

# LA PROVINCIA

## DELL' ISTRIA

Esce il 1° ed il 16 d'ogni mese.  
ASSOCIAZIONE per un anno fior. 3; semestre e quadrimestre in proporzione. — Gli abbonamenti si ricevono presso la Redazione.

Articoli comunicati d'interesse generale si stampano gratuitamente. — Lettere e denaro *franco* alla Redazione. — Un numero separato soldi 15. — Pagamenti anticipati.

### ANNALI ISTRIANI

del Secolo decimoterzo. \*)

1232. — 15 aprile. Giovanni de Rivo, gastaldo generale in Istria a nome del patriarca di Aquileia.

*Min. Acta ecc. - To. I. p. 17.*

### CORRISPONDENZE

*Parento, 21 gennaio*

#### (I nostri vini)

Nelle passate corrispondenze esposi alla meglio il bisogno che si fa sempre più forte tra noi di ristabilire la fertilità delle nostre terre; e siccome in generale ci manca il letame per ritornare al terreno quanto gli si toglie con le derrate, m'ingegnai di esporre i diversi metodi consigliati per sopperire alla sua deficienza. Mi resta ancora di chiamare l'attenzione de' miei comprovinciali sopra diverse altre pratiche importantissime, ma questo lo farò in seguito. Oggi ho determinato d'intrattenermi sul vino, giacchè, se in tutti i rami dell'industria agraria abbiamo molto da mutare e perfezionare, la confezione dei vini dobbiamo assolutamente e quanto prima fondarla su più solide basi, perchè dal vino, più che da altro, deve la provincia attendere il suo benessere. È vero purtroppo, che abbiamo in casa il più crudele nemico della nostra vite, e che quindi il più importante cespite della nostra produzione agraria è direttamente colpito o seriamente minacciato; speriamo però che la scienza e l'esperienza sapranno suggerirci un mezzo per combatterlo, distruggerlo, oppure renderlo meno dannoso. Intanto gli agricoltori fiduciosi nell'avvenire, popolano le loro campagne di regolari vigneti; così che in breve è da sperare un prodotto tale che la sola piazza di Trieste non potrà consumarlo. E cosa faremo allora? Bisognerà assolutamente cercare di aprirgli una strada nel grande commercio, la qual cosa ci obbligherà anzitutto di studiare le esigenze ed i gusti dei consumatori lontani; ci si presenteranno quindi ostacoli non tanto facili a superarsi nelle presenti nostre condizioni. Se vorremo che il nostro prodotto

venga bene accetto nelle piazze migliori e remuneratrici, bisognerà porre ogni cura e diligenza per perfezionarlo nel senso lato della parola; vale a dire che sia non scitanto squisito e ricco di aroma, ma serbevole e di difficile alterazione. Si noti che questa è precipua condizione pel commercio, e credo che ognuno sia convinto della sua ragionevolezza.

Molte sono le qualità di vini che domanda il commercio estero; in generale peraltro si può dire ch'esso non accetta che vini aromatici, morbidi, vellutati, ricchi di eteri, che non odorino quindi di vinaccia fresca, e ne quali nessun componente spicchi in modo da riescire disgustoso. E qui mi permetto di osservare che i vini riescono sempre difettosi e di difficile correzione, quando non conservino una certa armonia nei loro componenti, alla quale è dovuta in gran parte la loro squisitezza. Quei vini che come i nostri, parlo sempre in generale, ad una grande quantità di tannino uniscono quantità pur grande di altri acidi organici, non possono riescire che disgustosi; mentre invece quelli che contengono pochi acidi, ma molto tannino, riescono aggradevoli al palato, tonici, salubri e sono di una grande durata. A prova di ciò basti il dire che i più famosi vini della Francia contengono grande quantità di tannino, ed ognuno sa quanto essi sieno pregiati in Europa.

Non bisogna credere che l'armonia nei componenti del vino possa essere turbata soltanto dagli acidi; anche gli altri componenti possono concorrervi con grave danno della qualità del vino. Da molti p. e si ritiene come pratica lodevolissima l'aggiunta di alcool al vino, ed in proporzione tale che la sua armonia precisamente ne soffre; io non so quale scopo essi vogliano raggiungere con ciò; sarebbe del resto, secondo il mio modo di vedere, veramente ridicolo, se credessero necessario di arricchire il vino d'alcool per renderlo squisito e delicato, e per aumentarne la sua conservazione; infatti tutti sanno che i vini più riputati della Francia sono di una potenza alcoolica eguale, inferiore anzi a quella dei nostri comuni; basti citare il Chateau la Rose, il Chateau Lafite, il Chateau Margaut i quali non arrivano ad oltrepassare che in rari casi l'otto per cento di alcool, eppure sono tanto ricchi di profumo e di aroma, e si mantengono benissimo e reggono a lunghissimi viaggi. L'alcool è senza dubbio il principio conservatore per eccellenza; affinché però esso possa spiegare potentemente la sua azione antisettica, possa cioè impedire la vegetazione di funghi parassiti nel vino, fa d'uopo

\*) Continuazione; vedi N. 1 e segg.

che questo ne contenga almeno il 15% in volume, potenza alcoolica che è tollerabile soltanto nei vini liquorosi. L'enologo, quando sia intelligente, non ha bisogno sempre di ricorrere all'alcool per assicurare la stabilità de'suoi vini; egli può mettere a sua disposizione diversi altri mezzi, ed allontanare con questi, usando della massima cura, le sostanze albuminose che possono considerarsi come il principale fomento di tutte le malattie a cui i vini vanno soggetti. L'alcoolizzazione sarà necessaria soltanto nel caso che essa venga domandata dalla piazza ove vogliamo smerciare il nostro vino, come sarebbe p. e. l'Inghilterra.

Dal suseposto risulta che ci sarà necessario di confezionare un vino tipo, di un carattere ben differente da quello del nostro comune.

Quali vini si prenderanno poi a modello? Senza dubbio quelli che in Europa e fuori sono più stimati e riputati. Pei vini rossi, che di questi dobbiamo noi già occuparci, avremo allora due caratteri principali Bordeaux e Borgogna: vediamo ora in che questi si distinguono.

Il Bordeaux è vino secco, vale a dire spoglio di glicosio, di media potenza alcoolica, poco acido, ricco di eteri, armonico, se si eccettua un tonico aggradevolissimo che gl'impartisce il tannino di cui è sufficientemente provvisto.

Il Borgogna è pure un vino asciutto, poco alcoolico, possiede però una perfetta armonia ne'suoi componenti, ed un certo *bouquet* che gli dona un carattere tutto suo.

Ecco dunque i veri modelli dietro a cui dobbiamo confezionare i nostri vini, se vogliamo che oltr'alpe accontentino il gusto dei più intelligenti e danarosi.

Non si creda con ciò ch'io voglia consigliare di camminar sulla falsariga degli altri, e di porre ogni cura ed intelligenza per produrre un Chateau Lafite o Margaut, chè una opinione è anzi quella che si dia al nostro vino un carattere tutto suo, carattere istriano, che corrisponda naturalmente alle condizioni di cui più sopra tenni parola, e che potremo chiamare nel nostro bell'idioma Castello, Cervera, Monsalice ecc.

Consci ora delle esigenze del grande e lontano commercio, sottoponiamo a severo esame il nostro vino.

Checchè se ne dica, egli è un fatto, che coi sistemi di vinificazione in uso e coi vitigni che si posseggono in generale, non si producono che vini che non godono riputazione di molta serbevolezza, specialmente nei mesi caldi e nel trasporto, e sono poi d'un tipo austero, troppo acidi e tannati. Questo è un difetto che non si può tollerare in un vino cui si vuole fare strada e nome, e che si pretende di far aggradire al palato de' buoni gustai.

Il nostro buongustajo, per dirla franca, non se ne accorge gran fatto, perchè prima di tutto ne è avvezzo, e poi è il clima che in generale gli fa sentire il bisogno di bevande alquanto acide; ciò spiega anche il perchè molti contadini nella state al vino comune e sano preferiscono quello agro per acetificazione.

Dai bevitori che ci attorniano e che consumano presentemente il nostro prodotto viene domandato e bene pagato come vino buono quello che sa ancora di torchio, che è quindi giovanissimo, che conserva un certo grado di asprezza e di acerbità e possiede un colorito intenso rosso rubino. La materia colorante è solubilissima negli acidi, e quanto maggiore quindi è la quantità degli stessi nel vino, tanto più bello è il colorito di quest'ultimo; siccome col processo di maturazione scemano gli acidi

negli acini, così per avere buon colorito s'impedisce la perfetta maturazione. Ben fatto davvero rinunciare per un po' di colore alla fragranza, all'aroma, all'armonia che tanto aggraziano il vino che deriva da uva perfettamente matura. È inutile, il costume ed il gusto vogliono così, e così sarà anche per molto tempo ancora; chè un vino *comm'il faut* sarebbe tenuto quale bevanda per ragazze dalla massa che consuma, la quale domanda oltre a quanto ho detto sopra, che il vino contenga molta sostanza estrattiva, e se anche non è perfettamente chiaro come lo esigono le regole dell'enologia, non ci abbada; anzi, perchè sia proprio buonissimo per la massa, bisogna che si *tagli col coltello*, e che si *mangi* e che si *beva*.

Sul gusto non è lecito di disputare, la è cosa vecchia, per cui noi siamo posti nella necessità di produrre qualità differenti di vino, almeno fino a tanto che non si renderà il gusto dei nostri consumatori più delicato.

Si presenta ora naturale la domanda: e potremo noi con le nostre uve terrane confezionare tutte quelle qualità di vini da tavola e da bottiglia tanto pel commercio nostro che per l'estero? Io non ho fatto delle esperienze in proposito, nè ho avuto ancora il bene di leggere qualche relazione della nostra stazione eno-pomologica per cui non posso dare una risposta positiva. Mi pare però che per produrre col nostro terrano, anche quando sia ben maturo, un vino comune armonico e di sapore delicato, ci vorrebbe per lo meno molt'arte, che noi in generale non abbiamo. Per riescire a buoni risultati si renderebbe necessaria l'istituzione di qualche Società Enologica la quale potrebbe veramente confezionare il vino con tutte le regole dell'arte, garantire la sua serbevolezza, e procurargli un nome che oggi non ha. Questa è cosa che potrebbe benissimo venire effettuata, ma ella domanda soltanto un po' di spirito di associazione. In molte provincie del regno, nel Trentino ed in Dalmazia simile istituzione esiste già da molti anni e con piena soddisfazione degli azionisti.

Oltre a ciò credo utile di dire che faremmo la gran bella cosa se ci mettessimo a seguire l'esempio del Trentino e del Tirolo; il progresso che in questo paese hanno fatto nel giro di pochi anni la frutticoltura e viticoltura è veramente degno della nostra ammirazione; l'esportazione sì di vini che di frutta nelle piazze lontane, va sempre più crescendo con grande vantaggio del benessere generale.

Pochi anni or sono la Teroldega nel Trentino ed il Lagrein nel Tirolo settentrionale erano tenute in gran pregio precisamente come qui da noi il terrano, ed il refosco; oggi, specie la Teroldega, che dà un vino col 7-9% di acidi, va perdendo sempre più terreno, ed in sua sostituzione sorgono qua e là ridenti vigneti di Carmenet, di Borgogna oppure di Portoghese, il quale si può giustamente chiamare il Carmenet austriaco per le sue distinte qualità, di cui ne è bella prova il rinomato Voeslauer.

Molti dei più intelligenti possidenti hanno già dato il bando alle uve acide; è da questi naturalmente che deve partire l'iniziativa; il piccolo agricoltore è per lo più ignorante ed ha sempre del S. Tomaso e non bisogna dargli il gran torto. Io conosco un signore, certo Volpi, che ha la sua tenuta a poca distanza da Trento, la quale può servire di modello sì al viticoltore che al frutticoltore. Egli non coltiva che Portoghese, Carmenet e Borgogna, e confeziona vini di finissima

qualità, che manda ad Anversa, a Berlino a Vienna sì in bottiglie, che in piccoli fusti. La Stazione di S. Michele, pure nel Trentino, ha ottenuto i vini rossi più fini e delicati sempre dal Carmenet misto al Verdot e Merlot, e perciò raccomanderei la loro estesa coltivazione nel Goriziano e nell'Istria, a chi tende di ottenere non quantità ma qualità di vino.

Se nella frutticoltura l'Istria in generale non potrà mai gareggiare col Tirolo per le differenti condizioni climatiche; cioè non le sarà dato mai di portare in quantità al mercato lo squisito Rosmarino, sono persuaso invece che nella viticoltura la nostra provincia abbia persino dei punti d'avvantaggio in suo confronto. Dovremmo approfittare quindi senza perdere molto tempo, perchè in ogni provincia oggi si lavora alacremente in proposito. Dei vini di Serbia p. e. fino a due anni or sono nessuno parlava; oggi posso assicurare che essi cominciano ad essere stimati e ben pagati tanto dai commercianti francesi che viennesi; bene inteso che non sono subito pronti alla beva, sono però bene confezionati, serbevoli, e capaci col taglio di dare un tutto di un carattere che corrisponde alle esigenze dei consumatori. Io non so quali risultati abbia ottenuto finora la nostra stazione eno-pomologica; credo però che il nostro clima ed il nostro terreno sieno acconciissimi pei Carmenet, il quale resiste al caldo ed al secco e vegeta benissimo persino in terra pietrosa e ghiaiosa.

Il Portoghese dovrebbe anche riuscire bene, e precisamente in terre magre, ghiaiose, in luoghi asciutti ed elevati; su quel di Buje e di Montona, p. e. credo riuscirebbe meglio che qui da noi. In generale noi abbiamo il difetto di credere che la vite domandi come il frumentone terre pingui, mentre invece eccellenti vini si ottengono per lo più da terre sassose e ghiaiose. Credo che il Portoghese, siccome dà un vino poco acido, potrebbe adoperarsi benissimo per correggere il nostro Terrano; come pure mi pare che il Borgogna potrebbe servirci anche eccellentemente all'uopo. Non so poi se il vero *Pinot noir* riesca bene qui da noi, chè per quanto mi è noto, ei domanda un clima caldo sì, ma non tanto asciutto com'è il nostro. Del resto la provincia, nel suo piccolo, offre sì svariate condizioni di clima e di suolo, che per certo in molte località riuscirebbe bene, specialmente poi in luoghi non molto esposti al solatio.

Col tempo speriamo di poter sapere con precisione tutte queste cose, e molte altre ancora, e di valersene quindi per procurare al nostro vino quel nome e credito che oggi non ha.

Quello che nel Trentino e nel Tirolo molto concorre a far conoscere i pregi dei vini perfetti e reputati, e quindi ad introdurre le migliori che tornano tanto vantaggiose al paese, e di cui noi sentiamo sì forte il bisogno, sono i pubblici assaggi. Speriamo che la nostra Società Agraria si rimetterà presto, e che col primiero entusiasmo saranno frequentati i suoi congressi nelle diverse città della provincia; siccome sarebbe desiderabile che anche in Istria si pensasse d'istituire almeno una volta all'anno un pubblico assaggio, così mi pare che questo potrebbe benissimo aver luogo nell'occasione del congresso; la spesa ed il disturbo che arrecherebbe sarebbero per certo ricompensati.

Desideroso del bene sempre maggiore di questa mia patria, studiai di vergare alla meglio queste mie, chè quantunque povere righe, spero non torneranno sgradite.

Ieri lessi nell'ultimo numero del giornale *L'Istria* un articolo che tratta appunto sull'opportunità di migliorare la qualità dei nostri vini per facilitarne lo smercio, in seguito al quale, che suona quasi un'inchiesta, resta a sperare che questa Stazione eno-pomologica vorrà finalmente dare relazione sui risultati delle sue esperienze. Z.

Ci scrivono:

*L'agricoltore*, giornale pubblicato dal Consorzio Agrario Trentino contiene degli articoli, assai interessanti, sull'introduzione dei *lavori ad attiraglio* nei vigneti dell'Istituto agrario di S. Michele. A proposito di che ci permettiamo di esprimere il desiderio che nella Stazione eno-pomologica di Parenzo si faccia qualche esperimento con gli istrumenti già introdotti nel Trentino per istudiarvi le modificazioni volute dalla natura dei nostri terreni, e quindi mettere a parte i proprietari di vigne delle esperienze fatte e del profitto che se ne può ricavare.

\*\*

Un'altra volta ci siamo permessi di suggerire alla direzione della stazione eno-pomologica in Parenzo, di fare raccolta per il vivaio di alberi da frutto, di quelle varietà già conosciute ottime qua e là, nei diversi luoghi della provincia, perchè sieno trapiantate negli altri luoghi. Ripetiamo la raccomandazione in tempo utile per procurarsi le *talce-innesti* ancora quest'anno. Sappiamo, per esempio, che nel territorio d'Isola si trovano ciliegie di una bellezza e squisitezza rara, che in questo di Capodistria vi sono varietà e di peri e di pomi e di fichi assai pregiati. Perchè dunque non farne raccolta? Occorre proprio che la roba venga da lontano, perchè sia creduta buona? Perchè anche noi non mettiamo in pratica il gran principio della *selezione*?

\*\*

Ora che l'eccelsa Direzione delle Poste ha giustamente trovato di abbreviare le comunicazioni postali tra gli altri paesi della costa istriana e quelli dell'interno, servendosi dei piroscafi Cesare e C., possiamo lusingarci che anche per Capodistria sarà disposto in maniera da rendere più sollecito il servizio postale con Trieste, soddisfacendo così ad un urgente bisogno della nostra popolazione.

## L'inchiesta agraria

Rileviamo dai giornali, che la Giunta per la *inchiesta agraria* nel regno d'Italia sta per dare compimento al suo lavoro colla pubblicazione delle memorie verbali e delle conclusioni che si riferiscono al generale inventario delle condizioni agricole del paese. Il primo volume comprende un proemio del Presidente e della Giunta, senatore Jacini, diverse comunicazioni e documenti dei singoli commissari sul procedimento dell'inchiesta nella rispettiva circoscrizione, i processi verbali delle adunanze della Giunta ed alcune generalità sull'Italia Agricola.

Il volume secondo ed il terzo finora pubblicati, contengono le relazioni di dettaglio delle varie circoscrizioni.

Indichiamo questo lavoro all'attenzione della onorevole direzione della nostra società agraria, perchè ne faccia soggetto di serio studio onde apparecchiare il piano per la inchiesta agraria della nostra provincia, della quale abbiamo tenuto parola in questo periodico, e la di cui importanza venne rilevata dall'illustrissimo signor Presidente della società nell'ultima seduta di Comitato, che ebbe luogo in Rovigno il 17 Dicembre decorso.

Il tempo passa, e finora non si sono fatte altro che chiacchiere; troviamo perciò necessario di sollecitare la spett. Direzione della società agraria ad occuparsi dell'ideata inchiesta come di un lavoro che deve essere la manifestazione stessa della vita sociale, e dal quale si attendono utili risultati.

### L'innesto Pasteur contro il carbonchio (antrace)

Gli esperimenti dell'illustre Pasteur sull'innesto delle malattie contagiose approdarono a splendidi risultati. Con la preparazione di una linfa contro l'infiammazione della milza-carbonchio (antrace); la terribile malattia che colpisce ed uccide gli animali bovini, le pecore, i majali ed anche i cavalli.

È dunque provato che gli animali innestati colla linfa Pasteur sono in grado di sopportare il contagio; ed in seguito alla fortunata scoperta furono già eseguiti in Francia gli innesti di una innumerevole quantità di bestiame.

Vogliamo credere che tanto le autorità provinciali, come pure la direzione della società agraria non frapperanno indugi, per provvedere affinchè subito nella prossima stagione sieno utilizzati anche nella nostra provincia i risultati delle scoperte di Pasteur.

Noi non abbiamo una statistica dei casi di carbonchio nell'Istria; ma sappiamo che il terribile morbo serpeggia sempre; nella decorsa estate, per esempio, parecchi furono i casi nel distretto di Capodistria, e pochi giorni sono un bellissimo e robusto bove, nel comune di Muggia, vi rimase fulminato in tre ore.

## Le viti americane\*)

### I. Caratteri delle viti americane

In Europa per quanto varie siano le forme in cui si presenta la vite, pure noi la riguardiamo sempre come proveniente dalla specie botanica *Vitis vinifera*. In America invece noi ne troviamo più specie, e quantunque anche là si formarono molte varietà, pure per il tempo relativamente recente che gli Americani si diedero a coltivarla, si è in caso di poter stabilire il fatto, non derivare quelle viti da una specie sola.

Alcuni botanici non sono di questa opinione, tuttavia noi seguiremo il parere dei più, quello cioè che è accettato oggigiorno quasi universalmente.

I vinaccioli stessi delle viti americane danno già dei caratteri distintivi per distinguere le differenti specie di viti. Essi sono generalmente di forma allungata, arrotondata superiormente, inferiormente attenuata a guisa di becco più o meno lungo, pel quale stanno uniti in numero di 4 di 3, 2, 1 alla base dell'acino, sopra un prolungamento del peduncolo. Quella parte quasi piana, che sta in contatto cogli altri vinaccioli si chiama faccia ventrale, l'opposta generalmente convessa si chiama faccia dorsale. La ventrale ha due leggere depressioni simmetriche d'ambo i lati della linea mediana chiamate fossette.

La faccia dorsale presenta una specie di ombelico, chiamato calaza, e questa trovasi in una depressione più o meno larga, cava, ora ben accentuata ora marcata appena. Dalla calaza infine dipartesi un cordoncino più o meno prominente che dal basso dirigesì in alto, passa alla sommità del seme e va svanendo per la linea mediana della faccia ventrale, e questo è il rafe.

Le radici delle viti americane sono generalmente sviluppatissime, se danneggiate in qualche parte ne rimettono di nuove con facilità; il loro sapore è astringente, resinoido, mentre quello della vite europea è meno disgustoso.

Il tessuto è lignoso compatto come quello dei tralci.

Questi ultimi alcuni sono a corteccia aderente, altri no, alcune l'hanno striata altre no. I viticci nella specie *Labrusca* sono continui, cioè senza interruzione apposti a ciascuna foglia, in tutte le altre specie sono discontinui o intermittenti, per parlare il linguaggio tecnico.

Lo sviluppo e la lunghezza che possono raggiungere i tralci è stragrande. Planchon asserisce d'aver visto un ceppo di *Scuppernong* coprire coi suoi tralci 40 are di terreno.

Le foglie, che sono tanto importanti negli studi ampelografici, si mostrano intere, se giovani, indi più o meno lobate. La pagina superiore colorita di un verde in tutte le gradazioni, nella pagina inferiore alcune sono tomentose altre glabre, cioè prive di peli. Generalmente parlando non sono mai lucidi come l'europea, ma bensì fosche e ruvide talvolta.

I fiori a 5 sepali, 5 petali, 5 stami e del pistillo sono spesso sterili, caso molto comune nelle piante allevate da seme. La sterilità che deriva dal pistillo atrofizzato deve essere tenuta ben a conto dal viticultore, a ciò non incorra di propagare simili piante.

La fioritura per molte specie è precoce alla nostra vite, cosa importantissima anche questa, che evita l'ibridismo, per noi dannosissimo, colla vinifera.

\*) Continuazione; vedi N. 2.

I fiori sono disposti a grappolo, il quale talvolta consiste di un solo racimolo, altre volte voluminosissimo.

Gli acini di grandezza varia, a buccia più o meno resistente, per alcune specie durissima, un'altra meno tenace da rendere una gradita uva da mensa e per vino.

Sgraziatamente poche sono le specie che si possono coltivare per produzione diretta, in causa che la maggiore parte dà un vino poco alcoolico e talvolta detestabile, per un gusto speciale, dagli inglesi chiamato *foxy* e che noi lo chiameremo di fragola.

A noi però interesserà di studiare non solo quelle viti per la produzione diretta, ma tutte le viti resistenti sulle quali innesteremo le nostre europee sì d'aver delle viti bimembri, a radici americane e resistenti, e la parte acrea europea.

Qualcuno quì mi potrebbe osservare, che la radice perderà del suo vigore e della sua natura quando si muterà la parte acrea, e che quindi col tempo anche questa vite finirà col soccombere alla fillossera. A ciò risponderò, che a questo punto siamo ben lontani d'arrivarci e quantunque ciò sia basato su leggi fisiologiche, pure ci vorrà molto tempo prima che la radice perisca per influenza subita dalla parte europea.

L'illustre Millardet dopo accurati studi ha potuto stabilire quali specie di viti sieno affatto resistenti alla fillossera. Oltre d'ammettere l'ereditarietà di questa resistenza, egli dimostra anche come molte viti sono più o meno resistenti a seconda che esse dimostrano più o meno caratteri di una specie resistente. Ciò si spiega su per giù nel seguente modo: La conoscenza della genealogia d'una data vite è della massima importanza pratica, poichè basta da sola a farci affermare a priori con la massima certezza e nel maggiore numero dei casi se una data vite sia o no resistente. Noi già sappiamo in effetto che le *Aestivalis* e *Riparia* selatiche sono assolutamente resistenti; d'altra parte è constatato, che qualunque vite che presenti i caratteri

Viti americane	corteccia che si scaglia e fende	a viticci intermittenti	a viticci continui	acini gr.	a corteccia aderente	a sapore piacevole	a sapore acidulo quasi mai di fragola
					a sapore vinoso		
					a sapore legg. di fragola		
					a sapore detestabile		
acini piccoli	a grappoli grandi	a grappoli piccoliss.	a sapore piacevole	a sapore acidulo quasi mai di fragola	a sapore vinoso	a sapore legg. di fragola	a sapore detestabile

I. *Vitis Rotundifolia*. Pianta vigorosissima con dei caratteri da poterla distinguere da qualunque altra specie. La corteccia dei tralci invece di staccarsi a liste come sulle nostre, sia aderente al legno, che è duro e compatto, le radici sono di sapore acre, astringente, incapace la fillossera di danneggiarle. I cirri opposti a ciascuna foglia. Le foglie sono piccole, intere, arrotondate, lisce. Grappoli piccoli, con acini duri come palle, a buccia spessissima, come maturano si distaccano, di sapore fortemente di fragola. I vinaccioli sono lucenti, di color tabacco, tinti di giallo al becco ed in tutte le cavità, il becco acuto, la faccia dorsale solcata in tutta la sua lunghezza da una linea. Il rafe appariscente appena alla faccia ventrale, lineare, esile, le fossette parallele; la calaza ovoidale poco marcata di colore giallastro.

di una di queste specie resiste alla fillossera. Constatate adunque in una vite americana la presenza di tutti i caratteri importanti della *Aestivalis* e *Riparia*, (caratteri che noi più tardi impareremo a conoscere) con esclusione di altro carattere estraneo, gli è acquistar certezza che cotal vite discenda direttamente dall'una o dall'altra e che perciò sia completamente resistente. Per contro è noto che la *Labrusca*, dopo aver perduto a resistere finisce per perire; tuttavolta dunque che sarà dato riscontrare su di una data vite i caratteri della *Labrusca* con assenza dei caratteri delle *Aestivalis* e *Riparia*, potrà a priori affermarsi, pur ignorandone il nome e senza esaminare le radici, che la stessa va fornita di resistenza limitatissima, così per la varietà della vinifera. Che se poi la vite in questione presenta tutti i caratteri della *Aestivalis* e *Riparia*, sarà resistente come i progenitori. Può infine succedere che una vite presenti i caratteri di una o più specie resistenti e di una non resistente, allora la resistenza è sospetta o almeno dubbia.

Da ciò si vede quanto necessario sia di conoscere i caratteri di tutte le specie americane, e quando noi avremo dei vinaccioli, quantunque anche assicurati, derivare da una tale varietà, sarà bene fare una selezione fra i semi stessi; dopo la semina unire assieme le giovani pianticelle che presentano i medesimi caratteri, e poi classificarle. Questo è il metodo che si è seguito e che intendo seguire quì alla scuola professionale agricola di Grumello del Monte.

Giova avvertire che dai semi si ottengono talvolta delle varietà di caratteri differenti da quella che si è creduto seminare. A ciò non è da farci caso; si classificano in base ai caratteri che andremo or ora definendo e se qualche pianta non avrà di questi caratteri allora converrà dire d'aver ottenuta una nuova varietà che è molto facile colla semina.

A base di classificazione delle viti americane, seguiremo questo schema:

- I. *V. Rotundifolia*
- II. *V. Labrusca*
- III. *V. Monticola*
- VI. *V. Lincecumii*
- V. *V. Caudicans*
- VI. *V. Aestivalis*
- VII. *V. Rupestris*
- VIII. *V. Caribaca*
- X. *V. Californica*
- IX. *V. Arizonica*
- XI. *V. Cordifolia*
- XII. *V. Riparia*

Questa specie non può venir coltivata sfortunatamente neppure come porta innesti per l'impossibilità fino ad ora di riuscita. Non si riproduce neppure per talea. Le sue varietà sono *Scuppernong, Flowers, Thomas, Mish, Tender, Pulp, Pedec*.

II. *Vitis Labrusca*. A corteccia che screpola, tralci a legno rosso chiaro, lunghi, sarmentosi, viticci continui, foglie intere o lievemente tribollate, leggermente seghettate. Il tomento della pagina inf. è fitto, pallido o rossastro che talvolta persiste anche nelle foglie adulte. Grappoli lunghi, serrati, acini a sapore vinoso piacevole contenenti 2 o 3 ed anche 4 vinaccioli ciascuno. Queste ultime sono grandi a becco lungo, sfumato di giallo come le fossette. Un po' più sotto del centro sulla faccia dorsale notasi una fossetta larga e profonda, nel cui mezzo sta la calaza marcata appena. Il rafe è

ridotto a un tratto lineare in fondo a una sutura.

Questa vite che produce una discreta uva era creduta, almeno per alcune sue varietà, resistente da Planchon, però il Milardet oltre di bandirla dice, che tutte le varietà d'altre viti ibride che hanno affinità con questa, soccombono più o meno presto.

Per norma del lettore riporto i nomi di tutte le varietà di questa specie acciò possa valersene nell'acquisto di talee o di seme. Queste sono *Adirondac*, *Anna*, *Amanda*, *Alexander's on Alexander*, *Comord*, *Ives' seedling*, *Israella*, *Martha*, *Rentz*, *North Carolina*, *Dracut Amber*, *Isabella*, *Catawba*, *Iona*, *Diana*, *Albino*, *August Pioneer*, *Barnes*, *Black Hawk*, *Bland Blood's Blaak*, *Blood's White*, *Blue imperial*, *Brown*, *Cassady*, *Christine*, *Cottage*, *Creveling*, *Cuyahoga*, *Eumelan*, *Hartford prolific*, *Hine*, *Logan*, *Lydia*, *Maxatawney*, *Miles*, *North America*, *Perkius*, *Rebecca*, *Tokalon*, *Underhills seedling*, *Una*, *Union*, *Village*, *Venango*, *Vilmington*.

III. *Vitis monticola* fino ad ora poco studiata, le foglie sono intere od a 3-5 lobi, dentate irregolarmente glabre sulla pagina superiore, l'inferiore coperta d'una lanuggine grigia. Grappoli composti della lunghezza delle foglie, acini di grandezza media, bianchi o giallo ambra d'un gusto buonissimo. Secondo Durand è l'uva più gustosa dell'America. Alcuni schierano questa specie che vive ancora allo stato selvatico in America, fra le *Aestivalis* e si distingue soltanto per gli acini più piccoli che ha quest'ultima.

IV. *Vitis Linucumii*. Rami distesi quasi mai rampicanti, foglie grandissime grossolanamente dentate, da 3-5 lobi ottusi e profondi, la pagina inferiore coperta di una fina peluria. Anche questa specie alcuni l'inscrissero fra l'*Aestivalis*, ma il frutto invece si approssima più alla *Labrusca*. I grappoli sono composti, acini grandi, di un sapore leggermente di fragola. Se resistesse alla fillossera, la proprietà che possiede di vegetare nei terreni magrissimi potrebbe renderla preziosa come porta innesti. Non si conoscono varietà.

V. *Vitis Caudicans* pianta rampicante, slanciata, foglie intere o sensibilmente trilobate, colorate superiormente d'un verde intenso, la pagina inferiore coperta di un integumento cotonoso, bianco, denso, che si espande fino ai rami o viticci. Grappoli spessi, composti, acini di gusto detestabile, quantunque il vino sia abbastanza alcoolico. I vinaccioli sono molto grossi color canella, l'estremità superiore lievemente bilobata, la calaza larga, mediocrementemente accentuata, rafe quasi indistinto in un solchetto ben cavo, fossette più chiare del resto del vinacciolo. Questa specie quantunque si propaghi difficilmente per talea, viene suggerita come un buon porta innesti.

VI. *Vitis Aestivalis*. Questa specie di vite che preferisce generalmente un suolo secco, magro è rampicante, i suoi tralci sono a legno duro, resistente, a poco midollo come le radici sono dure, compatte che si approfondiscono considerevolmente, sfidando gli attacchi della fillossera. I cirri sono intermittenti, le foglie grandi a tiata carica, con 3 o 5 lobi, dentatura corta e larga. Se giovani, tutte due le pagine sono coperte di una lanuggine, diventando adulte perdono il tomento nella pagina superiore, rimanendo dei peli nelle nervature della pagina inferiore. Il grappolo è lungo, gli acini piccoli, per il qual ultimo carattere si distingue dalla *Labrusca*. Il succo è di gusto franco,

contiene più zucchero di tutte le varietà americane e si può coltivarla per la produzione diretta, andando immune dalla fillossera. In 1 grammo di vinaccioli ne contai in media 30, corrispondendo così a 30.000 per chilogrammi. Sono di colore foglia secca, sfumato di giallo ranciato nel becco e nelle fossette. Ordinariamente piccoli, con l'estremità superiore arrotondata, il funicolo molto pronunciato che va a spandersi insensibilmente sulla faccia ventrale. Per la durezza del suo legno si lascia difficilmente riprodurre per talea. L'innesto spesso non riesce.

Le varietà sono: *Cunningham*, *Cynthiana*, *Lenoir*, *Lonisiana*, *Devereux*, *Elsinburgh*, *Eumelan*, *Herbmont*, *Herrmann*, *Norton's Virginia*, *Neosho*, *Jaques*, *Pauline*, *Rulander* e *Cinerea*.

(Continua)

D. Dr. T.

## Appunti bibliografici

*La vita e le opere di Giacomo Leopardi* per Francesco Montefredini. Milano. Dumolard. 1881.

Mi accingo a malincuore a scrivere di questo nuovo studio sul grande Recanatese. E dico a malincuore, perchè quando in un'opera, che pure è per molte ragioni commendevole, si riscontrano anche molti difetti, dispiace al critico, cui non garba il mestiere di censore arrabbiato, di tornare in qualche modo molesto a persona la quale è per ingegno e per dottrina merita tutta la nostra simpatia. Ma *amicus Plato* con quel che segue.

Ecco qui un grosso volume di 695 pagine sulla vita e le opere di Giacomo Leopardi. Dopo tanti che hanno scritto sul grande autore, e specialmente dopo il libro del Ranieri che diede luogo a così vari e vivaci commenti, un libro che mettesse carte in tavola senza reticenze e punti ammirativi, che adducesse le ragioni dell'una e dell'altra parte, sarebbe certo il ben venuto. Ed anche dal lato estetico, dopo i lavori del De Sanctis e dello Zumbini, per tacere dei molti stranieri, certo non farebbe opera inutile un critico che senza passione giudicasse sì il Leopardi coi nuovi criteri dell'arte; ma anche un po' con quei principi, che se non si vogliono assoluti, tali erano, e sono ancora da molti ritenuti, e dal Leopardi stesso quando così precocemente aperse il grande animo alle gioje del bello. Ma il signor Montefredini, ei duole il dirlo, fin dalla prima pagina nella sua prefazione si mostra aggressivo; se la piglia coi professori e giornalisti che non la pensano come lui; e per darci un saggio dello stile, degli intendimenti dell'opera, e di certe nebulosità germaniche, ci promette di cercare in Leopardi „gli ultimi vestigi di quelle grandi individualità che oggi spariscono oppresse dalle così dette masse.“

Non parmi si possa lodare neppure il metodo tenuto dal chiarissimo autore, che nei cinque primi capitoli tratta a parte della vita e negli altri sei delle opere. Gran parte della vita di un autore, e tanto più di un autore come Leopardi, sta nelle sue opere nelle quali anche dopo morto ha fede di vivere tra i posteri. L'esame quindi delle opere di un autore diventa più oggettivo, più intrinseco (senza divagazioni e apprezzamenti secondo i diversi umori del critico) se congiunto alla narrazione delle private vicende di uno scrittore. Seguendo l'opposto metodo, si corre rischio di ripetere più volte le stesse cose, o di non dimostrare bene i rapporti tra le opere dell'artista e le vicende dell'uomo.

Un altro difetto e grave, si nota in questo volume, un tuono troppo alto e sicuro, e la tendenza d'imporre la propria opinione, e insieme un grande sprezzo per tutto ciò che fino a jeri fu ritenuto buono, nobile e grande in paese, e pei migliori che onorarono la nostra letteratura; e viceversa poi quasi sempre una grande riverenza pei giudizi dei Tedeschi. Conseguenza di questa sicurezza di giudizi è l'altro difetto del soverchio generalizzare, per cui una sentenza anche ottima, se intesa con le debite restrizioni, diventa erronea, o almeno almeno non facilmente accettabile. Dopo la lettura dell'opera, che si può leggere con crescente curiosità, (e non è poco merito questo) rimane perciò come un vuoto nell'animo del lettore, che mestamente si domanda quali siano le ferme ed intime convinzioni dello scrittore, quali i suoi principî politici, educativi, morali, e egli (almeno così pare da quel fare troppo deciso e brusco) se la piglia con tutto e con tutti; col materialismo e con Domeneddio, la cui provvidenza bestemmia maledettamente, coll'assolutismo, e con la democrazia, che copre le vestigia degli individui, coi professori, coi giornalisti, col governo e perfino qualche volta co' suoi cari fratelli in Tedescheria, direbbe l'Imbriani: rappresentante perciò dei nuovi tempi e della società nostra scettica, stracca e sfinita pel tanto demolire che ha fatto finora, ed annojata e sfiduciosa per non avere saputo fabbricare nulla di solido che ne compensi degli idoli infranti e degli altari abbattuti. Quel che di positivo, e di ben determinato si trova però nel libro del Montefredini è questo: Leopardi fu grande, perchè risponde all'ideale che dell'uomo grande si è formato dall'autore; ideale vagheggiato secondo le opinioni e le dottrine che sono oggi più in voga. Leopardi deve essere in tutto così e così come moltissimi desiderano di trovarlo oggi. Il critico porta gli occhiali verdi; Leopardi non era nè giallo,

nè bianco, ma verde. Tuttociò che non risponde a questo ideale, è un fraintendere Leopardi; tuttociò che altri dicono di lui è menzogna, tradimento, sassate tirate da professori e giornalisti sul sepolcro dell'uomo grande; vitupero solo possibile in Italia. Ma alla croce di Dio, studiate un po' il Leopardi quale apparisce negli scritti e un po' anche nella vita privata. Mostratemi come i tempi e l'educazione ricevuta sempre influissero alquanto in lui; trovate pure le attenuanti, destate la pietà profonda non l'adorazione sconfinata; fate ne esca un Leopardi vero e vivo, la scuola storica e l'estetica si ajutino a vicenda: solo allora il vostro studio sarà vero, sarà utile e nuovo.

Ma perchè non si dica che io formulo accuse senza provarle, discendo subito ai particolari. E prima dei cinque capitoli che trattano della vita del grande poeta. Ma questo rivedere le buccie altrui davvero mi riesce penoso, e per allontanare da me ogni sospetto di mal'animo e di pedanteria, mi affretto prima di tutto a dichiarare che ci sono in questa prima parte del libro molte belle pagine che fanno onore al chiarissimo autore: c'è anzi uno studio opportuno e nuovo che basterebbe solo a salvare il libro: voglio dire la difesa del conte Monaldo. Chi era poi questo padre severo che eccita lo sdegno di tanti che leggono oggi l'epistolario? Un gentiluomo di vecchio stampo, incapace di ogni viltà. Un retrogrado, ma onesto. — Ed è di onestà e non di liberalume, esclama il Montefredini, che ha bisogno la povera umanità rimasta nel più fitto bujo. Se la terra non si rende degna stanza a chi oggi non vede altra patria di là, il mondo torna alla barbarie; e le anime più libere dovranno sospirare il passato, quando la superstizione rendeva gli uomini meno bestie di quel che fa il materialismo d'oggi (pag. 36). Il padre del Leopardi avea delle opinioni che sono ridicole oggi; ma chi può trovare la falsità e la bontà assoluta nelle povere opinioni umane?..... Finchè non mi si provi che il conte Monaldo sia stato chiericale di mala fede, per interesse ed util proprio, essendo certo di seguir l'errore, io compatirò alle sue opinioni. Dunque niente di più ingiusto, conchiude l'autore, che *amare e disamar gli uomini a causa delle opinioni, quando sieno sincere.*

Soltanto il sentimento, prima di ogni altra facoltà, ci avverte del bene o del male. Il sentimento ci attacca alla famiglia, alle altre creature, ai cari estinti; forma l'eroe, c'incuora l'amicizia e l'amore, sveglia il provvido rimorso, la pietà che india l'uomo e lo divide dalle bestie. Soltanto il sentimento ha fatto i miracoli di tutte

*È però del Tommaseo il noto epigramma anti-leopardiano che suona: «Monte con un pugno lo spobbe e: Santa! s'è detto male, ed è cantato»*

24

le storie, come la sua mancanza impoverisce il secolo corrente; e l'uomo già tanto bello, perchè ricco di sentimento, è tanto deforme ed egoista oggi che n'è privo. (pag. 38) Nobilissime e sante parole alle quali qualunque galantuomo può apporci la sua firma. Ma chi crederebbe che moltissime pagine di questo libro sieno la più aperta negazione di questi principi? Veggansi per esempio a pagina 268 gl'inverecondi impropri e i sassi lanciati sulla tomba di Nicolò Tommaseo che per le sue opinioni è a scherno chiamato frate; e quale dalmata è disegnato dal Montefredini con un epiteto che dovrebbe bruciare le labbra d'ogni buon patriotta. E come se questo fosse poco a pagine 272 con uno stile da gazzettino rosa si aggiunge che le sue lodi ridondano di gesuitico veleno in modo da far ribrezzo, e che la sua non è voce d'uomo, ma sibilo d'un serpente. Dopo queste parole non dobbiamo punto maravigliarci della maraviglia dell'autore, il quale non può capire come a un tale mostro Venezia affidasse nel quarantotto il governo, e i ministri del regno d'Italia mettersero a sua disposizione le più alte cariche, le quali poi furono rifiutate dal sopra lodato serpente che morì nell'agiatazza a Firenze edificandosi un palagio. E questa ultima colpa del rifiuto certo deve recare maraviglia non poca oggi, che è di moda aspettare ogni di la cotidiana manna dal governo, e lavorare di testa, di schiena e di ginocchia per spingersi innanzi.

Certo in quello scritto del Tommaseo ci sono dei giudizi che ripeterebbe oggi; ma qual'è quello scrittore che non debba ricredersi di qualche opinione manifestata in altri tempi, e specialmente per influenza di un sentimento, così schietto e profondo nell'illustre dalmata, e da lui ritenuto in buona fede necessario per l'educazione del popolo italiano, e senza del quale il mondo minaccia (almeno così pare al Montefredini) di tornare all'antica barbarie? Quante strane sentenze non scrissero anche illustri scrittori contro il Manzoni prima, ed anche dopo, che per universale consenso fu riconosciuto sommo romanziere e grande poeta? E chi si è mai sognato di chiamarli perciò vipere e mostri? E questo ingiusto modo di trattare i diversi oppositori di uno scrittore credente, e di un filosofo anticristiano, parliamoci schietto, non indicherebbe forse per avventura quel tale sdrucciolo giù per la china della barbarie per paura del quale le anime più libere dovranno sospirare il passato, quando la superstizione rendeva gli uomini meno bestie di quel che fa il materialismo d'oggi? Senza parte-

cipare a tutte le paure dell'egregio autore, con-  
vengo anche io nel credere che il non sapere  
più che pesci pigliare ed a qual santo votarsi  
rende oggi gli scrittori molto ma molto nei giudizi  
loro avventati!

(Continua)

## PUBBLICAZIONI

**L'Infanzia** — giornale per fanciulli — premiato con medaglia d'oro dall'associazione pedagogica italiana, e medaglia d'argento dall'esposizione didattica di Roma, diretto da Felicità Pozzoli. — Fra tanti giornali che oggi giorno si pubblicano per fanciulli, questo della egregia signora Pozzoli va raccomandato per la semplicità e chiarezza con cui sono disposti gli scritti sì in prosa che in verso. Nel fascicolo che abbiamo sottocchio leggesi un racconto di Alessandro Manzoni dettato da lui nell'età d'anni 10. — La tenuità del prezzo, la ricchezza delle incisioni rendono *L'Infanzia* non inferiore a molti lavori di simil fatta che si vengono ora pubblicando. Si stampa in Milano Via Santa Margherita Stabilimento tipografico Ditta Giacomo Agnelli al prezzo annuo di lire 10 (V. A. fior. 4.60). Le domande d'associazione devono essere accompagnate da vaglia.

### Hanno pagato il prezzo di abbonamento i signori:

A saldo II. quadrimestre 1881. Tommaso Sottocorona Dignano.

A saldo 1881. Don Osvaldo de Caneva, Fasana; — L. E. Spedizioni delle Gazzette; — Giuseppe Bar. Morpurgo; — Gabinetto di Minerva; — G. A. Cesca; — Eugenio Pavan; — Civica Biblioteca; — Dr. Pervanoglu; — Stabilimento Tecnico Triestino; — Avv. Luigi Cambon; — Giovanni Mahoreich; — Raimondo Tominz; — Archivio Diplomatico Municipale; — Giovanni Vesnaver; — Vincenzo Gianni, Trieste; — Natale Stifanich-Talich, Mompaderno; — Pietro Vio; — Francesco Iaschi; — Vincenzo Dreossi; — Giovanni Mattiassi; — Donato Fonda; — Domenico Ravasini, Isola; — Nicolò Corva Spinotti, Grisignana; — Giuseppe Privilegi, Parenzo; — Giovanni Canciani; — Dr. Giov. Suran; — Antonio Tujach, Montona; — Dr. Giovanni Fonda, Volosca; — Alberto Millevoi; — Antonio Vattolo; — Società del Casino; — Michele Toffetti; — Pietro Sbisà, Dignano; — Apollonio Apollonio, Umago; — Teodoro Tonetti, Fianona; — Domenico Costantini, Fiume; — Giuseppe A. Battel Barbana; — Dr. Gius. Bridiga; — Bar. Francesco Rechbach, Gorizia; — Giorgio Mandussich, Carnizza; — Biblioteca Algarotti Veglia; — Casino Riformato, Cherso; — Leopoldo Marussich, Cormons; — Giacomo Nacinovich, St. Domenica; — Dr. Silvestro Venier, Buje; — Don Emanuele Pacovich, Caroiha; — Mons. Antonio Predonzani; — Domenico Venier; — Società del Casino; — Carlo Maria Furegoni, Pirano; — Bar. Giacomo Lazzarini; — Municipio; — Bar. Nicolò Lazzarini; — Società del Casino; — Dr. Pietro Millevoi, Albona; — Antonio Covaz, Pisino.

A saldo I quadrimestre 1882, Dr. Ermanno Nacinovich, Fiume.

A saldo 1882. Giunta Provinciale dell'Istria; — Società del Casino, Parenzo; — Sale di Lettura del Lloyd a. u., Trieste; — Museo Civico di Antichità, Trieste; — Ermanno Schram, Pola; — Società del Casino, Pisino; — Dr. Egidio Mrach; — Dr. Francesco Costantini, Pisino; — Casino Civico di Società, Rovigno; — Camera di Commercio, Rovigno; — Dr. Luigi Barsan, Rovigno; — Giuseppe Corazza, Montona; — Cav. Giorgio de Baseggio Avv., Milano; — Giov. Batta de Franceschi, Seghetto; — Presidenza del Consorzio delle Saline, Pirano; — Vittoria Veda, Paecanoni, Capodistria; — Giuseppe Parisini, Pisino; — Domenico Vitezich, Zara; — Società di Lettura „La Citaonica“, Capodistria.

A saldo I. semestre 1882. Giuseppe Martissa, Capodistria.