

IRIS FONTANARI MARTINATTI



I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE
SESTO VOLUME

PADOVA



PROPOSTA VINI

Iris Fontanari Martinatti è nata a Trento e vive a Baselga di Piné.

Nell'anno accademico 1994-95 ha conseguito la laurea in Lettere e Filosofia presso l'Università degli Studi di Trento discutendo col chiarissimo professor Alberto Cavarzere una tesi in letteratura latina dal titolo *La salute nell'orto di Plinio il Vecchio*.

Nella primavera del 1997 ha dato alle stampe il libro *La salute dagli ortaggi* (Trento, Editrice Alcione, maggio 1997), frutto del suo lavoro di ricerca nel campo dell'erboristeria. Tutti i disegni del volume (29 ortaggi dal vero) sono stati eseguiti dall'autrice.

Nel 2001 ha dato alle stampe un secondo libro dal titolo *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio* (Trento, Edizioni Arca, marzo 2001), sempre attinente la ricerca nel campo erboristico - botanico, prendendo in esame altri due libri (XIV e XXIII) della *Naturalis Historia* del citato autore. **Con quest'ultimo lavoro ha vinto il "Premio Antico Fattore", edizione 2002-2003, assegnato dal Consiglio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.** Il premio le è stato consegnato il 4 giugno 2003 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, nel corso della celebrazione del 250° anniversario di fondazione dell'Accademia.

Nel 2004 è uscito, per conto della Cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana (TN), il libro *Delizie da cogliere e gustare: la fragola, i piccoli frutti e la ciliegia* (Pergine Valsugana, Publistampa Arti Grafiche, maggio 2004; 2ª edizione: giugno 2005), con nove disegni realizzati dall'autrice.

Dal 2003 al 2008 ha dato alle stampe, con cadenza annuale, una serie di volumetti sui vini nelle principali città italiane all'epoca del loro massimo splendore: Venezia, Roma, Milano, Verona, Firenze e Padova. Scrive per due riviste mensili *Terra Trentina* e *Cooperazione tra consumatori*, nelle quali dispone di una pagina relativa al settore botanico ed erboristico; presta anche saltuaria collaborazione al mensile nazionale *Vita in campagna* (Edizioni "L'Informatore Agrario" - Verona) e a periodici e riviste locali con articoli di vario argomento.

I VINI NELLE CITTÀ ITALIANE



SESTO VOLUME

IRIS FONTANARI MARTINATTI

PADOVA



I vini nelle città italiane

Collana editoriale dedicata alla storia del consumo del vino
nelle più importanti realtà urbane italiane

Volumi pubblicati:

Venezia, 2003

Roma, 2004

Milano, 2005

Verona, 2006

Firenze, 2007

Ricerca e testi a cura di
Iris Fontanari Martinatti
per Proposta Vini
in parte tratti da *La Montecchia*
per gentile concessione
del Conte Giordano Emo Capodilista

Illustrazioni di
Ib Nielsen
Rudkøbing (Danimarca)

Stampa
Publistampa Arti Grafiche
Pergine Valsugana (TN)

I edizione: dicembre 2008

© Proposta Vini
Ciré di Pergine Valsugana (TN)
tel. 0461.534795
info@propostavini.com
www.propostavini.com

Premessa

Terra di antiche tradizioni agricole, il Veneto da secoli è dedito alla vitivinicoltura e i suoi vini sono una delle componenti fondamentali dell'economia agricola, occupando un posto di primo piano anche in ambito nazionale.

Dal punto di vista qualitativo, la Regione è sempre nelle prime posizioni: le DOC, comprese le varie sottodenominazioni, assommano a circa 200, mentre si aggirano sulla trentina i principali vitigni veneti consigliati dagli esperti dell'Unione Europea.

Tuttavia, accanto alle uve spiccatamente venete, come la Corvina, la Garganega, il Raboso Piave, la Rondinella, la Pinella, il Prosecco trevigiano, e ad altre importate dalla Francia, come il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon, il Pinot bianco, il Pinot grigio ecc., non dobbiamo dimenticare il grande e ricco patrimonio, costituito dai molti vitigni autoctoni presenti in tutta la Regione, che sono a tutt'oggi meritevoli di recupero e valorizzazione.

L'importanza della salvaguardia dei biotipi in via di estinzione prendeva coscienza nella seconda metà del secolo scorso, e precisamente negli anni '70, quando l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano iniziava la ricognizione dei vecchi vitigni locali ancora esistenti sul territorio veneto per dare loro una successiva valutazione, anche alla luce delle continue richieste di mercato.

Alcuni progetti specifici, realizzati dal suddetto Istituto assieme alla Regione Veneto e tramite Veneto Agricoltura, hanno così permesso di recuperare il germoplasma dei biotipi in via di estinzione per difendere e preservare, nel medesimo tempo, la variabilità genetica della specie. Mediante l'opera di recupero dei genotipi originali, i produttori hanno potuto ottenere una gamma di vini tipici, particolari e di



gran pregio e difendere altresì i prodotti nazionali dall'apiattimento del gusto "internazionale".

Per quel che riguarda la provincia di Padova, il cui territorio si estende per la massima parte (quasi l'80%) nella pianura degradante verso il mare, è bene sottolineare che i vini migliori sono chiaramente quelli espressi dai vitigni dei Colli Euganei, per quanto si cerchi di ottenere un buon vino anche in alcune zone pianeggianti.

In tale contesto va ricordata la notevole opera di recupero dei vitigni che, a partire dal 1960, ha visto impegnato il dottor Giuseppe Tocchetti, il quale ha poi passato i materiali ritrovati all'Istituto Sperimentale di Conegliano.

In seguito, il diffondersi della flavescenza dorata ha reso sempre più attuale il problema dell'erosione genetica e quindi la necessità d'intervenire tempestivamente per recuperare quanti più vitigni possibile¹⁾.

I viticoltori veneti, grazie ad un lavoro di selezione molto attento svolto in particolare negli ultimi decenni, hanno così saputo produrre vini molto pregiati, concentrati per la maggior parte proprio sui Colli, dove tutta la produzione vitivinicola è di ottima qualità.

Accanto ai vitigni autoctoni di antica fama, si sono via via affiancati, soprattutto negli ultimi decenni, vini molto raffinati tra i quali spiccano il Bianco, il Fior d'Arancio e il Moscato dei Colli Euganei, il Merlot, il Cabernet franc e Sauvignon e il Pinot.

Il recupero degli antichi vitigni rimane, tuttavia, ancora oggi un'opera molto importante che consente di mantenere un'ampia variabilità genetica per poter eseguire incroci sempre nuovi ed ottenere così anche nuove varietà.

¹⁾ Cfr. AA. VV., *Il recupero dei vecchi vitigni nel Veneto*, in "Vecchi vitigni del Veneto", Azienda Regionale Veneto Agricoltura, Legnaro (PD) 2005.



Storia della vitivinicoltura nel Padovano

Nell'Italia del Nord un'antica civiltà paleoveneta che rivestì una certa importanza per l'industria vitivinicola fu quella che fiorì sui Colli Euganei dall'inizio dell'età del ferro (950 a. C. circa) fino all'occupazione romana e che da Este (in antico Ateste) prese il nome di Atestina²⁾.

Un ritrovato eccezionale, risalente presumibilmente alla fine del VII sec. a. C., è la famosa situla bronzea che, dal proprietario del luogo in cui venne scoperta, ha preso il nome di "situla Benvenuti". In questo reperto, autentico capolavoro della civiltà atestina, sono raffigurati importanti personaggi che assistono al passaggio di persone e di animali, brindando a braccio teso con ciotole o grosse coppe.

Anche per tutta l'epoca romana il territorio veneto ebbe una vita economica fiorente; le città del "Venetorum angulus" parteciparono, insieme ad Aquileia, agli intensi traffici commerciali verso il Norico (Austria) e la Pannonia (Ungheria) esportandovi, insieme a stoffe e carni di maiale, anche molto vino.

Lo storico padovano Tito Livio, riportando gli avvenimenti degli inizi del IV secolo a. C., ravvisa nella *dulcedo frugum maximeque vini nova tum voluptas* ("straordinario piacere nella dolcezza delle messi e soprattutto del vino") uno dei motivi che avevano spinto i Galli a superare le Alpi.

²⁾ Le prime attestazioni vitivinicole di questa civiltà si ritrovano in numerosi recipienti (bicchieri, ciotole e vasi) che possono aver contenuto il vino o le uve da vinificare, scoperti non solo nei pressi di Este, ma anche ad Arquà Petrarca, Vigonza, Monterosso, Valbona, Galzignano, Montagnana ecc. (cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Storia regionale della vite e del vino in Italia - Veneto*, Milano 1996, p. 117).

Al principio dell'era volgare i Colli Euganei erano effettivamente ammantati di pittoreschi vigneti: ce lo ricorda il poeta latino Marziale (40-104), in un suo epigramma rivolto all'amico Clemente e ad una sconosciuta estense, Sabina, nel quale ricorda così i Colli Euganei e i floridi vigneti: *Se pria di me alla spiaggia d'Elicaone arrivi / Clemente e dell'Euganea sede ai pampinei clivi; / questi miei carmi inediti, cinti di porporina / Coperta, reca ed offeri all'estense Sabina*³.

Del territorio padovano, alcuni scrittori georgici latini, primi fra tutti il naturalista Plinio il Vecchio (23-79) e l'agronomo Columella (I sec.), citano le viti della pianura – umida perché non ancora bonificata – che si coltivavano nei lunghi filari, maritate al tiglio, al carpino, al pioppo, all'acero, al salice ecc.⁴.

La viticoltura veneta di quei tempi si rifaceva perlopiù alle tecniche etrusche e i vini di queste terre furono una delle cause – assieme all'uso del pane e della carne cotta – dell'infiacchimento dei Cimbri che avevano invaso il territorio nel 100 a. C. circa⁵.

Tuttavia la produzione viticola del Padovano in epoca romana dev'essere stata piuttosto scarsa, dovendo supplire esclusivamente al fabbisogno della popolazione contadina, e perciò fu alquanto ignorata dalla letteratura di quel tempo.

Nei secoli che seguirono la caduta dell'Impero Romano, anche nel territorio padovano, come in quello delle altre città

³ Martialis M. V., *Epigrammata*, X, 93, 1-2, trad. di P. Magenta, Venezia 1842.

⁴ «... grazie alla prodigiosa proprietà della vite di assimilare sapori estranei... l'uva raccolta nelle paludi intorno a Padova sa di salice...» (Plinio, XIV, 110); «Ma anche il corniolo e il carpino e, qualche volta, l'ornello e il salice sono adoperati da certuni per queste alberate. Però il salice è bene non metterlo altro che nei luoghi molto acquitrinosi, dove gli altri alberi non possono attecchire...» (Col. V, 7, 1).

⁵ Cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Storia*, p. 119.

del Veneto, sia l'agricoltura in generale che la viticoltura ebbero a subire un pauroso regresso.

All'arrivo dei Longobardi a Padova (601) si registrarono le consuete ruberie e violenze; tuttavia i nuovi invasori si dimostrarono in seguito tolleranti instaurando, per un lungo periodo, una pacifica convivenza.

Nei secoli VIII e IX la città entrò in una lunga crisi e l'amministrazione comunale fu trasferita a Monselice. Le campagne, ancora paludose e boschive, ebbero un'evoluzione diversa da quella dei Colli Euganei dove, in parte, si coltivavano le viti.

Dopo le ultime disastrose invasioni ungheresi, il territorio passò ai sovrani tedeschi e i campi vennero posti finalmente a coltura.

Viticultura medioevale padovana nei secoli X-XIV

Le prime documentazioni attestanti la presenza di vigne nel Padovano risalgono proprio all'epoca germanica, ossia ai secoli IX e X, nelle zone collinari di Arquà, Luvigliano, Montegrosso ecc.

In quell'epoca la viticoltura era particolarmente sviluppata sul Monte delle Vigne (oggi Montericco) che sovrasta la città di Monselice. Agli inizi del secolo XI questo monte era chiamato "Castellano" ed aveva ai piedi una palude comune che assicurava alla popolazione fieno, legname, selvaggina e pesci per gran parte dell'anno⁶⁾.

Dalle stesse documentazioni risulta che, allora, veniva eseguita una specie di "vinificazione in bianco" (senza vinacce)

⁶⁾ Cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Storia*, p. 132.



e si producevano perciò vini poco colorati, anche se derivati da uve rosse.

Fin dai tempi più remoti, le zone agricole e viticole del Padovano comprendevano i seguenti territori: a) Colli Euganei o Pedevenda, cui facevano parte anche i Comuni di Montagnana, Este, Monselice, Conselve, Bagnoli ecc.; b) Oltrebrenta, con Cittadella e Camposampiero; c) Saccisica, una fertile regione agricola a sud-est di Padova, comprendente anche Pieve e Castello di Sacco.

La zona dei Colli Euganei produceva un'ottima qualità di vino che veniva ricercato sia dai negozianti e dagli albergatori sia dal clero e dalla nobiltà di Padova e di Venezia.

Proprio per questo, fin dal secolo XII i vigneti del Pedevenda venivano acquistati a prezzi molto elevati. Negli Statuti Padovani risalenti al XIII secolo⁷⁾ troviamo che la "concola de Pedevenda" (circa 30 litri) rimase per tanto tempo la misura di capacità standard per vino.

Mentre nel contado padovano la regione dei Colli fu la prima ad essere messa a coltura intensiva, le zone di pianura ebbero uno sviluppo in campo viticolo solo dopo che furono risolti i problemi di disboscamento e di bonifica. In ogni caso, anche la Saccisica – soggetta, fin dal 1005, a Venezia da uno speciale patto di commercio fluviale – produceva un vino che era tenuto in grande considerazione.

Il Codice degli Statuti di Pernumia, che raccoglie disposizioni in materia di agricoltura dall'anno 1225 al 1315 ed è conservato presso l'Archivio Capitolare di Padova, è un altro documento che ci fornisce notizie interessanti sulla viticoltura medioevale padovana.

⁷⁾ I più antichi documenti riguardanti la produzione vitivinicola della città di Padova risalgono al 1212, ma furono in seguito completati nel 1236, nel 1278 e nel 1284.

Il vino prodotto a quel tempo nella campagna, ai piedi dei colli, veniva smerciato sia nelle osterie locali sia all'esterno attraverso mercanti del posto: la quantità e la qualità dell'ottimo vino pernumiano acquistò una così grande fama da monopolizzare, insieme al vino proveniente da Oltrebrenta, l'intero mercato cittadino padovano.

Nei secoli XII e XIII i vigneti del territorio di Monselice e di Montericco costituivano una riserva speciale di pregiato "vino puro di monte", non destinato esclusivamente all'autoconsumo.

Ricordiamo, fra le più importanti proprietà agricole e viticole di queste zone, il Monastero di S. Giacomo, la Pieve di S. Giustina e il Monastero veneziano di S. Zaccaria.

Nei primi decenni del Trecento la città di Padova raggiungeva l'apice della sua prosperità. Aveva una popolazione pari a quella di Londra e vantava un'Università ormai famosa.

Nei grossi centri rurali del suo contado, in particolare in quelli di Este, Montagnana e Cittadella, particolari Statuti sancivano il riordinamento dei lavori agricoli e viticoli. Sui colli sorgevano le prime ville signorili che ospitavano personaggi celebri.

Ad Arquà è ancora vivo il ricordo di Francesco Petrarca, l'insigne poeta che qui trascorse gli ultimi anni della sua vita. La villetta, sempre ben conservata, era circondata da un oliveto e da una vigna e il poeta, benché sia passato nella storia della letteratura come astemio, era invece un bevitore moderato dei vini dei Colli Euganei, che giudicava così squisiti da definirli «antidoto alla lussuria e conforto alla temperanza».

Agli inizi del Quattrocento il territorio padovano fu conquistato dai Veneziani e divenne subito oggetto di particolare interesse da parte del governo della Serenissima per i prodotti vitivinicoli che potevano rifornire la città.

Il vino di questo territorio doveva, in effetti, soddisfare le richieste degli abitanti della città lagunare, i quali "non

aravano, non seminavano e non vendemmiavano". Ma il governo dei Dogi facilitò lo scambio commerciale anche per i vini condotti nel Padovano da Venezia: nel 1414 un provvedimento sull'importazione del vino nella città di Padova concedeva libertà di vendita in qualsiasi tempo⁸⁾.

In seguito la vite troverà sviluppo sempre maggiore non solo nel già famoso Pedevenda, ma anche nel territorio meno vocato della pianura padovana.

⁸⁾ Cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Storia*, pp. 138-139.



I vitigni dei Colli Euganei nei secoli XV e XVI

La viticoltura dei Colli Euganei, come del resto quella di quasi tutte le Regioni italiane, vanta tradizioni che, come già s'è detto, risalgono all'epoca romana. Ma è soprattutto dopo il Mille che la coltura del vino comincia a svilupparsi, aprendo gli orizzonti di un mondo che era stato per lungo tempo circoscritto entro confini angusti.

Oltre che per il consumo alimentare e per quello liturgico (la vite, per i Cristiani, ha valore simbolico e sacrale), nel Medioevo il vino veniva utilizzato anche per le sue proprietà terapeutiche e per l'importante ruolo sociale, in quanto motivo di evasione e di rilassamento delle tensioni.

Stanchi del vino latino, ossia di quello prodotto dai vitigni tradizionali, i contadini cominciarono a cercare altre varietà, quali il moscatello e la malvasia, la vernaccia e il vino greco, tutti importati da terre lontane.

La predilezione per i vini nuovi e il relativo commercio andarono così prendendo sempre più piede anche sui Colli. Nel Cinquecento il bolognese Leandro Alberti (1479-1552)⁹⁾, nell'esaltarne la bellezza, non mancava di sottolineare il fatto che essi erano ricoperti da olivi, da alberi da frutto e da bei vigneti dai quali si ottenevano vini finissimi¹⁰⁾.

In quello stesso secolo il grande commediografo padovano Angelo Beolco, detto il Ruzzante (1496-1542)¹¹⁾, tesseva le

⁹⁾ Frate domenicano, umanista, geografo, storico, inquisitore, filosofo, conoscitore dell'Italia ed esperto dell'Emilia-Romagna. La fama di Leandro Alberti resta legata alla sua "Descrittione di tutta Italia" che venne pubblicata per la prima volta a Bologna nel 1550.

¹⁰⁾ Cfr. Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Venezia 1561, p. 479.

¹¹⁾ Ruzzante (o Ruzante) scrisse numerose farse e commedie in dialetto padovano, a soggetto contadinesco e di semplice intreccio, che egli stesso

lodi del vino della sua terra nel vivace dialetto padovano: «Vin che dise: “bivime, bivime” ch’el salta int’el mogiuolo, vin / puorpio, da resuscitare i morti amalè, che chi aesse cento / ferì el ne ghe farae male, vin da far pair prie. / On’ nà-scelo questo vin? Mo sul Pavan»¹²⁾ (trad.: «Vino che dice: “bevimi, bevimi”, che salta nel bicchiere, vino proprio da resuscitare i morti ammalati, vino che non farebbe male a chi avesse cento ferite, vino capace di far digerire le pietre. Dove nasce questo vino? Ma nel Pavano»).

In questo luogo mitico, simile ad un “Paraiso terestro” (Paradiso terrestre), chiamato Pavano (che significa “va al pan”), sempre secondo il Ruzzante si possono trovare il miglior pane ed il miglior vino. E nel Pavan l’autore mette la malvasia e il “merzamin”, la “rebuola” (il friulano “ribolla”), un “vin marcò” (forse della marca trevigiana), un “vin torbian” (il trebbiano o il torbolino) ed un “vin di Romania”, probabilmente una varietà del prelibato vino di Cipro¹³⁾.

Anche l’archiatra pontificio Andrea Bacci (1524-1600), nella sua grande opera sulla storia dei vini d’Italia, non trascurava di menzionare i Colli e le loro uve: «Anche nel Padovano, dove la maggioranza dei vigneti è disposta ai piedi dei Colli Euganei, si raccolgono uve splendide... soprattutto, io penso, per la natura del suolo che è percorso interiormente da un fomite di calore sulfureo ed è tutto circondato dai vapori delle acque calde diffuse tutt’attorno a quei monti e...

portò sulla scena esibendosi come attore. La più nota è la “Moscheta”, agilissimo gioco di beffe; scrisse inoltre: la “Betia”, la “Vaccària”, la “Piovana”, l’“Anconitana”, la “Fiorina”.

¹²⁾ Beolco A., detto Ruzzante (o Ruzante), *Prima orazione*, in “Teatro”, a cura di L. Zorzi, Torino 1976, p. 1189.

¹³⁾ Cfr. Ruzzante, *La Betia*, p. 149.

pertanto quanto mai adatto a favorire la produzione di vini e di mosti»¹⁴⁾.

Agli inizi del secolo XVII il letterato padovano Angelo Portenari loda i Colli per i terreni coltivati «con li frutti di ogni sorte... come le uve preziose di ogni genere, delle quali si fanno vini nobilissimi di color bianco, nero, rosso, vermiglio; di sapor dolce, austero, acuto; di qualità generosi, mediocri, molli, gagliardi, torbidi, chiari, e tutti generalmente digeribili, e molto salutari al corpo humano; onde con gran ragione furono lodati da Plinio...»¹⁵⁾. Egli aggiunge anche che l'abbondanza d'uva su quei monti è tale da soddisfare non solo la richiesta di Padova, ma in gran parte anche quella di Venezia e di altre località.

¹⁴⁾ Bacci A., *Storia naturale dei vini*, libro VI, Torino 1990, p. 69. In effetti le rocce laviche, che ricoprono gli strati di trachite di cui sono composti i Colli, conferiscono un *terroir* particolare ai vitigni che danno uve con ottime caratteristiche sia di gusto che di contenuti minerali. Anche il clima temperato, dato dalla relativa vicinanza di queste zone al mare, contribuisce notevolmente alla produzione di vini pregiati che rivelano talora sapori e profumi tipici dell'ambiente mediterraneo.

¹⁵⁾ Portenari A., *Della felicità di Padova*, Padova 1623, p. 50.



I secoli XVII e XVIII

Nel secolo XVII la viticoltura padovana ebbe a subire uno sviluppo piuttosto disordinato soprattutto nei campi situati in pianura per l'aumentata richiesta di vino tanto da parte della popolazione locale quanto dagli abitanti della Repubblica di Venezia.

L'agricoltura padano-veneta era stata caratterizzata per secoli da una coltura promiscua fatta di viti, frumento e mais: i contadini, infatti, negli appezzamenti di terra coltivata a mais e frumento, piantavano file di alberi a cui maritavano le viti, sia per avere il vino per sé e per il padrone, sia per ottenere anche il legname che quei sostegni vivi potevano, per l'appunto, fornirgli. Si dava la preferenza al noce, al pioppo e all'olmo; tuttavia, nonostante le piccole dimensioni, veniva raccomandato pure l'acero in virtù del suo ridotto apparato radicale.

Agli inizi del secolo, lo scrittore Andrea Scoto lodava la terra padovana per la sua grande abbondanza di «tutte le cose necessarie al vivere umano» ed anche per le delizie che offrivano, in particolare, i Colli Euganei, prima fra tutte il vino «da Plinio annoverato fra i più nobili»¹⁶⁾.

Negli anni a seguire, le piantagioni arboree e soprattutto la vite furono rese più prospere, ma nelle zone collinari, a causa del degrado ambientale dovuto al disboscamento con conseguente dissesto ecologico, si dovettero emanare dei provvedimenti per la protezione del suolo utilizzando il terrazzamento o la sistemazione a ciglioni.

Se poi a tutto ciò vogliamo aggiungere la profonda depressione che l'economia padovana ebbe a subire in seguito alla pressione fiscale e alla supremazia del mercato di Venezia,

¹⁶⁾ Scoto A., *Itinerario*, Padova 1610, p. 15.

nonché al flagello apportato dalla peste, possiamo ben comprendere il motivo per cui ai vini prodotti in queste zone era sempre più impedito l'accesso ai mercati di largo raggio.

Ma forse il colpo fatale per la viticoltura dell'antico Pevedenda si ebbe agli inizi del secolo XVIII a causa di alcune terribili gelate che distrussero moltissime viti. Nella rinnovata opera di reimpianto, i contadini scelsero allora varietà di vitigni in genere molto produttivi, senza però badare alla qualità del prodotto che ne sarebbe derivato.

In quel periodo erano ahimè andati perduti anche alcuni vitigni di pregio e ciò aveva contribuito all'insediarsi di una viticoltura e di un'enologia assai scadenti. Le classi rurali, infatti, nel prediligere le varietà che davano grande abbondanza d'uva, avevano trascurato quelle che ne producevano poca, le quali sarebbero state però le sole in grado di fornire un prodotto di ottima qualità.

È utile qui ricordare che a quei tempi i vini, che erano quasi sempre per uso locale, si ottenevano mescolando uve diverse o trattando in modi diversi le uve di uno stesso vitigno.

Con la diminuzione dei vitigni di pregio scemò anche la rinomanza dei nostri vini che furono schiacciati dalla concorrenza di quelli francesi e di altre nazioni. Purtroppo ciò accadeva proprio quando, con l'espansione commerciale, i vini con i loro nomi assumevano la fama che ancora oggi mantengono¹⁷⁾.

Verso la metà del secolo il governo della Repubblica si accorse dei gravi errori nei quali la viticoltura era incorsa nei decenni precedenti. Così, nel 1768, il professore Pietro Arduino¹⁸⁾

¹⁷⁾ Cfr. Calò A., *Tradizioni nel Piemonte e nel Veneto: esempi per un tentativo di interpretazione della nostra storia vitivinicola*, in "Storie del vino" a cura di P. Scarpi, Milano 1991, pp. 112 e 113.

¹⁸⁾ Pietro Arduino (1728-1805), di umili origini, nacque a Caprino Veronese; insieme al fratello Giovanni fu tra i promotori del miglioramento

dell'Università di Padova fu incaricato di esaminare la qualità dei terreni del Veneto e le coltivazioni vigenti per dare suggerimenti utili a risollevarlo e a far prosperare l'agricoltura.

Ebbe allora inizio un movimento che propugnava, assieme ad un costante progresso delle tecniche agrarie in genere, un avanzamento anche nel campo vitivinicolo, nel quale l'imperizia degli "addetti ai lavori" aveva causato, fino ad allora, una produzione di vini scadenti e la perdita dei mercati esteri.

Il moltiplicarsi degli studi di agricoltura e il diffondersi di nuovi interessi per l'enologia favorirono la nascita di varie Accademie di Agricoltura in tutte le principali città del Veneto.

A Padova l'Accademia fu fondata nel 1768 e nei primi "Atti" vennero pubblicati diversi studi relativi alla maturazione delle uve, bianche e nere, ai metodi per preservarle dai danni causati dalle nebbie, alla potatura delle viti ecc.

All'epoca, in ogni zona proliferava una miriade di vitigni, che erano stati introdotti senza alcuna attenzione per la tipologia dei terreni e spesso anche senza alcun riferimento, nei documenti, al vitigno di provenienza.

Un quadro della situazione padovana delle uve del secolo XVIII ci viene offerto dal documento della Fraglia degli osti¹⁹⁾: «Li nomi da cui nel nostro vernacolo vengono distinte sono: l'Agostana producente assai mosto; la Paterasca uva tenera che si unisce all'agostana ed ha un po' più forza; la Paterasca dal pecolo rosso, la quale è un'uva forte quasi come la Corbina; la Verdissega uva forte, ma garba; la Cenerente uva

delle tecnologie agrarie e delle colture nella terraferma veneta. Insegnò agricoltura sperimentale all'Università di Padova.

¹⁹⁾ Relazione senza data, quasi sicuramente d'epoca settecentesca, indirizzata ai "Nobili Signori Presidenti delle Vettovaglie" e recante sul retro la scritta "Rapporto agli Osti".

forte e non garba; la così detta dal vin bon e la Gatta le quali sono uve di mezzano sapore ed efficacia; la Corbina uva scelta e buona; la Corbinella minore nel suo preggio della Corbina; la Corbinona che supera le uve precedenti; la Negrara la quale dà un mosto scolorito e dolce; la Pignola produttore mosto garbo, ed in poca quantità; la Cavarara che fa un mosto poco consistente; la Friulara ottima; la Recaldina la quale si approssima alla così detta Marzemina; la Rossetta che può collocarsi colla Marzemina di Campagna; la Siezetta che dà poco mosto; la Duraglia uva tenera in contraddizione col proprio mosto; la Marzemina di piano e la Marzemina di monte, uve elette».

Nella seconda metà del secolo si notano alcuni segni di miglioramento, dovuti in particolare alle nuove tecnologie e ad una letteratura specializzata, prodotta in gran parte dalle Accademie, che contribuiranno a far uscire la viticoltura dall'arretratezza culturale in cui versava e a spingerla verso nuovi orizzonti.

L'Amministrazione austriaca nel secolo XIX

Fra il 1825 e il 1827 in tutti i territori del Veneto fu realizzata un'indagine catastale per conto della nuova Amministrazione austriaca che aveva, a sua volta, fatto tesoro dell'esperienza napoleonica. Le relazioni contenute nei fascicoli relativi a ciascun Comune forniscono un quadro assai interessante della situazione della viticoltura dei Colli Euganei nell'autunno del 1826.

Il risultato dell'indagine sembra convalidare ciò che scriverà qualche decennio più tardi il padovano Pietro Selvatico il quale, dopo aver dichiarato che una buona enologia persisteva ancora sulle colline, dove il vino usciva «da viti poste a solatio, e tenute a palo secco», aggiungeva che anche la viticoltura in quei luoghi era superiore a quella di pianura, dove le viti venivano maritate ad alberi vivi e coltivate a filari nei campi di mais e frumento; tutto questo impediva un'uguale maturazione dei grappoli che, non potendo giovare d'un forte sole, riuscivano meno zuccherosi e meno alcolici degli altri e davano perciò un vino aspro e facile ad inacidire. Questi vini, inoltre, si vendevano molto male ed all'estero erano pressoché sconosciuti²⁰.

Nell'indagine catastale austriaca si trova anche la distinzione tra le colture del colle (generalmente le più preziose) e quelle del monte – indicato, a sua volta, come monte facile e monte scosceso, talora con sassi nudi – che presentavano alberi da frutta, vigneti, ulivi, castagni e bosco. Sul colle e sul monte non raggiungibile dall'aratro si

²⁰ Cfr. Selvatico P., *Sull'utilità di tener separate le colture nei terreni della Provincia di Padova*, in "Il Raccoglitore. Pubblicazione annuale della Società d'Incoraggiamento di Padova", IX (1861), p. 191.

coltivava la “vigna a ronco” e si doveva perciò lavorare a forza di braccia²¹⁾.

Anche in questo secolo i contadini della pianura padovana, come già i loro predecessori, continuavano a coltivare i filari di viti maritate agli alberi nei campi di mais e frumento. Nemmeno l’aver scelto il gelso in sostituzione dei pioppi e dei noci, com’era stato suggerito in epoca napoleonica, aveva dato risultati apprezzabili.

Tuttavia, dal quadro generale riguardante i vari Comuni emerge che l’uva e il vino rappresentavano ancora i prodotti più pregiati e più commerciabili. A Monselice il vino veniva smerciato nel basso Polesine, a Padova e, in quantità minore, anche a Venezia. Le sole uve di monte prodotte a Galzignano venivano invece vendute ai mercati di Battaglia. Sui mercati di Padova e di Venezia si vendevano il vino, le castagne ed i frutti di Rovolon, Teolo e Vò. I due terzi delle uve di Baone giungevano invece sui mercati di Este e di Monselice, mentre sulla piazza di Este si vendevano pure le uve di Cinto, di buona qualità.

La presenza di un’uva marzemina nera era segnalata a Torreglia e a Teolo, mentre a Monselice si distinguevano, per quantità e durata, la Friulana e la Corbina.

Nel 1821 l’abate Giuseppe Barbieri²²⁾ componeva, nella sua Torreglia, le “Veglie Tauriliane”, in cui dedicava alcune pagine all’agricoltura ed al vino. Egli affermava che i Colli, a causa dei terreni ripidi e scoscesi, erano poco adatti a sop-

²¹⁾ Un tempo in campagna era molto in uso la “roncola” o “ronca”, un attrezzo con lama ricurva e tagliente, fissata ad un corto manico di legno; e “roncatura” era detta l’operazione del togliere con questa i rami.

²²⁾ Nacque a Bassano nel 1774, fu professore di retorica nel Collegio di Praglia. Nel 1810 vestì l’abito di sacerdote secolare e fu insegnante di filologia greca e latina all’Università. Passò i suoi ultimi anni a Torreglia, dove scrisse le *Veglie Tauriliane*, un inno alla serena solitudine dei Colli Euganei.

portare l'aratro e a produrre grano ed auspicava pertanto che la pianura, in questo, fosse di "suffragio" alla montagna.

Nella descrizione del vigneto – prediletto più del pesco, del ciliegio e di altri alberi da frutto – egli elencava anche i motivi per i quali era più favorevole alle vigne sposate a pianta viva, anziché a pertica o palo, motivi che consistevano in un minor dispendio di fatica e di spesa, in una migliore difesa contro la grandine e le intemperie e nel ricavo di legna da ardere e fogliame per la stalla²³⁾.

Anarchia nelle colture, moltiplicazione incontrollata delle qualità, ignoranza delle tecniche erano, tuttavia, caratteristiche ancora molto diffuse, al punto che il conte Pietro Maniago, incaricato dalla Corte di Vienna di redigere nel 1823 il "Catalogo delle varietà di viti del Regno Veneto", scriveva nei suoi appunti che l'elenco – riportante ben 240 varietà – avrebbe potuto essere molto più lungo!...

Verso la seconda metà del secolo troviamo, come s'è detto, l'opera del Selvatico che propugnava, nel campo della viticoltura, una riforma radicale consistente nella separazione delle colture e nella sistemazione dei vigneti a palo secco.

Dopo aver lodato l'agricoltura romana, quella di Columella e di Varrone che descrivono il vigneto, il frutteto, il campo arativo e il prato separati fra loro, si soffermava sull'agricoltura dei Colli suggerendo di piantare uve sceltissime nei versanti a sud, dove il terreno era simile a quello che in Sicilia produceva uve rinomate²⁴⁾.

Riguardo all'utilità di adottare vigneti a palo secco egli, a ragione, sosteneva che la vite non fruttifica bene se un'altra pianta le sottrae alimento e in questo dichiarava di rifarsi

²³⁾ Cfr. Barbieri G., *Veglie Tauriliane*, Padova 1821, pp. 53-61.

²⁴⁾ Cfr. Selvatico P., *Sull'utilità*, p. 199.

sia al modello piemontese, sia a quello francese e ungherese.

Tra le viti idonee a dare buon vino egli cita, fra le nostrane, la Gatta, la Negrara, la Corbinona e, fra le estere, l'uva di Borgogna e il Pinot noir.

Nel 1843 l'ingegnere Antonio Sette, studioso di agricoltura, presentava la situazione della viticoltura collinare da un altro qualificato punto di vista.

Egli, nel raccomandare di scegliere vitigni adatti a dare buon mosto, così si esprimeva al riguardo: «Le uve migliori in Provincia sono conosciute coi nomi di rossetta, merzemina, pataresca dal picciuolo rosso, corbina e friulara: per lo contrario sarebbero da abolirsi collo schianto le così dette pignola, grassara, venti-perga, osellina, agostana, agostanella, bianca-rabbiosa, e forse altre ancora»²⁵⁾.

Fra i tanti utili consigli, l'autore suggeriva anche quello di fare gli innesti nel mese di aprile, quando la vite, secondo il detto comune, "piange"; per quel che concerne la vendemmia, egli esortava a farla solo quando l'uva avesse raggiunto il massimo grado di maturazione.

Più avanti troviamo le lodi per i distretti di Teolo, Battaglia ed Este dove i vigneti erano allevati a palo secco, metodo che incideva senza dubbio positivamente sulla qualità delle uve. Teolo viene di nuovo citato per i suoi famosi vini dolci; lodati sono pure Galzignano ed Arquà per i vini prelibati e dolcissimi.

Il Sette affermava, infine, che si doveva tener presente anche la «così detta *uva garganega*», la quale dava «un liquore dolce, saporito e durabile», coltivata sui pendii dell'Estense, dove le viti si legavano a palo secco e producevano uve dolcissime, però solo da tavola²⁶⁾.

²⁵⁾ Sette A., *L'Agricoltura veneta*, Padova 1843, p. 97.

²⁶⁾ Cfr. Sette A., *L'Agricoltura*, p. 108.



La viticoltura degli Euganei, tuttavia, pur vantando alcune zone nelle quali erano diffusi il vigneto a palo secco e la coltura specializzata, non sembrava essere alla pari dell'eno-
logia in vigore sulle colline di Conegliano e di Agordo, tanto per citare due esempi, dove da tempo si produceva vino da esportazione, o delle colline veronesi con i vini conosciuti anche oltre confine, come il Bardolino, il Valpolicella, il Soave, il Raboso e il Prosecco.

D'altra parte le arretratezze tecnologiche, cui la produzione dei vini veneti in generale era soggetta, pagavano lo scotto di tradizioni ormai obsolete legate ad un'eno-
logia ancora abbastanza primitiva.

Le cause che impedivano l'avvio di un reale processo di sviluppo vitivinicolo erano effettivamente ancora molte: l'ignoranza delle tecniche, l'acidità e la facile alterabilità dei vini a causa della mancata copertura dei recipienti e della vendemmia precoce, l'incapacità di convincere il contadino ad adottare metodi di miglioramento e ad introdurre nuovi vitigni ecc.

Dalle opere degli autori sopra citati sembra emergere, in realtà, il contrasto esistente in questo secolo fra la concezione di un'agricoltura più moderna e razionale e la consuetudine secolare di voler ricavare dalle uve una quantità maggiore di mosto a scapito però della qualità del prodotto.

Le malattie crittogamiche

Nella seconda metà del secolo, tutta l'agricoltura veneta fu colpita da un vero e proprio flagello, costituito dalle malattie crittogamiche: dapprima fu l'oidio (*Oidium tuckeri*) che nel 1851 fece la sua prima apparizione un po' dappertutto in Italia, facendo morire moltissime viti anche nel Padovano. Il cosiddetto "mal bianco", che si manifestava con una muffa

di color biancastro sui tralci, sulle foglie e soprattutto sui grappoli, oltre a distruggere i raccolti, procurò una sorta di paralisi di tutta l'economia agraria.

In seguito, buoni risultati si ottennero col ricorso all'uso dello zolfo che fece rinascere la fiducia negli addetti ai lavori.

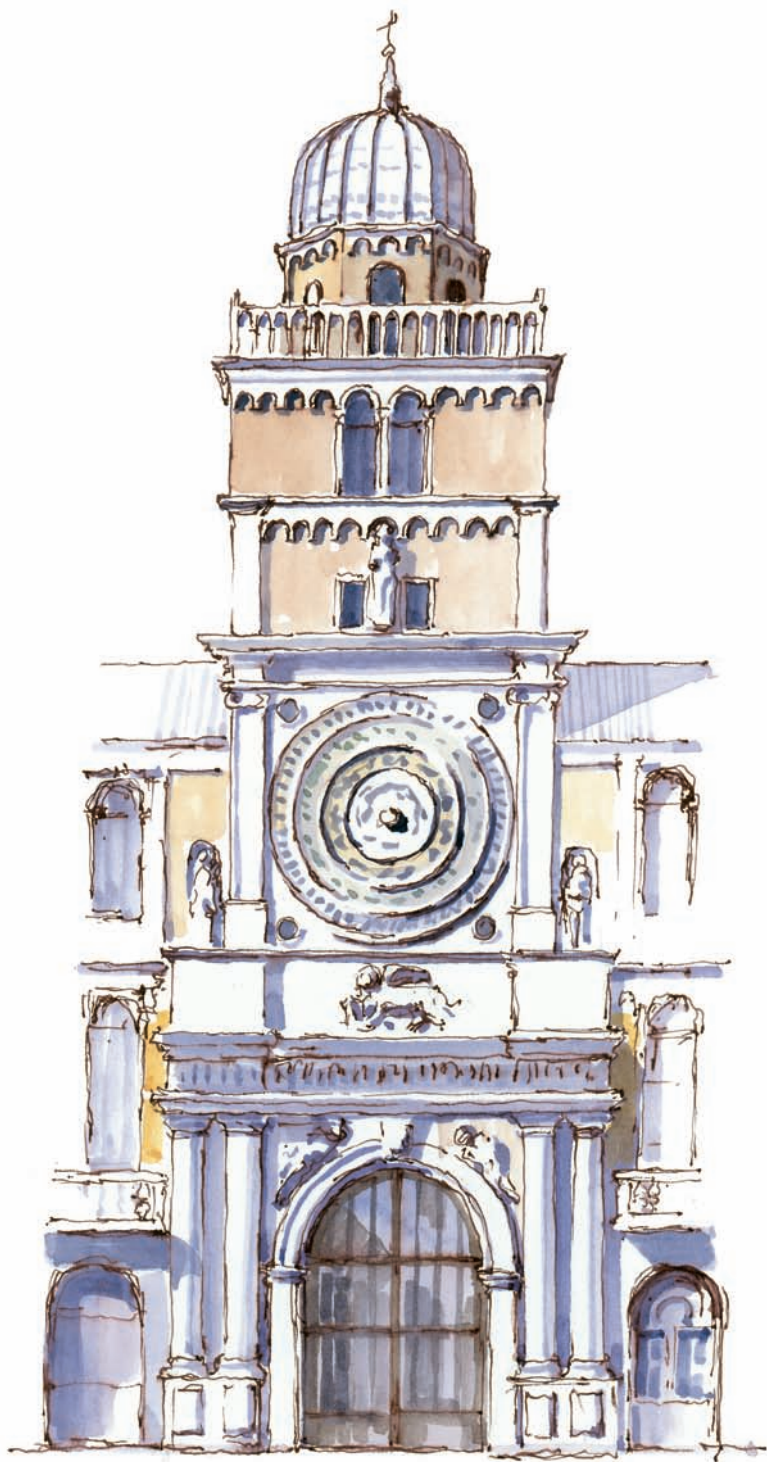
Purtroppo, negli anni 1879-1880, ci fu la comparsa di un'altra terribile malattia, la peronospora viticola (*Plasmopara viticola*) che contribuì a mettere in ginocchio la viticoltura. Agronomi, contadini e proprietari ingaggiarono allora una strenua lotta: i vitigni furono ricostituiti su nuovi innesti americani più resistenti e furono nel contempo privilegiate le specie più robuste in grado di dare vini più corposi e carichi.

Nonostante tutto, sui Colli Euganei le malattie furono anche l'occasione per l'impianto di zone specializzate – si vide, ad esempio, comparire il “Tokay” – e per la nascita di veri “industriali” del vino che introdussero vitigni particolari nonché tecniche nuove e procedimenti diversi di lavorazione delle uve.

A questo riguardo va ricordata l'iniziativa del conte Augusto Corinaldi (citata nella Statistica della Provincia di Padova del 1878) sul colle di Lispida, presso Padova, il quale, prima dell'impianto dei propri vigneti, aveva voluto creare una coltura sperimentale con i migliori vitigni italiani e stranieri. Tale impresa – emblematica del nuovo sistema di produzione vinicola, ora più razionale e adeguato – fornì in seguito utili indicazioni per gli impianti di Cabernet, Riesling italico e Riesling renano nelle zone collinari e Refosco, Raboso e Pinot nero in quelle pianeggianti.

Nell'azienda dei Corinaldi, dopo accurati studi per individuare il tipo migliore, si passò alla “fabbricazione in grande” di un solo tipo di vino rosso da pasto adatto all'esportazione.

Altri vigneti specializzati, quasi tutti di proprietà di nobili famiglie e ispirati perlopiù alle moderne direttive enologiche, si aggiunsero in seguito negli Euganei.



Sempre dalla Statistica del 1878 apprendiamo, inoltre, che ad Arquà i possidenti confezionavano vini da bottiglia adoperando uve scelte ed appassite, preferendo l'uva moscata, la pinella, la pappola, la marzemina e la corbinella²⁷⁾.

Per capire meglio la situazione della viticoltura e dell'enologia dei Colli in questo periodo basta leggere la relazione dell'esperto Giuseppe Maddalozzo, relativa ai distretti di Este, Monselice e Montagnana, da lui prodotta nel dicembre del 1879 per l'Inchiesta agraria Jacini²⁸⁾.

Nella sua relazione l'autore affermava che i vigneti erano poco estesi in pianura, dove le viti venivano maritate agli alberi e dove il terreno fertile si presentava poco adatto alla viticoltura, ma erano "piuttosto considerevoli" in collina, vuoi per il modo razionale con cui erano tenuti, vuoi per le qualità d'uva che in alcuni luoghi si raccoglievano²⁹⁾.

Più avanti il Maddalozzo, dopo aver rammentato come le uve bianche fossero battezzate con un centinaio di nomi e con centocinquanta quelle nere, elencava la trebbiana, la vernazza, la verdisse, la pattaresca, la pignola, la moscata, la bianchetta, l'uva d'oro, il prosecco, la chiarella ecc., tutte uve bianche coltivate perlopiù sui colli. Fra le uve da vino rosso citava la vernara, la rossara, la corbinona, la garbiana, la cornera, la turca, la corbinazza, la corbinella ecc.

Nel trattare della vendemmia l'autore affermava che, prima dell'oidio, le vendemmie erano migliori per qualità e i

²⁷⁾ Cfr. *Statistica agricola industriale e commerciale della Provincia di Padova*, Padova 1878, pp. 507-509.

²⁸⁾ Sotto questo nome va l'indagine promossa nel 1878 dalla Giunta speciale, costituita dal Parlamento del giovane Governo italiano.

²⁹⁾ Cfr. Maddalozzo G., *La Bassa Padovana occidentale: usura e pellagra. Distretto di Este, Monselice e Montagnana*, in A. Lazzarini, "Contadini e agricoltura. L'inchiesta Jacini nel Veneto", Milano 1983, p. 85.

vitigni “fini” più abbondanti; poi, a questi erano subentrati vitigni più resistenti, ma anche più “ordinari”.

Negli anni successivi a questa relazione ci fu un notevole aumento della superficie agraria vitata, al quale non corrispose tuttavia un altrettanto incremento nella produzione di vino.

Nei numerosi campi, in cui si facevano impianti di viti, venivano immesse solo le varietà più feconde e più robuste e si abbandonavano quelle delicate e poco produttive: ci si preoccupava poco della qualità, in quanto si mirava ad ottenere vini igienici, sani, robusti e conservabili da immettere sul mercato. Sul fronte del commercio con gli Stati esteri, inoltre, il produttore doveva far bene i propri conti, riducendo il proprio guadagno e vincendo così la concorrenza delle altre Regioni.

Sul finire del secolo la situazione risultava ancora piuttosto stazionaria; nondimeno i Colli erano l'unica zona di tutto il Padovano in cui si coltivavano i vitigni più pregiati. Anche qui, tuttavia, si discuteva sempre sull'opportunità di utilizzare la vite americana come portainnesto per ottenere vitigni resistenti alle malattie e in grado di produrre uve prelibate.

Su questi monti si coltivavano a quel tempo le varietà tradizionali, quali la Garganega, la Pinella, l'Uva d'oro, la Corbinella, la Corbina, la Marzemina, i Moscati, ma anche i pregiati vini d'Oltralpe, come il Pinot, il Cabernet, il Riesling italico ecc., tutte varietà esposte al rischio delle terribili infezioni.

Ma era sempre evidente l'incapacità dei viticoltori e degli enologi di guardare oltre per sperimentare nuove tecniche di vinificazione e per qualificare maggiormente la tipicità dei vitigni.

In un Congresso di viticoltori, tenutosi a Padova nel 1888, sul tema “Come i vini di collina devono essere classificati e trattati per riceverne maggiori profitti” (Nuova Rassegna di Vit. Enol. Conegliano, Anno II, n° 19), il commendatore Giovanbattista Bertani nella sua relazione così si esprimeva:

«Esaminando ora i vini dei Colli Veneti nel loro complesso, principalmente i rossi, troviamo che la qualità che in essi premezzia costantemente è il profumo... ed una certa freschezza e purezza di gusto... È appunto sopra queste due qualità che l'enotecnico dovrebbe fissare la sua attenzione, perché esse sono intimamente collegate colla natura dei vitigni, col clima e col terreno...».

Il problema che veniva posto costituiva pertanto un impegno per il viticoltore a superare la pigrizia, l'indifferenza culturale e la scarsa preparazione enologica, ossia tutti quegli elementi che non permettevano di sfruttare appieno le condizioni favorevoli che la campagna, e la collina in modo particolare, avrebbero potuto mettere a disposizione.



La viticoltura e l'enologia del Padovano nel '900

Per conoscere quali varietà di viti fossero coltivate in provincia di Padova agli inizi del secolo XX, dobbiamo riferirci al lavoro di Giovanbattista Zava³⁰⁾ e alla sua enumerazione di vitigni coltivati allora in tutte le province del Veneto.

Nell'elenco, oltre ad alcuni vitigni che descriveremo più avanti, figurano anche le seguenti varietà: "Biancheta", "Cenerente", "Dolceta", "Friulara", "Gata", "Lambrusca", "Lujadega", "Molinara", "Moscata rossa", "Peverende", "Pignola", "Rabosa veronese", "Sciava" ecc.

Nelle motivazioni al suo lavoro l'autore, dopo aver sottolineato il nuovo indirizzo intrapreso dalla viticoltura del tempo anche nei riguardi della lotta contro la fillossera, ricordava di aver elencato soprattutto i vitigni che si dovevano preservare per ricavarne buoni vini da pasto, apprezzati sia in Italia che fuori, e di aver tenuto conto anche dell'attecchimento dell'innesto su viti americane resistenti.

In questo secolo una delle grandi battaglie compiute dagli enologi fu anzitutto quella mirata alla valorizzazione delle tipicità legate al territorio di produzione e alla selezione dei vitigni.

Tuttavia, nei primi decenni del secolo, il problema della rinascita vinicola era ancora sul tavolo della discussione, benché nelle riviste e nelle pubblicazioni specializzate trovassero sempre più spazio numerosi argomenti relativi alla

³⁰⁾ Il dottor G. B. Zava, noto botanico e compilatore della prima raccolta vernacola di termini botanici, fu presidente della Commissione di Viticoltura della Provincia di Treviso. Nel 1901 pubblicò un "Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto, secondo il nome volgare delle uve" in 8 fascicoli.

filtrazione, conservazione e spumantizzazione dei vini, alle temperature di fermentazione, al travaso e all'utilizzo dei fermenti selezionati, nonché alle malattie e all'adozione dei relativi rimedi.

Moltissimi agricoltori rimanevano ancora legati ad un sistema agricolo arretrato e ad abitudini e tradizioni dure da sradicare, anche se, in verità, nel periodo precedente la Grande Guerra, Padova e Verona risultavano essere le uniche città venete a vantare vigneti specializzati.

In questo periodo, nell'elenco delle uve da vino della provincia di Padova, redatto dal vicentino Norberto Marzotto³¹⁾, vengono riportate le seguenti varietà nere: Corbina, Corbinazza, Gatta, Negrara, Pattaresca dal picciol rosso, Rossetta, Schiava rossa, Turchetta, Uva d'oro, Vinciperga, Zoveana (Doveana); e bianche: Barbana, Ciprina, Garganega, Pinella, Pinellona, Rabosa bianca, Trentina, Vernazzina e Vernazzola³²⁾.

Su questa viticoltura, in verità ancora piuttosto precaria, si abbatté, proprio agli inizi del secolo, il flagello della fillossestra (*Phylloxera vastatrix*) che si allargò a macchia d'olio e provocò danni terribili anche sui Colli. L'insetto, parassita della vite, fu segnalato nel Veneto nel 1900 e a Padova verso il 1917: in pochi anni l'epidemia colpì ben 57 comuni della provincia!

Se poi a questa calamità aggiungiamo sia i danni causati dal gelo che colpì i vigneti nell'inverno del 1929, sia la carenza quasi totale nelle campagne della forza lavoro maschi-

³¹⁾ Nacque a Vicenza nel 1853. Fu studioso dei problemi dell'agricoltura, in particolare della viticoltura, e sindaco di Vicenza. Morì nel 1939. Sulla sua casa troviamo scritto che fu «apostolo e pioniere della moderna agricoltura, dell'ampelografia e della cooperazione sociale... fondatore nel 1896 del Consorzio Agrario Cooperativo».

³²⁾ Cfr. Marzotto N., *Uve da vino*, Vicenza 1925, p. 32.

le a causa del conflitto mondiale, possiamo ben comprendere quanto difficili fossero, anche per la vitivinicoltura euganea, le possibilità di ripresa.

Mentre la fillossera avanzava disastrosamente ed anche altre malattie (le crittogame) venivano a colpire la viticoltura italiana e veneta, si cominciò allora a guardare con minor scetticismo alle viti americane, consapevoli che solo l'innesto su piede americano e l'introduzione di nuove cultivar da Paesi stranieri, assieme al rinnovamento degli impianti, avrebbero potuto salvare la "vinifera"³³⁾.

Un valido aiuto per la ricostituzione viticola dei Colli venne anche offerto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura, diretta da Guido De Marzi, che bandì dei Concorsi-contributo al fine di incentivare tecniche più moderne e nuovi impianti di vigneti specializzati.

Nell'anno 1942, nel Gazzettino Agricolo di Padova che riportava i risultati di otto anni di osservazioni, troviamo quanto segue: «Facendo riferimento a quanto è stato precisato nel piano di ricostituzione per la nostra provincia, rammentiamo che nei nuovi impianti si dovrà dare la preferenza quasi assoluta ai vitigni rossi nella pianura e zona pedecollinare e nella collina invece si dovranno preferire quasi esclusivamente le qualità bianche»³⁴⁾.

Fra i vitigni bianchi, considerati tutti perlopiù del medesimo valore, venivano elencati: il Moscato, la Garganega, la Pinella, la Serprina, il Riesling italico e il Riesling renano.

Per la pianura i vitigni rossi, elencati in ordine d'importanza, erano i seguenti: Merlot, Friularo, Raboso veronese,

³³⁾ Cfr. Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Storia*, p. 320.

³⁴⁾ Miotto G., *Le uve da vino in provincia di Padova*, in "Il Gazzettino Agricolo", n° 18-19, Padova 1942, p. 35.

Barbera e Cabernet Franc e per la zona pedecollinare: Merlot, Cabernet Franc e Barbera.

Nelle "Osservazioni", inoltre, riguardo ai vitigni bianchi si sottolineava l'importanza del Moscato Colli che, «data la particolare sua attitudine a fornire una qualità fuori classe si dovrà preferirlo ovunque il terreno e l'esposizione sono a lui favorevoli»... e si proseguiva col suggerire che nei nuovi impianti era opportuno coltivare «non solo uno ma diversi vitigni bianchi assieme... eliminando caso per caso quello che l'ambiente non gli è propizio. Così la Pinella dovrà abbandonarsi nelle zone malamente esposte, poiché in queste va soggetta a marcire, e contenere così la Serprina nelle località troppo aride dove la sua esuberanza di sviluppo verrebbe a nuocere la produzione e la qualità»³⁵⁾.

Il successo sulla fillossera fu seguito dall'impianto di vigneti con qualità selezionate e spianò la strada all'affermazione dell'industria enologica nel Veneto e sugli stessi Colli. Tuttavia si deve anche ammettere che l'abbandono delle qualità tradizionali aveva ahimè provocato la perdita di un ingente patrimonio genetico. Ancora oggi è pertanto auspicabile che, laddove ciò sia possibile, persista il recupero dei vecchi vitigni sia per preservare la variabilità genetica della specie sia per qualificare al massimo la tipicità dei vini.

Tuttavia, i cambiamenti più radicali per la viticoltura e l'enologia del Padovano si vedranno solo dopo la fine della Seconda Guerra, quando molti Comuni, considerati fino ad allora aree depresse, si trasformeranno in comprensori ad economia turistica e a specializzazione agricola: ciò segnerà sicuramente una tappa decisiva per lo sviluppo di una viticoltura sempre più professionale e imprenditoriale.

³⁵⁾ Miotto G., *Le uve*, p. 39.

Uno degli eventi più importanti del dopoguerra fu, inoltre, l'istituzione a Padova, nel febbraio del 1972, del Consorzio per la tutela della Denominazione di Origine Controllata dei vini dei Colli Euganei. Ancora oggi il Consorzio svolge la sua attività nella sede di Torreglia.

Gli scopi dell'Ente consistono, in particolare, nella difesa e nella tutela dei vini locali, nella promozione dei vini attraverso campagne mirate e qualificate e nell'assistenza tecnica ed enologica dei soci.



I vecchi vitigni del Padovano

Fra i vitigni coltivati un tempo nel Padovano, e attualmente in fase di recupero³⁶⁾, un posto importante occupano sicuramente le Corvine, delle quali si parla già a partire dalla metà del '600.

Sia sui Colli (in maniera sporadica) sia nella pianura sottostante, è ancora presente la **Corbinella**, un vitigno rustico e poco sensibile alle malattie. Il grappolo è medio, alato, un po' spargolo con il peduncolo lignificato alla base; gli acini sono rotondi, con buccia pruinosa di color blu-nero e succo lievemente colorato. Molto elevato è il contenuto in antociani.

Se coltivato al piano, questo vitigno dà una produzione molto elevata. Il vino che se ne ottiene ha un'ottima colorazione con riflessi violacei; al gusto presenta una forte nota speziata e un'elevata acidità, tuttavia è morbido e non astringente.

Un tempo, molto diffuse nel Veneto erano anche le "Negrare". Simile alla "Negrara veronese", ma col grappolo molto più piccolo, è quella dei Colli qui descritta.

La **Negrara** ha grappolo medio-grande, alato e discretamente compatto; l'acino è medio, rotondo con buccia spessa, pruinosa, di color blu-nero. Il vitigno non è molto vigoroso, tuttavia è di buona produzione ed è discretamente resistente alle malattie. Il vino è abbastanza colorato, profumato di marmasca ed è abbastanza astringente al gusto.

³⁶⁾ Il lavoro di recupero degli "antichi" vitigni e della loro corretta denominazione ha sempre costituito, attraverso i secoli, una fatica non indifferente per gli ampelografi e i ricercatori viticoli: molti vitigni, infatti, pur indicando la stessa varietà d'uva, avevano nomi diversi che potevano riferirsi, sia al luogo di coltivazione, sia alle caratteristiche morfologiche o produttive (colore degli acini, epoca di maturazione, aroma e sapore ecc.). In effetti, tali nomi erano spesso solo dei sinonimi.

Una buona varietà d'uva del Veneto è la **Turchetta**, tuttora coltivata nella provincia di Rovigo, ma un tempo molto diffusa soprattutto nelle province di Verona e di Padova.

Questo vitigno è abbastanza vigoroso e di buona produttività. Nei suoi riguardi il professor Consolani della Cattedra ambulante di Agricoltura di Massa superiore così si esprime: «La “Turchetta” si adatta bene ai terreni argillosi di pianura, purché a scolo non troppo deficiente. Ama potatura corta, resiste abbastanza alla peronospora e alle altre malattie crittogamiche, ed inoltre, per avere il grappolo spargolo, non va soggetta al marciume dell'acino... Il mosto, molto colorito, è quanto mai ricco di zucchero e poco acido, per cui si presta egregiamente al taglio con altri prodotti di ottime qualità...»³⁷⁾.

Il grappolo della Turchetta è medio o piccolo, di forma perlopiù piramidale, molto spargolo, con peduncolo corto e rossiccio; acini medi o piccoli, violaceo-nerastri, con buccia sottile e polpa molto zuccherina di sapore semplice.

Quest'uva si presta egregiamente per produrre ottimi vini strutturati, di colore intenso con riflessi violacei, di sapore normalmente amaro abbastanza astringente e con elevato sentore di viola, marasca e pochi profumi vegetali.

Origini padovane sembra avere anche la **Pattaresca**, un vitigno a uva nera che assieme alla “Gatta”, alla “Corbinella” ed al “Raboso di Piave” era un tempo uno dei più comuni e diffusi in Provincia di Padova³⁸⁾. L'ampelografo Giuseppe di Rovasenda³⁹⁾, come anche altri del tempo, inserisce la “Pattaresca nera” fra le uve del Padovano.

³⁷⁾ Consolani G., *L'Italia Agricola*, Milano 1915, p. 15.

³⁸⁾ Cfr. Marzotto N., *Uve*, p. 206.

³⁹⁾ Il conte Giuseppe di Rovasenda nacque a Verzuolo (CN) nel 1824 e morì nel 1913. È considerato uno dei più importanti ampelografi del

La Pattaresca della pianura padovana ha il picciolo verde; però sia in Provincia di Venezia sia nel distretto di Camposampiero è possibile rinvenire una varietà a picciolo rosso. In qualche zona del Padovano prende pure il nome di “Greggia”⁴⁰.

Questo vitigno è robusto e resistente alla peronospora e all’oidio; tuttavia, se coltivato in pianura, è soggetto al marciume, soprattutto quando la stagione autunnale si presenta piovosa. In collina il prodotto è sicuramente migliore.

Il grappolo è medio, piramidale, alato, compatto, talvolta molto grande; gli acini sferici, di grandezza media ed hanno la buccia nero-azzurra, molto pruinoso (come nella “Negrara”); il vino ha buona colorazione con riflessi violacei e gusto floreale e speziato.

Nella zona di pianura della provincia di Padova si coltiva largamente anche il **Friularo**, meglio conosciuto col nome di “Raboso Piave” in varie altre province del Veneto⁴¹.

Da numerosi documenti risulta che, agli inizi del XVIII secolo, la coltivazione del Friularo venne introdotta dal Friuli nella zona di Bagnoli; attualmente lo si ritrova pure nel Monselicese.

passato. Sono 3666 i vitigni da lui raccolti e studiati al fine di pubblicare, nel 1877, il “Saggio di Ampelografia universale”, la più grande e celebre collezione viticola del mondo, tradotta anche in lingua francese. Fu membro del Comitato Ampelografico Italiano e della Commissione Internazionale d’Ampelografia.

⁴⁰ Cfr. Marzotto N., *Uve*, p. 207.

⁴¹ Il nome di “Friularo”, dato nel Padovano al Raboso Piave, ha fatto pensare all’importazione di questo vitigno dal Friuli. Nel Friuli non esiste però alcun vitigno con questo nome o con quello di Raboso Piave; perciò il nome “Friularo” potrebbe derivare dal fatto che vi fu un tempo in cui era chiamato Friuli tutto il territorio che arrivava fino al Piave (cfr. Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie*, Treviso 1950, p. 247).

Il colore è rosso rubino molto intenso con orli violacei; l'aroma caratteristico ricorda la marasca, il sapore è aspro ma senza acredine, tannico, robusto e fragrante. Se di buona qualità, quando viene sbattuto dà una spuma color sanguigno. Un tempo era molto ricercato soprattutto in certe annate, come correttivo di altri vini.

Si sconsiglia di berlo giovane perché diventa più "fine" e armonico solo dopo molti anni di imbottigliamento.

Da tempo coltivato nella pittoresca zona dei Colli Euganei è il **Moscato bianco**, che corrisponde tanto al "Moscato d'Asti" quanto al "Moscato di Canelli" e deriva dalla vinificazione della sola uva del vitigno "Moscato bianco"⁴²⁾. Viene prodotto soprattutto ad Arquà Petrarca, Baone, Cinto Euganeo, Teolo, Torreglia, Galzignano, Vò ecc., tutti Comuni della provincia di Padova. Il Moscato bianco dà un'uva tipicamente da vino che, come tutte le uve aromatiche, può servire anche per il consumo diretto (pur non essendo una vera e propria uva da tavola).

Sui Colli questo vitigno ha sempre trovato condizioni ambientali molto favorevoli dando origine ad un vino da dessert o anche da fuori pasto veramente superiore, specialmente nella versione spumante.

Il vino ha colore giallo dorato più o meno intenso, profumo caratteristico molto gradevole, sapore dolce, aromatico, amabile, piacevolissimo.

⁴²⁾ I vitigni con questo nome sono molto numerosi e vantano origini e coltura antichissime; ma, in definitiva, quelli che da tempo più o meno lungo vengono coltivati in Italia, e meritano di essere tuttora conservati e diffusi, si riducono pressoché ad uno solo, che di gran lunga è anche il più diffuso ed è, per l'appunto, il *Moscato bianco*. Esso è presente in quasi tutte le regioni italiane, ma solo in poche province ricopre al giorno d'oggi una vera importanza economica (cfr. AA. VV., "Moscato bianco", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Vol. III, Treviso 1964, pp. 2 e 17).

La **Marzemina bianca** è un vitigno di antichissima coltivazione, un tempo molto presente nel Trevigiano, ma anche sui Colli Euganei e in tutte le località vinicole del Veneto.

Era chiamata anche “Sciampagna” perché il suo vino, quando veniva messo in bottiglia, diventava aromatico e frizzante.

Il vitigno è abbastanza rustico, di buona vigoria e resistente alle malattie e al freddo. Nonostante il grappolo compatto, non è sensibile ai marciumi e si presta ottimamente all'appassimento.

Il grappolo è di media grandezza, piramidale, spesso alato; l'acino è medio-grosso, rotondo, con buccia spessa, pruinosa di color giallo dorato. Il vino è di color giallo paglierino, dal profumo fine e intenso, fruttato; il sapore è gradevole con retrogusto amarognolo e frizzante.

Nell'alto Medioevo sui Colli Euganei era presente anche il vitigno **Pinella** o Pinola, la cui coltivazione, tuttora molto estesa, trova in questo territorio favorevoli condizioni ambientali.

La Pinella è di produttività abbondante soprattutto nei terreni fertili, nei quali tuttavia è sensibile al marciume; deve perciò essere coltivata in terreni ben esposti ed arieggiati.

Il grappolo è medio, corto, tozzo e compatto; l'acino ha forma ovoidale, buccia di colore giallo dorato, rosata verso la luce e sapore molto dolce. Il vino è abbastanza colorato, ma con profumo tenue e con sentori soprattutto floreali, vegetali e fruttati.

Per le sue doti aromatiche quest'uva si presta ad esser inserita nel taglio di altri vini ed entra come fondamentale anche nella composizione dei vini bianchi pregiati dei Colli.

Anche la **Cavrara** (o Cavarara) è un vecchio vitigno presente un tempo in diverse aree viticole venete. Compare nell'elenco di Giovanbattista Zava del 1901, nel quale sono elencati, fra numerosi altri, anche la Corbinela (o Corvina), la Garganega, la Marzemina, la Negrara (o Negronza), la Patarsca (o Padovana) e la Pinela, tutti vitigni qui descritti.



La Cavrara veniva coltivata sui Berici, a Breganze e nel Padovano, dov'era chiamata Cavarara Garbina.

Il vitigno è rustico e poco sensibile alle malattie crittogamiche. Ha il grappolo medio-grande, piramidale, alato, con peduncolo lignificato alla base; l'acino medio-grosso, con buccia pruinosa di colore blu scuro e il succo con buoni contenuti zuccherini ed acidi. Il vino ha bei riflessi violacei con buon profumo di marasca e gusto di viola e note speziate.

La **Garganega** è un vitigno ad uva bianca variamente diffuso nelle province di Verona, Vicenza e Padova. Esso riveste notevole importanza nella viticoltura dei Colli Euganei, in particolare nel distretto di Este. Dalla Garganega, infatti, in miscela con la Pinella e la Serprina, si ottengono alcuni dei vini bianchi pregiati dei Colli⁴³⁾.

Questo vitigno è molto diffuso anche in Puglia, da dove sembra sia originario, e in Sicilia, dov'è chiamato "Grecanico".

Benché abbastanza sensibile al freddo, alle malattie crittogamiche e agli insetti, dà tuttavia un prodotto abbondante e costante. Il grappolo è lungo, cilindrico-piramidale, abbastanza spargolo; l'acino è medio, sferoide, con buccia di colore giallo dorato carico, pruinosa e poco spessa.

Il vino ha color paglierino chiaro con riflessi verdognoli, profumo lievemente aromatico e fruttato e gusto asciutto con un leggero sentore di mandorla.

L'uva si conserva bene sulla pianta ed in fruttai e serve anche per il consumo diretto.

Un'altra varietà coltivata un tempo sui Colli – già segnalata a pagina 102 nella relazione di Maddalozzo (1878)

⁴³⁾ Cfr. Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie*, Treviso 1950, p. 226.

tra le viti del distretto di Este – è la **Turca**, un antico vitigno che l'ampelografo tedesco Hermann Goethe⁴⁴⁾ chiama "Ortlieber", blauer (blu) descrivendone così le caratteristiche: «Vite longeva con legno tenue, bruno chiaro, fittamente nodoso. Foglia di media grandezza, circolare, trilobata, poco frastagliata, piccola e a dentellatura smussa, liscia sopra, grigioverde, lanosa, specialmente in primavera come spruzzata di farina; picciolo più corto della foglia. Grappolo di media grandezza, leggero, ramoso, con picciolo corto. Acini rotondi, molto punteggiati, blu scuro, sfumati di bianco, con buccia sottile, contenenti poco colorante, dolci, a maturazione tardiva, con corto picciolo...»⁴⁵⁾.

Come il Goethe, anche il Molon⁴⁶⁾ la cita con lo stesso nome e la inserisce fra le varietà austriache dello Steiermark (Stiria)⁴⁷⁾.

Quest'uva non ha nulla a che vedere con l'"Uva turca" o "Uva di Bisceglie" o "Turchiesca", che è poi la "Baresana" delle Puglie, anche perché la Turca è un'uva rossa da vino, mentre la Turchiesca è un'uva bianca da tavola.

Nel Trentino, dov'era coltivata sicuramente agli inizi del XX secolo, le fu attribuito questo nome per il fatto che il suo vino è forte, pesante, aspro, ossia "turco" nel gergo locale⁴⁸⁾.

⁴⁴⁾ Fondatore e direttore della Scuola Superiore di Frutticoltura e Viticoltura di Marburgo sulla Drava (oggi Maribor). Era un valente organizzatore e uno scienziato dai molteplici interessi. Scrisse un "Manuale di Ampelografia" (*Handbuch der Ampelographie*) che uscì a Berlino in due edizioni (1878 e 1887).

⁴⁵⁾ Goethe H., *Ampelographisches Wörterbuch*, Wien 1876, p. 108.

⁴⁶⁾ Girolamo Molon (Vicenza 1860-1973) fu professore di Viticoltura, Frutticoltura ed Orticoltura presso l'Università di Milano. La sua magistrale *Ampelografia* in due volumi costituisce, come dichiarò il suo ex allievo professor Giovanni Dalmasso, «un monumento di erudizione e di pazienza certosina».

⁴⁷⁾ Molon G., *Ampelografia. Descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da tavola, portainnesti e produttori diretti*, Milano 1906, p. 169.

⁴⁸⁾ Cosmo I. - Sardi F. - Calò A., "Turca", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Treviso 1962, p. 2.

Attualmente l'importanza di questo vitigno è quasi irrilevante, essendo coltivato quasi solo in provincia di Belluno (zona di Arsiè) dove, erroneamente, viene denominato anche "Cabernet franc", con il quale non dev'essere però confuso⁴⁹⁾.

L'epoca di germogliamento e di fioritura della pianta è solitamente precoce, mentre la maturazione del grappolo è piuttosto tradiva (prima decade di ottobre).

Dalle uve di Turca si ottiene un vino dal profumo intenso, di colore rosso rubino, un po' tannico, acidulo, corposo, leggermente speziato.

Col nome di **Pavana** nel Trentino, e coi sinonimi di Vicentina, Visentina e Visentinona (a Verona), Nostrana nera (a Belluno), Peloseta nera, Marzemina nera di Feltre ecc., è presente anche nel Veneto un vitigno di cui si hanno notizie già all'inizio del XIX secolo: l'Acerbi⁵⁰⁾, infatti, lo inserisce fra le viti della "Val Sugana" e "dei contorni di Trento"; egli nomina anche una Vicentina, elencata fra le viti del Mantovano, dove sarebbe giunta per mezzo di un "cavallante", senza però dirne la provenienza⁵¹⁾.

Più tardi la stessa uva è citata in numerose altre ampelografie italiane e straniere: nel *Saggio* del Rovasenda (1877)⁵²⁾,

⁴⁹⁾ Cfr. Martinatti P., *Caratterizzazione ampelografico-genetica ed inquadramento storico di alcuni vecchi vitigni del Trentino*, Tesi di Laurea, Udine 2003-04, p. 22.

⁵⁰⁾ Giuseppe Acerbi (1773-1846), letterato mantovano, direttore della "Biblioteca italiana" dal 1816 al 1825. Diede un importante contributo all'ampelografia; nei poderi di famiglia a Castel Goffredo (MN) piantò moltissimi vitigni, mettendo insieme una collezione di ben 1522 varietà: 619 italiane, 400 ungheresi e 503 provenienti dal resto d'Europa. La collezione andò persa dopo che l'Acerbi si fu trasferito in Egitto in veste di console austriaco.

⁵¹⁾ Cfr. Acerbi G., *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*, Milano 1825, pp. 290, 302 e 303.

⁵²⁾ Dopo averla inclusa fra i vitigni di Trento, così riferisce: «Ricevetti la Pavana nera da Udine... La trovai alquanto simile a Barbera, ma con forme più grossolane e col sugo men sapido e men vinoso» (Di Rovasenda G., *Saggio di una Ampelografia universale*, Torino 1877, p. 136).

dal Goethe (*Handbuch* 1878, p. 174) e, agli inizi del secolo XX, anche dal Molon che ci fornisce una buona descrizione ampelografica della vite in questione, ricordando che è «diffusa nel Trentino e in Valsugana, e un po' qua e un po' là, in altre parti del Veneto»⁵³⁾.

Certamente la “Pavana”, vista anche la storpiatura del nome che nel dialetto veneto significa “padovana”, doveva un tempo essere coltivata nel Padovano oltre che in varie altre province venete, da dove però dev'essere stata via via sostituita, fatta eccezione per la Valsugana e per alcune plaghe viticole della provincia di Belluno⁵⁴⁾.

Il grappolo è medio, conico-alato, mediamente compatto; l'acino è grosso, rotondo, blu scuro e di sapore neutro. Il vino ottenuto è di colore rosso rubino, poco alcolico, tannico, con un sapore non sempre gradito. Quest'uva si presta bene sia per produrre vini in purezza sia per uvaggi o tagli allo scopo di ottenere vini rossi più “complessi”.

Turca e Pavana, tra loro molto simili ampelograficamente, appartengono ad un gruppo di vitigni che sarebbero riconducibili alla “Schiava lombarda”⁵⁵⁾.

⁵³⁾ Molon G., *Ampelografia*, p. 940.

⁵⁴⁾ Cfr. Cosmo I. - Sardi F. - Calò A., “Pavana”, in “Principali vitigni da vino coltivati in Italia”, Treviso 1965, pp. 1 e 2.

⁵⁵⁾ «La *Schiava lombarda*... nettamente distinguibile dalle *Schiave* atesine sia per il profilo antocianico che per quello proteico... appartiene ad un gruppo di varietà dalle caratteristiche morfologiche e carpologiche che comprende anche la *Turca* e la *Pavana*... vitigni molto antichi... quali la *Negrara*... *Corvina*, *Rossignola*, *Rossara*... ormai presenti solo come reliquie. Sono vitigni la cui origine non è nota, ma che probabilmente sono il risultato di una circolazione varietale nell'Italia settentrionale molto diffusa a causa della loro rusticità e buona produzione» (Scienza A. - Failla O., *La circolazione dei vitigni in ambito padano-veneto ed atesino: le fonti storico-letterarie e l'approccio biologico-molecolare*, in AA. VV., “2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cispino”, Trento 1996, pp. 251 e 255).

Bibliografia

Acerbi G., *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*, Milano 1825.

Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Venezia 1561.

AA. VV., *Il recupero dei vecchi vitigni nel Veneto*, in "Vecchi vitigni del Veneto", Azienda Regionale Veneto Agricoltura, Legnaro (PD) 2005.

AA. VV., *Nuova Enciclopedia Agraria Italiana*, Torino 1934, cap. VIII.

AA. VV., "Moscato bianco", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Vol. III, Treviso 1964.

Bacci A., *Storia naturale dei vini*, libro VI, Torino 1990.

Beolco A., detto Ruzzante (o Ruzante), *Teatro*, a cura di L. Zorzi, Torino 1976.

Barbieri G., *Veglie Tauriliane*, Padova 1821.

Sette A., *L'Agricoltura veneta*, Padova 1843.

Calò A., *Tradizioni nel Piemonte e nel Veneto: esempi per un tentativo di interpretazione della nostra storia vitivinicola*, in "Storie del vino" a cura di P. Scarpi, Milano 1991.

Calò A. - Paronetto L. - Rorato G., *Storia regionale della vite e del vino in Italia - Veneto*, Milano 1996.

Cancellier S., *Varietà di viti autoctone da rivalutare*, in "L'Informatore Agrario" n° 34, Verona 2001.

Columella L. G. M., *L'arte dell'agricoltura*, trad. di R. Calzecchi Onesti, Torino 1997.

Consolani G., *L'Italia Agricola*, Milano 1915.

Cosmo I. - Sardi F. - Calò A., "Pavana", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Treviso 1965.

Cosmo I. - Sardi F. - Calò A., "Turca", in "Principali vitigni da vino coltivati in Italia", Treviso 1962.

Di Rovasenda G., *Saggio di una Ampelografia universale*, Torino 1877.

Goethe H., *Ampelographisches Wörterbuch*, Wien 1876.

Maddalozzo G., *La Bassa Padovana occidentale: usura e pellagra. Distretto di Este, Monselice e Montagnana*, in A. Lazzarini, "Contadini e agricoltura. L'inchiesta Jacini nel Veneto", Milano 1983.

- Martialis M. V., *Epigrammata*, trad. di P. Magenta, Venezia 1842.
- Martinatti P., *Caratterizzazione ampelografico-genetica ed inquadramento storico di alcuni vecchi vitigni del Trentino*, Tesi di Laurea, Udine 2003-04.
- Marzotto N., *Uve da vino*, Vicenza 1925.
- Miotto G., *Le uve da vino in provincia di Padova*, in "Il Gazzettino Agricolo", n° 18 e 19, Padova 1942.
- Molon G., *Ampelografia. Descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da tavola, portainnesti e produttori diretti*, Milano 1906.
- Montanari V. - Ceccarelli G., *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie*, Treviso 1950.
- Plinio G. S., *Storia Naturale*, Vol. III, a cura di G. B. Conte, Torino 1984.
- Portenari A., *Della felicità di Padova*, Padova 1623.
- Scienza A., - Failla O., *La circolazione dei vitigni in ambito padano-veneto ed atesino: le fonti storico-letterarie e l'approccio biologico-molecolare*, in AA. VV., "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino", Trento 1996.
- Scoto A., *Itinerario*, Padova 1610.
- Selvatico P., *Sull'utilità di tener separate le colture nei terreni della Provincia di Padova*, in "Il Raccoglitore. Pubblicazione annuale della Società d'Incoraggiamento di Padova", IX (1861).
- Sette A., *L'Agricoltura veneta*, Padova 1843.
- Statistica agricola industriale e commerciale della Provincia di Padova*, Padova 1878.

Indice

| | |
|---|----|
| Premessa | 5 |
| Storia della vitivinicoltura nel Padovano | 9 |
| <i>Viticultura medioevale padovana nei secoli X-XIV</i> | 11 |
| I vitigni dei Colli Euganei nei secoli XV e XVI | 17 |
| I secoli XVII e XVIII | 21 |
| L'Amministrazione austriaca nel secolo XIX | 25 |
| <i>Le malattie crittogamiche</i> | 30 |
| La viticoltura e l'enologia del Padovano nel '900 | 37 |
| I vecchi vitigni del Padovano | 43 |
| | |
| Bibliografia | 53 |

