

PROVINCIALE

Ente

D'Errico

164

MATERA

BIBLIOTECA

T. STIGLIANI

BIBLIOTECA
PROVINCIALE
MATERA
ANNO 1872
VOLUME 164
FASCICOLO 1



BIBLIOTECA
SCELTA
DI OPERE ITALIANE
ANTICHE E MODERNE

vol. 563

COSIMO TRINCI
DICIOTTO TRATTATI DI AGRICOLTURA



Altre Opere comprese in questa Biblioteca

- ABBATE. Della Coltivazione dei Bigatti, o sia metodo pratico per farli nascere, coltivarli nei varj periodi della loro vita, e fabbricarne la semente. *III. ediz. II. lir. 2 61*
- COLUMELLA L. G. M. L' Agricoltura volgarizzata da Benedetto del Bene, Membro dell' Istituto Imp. e R. d' Italia; con Annotazioni adattate alla moderna Agricoltura, e con Cenni del Cav. Ignazio Cantù sugli Studj agrarj in Italia. *Due volumi con due Tavole in rame. " 7 00*
- DEL BENE, Benedetto. Opere di Agricoltura con la di lui traduzione delle Georgiche di Virgilio, e col Ritratto dell' Autore. *" 5 00*
- FABRONI, Adamo. XXII lezioni elementari di Agricoltura, con note di Giobert. *Terza edizione. " 2 61*
- Manuale per la compilazione dei Bilanci. *" 2 00*
- FINESCHI, Anton-Maria. Delle stime dei Predj rustici e della Stima dei Frutti pendenti. *" 2 61*
- LASTRI. Corso di Agricoltura pratica, *con figure. " 4 33*
- MAGAZZINI, Vitale. Coltivazione Toscana, nella quale s' insegna quanto deve farsi per coltivare le possessioni e governare una casa di Villa secondo l' uso di Toscana. *Seconda edizione. " 1 75*
- MALENOTTI. L' agricoltore italiano istruito dal Padron Contadino e dai Manuali del Cultore di Piantonaje, del Vignajuolo e del Pecorajo; colla Vita scritta del cav. Ignazio Cantù. *" 4 60*
- POLLINI. Catechismo Agrario, coronato dall' Accademia d' Agricoltura di Verona, e premiato dalla Fiorentina della Crusea. *Quarta edizione. " 4 00*
- RE, Filippo. Il Giardiniere avviato nell' esercizio della sua professione, *quarta edizione* arricchita di nuove aggiunte, di tavole in rame, e di fiori colorati. *Due volumi col Ritratto dell' Autore " 10 44*
- Manuale del Giardiniere fiorista, arricchito di moltissime aggiunte e ridotto a seconda dei progressi della moderna orticoltura. Opera del Conte Franc. Pertusati, adattata all' intelligenza di ognuno ed utilissima ai proprietari di piccoli Giardini, con una *Tavola col. " 2 50*
- SANDRI. Manuale di Veterinaria, coronato dall' Accademia d' Agricoltura, commercio ed arti di Verona. *Quinta ediz. migliorata ed accresciuta con Tavole in rame. " 4 60*
- SODERINI, Giovanvettorio. Trattato d' Agricoltura *" 2 00*
- Trattato della Cultura degli Orti e dei Giardini *" 5 50*
- Trattato degli Arbori. *" 5 00*
- VERRI, Carlo. Saggi di Agricoltura sui Gelsi e sulle Viti. *Sesta edizione, con aggiunte, e Ritratto. " 5 00*



DISCORSO GENERALE SOPRA L'AGRICOLTURA

Questo è il miglior Libro da porsi
in mano ai Fattori

Cav. Filippo Re.

Allorchè si parla della coltivazione della Terra, sembra che si tratti d'una delle Arti più basse e vili. E può esser' ella altro, da che non miriamo se non poveri e rozzi Villani, applicati ad essa, colle mani callose per le tante fatiche, e talvolta ancora dopo tanti sudori, miseramente pasciuti? Ma non così l'intendevano i primi tempi della Romana Repubblica, e di molt' altre della Grecia, che tenevano l'*Agricoltura* e la *Milizia* per li due più importanti studj de' loro Stati, e nell' uno, e nell' altro sappiamo, che si segnarono i più riguardevoli Cittadini di Roma. Altri poi tal conto ne fecero, che formarono Trattati d'essa per insegnare i precetti. In una parola, non v'è fra le Arti alcuna tanto raccomandata dai Filosofi, quanto la coltura delle Terre. Senofonte in un suo Dialogo fa vedere, qual vantaggio sarebbe per uno Stato se il Principe premiasse chiunque si mostra eccellente nel Lavoro della terra, nel Commercio, e in altre Arti: *Ipsa Agricultura, dic' egli, magnum incrementum sumeret, si quis vet per agros, vel per vicos, optime terram excolentibus praemia constitueret*. Parleremo a suo tempo del pericoloso mestier della Milizia: miriamo ora l'innocente dell'*Agricoltura*. Sarebbe di dovere, ch'ogni Città e popolazione avesse in dote tanta copia di territorio, che regular-
Trinci.

mente potesse somministrar grano e altra sorta di alimento a' suoi abitanti. Ma il Mondo non serba qui alcuna proporzione. Alcune Città sovrabbondono di grani, altre ne scarseggiano, ed altre ne son prive affatto, supplendo poi col Traffico, colle Arti, e con altre industrie al loro difetto, e bisogno. Ora ognun vede, che sopra ogni altra cosa è necessario il sostentamento della vita; e questo non può venire se non dalla Terra, che dia grani, legumi, vino, olio, frutti, erbaggi, e simili produzioni di cose destinate al cibo degli Uomini; siccome Lino, Canape, Seta, e Lana pel loro vestire; nè essa tali ajuti somministrerà, se non è ben coltivata. Questo è appunto l'oggetto ed officio dell' Agricoltura, o sia della Coltivazione dei campi, siccome anche l'abbondanza e mantenimento de' bestiami. O molto dunque, o scarso che sia il territorio di un Popolo, massima essenziale di un buon Governo è il fare, che questo renda quel frutto, che mai può. Il di più, che occorra al bisogno interno del Paese, venduto ad altri si cangia in oro ed argento. O non sanno, o non possono molti Popoli colla Mercatura, coll' Arti, colla Pesca, e con altre invenzioni dell' umana industria far guadagni ed arricchire, ma ordinariamente loro non manca terra, onde possano ricavarne i principali ingredienti, per vivere agiatamente quaggiù. Meritano ben d'esser Poveri, se non si prevalgono di questo dono, fatto loro da Dio, e se non faticano per insegnare alla terra d'essere feconda di Beni per loro servizio.

Ora non si può negare, che come son varj gl'ingegni, le inclinazioni, le forze, e le fattezze degli Uomini, così diverse sieno le qualità delle Terre. Alcune grasse e feconde; altre magre, e sterili; quelle fatte per certe grani, ed alberi, e queste per altri.

Noi incontriamo fin delle terre nel piano, più assai nelle montagne, che appena producono un filo d'erba. Contuttociò i Saggi hanno da piantare questa Massima. *Che niuna terra v' ha sì meschina ed avara, la quale render non possa più; o menò di rendita e frutto all' Uomo, il quale s' intenda della coltivazione, e non tema la fatica.* Secondariamente; *Cura ed attenzione ha da essere non solo de' saggi Cittadini, ma dei Principi stessi, che si accresca la coltura delle Campagne per quanto mai si può.* Certo è, che v' ha de' Paesi, ne' quali se si attendesse con applicazione maggiore a questo traffico, che non esige lunghi viaggi, che non mette a pericolo la vita nelle tempeste de' mari, renderebbero le terre un terzo più di rendita di quel che ora si cava. Tutto dipende dall'intelligenza, dall'industria, e dall'attività de' Villani. Ove costoro sieno gente pigra, disattenta, e che non voglia a dovere ajutar la Natura alle sue produzioni; un podere che in mano dei diligenti frutterebbe mille, appena in man loro renderà secento. Si trova in ciò gran differenza tra paese e paese. Alcuni son cotanto industriosi, che sino nei monti, non che nelle pianure, fanno far maraviglie alle lor terre; non ne lasciano particella oziosa, sempre in moto, per correggere quel ch'è difetto ne' loro campi; e sempre pensosi, come ne possano accrescere la fecondità. Paiono anche giardini le loro terre: tanto son ben tenute le file dei loro alberi, sì vaghe e forti le siepi, sì ben compartite con i loro fossi. Non è già così d' altri Rustici, che non istimano un gran male la dappocaggine, che non fanno a' dovuti tempi tanti lavori e diligenze, delle quali abbisogna ogni campagna, e par loro aver fatto delle prodezze, se hanno arato le terre una volta sola, e seminato, lasciando poi con tutta pace, che la Natura

faccia il resto, senza guardare i campi dall'acque stagnanti, senza mondare dall'erba e grani cattivi, i cresciuti frumenti, senza agevolar colla zappa il progresso delle Fave, e del gran turco, o sia Frumentone.

Sarebbe dunque da desiderare, che si potesse animar la gente rustica a far meglio il suo mestiere; anzi sarebbe desiderabile, ch'essi imparassero meglio questo mestiere. Non si può fare (e volesse pur Dio che far si potesse) con loro ciò, che si pratica nella Milizia, dove tanti Maestri, e sì sovente, danno lezioni a i lor novelli Soldati. Avrebbero parimente bisogno i Rustici di chi facesse loro scuola d'Agricoltura. Resterebbe anche tempo per addottrinarli, cioè nelle Feste nelle quali dopo i Divini Uffizj si perdono in vani cicalecci, in giuochi, se non anche in applicazioni peggiori. Ma se questo non è sperabile, almeno gioverebbe, che i lor Padroni passando alla villeggiatura, studiassero i migliori Libri che trattano di quest'arte, per poi far conoscere ai lavoratori ciò, ch'è difettoso, utile, o più utile nella Coltivazione. Ci sono questi Libri, benchè pochi e capaci anche di miglioramento e perfezione; e perciò gioverebbe farne de' nuovi, raccogliendo quel che di meglio hanno intorno all'Agricoltura scritto anche saggi ed esperti Oltramontani. Chi sa, e mette in opera tutti i documenti e segreti di tal professione, può ben promettersi ricompense maggiori dai suoi terreni. Nè si avrebbero a vergognare di sì fatta applicazione i Nobili stessi e gran Signori. Perciocchè se noi tanto lodiamo e stimiamo, com'è di dovere, que' valent' uomini Filosofi, che tutto di vanno studiando il Libro della Natura colla Fisica Sperimentale, per conoscere il peso e le forze dell'Aria, il costitutivo e il moto della Luce, l'origine de' Colori, la bizzaria dell'Elettricità, la diversità degl'Insetti, dell'Erbe de'

Fosfori ec. e così discorrendo; benchè tanti Sperimenti e scoperte, sempre meritevoli al certo di lode, riescano talvolta di poca utilità al Pubblico; perchè non sarà, ed anche più da pregiare ugualmente, chi studia i segreti dell'Agricoltura. Arte così utile e necessaria al genere umano? anzi sarebbe da desiderare (mi si perdoni se lo ripeto) che le acute teste dei Filosofi s'innamorassero di spendere qui le loro applicazioni, con fare degli Sperimenti, come usano sopra tante altre parti della Fisica. Gran plauso, e con ragione, si è fatto a chi con tante fatiche ha scoperta l'interna tessitura degli Alheri, la maniera d'alimentarli e di farli crescere, con farci vedere le lor vene, per così dire, e qual parte in essi abbia l'Aria, con altre belle notizie. Pure maggior obbligazione, avremmo a chi prevalendosi di questi lumi, e' insegnasse la pratica, per moltiplicarli con più facilità. Di più non fa un Contadino, che quanto ha veduto fare da' suoi Maggiori, o vede fare degli altri suoi pari. Che di grazia non si potrebbe sperare da un filosofo, diligente osservatore dell'Economia della Natura? ho veduto montagne e colline spelate; appena in esse nasce un po di Ginepro, o razze, o spine. Tengo io per fermo, che quella terra in mano di chi facesse varie prove, e sapesse ben intendere la qualità dei terreni, e onde venga la loro sterilità, non lascierebbe di ricavarne qualche frutto. Se non può servire quel terreno per seminarvi, servirà per fare del bosco. Molte volte miriamo terra, che nè pure ha uno sterpo, non ha un filo d'erba. Ma ciò avviene, perchè appena di là esce qualche cosa di verde, che tosto le Pecore (e peggio poi le Capre) radono e rodono tutto. Chi vi piantasse del bosco, e questo si custodisse, probabilmente se ne vedrebbe buon' effetto. Nelle falde più alte del nostro Appennino

abbiamo Selve di Faggi: questi non verrebbero nel piano e nelle colline. Vi son parimente degli Alberi o Piale. Mi vien detto, che queste piantate anche nelle colline vi si allignano molto bene. Perchè non isperimentare, se fossero capaci di esse tante parti della montagna, che vanno incolte, nè rendono verun frutto? Il punto sta a conoscere, quali Alberi amino più il Settentrione, che il Mezzodi, più il Monte che il Piano, per dare ad essi il più convenevole soggiorno.

Anche nel Piano trovasi gran varietà di terreni, parte naturalmente grassi, quali per lo più sogliono essere i vicini ai gran Fiumi, parte di mezzana bontà, e parte sterili. Il Filosofo sa raziocinar su tali terre, e con l'osservazione arriva a scorgere le cagioni intrinseche di tal differenza. Quelle, perchè sono tenaci e difficilmente si spolverizzano; altre perchè abbondanti di calcinelli, di gesso, di sabbia grossa; altre perchè già state letto di Mare; altre perchè prive di parti oleose, infestate dall'acque sotteranee, o che non ritengono il nitro portato dalle Tramontane si scuoprono di cattiva qualità. Perciò pensa egli qual rimedio si potesse apprestare, qual mezzo potrebbe giovare per superar la mala indole di que' terreni, e forse ne troverà. Altro Recipe non sanno i nostri Contadini, per fecondar le terre, che il Letame, il quale col suo zolfo o nitro dà vigore alle piante, e promuove l'Erbe e i semi de' Grani ancorchè talvolta si trovino terreni sì disgraziati, che mangiano, per così dire, esso Letame, o almeno per poco ne ritengono le vantaggiose influenze. Può essere che il Filosofo colle osservazioni sue somministri qualche altro mezzo, per rendere meno infconde, o più feconde le terre. Contasi d'un paese in Francia, dove sotterra si trova un prodigioso strato di Neebi o sia Conchiglie, che cavate o stritolate in-

grassanno i campi. Tutte le orine, le acque saponate dei bucati, le spazzature delle case (in Venezia se ne tiene buon conto) le foglie degli alberi, che cadono sull'avvicinarsi del verno, i bachi morti, che restano dopo esserne estratta la Seta, ed altre cose, o noi non le curiamo, o le gettiamo ne' canali. Per nostra incuria bene spesso si perde nelle Città e Terre gran copia di materie e umori, che gioverebbero ai prati, agli orti, ai seminati. V'ha fin de' paesi si trascurati (e dovrei dire di più) che vendono ai confinanti le loro colombine: pecorine, ed altre simili, da noi chiamate grassine, quasi che non ne abbisognino le loro campagne. Una delle doglianze di molti Contadini ne' Paesi che sono per sè poco feconde le terre, si è di non essere sovvenuti con letame dai Padroni. E sovente avviene, che gli stessi Padroni veramente poveri non possono far di più; oltre di che non v'ha maniera di Concime, che possa soddisfare ad ognuno. Ma se conoscessero i Villani tutto quello, che può aumentar l'Erba ne' loro prati, e dar loro comodo di tener più bestiami; se facessero conto di tutto quello, che può marcire e formare stabbio, può essere, che in parte almeno provvedessero al proprio bisogno. Converrebbe far conto di tutto quello, che la terra produce, e di tutto quel ch'è corpo o esce dal Corpo di qualsivoglia Animale, cominciando dell'uomo. Capelli, Unghie, Penne, Peli, Pelli, orna, Stracci di panni di lana, ed altre produzioni della Natura, atti sono ad ingrassare i campi, ed a promuovere la vegetazion della Canape, perchè contengono o Zolfo, o Olio, o Nitro. Fin la terra sminuzzata, e la polve delle strade, e molto più la fuliggine dei cammini, può giovare ai prati: e gl'industriosi Bolognesi vengono a comperare dai buoni Modenesi le penne grosse de' polli, e d'altri uccelli per le loro Canape: laddove altri ne fanno falò.

Sommamente è da desiderare d'aver Contadini industriosi, che non perdano oncia di tempo, e non temano la fatica. A farli divenir tali occorre in parte la forza, e in parte il premio. Gioverebbe ancora assai il far venire dei forestieri, che insegnassero coll'esercizio ai pigri il faticare, e una miglior maniera di far fruttare le terre. V'ha molti Statuti in Italia composti da gente, che s'intendeva d'Agricoltura, ne quali sono prescritte e comandate molte Regole buone, che si avrebbero da osservare nella coltivazione delle campagne, e proposte pene a i trasgressori, e destinati premi per chi fa tavolieri, pianta alberi, tira le viti, o altre simili azioni rurali. Bisognerebbe scegliere da ogni paese quel, che v'ha di meglio, e poi farlo osservare. E qui convien dire, che anche i Principi per mezzo dei loro Magistrati dovrebbero tener l'occhio aperto per togliere gl'impeimenti alla felice Agricoltura, e per promuoverne l'accrescimento. Può ben, per esempio, un attento Padrone d'un fondo, o il suo Fattore, muovere i suoi Rustici a far sì, che con la facilità, si scolino i suoi campi dall'acque, che stagnanti uccidono erbe e grani, ordinando i fossi e scoli convenevoli. Ma questo sovente non gioverà, se non v'ha un Magistrato, il quale ordini, e faccia eseguire lo scavamento de' fossi e scoli maestri, che di tanta importanza sono in ogni paese; in guisa che se quei di sopra cavano, molto più questo si faccia dagl'inferiori; che vegli al risarcimento o mantenimento degli Argini de' Fiumi, e Torrenti, che faciliti l'uso dell'acque, per irrigar le campagne. V'ha de' Paesi, dove son paludi che si potrebbero seccare: o pur farle pescareccie, ma niuno vi pensa. Altri ve ne ha, dove si lascia perdere gran copia d'acque per trascuraggine degli abi-

tanti, o di chi comanda. Dio dà loro dei tesori, e non li conoscono, o non se ne sanno servire. Chi ha letto le Relazioni della China, e del Perù, sa con che mirabile industria e pazienza que' Popoli tirino l'Acque da lontano in prò de' loro campi. Un'oncia di esse atta all'irrigazione e perduta, accusa di poco senno gli abitanti.

Non ha molti anni, che i Modenesi hanno appreso a cavar Olio, e ne cavano non poco, da i vinacciuoli. Non caveran già olio nè essi, nè gli abitanti della Lombardia di qua dal Pò, per valersene ne' cibi, perchè non pensano, o poco pensano ad avere degli Ulivi. Certo è, che alberi tali amano, le colline, han bisogno di paese caldo, temono le Tramontane, e desiderano l'Aria marina. Pure mi sia lecito il dire, vien dall'incuria nostra, che non si ricavi anche da questi paesi una competente porzione d'olio d'Ulivo, come si fa nella Riviera di Salò, e in altri siti. Abbiamo le basse colline, che son capaci di que' nobili arboscelli; e quand'anche non rendessero quell'abbondante frutto, che rendono gli ulivi in tutta la costa del mare Toscano, e Ligustico: pure non poco se ne ricaverebbe. Evidente cosa è, che alcuni in esse colline tengono Ulivi di due sorte, cioè producenti Ulive ordinarie, ed Ulivoni. Taluno ne fa Olio, il resto va a conciar le Ulive per mangiarle alla tavola: cibo gittato, e di niuna sostanza. Meglio sarebbe il trarne quell'Olio, che si può. Queste poche Ulive ancora vengono dalla liberalità, per così dire, della natura; perchè i nostri Contadini poco o nulla sanno della coltura di quelle piante, e le trascurano, e non le rinforzano col dovuto concime. Ora che sarebbe, se un saggio Principe amante del suo Popolo, oppure una Città, facesse venir di là dall'Appennino due ben pratiche persone della

coltivazion degli Ulivi, le quali visitassero tutte le basse colline, riconoscendo i siti più proprj per piantarli e massimamente le coste, che guardano il Mezzodi con insegnar poscia ai Rustici nostri la maniera di governare quelle piante? Utilmente impiegato sarebbe quel denaro, e col tempo ne risulterebbe gran bene: bene, che non priva degli altri consueti perchè gli Uliveti non impediscono il seminarvi anche il grano. Ma il non essere noi avvezzi a certe benchè utili cose, fa che non ne conosciamo il pregio, nè desideriamo di metterle a uso; e lo stolto ed insingardo grida: *Non l'han fatto i nostri vecchj, perchè lo debbo far io?* Olio ancora si può cavare dal Lino e dai Ravizzi, sia come ognun sa. Ma pochi sanno, che in maggior copia, se ne può anche cavare dall' Erba *Sesamo*. Scrive il Mattioli, che nella Morea o Grecia molto si semina di tal Erba, con raccoglierne Olio, il quale serve eziandio al cibo. Avvedutisi di questa prerogativa e guadagno tre saggi Nobili, uno Ravennano, e gli altri due Bolognesi, ne hanno poco fa introdotta la seminazione ne' loro poderi, con impetrato anche dal Pubblico di Bologna, il Gius privativo per quest' Arte nuova. Meritano ben lode. Vien' alto il fusto di quell' Erba un piede e mezzo, più grosso e ramoso di quello di Miglio. Produce bacelli lunghi un' uncia e mezza in circa, pieni di semi bislungi, alquanto più grossi del Miglio, i quali contengono tanto d'essò Olio, che una Libbra d'essi darà ott' oncie d' Olio, limpidissimo e giallo. Non ha questo alcun' odore, solamente bruciandolo fa del puzzo. Ricerca tal' Erba o pianta, terreno grasso ed irrigidibile, confessando gl' intendenti, ch' esso, immagrisce la terra. Ma non fa di menio il frumentone; e pure; se ne va sempre più dilatando la coltura. Filosofi e

Medici dovrebbero ben' esaminare la qualità del *Sesamo*, e informarsi meglio dell'uso, che ne fanno i Greci. Quand' anche non paresse a proposito per li cibi, mancano forse tant' altri usi, a' quali potrebbe servire? Ogni dì si può imparare qualche cosa, ma senza studiare non s' impara.

Fra i costumi pregiudiziali all' Agricoltura dee notare il trovarsi in qualche paese troppo trinciati i campi di maniera che Poderi vi saranno, che avranno più e più pezze di terreno separate, e anche talvolta assai lontane dal centro. Altri terreni ancora si troveranno in mezzo ai campi altrui, e per la loro tenuità senza casa, e senza proprio coltivatore. La regola è, che questi sì scomodi, segregati e lontani campi son trattati alla peggio, vendicandosi poi anch' essi del poco amor de' contadini, con rendere loro neppur la metà di quel frutto, che renderebbero sotto i lor' occhi. oltre al non potersi ivi mettere nè frutti, nè viti, nè fave, nè altre biade, che muovono l' appetito de' ladri, altrimenti la minor parte sarebbe quella, che toccherebbe ai padroni. Circa cinquecent' anni sono i Modenesi rimediarono colla forza sì fatto disordine, ch' era troppo cresciuto, con obbligare i possidenti a vendere, a livellare, a permutare coi confinanti questi ritagli di terre, con varj ben pesati ordini, e con deputar pubblici Estimatori ad acconciar tante ossa slogate, non già per farmar' ampie possessioni, ma bensì delle mediocri e discrete, le quali regolarmente rendono più frutto che le troppo vaste.

Laudato ingentia rura, Exiguum colito; ce ne avvertì Virgilio. Stendete anche l' occhio ad un' altra lieve sorta di terreni per osservare la loro trista figura, e com' è quivi costretta la natura ad essere non quella buona Madre, ch' è, ma bensì Matrigna. Parlo

de' Maggioraschi, Fideicommissi vicini a passare in altre mani, Comende, Prebende, Benefizi semplici, ed altri beni, de' quali non si può testare, e de' quali dopo la morte di chi ne gode l'usufrutto, i suoi discendenti o Parenti non potranno più godere. Non mancano al certo Ecclesiastici timorati di Dio, e Secolari persone d'onore, i quali non minor cura ed amore hanno di tali beni, che de' propri. Ma altri pur troppo abbondano, che dimentichi del loro dovere, e sordi alle voci della coscienza unicamente pensano a spremere quel sugo, che possono da quelle terre non sue, senza risarcire e mantener le fabbriche, senza rimettere gli alberi tagliati, e senza voler impiegare un soldo in bene di quelle disgraziate terre, la quali basta il mirarle per conoscere, chi n'è il Padrone. Ognun vede, quanto di più esse renderebbono in mano di chi le potesse tramandare ai suoi posterì, e in quanto danno della Repubblica torni la condizione di sì fatti Beni. Sarebbe ben da desiderare, che si livellassero terreni di questa fatta con discreta e stabil pensione a chi li trattasse con amore: al che miriamo condiscendere anche la benignità de' Sommi Pontefici per quel che riguarda gli Ecclesiastici, in bene de' quali torna l'aver da li innanzi sicura la pensione, perchè non sottoposta a gragnuole o ad altri casi fortuiti; siccome torna in profitto del Livellario e del Pubblico il frutto maggiore, che l'industria sua può far risultare da quelle terre. Hassi anche a notar la negligenza degli Agricoltori. Potrebbero aver frutti migliori, ove migliori; poca fatica costerebbe il procacciarne da chi ne ha: e pure mai non vi pensano, o poco se ne curano. *A che tanti pensieri? dicono essi, non basta forse quello, che s'ha?*

Sarebbe anche bene, che persone intendenti esami-

nassero, qual maggior vantaggio risulti ad un paese del seminar Lino o Canape. Negli antichi secoli, per quanto ho io osservato nelle pergamene di que' tempi, non usava il nostro contado se non la coltura del Lino che certo è da anteporre alla canape per le tele, oltre all'Olio, che se ne può ricavare, il cui uso serve anche alla Medicina e a i Pittori. Oggidi qui non si mette che canape. Probabilmente costa men fatica, e ne vien maggior bene, perchè più abbondanza di tela può farsene, e questa serve anche alla bassa gente, la quale di gran lunga supera in numero l'altra. Ma è da osservare, farsi in Germania e nel Piemonte delle belle tele fine e bianche, e queste di sola Canape; perciòchè maniera c'è di ridurre essa Canape alla sottigliezza del Lino, con qualche spesa sì: spesa nondimeno, che vien bene ricompensata. Mi è anche stato insegnato il come; ma più sicuro sarà, che un' attento Principe o Magistrato ne faccia prendere le più esatte Informazioni per introdurre, se tornasse il conto, nel proprio paese questa profittevole usanza. A noi, avvezzi a far venire altronde le tele fine, comperate con tant'oro, non cade mai in mente, che potremmo far noi quello che tanti altri più industriosi fanno per venderlo appresso alla nostra prigrizia. Quando poi riuscisse all'industria di migliorar la Canape e di farne belle Tele, a questa converrà mutar nome, altrimenti pericolo ci sarebbe, che non potesse prendere sonno in quelle chi non si crede distinto dal Volgo, se non usa robe straniere. Ma per buona sorte ho trovato dappoi in Modena ciò, ch'io cercava altrove, cioè un altro men dispendioso Segreto per ridurre la Canape alla sottigliezza del Lino. Me lo ha comunicato il Signor Marchese Alfonso Fontanelli, Cavaliere per varj suoi pregi distinto, e massimamente per la soda

ed anche amena Letteratura sua, talchè ne posso anch'io far parte al Pubblico, e la fo ben volentieri. Forse per la Canape troppo grossa non produrrà sì buon effetto.

Modo per ridurre la Canape somigliate al Lino.

Si fa prima la lisciva con cenere buona, e vi si mette un poco di Calce viva a giudizio, secondo la quantità della Canape, che si vuol' acconciare. Si leva dal fuoco lasciandola chiarificare. Si prenda poi la Canape: e si pesa, e per ogni dieci Libbre d'essa vi si pone una Libbra e mezza di Sapone grattato: e si mette a molle, facendola stare per 24 ore nella suddetta Lisciva ben chiara. Indi si fa bollire per due ore continue, e poi si leva, ponendola ad asciugare all'ombra: ed asciugata ch'è, si fa gramolare con ridurla in manellette, poi si fa conciare ad uso di Lino.

Mostrommi la Signora Marchesa Fontanelli, Dama di costumi antichi, una manella di Canape acconciata nella forma suddetta, e talmente spinata, che ognuno la prenderà per Lino; tanta è la sua sottigliezza, e col colore stesso del Lino. Fors' anche merità d'esser stimata più del Lino, perchè la sua fibra è più forte dell'altra. Hussi in oltre da osservare che i nostri Contadini, perchè fuggi-fatica, tagliando le gambe della Canape, ve ne lasciano tre, o quattro dita sopra la terra. I Bolognesi siccome più industriosi la tagliano con ferro apposta sotterra di modo che guadagnano anche due o tre altre dita della medesima gamba. Ma in Francia per nulla perdere cavano intera la bachetta colle radici: macerata poi ch'è seccata la Canape, da noi si usa di romperla con bastoni. Cagione con que-

ste percosse, che si rompano moltissimi filamenti d'essa Canape, del che poi viene una buona perdita, cioè la stoppa, che si ricava in gramolarla. Questa perdita la risparmiano i Francesi, perchè colle dita cominciando dal fondo, frangono le bacchette, e sanno tirare intera la falda sino alla cima, con gramolarla poi soavemente. Altre maniere ancora più utili converrebbe apprendere da' Paesi stranieri, dove si fabbrica gran copia di tele o ordinarie, o sottili, sì per filar la Canape alla rocca, o al molinello; come anche per tessere e imbiancar le tele. Usano, per esempio le nostre Donne d'avvolgere alla rocca il garzuolo della Canape: laddove in Francia si lasciano pendenti dalla rocca le falde come si fa in filare la Lana: vien meglio il filo, se il telajo non è ben fermo, sovente si trova non essere uguale in tutti i lati la tela. Per la bozzina le tessitrici nostre usano la crusca. Altro effetto fa il fior di farina, come si pratica in qualche paese d'oltramonti. In somma tutte le Arti converrebbe perfezionarle per quanto si può, osservando ne' varj paesi il meglio delle Manifatture. Tali ricerche sono ben più da stimare, che le vane speculazioni di certi Filosofi, ed anche Teologi, imparate le quali nulla s'impara. Sapone occorre per sottilizzare la Canape. Ne può facilmente fare ogni Città per uso e comodo proprio. Che goffaggine è mai quella d'un paese, che tutto se lo procacci d'altri paesi, e ne pur sappia far Saponate per le barbe! In quelle contrade ancora, dove il medesimo Sapone si fabbrica, ma di cattiva qualità, merita d'essere derisa tanta negligenza: giacchè Città vi sono, che ne fabbricano dell'ottimo e del più sodo, delle quali si può con tanta felicità imparare la vera dose. Diciamo ancora questa. Niuna fatica durano i Contadini a far nascere Urtighe ne' Campi

loro. La natura senz'esser pregata, fa loro spontaneamente questo brutto regalo; quanto più grasse son le terre, tanto più volentieri questa mal'erba ivi s'allogna, e non molestata, a poco a poco si dilata, e forma de' piccioli boschi. In vece di schiantarla dalle radici, sogliono per lo più i Villani tagliarla sopra terra, ed ecco la medesima risorgere come prima. Ma almeno sapesse questa gente convertir si fatto male in bene. Non mancano Popoli industriosi, che a guisa della Canape e del Lino fanno macerar le Urtighe colla rugiada o in altra guisa, e formarne poi Tela, appellata *Urtighina*, fors' anche più forte di quella di Canape. Se i nostri lavoratori han paura di pungersi le mani, troveranno ben presto chi loro insegnerà la maniera di difendersi da quelle punture.

Bene sarebbe, che facessero correre stampati per le mani del Popolo certi utili e sicuri segreti, per aumentare l'Agricoltura, ed altre invenzioni di Macchine vantaggiose al pubblico. Ha bisogno la gente rozza ed ignorante d'essere ajutata e commossa. Istruita che sia in cose, delle quali riconosca l'utilità, allora talun mette mano a quel profittevole impiego, e l'esempio eccita all'emulazione. Nel Veronese, Vicentino, e Trivigiano, fatto ch'è il raccolto de' grani, tosto si semina il *Sorgo*, sorta di legume, onde si fa farina migliore e più salubre, che quella del frumento o sia *aiz*; e se le pioggie favoriscono, se ne ricava buon frutto. Non converrà questo legume ad ogni paese: ma certo non si dovrebbe trascurare di farne la prova in quei, che hanno del terreno sassoso, perchè solamente in questo riesce bene. In Francia usano molto il *Grano Saraceno*, che ha la corteccia nera, laonde s'ha da vedere, se sia lo stesso, che il *Sorgo*. Finalmente se alcuno merita d'esser trattato

con soavità e peso discreto, principalmente degna è dogni riguardo l'università de' Contadini, dalle fatiche de' quali dipende uno de' primarj tesori della Repubblica; che tale appunto si dee chiamare l'*Agricoltura*. Qualora quel povero popolo venga indiscretamente caricato di gravezze, e patisce varie angherie, che con facilità vannò sempre inventando i Ministri del Principe, o del Pubblico, e senza distinzione alcuna di tasse, fra chi coltiva buoni terreni, e chi è condannato a coltivare de' cattivi e sterili: troppo si scorraggisce con incredibile danno della Campagna, e del Pubblico. Chi non vede la necessità di rimediare a questo disordine e di animare i poveri Lavoratori al troppo necessario loro mestierè, invece di disanimarli? Sarebbe anche da desiderare, che ogni Città imitasse l'istituto dell'antico e prudentissimo Re Numa il quale per attestato di Dionisio Alicarnasseo, deputò per ogni Villa un Soprintendente all'Agricoltura. Visitava questi le campagnè, osservando quali fossero bene, e quali male coltivate, e tutto metteva in iscritto, per informarne il Re, il qual poscia faceva lodare, e premiare gl'industriosi, e ammonire e correggere i pigri. Dov'è la Congregazione del buon Governo, potrebbero ad essa portare somiglianti Relazioni, acciocchè provvedesse. In altri paesi basterebbe un Ministro deputato a questa faccenda. Di troppa importanza è l'Agricoltura, nè si dovrebbe trascurar diligenza alcuna per emendarne i difetti, e migliorarne lo stato. Da essa (convien ripeterlo) dipende l'alimento, e il vestito del Popolo; da essa la materia per le manifatture, e il tirar danaro col più delle Sete, Lane, Grani, Vino, Olio, Bestiami ec. Ma noi per poca avvertenza stimiamo assai, ed onoriamo certe Arti utili, o solamente destinate al lusso, o poco conto facciam di quella, ch'è la più importante delle altre:

MASSIME GENERALI

MOLTO IMPORTANTI, UTILI E NECESSARIE

DA PRATICARSI NELLA BUONA AGRICOLTURA



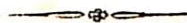
Prima, mettere il suolo della Terra in positura tale, che non possa così facilmente essere portato via dalle acque piovane, e superficiali, e renderlo sano dalle sotterranee, quando di sua natura non fosse; e nelle pianure, che restano troppo basse e soggette alle inondazioni, è necessario anzi necessarissimo cercare, e trovare il modo d'alzarle, o come altri dicono colmarle; pigliando le torbe dall'escrescenza de' fiumi o correnti più vicini dalle quali se ne ricavano utili di grosse conseguenze.

Seconda, si scelga e si metta la terra più attiva e migliore intorno alle barbe delle piante in maniera che possa facilmente subito darle tutto l'incremento; e queste si scelgano altresì capaci, e si piantino in modo che possano immediatamente pigliarlo colle loro barbe nella maggior quantità possibile.

Terza, si tenga la Terra con la lavorazione in continua attività, affinché il nutrimento e lo spirito resti più anticipatamente che sia possibile impiegato a beneficio delle piante, e delle semenze; nè se ne perda mai neppure una minima parte inutilmente.

Quarta, che la Terra non resti mai oziosa; ma sempre piena di quelle piante, e di quelle semenze più proprie, e più sicure, e più utili, e vantaggiose, e che portano seco meno spesa, e meno rischio.

TRATTATO DELLE VITI



CAPITOLO PRIMO

Delle qualità del Terreno, e del sito per le Viti.

Prima di venire alla risoluzione di piantare non solo le Viti, ma qualsivoglia altra sorta di piante, è necessario riconoscere la qualità e positura del terreno.

Ogni sorta di terreno, dove nascono spine, roghi, ginestre, mortelle, e simili, è buono per vigne; eccettuato quello, che nella State s'apre eccessivamente: questo è cattivo, non solo per vigne, ma per altre piante ancora, per essere in primo luogo di sua natura troppo forte e bizzarro, e perchè in quelle grandi aperture vi penetra il Sole, e il gran caldo fino alle radici delle piante; e in oltre serrandosi e costipandosi eccessivamente insieme per il troppo asciuttore, quella sorta di Terra così bizzarra, viene ad allontanarsi dalle barbe delle piante, e perdere, per così dire, la sua attività: onde addormentandosi queste non possono attrarre dalla Terra il dovuto nutrimento, perchè restano come distaccate, e abbandonate. Se poi questa sorta di Terra fosse in Paesi, dove si potesse adacquare, sarebbe molto buona, per essere di sua natura forte, e sustanziosa, e farebbe molto vino, ma non di grande spirito, nè di delicato sapore e odore. Al contrario il Terreno leggiere, sottile, e asciutto, e sassoso, purchè sia in paese caldo, produce le Viti più deboli che fanno meno vino, ma molto più saporito, odorifero, delicato, e durevole.

Il sito per le Vigne è di due sorte, cioè in colline, e in pianure. Nelle colline, che sono esposte a Tramontana, le viti fanno molta più uva di quelle, che a mezzo giorno; perchè non sono tanto soggette a patire l'asciuttore della State, e possono più facilmente fecondare le sortite, che devono servire per il frutto dell'anno venturo, ecettuati quei luoghi ove i freddi fossero molto eccessivi. Quelle poi, che restano a mezzo giorno fanno meno vino, ma assai migliore, mentre l'uve si maturano più perfettamente. Verso Oriente è bene piantare vitami d'uve che patiscano danno dalla nebbia e dalla rugiada, come sarebbero Moscadelle, Dolcippopole, Claretti rossi di Francia, Trebbiani di Spagna, uve Grêche e simili, che fanno le pigne serrate, e di guscio gentile, osservandosi però sempre la qualità e proprietà del suolo. E' superfluo dire ciò che dice Virgilio, che non è buono per le viti il sito verso Occidente; ma non pare, che questa possa esser regola generale, attesochè per alcuni vitami può benissimo esser profittevole, e vantaggioso, cioè per quelle asciutte, e di guscio duro, alle quali le rugiade e le nebbie possono esserle di giovamento; avuto però sempre il dovuto riguardo alla qualità del Suolo. Al contrario per quelle di guscio tenero e troppo gentile sarebbe assolutamente di pregiudizio. Osservando sempre di non piantare una vigna tutta di un medesimo vitame, ma di più e diverse qualità, perchè si adattino, e siano proprie per la qualità del suolo; poichè dandosi il caso, come bene spesso accade, che un anno un vitame frutti poco, nell'altro può fruttar molto, e perciò si piantino di più sorte, ma sempre con la dovuta necessaria avvertenza, che una qualità faccia lega con l'altra; perchè la mescolanza dell'uve di sorte molto differenti piantate a caso, è accidentale

che qualche volta facciano vini di sapor delicato, e che si conservino senza qualche imperfezione. Ond'è, che per fare i vini buoni e delicati, e che si conservino tali, si ricrea l'appropriare i vitami alle qualità dei terreni, e accozzare insieme la dose dell'uve; e però quando una vigna nuova comincia a fruttare, io stimo necessario, che si faccia la prova, scegliendo sempre l'uve mature e perfette, e pigliandone una porzione per sorta, metterle insieme per venderne con la speranza poi l'esito; e trovando, che facciano il vino a seconda del genio, e del gusto di chi deve berlo, convien pigliarne il ricordo per darle l'ordine ogn'anno. Se poi non facessero bene, si muti la dose dell'uve, che' è quanto dire, di una sorta crescerla, e dall'altra scemarla, e così andar seguitando fino a tanto che non sarà ridotto il vino alla perfezione, ed al genio e gusto di quelle persone, che doveran berlo; poichè molte volte fidandosi delle vigne cogliendo l'uve a caso e alla rinfusa, senza osservare se i vitami abbiano fruttato ugualmente si vede poi che i vini fanno della variazione da un anno all'altro, oltre a quella, che possono fare dall'essere un'anno l'uve poco, e l'altro molto mature, derivando ciò dal non fruttare i vitami ogni anno ugualmente; onde ritorno a dire, che si colgano gli assortimenti dell'uve da loro soli, e non a caso e alla rinfusa.

In ultimo di questo Capitolo, dico, che quando si vogliono fare vigne di nuovo, ovvero rifarne di quelle, che già sono andate male, o disfatte, si osservi, e si riconosca prima esattamente la qualità della terra, la situazione e positura del luogo; scegliendo poi i magliuoli di vitami di sorta, che si confaccia alla qualità della terra; poichè essendo quella di sua natura molto grassa, umida, e sostanziosa, vi si metteranno vitami che facciano l'uve asciutte, sode, di guscio duro, e le

pigne non molto serrate, perchè questa sorta d'uve ha sussistenza capace di resistere, anche nelle terre umide e grasse, ove non crepano nè marciscono i granelli con quella facilità che farebbero, se fossero uve di guscio gentile, delicate, molto umide, e con le pigne serrate, alle quali ogni piccola pioggia, nebbia, o altra umidità fa che crepino e marciscono i granelli molto prima della vendemmia. Al contrario nelle terre leggiere, asciutte, non molto grasse e di poco corpo, si come in altre, che nella State s'asciugano facilmente, si costipano, s'uniscono, e si serrano insieme, facendo dell'apertura, si piantino vitami d'uve di guscio gentile, umide, e delicate, come sarebbero Dolcippola, Moscadella Bianca, Claretto rosso di Francia, Tribbiano di Spagna, o sia uva greca, Verdea, Barbarossa e simili; perchè in queste sorte di terre resistono molto più, facendo il vino di miglior sapore, più spiritoso, odorifero, delicato, e durevole. Nè si lasci d'osservare alla qualità dell'aria, e del clima, ch'essendo caldo vi si piantino vitami d'uve dure, e sode, che maturano più difficilmente, come sarebbero, Lacrima di Napoli, Rapaone, Malaga bianca e rossa, Claretto di Francia, Vagano, Zeppolino imperiale, o sia uva tedesca, e simili altre uve, che maturano perfettamente con difficoltà. Iaddove nell'arie più fredde, che restano esposte a Ponente, e Tramontana vi si piantino vitami d'uve, che maturano presto, come il Raverusto dolce, Colore canino, Canajola, Moscadella bianca, Tribbiano Fiorentino, Pignolo, e simili. Assicurando ognuno, che con questo modo di piantare si viene molto a amendare, e correggere i difetti, che per loro stesse hanno le medesime uve; per non dire quelli delle Terre.

CAPITOLO II.

Del modo di far le fosse per le viti.

Riconosciuto ch'avremo minutamente il terreno, se sarà in paese montuoso e scosceso, dove l'acque delle grosse piogge portano sempre via della terra, si facciano le fosse profonde e larghe più di due braccia: se poi fosse in Valli, o in altri luoghi, che vi potesse scendere della terra portatavi dall'acque piovane, si facciano le fosse meno profonde, ma sempre con l'istessa larghezza di più di due braccia, e colla dovuta necessità avvertenza, mentre si scavano le fosse, di scagliere, e mettere separatamente tutta da una parte la Terra superficiale e migliore, e dell'altra la cattiva, e non addomesticata, nè mai confonderla, per non averla a cercare e medicare, quando si piantano i magliuoli, ed altre piante; essendo questa per verità una cosa di gran rilievo, e di somma importanza, benchè sia pochissimo praticata. Fatte adunque le fosse, come sopra si è detto, si pulisca, e si sbarazzi tutto il fondo, levando i sassi, le ciocche, e radiche di legnami, o altro che vi fosse; acciò si possa vedere, se l'acque sotterranee possono avere felicemente il loro dovuto e necessario esito: e trovando che stiano a dovere, si faccia per tutto il mezzo del fondo delle fosse una fogna andante, composta di tre sassi grossi, cioè uno in mezzo messo per diritto, e li due altri, uno per parte, appoggiati in modo, che fra questi e il sasso di mezzo vi resti sempre tanto di vuoto per dove possano scorrere non solo tutte l'acque de' gemitivi, e travenate per la terra; ma le piovane ancora, che necessariamente per molto tempo vi penetrano dalla superficie; affinchè le

viti, ed altre piante non sieno mai soggette a patire la soverchia umidità, e si renda sano tutto il suolo dalla coltivazione e campareccia adiacente, quando di sua natura non fosse. In oltre si rifianchi benissimo d'ambe le parti la detta fogna con sassi piccioli e minuti, acciò restino ben serrate alcune buche e aperture, che sogliono restar tra un sasso e l'altro delli due appoggiati a questo di mezzo.

La maniera di fognare nel modo qui sopra descritto, secondo me, è assai migliore, e più facile di quella, che molti usano, pigliando anche essi tre sassi, mettendone due dritti per tutto il fondo delle fosse, lontani circa un palmo l'uno dall'altro, e mettendo il terzo sopra i detti due, in modo che le fogne vengano a guisa di cassette, quali sono più pericolose, ed è più facile che restino serrate, e accecate, mentre può rompersi qualche sasso, in particolare di quelli che sono al di sopra, ovvero possono entrarvi, e morirvi degl'animali, siccome in lungo andare possono essere rovinate e serrate affatto da qualche barba di pianta grossa, come di fico, pero, melo, ecc. oltre al maggior perdimento di tempo, perchè non tutti i sassi sono al caso; atteso che per questa sorta di fogne è necessario, che siano almeno mezzi addattati e avversati: laddove per farle nella maniera da me proposta, tutti i sassi un poco grossi sono a proposito, e riescono le fogne più stabili e sicure, non essendo così soggette al pericolo di restar serrate e accecate, perchè con tre soli sassi, messi nella maniera sopra descritta, si vengono a fare due fogne; che quando mai per accidente in lungo andare si accecase da una parte, resta aperta dall'altra. Fatte adunque che saranno le fogne, come sopra si è detto, si coprano subito copiosamente con fasci di stipa, o altro legname verde e

grossolano; onde così fatte, fognate e stipate le fosse si lascino per qualche tempo così aperte al caldo, ed al ghiaccio senza piantarvi i magliuoli, ed altre piante, massime nelle terre forti, umide, e grasse, affinchè ricotte, e dal caldo della State, e dal ghiaccio del verno, venghino a rendersi quelle terre più trattabili, ed atte ad abbracciare le piante con maggiore attività e facilità: laddove nelle terre leggiere, deboli, asciutte, di poco corpo, non è tanto necessario lasciarle così aperte senza piantarvi, perchè sieno ricotte, e dal caldo, e dal freddo; ma praticandosi non sarebbe altro, che bene, mentre acquisterebbero maggiore attività.

Io non dico qui niente per quello che riguarda il modo di cavare, e portar via dalle coltivazioni tutte l'acque piovane superficiali, e sotterranee; nemmeno l'ordine, che deve praticarsi per le distanze delle fosse, e delle piante, mentre penso di dir qualche cosa in appresso nella coltivazione degli Ulivi, che possa servir di regola anche per quelle delle Viti, ed altre piante.

CAPITOLO III.

Del modo di scegliere, e conservare i Magliuoli.

Volendosi fare una nuova coltivazione di viti, si faccia prima un'esatissima riflessione per venire in cognizione delle qualità dell'uve, che possono esser proprie per il terreno, e per il clima; pensando poi per tempo al modo più sicuro di fare la scelta, e provvisione de' magliuoli, mentre non si abbiano vigne, che sieno già piantate con gli assortimenti dell'uve separate. In questo caso stimo necessario pensare preventivamente a farne la provvisione in tempo che le Viti abbiano

le loro uve, andando a contrassegnare tutte quelle, dalle quali si vogliono staccate i magliuoli, che si stimano proprj per la nostra coltivazione, facendo ad ogni Vite una legatura con salcio, come per esempio a quelle d' uva bianca con salcio giallo, a quelle d' uva rossa con salcio rosso; e secondo le diverse qualità dell' uve che bisognano, si praticano diverse sorte di legature, come di ginestre, o altro che si stimi proprio; ovvero si tingono le Viti con tinture di diversi colori, pigliandone esattamente i dovuti ricordi, per poter fare gli assortimenti sicuri; poichè venendo il tempo di staccare i magliuoli dalle loro Viti, si possino più facilmente assortire le qualità dell' uve senza confondere e mescolare una sorta coll' altra; ed occorrendo, come bene spesso accade, di dovere staccare i magliuoli qualche tempo prima di piantarli, si avverta di non legarli in fasci grossi, ma piccoli di venticique, o trenta per fascetto, stringendoli poco colle legature; perchè legandoli in fasci grossi, per metterli sotto alla terra per conservarli, quelli che restano al di dentro, e in mezzo de' fasci non la toccano, e patiscono così fortemente l' asciuttore. che in breve tempo perdono la loro attività, e diventano languidi, e vizzi, per non dir mezzi secchi: onde ne nasce che molti se ne perdono affatto, ed altri si attaccano così debolmente, che non possono mai risolvere per farsi viti robuste e grosse.

Per conservarli adunque nella miglior forma, si scelga un luogo di terra sottile, leggiera, ed asciutta, che sia esposta all' aria di mezzogiorno più che sia possibile; ed ivi si scavi una fossa capace per tutti i magliuoli, che si vogliono conservare, fondandola benissimo con sassi, mettendovi sopra stipa, o altro legname minuto, facendovi poi un suolo di terra gentile e per

mettervi tutti quei magliuoli, che si vogliono conservare, distesi e legati in piccioli fascetti poco serrati; e mettendo ad ogni fascetto il suo ricordo scritto, riposto in una canna, ovvero se ne pigli nota in qualche altra maniera per ritrovare le qualità dell' uve, ch' è cosa di somma importanza; coprendoli poi con terra leggiera e sottile, acciò non possano mai fermarsi, nè stagnarvi l' acque piovane, ma possano scorrere, e andarsene subito sotterraneamente per la fogna per non essere di pregiudizio a' magliuoli ovvero si mettano in una cantina, o in altro luogo caldo, legati come sopra, e distesi in terra, e coperti benissimo con rena molle: o pure si mettano distesi nell' acqua tanto al fondo, dove non possino sentire nè il ghiaccio, nè così facilmente il caldo.

Le suddette tre maniere, secondo me, sono le migliori, e più sicure per conservare i magliuoli. Alcuni usano di legarli serrati a grossi fasci mettendoli nell' acqua per diritto forse meno della metà, o in terreni grossi e umidi, ove il ghiaccio li danneggia, perlocchè molti non si attaccano, ed altri si attaccano, così debolmente, che fanno sempre piccole e minute gettate con poco segno di perfetta salute, restando sempre viti piccole, languide, miserabili, e poco fruttifere.

Dovendosi poi trasportare da un Paese all' altro, ancor che non fosse molto lontano, si avverta di non farlo in giornate molto rigide e ventose, che lor sarebbe di pregiudizio asciugandoli. Avvertasi ancora, tanto nel trasportarli, come nel soterrarli, che non se li guastino gli occhj, nè si sbuccino, nè si faccia loro altra lacerazione; e perciò si fanno bene con fieno, ovvero si usino delle stuoje o pani lani; e caso che l' accidente portasse, che dovessero stare più d' un giorno per viaggio si facciano bagnare almeno una

volta il giorno, gettando l'acqua sopra a' fasci senza scioglierli, in maniera che tutti i magliuoli restino bagnati, giacchè per molti capi è quasi impossibile di potere staccare tutti i magliuoli delle loro viti, e piantarli subito nelle coltivazioni, quali fanno allora prove molto migliori di quelli ancora, che sono stati conservati nelle due maniere più sicure; essendo cosa certa, che ogni piccolo asciuttore, o superflua umidità che patiscano, fa che quei piccoli sermenti s'illanguidiscono e perdano la loro vivezza, e pronta attività; avendo io ciò veduto più volte coll'esperienza, maestra infallibile di tutte le cose. Ma perchè si riducono a pochi quei magliuoli, che si possono piantare subito staccati dalle loro viti, anche quando si abbia la comodità di tagliarli vicini alle coltivazioni, ove debbono piantarsi; attesoche queste potrebbero essere di sua natura in terre forti, umide e grosse, dov'è necessario piantare d'Aprile, e Maggio, in tempo che le viti sono entrate in azione, e hanno già messo, onde ognuno sa che si debbono staccare i magliuoli dalle viti prima che mettano, per conservarli fino al tempo che debban piantarsi; ed è vero, che alcuni di quelli da piantarsi ne' Mesi di Aprile, e Maggio, si possono staccare dalle viti, e metterli subito nell'acqua, per lasciarveli fino che non cominciano a mettere; ma quando si vedesse, che cominciassero a entrare in azione, il che si conosce dall'ingrossare e gonfiare che fanno i loro occhj, e non si potessero per allora piantare, si cavino immediatamente dall'acqua, sotterrandoli, come sopra si è detto, in maniera che non possano sentire il caldo, acciò, non mettano, nè asciugino.

Quando si fanno le scelte de' magliuoli, mentre si staccano dalle viti, si stia bene attenti in non pigliarne alcuni molto grossi, che hanno gli occhj piccoli, e

lontani l'uno dall'altro, e quasi ad ogni occhio n'è sortito un sermento: nemmenno altri che sono molto sottili e minuti, non essendo buoni nè gli uni, nè gli altri, essendo i primi difficili a mettere le barbe, perchè essendo stati toccati con troppa violenza da tutto il vigore e forza della vegetazione, non hanno potuto fare a meno di non gonfiarsi, ingrossarsi, e allungarsi estremamente; e così restare flosci; e come vuoti, e poco o niente assodati, e con pochissima attività. Al contrario gli altri che per mancanza di nutrimento, e di forza restano sempre troppo sottili, e minuti, non possono fare buona riuscita; ond'è che nè gli uni nè gli altri, possono essere neppure di mediocre bontà; essendomi ciò stato più volte confermato dall'esperienza.

I Magliuoli perfetti sono quelli di una mediocre grossezza, che anno gli occhj grossi, rilevati, e vicini l'uno all'altro, essendo questi totalmente pieni, fissi, consolidati, e con molta attività; quali nell'atto di staccarli dalle loro Viti, si osservi, se vi si potesse lasciare, oltre al capo che deve servire per il magliuolo, (sempre colla dovuta avvertenza di non pregiudicare al frutto dell'anno venturo) qualche altro capo, o sermento assodato e buono, spuntandosi questo alla lunghezza di due, o tre occhj, lasciandoli attaccati alla croce, o, come altri dicono, crocetta del magliuolo, purchè non vi sia niente di secco e imperfetto; poichè prestano questi maggiore attività, e servono di non ordinario vantaggio per l'attaccamento e assicuramento de' magliuoli.

CAPITOLO IV.

*Del modo e del tempo di piantar le viti,
o sieno Magliuoli.*

Lasciate ch' avremo per qualche tempo le fosse scavate, fognate, stipate, e senza piantare, si prendano quei magliuoli già scelti, e destinati proprj per la qualità della Terra, e del Clima, imbrattandoli per due palmi almeno con isterco Vaccino, o Pecorino sfatto benissimo con acqua, in modo che mettendovi i magliuoli ne restino bene coperti, affinchè più facilmente si abbraccino, e si uniscano colla terra. Si piantino adunque così imbrattati nel mezzo delle fosse, lontani circa un braccio l' un dall' altro, ben dritti e affilati, tirandovi prima un suolo di terra della scelta e migliore per l' altezza di un palmo almeno sopra la stipa, dove si piantino i magliuoli dritti perpendicolari, senza storcerli nè piegarli nulla affatto; poichè la piegatura e torcitura, che quasi da tutti vien praticata, non serve ad altro che a farli della lacerazione, e delle stigliature; ond' è che da questi luoghi così lacerati e stigliati non possono mai sortirne le barbe; e si avverta di piantarli in modo, che nelle terre leggiere, sottili, asciutte, e soggette ad essere sbassate e portate via dall' acque piovane, restino al fondo poco meno di quattro palmi; e nelle terre forti, umide e grasse, e che risiedono in valli, o in altri luoghi, dove non ne possa scendere per l' acque delle piogge si piantino al fondo tre palmi, e forse meno, mettendoli intorno per l' altezza di due palmi in circa tutta la terra scelta e migliore, e si governino comodamente bene nell' atto di piantarli con qualche sorta di concime spiritoso, e bene smaltito, mettendolo vicino a

magliuoli, mescolato con la terra scelta senza pigiarla nè calpestarla co' piedi, per non diminuirle la sua attività acciò possa facilmente attrarne le barbe, e queste possino agire con tutta vivezza e facilità. E per assicurarsi, che stiano perpendicolarmente dritti, si metta, mentre, si piantano, a ciascheduno un piccolo paletto, o canna, dove si fermano tirati su dritti con semplice legatura, per tanto che sieno ripiene le fosse a quell' altezza, che richiede il bisogno, levandosi poi i paletti e canne per servirsene ad altri magliuoli, e caso che ne restassero alcuni senza attaccarsi si ripiantino dell' istesso vitame subito l' anno susseguente, scavando con la vanga la buca più larga che sia possibile, purchè non si guastino le barbe, nè si smuova la terra intorno agli altri, che gli stanno appresso, già piantati nell' anno passato; e si vada tanto al fondo, che si ritrovi la stipa; piantandoli poi colla medesima avvedutezza di governarli, e ricalzarli colla terra migliore senza pigiarla, nè calpestarla, lasciandola così sciolta e sollevata.

Io dico, che si piantino, e si ripiantino i magliuoli con la vanga; perchè non lodo, anzi condanno, il modo che da molti vien praticato di piantarli, e ripiantarli colla cruccia; poichè non si possono in modo alcuno piantare con tutto quel legname, e quella croce che loro si lascia, quando la buca è fatta colla vanga oltre al non potersi mai serrarli, e accostarli bene la terra all' incontro, e allo stigliarsi e guastarsi loro gli occhi, mentre si spingono abbasso con forza, per l' angusto e piccolo foro fatto colla cruccia.

Piantati adunque, e addrizzati che saranno i magliuoli, come sopra si è detto, si vada avanti con la riempita delle fosse, mettendo sopra sempre la terra più cattiva, e non addomesticata, coll' avvertenza di non

riempirle affatto, lasciandole aperte, che vale a dire più basse un palmo in circa della Campareccia adiacente, nel mezzo appunto, dove sono i magliuoli, per terminarle di riempiere, e metterle in piana positura nell'anno susseguente, mentre si dovranno scalzare; governare, e rincalzare i magliuoli, ed altre piante.

Dopo piantati i magliuoli, e ripiene le fosse, come sopra, si lascino senza spuntare fino a tanto che non sia venuta una pioggia, che abbia un poco riunita, e abbassata la terra delle fosse; indi si spuntino in modo che resti solamente un occhio fuori della terra, coll'avvertenza di tagliarli più lontano che sia possibile dall'occhio che si lascia sopra la terra, ch'è quanto dire vicino all'altro che deve levarsi; poichè la tagliatura fatta troppo vicina all'occhio, che si lascia per la nuova sortita, potrebbe indebolirli, e pregiudicarli: e caso che andassimo incontro alla Primavera, e che i magliuoli cominciassero a entrare in azione, e non fossero venute piogge, si spuntino non ostante; il simile a quelli che si piantano ne' mesi di Marzo, Aprile, e Maggio; poichè è sempre bene spuntarli prima che comincino a muovere.

Si piantino sempre diverse qualità di vitami in una medesima coltivazione, purchè sieno proprj e confidenti alla qualità del suolo, e al Clima, inà non mescolati, nè alla rinfusa; piantandone una, due, tre e più fosse unite insieme di un medesimo vitame, e così si vada seguitando per tutta la coltivazione, senza confondere le qualità dell'uve; poichè volendosene fare scelte, tanto per serbare, che per farne vini, riescono fatte facilmente con poco perdimento di tempo. Il simile quando si vogliono fare scelte di magliuoli, e assortimenti di vitami, riescono fatte giustissime e con poca fatica; e di qui è ch'io consiglio ognuno a non

lasciar mai questo bell'ordine di piantare in una medesima coltivazione diverse qualità di vitami, ma sempre da loro soli separati gli assortimenti, e non a caso, nè alla rinfusa, per non aversi a trovare in un continuo imbarazzo, quando si volessero fare scelte d'uve, e di magliuoli; poichè oltre alla fatica, e perdimento di tempo, sarebbe cosa molto difficile, che riuscissero fatte sicure e giuste.

Riconosciuto che avremo il terreno, e trovato di qualità leggiero, sottile, ed asciutto, e non esposto totalmente alla Tramontana, nè in Paese molto freddo, si possono sicuramente cominciare a piantare i magliuoli, passata che sia la metà del mese di Novembre, e seguitare continuamente per tutto l'inverno, sempre più anticipatamente che sia possibile, al contrario nel terreno molto forte, e soggetto all'umidità si piantino ne' mesi di Marzo, d'Aprile, e talvolta di Maggio; e ne' Paesi molto soggetti alla tramontana, e al freddo, sieno di che natura esser si vogliono, si piantino nella stagione di Primavera sempre in tempo, che la terra non sia troppo bagnata, e in giornate belle, temperate, che sono sempre utili: avendo anche riguardo al tempo di staccare i magliuoli dalle loro viti, ch'essendo questi in terre pronte, leggiere, sottili, e asciutte, esposte al caldo, si possono cominciare a staccare circa alla metà del mese di Novembre. Laddove nelle terre poco attive, forti, umide e grasse, esposte alla Tramontana, e al freddo, non si comincino a staccare prima della metà di Dicembre, acciò sieno fissi, consolidati, e atti alla vegetazione.

Coll'occasione di far coltivazioni di viti, se ci diletteremo di piantar frutti, mentre lo richiedesse il terreno, ed il clima, si piantino nelle medesime fosse de' magliuoli in distanza di dodici, o quattordici braccia.

cia lontani l'uno dall'altro; e caso che le fosse fossero molto vicine l'una all'altra, si piantino i frutti in una fossa sì, e due nò, e più e meno secondo le distanze; mentre si deve osservare, che, i frutti facciano sempre fra di loro dirittura per tutti i versi, e tornino per ogni parte in giusta e debita lontananza di dodici, o quattordici braccia.

In ultimo di questo Capitolo avverto una cosa di molta importanza, ed è che per tre anni almeno non si pianti, nè semini mai nelle fosse, nè vicino a magliuoli e altre piante nessuna sorta di robe, che sono molto pregiudiziali colle loro benchè piccole ombre, e impediscono, che nell'estate non si possino più volte zappare, e smuoverli la terra all'intorno, che sono cose di non ordinario vantaggio.

Nè si lasci in oltre ne' mesi di Agosto e Settembre di riconoscere esattamente tutti i magliuoli piantati del medesimo anno, zappando, e smuovendo loro andantemente per tutte la fossa la terra all'intorno, levandoli tutte l'erbe; e trovandosi magliuoli attaccati con molta forza, e che avessero fatte più sortite dal medesimo occhio, come suole facilmente accadere, si levino tutte a riserva della più bella e migliore, per non perdere nulla di nutrimento, inviandolo addirittura per la detta sortita; dandole tosto un avviamento capace di cominciare in certa maniera il fusto della vite. E resti ognun persuaso che avendo fatte io, come sopra, moltissime coltivazioni in diversi luoghi della Toscana, nel primo anno i magliuoli mi hanno sempre fatte sortite di quattro, cinque, sei e fino in sette e otto braccia di lunghezza universalmente tutti, con ammirazione di molti Signori, ed altre persone capaci, e pratiche.

CAPITOLO V.

Del modo di allevare, e coltivare i Magliuoli il primo anno dopo piantati.

Passata che sarà la metà del primo mese di Novembre, ovvero all'incirca, dopo piantati i magliuoli, si scalzino mezzo braccio in circa col dovuto riguardo di scalzarli un poco più al fondo nelle terre sottili ed asciutte, dove vi entra più facilmente il caldo, che nelle grosse e atte a ritenere in se stesse della soverchia umidità: vangando, o zappando andantemente la terra per tutta la fossa senza staccare, o fare, come molti praticano, solamente le buche intorno a' magliuoli, tagliandosi tutte le radici, o l'arbo che si trovano in quel mezzo braccio di fusto scalzato, a riserva di alcune grosse e maestre che fossero al fondo circa a un palmo e bene internate nella terra con le cime all'ingiù e si spuntino le sortite, o siani eapi, (ciò che si chiama potare) alla lunghezza di due, tre, quattro, o cinque occhj, sempre col dovuto riguardo, che resti addattata la lunghezza delle sortite, e la quantità degli occhi, che loro si lasciano, alla forza e robustezza de' magliuoli; purchè il numero degli occhj non passi mai quattro, o cinque al più, trattandosi di magliuoli estremamente gagliardi; facendosi quest'operazione con ferri taglienti, che facilitano e diligenzano molto il lavoro; indi si governino i magliuoli con due grosse giumentelle di concime per ciascheduno, più spiritoso, smaltito e trito, che sia possibile, mescolando un poco colla terra; e si metta dappertutto con diligenza vicino alle barbe, in maniera che possano subito approfittarsene, e cominciare a sentire il beneficio. Mettasi immediatamente subito a ciaschedun

magliuolo un piccolo paletto, o canna, dove si fermeranno, tirati su dritti, con legatura fatta appunto sotto all'occhietto, che resta all'estremità del magliuolo, e nel medesimo tempo si ricalzino colla terra senza pigiarla, e si seguiti con quest'ordine, a vangare, o zappare andantemente le fosse, terminandole di riempiere, mettendo il suolo in piana positura, e in maniera che si unisca coll'altra superficie della Campareccia adiacente.

Giunti poi a' mesi di Maggio e Giugno si tornino a rivedere, osservando esattamente la quantità de' capi, che ne saranno sortiti: e si taglino, o si strappino tutti, a riserva del più bello, grosso, e robusto, che naturalmente dovrà esser sortito dall'occhio più alto, e vicino all'estremità; questo solo si lasci, allacciandolo, e fermandolo su dritto al palo, con semplice legatura poco serrata, fatta con ginestra, o fila d'erba, lasciandolo crescere fino all'altezza di due braccia e mezzo in circa sempre dritto obbligato al palo, e tosto si spunti, tagliando in maniera che resti alto braccio uno e mezzo, e forse meno; avuto riguardo alla sua robustezza ch'essendo mediocre, e che partecipi del debole, si lasci un poco più corto; e nel medesimo tempo si osservi che se giù abbasso vi fossero di nuovo venute delle sortite si levino tutte intieramente, affinché il nutrimento resti tutto obbligato a beneficio del capo spuntato, e faccia con maggior forza tutta la sua azione nel piede, e nelle barbe, acciò s'ingrossino, e si stabiliscano più anticipatamente che sia possibile. Tornisi adunque a rivederli, passati che siano venti, venticinque, o trenta giorni, e più o meno, secondo il clima e l'attività del terreno, dopo spuntati i capi come sopra, e trovandosi, come verisimilmente accade, che alla maggior parte degli occhi, massime a

quelli più alti e vicini all'estremità, nè sieno venuti nuovi piccoli capi, chiamati comunemente femminelle si taglino addirittura, in maniera che vi resti a tutti un occhio sano, libero, e lontano dalla tagliatura che si fa per levare i detti nuovi piccoli capi; perchè levandosi affatto; cioè rasente all'occhio del capo maestro, questo resta debilitato, e mezzo abbandonato dalla natura, deviandosi la sua virtù; e tagliandosi lunghi, lasciandovi un occhio, per dove possa passare, ma più adagio e in minor quantità per mezzo di nuova piccola sortita, servono queste per secondare gli occhi del capo maestro, chiamandovi e impegnandovi maggiormente il nutrimento; e fanno che i capi, che ne sortiscono l'anno susseguente, portino seco una copiosa e abbondante raccolta d'uve. Questa operazione, e questa maniera di coltivare le nuove viti è così necessaria, utile e vantaggiosa, che non saprei spiegarlo: e pure è così poco praticata, perchè è pochissimo conosciuta, e quasi niente intesa; e tuttavia voglio fare animo a me medesimo, e consigliare quanto mai so e posso tutti quelli che fanno nuove coltivazioni di viti, che non tralascino neppure una delle suddette operazioni e diligenze assicurandoli che ne risultano utili molto considerabili, mentre si hanno le viti anticipatamente, tutte di grossezza uguale; e cominciano a fruttare per lo meno due anni più presto, di quello che farebbero, praticandosi diversamente, ed a seconda di quelli, che le lasciano per tre anni senza scalzare, e tagliare, le loro barbe, nè governarle, con tutti i sermenti, che ne sortiscono ogni anno lasciando che la virtù, e il nutrimento abbia la libertà di scorrere, e diffondersi inutilmente per tutti que' capi e barbe superficiali, che debbono poi in qualsivoglia modo, come inutili, levarsi e intanto il piede resta molto sot-

tile e di minor robustezza; e quel ch'è di peggior conseguenza, si è che si vanno ingrossando le dette barbe inutili, che sono a galla ed a fior della terra, con pregiudizio notabile delle altre, che sono al disotto giù al fondo, e che necessariamente debbono esser le principali e buone, per far crescere e mantenere le piante; atteso che queste internate bene nel terreno agiscono con tutta facilità; poichè restano sempre più lontane, e dall'ingiurie del Caldo della State, ch'è quanto dire dall'asciuttore, ch'è il maggior nemico che abbiano le piante nelle loro barbe, e dal ghiaccio dell'inverno, ch'è un altro grosso nemico, ma per più per i fusti, e per le rame, che per le barbe; avendolo mostrato chiaramente più volte l'esperienza nell'annate d'estremi freddi, che si sono seccati affatto i fusti, e le rame, nè mai le barbe, e dagli strumenti rurali de' Contadini, che mentre zappano, vangano, o fanno altri lavori intorno alle piante, trovando le barbe troppo a galla, non possono far di meno di non strapparle, o tagliarle, perchè lavorauo alla peggio, senza riflettere, e considerare, che le barbe sono la vera base, e il vero sostegno delle piante. Passati poi che sono tre anni dopo piantate, allora le scalzano, e tagliano loro tutte le barbe che sono su alte, e vicine alla superficie della terra con tutto il tronco della vite, quattro dita in circa più basso del suolo, ciò che chiamano, soccidere; poscia le governano, mettendo ad ogni vite un paletto, o canna. Pigliano poi l'anno venturo il sermento maestro e principiano a poco a poco ad alzarlo, e formarne il tronco, e fusto della vite, di maniera che sono passati sempre cinque anni prima ch'arrivino a conseguirne un piccolo utile. Laddove se fino il primo anno dopo piantate fossero state subito coltivate, e custodite diversamente, come sopra ho

detto, avrebbero il secondo, e il terz'anno principiato a coglierne il frutto: e quel che fors'è di maggior importanza, le viti, il piede, e le vere barbe maestre sarebbero molto più grosse, più assicurate, e di maggiore e miglior robustezza, e complessione, nè vi resterebbe ombra di dubbio che potessero essere illanguidite e addormentate.

CAPITOLO VI.

Del modo di coltivare i Magliuoli il secondo, e terzo anno dopo piantati.

Il secondo anno, dopo piantati i Magliuoli, si torni di nuovo a potarli ne' mesi di Novembre e Dicembre; lasciando il suo capo maestro alla lunghezza di braccia uno all'incirca, pulendosi benissimo con ferro tagliente da tutti i nodetti, ed altre scabrosità che fossero, tanto in detto capo che nel basso piede: e giunti a' mesi di febbrajo e Marzo, si metta a ciaschedun magliuolo un piccolo paletto, ovvero una grossa canna, fermandovi con una, o più legature il detto capo, lasciato, come sopra si è detto, alla lunghezza di braccio uno, o poco più o meno, secondo la sua robustezza, tirato, e obbligato su dritto al palo, per cominciare tutta in una volta l'altezza del fusto che si vuol dare alla vite, coll'avvertenza di smoverli bene la terra all'intorno, e di tagliarli tutte le barbe superficiali nell'atto di farli ogni anno la solita, dovuta, necessaria zappatura, o vangatura. Passati poi agli ultimi di Maggio, ovvero al principio di Giugno, o più presto, o più tardi, secondo la caldezza del Clima, prontezza e attività del suolo, e qualità de' Vitami, si vadano a riconoscere, levandosi tutti affatto

i nuovi capi senz' uve, (ciò che si chiama scacchiare, e bastardare) a riserva di quello venuto dall' occhio lasciato su alto vicino all' estremità, che secondo l'ordine più comune della natura, deve questo esser sempre il migliore, più bello, più robusto, e fruttifero, quale si allacci su dritto al palo con una, o più legature, fatteli gentilmente poco serrate, tanto che da se stesso cominci ad avviticchiarsi al palo; e gli altri, che hanno prodotte l' uve, si spuntino due occhi almeno sopra alle loro vigne, allacciandoli bisognando; lasciando solamente crescere il suddetto capo destinato per il frutto dell' anno avvenire, sino alla lunghezza di braccia due e mezzo, e forse tre, o tosto si spunti, tagliandolo alla lunghezza di braccia uno e mezzo, o si lasci sempre su dritto obbligato al palo, in modo che stia perpendicolare, tornandosi poi a rivedere venticinque, o trenta giorni dopo, se spuntino tutt' i capi piccoli, chiamati femminelle, colla medesima regola accennata nel capitolo antecedente.

Io dico che si faccia tutto il possibile perchè i capi, che debbono servire per il frutto dell' anno susseguente, venghino su dritti perpendicolarmente abbracciati al palo; poichè allevati, e custoditi in questa maniera sono sempre di miglior robustezza e complessione, e molto più fruttiferi, e atti alla vegetazione, quando anche volessimo allevarne sopra alle Viti gagliarde più di quelli che bisognano per il frutto, da servirsene per uso di magliuoli; perchè in questa maniera il nutrimento ha tutta la facilità, e comodità d'introdurvisi, e circolare, ricircolare, deponersi per maggiormente consolidarli, e fecondare gli occhi, laddove lasciandoli crescere la maggior parte stortamente a capriccio della natura, senza abbrincarsi, e senza esser guidati, storti e sbattuti da' venti, caduti colle cime

abbasso, o avviticchiati, o caduti alla rinfusa per più versi, e a seconda dell' Orizzonte; questi non possono mai esser nè robusti, nè fruttiferi; perchè il nutrimento, e la facoltà vegetativa se ne scorre via addrittura inutilmente per i loro occhi in false sortite, e abbandona quasi affatto i detti capi maestri; mentre non ha ne facilità d'introdurvisi, e scorrervi andatamente, nè il comodo di circolarvi, e fruttiferi. Nè si lasci per tanto di tenerle sempre pulite e nette da tutti i capi inutili e bastardi, che accidentalmente sortiscono sopra i fusti delle Viti, massime quando sono gagliarde, e che i fusti sono storti, e male allevati. Si levino adunque prima che ingrossino, e allunghino, cioè ne' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, e sempre che se ne vedono nascere.

Passando poi all' anno susseguente, si potino più anticipatamente che sia possibile, come sarebbe al principio, e verso la metà del mese di Novembre, lasciandoli il capo già allevato per il frutto con tutta la sua lunghezza a riserva d' uno, due, e forse tre occhi, i più vicini all' estremità, quali non son fruttiferi, perchè nel precedente anno ne sortirono con troppa violenza quei capi piccoli, che sopra si è detto chiamati femminelle, portando seco il frutto a causa della spontatura fatta al capo maestro, onde presero subito l' ordine dalla natura, con tutto l' avviamento già cominciato ne' medesimi ochj, a favore de' capi, e del frutto che ne dovea venire nell' anno appresso; e s'abbia anche il dovuto riguardo nella lunghezza de' capi alla robustezza, e forza delle Viti. Giunti poi a' mesi di febbrajo e di Marzo, si mettano due paletti, ovvero due grosse canne, o pure un paletto e una canna per Vite, legando il capo da frutto, uno o due occhi

sopra la tondatura, o sia razzatura del fusto, piegandolo con avvedutezza, per quanto sia possibile, sempre sopra alla medesima tondatura, tirandolo coll' estremità tanto abbasso, e in maniera che resti forzato a guisa di un arco teso, e si fermi con legatura all' altra canna, o paletto, chiamato rincontro; affinchè dal primo o second' occhio, che restono fra la prima legatura e la tondatura, ne possa più facilmente, e con maggior prontezza, e attività, sortire un capo così forte e robusto, da potervi stabilire sicuramente tutta la speranza per il frutto dell' anno imminente, perchè i fusti delle Viti non iscorrano, e s' alzino troppo. E passati che saremo a' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio, si pratichino esattamente tutte le diligenze accennate in questo medesimo capitolo per il capo che si piega presentemente; e saremo certi di avere ogn' anno sicure e copiose raccolte di vini, toltene le disgrazie di freddi, brinate, grandini, e simili, che Dio non voglia, ed avremo sempre Viti gagliarde, e con i pedali, e fusti quasi tutti d' una medesima grossezza, e altezza, dritti, puliti, e belli. Laddove tenute, e coltivate diversamente, alzandole il fusto a un poco l' anno resta sempre pieno di tagliature, o di tortuosità, secco e morto da qualche parte, sottile, e miserabile, e di legname cattivo e imperfetto e affatto incapace di farsi mai bello, grosso, e forte; perchè essendo già allevate male, e assuefate a sfogare inutilmente in false sortite sopra alle tortuosità, la maggior parte della loro facoltà vegetativa, allora servirà a poco o nulla il cominciarle a tenere pulite da' bastardi, ed altri capi inutili, perchè essendo già avanzate col fusto così storto, cattivo e imperfetto, non si potrà mai esigere, anche con tutte le diligenze, che loro si usassero, di farle divenire Viti molto grosse, durevoli, belle, e fruttifere;

essendo a mio giudizio difficile, per non dire impossibile, di suscitare un naturale di fusti, e di pedali, abituato di questa sorta, e per necessità impigrito.

CAPITOLO VII.

Del tempo, o del modo di potare, palare, e legare le Viti.

Le Viti per loro stesse deboli e vecchie, siccome quelle che sono in terre leggiere, arenose ed asciutte; ed altre in terre molto forti, e bizzare, che facilmente si aprono, per esser molto soggette all' asciuttore, e al caldo della State, oxe per mancanza di nutrimento, restano quasi sempre minute, miserabili e poco fruttifere, mentre non sieno ajutate a tempo; colle continue zappature, e abbondanza di concimi buoni e sostanziosi; Io stimo che sia d' un gran vantaggio, ancorchè sieno in Paesi freddissimi il potarle subito colte loro uve, e più anticipatamente che sia possibile, non lasciando a' capi di frutto nè pure un occhio più del bisogno, e della lunghezza, che si vuol darli, per non averle a raccorciare e ritagliare, mentre si legano e si piegano, affinchè il nutrimento, e la virtù (che nell' Inverno ancora circolano, e fanno la sua azione) non si diffonda inutilmente, come farebbe nella troppa lunghezza, e nel soverchio numero de' capi, ma stia ristretto, e obbligato a nutrire, e perfezionare solamente quelli lasciati per il frutto; e in tanto prima che s' entri negli estremi freddi le tagliature cominciano a poco a poco a serrarsi nelle loro porrosità, facendosi internamente vicino, e talvolta sopra alla superficie delle medesime, una conglutinazione d' umori, che in breve s' unisce e consolida, assuefacendosi al-

l'aria fredda, in maniera che restano a tutto il Verno benchè freddo e rigido, senza crepare; e senza nessuno altro male; e nella primavera non possono lacrimare, nè debilitarsi spargendo la loro virtù, come, farebbero se, le tagliature fossero fatte di fresco, e non avessero avuto tempo di potersi serrare; onde non è questo un poco vantaggio, nè un piccolo ajuto, massime per le Viti deboli. E trattandosi delle gagliarde, le considero un grosso utile per queste ancora, il poterle presto per le medesime ragioni; perchè non è altrimenti vero, quello che molti asseriscono, che la forza, e la gagliardia possano esser dannose, e pregiudicare alla bontà, e quantità del frutto quando non potessero lacrimare, e debilitarsi per mezzo dello spargimento della loro virtù; ma è altresì verissimo, che alle Viti robuste e gagliarde potate presto si possono lasciare in maggior numero, e molto più lunghi i capi da frutto, che quando si portano tardi, e in tempo che cominciano a entrare in maggior azione, e muovere: onde ne segue, che ne abbiamo di certo più copiose e abbondanti le raccolte dell'uve; e del vino: per il qual fine (secondo me) si piantano, e si coltivano unicamente tutte le Viti.

E se accade, che qualche volta si vedano alcune tagliature uu poco crepate, e aperte, resti ognun persuaso, che sono state guastate da' Contadini nell'atto di poterle: perchè la maggior parte di questa gente tagliano quasi sempre con ferri cattivi, poco taglienti, e operano per consuetudine, e per usanza, senza sapere che cosa facciano, attribuendolo poi alle brinate, alle Tramontana, al ghiaccio, al freddo, che per lo più ne sono affatto innocenti.

Dovrebbeasi anche avvertire mentre si potano le Viti, specialmente quelle vecchie e deboli, se l'anno

precedente fruttarono molto, o poco; che se fruttarono molto si lascino i capi in minor numero, e più corti; e se fruttarono poco, si può in certa maniera arbitrare, lasciandoli più lunghi. Si rifletta ancora alla State passata, ch'essendo stato troppo calda e asciutta, in maniera che le Viti possano essersi soffermate per il troppo asciuttore, si lascino i capi più corti, e se calda, temperata, e non troppo piovosa, si lascino più lunghi. Quelle poi che si potano nella Primavera, si deve considerare l'invernata già scorsa, ch'essendo stata molto fredda, rigida, e troppo umida e piovosa, si lascino con i capi più corti; e se dolce, asciutta, e temperata, si lascino più lunghi. Queste riflessioni, e questi riguardi, se ho da dirla com'io la credo, non vagliano molto; ma dall'altro canto vado considerando, che qualche utile vi può essere, nè vi è nulla da perdere, su questo riflesso ho creduto di non doverli tralasciare.

Venendo adesso al modo di poterle, è da sapersi, che si deve sempre principiare questa faccenda dal piè della Vite, tagliando, tutt'i sermenti accidentali e bastardi, che fossero per il fusto; ma prima si osservi la qualità delle Viti, ch'essendo troppo scorsa, e alta, vi si lasci un bastardo di sufficiente grossezza, tagliato alla lunghezza di due, o tre occhj, e non più nomato razzuolo, e secongello, purchè sia in luogo proprio, ben situato, e capace di produrre un sermento buono, e gagliardo da servirsene per istabilirvi la Vite nell'anno venturo, quando si taglierà tutta la parte superiore, che resta al di sopra di detto sermento; quale in pochi anni, colle sue gettate ci rende rifatta, e per così dire, rinnovata la Vite, e si riducono con questo mezzo ad un'altezza ragionevole senza perdere il frutto. E proseguendo la potatura si lascino i capi da

frutto in minor numero, e più corti, che se non vi fosse il razzuolo, affinchè vi possa essere nutrimento, e virtù sufficiente da far sortire un capo ragionevolmente buono, e forte, dal medesimo razzuolo lasciato a tal effetto. Sono moltissimi quelli, che lasciano quantità di razzuoli, o siano cursoncelli alle loro Viti troppo scorse o alte, ma quasi tutti senza frutto, e a caso così corti, e tagliati appunto rasente all'occhio, e intanto lasciano alle medesime Viti i capi da frutto apposta in maggior numero, e molto più lunghi, che se non vi fossero i razzuoli, sul riflesso, che l'anno dopo si deve tagliare tutta quella parte che resta superiore al razzuolo; e non si avvedono i miserabili Contadini, che mettono le loro speranze in una positura d'esser molto fallaci, e vane; purchè il nutrimento, e la virtù vegetativa della Vite se ne scorre, e s'incanala tutta addrittura per i capi da frutto, lasciati colla speranza ed ingordigia di conseguirne più utile del dovere. Onde ne segue, che i razzuoli restano quasi affatto abbandonati dalla natura, e non ne sortiscono che sottili, minuti, e cattivi sermenti, e forse nissuno affatto; perchè il nutrimento, e la virtù della Vite consiste in un'acqua molto attiva, e così sottile e sciolta, che fugge e scappa facilmente per tutti i luoghi, massimamente alle cime de' capi, quando non sono piegati a tempo, e in false sortite, nelle tortuosità e scabrosità de' fusti, che hanno le Viti malamente allevate. In somma non è così facile, senza l'assistenza di persona intelligente e pratica, disporre le Viti e guidarle in maniera da non perdere inutilmente, ma ricavarne tutto il frutto possibile.

Quelle poi che non sono nè troppo corte, nè troppo alte, che non hanno bisogno d'esser ridotte, nè abbassate per mezzo di razzuoli, si potino addrittura,

lasciandoli per il frutto i capi più robusti e migliori, coll'avvertenza, tanto riguardo al numero, che alla lunghezza, di addattarli alla forza ed al vigore delle Viti; e per quanto sia possibile (purchè non si perda nè si diminuisca il frutto) s'abbia riguardo di pigliare i capi più vicini alla vecchia tondatura, affinchè le Viti non iscorrano molto ma stieno sempre d'una giusta e ragionevole altezza di tre o quattro palmi all'incirca; poichè la bellezza e bontà delle Viti, consiste molto nell'esser grosse, basse, dritte di tronco, liscio, polito, sano, e non mezzo secco, e pieno di cicatrici, come sono la maggior parte delle Viti allevate a capo, e alzate un poco l'anno.

Potete ch'avremo le Viti con tutt'i riguardi, e con tutte le regole sopra descritte, giunti che saremo al mese di Gennajo o al principio di febbrajo, si tolgano i pali, e le canne, e si comincino a mettere alle Viti in modo che restino dominate dal Sole, e un poco lontani da' loro pedali e da quella parte, ove si devono piegare i capi, perchè vi cadono, e vi si adattino con più facilità, e naturalezza, e non stieno tanto sottoposti a rompersi e storcearsi, e restino piegati, e forzati in luogo proprio; che vale a dire, uno, o due cechi vicino alla tondatura; legandoli serrati al palo in maniera che possano facilmente allontanarsi un poco, e molleggiare avanti e indietro, secondo che porta il bisogno (cioè che riesce quando si fanno trapassare alquanto di là dal palo colla legatura bassa, che loro si fa giù nel vecchio pedale) di modo che i capi, che devono piegarsi abbiano campo di fare dolcemente il loro giusto giro per addietro, e sopra la tondatura, senza che siamo in necessità di romperli, o alzarli troppo: facendo la legatura al capo da frutto, non più di due occhi lontana dalla tondatura. Prendasi in

oltre l'estremità di detto capo, e si dirompa, si palpeggi, e si addolcisca colle mani, tirandolo abbasso, tanto che resti forzato appunto vicino alla prima legatura; e si fermi con altra legatura l'estremità ad una canna o paletto, chiamati rincontri. E sappiasi, che molte Viti tornano malissimo piegate, e non forzati i capi giustamente, e alzate in poco tempo molto più del dovere, per cagione d'essere stati messi malamente i pali dalla parte contraria, e troppo vicini a' pedali delle Viti.

Questa maniera di potare, palare, legare e piegare è da praticarsi solamente per le Viti, che sono in colline, e in altri luoghi montuosi, e dove si vogliono tenere basse, e diritte di fusto, e con qualche avvedutezza, ma nelle pianure, e in Paesi dove son quantità di Viti sopra gl'alberi molto alti, non ho animo di descrivere certe regole per altro utili e sicure, ma difficili a insegnarsi, e farle metter in pratica, per esser le Viti troppo alte, e incomode; e per la poca cognizione di quei contadini, che credono di sapere assai più di quello che porta il bisogno, e le considerano poco o nulla, mentre hanno tutta l'attenzione per il suolo, e per le semenze. Finalmente avverto, che non si debbono mai potare, nè legar le Viti in giornate troppo asciutte, ventose, aspre, nè molto fredde; ma temperate, dolci, e che non regni Tramontana, acciò i capi da frutto non sieno tanto soggetti a rompersi e si possino piegare, e forzare più giusti: e si faccia il possibile, perchè ogn' anno circa alla metà del mese di Marzo, sieno terminate di potare, piegare, e legare.

CAPITOLO VIII.

Del tempo; e del modo di zappare, bastardare, e scacchiare le Viti.

Il più vero tempo di zappare, o vangare le Viti egli è ne' mesi di Maggio e Giugno, e più in questo, che in altri tempi, perchè di questi mesi sono nate quasi tutte l'erbacce, spine, ec. che imboschiscono, e sfruttano molto la terra. Nell'atto adunque di zapparla, o vangarla si sterpino e si levino tutte intieramente sino alle loro barbe, scuotendole benissimo, acciò restino affatto distaccate, e secchino più facilmente; zappando minutamente il suolo, pigiandolo largo almeno un braccio per parte vicino al filare delle viti, non solo per ben pulirlo e purgarlo dalle spine, roghi, erbe, ec. ma molto più per renderlo sollevato, sciolto, soffice, e capace d'abbracciare con più facilità l'acque delle pioggie, che cadono nella State, che sono di non ordinario giovamento alle Viti; ed il suolo medesimo essendo così smosso, sciolto e sollevato, non è tanto soggetto al caldo, e all'asciuttore, oltre all'essere più attivo e pronto ad abbracciare, e approfittarsi più facilmente degl'influssi celesti. Nel medesimo tempo si osservino esattamente, e si riconoscano tutti i pedali delle Viti se avessero gettati sermenti più bassi, vicino alla superficie, ovvero barbe fra le due terre, e si taglino intieramente tanto l'one, che gli altri con istrumenti ben taglienti, che facilitano, e fanno meglio il lavoro.

Quanto poi al tempo di bastardare, e scacchiare le viti, egli è verso gli ultimi del mese, di Maggio, seguitandosi per tutto Giugno, e Luglio, e sempre che si vede il bisogno, levando tutti i sermenti accidentali e bastardi, ed altri inutili e senza uve, a riserva, di quali
Trinei.

che bastardo, che fosse sopra il pedale di qualche Vite troppo scorsa e alta, in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire per un razzuolo, o corsoncello, per rinnovare e stabilirvi la Vite, abbassandola a quell'altezza; e d'altri capi senza uve, che fossero sopra alle Viti gagliarde, da servirsene per uso di Magliuoli. Spuntandosi in oltre quelli dell'uve, due o tre occhi sopra alle pigne, eccettuati alcuni, che si stimono buoni per magliuoli, e per il frutto dell'anno susseguente quali si spuntano più tardi alla lunghezza di un braccio e mezzo all'incirca. Replicandosi questa operazione di quando in quando, tenendole sempre pulite e nette da tutti i bastardi, ed altri capi inutili, per obbligare tutto il nutrimento, ed il vigore a beneficio dell'uve e de' capi destinati per il frutto ed il miglioramento de' pedali, e delle barbe. Cosa che ridonda anche in maggior vantaggio del vino, essendo spiritoso, gagliardo e durevole. Siccome i pedali delle Viti saranno sempre più lisci, e meno pieni di tagliature, e la potatura sarà molto più facile e sbrigata, riducendosi quasi a impossibile, che si possano pigliare errori. Essendo queste operazioni a mio giudizio, molto utili e vantaggiose, per tutte le Viti, ma in particolare per quelle vecchie e deboli, ed altre, che sono in terreni leggieri, e poco sostanziosi. Nè si lasci pertanto di fare un'altra operazione, cioè alzare quei capi dell'uve, che sono più bassi e vicini alla terra, quali si tirino colle cime all'insù, legandoli a' pali delle Viti, ciò che si chiama allacciare; tornandole poi a rivedere per tempo allacciando di nuovo tutti i capi, che ne hanno bisogno; affinchè l'uve restino più discoste dalla terra, e più sicure e difese da venti, e dominate dall'aria e dal Sole, ec.

CAPITOLO IX.

Del modo, e del tempo di allevare, potare, legare, e piegare le Viti sopra le bronche.

Le Viti, che si vogliono allevare per tirarle sopra le bronche, non vogliono esser meno di due per bronca, piantate lontane quattro palmi in circa l'una dall'altra, e richiedono per li primi due anni la medesima coltivazione, e il medesimo modo d'allevarle e portarle, che si è detto per tutte le altre; e il terz'anno dopo piantate, si metta la bronca fornita di quattro cornicelli piantata in terra due palmi al fondo per dritta linea in mezzo alle due Viti, pigliandosi poi dalle medesime il capo di quell'anno, tirandolo tutto in una volta su all'altezza de' cornicelli, accompagnato e guidato da un paletto, piantato in terra vicino al piè della Vite, pure per dritta linea dalla parte della bronca. Di poi si pieghino le cime di questi pali serrandoli quasi addosso alla medesima bronca; e così piegati si fermino con legatura a' cornicelli, uno da una parte e l'altro dall'altra, fermandovi con due o tre legature li piedi, e capo della Vite, e tirato o obbligato su dritto, accostato al palo, acciò non venga storto, gobbo e villano, come se ne vedono molti; ma dritto, pulito, e liscio come si è detto delle altre Viti.

Giunti poi a' mesi di Maggio, Giugno e Luglio, si riconoscano esattamente, levando tutti i capi accidentali, inutili, e senza uve: e si spuntino quelli dall'uve due o tre occhi sopra le pigne, a riserva del capo maestro venuto dall'ultim'occhio su vicino all'estremità, da serbarsi per il frutto dell'anno avvenire. Questo si lasci crescere fino all'altezza di due braccia

e mezzo, e forse tre, e tosto si spunti alla lunghezza di un braccio e mezzo all'incirca; avuto riguardo anche in questo alla robustezza della Vite; e intanto si faccia il possibile per allevarlo su dritto a perpendicolo; mettendosi perciò due piccole ponte di paletti, o frascie fermate con legatura a' cornicelli, e alla cima della bronca; ovvero si fori la cima di questa, e vi si metta un cornicello, dove si possano allacciare e guidare i capi destinati per il frutto; acciocchè il nutrimento abbia maggior facilità d'introdurvisi, e maggior comodo di circolarvi, e trattenervisi a irrigare e fecondare maggiormente i loro occhi; tornandole poi di tempo in tempo a rivedere, per pulirle e nettarle da tutti i sermenti inutili, accidentali e bastardi, e si spuntino al solito alla lunghezza d'uno, o due occhi, tutti quei piccoli capi venuti dagli ultimi occhi, su vicini all'estremità del capo che si alleva per il frutto, chiamati comunemente femminelle, affinchè i detti capi si facciano più grossi, robusti, e fruttiferi.

Passando poi al prossimo e futuro mese di Novembre ch'è quanto dire al quarto anno dopo piantate, si potino più anticipatamente che sia possibile, lascilandole il capo da frutto a quella lunghezza che brava-mente può sostenere la forza della vite; fermandolo subito con semplice legatura provvisoria a' cornicelli della bronca; acciò non possano essere nè rotti, nè tanto agitati e sbattuti da' venti, fino al tempo della loro stabile legatura e piegatura. E passati a' Mesi di febbrajo e Marzo si fermino quei giovani pedali con più legatura a' pali, che lor servono di sostegno e di appoggio: affinchè vengano dritti; fermandosi in oltre i capi da frutto colla prima legatura al fusto della bronca, ovvero si facciano salire a cavalcare sopra a cornicelli, secondo che porta il caso; purchè fra questa prima le-

gatura, e la tondatura della Vite non vi resti mai più che le distanza di due soli occhi: e tosto si pigli l'estremità del capo, tirandolo con avvedutezza all'ingiù tanto abbasso, che resti forzato appunto vicino a' due occhi, restati fra la prima legatura e la tondatura, di dove ne deve venire il capo per il frutto dell'anno appresso; fermandosi la medesima estremità giù bassa al paletto, che serve di sostegno alla Vite, ovvero al fusto della bronca in maniera che il capo sia tirante e forzato, perchè altrimenti non possono mai darci un capo buono per il frutto da' due occhi, destinati a tale effetto fra la legatura e la tondatura; e in tanto mettono più avanti i capi gagliardi e fruttiferi, e ci troviamo subito in necessità d'allungare e fare scorrere le Viti più del dovere, quando non si voglia incorrere nell'altro maggior disordine, di perdere per quell'anno la maggior parte della raccolta dell'uva. Nè si lasci di mettere ogni anno le solite due frascie fermate su dritte, ovvero il cornicello, come si è detto nel foro della cima della bronca, per dove possano salire, abbrancarsi, e avviticchiarsi i nuovi capi, che devono venire per il frutto, ajutati a tempo della solita allacciatura.

Passando poi agli anni susseguenti, e diventando le Viti sempre più grosse, robuste e gagliarde, si smetta l'uso de' pali praticati per sostegno de' loro pedali, e vi cresca il numero, e la lunghezza de' capi da frutto a misura del vigore, e della forza, poichè a una sola Vite gagliarda, ben coltivata e allevata col fusto dritto, liscio e pulito (dove non si perde niente di nutrimento nelle sortite di capi accidentali e bastardi, che vengono ogni anno in grosso numero nelle tortuosità e scabrosità de' fusti nodosi, storti, male allevati, e pieni di grosse tagliature, come accade nelle Viti al-

zate a un poco l'anno) si possono lasciare tre, quattro, cinque, e talvolta sei, e più capi fruttiferi, non potendosi in questo fare una ricetta e prescrivere appunto il numero, e la lunghezza, mentre ci dobbiamo regolare col vigore, e colla forza della Vite; e bisogna altresì che questo numero, e questa lunghezza di capi, dipenda anche dalle diligenze praticate a tempo nello scacchiarle, spuntare i capi, e levare affatto tutti quelli senza uve.

Sappiasi ancora, che come dalle osservazioni da me fatte più volte vengo assicurato, non solo per il meglio della Vite, ma anche per aver più copiose le raccolte dell'uve, si devono lasciare i capi da frutto in minor numero, e più lunghi, purchè siano grossi e gagliardi; piuttosto che lasciarli più corti, e in maggior quantità; e perciò s'abbia questo riguardo, e questa considerazione, quando si scacchiano le Viti, e si spuntano i capi da frutto.

Quando poi sieno diventate grosse, robuste e capaci di più capi da frutto, si potino al solito ogni anno più presto che sia possibile, e si leghino, e si pieghino di febbrajo, e di Marzo, facendo cavalcare i capi da frutto sopra a' cornicelli delle bronche facendoli la prima legatura soli di due occhi lontana dalla tondatura, e si pieghino, e si tirino con avvedutezza le loro estremità abbasso, in maniera che i capi restino loro forcati appunto vicini alli suddetti due occhi e si fermino con legature le medesime estremità, alcune a' cornicelli, altre a' fusti delle medesime Viti, ed altre alla bronca, che in questo pure non si può fare una ricetta, perch'è necessario adattarsi al caso, e alla positura delle Viti, e de' capi; purchè questi restino forzati rasente a due occhi vicini alla tondatura; affinchè le Viti scorrano, e si dilunghino meno che sia possibile.

Ma giacchè non si può impedire, che non scorranno, e si dilunghino ogni anno qualche poco; giunte adunque a un certo segno d'esser troppo allungate, e avanzate sopra a cornicelli, in maniera da non potervisi più saviamente legare, e piegare, si pensi preventivamente in tempo della scacchiatura a destinare e lasciare un sermento bastardo di buona grossezza, scelto in luogo proprio, e ben situato, da potersene servire nell'anno a presso per un razzuolo, o sia cuscocello da tagliarsi in tempo di potatura alla lunghezza di due o tre occhi, affinchè nell'anno venturo ne possa sortire un capo robusto e gagliardo da rinnovare la vite, abbassandola col taglio, senza perdere che poco o niente di frutto. E si rifletta che a queste pure, in quell'anno che si lasciano i razzuoli, è necessario, che i capi da frutto siano in minor numero, e più corti del solito; perchè altrimenti non ne sortiscono dal razzuolo che capi così sottili e miserabili; da non farne quel capitale, che si voleva, e alcune volte non gettano nulla affatto; perchè avendo il nutrimento e la virtù delle viti la solita libertà di scorrere e dilatarsi per quei luoghi capi da frutto, nemmeno s'accorge del lasciato razzuolo, lasciandolo quasi affatto in abbandono, non che irrigare i suoi occhi, e dargli forza per una durevole vegetazione.

Venuto poi, secondo le nostre idee, un capo grosso e gagliardo dal predetto razzuolo da potervi sicuramente stabilire la Vite, si lasci il medesimo capo lungo a misura della forza, e si tagli immediatamente tutta la parte superiore già troppo scorsa, e avanzata sopra a' cornicelli; con questa precauzione, che se la Vite fosse gagliarda e in terreno sostanzioso si può andare avanti un anno o due prima di tagliarla, e in tanto pigliare il frutto, finchè dal capo del razzuolo non ne

siano sortiti per lo meno due buoni capi fruttiferi, purchè alla parte superiore, che deve tagliarsi, si lascino i capi sempre in minor numero, e più corti. Cosa che non si deve praticare sopra le Viti deboli, e che sono in terreno poco sostanzioso, neppure a quelle che si conosce, o si dubita che non possi esserle stata fatta buona e sicura coltivazione. E se a sorte dal cursoncello ne fossero venuti subito due capi da frutto di sufficiente grossezza, in questo caso si tagli immediatamente tutta la parte superiore. La differenza ch'è dal razzuolo o sia segoncello, a quella del cursoncello, è questa: razzuolo si chiama quello lasciato corto alla lunghezza d'uno o due soli occhi, tagliato appunto rasente all'occhio, essendo questi i meno sicuri, e più difficili a gettare un capo gagliardo per stabilirvi la Vite, e il più delle volte gettano pochissimo o nulla. Cursoncelli son quelli che si lasciano alla lunghezza di due, tre, e forse quattro occhj, tagliati più che sia possibile lontani dall'occhio e sono questi totalmente sicuri, che fanno tosto il primo anno gettate bellissime.

Rinnovate adunque, stabilite, e abbassate le Viti, e tagliata la parte superiore, si potino, e si pieghino ogni anno, praticandosi tutte le diligenze sopra narrate, coll'avvertenza di tenerle ancora allacciate più che sia possibile, benchè alte, e lontane dalla terra; affinchè l'uva siano dominate e stagionate e del Sole e dall'aria; perchè siccome abbiamo di sicuro, che l'uva pigliano dalla terra tutti i sapori e odori, così abbiamo di certo che pigliano dal Sole, e non d'altronde tutta quella vivezza, quel fuoco, e quello spirito che sentiamo nei vini.

Parlandosi poi delle bronche, è da sapersi, che queste si fanno di Legname di Quercia e di Cerro, segnuandosi grosse come i travicelli, che servono per li

solaj delle case, lunghe quattro braccia, o al più quattro, e mezzo, sempre un poco più grosse dalla parte che deve stare in terra, che dalla cima. Si mettono subito dopo segate per qualche tempo nell'acqua a purgarsi, e poi si cavano; e asciutte che siano, si possono mettere alle Viti; ma prima sarà bene abbruciarle, e come altri dicono abbrustolirle in quella parte che debbono restare in terra, perchè resistono più all'umidità.

Si facciano in oltre ad ogni bronco quattro fori, cioè uno per facciata, in circa a un braccio vicini alla cima, e in modo, che messi in detti fori i cornicelli guardino arditamente colle cime all'insù, e non l'orizzonte; quali si facciano di legname di castagno, di quercia, d'albare, o d'altra sorta, purchè sia forte, lunghi braccia uno, e mezzo per lo meno, e se ne mettano una per facciata, ch'è quanto dire quattro per bronca. Si possono mettere le bronche anche ne' filari andanti delle Viti, lontane sette in otto braccia una dall'altra; e se vi fossero frutti lontani, come si sogliono mettere, dodici o quattordici braccia uno dall'altro; si metta una bronca in mezzo, tirandovi sopra due Viti nel modo e forma sopra descritta, e si faccia il simile nelle fosse dove si piantano ulivi e Viti a filari, mettendovi una bronca tra un ulivo, e l'altro per tirarvi e allevarvi sopra due Viti.

CAPITOLO X.

Del tempo, e del modo di fare le propaggini, o sieno sottomesse di Viti

Il vero tempo di far le propaggini, o sieno sottomesse delle Viti, nelle terre leggiere, asciutte e gali-

strose, egli è dalla metà di Novembre fino alla metà di Dicembre. Laddove nelle terre forti, umide, grasse e cretose, dalla metà di febbrajo fino a tutto Marzo, purchè non sieno troppo bagnate: e sarebbe cosa molto utile e vantaggiosa, se si scavassero le fosse qualche tempo avanti, massime nelle terre forti e cretose.

Adunque in tutti quei luoghi dove sono radori, e mancanze di pedali di Viti, o dove queste sieno di cattiva razza, o tanto vecchie, indebolite e languide da non potersi innestare, si faccia una fossa profonda e larga braccia uno e mezzo per lo meno; ma in quanto alla lunghezza non si può limitare, mentre deve esser capace di tutte quelle viti, che si vogliono propaginare, per cavarne, fuori i capi, lontani circa un braccio uno dall' altro; e caso che la fossa tornasse in luogo, che non vi fusse sotterraneamente la sua necessaria fogna, per lo scolo dell' acque interne, si veda per quanto sia possibile di farvela; secondo le regole descritte per le fosse, dove si piantano i magliuoli, perchè altrimenti l' opera non solamente sarebbe affatto inutile, ma dannosa perchè in vece d'acquistare, e moltiplicare le Viti, si perdono affatto quelle che si propaggino. E dandosi l' accidente, che queste fosse si dovessero fare in luoghi, dove non fusse possibile dargli lo scolo, si facciano molto più profonde, e vi si metta maggior quantità di sassi, e stipa, o altro legname: e dovendosi fare in luogo, dove vi sia la sua fogna, e che la coltivazione fosse fatta di più di cinque o sei anni, si scavi la fossa sinchè non si trovino i sassi della fogna, rimettendovi la solita stipa, o altro legname verde, sopra un buon suolo di terra scelta, mescolata con qualche porzione di concime sostanzioso; e tosto vi si stendono sopra i capi delle Viti, in ma-

niera che restino per lo meno un braccio al fondo. Si ad-drizzino poi con bella maniera le cime de' capi all' insù, acciò non si storciano, nè si faccia loro lacerazione, o altro male, e si riempia la fossa, mettendo sempre in fondo la terra migliore, con qualche poco di concime vicino a' capi; e terminata di riempire, si taglino in maniera che restino con un solo occhio fuor della terra.

Il primo mese di Novembre, dopo fatte le propaggini, si scalzin largamente per più di mezzo braccio al fondo tagliandosi loro tutte le barbe, che si trovano per il fusto scalzato; e si governino, si ricalzino, e si coltivino successivamente con tutte le regole già descritte per i magliuoli.

CAPITOLO XI.

Del tempo, e del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e del modo di potare, e legarvi sopra le Viti.

Benchè io sappia esserci restato da dir moltissimo sopra le Viti, penso non ostante di terminare il Trattato, con dir solamente qualche cosa del modo di piantare gli Oppj nelle coltivazioni, e della maniera e regola più sicura da praticarsi nel potare, e legarvi sopra le Viti. Essendo adunque questa sorta d' alberi molto difficili ad attaccarsi subito colla dovuta vivezza e celerità, non sarà se non bene, utile e necessario cercare e trovare anticipatamente il modo d' averli all' ordine e pronti il medesimo giorno, che si vogliono piantare, sbarbati di fresco da' Boschi, Ragnaje, o da Vivajo fatto apposta, come consiglio.

Spiantati poi che saranno, prima di ripiantarli nella

Coltivazione, si riconoscano loro esattamente le barbe; e tutti quelli, che si trovassero non averle veramente sane e buone, si rigettino senza farne nessun capitale; quelli poi, che si trovano averle buone e d'intera perfezione, prima di piantarli, si spuntino con forbicette, e altro ferro tagliente tutte le lacerazioni, che sogliono essere nelle cime delle barbe grosse, e maestre; e l'altre minute e capillari si taglino intieramente tutte, con questa precauzione di tagliare solamente quelle barbe minute e capillari, che nate fossero sopra il dosso d'altre barbe grosse e maestre. S'imbrattino poi tutte le barbe fino a un palmo di fusto, con isterco Vaccino, o perorino, sfatto con acqua affinchè più facilmente si abbraccino, e si uniscano colla terra; dipoi si piantino nella Coltivazione già preparata, lontani dieci o dodici braccia l'uno dall'altro, avuto riguardo alla qualità della terra, che essendo leggiera, e di poco corpo, si piantino un poco più spessi; ed essendo sostanziosa e grassa, si piantino un poco più lontani, mettendoli sotto ed all'interno delle barbe qualche giusta porzione di concime trito e sostanzioso mescolato con terra scelta, attiva, domestica e grassa. Si finiscano in oltre di rincalzare, in modo, che le barbe restino allargate nella loro naturale positura, e tornino al fondo meno di due palmi, nè si pigi, nè si calpesti loro niente affatto la terra all'intorno. Mettasi poi vicino a ciascheduno Oppio un palmo, il quale si fermi con una o al più due legature: mettendovi i suoi fardellini di fieno, acciocchè non possano essere sbattuti, nè troppo agitati da' venti, nè tampoco sbucciati da' pali, nè alle legature; e così si continui a custodirli ben palati fino a tanto che non saranno passati almeno tre o quattr'anni acciò abbiano campo di attaccarsi e assi-

curarsi stabilmente, e crescere con tutto il comodo, senza essere infastiditi, nè agitati da' venti: che adoperate tutte queste diligenze, e custoditi attentamente verranno in soli quattro o cinque anni alla loro perfezione.

Questa sorta d'alberi, piantati affine di guidarvi sopra le Viti, allorchè si vedono essere passabilmente grossi, come il collo della mano d'un Uomo; locchè ordinariamente suol seguire in tempo di quattro o cinque anni dopo piantati nella coltivazione subito si tagli la loro cima, e nel mese di Novembre all'altezza di tre braccia e mezzo, o di quattro al più, acciò non vadano molto in alto, ma ingrossino più facilmente e presto il loro fusto, e cominciano intanto a mettere, e disporre i rami allargati ed aperti come fanno i Gelsi.

Le Viti, che debbono servire per allevarsi, e guidarsi sopra gli Oppj, non vorrebbero mai essere meno di quattro per ciascheduno, piantate due da una parte, e due dall'altra in maniera che l'Oppio torni mezzo, lontano braccia uno e mezzo in circa da' pedali delle medesime Viti. Non si lasci pertanto di tenerle guidate e accompagnate da' pali, nel medesimo modo che si è detto per quelle delle bronche, finchè non saranno cresciute, e alzate in maniera che siano capaci di cominciare a salire, e cavalcare sopra i rami degli Oppj: allora si lascino i lor capi da frutto alla lunghezza di dieci, o dodici occhi, o più, o meno secondo richiede e comporta la loro gagliardezza, o debolezza. Dipoi si comincino a distendere e guidare le dette Viti sopra i rami degli Oppj, in modo che ogni ramo sia sempre accompagnato da una, o due viti, cioè rami chiamati branchemadri. Io dico branchemadri di Viti, perchè quando gli Oppj comincino ad esser cresciuti ed al-

zati, non v'è dubbio, che non sieno divisi in dieci, o dodici rami; onde non è possibile che un Oppio possa essere accompagnato da tanti pedali di Viti quanti siano i suoi rami; e però dico che si cominciano a portare e disporre le Viti in maniera, che queste altresì si dividano e vadano facendo a poco a poco altrettanti rami, che sieno di numero corrispondente a quelli degli Oppj; di sorte che non vi resti mai ramo, che non sia accompagnato e guarnito dalla Vite. Si prendano poi i capi da frutto delle medesime Viti, legandoli, dopo potate, due unitamente al ramo dell' Oppio, in tal forma, che fra la tondatura delle Viti, e la legatura, che si fa a detti loro capi, non vi restino mai più di due occhi. Facendosi la detta legatura in modo, che obblighi l'estremità de' capi a piegare, e guardare abbasso più che sia possibile. Si prendano poi le medesime estremità, e si attortiglino, e si avvolgano i capi insieme, tenendoli nell'istesso tempo tirati abbasso; fermandoli insieme con legatura di salecio nelle loro estremità, acciò non si svolgano, e comincino ben bene la piegatura fino a tanto che le uve non comincino a crescere e ingrossare, eh' allora il peso nelle medesime obbliga e necessita i detti capi a starsene piegati all'ingiu' restando forzati appunto vicino a' due occhi, che restano fra la legatura e la tondatura. Dalla cui piegatura ne segue, che i medesimi capi non possono far di meno di non mettere in luogo proprio i nuovi lor capi, che debbono servire per il frutto dell'anno venturo; altrimenti metterebbero molto avanti, e si dilungherebbero troppo i loro fusti; onde saremmo in un'estrema necessità di allungarle e alzarle ogni anno più del dovere; e intanto i loro fusti, e madrebranca s'anderebbero facendo storti, poco robusti, sottili, miserabili poco fruttiferi, e meno durevoli; quando per non dilungarle troppo, non si vo-

lesse incorrere nell'altro disordine, di perdere la maggior parte della raccolta. Avvertasi ancora di tener sempre guarniti tutti i rami grossi degli Oppj d'una ragionevole, ed aggiustata quantità di pali, de' quali ogn'anno se ne tagliano, e se ne allevino affinché non restino mai nè troppo pieni, nè troppo sguarniti, ma sempre colla loro quantità ragionevole, e adattata alla forza della pianta. Poichè oltre all'essere i detti pali, dopo tagliati, assai proprj e buoni per le altre Viti, servono ancora, prima di tagliarli, per difendere le proprie uve dalle grandini, dalle brinate, e da' venti. E per verità non ho mai vedute Viti meglio difese, che quelle degli Oppj, nè più fruttifere; perchè i Ladri, e i Quadripedi non l'arrivano, i Venti l'ondeggiando tutte per un medesimo verso, non si percuotono, nè si arruotano insieme nè pure le pigne mature, e conseguentemente si conducono sane e salde ne' Tini, col copioso e prezioso frutto del vino, che finalmente riesce perfettissimo. Vi è poi il vantaggio nel poterle, perchè i pali ve li donano stabilissimi anche per venderne agli altri, i medesimi Oppj; onde poco tempo si perde a legarvele sopra; poco o niente sfruttando il terreno con le loro barbe, e quasi niente affatto coll'ombra delle sfondate sue rame; ombra che non sta fissa perchè sempre fugge la luce del Sole, che sempre è in moto: ond'è che si stagionano continuamente, e l'uve, e i capi venturi da frutto, che salgono abbrincandosi facilmente su dritti a' pali e godono ben anche a quella Calderna l'altre robe seminateli intorno. In somma, a parlar con chiarezza, e vero dire, questi Oppj sono tanto proprj, che pare, che il signore Iddio gli abbia messi apposta nel mondo col solo fine d'accompagnarli, e maritarli senza dote alle viti, per non far danno veruno alle semenze del suolo adjacente.

Questa sorta d'alberi e di coltivazione, a mio giu-

dizio e più propria d'addattarsi nelle pianure, che nelle colline; attesocchè gli Oppj richiedono paese di terra grassa, sostanziosa, e non composta di terruola magra, sottile, e troppo asciutta; ove le Viti ancora vengono sempre sottili e miserabili, non di quella grossezza, gagliardia, e complessione che ricercarsi, ed è necessaria per metterle sopra gli Oppj.

In ultimo dico, che la propria stagione di piantare i suddetti alberi nelle terre asciutte, poco sostanziose, è subito passata la metà di Novembre, fino alla metà di Dicembre; laddove nelle Terre forti, umide e grasse, il tempo proprio è dalla metà di febbrajo fino a tutto Marzo, purchè le terre non sieno troppo bagnate, e le giornate non sieno molto ventose, e rigide. Avvertasi ancora ad un altro particolare, che dovevo forse accennarlo al principio di questo Capitolo, ed è che si facciano tutte le diligenze possibili per piantare Vitami di razza seconda, saporita, e della migliore, ch' alligni in quel paese, e s' addatti, e sia propria al Terreno e al Clima. Nè lascio per tanto di nominare qualche sorta di vitami in generale, lasciando poi la considerazione d'addattarle e appropriarle, come sopra ho detto, a quelle persone, che vorranno saviamente piantare Vitami d' Uva mammola tonda, e asciutta, Mammolone, Canin forte, Morgiano, Raverusto dolce, S. Zovetto, Tribbiano Fiorentino, Canajola, Colore canajolo, Zeppolino imperiale, o sia Uva tedesca, Tribbiano di Spagna, o sia Uva Greca, Raffaone, Gorgottesco, Abrostine, Vajano, Malaga bianca, e rossa, Pignolo, ed altre Uve simili che ce ne sono moltissime, purchè si addattino, e sieno proprie alla qualità del suolo, e al Clima, e facciano buona lega di Vini, mescolandosi insieme: che in questo pure, non meno che nell' altre cose, ci vuol pratica, esperienza, e buona cognizione.

TRATTATO DELLE UVE E DE' VINI

CAPITOLO PRIMO.

*Della qualità di alcune Uve scelte per diversi
ottimi Vini rossi, e bianchi.*

TRA le molte qualità dell' Uve, che sono a mia notizia, ne ho fatta una scelta delle migliori, e capaci per diversi ottimi Vini rossi, e bianchi, purchè siano fatte in paesi di colline calde, esposte all' aria di Levante, e mezzogiorno, e bene appropriate le qualità de' Vitami al clima, e al suolo; e non potendosi talvolta tutto ciò ottenere, non dobbiamo subito avvilirci, e desistere di piantar Viti, poichè sarebbe peggio il rimedio del male, di cui si dubita, perchè volendo stare totalmente attaccati alla perfezione (che, secondo me, è cosa da valutarsi, e desiderarsi moltissimo) si correrebbe rischio di restare senza vini, ovvero con pochissimi; e però si prenda animo, si faccia coraggio, e si piantino molte viti facendo il possibile per iscegliere e appropriare i vitami al clima e al suolo; nè mai abbandonarsi per timore di poca cognizione delle qualità, e diversità delle terre, che sono, per non dire infinite, moltissime, e altrettanto dissimili. Essendo verissimo, che il Signor Iddio con la sua immensa, altissima, ed ammirabile onnipotenza, ha creata, e composta la terra d' innumerabili diverse
Trinci.

specie di parti menomissime di produzioni infinite, semi e principj ed ha create altresì moltissime e diverse qualità di viti, frutti, alberi, erbe; ec. che vi si adattino con tutta la dovuta proprietà, ond'è, che non essendo le viti bene appropriate, nè tampoco si avranno perfette l'Uve e in qualche parte difettosi riuscireanno i vini, e non corrisponderanno alla bontà del suolo e del clima, nè alla quantità delle Uve, che descriverò qui appresso nominatamente; ma, secondo me, è sempre meglio avere molti vini un poco difettosi, che ridursi con pochissimi per la soverchia premura di averli perfetti; quando sappiamo di sicuro, che in questo mondo l'uomo non è, nè può esser capace di far nulla ch'arrivi alla perfezione. Facciamo adunque dal canto nostro quanto possiamo e sappiamo, per avere molti vini, migliori che sia possibile, e venghiamo alla dominazione dell'Uve seguendo l'ordine non dell'eccellenza e rarità, ma dell'alfabetto.

Barba rossa.

Canajola rossa.

Claretto rosso di Francia.

Claretto bianco di Francia.

Colore canajolo rosso, ovvero Canino.

Dolcippolla bianca.

Lacrima di Napoli rossa.

Lonza bianca.

Liatico rosso.

Mammola rossa asciutta.

Mammola tonda rossa.

Moscadella Rossa.

Moscadella bianca, o sia grechetto.

S. Maria bianca.

Malaga rossa.

Malaga bianca.

Navarrino, o sia Navarra rossa.

Occhio di Pernice rossa.

Occhio di Pernice bianca.

Pignolo rosso.

Raverustro dolce rosso.

Raffaone rosso.

Raffaoncello rosso.

Tribbiano Fiorentino bianco.

Tribbiano di Spagna, o sia uva greca bianca.

Vajano rosso.

Verdea bianca, o sia Bergo.

Volpola, o sia Cimiciattola bianca.

S. Zovetto, uva rossa.

Zeppolino Imperiale o sia uva Tedesca rossa.

CAPITOLO II.

Dell'Uva Barbarossa, e sue qualità

L' uva chiamata Barborossa, maturata che sia, è di color di rosa, ne fa molta, di pigne belle, spargole, granella grosse, tonde, delicate, e di guscio gentile. Fa i capi, o siano sermenti di mediocre grossezza, di colore rossiccio, o bigio chiaro, con gli occhj spessi e grossi, e rilevati. Fa i pampini, o sieno foglie non molte grandi, lustri al di sopra, e un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente, col gambo sottile, colorito di Vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo grossolano, asciutto, e che nella State faccia delle aperture, ma non eccessive, ovvero altra qualità di terre più sottili, atte a pigliare il caldo, com'è il Calastrino coll' uve secche, o il Galestro. Fa il vino scelto, sottile, odoroso, ma di poco sapore, di poco spirito, e di poco colore, matura presto per le prime

beve, e per la sua delicatezza è piacevole, e gustoso a beversì solo; e mescolata questa in giusta quantità con altre uve proprie, fa buonissima lega, come si dirà in appresso.

CAPITOLO III.

Dell' uva Canajola, e sue qualità.

L' uva, chiamata Canajola rossa, comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto, e maturata che sia perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta, di pigne grosse, alcune serrate, e altre spargole, di granella grosse, di figura un poco bislunga, di guscio gentile, e nelle code delle pigne, restano quasi sempre vizze, e imperfette. Fa i capi di mediocre grossezza, benissimo consolidati, di colore di mattone sicuro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampini grandi sodi, molto vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente colle punte acute, di gambo e di costole di mediocre grossezza, colorite di vermiglio pieno, o rosseggiante. Vuole il clima, ed il suolo, come sopra si è detto per l' uva Barbarossa. Fa il vino piuttosto grosso molto colorito: di poco spirito, di poco sapore, e mediocrementemente odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beversì solo; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

CAPITOLO IV.

Dell' Uva colore Canajola e sue qualità.

L' uva chiamata colore Canajolo, è di qualità rossa, e maturata perfettamente partecipa quasi del nero;

comincia a maturare alla metà d' Agosto, e si perfeziona prima che termini il mese di Settembre; ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma tutte piccole, spargole, e di poche granella, e queste di mediocre grossezza, di figura un poco bislunga, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone; pieno con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampini grandi, lustri, chiari e belli, pochissimo vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati colle punte acute. Vuole il clima caldo, e il suolo sano, esposto all' aria di mezzogiorno, e composto di una qualità di terra grassa, grossa, sostanziosa e di buonissimo fondo; essendo questa sorta d' uva addattabile anche all' aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, odoroso, ma non di grande spirito, nè di grande sapore; matura presto per le prime beve, è poco gradibile, e poco gustoso a beversì solo, ma mescolata questa con altre uve proprie fa buonissima lega, essendo anche buona per farne uva secca.

CAPITOLO V.

Dell' Uva rossa, chiamata Claretto di Francia. e sue qualità.

L' uva rossa, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare alla metà di Agosto, e maturata che sia perfettamente, diventa molto colorita: ne fa molta, di pigne poco serrate, di figura lunga di granella un poco bislunga, di mediocre grossezza, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore rosseggiante, ovvero bigio chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro grossi e rilevati. Fra i pampini di mediocre grandezza, pochissimo velutati, e molto rabescati colle punte a-

eute, col gambo, colorito di vermiglio pieno. Vuole Clima caldo, il suolo asciutto, leggero, e sottile. Fa il vino di mediocre colore, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di poco odore; matura tardi e adagio, ed è poco gradevole a beversì solo; mescolato poi con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

CAPITOLO VI.

Dell' Uva bianca, chiamata Claretto di Francia, e sue qualità.

L' uva bianca, chiamata Claretto di Francia, comincia a maturare subito passata la metà d' Agosto; ne fa moltissima, di pigne un poco serrate, di figura lunga, di granella mediocrementemente grosse, bislunghe, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore scuro, con gli occhi in giusta lontananza l' un dall' altro, grossi, e rilevati. Fa i Pampani non molto grandi, assai vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte rotonde, col gambo, e ossatura delle costole colorite di vermiglio pieno, che partecipa di sicuro. Vuole il Clima caldo, il suolo leggero, sottile, e asciutto. Fa il vino di colore di paglia, sottile, sciolto, e spiritoso, ma di pochissimo odore, matura più presto del nero, è buonissimo a beversì solo, e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità fa buonissima lega.

CAPITOLO VII

Dell' Uva Dolcippappola, e sua qualità.

L' uva, chiamata, Dolcippappola, è di qualità bianca: comincia a maturare i primi giorni d' Agosto, ne fa

molta, di pigne raccolte, e talmente serrate, che sovente crepano, i granelli, quali sono d' una mediocre grossezza, e di figura rotonda, e di guscio molto gentile, tenero, e delicato. Fa i capi piuttosto grossi, coloriti di scuro pieno con gli occhi molto spessi, e rilevati. Fa i Pampani piccoli, sodi, grossi vellutati, un poco al disopra, molto dalla parte di sotto, e pochissimo rabescati; col gambo corto, colorito di scuro pieno, che partecipa del vinato. Vuol il Clima caldo, esposto all' aria di mezzogiorno, il suolo asciutissimo, leggero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l' Uva Barbarossa. Fa il vino di color bianco, dolce, odoroso, sottile, ma di poco spirito; matura prestissimo per le prime beve, non dispiace a beversì solo, anzi è molto gustoso, massime per le Dame ed altri stomachi delicati: e mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima lega.

CAPITOLO VIII.

Dell' Uva Lacrima di Napoli, e sue qualità.

L' uva, chiamata Lacrima di Napoli, è di qualità rossa, che maturata perfettamente partecipa quasi del nero; non comincia a maturare prima del principio di Settembre, benchè cominci a mutare un poco il colore alla metà d' Agosto; matura così adagio, e a stento, che difficilmente si perfeziona; ed è certo che vorrebbe esser vendemmiata per il meno dieci o dodici giorni dopo l' altre uve, che maturano più presto, altrimenti non fa il vino col suo dovuto spirito, sapore, colore, ed odore. Ne fa ragionevolmente in molte pigne, ma piccole, spargole, di granella di mediocre

groschezza, un poco bislunghe, di guscio molto sodo e duro. Fa i capi piccoli, sottili, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi e rilevati. Fa i pampini piccoli, sottili, lustri pochissimo, o nulla vellutati, e molto rabescati ed intagliati, colle punte acute, con gambo sottile, colorito di vermiglio che partecipa quasi di rosso. Vuole il Clima caldissimo, esposto totalmente all'aria di mezzogiorno, il suolo sano, asciutto, e di buonissimo fondo, che abbia corpo, e non composto di terra leggera, sottile, e renosa. Questa sorta d'Uva si potrebbe adattare anche all'aria di Ponente perchè resiste moltissimo alla soverchia umidità; ma per la sua troppa durezza difficilmente maturerebbe a dovere. Fa il vino molto colorito, grosso, e con molto corpo, odoroso e spiritoso, matura tardi, ed è buonissimo a beverssi solo fatto di quest' uva e mescolato con altre Uve proprie in giusta quantità, fa ottima composizione.

CAPITOLO IX.

Dell' Uva Lonza, e sue qualità.

L' uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d' Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di color di marrone chiaro con gli occhi lontani uno dall' altro e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute col gambo lungo, e grosso, e colorito gentilmente

di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all'aria di mezzogiorno, il suolo asciutissimo, leggero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello che si è già descritto per l'Uva Barbarossa. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beverssi solo; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa buonissima composizione, particolarmente ne' Vini bianchi.

CAPITOLO X.

Dell' Uva Liatico, e sue qualità

Dell' Uva chiamata Liatico, per quanto si dice comunemente, sono venuti i vitami di Grecia, e comincia a maturare alla metà d' Agosto; e perfezionata che sia, diventa di colore di rosa, un poco picchettata d' un colore più chiaro della ruggine; ne fa quasi sempre poca, di pigne piccole, spargole, di granella piccole, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi piccoli, sottili, coloriti di seuro chiaro con gli occhi piuttosto spessi, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite di seuro pieno, che partecipa quasi del rosso. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terreno grosso e forte, che nella State faccia dell' aperture, o sieno crepature, ma non eccessive. Fa il vino pochissimo colorito, sciolto, sottile, molto spiritoso, con odore così delicato, grato, e gustoso forse più del moscadello: matura presto per le prime beve, è buonissimo a beverssi solo, e fa ottimamente bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XI.

Dell' Uva Mammola asciutta, e sue qualità.

L' uva Mammola asciutta, è di qualità rossa: comincia a maturare qualche giorno prima della metà d' Agosto; e perfezionata che sia diventa d' un colore così pieno che partecipa del violetto; ne fa ragionevolmente in pigne di mediocre grossezza, serrate, e raccolte di granella tonde, e sode. Fa i capi grossi col fondo di color chiaro, razzato di rossiccio, con gli occhi lontani, e poco rilevati. Fa i pampini molto grandi, sodi, grossi, un poco vellutati dalla parte di sotto, moltissimo rabescati, e intagliati, colle punte acutissime, di gambo lungo, e di costole grosse, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, composto di terra di mediocre grossezza, nè troppo leggiera, nè troppa forte essendo questa sorta d' uva adattabile anche all' Aria di Ponente. Fa il vino assai colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso; matura presto per le prime beve, non dispiace a beversì solo; e fa ottima composizione, mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XII.

Dell' Uva Mammola, tonda, e sue qualità.

L' uva Mammola tonda è di qualità rossa: e giunta alla sua dovuta maturità, partecipa molto del paozazzo pieno; comincia a maturare alla metà di Agosto, e ne fa ragionevolmente in pigne spargole di mediocre grossezza, di granella grosse, tonde, bellissime,

e di guscio duro. Fa i capi grossi di color di marrone pieno, razzati di rosso chiaro, che partecipa del vinato, con gli occhi lontani uno dall' altro, grossi e rilevati. Fa i pampini grandi, chiari, lustri, pochissimo vellutati, e molto intagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole grosse colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, e il suolo sano, composto di Terra grassa, pastosa, e profonda; facendo molto bene in una certa qualità di terra rossa, ovvero di color d' aria, purchè sia facile a sgranarsi, sciogliersi, e stritolarsi bene. Fa il vino rosso di colore bellissimo, spiritoso, e simile al rubino, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile e durevole, non ostante che maturi presto: è buonissimo, e gustoso a beversì solo fatto di quest' uva, siccome fa ottimamente bene, mescolata con altre uve propria in giusta quantità.

CAPITOLO XIII.

Dell' uva Moscadella rossa, e sue qualità.

L' uva Moscadella rossa comincia a maturare la prima settimana del mese d' Agosto; e giunta alla sua perfetta maturità, diventa così colorita, che partecipa quasi del violetto: ne fa piuttosto poca, di pigne grosse, mezzane, e piccole. alcune serrate, e altre spargole, di granella bellissime, tonde parte grosse, e parte piccole, e queste senza seme, è buonissima, e molto gustosa per mangiarsi. Fa i capi grossi di colore di marrone, razzati di rosso, con gli occhi in giusta lontananza grossi e rilevati. Fa i pampini grandi, grossi, poco o nulla vellutati, lustri al di sopra, di color pieno, molto rabescati e intagliati, colle punte acute, di gambo e di costole grosse, colorite di scuro pieno, che pater-

cipa quasi del rosso. Vuole il clima caldo, il suolo sano, asciutto, di buonissimo fondo, composto di terra grassa, forte, e totalmente esposto all'aria di mezzogiorno. Fa il vino di colore bellissimo, rosso, spiritoso, saporito, molto odoroso e stimabile; matura ragionevolmente presto, ed è buonissimo a beversì solo fatto di quest' uva, quale fa ottima composizione mescolata con altre proprie in aggiustata quantità, dando odore molto particolare agli altri vini rossi.

CAPITOLO XIV.

Dell' Uva Moscadella bianca, e sue qualità.

L' uva Moscadella bianca comincia a maturare al principio d' Agosto; e mentre si avvanza con la maturità, diventa vizza, e perfezionandosi, sempre più avvizzisce, diventando così gialla e bruciacchiata, che partecipa del colore di ruggine, massime della parte del Sole; ne fa molta di pigne raccolte non molto grosse, parte serrate, ed altre spargole, di granella tonde; di mediocre grossezza, e di guscio gentile. Fa i capi passabilmente grossi, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani non molto grandi, sottili, chiari, lustri, e rabescati gentilmente, di gambo e di costole sottili: colorite pochissimo di scuro chiaro. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto d' una qualità di terra sciolta, pastosa, mediocrementegrassa, ma che partecipi del sottile; purchè sia attiva, ed abbia in se stessa il dovuto necessario incremento; ne sia atta a pigliare, e retterne in se stessa della soverchia umidità: essendo molto propria una certa qualità di terra serrata, che facilmente si sgrana, e si

scioglie, ed è di un colore molto simile alla cenere di vite, ma un poco più vivo, e più chiaro chiamata comunemente terra calcinosa, ovvero una qualità di terra sciolta, sottile dov' è mescolata, e incorporata della sabbia, o sia rena, qual' è molto più fresca, e non è impropria per questa sorta d' Uva, perchè vi si difende meglio dal calore del Sole, ma il vino non riesce così odoroso, spiritoso, saporito e stimabile, a riserva del colore, che riesce più scarico bianco, e simile alla paglia. Fa il vino odoroso, molto sottile, sciolto, e spiritoso; matura prestissimo per le prime beve, è ottimamente buono e grato a beversì solo fatto di quest' Uva; e mescolata con altre proprie, fa buonissima lega particolarmente per i vini bianchi, dandoli odore e sapore.

CAPITOLO XV.

Dell' Uva Malvasia, o sia Grechetto, e sue qualità.

L' uva Malvasia, o sia Grechetto, è di qualità bianca; comincia a maturare circa alla metà d' Agosto; e giunta alla sua perfezione, partecipa quasi del giallo; ne fa ragionevolmente, di pigne piccole, raccolte serrate, e di granella piccole, un poco bislunghe, e di guscio piuttosto duro, fa i capi di mediocre grossezza, coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi grossi, molto spesso rilevati. Fa i pampani piccoli, un poco vellutati dalla parte di sotto, e rabescati, colle punte acute, di gambo e di costole piccole, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il Clima molto caldo, il suolo sano, asciutto, esposto all'aria di mezzogiorno, composto di terra grassa, pastosa, e di buonissimo fondo, purchè sia facile, e atta al passaggio

dell' acque. Fa il vino di color bellissimo, che partecipa un poco di giallo chiaro, dolce, odoroso, o spiritoso, ma non molto sciolto, e sottile matura presto per le prime beve è molto grato, buono, e pettorale a beversì solo, e fa ottima composizione, mescolata questa con altre Uve proprie.

CAPITOLO XVI.

Dell' Uva S. Maria e sue qualità.

L' uva S. Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio d' Agosto: e maturata perfettamente, diventa picchettata di scuro chiaro; ne fa ragionevolmente di pigne spargole, di figura lunga, di granella piccole bislunghe, flosce, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, vellutati dalla parte di sotto molto intagliati e rabescati, colle punte acute, e di gambo lungo, e di costole sottili colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il clima caldo, il suolo sposto all' aria del mezzogiorno; asciutissimo, leggero, sottile, e atto a pigliare il caldo, come quello già descritto per l' Uva Barbarossa, Dolcippappola, ec. Fa il vino di color bianco, dolce, delicato, odoroso, e sottile, ma di pochissimo spirito; matura presto per le prime beve, e non dispiace a beversì solo, anzi è gustoso particolarmente per le Dame, ec. e mescolata questa con altre uve per li vini bianchi, fa buonissima lega, dandogli della dolcezza, e dell' odore.

CAPITOLO XVII.

Dell' Uva Malaga rossa, e sue qualità.

Dell' uva Malaga rossa, con molte altre Uve particolari buonissime, e molto stabili per diversi ottimi vini, furono fatti venire i vitami nello Stato Fiorentino dalla gloriosa memoria di Cosimo terzo, Gran Duca di Toscana. Non comincia a maturare, prima che verso gli ultimi giorni del mese d' Agosto: e maturata in perfetto grado, diventa di colore pienissimo; ne fa ragionevolmente, di pigne raccolte, serrate, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi passabilmente grossi, di colore di marrone con gli occhi grossi, spessi, e rilevati. Fa i pampani non molti grandi, grossi, sodi, poco vellutati, e rabescati gentilmente, colle punte rotonde, di gambo, e di costole grosse, colorite, di scuro. Vuole il Clima caldissimo, il suolo, come si è detto per l' Uva Mammola, asciutto; potendo questa ancora adattarsi all' aria di Ponente con buonissimo esito. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, odoroso, e durevole, matura tardi, non dispiace a beversì solo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa ottimamente bene.

CAPITOLO XVIII.

Dell' Uva Malaga bianca, e sue qualità.

L' uva Malaga bianca non comincia a maturare prima che alla fine del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa di colore giallo chiaro: ne fa molta in pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella, tonde, grosse, belle, e di guscio piuttosto

testo gentile. Fa i capi grossi di colore scuro, che partecipa del chiaro, con gli occhi spessi, e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, grossi, sodi, assai vellutati dalla parte di sotto, rabescati gentilmente, colle punte rotonde, e di gambo corto, colorito di scuro pieno. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, leggero, sottile e sassoso, chiamato comunemente galestro, ovvero un' altra qualità di terra più grossa, già descritta per l' uva Barbarossa. Fa il vino dolce, di colore di paglia, odoroso, spiritoso, e non molto sottile; matura ragionevolmente presto, ed è buonissimo fatto solamente di quest' Uva; e mescolata con altre Uve proprie in giusta quantità, fa ottimamente bene.

CAPITOLO XIX.

Dell' Uva Navarrino o sia Navarra e sue qualità.

L' Uva Navarrino, o sia Navarra, è di qualità rossa, molto bella, comincia a maturare passata la metà d' Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che si accosta quasi al nero: ne fa piuttosto poca, di pigne di mediocre grossezza, raccolte, serrate, di granella piccole, sode, e di guscio duro. Fa i capi piccoli, di colore di marrone pieno, con gli occhi spessi, grossi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, sottili, chiari, e lustri al di sopra, pochissimo, o nulla vellutati dalla parte di sotto, e rabescati gentilmente, di costole, piccole, e di gambo sottile; colorito di vermiglio pieno, che partecipa quasi di rosso. Vuole il clima caldo, il suolo sano, di buonissimo fondo, di Terra tonda e pastosa: potendo adattarsi anche nell' aria di Ponente. Fa il vino grosso,

molto colorito, spiritoso, saporito, e con l' odore d' aromati, che piace infinitamente; ma per la sua grossezza non è molto praticabile a beverssi solo, benchè maturi ragionevolmente presto; mescolata poi questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa maravigliosamente bene; non solo per il colore, ma per il sapore, e odore.

CAPITOLO XX.

Dell' Uva Occhio di Pernice, rossa, e sue qualità.

L' uva Occhio di Pernice rossa, è di una qualità molto bella; comincia a maturare verso la fine del mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa d' un colore quasi simile al rubino. Ne fa ragionevolmente, di pigne belle, spargole, di figura lunga, di granella mediocrement grosse, rotonde, chiare, lucide, e trasparenti, e di guscio gentile. Fa i capi piuttosto grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi lontani uno dall' altro, piccoli, e poco vellutati. Fa i pampani grandi, grossi, poco rilevati, o rabescati acutamente; di gambo grosso, e di costole colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, e composto di terra di mediocre grossezza, asciutta, pronta, attiva, e facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell' umido; e sopra tutto, che non vi sia mescolata della sabbia, o sia rena; potendosi questa sorta d' Uva adattare con buon esito anche all' aria di Ponente. Fa il vino di colore rubicondo, odoroso, sciolto, sottile, spiritoso, e molto stimabile; matura ragionevolmente presto. Si conserva molto tempo, senza che prenda vizj; piace moltissimo a beverssi solo, siccome fa ottimamente
Trinei.

mamente bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XXI.

Dell' Uva Occhio di Pernice bianca, e sue qualità.

L' uva Occhio di Pernice bianca, è di una qualità molto bella; comincia a maturare verso la fine del Mese d' Agosto; e maturata perfettamente, diventa di un colore, che partecipa un poco del giallo; ne fa ragionevolmente, di pigne piuttosto grosse, la maggior parte serrate, di figura lunga; di granella di mediocre grossezza, tonde, e di guscio gentile molto più dell' Occhio di Pernice rossa. Fa i capi passabilmente grossi: coloriti ugualmente di scuro chiaro, con gli occhi in giusta lontananza, grossi, e rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, vellutati dalla parte di sotto, rabescati acutamente, di gambo, e di costole grosse, colorite di scuro pieno. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, esposto all' aria di mezzogiorno, composto di Terra sottile, leggera, asciutta, facile e atta a pigliare il caldo; facendo benissimo anche in una certa qualità di Terra grossa, che piglia facilmente il caldo, e fa dell' aperture, purchè queste non siano eccessive. Fa il vino di colore di paglia, di sapore che inclina al dolce, sottile, e spiritoso; matura ragionevolmente presto si conserva assai senza che prenda vizj; è molto buono a beverssi solo; e fa benissimo mescolata questa con altre Uve come sopra.

CAPITOLO XXII.

Dell' Uva Pignolo rossa, e sue qualità.

L' uva Pignolo rossa comincia a maturare la seconda settimana del mese d' Agosto: e maturata perfettamente, diventa d' un colore così pieno, che si accosta quasi al nero; ne fa molta, di pigne la maggior parte piccole, raccolte, serrate, di granella piccole, tonde, e di guscio duro. Fa i capi di mediocre grossezza, di colore di marrone molto pieno, con gli occhi spessi, grossi, e rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e poco vellutati al di sotto, di gambo, e di costole sottili, colorite di vermiglio, e rabescate colle punte acute. Vuole il Clima caldo, il suolo sano, asciutto, e composto di Terra di mediocre grossezza, purchè sia facile a sgranarsi, e passare la superfluità dell' acque; facendo benissimo nella terra rossa, e in altra che inclina al giallo, chiamate comunemente Galestro, Sansegiolo, e Calastrino coll' Uve secche, purchè non sieno terre giglie che s'eransi molto insieme, e ritengono in se stesse molta umidità; facendo benissimo anche nella terra Alberese, dove vi è mescolato il sasso Colombino, o come altri dicono Coltellino; e si può addattare con buon esito anche all' aria di Ponente, per essere di granella sode, e di guscio duro. Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile, e spiritoso; piace infinitamente a beverssi solo, ma non prima che abbia sentito il caldo; e mescolata questa con altre Uve proprie, fa maravigliosamente bene, non solo per il colore, ma per il sapore, e odore, che sono cose molto stimabili.

CAPITOLO XXIII.

Dell' Uva Raverusto dolce, e sue qualità.

L' uva Raverusto dolce comincia a maturare al principio del mese d' Agosto, facendosi subito di colore vinato; e maturata in perfetto grado, diventa di un colore così pieno, che partecipa totalmente del nero; ne fa moltissima, ma per ordinario non rafferma, che è quanto dire, che alcuni anni ne fa pochissima. Fa moltissime pigne, parte serrate, e parte spargole, alcune raccolte, ed altre di figura lunga. ma tutte piccole, di granella tonde, sode, piccole, e di guscio duro. Vi sono alcuni vitami di questo Raverusto, che fanno le pigne tutte serrate, raccolte, piccole, e di graso, e di gambo grosso, corto, e colorito di rosso, ch'è molto migliore, e più odoroso dell' altro, che fa le pigne spargole, lunghe; e di graso, e di gambo bianco, lungo, sottile, e facile a strapparsi per la sua tenerezza. Fa i capi piccoli, sodi, di colore di marrone pieno, con gli occhi molto spessi, grossi, e rilevati, massime quei vitami che fanno le pigne serrate, e di gambo grosso, e colorito di rosso. Fa i pampani piccoli, poco vellutati, chiari, e lustri dalla parte di sopra, e moltissimo rintagliati e rabescati, colle punte acute, di gambo, e di costole piccole, colorite di rosso, e molte se ne vedono colorite vivissimamente tutte affatto, anche li pampani di color pavonazzo, e vinato, che fanno un bellissimo vedere; e secondo ch'io ho osservato, ho veduto ciò accadere più facilmente in quei vitami, che fanno le pigne serrate, raccolte, e di gambo sodo. Vuole il Clima caldo, il suolo sano di buonissimo fondo, grasso, e forte, che faccia delle aperture, purchè non siano eccessive; facendo benissimo

anche all' aria di Ponente, e Tramontana. Fa il vino di colore pienissimo, cupo, molto grosso, odoroso, spiritoso, e durevole: non è buono, nè praticabile a bevorsi solo; ma è buonissimo, molto singolare, e stimabile per dare odore, colore, corpo, spirito, e sapore a tutti gli altri vini rossi, e accozzata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, fa così bene, che non si può desiderare di vantaggio.

CAPITOLO XXIV.

Dell' Uva rossa chiamata Rassaone, e sue qualità

L' Uva chiamata Rassaone, è di qualità rossa, bellissima, comincia a maturare verso la fine del mese di Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa di colore pavonazzo; ne fa molta, di pigne grosse, lunghe, piene, serrate, di granella molto grosse, lunghe, e di guscio gentile. Fa i capi molti grossi di colore di marrone chiaro, razzati di rossiccio, con gli occhi lontani uno dall' altro; e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, grossi, vellutati, e profondamente intagliati, e rabescati colle punte acutissime, di gambo, e di costole grosse, e colorite di vermiglio. Vuole il Clima caldo, e il suolo totalmente esposto all' aria di mezzogiorno, sano, e composto di terra leggera, sottile asciutta, e sassosa, chiamata comunemente galestro; ovvero un' altra qualità di terra, chiamata Calastrino coll' Uve secche, siccome fa benissimo nella terra forte, atta alle crepature, e a pigliare il caldo: essendo molto improprie per questa sorta d' uva le terre fresche, renose, e molto peggio le troppo grasse, umide e pastose. Fa il vino di colore trasparente, e rubicondo, di grande spirito, odoroso, saporito, molto durevole, e grato a bevorsi solo; matura tardi, e si con-

serva molto senza che prenda vizj; siccome fa ottimamente bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità, dando agli altri vini rossi odore, spirito, vivezza, e sapore.

CAPITOLO XXV.

Dell' Uva Rassaoncello rossa, e sue qualità.

L' uva rossa, chiamata Rassaoncello, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto, e maturata perfettamente, diventa d'un colore così pieno, che partecipa del violetto; ne fa molta, di pigne lunghe, e spargole, di granella grosse un poco bislunghe, sode, e di guscio duro. Fa i capi sottili di colore di marrone pieno, con gli occhi lontani uno dall'altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani piccoli, sottili, pochissimo vellutati, intagliati, e rabescati profondamente, con le punte lunghe acutissime, di gambo, e di costole sottili, colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldo, il suolo di buonissimo fondo, ch'è quanto dire di Terra sana, ch'abbia corpo, grassa e pastosa; potendo adattarsi con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole; non ha odore, nè gran sapore; piace poco a beversì solo, ma mescolandosi questa con altre Uve proprie, fa buonissima lega.

CAPITOLO XXVI.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano Fiorentino, e sue qualità.

L' uva chiamata Trebbiano Fiorentino, è di qualità bianca, bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto, e mentre va matu-

rando perde il bianco, diventando gialla, ovvero di color d'Ambra; e maturata in perfetto grado, perde il giallo chiaro, e piglia un colore appunto simile alla fiamma; ne fa molta, di pigne belle, di mediocre grossezza, spargole, e lunghe, di granella tonde, passabilmente grosse, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, e razzati di vermiglio, con gli occhi lontani uno dall'altro, piccoli, e poco rilevati. Fa i pampani grandi, grossi, chiari e vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati, con le punte lunghe e acute, di gambo e di costole grosse, colorite gentilmente di scuro chiaro. Vuole il clima caldo, il suolo sano, asciutto, e di mediocre grossezza, e pastosità; facendo benissimo in una qualità di terra sottile di color d'aria, chiamata comunemente Calcinosa; siccome fa ottimamente bene nella terra, chiamata Galestro, o Calastrino coll'ave secche; e si può adattare con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino chiamato Trebbiano dolce, di color bianco, che partecipa del giallo, molto odoroso, grato, spiritoso, sottile e durevole; matura presto, ed è molto squisito, stimabile e salubre a beversì solo; e fa maravigliosamente bene con qualsivoglia altra sorta di Uve.

CAPITOLO XXVII.

Dell' Uva bianca, chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca, e sue qualità.

L' uva chiamata Trebbiano di Spagna, o sia Uva Greca bianca, è di qualità bellissima, comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto, ne fa infinitamente moltissima ogni anno, di pigne grosse, serrate di granella tonde, grosse, e di guscio gentile; e maturata perfettamente, perde il bianco, e diventa di

un colore, che partecipa del giallo chiaro; fa i capi passabilmente grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhj spessi, grossi, rilevati. Fa i pampami di mediocre grandezza, grossi, molto vellutati, e rabescati gentilmente colle punte rotonde, di gambo e di costole grosse, colorite di scuro chiaro. Vuole il clima caldissimo, il suolo esposto totalmente all'aria di mezzogiorno, composto di una qualità di terra leggera, sottile, e molto atta a pigliare il caldo, purchè non vi sia nè sabbia nè rena; essendo molto propria la solita terra, chiamata Galestro, o altra chiamata Calastrino coll' Uve secche; siccome è proprissima una certa terra grossa e bastarda, estremamente atta a pigliare il caldo, per il che nella State fa molte grandi aperture, ma non eccessive. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di giallo, non molto spiritoso, ma grato, odoroso e sottile, matura presto per le prime beve, piace assai a beverssi solo, e fa buonissima lega mescolata questa con altre Uve proprie.

CAPITOLO XXVIII.

Dell' Uva rossa, chiamata Vajano, e sue qualità.

L' uva rossa, chiamata Vajano, comincia a maturare verso la fine del mese di Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa di color pienissimo; ne fa molta, di pigne grosse, spargole, di granella di mediocre grossezza, tonde, sode, e di guscio duro. Fa i capi grossi, di colore di marrone pieno, con gli occhj in giusta lontananza, grossi e rilevati. Fa i pampami grandi, grossi, vellutati, e rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole grosse, colorite di rosso scuro. Vuole il clima caldissimo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, grasso, pastoso, pur-

chè sia facile a passare la soverchia umidità, e atto a pigliare il caldo; potendo addattarsi con buon esito anche all'aria di Ponente. Fa il vino molto colorito, grosso, spiritoso, e durevole, e con pochissimo o nulla d'odore; non è buono nè praticabile a beverssi solo, ma fa assai bene mescolata questa con altre Uve proprie in giusta quantità.

CAPITOLO XXIX.

Dell' Uva Verdea, o sia Bergo, e sue qualità.

L' uva, chiamata Verdea bianca, o come altri dicono, Bergo, è di qualità bellissima, comincia a maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e giunta alla sua dovuta maturità, diventa d'un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente; ne fa molta, di pigne grosse, alcune serrate, ed altre spargole, di granella grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, coloriti di scuro chiaro, con gli occhi spessi, grossi e rilevati. Fa i pampami non molto grandi, grossi, vellutati e rabescati gentilmente. Vuole il clima caldo, e il suolo simile appunto al Trebbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa un poco di verdino, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beverssi solo; matura presto per le prime beve, e fa buonissima lega mescolata questa con altre uve proprie.

CAPITOLO XXX.

Dell' Uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, e sue qualità.

L' uva Volpola bianca, o come altri dicono Cimiciattola, comincia a maturare alla metà del mese d' A-

gosto; e maturata perfettamente diventa d'un colore giallo apponnato, con alcune picchettature che partecipano di scuro; ne fa molta, di pigne grosse, di figura lunga, la maggior parte spargole, di granella piccole un poco bislunghe, e di guscio gentile. Fa i capi grossi, di color di marrone pieno, con gli occhj in giusta lontananza grossi e rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto lustri al di sopra, poco vellutati dalla parte di sotto, e moltissimo intagliati e rabescati acutamente, di gambo e di costole piccole, colorite di scuro. Vuole il clima caldo, il suolo sano, esposto all'aria di mezzogiorno, e composto d'una qualità di terra facile a sgravarsi della superflua umidità, e molto atta a pigliare il caldo, come si è detto per il Trebbiano di Spagna. Fa il vino bianco, che partecipa di giallo chiaro, assai spiritoso, molto odoroso, grato, e stimabile; matura presto, è buonissimo a beversì solo; e mescolata questa con altre uve proprie, fa ottimamente bene, massime ne' vini bianchi, dandoli molto odore.

CAPITOLO XXXI

Dell' Uva rossa, chiamata S. Zoveto, e sue qualità.

L' uva rossa chiamata comunemente S. Zoveto, è di qualità bellissima, comincia a pigliare il colore e maturare circa alla metà del mese d'Agosto; e maturata in perfetto grado, diventa d'un colore così pieno, che partecipa quasi del nero, ne fa ogni anno infinitamente moltissima, facendone molti tralci tre pigne (cosa che si vede in poche altre qualità d'Uve) alcune grosse, ed altre piccole, tutte di figura lunga, serrate,

di granella tonde di mediocre grossezza, e di guscio duro. Fa i capi sottili, coloriti di scuro chiaro con alcune razzature di rossiccio, con gli occhi spessi, piccoli e poco rilevati. Fa i pampani di mediocre grandezza, molto sottili, chiari, e lustri al di sopra; pochissimo o nulla vellutati dalla parte di sotto, e molto rabescati con le punte acute, di gambo, e di costole sottili, colorite gentilmente di vermiglio. Vuole il clima caldo, il suolo sano, e composto di buonissimo fondo, di terra grassa, pastosa, pronta, e attiva; potendo addattarsi quest' Uva anche nelle pianure, e all'aria di Ponente. Fa il vino senza odore, molto colorito, grosso e spiritoso; ma portandosi nell' Estate, piglia facilmente d' aceto, o come altri dicono; il fuoco ond' è, che per non accrescerle il difetto, quando il vino bolle nelle tine, non si tuffino le vinaccie più che tre, o quattro volte, sera, e mattina, ne' primi due giorni dopo che hanno levato, affinchè il vino pigli un poco più di colore, e odore: cose che li cavano solamente dal guscio dell' Uve; perchè il tuffarle tante volte, come praticano in alcuni luoghi dello Stato Fiorentino, massime ne' contorni, e vicinanze di Montemurlo, è da sapersi che il rituffare dopo cinque o sei volte, non serve ad altro, che per levare col medesimo vino i graspi, ed i gusci delle vinaccie, ed intanto i vini pigliano d'acido di raschio, ed attraggono altre cose viziose di cattivi odori e sapori, che hanno in se stesse le fecce delle vinaccie, e i graspi, e pigliano poi nell' Estate più facilmente d'aceto, e di fuoco. Il vino fatto di quest' uva non è buono a beversì solo, perchè ha sempre della durezza, e dell'acido; ma dall' altro canto questa medesima uva è molto stimabile per mescolarla con altri Vini piccoli, ordinarj, e di pianure, dandoli molto corpo, colore, e sapore.

CAPITOLO XXXII.

Dell' Uva Tedesca , rossa o come altri dicono , Zeppolino Imperiale , e sue qualità.

L' uva Tedesca rossa , o sia Zeppolino Imperiale , è di qualità bellissima ; comincincia a maturare gli ultimi giorni del mese d' Agosto : e maturata perfettamente diventa di colore molto pieno ; ne fa moltissima , di pigne di medioere grossezza , raccolte , serrate , di granella molto belle , grosse , tonde , sode , e di guscio duro. Fa i capi di medioere grossezza , di colore di marrone pieno , con gli occhi spessi , grossi , e rilevati. Fa i pumpanti piccioli , sottili , lustri , chiari , niente vellutati , molto intagliati , e rabescati con le punte acute , di gambo , e di costole sottili , colorite di rossiccio. Vuole il Clima caldissimo , il suolo esposto totalmente all' aria di mezzogiorno , sano , e composto di terra sottile , sciolta , leggera , e sassosa ; facendo benissimo nella terra rossa e gialla , purchè non sia troppo forte , e atta a pigliare il caldo , non apportandole nulla di pregiudizio che vi sia mescolata la rena , o sabbia in tanta quantità che non superi la terra. Fa il vino di colore rubicondo , molto grosso , duro , spiritoso , senza odore , e difficile a maturarsi ; non è molto praticabile a beversi solo , ma fa assai bene mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità.

Scelte adunque le migliori , e più sicure uve per fare diversi ottimi vini , e descritte le qualità delle terre , e del Clima a loro più confacenti e proprie , e dati molti contrassegni per conoscerle , i quali molte volte fanno della variazione , perchè dipendono molto anche dalla gagliardezza , e debolezza delle viti , e della qualità delle terre più o meno gagliade , sane , pronte , o

attive , siccome dal clima più o meno caldo , resta adunque da dirsi , e nominarsi le qualità , e quantità delle uve da scegliersi , accozzarsi , e unirsi insieme , per farne giustamente la dose : ed ecco appunto ciò che in appresso vado a descrivere.

CAPITOLO XXXIII

Delle qualità e quantità dell' Uva da scegliersi e unirsi insieme per fare varie sorte di vini.

Cominciando dunque dal Vino da farsi all' uso di Montepulciano , ch'essendo , per esempio , venti barili , accozzate , pigiate , mescolate , e messe che siano l' uve nel Tino per cominciare a bollire , se ne piglino subito dal medesimo la quantità d' un barile , o poco più , tra mosto e granella , mettendole in Caldaja , dove si facciano bollire lentamente per lo spazio d' ora una in circa , postevi prima un centinajo di pera , o siano nella cotogne tagliate in pezzi , benissimo mature , acciò siano più odorose ; e dopo bollite , così cotte , calde , e fumanti , si mettano nel medesimo Tino con altre uve in maniera che vadino subito al fondo , e restino benissimo coperte , e serrate dall' altre vinacce , acciò non possano svaporare ; tornando poi il secondo giorno a tuffare la medesima vinaccia , seguitando per due o tre giorni continui sera e mattina , lasciandolo poi così bollire , e perfezionarsi ; e chiarito sino a un certo segno , si cavi subito dal Tino , mettendolo in botti usate , che abbiano buon' odore , e molta gruma , prima benissimo rinvenute , e lavate col vino fresco , aggiugnendo per ogni barile le scorre di quattro , o cinque pera cotogne , levate sottilissimamente , lasciandole nelle botti fino al tempo che si travasa il vino , non potendosi questo tempo appunto limitare , perchè dipende dalla

qualità del vino più o meno gagliardo: ma è da sapersi ch'è sempre bene di travasarlo prima che abbia terminato affatto di bollire, e chiarire, perchè facendosi dopo, i vini perdono la sua vivezza, restando sempre fiacchi, sbattuti, e balordi: cosa che può addattarsi a tutte le altre qualità di vini rossi e stimabili, che non si vogliono dolci, toltane la cottura con le pera cotogne, quale si pratici solamente a quei vini, che si fanno all'uso di Montepulciano, dalla quale ha origine quel loro così grato, stimabile, e iparticolare odore.

§. I.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un vino molto colorito, odoroso, grosso, spiritoso, e durevole all'uso di Montepulciano.

Due parti di Rassaone :
due parti di Mammola tonda :
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Raverusto dolce.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da sceglierci, e unirsi insieme, per fare un Vino come sopra, quasi col medesimo odore e sapore, ma un poco meno colorito del primo.

Due parti di Rassaone :
due parti di Mammola tonda :
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Navarrino, o sia Navarra.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito del secondo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Rassaone :

una parte di Pignolo, e
una parte di Mammola tonda.

Per fare un Fino come sopra, ma più delicato, e meno colorito del terzo.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Rassaoncello :
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Canajola.

Per fare un vino come sopra, ma più odoroso, più delicato, e meno colorito del quarto.

Due parti di Mammola asciutta :
due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Rassaoncello, e
una parte di Malvasia.

Per fare un Fino pure all'uso di Montepulciano, ma più odoroso, più delicato, meno colorito del quinto, e da bevorsi più presto.

Due parti di Pignolo :
due parti di Volpola :
due parti d'uva Lonza :
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Liatico.

§. II.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, grosso, spiritoso, saporito, odoroso, e durevole.

Due parti di Raverusto dolce :
due parti di Lacrima di Napoli :
due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto colorito, nè così grosso, e spiritoso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Raverusto dolce :
una parte di Lacrima di Napoli, e
una parte di Mammola asciutta.

Per fare un Vino come sopra ma sempre meno colorito, più sciolto, sottile, e delicato.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Lacrima di Napoli :
una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Colore Canajolo.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
due parti di Mammola asciutta :
Una parte di Raverusto dolce, e
una parte d' uva Lonza.

Per fare un vino come sopra, ma più sottile, più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Mammola asciutta :
una parte di Mammola tonda :
una parte di Canajola, e
una parte di Volpola.

§. III.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, e grosso, odoroso, spiritoso, saporito, e durevole.

Due parti di Rassaone :
due parti di Lacrima di Napoli,
due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Mommola tonda.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Raverusto dolce :
Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Vajano :
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso, nè tanto colorito.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
Una parte di Rassaone :
Una parte di Lacrima di Napoli :
Una parte di Mammola asciutta.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca :
Una parte di Raverusto dolce :
Una parte di Pignolo, e
Una parte di Mammola asciutta.

Trinci.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco più delicato, e diverso nell' odore.

Una parte di Trebbiano Fiorentino ;
 Una parte di Volpola :
 Una parte di Rassaone :
 Una parte di Mammola asciutta , e
 Una parte di Canajola.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
 Due parti di Mammola tonda :
 Una parte di Malvasia :
 Una parte di Claretto rosso , e
 Una parte di Pignolo.

§. IV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino non molto grosso, ma spiritoso, odoroso, colorito, e durevole.

Due parti di Mammola tonda :
 due parti di Trebbiano Fiorentino :
 Una parte di Volpola :
 una parte di Rassaone , e
 una parte di colore Canajolo.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore e sapore, e un poco più delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca :
 due parti di Mammola asciutta :
 Una parte di Rassaone , e
 una parte di Canajola.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Trebbiano di Spagna :
 Una parte di Mammola asciutta :
 una parte di Mammola tonda :
 una parte di Canajola , e
 una parte di Claretto bianco.

§. V.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino, non molto colorito spiritoso, sciolto, sottile, odoroso, delicato, e buono per le prime beve.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
 due parti di Mammola asciutta :
 due parti di Barbarossa :
 Una parte di Canajola , e
 una parte di Liatico.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna :
 due parti di Mammola tonda :
 due parti di Barbarossa :
 due parti di Liatico , e
 Una parte di Malvasia.

§. VI

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino assai colorito, non molto grosso, ma odoroso, e buono per le prime beve.

Due parti di Trebbiano Fiorentino :
 due parti di Liatico :

Una parte di Canajola :
 una parte di Mammola asciutta , e
 una parte di Mammola tonda.

Per fare un Vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore.

Due parti di Trebbiano di Spagna :
 due parti di Liatico :
 Una parte di Rassaone :
 una parte di Mammola tonda , e
 una parte di Malvasia.

Per fare un vino come sopra, ma più delicato, e meno colorito.

Due parti di Volpola :
 due parti di Mammola asciutta :
 Una parte d' Occhio di Pernice rossa , e
 una parte di Dolcippappola.

§. VII.

Delle qualità , e quantità dell' Uve da scegliersi , e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito, grosso , spiritoso , saporito , dorevole , e capace per la navigazione , ma poco praticabile dagli stomachi delicati.

Due parti di Lacrima di Napoli :
 Una parte di Navarrino , o sia Navarra :
 una parte di Raverusto dolce , e
 una parte d' uva Tedesca , o sia Zepolino Imperiale.

Per fare un vino come sopra , ma con diverso odore , e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli :
 Una parte di Rassaone :

una parte di Narrino :
 una parte di Pignolo , e
 una parte di Vajano.

Per fare un Vino come sopra , ma con diverso odore e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli :
 Una parte di Rassaoncello :
 una parte di Mammola tonda , e
 una parte d' uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Lacrima di Napoli :
 Due parti di Mammola asciutta :
 Una parte di Pignolo , e
 una parte d' Uva Tedesca.

Per fare un Vino come sopra, ma non tanto grosso, men colorito , e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Una parte di Lacrima di Napoli.
 Una parte di Rassaone , e
 una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come sopra , ma sempre meno colorito , e più odoroso.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.
 Una parte di Lacrima di Napoli.
 Due parti di Pignolo.
 una parte di Mammola tonda , e
 una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra, sempre meno grosso, meno colorito, più odoroso, e delicato.

Due parti di Trebbiano di Spagna:

Una parte di Rassaone:

una parte di Navarrino, o sia Navarra.

una parte di Mammola asciutta, e

una parte di Verdea, o sia Bergamo.

§. VIII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino molto colorito, odoroso, grosso spiritoso, saporito e durevole, capace pure per la navigazione.

Una parte di Lacrima di Napoli.

una parte di Navarrino, o sia Navarra, e

una parte di Claretto rosso.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più colorito, e più odoroso.

Una parte di Lacrima di Napoli.

una parte di Navarrino, e

una parte di Pignolo.

Per fare un vino come sopra, ma un poco diverso nel colore, e nell' odore.

Una parte di Rassaoncello.

una parte di Raverusto dolce, e

una parte d' uva Tedesca.

Per fare un vino come sopra, ma non così grosso, meno colorito, più praticabile, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

due parti di Navarrino.

una parte di Mammola tonda, e

Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre meno grosso, meno colorito, e diverso nell' odore, e nel sapore.

Due parti di Navarrino.

due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra sempre meno colorito, e più delicato.

Due parti di Mammola asciutta.

due parti di Trebbiano Fiorentino, e

una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco meno colorito, più delicato, e da beversì più presto.

Due parti di Mammola asciutta:

Una parte di Pignolo:

una parte di Canajola:

una parte di Trebbiano Fiorentino, e

una parte di Volpola.

§. IX

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino colorito, spiritoso, e saporito, odoroso, sottile, delicato, e molto stimabile per le tavole nobili, chiamato Moscadello rosso.

Tre parti di Moscadella rossa:

Due parti di Liatico, e

Una parte di Navarrino.

Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :

Due parti di Liatico, e

due parti di Pignolo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :

Due parti di Liatico, e

due parti di Trebbiano di Spagna, o sia uva Greca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Tre parti di Moscadella rossa.

Due parti di Liatico, e

Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre più delicato, meno colorito, e con diverso odore, e sapore.

Due parti di Moscadella rossa :

due parti di Liatico, e

due parti di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Moscadella rossa.

due parti di Liatico, e

due parti d' uva Lonza.

Per fare un qualità di Vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore e sapore.

Due parti di Moscadella rossa :

due parti di Liatico, e

due parti di Dolcippola

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco diverso nel sapore, e nell' odore.

Due parti di Moscadella rossa :

due parti di Liatico, e

due parti d' uva S. Maria.

§. X.

Delle qualità e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare un Vino molto colorito, grosso, odoroso, spiritoso, saporito, e molto durevole e stimabile.

Tre parti di Moscadella rossa :

Una parte di Lacrima di Napoli, e

una parte di Navarrino.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :

Una parte di Lacrima di Napoli, e

una parte di Pignolo.

Per fare un Vino come sopra, ma più delicato, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :

Due parti di Trebbiano Fiorentino.

Una parte di Rassaone, e

una parte di Navarrino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella rossa :

Due parti di Malvasia :

Una parte di Raverusto dolce, e

una parte di Pignolo.

§. XI.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, unirsi insieme per fare un Vino poco colorito, sottile, odoroso, spiritoso, saporito, durevole, e molto stimabile, chiamato Occhio di Pernice.

Due parti d' occhio di Pernice rossa :
due parti d' Occhio di Pernice bianca :
una parte di Raffaone, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un Vino come sopra, ma più odoroso, e con diverso sapore.

Due parti d' Occhio di Pernice rossa :
due parti d' occhio di Pernice bianca :
Una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare un Vino come sopra, ma più odoroso, e con diverso sapore.

Due parti d' Occhio di Pernice rossa :
Due parti d' Occhio di Pernice bianca :
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malvasia.

Per fare un Vino come sopra ma con diverso odore, e sapore.

Due parti d' Occhio di pernice, rossa.
due parti d' Occhio di Pernice bianca.
due parti di Malaga bianca, e
Una parte di Malaga rossa.

§. XII.

Della qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare un Vino di poco colore, ma saporito, spiritoso, sciolto, sottile, e durevole, chiamato Claretto all' uso di Francia.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :
Una parte d' uva Tedesca, e
una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare un vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :
Una parte di Malaga rossa, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, sempre con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :
Una parte di Raffaone, e
una parte di Malaga bianca.

Per farne una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso.
due parti di Claretto bianco.
Una parte di Mammola asciutta, e
una parte di Malaga bianca.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Due parti di Claretto rosso :
due parti di Claretto bianco :

una parte di Mammola tonda, e
una parte di Trebbiano.

§. XIII.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme, per fare una qualità di vino bianco molto odoroso, dolce, spiritoso, sottile, sciolto, e molto stimabile per le tavole nobili, chiamato Moscadello bianco.

Quattro parti di Moscadella bianca perfettamente matura, e scelta esattamente dall' altra troppo vizza, e imperfetta, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca:
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Malvasia.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre un poco diverso nell' odore e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca:
Una parte di Trebbiano, e
una parte di Volpola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un poco più delicato, e diverso, nell' odore, e nel sapore.

Quattro parti di Moscadella bianca.
Una parte di Trebbiano Fiorentino, e
una parte di Trebbiano di Spagna.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sempre più delicato, e di colore più scarico, e simile alla paglia, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
due parti di Verdea, o sia Bergo.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma più delicato, più scarico di colore, e con diverso odore, e sapore.

Tre parti di Moscadella bianca, e
Due parti di Dolcippopola.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma assai diverso nell' odore, e nel sapore.

Tre parti di Moscadella bianca.
Due parti d' Uva Lonza, e
una parte d' Uva Santa Maria.

§. XIV.

Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi, e unirsi insieme per fare una qualità di Vino bianco molto odoroso, grato, dolce, spiritoso, e stimabile, chiamato Trebbiano alla Fiorentina, ovvero, all' uso di Lamparecchio.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Malvasia.

Per fare una qualità di Vino come sopra, ma con diverso odore, e sapore.

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino:
Due parti Trebbiano di Spagna o sia uva Greca.

*Per fare una qualità di Vino come sopra,
ma sempre con diverso odore, e sapore*

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Verdea.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma
più delicato, e con diverso odore, e sapore.*

Quattro parti di Trebbiano Fiorentino, e
Due parti di Dolcippappola.

§. XV.

*Delle qualità, e quantità dell' Uve da scegliersi,
e unirsi insieme, per fare un Vino bianco, al-
quanto spiritoso, molto odoroso, grato, e stima-
bile per le tavole Nobili, chiamato Malvasia.*

Quattro parti di Malvasia:
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Volpola.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso
nell' odore e nel sapore.*

Quattro parti di Malvasia.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' una Lonza.

*Per fare un Vino come sopra, ma un poco diverso,
più delicato, e con diverso odore, e sapore.*

Quattro parti di Malvasia.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

*Per fare un Vino come sopra, sempre più delicato,
e diverso nel sapore, e nell' odore, e nel colore.*

Tre parti di Malvasia:
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Dolcippappola.

§. XVI.

*Delle qualità e quantità dell' Uve da scegliersi,
e unirsi insieme per fare un Vino non molto spi-
ritoso, ma odoroso, gentile, dolce, grato, e molto
stimabile, massime per le tavole nobili, chiamato
Verdea alla Fiorentina, ovvero all'uso di Carmi-
gnano.*

Quattro parti di Verdea, o sia Bargo:
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte di Dolcippappola.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma un
poco diverso nell' odore, e nel sapore.*

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano Fiorentino, e
Una parte d' Uva S. Maria.

*Per fare una qualità di Vino come sopra, ma sem-
pre poco diverso nel sapore, e nell' odore.*

Quattro parti di Verdea.
Due parti di Trebbiano di Spagna, e
Una parte di Trebbiano Fiorentino.

TRATTATO DE' GELSI



CAPITOLO PRIMO.

*Del modo di far Vivaj di rami di Gelsi,
che si chiamano Barbate.*

Per far questa sorta di Barbate di rami di Gelsi, primieramente è necessario avere de' pedali di Gelsi grossi, giovani, e di buona forza, che siano molto bassi; e meglio sarebbero le sole Ceppaje, o barbicaje basse al pari della Terra; poichè, nascendo da quelle i Virgulti, o sieno polloni, se le ceppaje sono veramente buone e gagliarde, in un solo anno i loro Virgulti vengono lunghi più di quattro braccia. Pieghinsi poi con avvedutezza abbasso facendo in terra sotto di essi una fossa, larga e profonda braccia uno e mezzo per lo meno, dove si calino, piegando i detti Virgulti, senza staccarli dalle loro Ceppaje, coprendoli con terra, e concime trito, e sostanzioso; tirando le cime fuori della fossa piegandole con bella maniera all' insù, e in modo che stieno dritte, serrando loro la terra all' intorno senza pigiarla neppure co' piedi, fermandole appunto come se fossero propaggini, o sottomesse di Viti; che in due anni mettono le loro barbe maestre mezzo braccio sotto la superficie della terra e diventano Gelsetti molto belli; onde allora si possono staccare dalle loro piante, per piantarli nelle coltivazioni.

Per quello che riguarda il tempo di fare le barbate suddette, se le ceppaje fossero in luoghi di terreni leg-

gierosi, sottili, e asciutti, si facciano ogni anno passata la metà di Novembre; se poi fossero in terreni forti umidi, e grossi, si facciano nel mese di Marzo. Il simile si pratici nello sbarbarle, e piantarle nelle Coltivazioni.

CAPITOLO II.

*Del modo di fare Vivaj di Gelsini di seme,
che si cava delle More de' Gelsi.*

Si scelga primieramente il terreno sano, grasso, leggero, attivo, e pronto, in luogo caldo, non troppo esposto alla Tramontana, e col comodo dell'acqua, e si vanghi, o si zappi per il meno due palmi al fondo, purgandolo diligentemente da tutte l'erbe, barbe, spine, ec. Poi si ripartisca in piccole porche, o branie, appunto come se si dovessero seminare, o piantare Cipolline, o altri semi d'erbaggi; ed ivi si semini il seme delle more de' Gelsi cavato e conservato come si dice in appresso.

Si scelgano le more in tempo che sieno intieramente fatte e a perfezione mature, tenendole per cinque, o sei giorni ammassate, e serrate insieme; mettendole poi in un vaso di acqua, dove si stropicciano, e si disfacciano affatto colle mani, tirando fuori tutte le materie grosse, mutando più volte l'acqua, acciocchè il seme resti ben pulito e netto da tutto il grossume, ec. Il seme buono resta sempre al fondo; questo solo si pigli, e s'asciughi perfettamente all'aria, subito cavato dall'acqua; poi s'involga in una pezza di tela di lino, o di canape, ovvero si metta in qualche vaso da potersi serrare o coprire, per conservarlo in luogo sano, e asciutto fino al tempo della sementa; e volendolo

Trinci.

portare per qualche anno avanti, siamo sicuri che non patisce, e nasce francamente.

Al principio del mese d'Aprile, ch'è il vero tempo di seminarlo, si mescoli con rena asciutta, stropicciandola bepe insieme colle mani, affinchè si distaccino i semi l'uno dall'altro, perchè altrimenti nascerebbero a mucchietti, e non in giusta distanza, nè agguagliati. Così distaccato l'uno dall'altro il seme, e mescolato colla rena, si semini nelle porche, o branie già preparate, e governate con concime tritissimo, e sostanzioso, come sarebbe polvere di grano rosso dalle tarme, sterco di colombi, di polli, o di pecore, prima smaltito, e tritato benissimo insieme; dipoi si copra leggermente con terra più stritolata e sottile che sia possibile, acciò possa nascere con tutta facilità. Dopo nati di pochi giorni si osservi, che se ne fossero nati a mucchietti, come suol quasi sempre accadere, di levare subito i superflui, acciò vengano tutti d'ugual grossezza, e bellezza: e sopra tutto si tengano puliti dall'erbe, e si stia avvertiti, che nella State, o in altri tempi di Primavera, o d'Autunno non patiscono mai l'asciuttore; nè si adacquino tanto spesso, nè in tanta copia, che la terra resti oppressa, e addormentata per la troppa umidità: e saremo sicuri di avere Vivaj di Gelsini bellissimi, ma salvatici, e di Foglia chiamata comunemente Spagnola.

Chi non volesse il fastidio, e l'imbarazzo di far simili Vivaj quando fosse in paesi, come a Pistoja, a Pescia, ed in altri luoghi, dove gli Ortolani, per la gran pratica che hanno, ne fanno i Vivaj grandissimi, da trapiantarsi, e trasportarsi altrove, e li vendono a vilissimo prezzo: sarebbe, dico io, in tal caso meglio comprarli, che mettersi nella suggestione di fare i Vivaj, massime alle mani, e alla cura di persone poco pratiche, e di poca capacità.

I suddetti Gelsini si possono sbarbare nel primo mese di Marzo, dopochè furono seminati, e ripiantarli nel secondo Vivajo, dove si devono innestare.

CAPITOLO III.

Del modo di ripiantare nel secondo Vivajo i Gelsini, e del modo e tempo d'innestarli.

Venendo al modo di sbarbare i Gelsini dal primo suddetto Vivajo, e ripiantarli nel secondo, dove si devono innestare, si faccia in questa maniera. Nella terra scelta, come si è detto nel Capitolo antecedente, già vangata più di due palmi al fondo, pulita e purgata da tutte l'erbe, barbe, ec. si facciano i solechetti, lontani due palmi uno dall'altro, facendovi poi le buchette, stertzate nella medesima distanza, fonde circa a un palmo, di grandezza capaci tutte di una grossa giumenta di concime smaltito, e di buona sostanza, mescolato un poco colla terra. Si pigliano poi i Gelsini, tagliandoli le cime, in maniera che restino alti meno d'un braccio sopra la terra spuntando un poco l'estremità della barba maestra; acciò si guarniscano più facilmente di nuove barbe naturali. Dipoi s'impiantano al solito, e si piantano nelle buchette meno d'un palmo al fondo, allargandoli benissimo le piccole barbe per il loro verso naturate, coprendole colla mescolanza di terra, e concime senza pigiarla, nè serrarla troppo, neppure colla mani. Si osservi in oltre di tenere sempre il terreno pulito e netto dall'erbe, sarchiandolo, smuovendo, e sollevando la terra, per lo meno ogni quaranta, o cinquanta giorni una volta, particolarmente nella Primavera, nella State, e nell'Autunno; purchè non si tocchi in tempo che sia troppo

bagnata; e si faccia che non patiscano mai l'asciuttore, perchè altrimenti i Gelsini s' illanguidiscono, e non vengono in poco tempo di quella forza, e di quella grossezza, che si ricerca per averli perfetti; e talvolta conviene aspettare un anno di più a innestarli, e trasportarli nelle coltivazioni. Ne vi si piantino mai che insalate, o altri minuti erbaggi, da levarsi in pochi giorni.

Cominciando poi a crescere, si levino subito pizzicandoli coll' unghie tutti i rametti che sortiscano per lo dosso del fusto, a riserva d' uno, o due de' più vicini all' estremità; affinchè il fusto venga pulito, liscio, e non brozzoloso. Io dico che si levino subito che si vedono nascere, acciò non abbiano tempo d' ingrossare, e assodare, per non avere a servirsi del coltellino; perchè in questo caso si perde del nutrimento inutilmente, e le cicatrici fanno tosto, che i fusti restano scabrosi e difficili a innestarsi appunto in luogo proprio, cioè più bassi che sia possibile; e perciò si rivedano, spesso tenendoli sempre puliti da' sudetti rametti: spuntandosi anche una volta almeno le sortite, lasciate su all' estremità, acciò che il fusto si faccia più facilmente grosso, e robusto.

Passata poi la metà del primo mese di Novembre, dopo che furono piantati, si scalzino più largamente che sia possibile, tagliando loro tutte le barbatelle piccole, che si trovano intorno alla coronetta, ch' è quanto dire vicine alla superficie della terra, e si governino con una grossa giumenta di concime buono per ciascheduno ricalzandoli immediatamente senza pigiarli intorno la terra.

Giunti poi circa alla metà del mese d' Aprile dell' anno susseguente, s' innestino con diligenza per mezzo di persone pratiche. E perchè al tempo dell' Innesta-

tura, cioè verso la metà del mese d' Aprile, le mazze de' Gelsi domestici sono entrate troppo in azione, e gonfiati, e ingrossati talmente i loro occhi, che non si possono snodare. e cavare gli anelletti per gl' Innesti, senza che crepino, o si guastino gli occhi; onde è necessario pensare anticipatamente a tagliarle da' Gelsi domestici, prima ch' entrino molto in azione, cioè verso gli ultimi del mese di Marzo; non potendosi appunto limitare il tempo, poichè dipende dalle stagioni più anticipate, o posticipate, e da' Paesi e da' Climi più Caldi, e più freddi, siccome dalle qualità delle terre, più o meno pronte e attive. Tagliate adunque che avremo le mazze da' Gelsi domestici, prima che abbiano gonfiati e ingrossati i loro occhi, si distendano, in terra sopra la rena fresca, coprendole tosto colla medesima per l' altezza di più d' un palmo; scegliendo il luogo sano, non molto caldo, e allo scoperto, acciò non si sciolga, nè si rarefaccia di vanto, acciò non si conservino tali quali fino al giorno, che si devono fare gl' innesti, quale si scelga non piovoso, nè troppo rigido, nè troppo ventoso.

Parlando adesso del modo d' innestare, dico, che si snodino, e si cavino gli anelletti dalle mazze domestiche, in modo che non crepino, nè si guastino loro gli occhi; e dopo snodati, prima di cavarli dalla loro mazza, questa si accosti, e si paragoni col fusto del Celsitto selvatico, per vedere se le grossezze, sieno uguali, e si confacciano, quando non si voglia praticare il compasso, colle punte storte, che facilita molto. Ma è da sapersi, che il fusto selvatico, dev' esser sempre un poco più grosso della mazza domestica, per la ragione dell' anelletto che spinto abbasso nel fusto selvatico, prima che l' abbracci giustamente, viene a stirarsi, e crescere di grandezza. S' innestino

adunque i Gelsetti selvatici sempre più bassi che sia possibile; osservando che gli anelletti abbraccino giustamente il selvatico; il che si conosce da una certa piccola acquarugiola, che tramandono fuori gli anelletti nell'atto di spingerli abbasso, essendo questo un vero e sicuro contrassegno, che allora abbracciano giustamente.

Se vi fosse qualche Gelsetto selvatico tanto ingrossato, che non si trovassero mazze domestiche di grossezza capace per innestarlo, si faccia a occhietto, o sia scudetto, come gli Agrumi, che in questo modo ancora fanno benissimo; ma è più difficile l'attaccarsi. E se ve ne fossero qualcheduni di fusto storti, s'innestino in maniera, che l'occhio dell'annelletto torni sempre al di sopra della piegatura; perchè le tornasse al disotto, invece di correggere, s'accrescerebbe il difetto.

Innestati che saranno i Gelsetti, viene ad esser servata la strada al nutrimento, per mezzo di quel gran taglio fatto sopra la loro testa; ond'è che non essendo per allora l'occhietto dell'Innesto capace di ricevere tutta la sostanza, e la virtù, ch'attraggono, e li tramandano le barbe; e volendosi far nuova strada per mezzo di sortite, e di germogli sopra il Fusto selvatico, vicino alla superficie della terra; i quali si strappino intieramente subito che si vedono, per obbligare il nutrimento a far tutta la forza, e l'azione verso l'occhio dell'innesto, mentre sia attaccato. Dal quale ordinariamente ne sogliano nascere tre germogli, o rametti, de' quali se ne lasci solamente uno il più bello, e meglio situato, che suol esser quasi sempre quello di mezzo; levando subito gli altri due, pizzicandoli coll'unghie. Tornando poi di quando in quando a visitarli, osservando se ve ne fossero sortiti altri ra-

metti, tanto per il Fusto selvatico, che dall'occhietto dell'Innesto, si levino subito come sopra; seguitando fino a tanto che il germoglio ramio maestro, sortito dall'occhio domestico, non si sarà fatto grosso e capace di ricevere andantemente tutto il nutrimento.

Essendo che il suddetto Germoglio ramo maestro si sia fatto grosso, e capace di ricevere stradatamente tutto il nutrimento, e la virtù, che li tramandano le barbe, ne segue, che quasi ad ogni occhio ne sortiscano varj rametti, quali si levino subito che si vedono, strappandoli colle dita; e sopra d'ogni altra cosa, si faccia il possibile, perchè nella State non patiscano mai l'asciuttore, adacquandoli sempre che ne hanno bisogno: tenendo continuamente il terreno netto, e pulito dall'erbe, smosso, e sollevato, zappandolo, o vangandolo frequentemente.

CAPITOLO IV.

Del sito, modo, e tempo di piantare nelle coltivazione i Gelsi innestati, e cavati dal Vivajo

I Gelsi richiedono il terreno sano, grasso, leggero, asciutto, e non padulingo, acquatrinoso, nè vizioso per qualsivoglia altra cosa; essendo, quanto amici del suolo sano e fresco, altrettanto nemici del troppo umido, e vizioso, dove s'illanguidiscono, e periscono facilmente. Richiedono anche paese caldo ovvero temperato; e se mai si piantassero in paesi freddi, si avverta di piantarli verso Oriente, o Mezzogiorno, e difesi, più che sia possibile dalla Tramontana.

Parlando adesso del modo di piantarli, è da sapersi, che volendo fare a buche, si facciano large, e fonde sempre più di due braccia per ogni verso; facendovi

le sue necessarie fogne, per il dovuto scolo dell'acque sotterranee, come si è detto per le fosse da Viti; in modo che resti fognato anche tutto il fondo della buca. E dandosi l'accidente di qualche luogo, dove non fosse possibile di cavare l'acque sotterranee senza una spesa evidente; in questo caso si faccia la buca assai più profonda, mettendovi maggior quantità di sassi; e di stipa, e frasche grossalane; e questo è per alcune terre naturalmente sode, serrate, e legate insieme, che non trabevono l'acque dov'è necessario far le buche, e le fosse larghe, per lo meno tre braccia. Laddove nelle pianure, ed in altri luoghi composti di Terre leggerose, e sciolte, non è punto necessario lo scolo dell'acque sotterranee, mentre le trabevono da per loro, passandole facilmente al fondo nelle viscere della Terra dove non possono mai giugnere le barbe delle piante. Indi si mettono per loro meno due grossi fasci di stipa, o altro legname verde per ogni buca, alzandovi poi per mezzo braccio un suolo di Terra scelta, e sopra questa si metta stajo uno e mezzo di concime, e forse più, mescolando un poco colla terra, in maniera che resti ammassato a guisa di un piccolo monticello rilevato appunto in mezzo della buca. Pigiando il Gelso sbarbato di fresco dal vivaio diligentemente, con tutte le sue barbe, sane, intiere, e perfette, e non tagliate al mezzo, nè lacerate alla peggio, come, sogliono fare tutti gli Ortolani, ed altre persone, che ne fanno negozio; e imbrattandole col solito sterco vaccino, sfatto con acqua, si pianti nella buca sopra il monticello, in maniera che non resti al fondo più di due palmi; facendo scendere le barbe colle cime abbasso, distese naturalmente sopra il dosso del diviso monticello; coprendole leggermente colla terra scelta, mettendovi sopra un altro stajo di concime

bene, allargato da per tutto. Terminando poi di riempire la buca senza pigiare, nè calpestare niente affatto la terra. Nè mai si faccia questa operazione in tempo, che la terra sia troppo bagnata, nè in giornate molto rigide. Piantato e rialzato bene il Gelso come sopra si è detto, si spunti all' altezza di tre braccia e mezzo in circa, e secondo che lo richiede il paese, e la grossezza del fusto; coprendoli la tagliatura con mistura da innesti, che fa, che l'acqua non penetri nell'anima, e nelle porosità del fusto a contaminarlo, e impedire che le sortite più robuste e migliori, non vengano secondo il buon ordine della natura, che vale a dire dagli orchi più alti, e vicini all'estremità. Mettasi poi un palo più dritto che sia possibile, piantato forte in terra, alquanto vicini al Gelso, e in modo che resti dominato dal Sole; fermandolo con legatura due palmi vicino all'estremità, frapponendovi i suoi fardellini di fieno, acciò non sia sbattuto, nè troppo agitato da' Venti, nè lacerato dal palo, nè dalla legatura.

In quanto alle considerazioni, che riguardano il tempo di piantare i Gelsi nelle coltivazioni, è da sapersi, ch'essendo le terre leggerose, sciolte, naturalmente asciutte, e in luoghi caldi, nè molto esposte alla Tramontana, si piantino dalla metà di Novembre fino a tutto Dicembre. Dove nelle terre, naturalmente umide, forti, e molte sostanziose, si piantino dal principio fino a tutto Marzo. Il simile nella maggior parte delle pianure basse, dov'è molto difficile e dispendioso trovare i sassi per le fogne, e dar lo scolo all'acque. Adunque in questi luoghi si facciano le fosse, o buche un poco più profonde, per supplire colla maggior quantità di stipa, e grosse frasche, affinchè le barbe, almeno per cinque o sei anni possano agire colla dovuta vivezza e celerità, e intanto prendano possesso, facen-

dosi proprio quell' asciutto e sano terreno, che se s' infermassero, o s' illanguidissero prima, mai si farebbero da nulla, quando non perissero affatto.

Piantati e fermati i Gelsi, come sopra si è detto, si vadano a rivedere gli ultimi giorni del Mese di Maggio, ovvero al principio di Giugno, levandogli tutti i rametti sortiti per il dosso del fusto, a riserva di soli due, i più robusti, e meglio situati, che secondo il buon ordine della natura, devono essere i più alti, e vicini all'estremità del fusto tagliato; purchè uno guardi a destra, e l' altro a sinistra, nè mai si lascino ambedue dalla medesima parte, mentre devono servire per cominciare l' ossatura delle rame: e caso che i due rametti più robusti e migliori fossero venuti dalla medesima parte, uno sopra all' altro, come di sovente accade, se ne lasci solamente uno il più grosso, levandoli interamente tutti gli altri.

Passata la metà del primo mese di Novembre dopo piantati, in qualsivoglia sorta di terre, si scalzino largamente da per tutto all' intorno, e tanto al fondo, che si comincino a trovare le barbe maestre, e la loro ceppaja, tagliandoli tutte l' altre, che nate fossero per il fusto scalzato, acciò non sieno mai di pregiudizio a quelle di fondo, dovendo sole queste esser le buone per far crescere, e sostenere la pianta, e perciò, scalzate che sieno, si governino alquanto lontani dal fusto, con uno stajo e mezzo per lo meno, del solito concime sostanzioso e smaltito, dove sarebbe molto utile, se vi fossero mescolate delle vinaccie, e delle fecce, e fondate di vini, che si cavano dalle botti nell' atto di traversarli; ponendolo sopra le barbe, mescolato un poco colla terra, ricalzandoli immediatamente senza pigiarla: e saremo sicuri d' avere più anticipatamente i Gelsi sani, robusti, e vigorosi, e la foglia non solo in

maggior quantità, ma più salubre, più odorifera, e più perfetta.

Se la stagione fosse piovosa, e non a proposito, ovvero la molteplicità degl' affari non permettesse di poterli scalzare e governare nel tempo sopra accennato, si facci in altri tempi, sempre più anticipatamente che sia possibile, e prima di giugnere alla Primavera, col dovuto riguardo di non farlo in tempo che la terra sia troppo bagnata.

Nell' atto adunque di scalzare, e governare i Gelsi, come sopra, si osservi esattamente, se ve ne fosser de' dubbiosi, e non attaccati, e assicurati perfettamente, o che avessero patito, o non dessero una sicura dimostrazione d' essere interamente sani, il che si conosce dal non aver fatti che piccoli, e minuti getti, languidi, e di cattivo colore, che sono falsi segni di ripresa, derivati poco più, che dal solo effetto della rarefazione, e niente ajutati dalle loro inferme, e addormentate barbe; quali si cavino, e si rigettino subito, ripiantandoveli di nuovo colle medesime regole sopra descritte. Perchè non è perdita uguale nell' agricoltura quella di lasciare nel terreno già coltivato e governato le piante, che si vedono così imperfette e dubbiose, che per lo più ordinariamente riescono tutte cattive; e intanto si perde il tempo e l' utile, e si moltiplicano le spese, dovendole poi necessariamente ripiantare più tardi, e passati che sieno degli anni; quando non vogliasi dare in una certa biasimevole dappocaggine, di non esser costanti, come ho veduto in molti, che se mi fosse lecito, vorrei dire, che per mancanza di cognizione, annojati, e perduti d' animo, hanno veridognosamente abbandonato il luogo, e gettata affatto tutta la fatica, e la spesa.

Dopo scalzati, governati, e ricalzati i Gelsi, si po-

lino subito, tagliando le loro prime sortite alla lunghezza di quattro, cinque, o sei occhi, e forse più avuto riguardo alla robustezza della pianta; purchè gli ultimi occhi guardino al di fuori, ovvero uno a destra, e l'altro a sinistra; nè mai al di dentro della pianta; acciocchè venendone da' medesimi occhi nell'anno appresso le nuove sortite vadano formando con bello, e buon ordine, le rame che devono guarnire, e comporre la pianta.

CAPITOLO V.

Del modo di allevare, potare, e pulire i Gelsi, finchè non avranno almeno quattordici, o quindici anni.

Il primo anno dopo piantati, governati, e potati i Gelsi, come si è detto nel Capitolo antecedente, si vadano a rivedere esattamente più volte ne' mesi di Aprile, e Maggio, levandoli tutte le nuove sortite a riserva di sole due per ramo, le più alte, e vicine all'estremità, purchè guardino al di fuori, ovvero a destra, e a sinistra, affinchè non si rincontrino, e principino subito l'estensione de' rami gradatamente aperti, e lontani dal grand' inconveniente della confusione.

Nè si consideri niente qualche piccola quantità di foglia, che potremmo conseguire ne' primi due, o tre anni, quando si deve valutar molto l'utile, e il vantaggio grande di bene, e anticipatamente allevarli; praticandosi diversamente da quelli, che aspettano a potare i Gelsi così teneri e piccoli, alla metà di Maggio, e forse più tardi, per l'ingordigia di pochissima foglia; che a fare i conti giusti ridonda in pregiudizio notabilissimo delle piante. Si torni adunque per li primi due, o tre anni, a potarli nel mese di Novem-

bre, e Dicembre, e più anticipatamente che sia possibile, praticandosi le medesime regole sopra descritte.

Passati poi due, o tre anni, ed essendo i Gelsi cresciuti, assodati, e fatti di una ragionevole complessione, si dia principio a coglierne il frutto, e nel medesimo tempo si potino ogni quattro, o cinque anni una volta, racconciando un poco tutti i rami grossi, e tal volta se ne levino intieramente qualcheduni, pigliando regola dalla gagliardezza, o debolezza de' medesimi Gelsi. Non lasciando però mai di rivederli ogni anno subito colta, o come altri dicoco, brucata la foglia, levando tutte le sortite che avessero patito, storte, o rotte disavvedutamente nell'atto di cogliere la foglia con poca avvedutezza, e alla peggio; e altre che andassero molto al di dentro incrocciandosi, e facendovi della confusione; levando ancora le più deboli in tutti quei luoghi, dove ne fossero venute più del bisogno, spuntando tutte quelle, che si lasciano, alla lunghezza di tre, o quattro palmi, che questo pure dipende dalla robustezza, o debolezza, ciò che non si chiama propriamente potare, ma pulire, e disimbarazzare. S'avverta che questa operazione sia fatta per mezzo di persone pratiche, ch'abbiano ferri buoni, e taglienti, e così si vada successivamente seguitando, finchè i Gelsi non avranno compiuti quattordici, o quindici anni; ed essendo allora molto più grossi, robusti, e di buona complessione, si pratici nel potarli ciò che vado dicendo nel seguente Capitolo.

CAPITOLO VI.

Del modo di potare i Gelsi, passata che avranno l'età di quattordici, o quindici anni, sino che durano.

Quando i Gelsi, avranno passata l'età di quattordici, o quindici anni, si potino ogni sette, otto, e

forse più anni una volta, diradando, e raccorciando tutti i rami grossi: e l'anno dopo subito colta la foglia, si taglino tutte le ramette, o per meglio dire *Vermene* piccole e sottili, che non servono ad altro che a far dell'imbarazzo, e della confusione, e pregiudicare alle rame buone, e maestre. Queste sole si lascino in aggiustata quantità, secondo la robustezza della pianta, ch'essendo gagliarda, se ne lascino sei, sette, e forse otto; se mediocre, quattro, o cinque, e se debole, tre, o quattro per ogni ramo grosso; non potendosi neppure in questo fare una ricetta, mentr'è necessario dipendere dalla robustezza della pianta, e dalla quantità de' rami. Si spuntino poi subito le suddette *Vermene* alla lunghezza di tre, o quattro palmi, avuto riguardo anche in questo allo stato della pianta.

Passando poi all'anno susseguente, al solito dopo colta la foglia, si dia un'occhiata a tutte le rame, che furono lasciate l'anno già scorso, tagliando tutte quelle che si vedono essersi mantenute piccole, lasciando le altre di maggior forza, e complessione. Nè si lasci di osservare esattamente, che sopra di queste rame ne saranno sortite molte *Vermene* su all'estremità, delle quali si taglino tutte le piccole e miserabili, lasciando solamente le principali, e buone (potendosi in certa maniera arbitrare) non spuntandole, massime alle piante robuste e gagliarde, lasciando poi operare alla natura per sette, otto, e più anni; tenendoli ogni anno, dopo colta la foglia, netti e puliti da tutte le rame inferme, secche, e rotte disavvedutamente, ed altre che minacciassero della confusione, e di voler scomporre, e alterare l'equilibrio del nutrimento, nel bell'ordine delle rame, usurpandone la maggior parte in pregiudizio dell'altre; queste ancora si taglino per mante-

nerle tutte agguagliate, e in un medesimo stato di robustezza, e grossezza.

Passando poi avanti col tempo, sette, otto, e più anni, come sopra si è detto, e vedendosi le rame cominciare a prosciugarsi, e dare un certo sicuro contrassegno di essere stracche; e la foglia una simile dimostrazione, essendo troppo piccola, e per così dire, imbastardita: allora siamo sicuri che il Gelso ha più rame di quel che sia capace d'alimentare, e sostenere bravamente la sua facoltà vegetativa; allora bisogna subito venire alla risoluzione di potarlo, ridurlo, e riconcentrarlo; diradandoli e accorciandoli i rami grossi, detti *Brachemadri*, dou'ebbero origine le altre rame più piccole, e vedremo subito, che da quelle tagliature ne sortiranno *Vermene* bellissime, e dopo il primo anno produrranno foglia veramente bella, e reale: contrassegno sicuro del vero rimedio e provvedimento. Ciò che dovremo successivamente praticare ogni sette, otto, e più anni, e quando i rami daranno i divisati loro soliti contrassegni d'essere illanguiditi e stracchi, sino che dureranno i Gelsi. Nè mai si faccia, come usano in alcuni paesi, che tagliano intieramente tutte le rame un anno sì, e l'altro nò: cosa che non serve ad altro che perchè il primo anno dopo potati fanno sempre la foglia cattiva, ch'è quanto dire troppo tenera, e tralciosa, ed il secondo in maggior copia, e passabilmente buona; laddove tenuti, e potati, come sopra ho detto, passato il primo anno, fanno sempre la foglia di tutta perfezione, e in maggior quantità.