indeterminata, perchè non furono identificati i dati caratteristici dei diversi tipi.

Dalle indagini e dalle osservazioni fatte sopra soggetti coltivati nelle varie regioni, nonché dalle notizie di viticoltori competenti, o da note apparse su periodici agricoli, crediamo di poter distinguere la classe dei *Refoschi* nelle seguenti varietà che a nostro avviso rappresentano i tipi caratteristici dei vitigni coltivati sotto il nome di *Refoschi* :

Refosco Gentile o *Refoschino* che si coltiva principalmente nella zona viticola del Circondario di S. Vito del Tagliamento, dalla pagina inferiore quasi glabra, dal grappolo medio e ad acino sferico.

Refosco di Manzano con la pagina inferiore leggermente tomentosa, e a grappolo medio, conico, alato, acino sferico.

Refosco di Faedis a pagina inferiore glabra, a grappolo grande, conico, allungato, alato, di forma simile a quello della *Marzemina*.

Refosco d'Istria o *Refoscono* (basso Friuli) o *Terrano* (Istria) a foglia grande tomentosa, e ad acini sub-ovali.

Può darsi che questi tipi presentino delle lievi variazioni, a norma della natura e fertilità del terreno, ma i dati caratteristici non possono presentare differenze tali da costituire varietà differenti tra loro.

Giova avvertire che in alcune località del Friuli vien chiamato *Refoscone* tanto il *Refosco d'Istria* (conosciuto anche per *Terrano Grosso*) quanto il *Refosco di Faedis*, cosa che ha contribuito alla confusione nella nomenclatura dei *Refoschi*, mentre che le due varietà differiscono notevolmente fra loro sia nel fogliame che nella forma del grappolo e degli acini.

Refosco gentile.

Sinonimi : *Refosco minuto o Terrano pignoletto* (Istria) - *Refoschino Piccolit nero?*

E' il vitigno che si coltiva in prevalenza sulla destra del Tagliamento, nel circondario di S. Vito.

La descrizione che segue fu rilevata sopra soggetti osservati a S. Vito del Tagliamento nei vigneti dei Conti Zoppola e in quelli del cav. Luchini a S. Giorgio della Richinvelda, dove questo *Refosco* costituisce la base del vino che colà si produce, (metà *Refosco*, un quarto di *Cordenossa* e un quarto di *Palomba*, danno un vino da pasto eccellente).

Vegetazione media. Tralcio di media lunghezza, di color cannella-rossiccio, con molto midollo, internodi medi. Foglia media a 3 lobi ottusi, più o meno mancati, o quasi intera, seni aperti ellittici, o con l'estremità sovrapposte, seno peziolare conico, aperto, e molto aperto nelle foglie secondarie, pagina superiore verde-carico, liscia, o leggermente vescicolosa, inferiore glabra, con pochi peli sulle nervature che sono rilevate e verdognole, dentatura pronunciata, acuta e fitta nelle foglie secondarie, da sembrare come frangiata, il che costituisce una caratteristica speciale e facilmente riconoscibile di questo vitigno. Grappolo medio, cilindrico, talvolta un po' alato con gli acini appena aderenti e talvolta rado ; peduncolo di media lunghezza, piuttosto sottile, generalmente tinto di rosso. Acino medio, sferico o appena ovoidale, buccia un po' consistente, nera, poco pruinosa ; pedicelli lunghi, deboli, rosei ; succo abbondante, molto zuccherino con sapore squisito, simile a quello della *Marzemina*.

Produzione abbondante, poco sensibile alle crittogame, non soggetto a colature, nè a marciume. Matura nella terza epoca a fine settembre. Dà vino di ottima qualità, non però di pronto consumo. Richiede potatura lunga.

Sotto il nome di *Piccolit Nero* ho trovato in Comune di Schio (Vicenza) un vitigno tenuto colà in gran pregio per la costante fertilità per buona resistenza alle crittogame e per la finezza del vino, che riscontrai eguale al *Refosco Gentile* del Tagliamento.

Ha vegetazione abbastanza vigorosa ed è molto produttivo. Date le sue buone qualità questo vitigno fu propagato in diverse località del circondario di Schio.

Il Rovasenda, nel suo elenco dell'Ampelografia Universale, cita un *Piccolit Rosso* del Friuli (forse lo stesso di *Piccolit Nero*) che dobbiamo ritenerci corrisponda al *Refosco Gentile*.

Refosco di Manzano.

I seguenti caratteri furono rilevati sopra soggetti osservati nei vigneti del cav. Morelli de Rossi a Manzano (Udine) :

Tralci medi, rossicci, lievemente rigati, internodi medi. Foglia di grandezza media a 3 lobi poco marcati, pagina superiore vescicolosa, inferiore di un verde più chiaro con lanuggine corta e fitta, nervature poco rilevate, seno peziolare aperto, nelle foglie secondarie quasi intere il seno peziolare è molto aperto, dentatura marcata. Grappolo medio, conico, piramidale, generalmente sciolto, poco

alato ; acini medi, sferici ; buccia consistente, nero-bluastro, pruinosa, succo sciolto, peduncolo lungo un pò legnoso, talvolta lavato di rosso.

Dà produzione media, non è soggetto a colatura nè a marciume.

Refosco di Faedis.

Sinonimi : *Refoscone* (per errore).

Riportiamo i caratteri rilevati sopra soggetti coltivati in Comune di Faedis (Udine) :

Vegetazione vigorosa. Tralci color cannella-chiaro, lisci, internodi medi. Foglia a tessuto robusto, a 3 lobi molto marcati quelle della base dei tralci, più arrotondate le secondarie, pagina superiore liscia verde -carico, talvolta chiazzata di rosso in autunno, inferiore glabra, nervature chiare, rilevate, peduncolo molto lungo. Grappoli piuttosto grandi, conici o piramidali (da 18 a 20 cm.), con ali più o meno pronunciate, con acini ravvicinati, ma su pedicelli piuttosto lunghi, peduncolo medio, robusto, talvolta anche lungo, raspo verde, acini sferici di grossezza media o appena ovali, buccia consistente di color nero-bluastro, con abbondante pruina, succo sciolto abbondante, semplice, dolce. Non è soggetto alla colatura, nè al marciume, e discretamente resistente alle crittogame. E' molto fertile, e l'uva dà una resa abbondante, tanto che talvolta con 125 chilogrammi si ricava un ettolitro di mosto. In collina riesce con grappoli meno grandi e più sciolti. Sopporta la potatura lunga, dà ottimo vino, carico di colore, alcoolico, (11 e 12 gradi).

Nella forma del grappolo ha qualche rassomiglianza con la *Marzemina* del Friuli, colla quale viene da alcuni confuso, ma vi differisce notevolmente nel fogliame.

Nel Comune di Faedis, in gran parte composto di piccole proprietà, si coltiva esclusivamente il *Refosco* sudescritto, e si può dire intensivamente, poichè i filari a palo secco, distano fra loro da 6 ad 8 metri, e la produzione del vino costituisce uno dei redditi più importanti e più lucrosi, a ragione del prezzo elevato al quale viene venduto essendo molto ricercato per le sue ottime qualità. La produzione totale del Comune di Faedis si aggira sui 15 mila ettolitri.

Refosco d'Istria.

Sinonimi : *Refosco del Carso* (Gorizia) - *Gallizio e Gallizza e Terrano* (Istria) - *Refo-scone* - *Raboso* o *Friularo* (per errore).

E' il tipo di *Refosco* coltivato diffusamente nell'Istria, nel Goriziano e in alcune zone viticole del Friuli.

La descrizione che segue fu rilevata sopra soggetti coltivati nella tenuta di Modeano in Comune di Palazzolo della Stella (Udine) :

Vegetazione vigorosa. Tralcio lungo, robusto, di color cannella-rossiccio, internodi medi. Foglia grande a tessuto robusto, a 3 lobi poco marcati e spesso intera, arrotondata, specialmente nelle foglie secondarie, pagina superiore verde-carico, vescicolosa, inferiore tomentosa con nervature pronunciate tinte di rosso carmino alla base verso il punito d'inserzione col picciolo. Questa colorazione delle nervature è caratteristica in questo *Refosco* come lo è nella *Gatta Padovana* dal picciol rosso. Seni superiori delle foglie quasi sempre chiusi, seno peziolare conico bene aperto, e raramente chiuso all'estremità, dentatura larga molto pronunciata, acuta. D'autunno le foglie si tingono di sfumature color marrone scuro, che più tardi si convertono in rosso-carmino carico.

Grappolo grande di varia forma generalmente sciolto, ramificato e talvolta di forma conica molto alato, con gli acini un po' ravvicinati, peduncolo robusto, rossiccio piuttosto lungo, acini sferici o subovali con piccioletti di color rosso ; buccia grossetta, poco lucente e poco pruinosa, succo sciolto, zuccherino un po' astringente. Matura alla terza epoca, a fine Settembre.

Ha grande fertilità e produziione costante, buona resistenza alle crittogame, predilige terreni asciutti, calcarei-argillosi, dove il prodotto riesce più apprezzato, riesce però bene anche in pianura nei terreni calcari delle alluvioni del Tagliamento.

Il *Refosco* descritto dal Goethe, con le nervature rosse e col grappolo sciolto, ramificato e col raspo colorito di rosso e ad acino rotondo, corrisponderebbe esattamente al *Refosco d'Istria*.

Il Canonico Stancovich così descrive il *Refosco d'Istria* :

«Tralcio fragile, midolloso, a nodi fitti. Foglie quinquelobate con peduncolo medio e pagina inferiore pelosa. Grappolo che si può staccare facilmente, di media grandezza, nè sparvolo, nè compatto, coi peduncoletti un po' colorati ; acino di grandezza media, di forma rotonda a buccia nera, pruinosa, polpa molle di sapore semplice, dolce. Matura presto. La pianta è fertile, vuole clima caldo e terreno calcareo. Dà vino dedicato».

Come dunque si può rilevare, questo *Refosco d'Istria* corrisponde nei caratteri al *Refoscone* del Friuli, e differisce invece dagli altri *Refoschi* per avere la foglia a tessuto più robusto, con la pagina inferiore tomentosa e grappoli di forma differente.

Ribolla gialla.

Sinonimi : *Gargania - Rubolla* (Goethe).

La *Ribolla* è un'eccellente varietà coltivata esclusivamente nel Friuli, ed è specializzata nelle colline di Rosazzo presso Cividale, in quelle di Manzano e S. Giovanni di Manzano, di Cormons e di Gorizia, ma se ne trova anche nei vigneti della pianura friulana.

Vegetazione media. Tralcio piuttosto sottile, internodi corti, seno peziolare conico, aperto, pagina superiore liscia, inferiore glabra, di color verde-chiaro, dentatura poco marcata. Grappolo piccolo, generalmente cilindrico, talvolta conico, raramente alato, un po' compatto, peduncolo corto, acino piccolo o medio, sferico, buccia consistente, verde-ambrata e dorata dalla parte del sole. Matura alla fine di settembre. In pianura, se la stagione autunnale fosse piovosa, andrebbe soggetta al marciume.

Quantunque la *Ribolla* non abbia le qualità per poterla considerare come uva da mensa, pure nel Friuli, in qualche località di collina, dove le uve riescono asciutte e meno compatte, essa è stimata come uva da tavola e si conserva bene fino a marzo.

In provincia di Udine è consumata anche allo stato di mosto dolce, e per vecchia consuetudine smerciato nelle sagre autunnali.

Il vino della *Ribolla* è considerato da taluni, di qualità mediocre, perchè poco alcolico e poco sapido, riferendosi però a quello derivato dallo stato di mosto dolce. Altri invece lo giudicano di giusta alcoolicità e di sapore gradevole, e quindi si deduce che il vino di *Ribolla* svinato a fermentazione completa riesce discretamente alcolico e di ottimo gusto. Prescindendo però da tali considerazioni, devesi in massima ritenere come per altre uve, che la qualità del prodotto sarà

sempre superiore per le viti coltivate in collina o in terreni calcari o ghiaiosi, mentre meno pregevole riuscirà nei terreni pingui di pianura.

Ribolla imperiale.

Sinonimi : *Ribolla bianca* - *Ribollone* - *Ribollat* (Friuli).

E' un vitigno di origine friulana e si dice sia coltivato in prevalenza nel circondario di Premariacco (Udine).

Vegetazione rigogliosa. Tralcio lungo, rosso-nocciola, internodi medi, foglia di grandezza media, ondulata, a 3 lobi poco marcati o quasi intera, di forma caratteristica più larga che lunga, pagina superiore liscia verde-chiaro, un po' coriacea e leggermente lucente, pagina inferiore verde-glaucò, glabra, seni superiori appena segnati, quello peziolare aperto a forma di lira, nervature poco pronunciate di color eguale al parenchima, dentatura piccola, alternata, con denti più grandi. Grappolo di media grandezza, conico-cilindrico, leggermente serrato, peduncolo verde corto e robusto, acini sferici piuttosto grossi con pedicelli corti e forti, buccia grossetta, bianco-verdognola, pruinoso, succo dolce abbondante un po' denso. Molto resistente alla peronospora della foglia e del grappolo. Fertilità costante, preferisce taglio corto. Non soggetta al marciume.

La *Ribolla Imperiale* presenterebbe alcuni caratteri della *Verdese* di Como, ma differisce nella pagina inferiore delle foglie che nel *Verdese* è tomentosa. Può conservarsi bene anche d'inverno come uva da mensa.

La *Ribolla Imperiale* si nota tra le uve del Friuli spedite dal Cav. Pasqualini di Latisana alla R. Stazione Agraria di Forlì e descritta come segue nel Bollettino Ampelografico Volume X, pag. 66 :

«Grappolo piuttosto grosso, serrato a pigna, acini grandi, rotondi, carnosì, di color verde chiaro, di sapor dolce, con debole aroma di moscato. Tralci a internodi brevi».

Riesling Italicò.

Sinonimi : *Meislier* (nella Champagne), *Weisser Wälschriesling* (Germania), *Risling laski* (Stiria).

E' originario dalla Champagne dove è conosciuto col nome di Meislier de Champagne (1). Non si comprende come gli sia stato applicato il nome di Riesling Italicò, lo si trova coltivato in Stiria, in Austria-Ungheria e nell'alta Italia, specie nel Veneto. E' un vitigno assai pregiato anche in pianura per fertilità costante e qualità di prodotto. La descrizione che segue fu rilevata da soggetti coltivati nella tenuta di Modeano in Comune di Palazzolo dello Stella (Udine). Vegetazione abbastanza vigorosa. Tralci di color cannella più carico del Riesling Renano, di media lunghezza, internodi medi. Foglia di grandezza media a 5 lobi marcati, seni ellittici aperti, quello peziolare conico aperto ; pagina superiore liscia verde-chiaro, inferiore leggermente tomentosa. Grappolo di media grandezza conico, poco alato, un po' serrato, peduncolo verde piuttosto lungo ; acini di grossezza media sferici col punto pistillifero marcato ; buccia consistente verde giallognola alla maturazione ; polpa molle sciolta di sapor zuccherino un po' aromatica. Matura nella terza epoca. Molto fertile. Buona resistenza alle crittogame. Riesce bene tanto in colle quanto in terreni permeabili di pianura. E' una delle migliori varietà di uva bianca per la qualità squisita del vino e per la costante produzione.

(1) In Francia nel dipartimento dell'Aisne e dell'Aube, si coltiva il Meislier bianco con i sinonimi di Mayer e di Arbonne, ma pare sia differente dal Meislier della Champagne. Il Rovasenda nella sua Ampelografia Universale, nota il Meislier aligoté blanc, Cote d'or, Seine et Marne Loiret, Aube, Haute Saone (Vign. B) eccellente uva da vino.

Rossara del Friuli.

Sinonimi : *Rossara del Vicentino* - *Rossolara* o *Russolara* (Vicentino).

La *Rossara* del Friuli corrisponde alla *Rossara* del Vicentino, ed ha molta analogia se non identità con la *Rossara* del Trentino. La descrizione seguente fu rilevata da soggetti osservati nel Comune di Palazzolo dello Stella (Udine).

Vegetazione vigorosa. Tralcio forte, di color cannella rossiccio, internodi medi o lunghi. Foglia grande a tre lobi ottusi, poco marcati o quasi intera, pagina superiore liscia o poco vescicolosa, inferiore verde chiaro con lanuggine fitta sulle nervature che sono un poco rilevate, dentatura ottusa, seno peziolare aperto o molto aperto. Grappolo grosso conico o cilindrico piuttosto serrato, raramente alato ; peduncolo corto un po' legnoso, acini sferici o sub-rotondi, con pedicelli verdi, corti e forti ; buccia grossetta di color rossastro anche alla maturazione con pruina cenerognola, succo sciolto, abbondante. E' vitigno molto fertile, non soggetto a marciume nè a colatura. Resiste alla siccità più degli altri, ha buona resistenza alle crittogame.

Nel Vicentino la *Rossara* è poco diffusa, nelle pianure essendo talvolta soggetta al marciume e producendo un vino poco alcoolico, mentre riesce a dare un prodotto abbastanza buono se coltivata in terreni argillo-calcarei, preferibilmente colorati, di collina. Nel piccolo altipiano di Pozzolo in Comune di Villaga (Vicenza), la *Rossara* è conosciuta col nome di *Rossetta* e vi dà un vino eccellente di color chiaro ma saporito.

Sauvignon bianco.

Sinonimi : *Sauvignon jaune* (Pulliat) - *Gros Sauvignon* - *Douce blanc* - *Feigen Traub* - *Raisin Figue* - *Sauvignon grande* (Mullon) - *Riesling Renano* (per errore) - *Cabernet* - *Sauvignon bianco* (per errore).

Il Rovasenda nell'Ampelografia Universale a pag. 168, così scriveva di questa vite : «Squisito vitigno di primissimo ordine nel Bordolese che dà i vini di Sauterne e di Chateau Iquen.

Riesce perfettamente nelle colline Saluzzesi. Credo che non si possa piantare vitigno migliore, in ordine ad una buona vinificazione. Il suo frutto ha un leggero sapore di fico secco e che in qualche vino da me assaggiato in Francia si traduceva in gradevolissimo profumo di mandorla amara».

Si nota anche un Sauvignon verde che il prof. Molon ebbe da Conegliano con questo nome. Mas e Bulliat osservano che Sauvignon giallo e verde hanno differenze bensì di colore, ma sono molto rassomiglianti nei caratteri al tipo bianco, da considerarli identici a questo. A nostro giudizio la diversa colorazione può dipendere dalla natura e dalla esposizione del terreno.

Il Rosavenda asserisce che nella Borgogna è impropriamente usato il nome di Savagnin per Sauvignon. Il Savagnin del Jura è il Traminer bianco del Reno che è ben differente del Sauvignon.

Il Sauvignon bianco è vite di un vigore eccezionale, talchè venne da qualcuno battezzata impropriamente, per Carbenet bianco.

Esige tralcio lungo e in terreni fertili è preferibile la potatura a tralcio stabile a grande sviluppo, col sistema a raggio mentre a tralcio nuovo va soggetto alla colatura. Per dare un'idea della vigoria e della fertilità di questa vite, basti sapere che in un podere del Vicentino, 24 ceppi di Sauvignon, aventi ciascuno uno sviluppo di 15 metri di tralci stabili, hanno prodotto nel 1919 quintali 30 di uva. Era un fenomeno di fertilità da destare meraviglia e ammirazione. Come pure è degno di nota, un soggetto di Sauvignon bianco nel podere dei fratelli Baradel in Comune di Ronchis (Udine) avente uno sviluppo di metri 30 di tralci stabili e con potatura a raggio capace di una produzione di quintali due di uva.

La descrizione che segue fu rilevata da soggetti osservati in località diverse.

Ceppo robustissimo e molto grosso. Vegetazione molto vigorosa. Tralci grossi e lunghi di color canella chiaro, internodi medi. Foglia di grandezza media a 3 o 5 lobi poco marcati ; pagina superiore un pò vescicolosa, inferiore ; leggermente tomentosa ; seni poco profondi stretti o chiusi, quello peziolare aperto. Grappolo medio, conico poco alato, peduncolo corto, verde, acini medi sferici o subovali appena ravvicinati ; buccia consistente di color bianco ambrato più carico alla maturazione ; succo abbondante, dolce, aromatico. Matura nella terza epoca. Vino di grado alcoolico elevato e di molto pregio in commercio. La produzione, come si disse, colla coltivazione a raggio orizzontale, è sempre abbondante e contante.

Schiava del Friuli.

(Ad acini sferici e picciolo verde).

Nel circondario di S. Vito al Tagliamento si coltiva una *Schiava*, (in dialetto la chiamano *Sclave*) che non ha i caratteri della famiglia delle *Schiave* e che perciò differisce notevolmente dalle altre.

Il soggetto qui descritto fu osservato nei vigneti del cav. Luchini a S. Giorgio della Richinvelda (Udine).

Vegetazione vigorosa. Foglia ampia a tessuto forte a 3 lobi molto pronunciati, con seni larghi, pagina inferiore con tomento corto, vellutato. Al momento della maturazione le foglie si tingono ai margini di chiazze color marrone. Grappolo medio o grande, conico alato, generalmente serrato, peduncolo corto e grosso, acino grosso sferico, buccia consistente grossetta, nera, pruinosa, succo sciolto abbondante. Matura tardi. Resiste bene alla crittogame ed al marciume. Ha fertilità costante.

Tazzalenghe Nera.

Sinonimi : *Tazzalinghe* o *Tazzalingua*.

E' vitigno speciale del Friuli, molto produttivo e resistente alla crittogame. Per quanto non diffusamente coltivato si apprezza assai perchè dà vino ricco di acidità che lo rende vivo di colore, sapido e serbevole.

Questo vitigno fu da me osservato nella tenuta di Marianis in Comune di Palazzolo dello Stella (Udine).

Vitigno vigoroso. Tralci lunghi, internodi lunghi di color canella. Foglia media o grande, generalmente a 5 lobi, seni superiori profondi elittici, più o meno aperti, quello peziolare conico aperto, pagina superiore liscia, inferiore verde chiaro tomentosa ; dentatura piccola, acuta, nervatura poco rilevata, picciolo lungo. D' autunno si colora in rosso rubino come le foglie della *Corbina*. Grappolo medio o grande, cilindrico conico, allungato, alato, un po' serrato, acini medi sub-ovali neri-azzurgnoli, buccia consistente, pruinosa, succo sciolto, zuccherino-acidulo. Matura tardi. Apparterebbe al genere della *Corbina Comune*. Ha fertilità costante, e l'uva dà molto rendimento in mosto.

Tokai.

Sinonimi : *Furmint de Hongrie* (Puliat) - *Tokai* (Francia e Italia) - *Tokauer* - *Zapfner* - *Tokayer* (Germania) - *Posipon* (Croazia) - *Posip* (Dalmazia), *Mosler*, *Mainach* o *Majak* (Stiria).

Il nome del *Tokai* si applica anche ad altri vitigni : il *Tokai Rose des Jardins* è il *Chasselas Rosa*, il *Tokai des Jardins* o *Musque* è il *Moscato Fior d'Arancio*, e per *Tokai* secondo il Rosavenda, in Piemonte si fa passare impropriamente il *Pinot Grigio*. E' vitigno molto diffuso in Ungheria, Stiria e Croazia.

Ecco la descrizione che ne fa il Puliat sotto il nome di *Furmint de Hongrie* :

Germoglio biancastro, molto tomentoso, leggermente tinto di rosa all 'estremità delle foglioline non aperte. Foglia media, un po' grossa, fornita inferiormente di una fina lanuggine a ragnatela, seni poco profondi, seno peziolare stretto, aperto, dentatura larga, poco acuta. Grappolo medio o sotto la media, poco serrato, peduncolo corto, un po' robusto, acino medio, elittico, su pedicelli lunghi un po' gracili, succo un po' denso, ben zuccherino, saporito ; buccia grossa, poco resistente, di un giallo dorato a maturazione. Matura tardi nella seconda epoca.

Secondo il Goëthe (Ampelograf. pag. 68), il *Tokai* è originario della Germania. Vitigno di vegetazione robusta. Tralcio grosso, giallo-marrone striato e punteggiato di scuro, internodi lunghi. Foglia grande coriacea, a 3 lobi poco profondi, di color verde chiaro, macchiata spesso di scuro, pagina inferiore con tomento bianchiccio. Grappolo grande, lungo, semplice e sciolto, peduncolo corto verde-rossiccio, peduncoletti lunghi grossi, tinti di marrone, acino abbastanza grosso, oblungo, e spesso arrotondato, buccia grossa verde e gialla alla maturazione con venature rugginose dal lato del sole, succo mucillaginoso, dolce, gradevole. Maturazione alla terza epoca. Dà vino robusto, molto alcolico, che si presta al taglio dei vini leggeri.

Secondo il Goëthe, che lo descrive sotto il nome di *Furmint*, il grappolo sarebbe sciolto e gli acini un po' allungati o subrotondi, di color giallo alla maturazione, con punteggiature e venature rugginose, concordando così colla descrizione del Mollon.

Il Goëthe a pag. 131 della sua Ampelografia (*) elenca un *Tocaier Langer Weisser* che fa sinonimi di *Juhfarku* con foglie pure poco intagliate e una leggera peluria sulla pagina inferiore, con grappolo grosso, molto lungo, cilindrico, ad acini serrati, rotondi, di media grossezza, con buccia sottile giallo verdognola, succo sciolto. Produce vino eccellente, un po' aromatico.

Il Sig. Grigoletto, agente del march. Concina, così mi scriveva intorno a questo *Tokai* coltivato a Lison di Portogruaro : «Ha tralci lunghi oltre la media, internodi medi. Di fertilità costante, non tanto soggetto alla peronospora, ma piuttosto all'oidio. In terreni fertili soggetto a colatura ed a marciume. E ' un vitigno che dà ottimi risultati in terreni siliceo-argillosi o calcari, purchè siano abbastanza asciutti. Qui è preferibile al *Riesling Italico*. Ebbi occasione di vedere sul confine tra la

Stiria e l'Ungheria un vitigno con gl'identici caratteri di questo *Tokaj*, e che là chiamano *Mosler*, e che dà pure buon prodotto ed è assai fertile ».

(*) H. Goëthe. *Handbuch der Ampelographie*. Berlino 1887.

Ungherese bianca.

Sotto questo nome ho trovata coltivata nella località Modeano, in Comune di Palazzolo dello Stella (Udine) una bellissima varietà di uva bianca che qui si descrive : Vite vigorosa, tralcio lungo. Foglia grande a tessuto robusto, a 5 lobi poco marcati, seni ellittici, aperti o chiusi, seno peziolare chiuso, pagina superiore verde carico, leggermente vescicolosa, inferiore con lanuggine corta bianchiccia ; nervature rilevate. Grappolo grande conico, piramidale, alato con ali promunciate, un po' spargolo, peduncolo di media lunghezza, acini di grandezza media sferici, buccia sottile ma consistente, verde ambrato, pruinosa, trasparente, leggermente dorata dalla parte del sole ; succo sciolto, dolce, semplice.

Matura nella terza epoca. Rassomiglia alla *Garganega di Gambellara*.

Verdisio.

Sinonimi : *Verdise* (Conegliano) - *Verdisa* - *Pedevenda* (Colli Euganei) - *Peверenda* (Carpenè) - *Verdisa grossa* (Treviso) - *Verdisot* (Udine).

Dal Rosavenda rileviamo che secondo l'Album Ampelografico della Prov. di Treviso, la *Peверenda* sarebbe identica alla *Verdise* di Treviso.

Il *Verdisio* è specialmente coltivato nelle colline del Trevigiano, nel circondario di Conegliano, dove si produce il rinomato vino che porta il nome del vitigno stesso, e nei Colli Euganei dove venne chiamato *Pedevenda*, per essere coltivato in quei terreni collinari chi si trovano ai piedi del monte Venda in territorio di Teolo (Padova).

Il *Verdisio* si trova anche nel Friuli, nei terreni leggeri e ghiaiosi di pianura e nelle colline.

Qualcuno ha confuso il *Verdisio* del Trevigiano, con il *Verdicchio* delle Marche e perfino con la *Verdea* di Piacenza, mentre sono tre varietà affatto differenti tra loro.

Vegetazione più vigorosa del *Verdicchio*. Tralci grossi, lunghi, color cannella chiaro, rigati, internodi medi. Foglia a 3 o 5 lobi, inferiori poco marcati ed anche quasi intera, seni superiori ellittici aperti, peziolare conico, aperto, talvolta con i lembi sovrapposti all'estremità ; pagina superiore liscia, inferiore leggermente tomentosa intorno alle nervature. Grappolo grande, conico o piramidale, poco alato, generalmente un po' serrato, peduncolo piuttosto lungo, nodoso, e rossiccio ; acini piuttosto grossi, sferici o subovali, pedicelli corti ; buccia leggermente ambrata e talvolta rugginosa verso il sole. Matura alla fine di Settembre. Esige il colle o terreni ghiaiosi in pianura essendo soggetto al marciume. Produzione grande e costante. Piuttosto sensibile alla peronospora delle foglie, non soggetta a colatura. Il prof. Molon nella sua Ampelografia, descrive un *Verdisio* a grappolo medio, piramidale, alato, e spargolo, con rafe sottile, fragile, nodoso, colorato di rosso, acini sferici, con chiazze rugginose, rare su alcuni. O si tratta di un diverso tipo di *Verdisio*, o le differenze dipendono soltanto dalla natura del terreno.

Verduzzo.

Sinonimi : *Verdana Friulana* - *Verduzzo Giallo* o *Ramandolo* (Nimis) - *Verdicchio friulano* - *Verdisio* (per errore).

E' varietà coltivata da tempo antico nel Friuli e specialmente nelle colline di Tarcento, in quelle di Faedis e Attimis, ma se ne trova anche nei vigneti di pianura mescolato ad altre uve bianche.

Vegetazione media. Tralcio piuttosto corto, grosso, rossiccio, internodi medi o corti. Foglia media a 3 lobi poco marcati, e spesso quasi intero, le foglie secondarie sono generalmente intere, più larghe che lunghe, di forma caratteristica speciale, poichè i lobi laterali formano come un'inquadratura sopra la quale si unisce senza seni il lobo centrale molto ottuso. Nelle foglie più sviluppate i seni sono ellittici, poco profondi, seno peziolare aperto o semi-chiuso, mentre nelle secondarie il seno peziolare è quasi sempre molto aperto ; dentatura poco marcata, pagina superiore liscia, inferiore glabra o con peli radi sulle nervature. Grappolo medio o piccolo, cilindrico, alato, o conico molto alato, più largo che lungo e talvolta sformato, generalmente serrato, con peduncolo abbastanza robusto, di media lunghezza, acino piccolo, sferico ; buccia tenera, verdognola, pruinosa, leggermente ambrata verso il sole a maturazione perfetta ; succo sciolto, verdastro. Molto fertile. Buona resistenza alla peronospora. Soffre l'umidità e va soggetto al marciume se l'autunno è molto piovoso. Dà vino ottimo, con eccedenza di tannino se vinificato da solo, per cui si usa correggerlo mescolandovi altre uve bianche tra le quali il *Riesling Italicum*.

Sulle colline di Ramandolo in Comune di Nimis (Udine), il *Verduzzo* che vi si coltiva, assume alla maturazione un colore giallo dorato-rossiccio, ed ha i grappoli piccoli. Con detta uva si produce colà il vino detto « Ramandolo » di sapore dolce aromatico, molto profumato e di color giallo-caramello, con riflessi dorati. La sua produzione essendo limitata, viene pagato a prezzi sempre altissimi per le sue qualità fini e ricercate.

Vinoso.

Nelle ricerche delle varietà coltivate nel Friuli, ho trovato sulle colline di Nimis (Udine) un vitigno colà conosciuto col nome di *Vinoso*, del quale si distinguono due varietà : una a raspo rosso ed una a raspo verde. Ci limiteremo alla descrizione di quella, a raspo rosso, ritenuta migliore e più produttiva, e che a nostro avviso potrebbe avere qualche analogia con la *Fogarina* di Guastalla sul Po.

Vegetazione discreta. Foglia intagliata a 3 o 5 lobi, tomentosa nella pagina inferiore. Grappolo conico, piuttosto spargolo, alato, peduncolo lungo, rossiccio, acino medio, sferico, buccia tenera bluastra, succo abbondante, semplice.

Dà vino fino. Produzione abbondante e costante.

Non è da confondersi con la *Vinosa* sinonimo di Cianoria che è una varietà differente.

Elenco delle varietà descritte

Vitigni di uva nera

Brambona nera o Uva Rocca

Cabernet franc

Cianorie o Rossarie o Vinosa

Coniuta

Cordenossa o Cordenos

Cordovado o Cordovat

Farinella o Negrara Farinella

Frappato nero o Rapat

Frontignan o Gamay de S. Galmier

Fumat

Gatta friulana

Groppello nero del Friuli

Marzemina friulana

Merlot

Negruzzo o Negrara friulana

Palomba o Pie di Palumbo

Portoghese nera o Blaufrankische o Voslauer

Raboso di Piave o Friularo

Raboso veronese

Refosco gentile o Refoschino o Terrano Pignoletto

Refosco di Manzano

Refosco di Faedis

Refosco d'Istria o Refoscone o Refosco del Carso o Terrano

Rossara del Friuli

Schiava del Friuli

Tazzalenghe nera

Vinoso

Vitigni ad uva bianca

Bevert

Bianca friulana

Cividin

Istriana bianca o Isolana

Mucosa bianca

Piccolit bianco

Ribolla gialla o Gargania

Ribolla imperiale o Ribolla bianca o Ribollat

Riesling italico

Sauvignon bianco

Tokai o Furmint o Mosler

Ungherese bianca

Verdisio o Verdise o Verdisot

Verduzzo o Verduzzo giallo o Verdicchio friulano

Indice

Prefazione pag. 5

Bevert 7

Bianca friulana 8

Brambona nera 10

Cabernet 11

Cianorie..... 13

Cividin 14

Cornuta	15
Cordenossa.....	16
Cordovado	18
Farinella.....	19
Frappato nero.	20
Frontignan del Friuli	23
Fumat.	27
Gatta friulana.	27
Groppello nero del Friuli	29
Istriana bianca	30
Marzemina friulana	31
Merlot.	34
Mucosa bianca	36
Negruzzo.....	37
Palomba.....	38
Piccolit bianco	40
Portoghese nero.....	43
Raboso di Piave.	44
Raboso veronese.	47
Refoschi	48
Refosco gentile	50
Refosco di Manzano	52
Refosco di Faedis	53
Refosco d'Istria	54
Ribolla gialla	57
Ribolla imperiale	58

Riesling italico	60
Rossara del Friuli	61
Sauvignon bianco	62
Schiava del Friuli	65
Tazzalenghe nera	66
Tokai	67
Ungherese bianca	69
Verdisio	70
Verduzzo.	72
Vinoso.	74
Elenco delle varietà descritte	75

L' Ampelografia del 1923 fu ristampata nel 2004 a cura del Comune di San Giorgio della Richinvelda
www.sangiorgioinsieme.it