



ACCADEMIA ITALIANA DELLA
VITE E DEL VINO

LE AMPELOGRAFIE DI MOLON E POGGI

Acc. Angelo Costacurta
Noci 15 – 16 ottobre 2011



Girolamo Molon
(1860 – 1937)

“Penso che nella storia della ampelografia, il Molon debba considerarsi come l’ultimo dei grandi ampelografi italiani (sec. XIX) ed il primo degli ampelografi moderni (sec. XX)”

(Dalmasso 1956)

Nasce a Vicenza 17 luglio 1860

- 1890

**Cattedra di Coltivazioni speciali presso la
Facoltà Agraria di Milano**

- 1892

**Membro della Commissione centrale frut-
ticola del Ministero Agricoltura**

- 1935

Nomina a professore emerito

20 maggio 1937 muore a Vicenza

Lamentazioni ampelografiche (1889)

... l'ampelografia in Europa può dirsi ancora bambina, perché un lavoro di sintesi non si è ancora potuto fare.

Urge che anche noi ci poniamo all'opera con larghezza di mezzi e tenacità di propositi, perché malgrado le fatiche di pazienti ricercatori, al giorno d'oggi l'ampelografia è un insieme complesso e confuso di nomi, di descrizioni, che non dà soddisfazione allo scienziato, né profitto al viticoltore.

... Se agli sforzi fatti nei primi anni dalle Commissioni Ampelografiche, non fossero susseguite una indifferenza ed una noncuranza non meno biasimevoli che nocive, si sarebbe di certo poco lontani da questa méta tanto desiderata.

.... “se si deve convenire che in quest’ultimi tempi furono illustrate con cura le viti americane, non bisogna disconoscere che fu trascurato il lavoro che si poteva fare sulle europee. Gli studi su queste ultime devono procedere sollecitamente per non arrivare troppo tardi a quella selezione dei vitigni, dalla quale ci aspettiamo in tante plaghe dell’Italia il miglioramento dei vini”

Collezioni ampelografiche (1906)

“les champs d’expériences, ou le cépages sont étudiés comparativement, sont les seuls moyens de bien connaître les qualités et les défauts des variétés des vignes”

(Ravaz)

“queste collezioni (del conte di Rovesenda e del barone Mendola) sono, per noi viticoltori, di un pregio inestimabile, ed è a rimpiangere che i due uomini illustri che le possiedono non abbiano pubblicato che in parte quella lunga serie di osservazioni e di studi, che essi potevano farvi”.

...“non si è pensato a fare in Italia una collezione ampelografica nazionale, per la quale non uno, ma parecchi uomini volenterosi siano chiamati a consacrare la loro attività a beneficio del progresso viticolo del nostro paese”

CASIGNOLO (MONZA)

**collezione ampelografica di 450
vitigni**

MANUALI HOEPLI

140
c/3
Prof. G. MOLON

AMPELOGRAFIA

UVE DA VINO
UVE DA TAVOLA
PORTA-INNESTI
E PRODUTTORI DIRETTI

71 incisioni e 54 tavole

II° Volume

ULRICO HOEPLI
EDITORE-LIBRAIO DELLA REAL CASA
MILANO

MANUALI HOEPLI

AMPELOGRAFIA

DESCRIZIONE DELLE
MIGLIORI VARIETÀ DI VITI

PER

UVE DA VINO. UVE DA TAVOLA. PORTA-INNESTI
E PRODUTTORI DIRETTI

DEL

DOTT. GIROLAMO MOLON

*Prof. di Viticoltura, Frutticoltura ed Orticoltura
nella Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Milano.*

CON 71 INCISIONI E 54 TAVOLE FUORI TESTO



ULRICO HOEPLI

EDITORE LIBRAIO DELLA REAL CASA

MILANO

1906

140

- n° 500 vitigni
- n° 71 incisioni
- n° 54 tavole fuori testo
- n° 1246 pagine

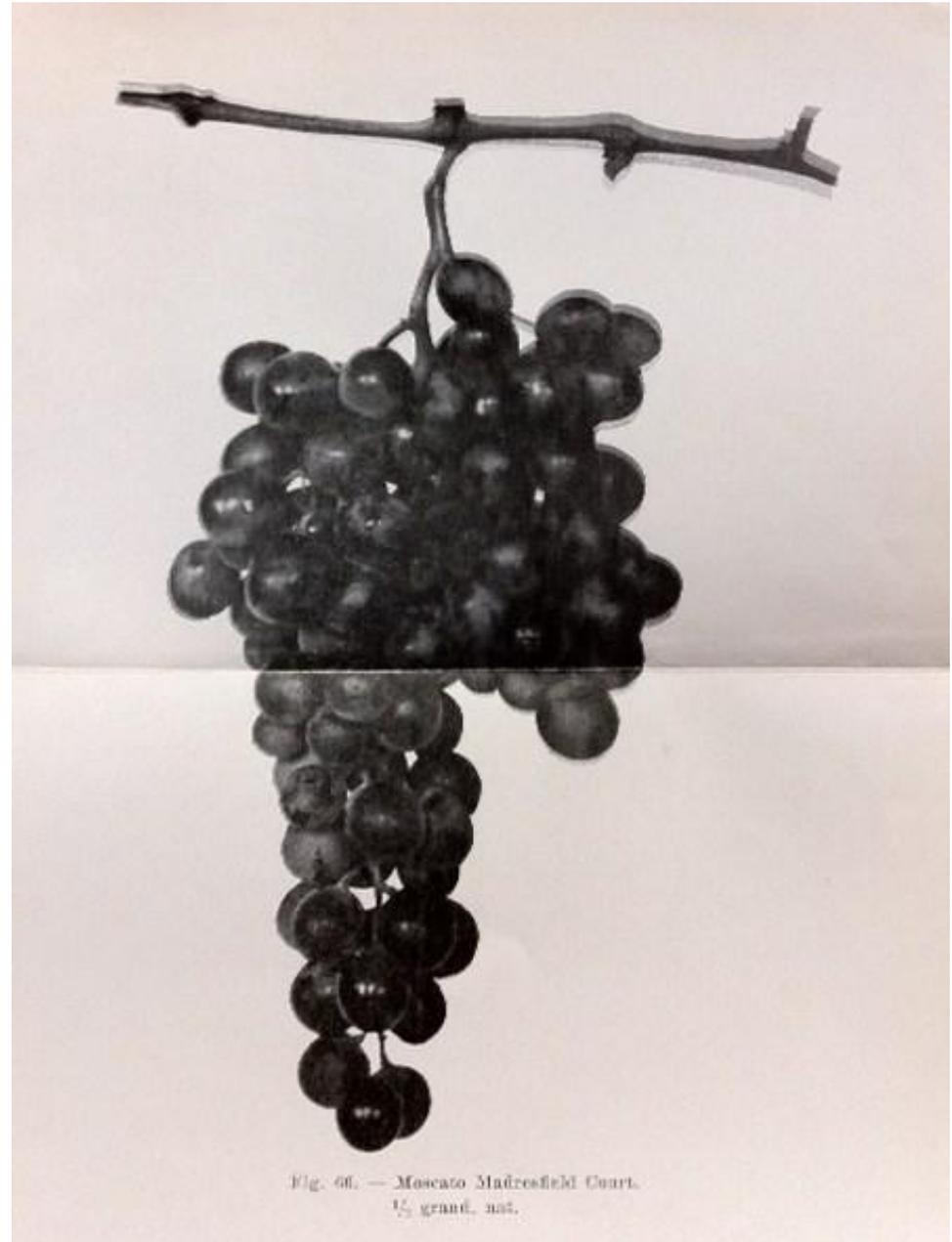


Fig. 66. — Moscato Madresfeld Court.
1/2 grand. nat.

“... tentativo di studio ordinato che possa servire a spronare i volonterosi a lavoro più corretto, più ricco e sempre più utile per i coltivatori”

INDICE

DEDICA	Pag. VII
PREFAZIONE	» XI

PARTE PRIMA.

Notioni botaniche sulle Ampelidee	» I
---	-----

PARTE SECONDA.

Tassonomia ampelografica	» 131
------------------------------------	-------

PARTE TERZA.

Bibliografia ampelografica	» 203
--------------------------------------	-------

PARTE QUARTA.

Fitografia ampelografica	» 295
------------------------------------	-------

PARTE QUINTA.

Note pratiche sulle varietà di viti stallate, allo stallo e da studiare	» 303
--	-------

PARTE SESTA.

Addenda sinonimici	» 123
------------------------------	-------

PARTE SETTIMA.

Tavole sinottiche	» 123
-----------------------------	-------

Schema di tassonomia

		Epoche di maturità	Sigle tassonomiche
Classe B Uve bianche	Ordine r Acini rotondi	Sott'ordine 1 Sapore semplice	precoce . . B. r. 1 p.
			I. epoca. B. r. 1 I.
			II. epoca. B. r. 1 II.
			III. epoca. B. r. 1 III.
			IV. epoca. B. r. 1 IV.
	Sott'ordine 2 Sapore moscato	precoce . . B. r. 2 p.	
		I. epoca. B. r. 2 I.	
		II. epoca. B. r. 2 II.	
		III. epoca. B. r. 2 III.	
			IV. epoca. B. r. 2 IV.
Ordine o Acini ovali	Sott'ordine 1 Sapore semplice	precoce . . B. o. 1 p.	
		I. epoca. B. o. 1 I.	
		II. epoca. B. o. 1 II.	
		III. epoca. B. o. 1 III.	
		VI. epoca. B. o. 1 IV.	
Sott'ordine 2 Sapore moscato	precoce . . B. o. 2 p.		
	I. epoca. B. o. 2 I.		
	II. epoca. B. o. 2 II.		
	III. epoca. B. o. 2 III.		
		IV. epoca. B. o. 2 IV.	
Ordine l, Acini lunghi		precoce . . B. l. p.	
		I. epoca. B. l. I.	
		II. epoca. B. l. II.	
		III. epoca. B. l. III.	
		IV. epoca. B. l. IV.	

Classe R - Uve rosse, c. s.

Classe N - Uve nere, c. s.

Ponderato e bene studiato questo argomento delle Classificazioni, veniamo alla conclusione che anche il nostro sistema, del tutto artificiale, non ci accontenta. Verrebbe il desiderio di fare altro tentativo, forse più fortunato del primo; ma per ora arrestiamoci qui, così non avverrà di correggerci tante volte, come ha fatto il Liegel, che dal 1838 al 1855, per le susine, ha proposto sei differenti sistemi di classificazioni.

Muscat blanc de Frontignan.
 Muscat blanc du Jura?
 Muscat blanc type.
 Muscat commun.
 Muscatel.
 Muscatel branco.
 Muscatel de Douro.
 Muscateller.
 Muscat de Frontignan.
 Muscat de Lunel.
 Muskat Beli.
 Muskattraube.
 Muskat Zuti.
 Myskett.
 Nepean's Constantia.
 Ragusano.
 Schmeckende.
 Schmeckende Weyrer.
 Stinker Blanc.
 Wanzenweiber.
 Weier Muskately.
 Weiher.
 Weihrauch.
 Wehrer.
 Weisse Muscaten Traube.
 Weisse Muskat Traube.
 Weisser Muscateller.
 Weissgelber Muscateller.
 Weyrer.
 Withe Constantia.
 White Frontniac.
 White Frontignan.
 Zoruna.
 Zutinuskat.

Bibliografia. Gallo A., *Le venti giornate*, 1584, p. 75; Carlo Stefano, *L'Agricoltura* (ediz. Torino, 1633, p. 390); Magnol, *Botanicum Mompeliense*, 1686, p. 279 (ex Gervais); Cupani F., *Hortus catholicus*, 1696, p. 231; Garidel P., *Histoire d. pl.*, 1715, p. 492; Tournefort J. P., *Rei herb.*, 1719, p. 613; Duhamel, *Traité d. arbr. fr.*, 1768, t. II, p. 267, pl. III; Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 142; Villifranchi, *Cenol. tosc.*, 1773, t. I, p. 102; Chartreux, *Catalogue*, 1775, p. 60; Fuenteduena D. C. M. de *Tratado* in Suarez D. M. H., *Memorias*, 1778-1791, t. VI, p. 290; Duhamel, *Traité d. arb. fr.*, 1782, t. III, pp. 207-210; Miller, *The Gard. Diction.*, 1789, t. VIII, p. 65; Valcarcel D. J. A., *Agricol. gen.*, 1791, t. VIII, p. 16; Garcia de la lena D. C., *Disertation*, 1792, p. 24; Poincot, *L'Ami des Jardiniers*,

1803, t. I, p. 218; Olivier De Serres, *Théâtre d'Agr.*, 1804, t. I, liv. III, cap. II, p. 215; Du Mont de Courset, *Le bot. cult.*, 1811: t. IV, p. 621; Christ J. L., *Vollständige Pom.*, 1812, t. II, p. 334, n. 8; Dubois L., *Cours compl. et simplif. d'agr.*, 1824, t. VI, pp. 282, 283; Acerbi, *Delle viti italiane*, 1825, pp. 37, 184, 199, 270; Lindley G., *Guide to the orchard*, 1831,; Scham F., *Ungarns Weinb.*, 1832, t. I, pp. 87, 133; Babo u. Metzger, *Wein und Tafeltrauben*, 1836, p. 72, taf. XVII.; Gock K. F. v., *Die Weinrebe*, 1836-1839, p. 59, taf. XVIII.; Burger J., *Systematische Klass.*, 1837, p. 40; Noisette L., *Jardin fr.*, 1839, p. 248, pl. CXXII; Couverchel, *Traité de fr.*, 1839, p. 537; Fintelmann C. J., *Obstbaumzucht*, 1839, p. 654, n. 72; Odart, *Ampél. univ.*, 1839, p. 389; Dittrich J. G., *Systematisches Handbuch*, 1841, t. III, p. 547; Trummer F. X., *Syst. Class.*, 1841, p. 118; Scheidweiler in *Journal d'Hort. prat. belge*, 1846, t. IV, p. 165; *Annales de Pomologie belge*, 1853, t. I, p. 32; Babo L. v. *Der Weinstock* 1857, p. 662; Rendu, *Ampél. franç.*, 1857, tav. XX; Dochnahl F. J., *Der sichere Führer*, 1860, t. IV, p. 220; Single C., *Abbildungen*, 1860, p. 35, Taf. 8; Congrès pomol. d. France, *Catal. génér.*, 1864, p. 70; Hogg R., *The fruit manual*, 1866, p. 193; Mendola A., *Estratto del Catal.*, 1768, p. 65; Incisa L., *Catal. descr.*, 1869, p. 35; Bouschet H., *Les raisin du verger*, 1870, p. 29; *Pomologie de la France*, 1873, t. VIII, n. 9; Goethe H. u. Goethe R., *Atlas*, 1873, tav. III; Odart, *Ampél. univ.*, 1874, p. 405; Mas et Pulliat, *Le vignoble*, 1874-75, t. I, p. 71; Demaria e Leardi, *Ampelografia della Provincia di Alessandria*, 1875, p. 256; Thomas O., *Guide pratique*, 1876, p. 173; Pasquale G. A., *Manuale di arboricoltura*, 1876, p. 338; Goethe H., *Handbuch der Amp.*, 1878, p. 159; Clemente y Rubio D. S. de R., *Ensayo*, 1879, p. 70, n. 101; Hogg R., *The fruit manual*, 1884, p. 411; Downing, *The fruits and Fruit-trees*, 1885, p. 523; Ministero di Agricoltura, *Boll. Amp.*, 1875, fasc. I, p. 56; fasc. II, p. 98; fasc. III, p. 182; 1876, fasc. IV, p. 221; fasc. V, pp. 296, 332, 360; fasc. VI, p. 436; 1877, fasc. VII, p. 521; fasc. VIII, pp. 638, 653, 674, 677, 679, 682, 686, 689, 690, 692, 696, 699, 700, 702, 704; 1878, fasc. IX, pp. 856, 880, 955, 956, 970; 1879, fasc. X, pp. 42, 43, 57, 58, 59, 62, 69, 144, 180; fasc. XI, pp. 272, 344; fasc. XII, p. 437; 1881, fasc. XIV, pp. 92, 179, 182, 217; fasc. XV, pp. 69, 74, 99, 144, 180; 1883, fasc. XVI, p. 284; 1884, fasc. XVII, p. 12; fasc. XVIII, p. 207; 1885, fasc. XIX, pp. 31, 34; 1886, fasc. XXI, pp. 20, 22; Pellicot A., *Le vigneron provençal*, 1886, pp. 138, 195; Portes et Ruysen, *Traité de la vig.*, 1886, t. I, p. 391; Di Rovasenda, *Essai*, 1887, p. 127; Goethe H., *Handbuch*, 1887, p. 100; Pulliat V., *Mille var. d. v.*, 1888, p. 233; Marès H., *Description*, 1890, p. 73; Lauche W. u. Goethe H., *Handbuch d. Tafeltr.*, 1894, p. 74; Strucchi A. e Zecchini M., *Monografia del Moscato di Canelli*, 1895; Tamarò D., *Uve da tavola*, 1897, p. 28; Da Co-

Scheda Ampelografica

Specie

Nome adattato

Sinonimi e nomi errati

Sigla pratica

Sigla tassonomica

Storia

Descrizione della pianta

Descrizione del frutto

Figura

Bibliografia

Nozioni pratiche sulla pianta e sul frutto

Osservazioni

Foglie. *Dimensione* *forma*

..... *consistenza*

pagina superiore

pagina inferiore

colorazione autunnale

seno peziolare *seni laterali*

lobi *dentatura*

..... *nervature*

picciuolo

defogliazione

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

Grappoli. *Grandezza*

forma

peduncolo *pedicelli*

cercine *pennello*

perto dalle foglie. Concludono poi col raccomandare assai questo *Moscato*, perchè fu trovato poco sensibile alle malattie, quantunque coltivato di franco piede; ma si ricordi che va soggetto al marcimento.

Germogliamento precoce, con germoglio grosso, tomentoso, di color rossastro passante al verde-granata, e ricoperto però da una pelurie bianca. Tronco robusto, fertile, di lunga durata. Tralci lunghi, semieretti, grossi e forti; corteccia di color rosso-cannella; internodii medi; nodi rilevati ed un po' colorati; gemme poco rilevate; viticci medi, o piuttosto piccoli. Foglia media, di forma più lunga che larga, quinquelobata; pagina superiore glabra; pagina inferiore fornita di peli corti e radi; seno peziolare ordinariamente aperto; seni laterali molto profondi, ma chiusi pel ravvicinamento dei lobi; dentatura larga, un po' profonda, leggermente acuta e ineguale; nervature colorate in giallo; picciolo color giallastro, forte e lungo.

Grappolo grande, spargolo, alato e piramidale; peduncolo legnoso; pedicelli lunghi, piuttosto deboli; cercine non molto pronunciato; pennello colorato in rosso. Acini di grossezza media o superiore, di forma oblunga e di color nero; buccia sottile, ma resistente; polpa un po' carnosa; succo abbondante; sapore fine, moscato e rilevato. Vinaccioli in numero da 1 a 2.

Fra i tipi europei, vuolsi sia uno dei vitigni più resistenti alla fillossera, ma soccombe; ha molta resistenza alle malattie crittogamiche; è soggetto però all'antracnosi; gli è preferito terreno fertile e non troppo asciutto; per la sua coltivazione, la più conveniente è la potatura corta; può tenersi, con molto profitto, a spalliera.

Ha fruttificazione abbondante e principalmente alla base dei tralci; maturità nella seconda epoca; si coglie un po' più tardi quando la si voglia conservare; si conserva a lungo; è d'uso e qualità da tavola. Marès la dice una delle migliori, se non la migliore, delle uve da tavola della regione mediterranea francese.

Moscato aperto = Moscato bianco.

Moscato di Bertinoro = Moscato bianco.

Moscato bianco.

Sigla prat. b. * ++; I epoca.

Specimens. Cs., * XII, 15; *Moscato giallo*, Cs., XII, 16; Cs., * VI, 17; Cs., * XXVIII, 5; *Moscato di Spagna*, Cs., IX, 10;

Moscato siciliano, Cs., VIII, 24; Cs., * VI, 17; *Moscato di Candia*, Cs., IV, 20^a; *Moscato di Frontignan*, Cs., * IV, 24^b.

Sin. Aleatico di Cesena?

Anatholicon Moscaton.

* Bela Dinka.

* Beli Muskat.

* Bily Muskatel.

Uva de Cheiro (Portogallo).

* Franczier voros Muskatel.

* *Raisin de Frontignan*.

* Gelber Muskateller.

* Gerasalemme (Corovigno).

* Grüner Muskateller.

* Kallepiss.

* Katzendreckler.

Moscadella (Puglie).

* Moscadellone.

Moscadelluccia bianca (*Boll. Amp.*, XIV, 92).

* Moscarella (*Boll. Amp.*, IX, 880).

* Moscata bianca.

* Moscatel commun.

Moscatella.

* Moscatello.

Uva Moscatello.

* Moscatello bianco.

* Moscatel menudo blanco.

* Moscatel Morisco.

Moscato (DI ROVASENDA).

Moscato abruzzese (*Boll. Amp.*, X, 42).

Moscato degli Abruzzi (*Boll. Amp.*, X, 52).

Moscato aperto (*Boll. Amp.*, XXI, 20).

Moscato di Bertinoro (*Boll. Amp.*, X, 62).

Moscato bianco di Forlì.

Moscato bianco comune.

Moscato di Candia (*Boll. Amp.*, X, 57).

Moscato di Cesena (*Boll. Amp.*, X, 62).

Moscato garofolato (*Boll. Amp.*, XIV, 217).

Moscato giallo?

Moscato delle Marche (*Boll. Amp.*, X, 58).

Moscato pignolo (*Boll. Amp.*, XXI, 20).

Moscato di Predappio (*Boll. Amp.*, X, 62).

Moscato di Romagna (*Boll. Amp.*, X, 43).

Moscato di Strevi (*Boll. Amp.*, XIV, 182).

Moscato di Terra del Sole.

Moschata bianca.

Muscat.

Muscatály.

Muscat Beli.

Muscat blanc.

Muscat blanc commun.

sta C.; *Le Portugal viticol.*, 1900, p. 95; Gervais in Viala et Vermorel, *Ampél.*, 1902, t. III, p. 373.

Note pratiche. Col nome di *Moscato siciliano* (Cs., VIII, 24) abbiamo avuto un'uva, che probabilmente non è eguale al *Moscato bianco*, perchè ha sapore poco marcato e matura nella terza epoca. Nuove osservazioni si faranno negli anni a venire.

Anche nella nostra collezione di Casignolo avevamo un *Moscato di Frontignan* (IV, 24^b), che abbiamo trovato identico al *Moscato bianco*.

Dall'ing. Beltrami di Cremona abbiamo avuta nel 1897 una vite col nome di *Moscato di Lunel*, che doveva essere eguale al *Moscato bianco*, ma che invece ci diede un'uva, che non ha alcun sapore di moscato.

Gli antichi romani davano il nome di *Apicia* (Catone), poi di *Apiana* (Plinio, lib. XIV, cap. 2) all'uva, che per la dolcezza sua, veniva, a preferenza delle altre, assalita e corrosa dalle api. Ma, secondo Columella, (libro III, cap. II) tre erano le *Apiane*, delle quali una migliore delle due altre, e tutte buone per dare vino dolce, ma dannoso al capo ed al sistema nervoso.

È ormai fuor di dubbio che le *Apiane* dei vecchi georgici corrispondono ai nostri *Moscato*, anzi si vuole rimanga traccia di quel vecchio nome in quello dato a Giulianova (v. *Boll. Amp.*, fasc. X, p. 94) ad un *Moscatello di Francia* (quale?) colà denominato *Alpiana*, che per corruzione, deriverebbe da *Apiana* (v. *Italia enologica*, 1897, p. 300).

Gallesio, per vero, dice che è un vecchio errore la mania di voler trovare nelle opere degli Antichi tutti i frutti, che deliziano le nostre mense, perchè egli sostiene che le varietà « non sono che fisionomie individuali, che nascono e passano come fra gli uomini nasce e passa un artista, un matematico, un poeta ». Egli, tuttavia, ammette che l'industria abbia perpetuate le varietà, moltiplicandole per divisione, e dovrebbe pertanto ammettere anche che in tal modo si son conservate fino ai nostri giorni le varietà degli antichi romani.

Agostino Gallo, così scrisse del *Moscato bianco*: « Poi si piantino delle *Moscatelle bianche*, per essere perfette da mangiare, et far vino tanto migliore, quanto che quest'uve sono trafitte dal Sole, o poste ne i colli da buona parte. È ben vero che le *nere* sono più delicate da mangiare, ma dubito ch'el vino non sia così buono ».

I compilatori della *Pomologie Française*, fra gli scrittori che diedero notizie dell'uva in parola, citano anche Gasparo Bauhin, ma questo è un errore. Il celebre naturalista ricorda solo il *Moscato di Alessandria*.

Carlo Stefano, fra le uve bianche, dopo il *Frumenteau*, nomina il *Moscatello*, ed il Cupani così lo descrisse: « *Vitis vinifera*,

Il Molon, ponendo le basi della moderna ampelografia, ha contribuito a quel miglioramento della vitivinicoltura italiana che lui, in varie occasioni, ha auspicato.



Guido Poggi

1897

Nasce a Piacenza

1920

Laurea a Milano

**Assistente agronomo a Udine presso
Stazione di Chimica Agraria**

1927

Consorzio per la Viticoltura di Udine

1948

**Capo Ispettorato provinciale
dell'Agricoltura**

Terza fiera del vino a Buttrio (UD)

In primo piano il tripudio, la lieve euforia o la dolce ebbrezza che i gagliardi prodotti delle solatie vigne e dei fertili pianori pedecollinari provocano gioia di vivere e spensieratezza gioconda!

Terza fiera del vino a Buttrio (UD)

Ed il vino di quelle vigne scivolava dolcemente nell'ugola a ravvivare il ricambio ed a rafforzare il connubio tra i profumati terpeni e gli effluvi di una umanità ... sofferente.

Prodotti meravigliosi dei colli di Rosazzo, dolci RIBOLLE, squisiti VERDUZZI, aromatici TOCAI, insuperabile PICCOLIT...

1930

Vigneto ampelografico di Buttrio

1939

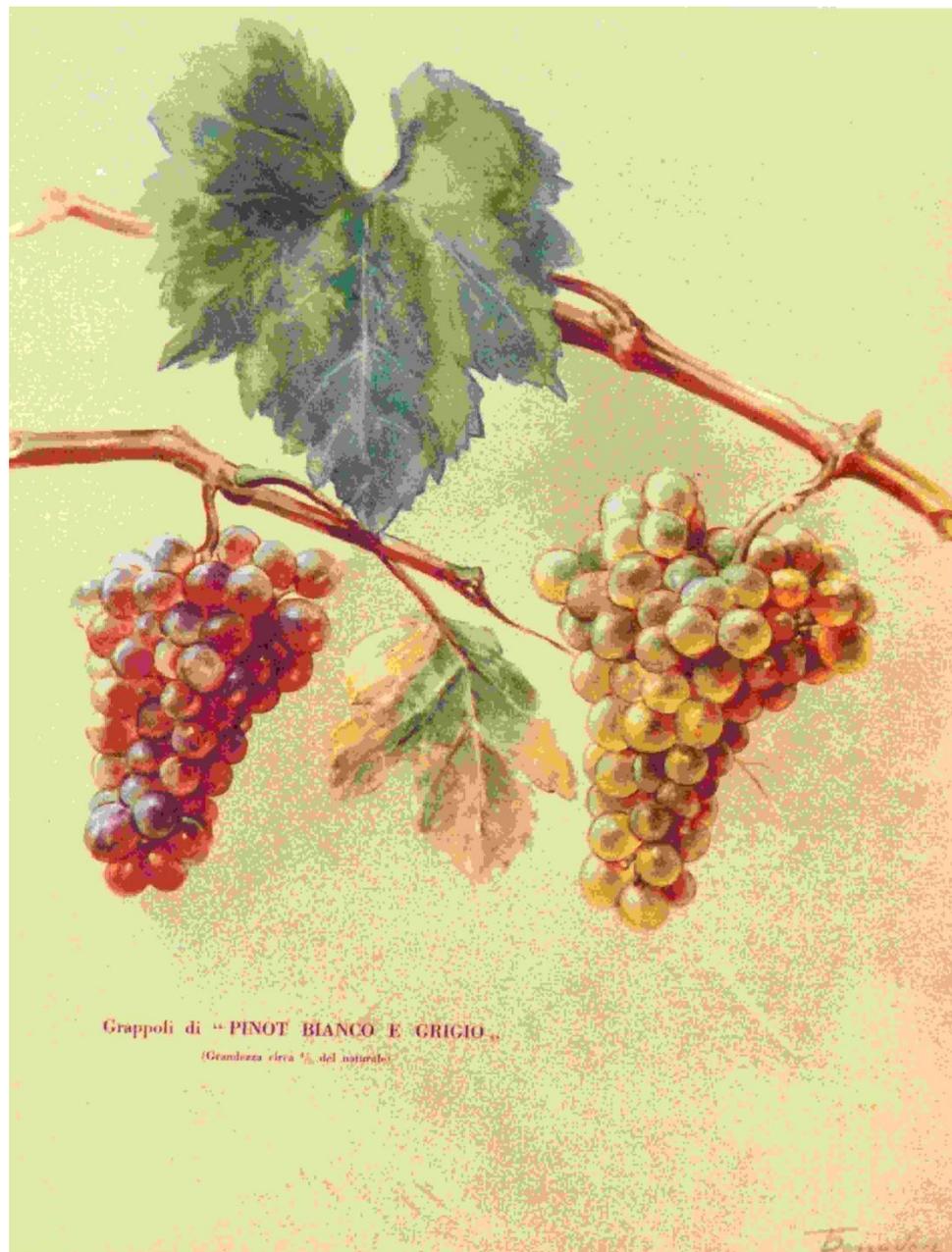
**Atlante Ampelografico (Arti Grafiche di
Pordenone)**

- **Blaufrankisch**
- **Cabernet Franc**
- **Fumatt**
- **Merlot**
- **Piccolit**
- **Pignolo**
- **Pinot b.**
- **Pinot g.**
- **Refosco peduncolo rosso**
- **Refosco d'Istria**
- **Refoscone**
- **Ribolla gialla**
- **Ribolla n.**
- **Riesling italico**
- **Riesling renano**
- **Tazzelenghe**
- **Tocai**
- **Verduzzo giallo**
- **Verduzzo verde**

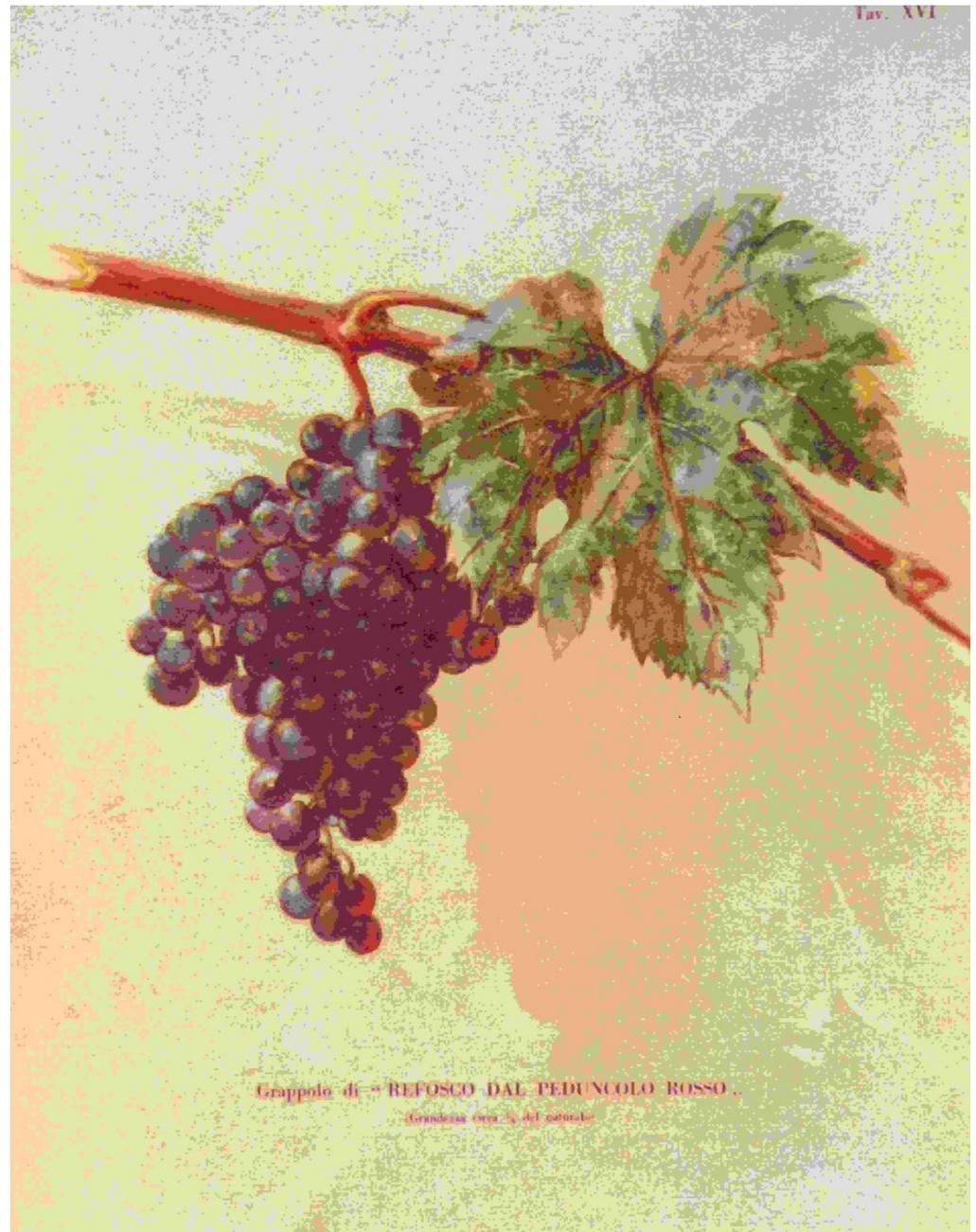
**Germoglio
(Tiburzio Donadon)**



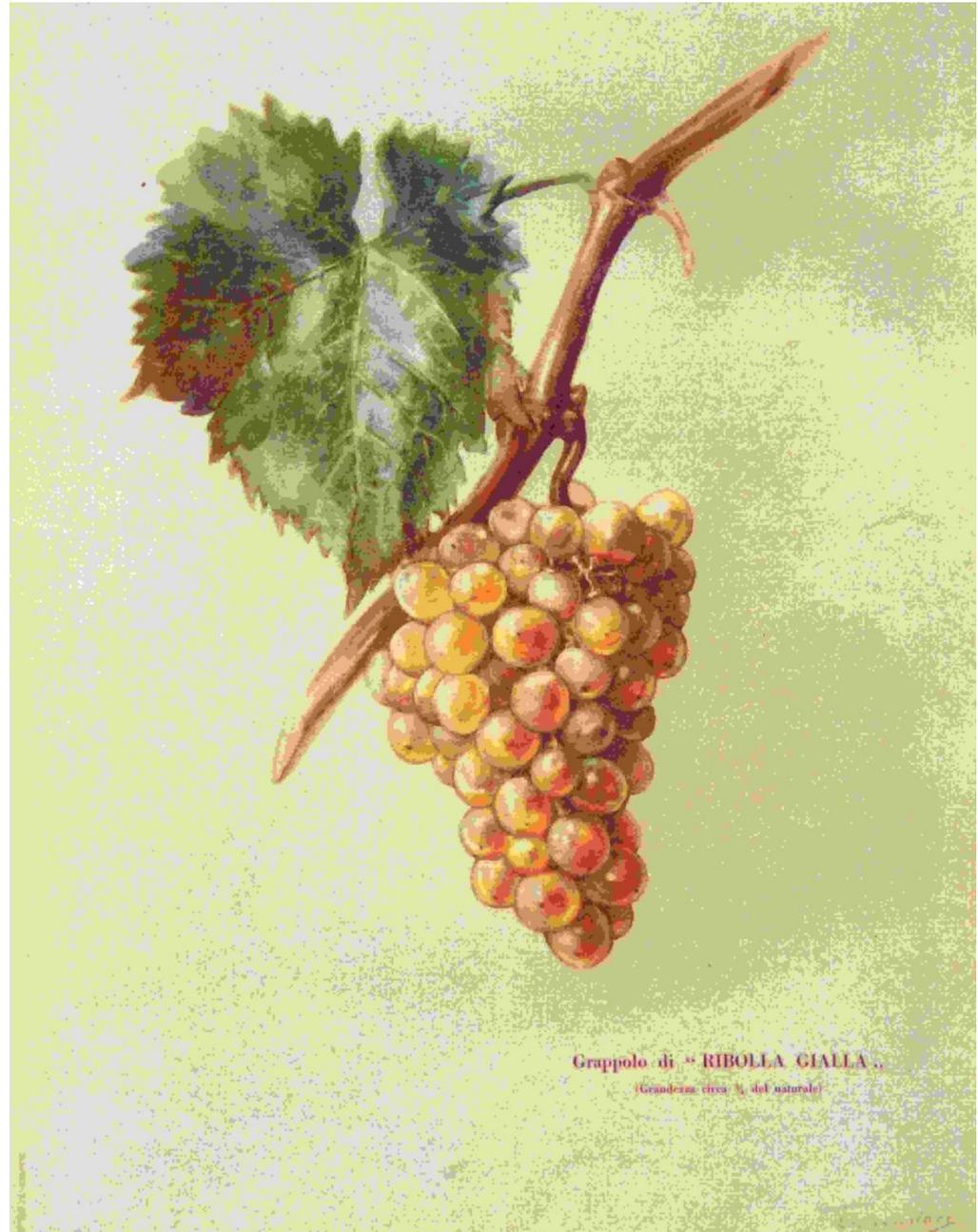
**Grappoli
di Pinot b. e Pinot g.
(Tiburzio Donadon)**



**Grappolo di
Refosco p.r.
(Tiburzio Donadon)**



**Grappolo di
Ribolla gialla
(Tiburzio Donadon)**



**Grappolo di
Ribolla nera
(Tiburzio Donadon)**



“... È frutto d’una fervida, tenace passione per la viticoltura d’una delle più nobili terre d’Italia... È questo un esempio veramente notevole di ampelografia regionale... I 19 vitigni che figurano in quest’opera sono in parte vecchi, taluni vecchissimi vitigni friulani, di cui qualcuno ormai appartiene più alla storia della viticoltura prefilosserica che non alla nuova.

Ma era bene che, in questa ampelografia provinciale, come questa, essi non fossero dimenticati”

(Dalmasso, 1939)