

# AMPELOGRAFIA UNIVERSALE STORICA ILLUSTRATA

I VITIGNI DEL MONDO

A CURA DI  
GIUSI MAINARDI, ANNA SCHNEIDER E STEFANO RAIMONDI



ILLUSTRATED  
HISTORICAL UNIVERSAL  
AMPELOGRAPHY  
GRAPE VARIETIES FROM AROUND THE WORLD

L'ARTISTICA EDITRICE  
CENTRO STUDI PIEMONTESI



ILLUSTRATED  
HISTORICAL  
UNIVERSAL  
AMPELOGRAPHY

GRAPE VARIETIES FROM AROUND THE WORLD

A compendium of  
*General Treatise on Viticulture*  
by P. Viala and V. Vermorel

*Edited by*  
Giusi Mainardi, Anna Schneider e Stefano Raimondi

L'ARTISTICA EDITRICE  
CENTRO STUDI PIEMONTESE

AMPELOGRAFIA  
UNIVERSALE  
STORICA  
ILLUSTRATA

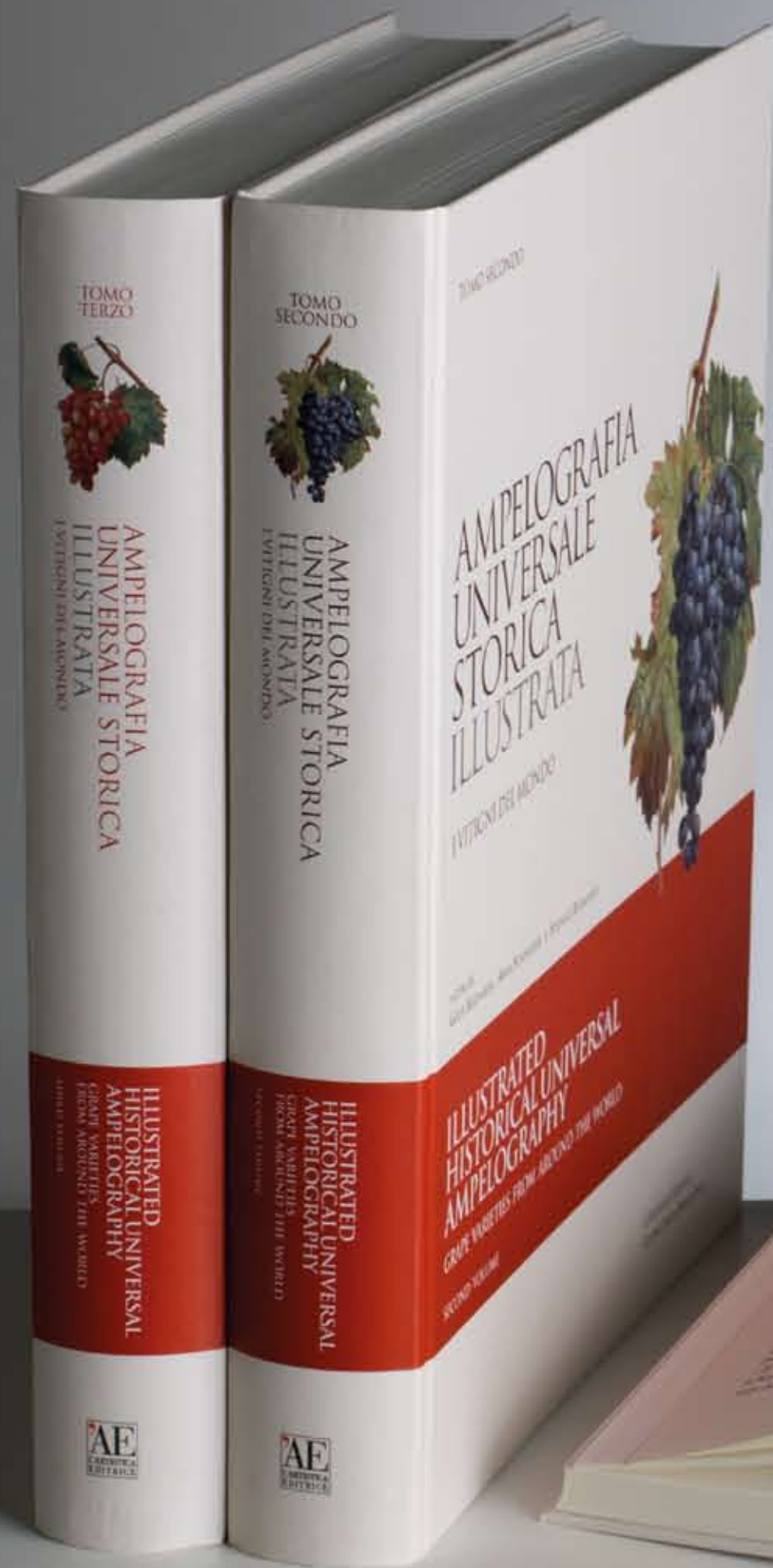
I VITIGNI DEL MONDO

Compendio del  
*Trattato generale di viticoltura*  
di P. Viala e V. Vermorel

*A cura di*  
Giusi Mainardi, Anna Schneider e Stefano Raimondi

L'ARTISTICA EDITRICE  
CENTRO STUDI PIEMONTESE

[www.ampelografia.it](http://www.ampelografia.it)



*L'arte della litografia incontra la storia della vite*

# AMPELOGRAFIA UNIVERSALE STORICA ILLUSTRATA

I VITIGNI DEL MONDO

## PIANO DELL'OPERA

3 voll. formato cm 28 x 34

Pagine complessive 1500

551 litografie a colori

Legatura cartonata

Stampata su  
carta Tatami Ivory  
della Fedrigoni Spa

Prezzo di copertina: € 420,00

Consegna prevista: gennaio 2012

Spese di spedizione:

Italia: gratuito

Europa: € 30,00

Altri paesi: € 40,00

Uffici e redazione:

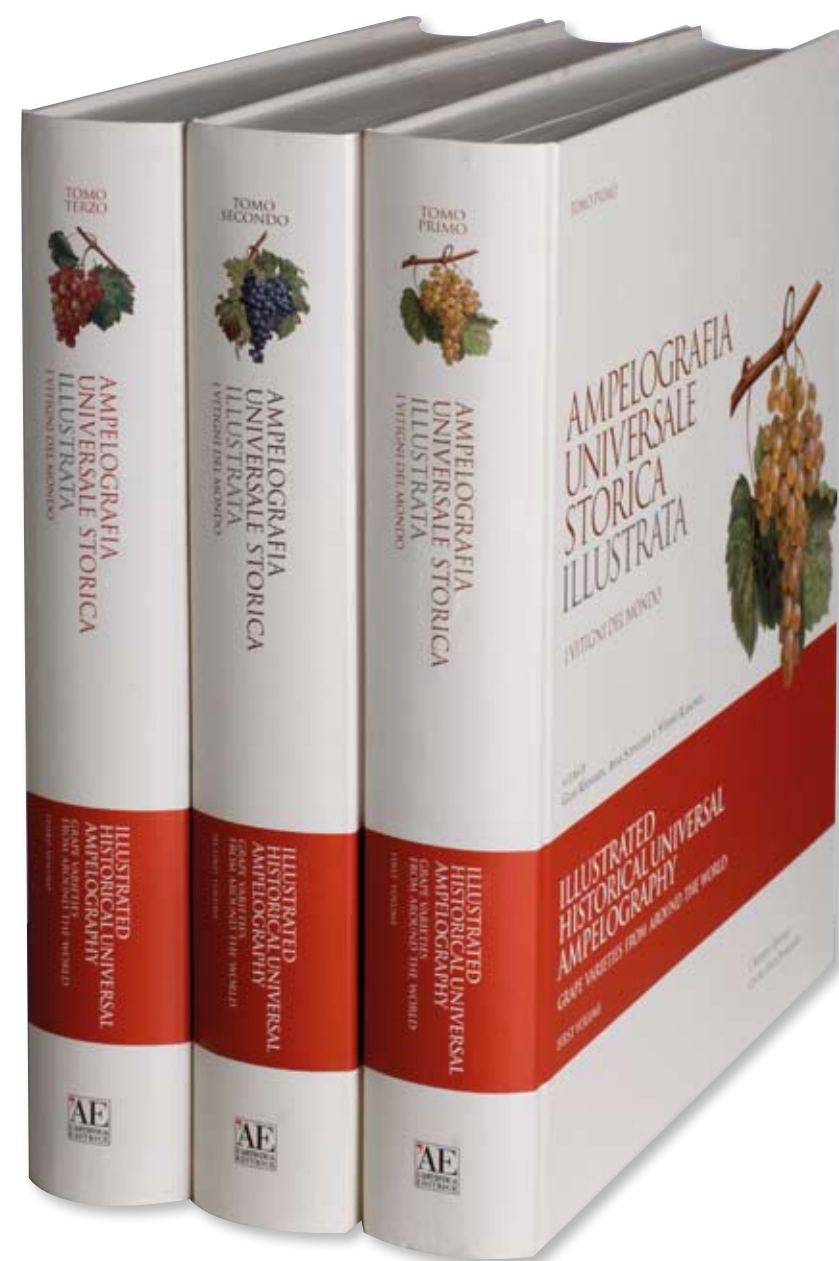
L'ARTISTICA EDITRICE

Via Togliatti, 44 - 12038 Savigliano (Cuneo)

Tel. +39 0172 22361 - Fax +39 0172 21601

[www.ampelografia.it](http://www.ampelografia.it) - [editrice@lartisavi.it](mailto:editrice@lartisavi.it)

ISBN 978-88-7320-220-2



# ILLUSTRATED HISTORICAL UNIVERSAL AMPELOGRAPHY

GRAPE VARIETIES FROM AROUND THE WORLD

## STRUCTURE OF THE BOOK

3 volumes, size 28 x 34

Number of pages 1500

551 color litographs

Pasteboard binding

Printed on

Tatami Ivory paper  
by Fedrigoni Spa

Cover price: € 420,00

Expected delivery: January 2011

Shipping cost:

Italy: free shipping

Europe: € 30,00

Worldwide: € 40,00

Editorial offices:

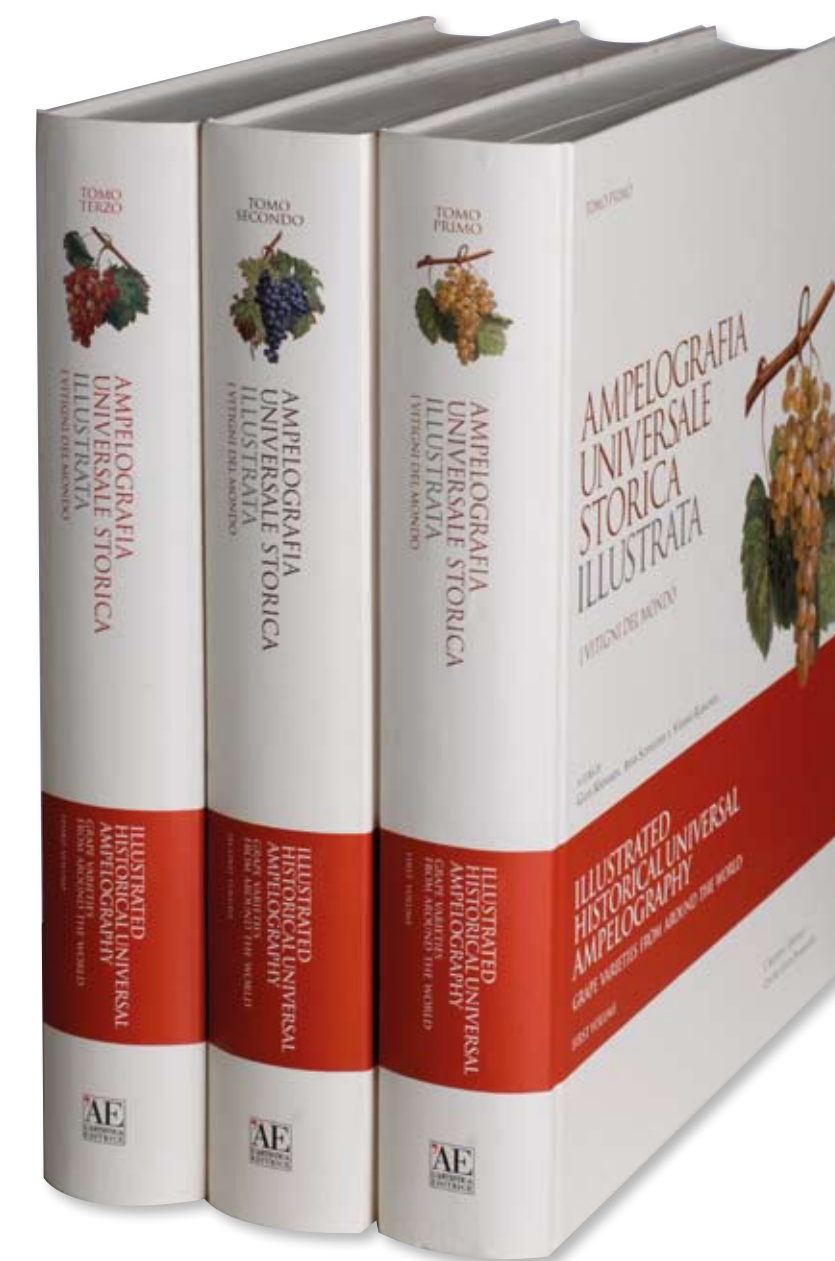
L'ARTISTICA EDITRICE

Via Togliatti, 44 - 12038 Savigliano (Cuneo)

Tel. +39 0172 22361 - Fax +39 0172 21601

[www.ampelografia.it](http://www.ampelografia.it) - [editrice@lartisavi.it](mailto:editrice@lartisavi.it)

ISBN 978-88-7320-220-2



## Nota dell’Editore

Leonardo da Vinci, tra le molte cose geniali che scrisse, ci ha lasciato la celebre frase che afferma “*molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni*”.

Il grande artista e scienziato faceva riferimento alle splendide vigne delle sue colline toscane, ma noi, editori piemontesi, abbiamo la giustificata pretesa di dire che anche chi è nato tra le altre pianure e colline italiane ha senz’altro avuto la stessa fortuna.

Leonardo stesso, inoltre, avrebbe concordato con il fatto che un sublime piacere della vita come il buon bere non può limitarsi al gusto e alle sensazioni del palato.

Dietro a ogni grande vino si nasconde, infatti, una grande ricerca enologica, tecnica e scientifica, che – specialmente negli ultimi decenni – si è diffusa dalla grande industria vinicola al singolo produttore.

Essenziale, in questo patrimonio di cultura enologica, è l’ampelografia, scienza che si occupa di individuare, denominare e classificare le molte varietà di vitigni, al cui sviluppo contribuì notevolmente Giuseppe dei Conti di Rovasenda, che nel 1877 pubblica il suo *Saggio di una ampelografia universale* nel quale elenca circa 5.000 voci relativi alle cultivar e ai loro sinonimi.

Il lavoro del Rovasenda sarà inoltre un riferimento costante per Viala e Vermorel, curatori della *l’Ampélographie – Traité général de viticulture*.

Accanto al monumentale contributo scientifico, l’altro aspetto rilevante del *Traité*, che possiede ancora un fascino immutabile per chiunque ami l’editoria di qualità, è rappresentato da un corredo iconografico di altissima qualità, cioè da quelle stupende 497 cromolitografie a tutta pagina, opera di illustratori quali Troncy, Gillet, Boisgontier e Kreyder.

La tecnica della cromolitografia, evoluzione policroma della litografia, ebbe uno straordinario successo per tutto il XIX secolo, grazie alla resa eccellente di illustrazioni a colori per uso editoriale e pubblicitario, e consisteva nella selezione di tinte a cui corrispondeva il disegno a matita grassa su varie pietre litografiche, una per ogni colore utilizzato. La stampa sovrapposta delle varie matrici consentiva di ottenere una vasta gamma di tonalità, assicurando effetti stupefacenti per l’epoca in termini di brillantezza e dettaglio delle figure. Ancora oggi, la bellezza delle cromolitografie realizzate tra l’Ottocento ed il Novecento hanno un fascino inossidabile, e sono protagoniste di primo piano nel mercato della grafica da collezione.

Il progetto de L’Artistica Editrice ha voluto recuperare in tutta la loro vivida bellezza le tavole illustrate e, fedele all’alto profilo dei testi curati da Viala, ha voluto accompagnarle con nuovi contributi a commento delle immagini, nei quali si sono riassunti i dati forniti dall’opera originale, in un panorama di cultura enologica che, naturalmente, in cento anni ha incrementato la conoscenza delle cultivar.

Perché ci fosse un’ampia parte dell’opera dedicata specificamente ai vitigni italiani, l’Editore ha inoltre ritenuto di inserire in un terzo volume altre due raccolte di schede e tavole litografiche tratte da due opere di riferimento nazionali; cioè la *Pomona Italiana di Giorgio Gallesio* (edita tra il 1817 ed il 1839) che presenta 26 cultivar italiane, e la *Ampelografia Italiana*, pubblicata a cura del Comitato Ampelografico del Ministero dell’Agricoltura nel 1882, che presenta invece 28 vitigni nazionali.

## Publisher’s note

*Among the huge number of Leonardo da Vinci’s genial quotes, a famous sentence states that “great happiness is given to men born in places where good wines can be found”.*

*The great artist and scientist referred to the splendid vineyards of his Tuscan hills, but we, publishers in Piedmont, have the justified pretention of saying that those who were born in the Italian plains and hills, undoubtedly share the same fortune.*

*Leonardo himself would also have agreed that one of the sublime pleasures of life like good drinking is an experience that cannot end only with the taste and the sensations of the palate.*

*In fact, all great wines have a background of oenological, scientific and technical research that – especially in the last decades – has been transmitted from the great wine industries to the single producers (wine makers).*

*In this heritage of oenological culture, ampelography, i.e. the science aimed at determining, denominating, and classifying the vast variety of vines plays an essential role.*

*An essential contribution to this science was given by Giuseppe of the Counts of Rovasenda, who in 1887 published his Saggio di una ampelografia, listing about 5,000 items concerning the various cultivars and their synonyms.*

*Moreover , the work of Rovasenda was bound to become a constant reference for Viala and Vermorel, the editors of Ampélographie – Traité général de viticulture.*

*Besides its remarkable scientific contribution, another important aspect of the Traité, a work that is still fascinating for those who love quality publications, is the high quality iconography of the work, i.e the wonderful 497 full-page chromolithographies of illustrators like Troncy, Gillet, Boisgontier, and Kreyder.*

*The technique of chromolithography, the polychromous evolution of lithography, had an extraordinary success during the whole XIX century thanks to the excellent reproduction of colour pictures in advertisement and publishing, and consisted in the selection of colours corresponding to grease-based crayon drawings on various lithographic stones, one for each colour used.*

*The overlaid print of the various matrices enabled to obtain a wide range of tones and to reach stupefying effects for that time as to the brightness and the details of the images. Even today the beauty of the chromolithographies realized in the nineteen and twentieth century has an unchanged appeal and they are first class protagonists in the collection market of graphics.*

*The project of L’Artistica Editrice has been aimed at rediscovering the vivid beauty of the illustrated tables and, following the guideline of the high profile texts of Viala, it has decided to accompany them with new contributions commenting the images. These descriptions summarize the data supplied by the original work, throwing a new light on the panorama of oenological culture that, needless to say, in one hundred years has widened its knowledge about cultivars.*

*To have an important part of the work about the Italian vines, the Publisher has decided to add a third tome with two more series of profiles of the varieties and lithographic tables from two Italian reference works: Pomona Italiana by Giorgio Gallesio (published in 1817 and 1839) presenting 26 Italian cultivars and Ampelografia Italiana, edited by the Comitato Ampelografico del Ministero dell’Agricoltura in 1882 and presenting 28 Italian vines.*

La configurazione dell’opera, quindi, voluta e attentamente studiata dall’Editore, prevede la riproduzione di 551 splendide tavole a colori nel formato originale, corredate dalle schede – in italiano e inglese – redatte da Anna Schneider, Giusi Mainardi e Stefano Raimondi, nomi di assoluto prestigio accademico nel settore della viticoltura.

Anna Schneider, docente di Ampelografia nel Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari presso la Facoltà di Agraria dell’Università di Torino, è dal 1982 ricercatore del *Centro miglioramento genetico e biologia della vite* (ora denominato *Istituto di Virologia Vegetale*), presso il CNR di Grugliasco. Responsabile della collezione di cultivar di vite situata a Grinzane Cavour, è autrice di oltre 150 pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali e in atti di convegni, e si dedica da sempre allo studio, alla selezione ed al recupero di forme coltivate e selvatiche della *Vitis vinifera*.

Giusi Mainardi si occupa da oltre vent’anni delle valenze storiche, culturali e simboliche che riguardano il mondo del vino e dell’enologia. È autrice di numerosi libri sul tema e dirige la rivista enologica OICCE Times. Coordinatrice della collana “Storia della vite e del vino in Italia” per l’Unione Italiana Vini, e della collana “Fonti per la Storia dell’Enologia” per la casa editrice Dell’Orso, collabora al Master in Enologia presso la Facoltà di Agraria dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e tiene docenze al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell’Università di Torino. Entrambi le Autrici sono membri dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino, prestigioso ente culturale che raccoglie i migliori studiosi del settore.

Stefano Raimondi, enologo, da anni collabora con Anna Schneider presso l’Istituto di Virologia Vegetale del CNR di Grugliasco, occupandosi degli aspetti storici e di identificazione delle cultivar di vite e della gestione del vigneto collezione di Grinzane Cavour. Grazie all’esperienza maturata in campo, tiene corsi di riconoscimento dei vitigni rivolti a tecnici e studenti. Ha partecipato a numerose pubblicazioni su riviste a diffusione nazionale ed internazionale ed è autore e coautore di volumi divulgativi sulle cultivar di vite.

L’Ampelografia Universale Storica Illustrata è un progetto che l’Editore ha fortemente voluto, perché la qualità della viticoltura italiana, così come dell’intero comparto primario, è meritevole di una costante e progressiva azione di valorizzazione e promozione nel resto del mondo.

*Therefore the structure of this work, strongly desired and accurately studied by the Publisher, includes the reproduction of 551 splendid colour tables in their original format, accompanied by the profiles of the vines - in English and in Italian - written by Anna Schneider, Giusi Mainardi, and Stefano Raimondi, experts of absolute academic prestige in the oenological branch.*

*Anna Schneider, Professor of Ampelography in the Courses for the Degree in Agriculture and Food Science and Technologies at the University of Turin, has been a researcher of the Centro miglioramento genetico e biologia della vite (now called Istituto di Virologia Vegetale – Insitute of Vegetal Virology), at the NRC of Grugliasco since 1982. She is responsible for the collection of vine cultivars of Grinzane Cavour and the author of over 150 publications on international and Italian magazines and conference proceedings. She has always been involved in the study, the selection, and the recovery of the cultivated and wild forms of Vitis vinifera.*

*Giusi Mainardi has been involved for over twenty years in the study of the historical, cultural and symbolic aspects of the world of wine. She is the author of several books on this topic and is the director of the oenological magazine OICCE Times. Besides, she is the Coordinator of the series “Storia della vite e del vino in Italia” (History of the vine and wine in Italy) for l’Unione Italiana Vini, and of the series “Fonti per la Storia dell’Enologia” (Sources for the History of (Enology) for the publisher Dell’Orso; she cooperates in the Master in Oenology of the Agriculture Faculty of Università Cattolica del Sacro Cuore of Piacenza and holds lectures in the Course for the Degree in Viticulture and Oenology of the University of Turin.*

*Both authors are members of the Accademia Italiana della Vite e del Vino, a prestigious cultural organization gathering the best researchers of the field.*

*Stefano Raimondi is an oenologist and has been collaborating with Anna Schneider at the Istituto*

*di Virologia Vegetale of NRC of Grugliasco for many years. He is involved in researches about historical aspects and problems of identification of vine cultivars as well as the management of the collection-vineyard of Grinzane Cavour. Thanks to his wide in-field experience, he holds courses about how to recognize the vines for students and professionals. He has contributed to several publications on international and Italian magazines and is the author and co-author of popular books about vine cultivars.*

*The Ampelografia Universale Storica Illustrata is a project that the Publisher strongly desired because the quality of Italian viticulture, and the relevant primary sector, deserves constant and progressive actions to be promoted in the rest of the world.*

## CHASSELAS

Gli Chasselas sono vitigni molto diffusi in tutto il mondo grazie a precocità di maturazione, produttività e alle loro speciali qualità di uva da tavola. Come tali sono essenzialmente impiegati per questo uso, anche se talora in Svizzera e in certe zone di Alsazia e Lorena sono utilizzati per produrre vino.

Nel corso del tempo, in seguito a selezione o seminazione, se ne sono formate diverse varietà, tutte direttamente o indirettamente provenienti dal tipo originario, lo *Chasselas doré*.

*The Chasselas varieties are very widespread around the world due to their early ripening, productivity and special qualities as table grapes. They are used chiefly for this purpose, although in Switzerland and certain parts of Alsace-Lorraine they are also used to make wine.*

*Different varieties have been formed over time through selection or seeding, but all of them have descended directly or indirectly from the original one, Chasselas doré.*

## CHASSELAS DORÉ

**Sinonimi.** – CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU, CHASSELAS DE THOMERY, CHASSELAS DE MONTAUBAN, CHASSELAS ANGEVIN, CHASSELAS DE BORDEAUX, CHASSELAS DU DOUBS, CHASSELAS DE FLORENCE, CHASSELAS DE PONDICHÉRY, CHASSELAS DE TENÉRIFFE, CHASSELAS DE BAR-SUR-AUBE, DOUCET, BOURNET, RAISIN D'OFFICIER (in diversi cataloghi francesi). – ABÉLONE, ABÉLIONE, LOURDOT, BOURNOT, PLANT DE TOULAUD (Ain, Drôme, Isère). – MORNEN, MORNEN BLANC, MORLENCHÉ (Rhône, Ain). – VALAIS BLANC (Doubs). – UGNE (Hérault). – FENDANT BLANC, FENDANT ROUX, FENDANT VERT, BLANCHETTE, ROSMARINENTRAUBE (Svizzera). – GUTEDEL, PARISER GUTEDEL, GUTEDEL WEISSER, GEMEINER GUTEDEL, EDELWEISS, MOSTER, MOST REBE, SUSSLING, SUSSTRAUBE, SILBERLING, SILBERWEISSLING, FRAUENTRAUBE, JUNKER (Germania e Austria). – BIELA PLEMINCKA PRUSKAVA (Croazia). – CHRAPKA, DOBROROZNE (Boemia). – FEHÉR ROPOÓS FABIAN (Ungheria) – QUEEN VICTORIA, ROYAL MUSCADINE, AMBER MUSCADINE, WHITE MUSCADINE, COMMON MUSCADINE (Inghilterra). – MARZEMINA BIANCA – TRIBIANO TEDESCO (?) (Italia), etc... – CHASSELAS CIOUTAT O CIOTAT, CHASSELAS PERSILLÉ, PERSILLIÈRE, PERSILLADE, PETERSILIENTRAUBE, CHASSELAS D'AUTRICHE, etc... (per le forme a foglie lancinate).

Alcuni autori affermano che viene dall'Asia, dove era coltivato intorno a Costantinopoli ed era fra le più apprezzate uve da tavola. Un ambasciatore del re Francesco I, lo avrebbe portato di là in Francia per la prima volta. Altri rivendicano una origine francese che attribuiscono al paese di Chasselas, vicino a Macon. La voce più diffusa lo dice originario del Sud della Francia. Sarebbe dalla zona di Cahors che Francesco I o Enrico IV lo avrebbero portato a Fontainebleau perché fosse piantata nel parco la celebre “pergola del Re”. A fine 1700 l'abate Rozier sosteneva che fosse originario di Thoméry.

L'area geografica di coltivazione è molto estesa. Su superfici sempre maggiori a Guyotville vicino ad Algeri, poi in Hérault, Vaucluse, Var e Ardèche. Le zone di coltivazione più estese sono in Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne, ma aree importanti sono anche Quercy, Nièvre, Cher, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise. In Svizzera è molto diffuso sul Lago Lemano, dove è noto come Fendant roux e Fendant blanc. Qui viene impiegato per la vinificazione. Sebbene il suo vino sia piuttosto debole e mediocre, quello di Yvorne (Cantone Vaud) gode di meritata buona reputazione.

Si trova anche nella valle della Mosa, in Belgio, nelle provincie renane, nella valle dell'Elba (provincia di Saxe), in Bassa Austria, Boemia, Croazia, Ungheria, Italia, Tenerife.

Ha dato origine a molte sottovarietà fra cui Chasselas blanc royal, Chasselas Ciotat, Chasselas Jalabert e Chasselas Jaune de la Drôme, così chiamato dal conte Odart.

La degenerazione di certi ceppi che determina la costante mancata allegagione di gran parte dei fiori del grappolo, ha dato origine ad un gruppo di Chasselas detti “coulards”.

Matura in prima epoca, ha foglie pentalobate quasi glabre, grappolo medio, cilindro-conico, acini croccanti e zuccherini, buccia fine e resistente che con l'esposizione al sole diventa ambrata e dorata.

L'acino presenta da due a quattro piccoli vinaccioli.

Convengono alla sua coltivazione le zone temperate, le pendici soleggiate, i terreni leggeri, silicei, sassosi o un po' calcarei.

Il suo vigore è molto rafforzato dall'innesto Aramon x Rupestris Ganzin N.I.

Si consiglia di fare due sfogliature quasi a maturità raggiunta perché i raggi del sole diano quella pennellata che lo rende così gradevole. Viene spesso consumato fresco, ma si conserva bene per sei, sette mesi.

E. e R. Salomon (GM)

*According to some authors, the variety came from Asia, where it was cultivated around Constantinople and was one of the most highly regarded table grapes. It seems that an ambassador of Francis I introduced it to France. Other scholars claim that it originated in France, in the town of Chasselas, near Mâcon. According to the most common theory, however, it came from southern France. It is thought that Francis I or Henry IV had it brought from the Cabors area to Fontainebleau in order to plant it in the famous iKings Pergola. In the late 18th century the abbot Rozier sustained that it had originated in Thoméry.*

*It is grown in a vast geographical region, in increasingly larger areas in Guyotville, near Algiers, and in Hérault, Vaucluse, Var and Ardèche. The largest cultivation zones are in Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne and Lot-et-Garonne, but Quercy, Nièvre, Cher, Seine-et-Marne and Seine-et-Oise are also important. In Switzerland it is grown extensively around Lake Geneva, where it is known as Fendant roux and Fendant blanc, and in this area it is used to make wine. Although its wine is rather weak and mediocre, that of Yvorne (Canton de Vaud) has rightfully earned a good reputation.*

*It can also be found in the Meuse valley, Belgium, the Rhenish provinces, the Elbe valley (province of Saxe), Lower Austria, Bohemia, Croatia, Hungary, Italy and Tenerife.*

*There are a number of subvarieties, including Chasselas blanc royal, Chasselas Ciotat, Chasselas Jalabert and Chasselas Jaune de la Drôme, so called by Count Odart.*

*The degeneration of certain vines, causing the lack of fruit set of most of the flowers of the cluster, has yielded a Chasselas group known as icoulardsi.*

*It ripens early, has five-lobed leaves that are almost glabrous, medium-sized bunches with a cylindrical-conical form, crisp berries with a high sugar content, and a thin but strong skin that turns amber and gold in the sun.*

*The grape berry has two to four small seeds.*

*Chasselas doré grows best in a temperate climate on well-aspected slopes, and in light, siliceous, pebbly or somewhat calcareous soils.*

*Its vigour is greatly reinforced by grafting on Aramon x Rupestris Ganzin No. 1 rootstock.*

*Two leaf-removal treatments are recommended just before ripening to allow the sun's rays to give the grapes the touch of colour that makes them so appealing. The grapes are often eaten fresh but will keep well for six to seven months.*



AMPELOGRAFIA  
UNIVERSALE  
STORICA  
ILLUSTRATA

*Chasselas doré*

## ALIGOTÉ

**Sinonimi.** – ALLIGOTAY, PLANT DE TROIS, BLANC DE TROYES, (Gevrey, Dijon, Selongey), – PLANT GRIS (Côte de Nuits, Meursault, *Mas e Pulliat*). – PEURION (?) (Valle della Saône, *Conte Odart*). – GIBOUDOT BLANC (?) (a Rully e Chamirey, in Saône-et Loire, *Conte Odart*) – VERT BLANC (Jura, *Rouget*). = CARCAIRONE BLANC (Valle di Susa, *Conte di Rovasenda*). – GRISET BLANC (Beaune).

Bisogna arrivare al 1780, all'epoca dell'inchiesta di Dupré de Saint-Maur, per trovare nella sudescrizione delle *Plants de Trois* i caratteri distintivi dell'attuale Aligoté. In effetti questo nome, che gli viene attribuito in diverse località, è dovuto alla sua caratteristica di dare dei rami fruttiferi portatori in genere di tre grappoli.

La sua area geografica si trova in Borgogna, sulle cime e i dorsali delle Arrières-Côtes di Digione, Nuits, Beaune, Chalon-sur-Saône. A Meursault, coltivato sulle dolomie oxfordiane, costituisce uno dei celebri *crus* bianchi. I vignaioli di Salins vennero a procurarselo nel primo quarto del XIX secolo ed è coltivato nei comuni vicini sotto il nome di Vert blanc. Come il *Melon* ci parrebbe originario della Valle della Saône.

Dopo la ricostituzione post-fillosserica, la sua area geografica si è poco modificata, ma la sua coltivazione ha guadagnato spazio nei diversi vigneti seguendo il favore accordato ai vini bianchi.

Il Conte Odart che lo portò in Turenna, lo stimava mediocrementemente rimproverandogli di marcire facilmente e di gelare. Noi riteniamo che nei terreni magri, pietrosi e calcarei della Borgogna, dove lo si coltiva da assai lungo tempo, l'Aligoté possa dare dei risultati superiori a tutti gli altri vitigni.

Nel 1783 Dupré de Saint-Maur ne segnalava tre varietà. Un secolo dopo queste sembrano non esistere più ed attualmente si conosce un solo Aligoté, ma un'occhiata nei vivaî permette di riscontrare delle differenze tali da far riconoscere due delle varietà indicate nel XVIII secolo: un Aligoté vert e un Aligoté rouge. Il primo molto produttivo, con un grappolo che rimane verde anche maturità, e dà un vino verde acqua. Il secondo con un grappolo lungo e quasi violetto a maturità.

L'Aligoté esige una potatura ad alberello a vaso o a ventaglio, semilunga, a due o tre gemme. Ha buona affinità con l'innesto con Riparia e Solonis.

Nei terreni giurassici, calcarei e ferrosi dà dei vini di qualità. Il suo acino resta piccolo a lungo e solo alla vigilia della completa maturità si ingrossa rapidamente sotto l'effetto della pioggia. Si ottengono facilmente da 40 a 50 ettolitri ad ettaro. È un vitigno rustico, esclusivamente di alta collina. Non soffre la clorosi. Resiste all'oidio ma è molto sensibile alla peronospora. Teme il *black rot* e l'Antracnosi. Le sue radici sono sensibili al marciume.

Il ceppo è molto vigoroso, l'apice dei germogli è cotonoso con sfumature carminio. I tralci sono lunghi e dritti. Le foglie sono medie, tanto larghe quanto lunghe, trilobate. Il seno peziolare è a V nelle foglie giovani, a lira con tendenza a chiudersi nelle foglie adulte. I seni laterali superiori sono nulli, quelli inferiori sono poco pronunciati sicché la foglia è intera. Le foglie sono piatte o leggermente increspate. Il lembo è poco spesso, verde scuro, lucente sulla pagina superiore, mentre è verde biancastro con peluria grigia e cotonosa su quella inferiore.

I grappoli sono quasi sempre in numero di tre per germoglio; sono piccoli, allungati, cilindro-conici, serrati. L'acino è piccolo, rotondo con ombelico molto marcato, ricoperto di abbondante pruina bianca. La buccia è spessa, molto elastica. A maturità prende una tinta giallo-ramato che diventa grigio-rosato dalla parte del sole.

La polpa è incolore, abbondante e morbida, ricca di un succo molto zuccherino, verde-giallo. I vinaccioli sono spesso due, molto piccoli.

Queste uve hanno un sapore gradevole e delicato. Per dare 228 litri di succo, cioè la capienza di una *pièce*, sono necessari 320 Kg di uva.

Il suo vino è leggermente ma finemente profumato, ha buona stoffa senza essere troppo strutturato. Non supera gli 11 gradi, è fine, matura lentamente e si completa bene con cinque anni di bottiglia. Si associa bene con lo Chardonnay e conferisce eleganza al *Meslier* e al *Melon*.

*It was not until 1780, at the time of the survey by Dupré de Saint-Maur, that the distinctive characteristics of Aligoté as we know it today were first recorded in his description of Plant de Trois. This name, by which the variety was known in various locations, is derived from its characteristic of forming fruiting canes that generally bear three clusters.*

*It is grown in Burgundy, on the peaks and ridges of the Arrières-Côtes de Dijon, Côte de Nuits, Beaune and Chalon-sur-Saône. In Mersault, where it is grown on Oxford dolomite, is one of the most renowned white crus. Winegrowers from Salins came to the area to acquire the variety during the first quarter of the 19th century and it is now grown in the neighbouring municipalities with the name Vert blanc.*

*Following post-phylloxera replanting, its geographic distribution changed slightly, but it gained space in several vineyards due to the favour accorded to white wines.*

*Count Odart, who introduced the variety to Touraine, had a mediocre opinion of it, criticizing its tendency to rot easily and suffer frost damage. However, we believe that in the poor, stony, limestone soils of Burgundy, where it has long been grown, Aligoté can yield better results than any other cultivar.*

*In 1783 Dupré de Saint-Maur listed three varieties. A century later they seemed to have disappeared and today we know just one Aligoté, although a brief look around the nurseries reveals such differences that we can discern two of the varieties indicated in the 18th century: an Aligoté vert and an Aligoté rouge. The former is very productive, with berries that remain green even when ripe and yield an aqua-green wine, while the latter has long clusters and is almost violet when ripe.*

*Aligoté requires semi-long pruning, to two or three buds, for gobelet or fan training. It grows well grafted on Riparia and Solonis rootstock and yields fine wines when grown in Jurassic, limestone and ferrous soils. During development the berries remain small until almost completely ripe, when they grow rapidly following rainfall. Yields of 40–50 hectolitres per hectare are easily achieved. It is a hardy grape variety that grows exclusively on the upper slopes. Aligoté is not susceptible to chlorosis or oidium, but it is very prone to peronospora, black rot and anthracnose. Its roots are highly susceptible to rot.*

*The vine is very vigorous and the shoot tips are downy and tinged with red. The canes are long and straight, while the three-lobed leaves are medium sized and as broad as they are long. In young leaves, the petiole cleavage is V-shaped, while it tends to close in adult leaves. The upper lateral sinuses are not discernible, while the lower ones are shallow and the leaf is thus whole. The leaves are flat or slightly crinkly. The lamina is thin, dark green and shiny on the upper side, and whitish green with grey down on the underside.*

*Each shoot always bears three clusters, which are small and closely packed, and cylindrical or conical in form. The grape berries are small and round with a prominent stylar scar and have a heavy white bloom. The skin is thick and very elastic. When ripe the grapes become a coppery yellow, which turns pinkish grey on the side exposed to the sun.*

*The berries are large with soft, colourless flesh, which yields a very sweet greenish-yellow juice. Each berry often has two very small seeds.*

*These grapes have a pleasant, delicate flavour. Three hundred and twenty kilograms of grapes are required to yield 228 litres of juice (the capacity of a pièce).*

*The stylish wine is subtly but delicately flavoured and has good texture without being overly firm. Its alcohol content does not exceed 11%, and it ages slowly, reaching its best after five years in bottle. It is good for blending with Chardonnay and gives an elegant touch to Meslier and Melon.*



AMPELOGRAFIA  
UNIVERSALE  
STORICA  
ILLUSTRATA

J. Troncy

*Aligoté*

## SYRAH

**Sinonimi.** – SCHIRAS, SIRAC, SYRA, SYRAC, SIRAH (*Pulliat*). – PETITE SIRAH (*Conte Odart e V. Rendu*). – SÉRINE (Côte-Rotie). – SÉRÈNE, CANDIVE, HIGNIN, ÉNTOURNÉRIN, MARSANNE NOIRE (Isère, *Conte d'Agout*). – BIAUNE o PLANT DE LA BIAUNE (Loire, dintorni di Montbrison).

La vera origine della Syrah è sconosciuta: qualcuno la vuole provenire da Shiraz, nella provincia di Faristan in Persia (e pertanto la indica come Schiras), altri pensano che giunga da Siracusa (e scrivono Syrac), ma nulla si sa con certezza. Ciò che si può senz'altro affermare è che questo vitigno esiste da tempo nel Rodano Settentrionale (Ermitage, Croze, Larnage, Côte-Rotie, Cornas) così come in alcune zone dell'Isère verso est (Côte-St.André, Tour-du-Pin) e nei dintorni di Montbrison (alto corso della Loira) ad ovest. Da un certo numero di anni la Syrah è stata importata nella Gironda, dove i suoi vini erano apprezzati da tempo per esser tagliati con quelli bordolesi di buona qualità, mentre è stata anche impiantata in stazioni sperimentali a sud della Valle del Rodano (fino a Tolone e Montpellier) e perfino introdotta nei giovani vigneti della California, dell'Australia e del Capo di Buona Speranza. Ovunque ha dato buoni risultati: tra i vitigni di Francia capaci di dare vini di pregio pare che la Syrah sia il meno snaturato dalla coltivazione in Paesi a clima caldo.

La Syrah è stata talvolta confusa con la *Mondeuse* che nella Drôme prende l'appellativo di *Grosse Syrah*, mentre entrambi i vitigni sono chiamati Marsanne noire, rispettivamente nella Drôme e nell'Isère. Sono però cultivar del tutto distinte, sia per caratteristiche morfologiche, sia perché la Syrah, in condizioni colturali comparabili, produce meno della *Mondeuse* ma dà un vino di qualità ben superiore.

La pianta è vigorosa, con un portamento allungato e disteso dei tralci. Questi hanno internodi lunghi, e sono di colore verde chiaro allo stato erbaceo. Le foglie sono medie, a cinque lobi, un po' tormentate. Il seno peziolare è ben marcato, con bordi sovrapposti, mentre i seni laterali sono profondi e marcati i superiori, meno profondi ma ben evidenti gli inferiori. La pagina superiore è di colore verde scuro, e l'inferiore verde più chiaro con peli arcanoidei che ricoprono il lembo e le nervature. Il picciolo è piuttosto lungo, sfumato di rosso violaceo. I grappoli sono inseriti in alto sul germoglio. Sono di media grandezza o poco meno, allungati, cilindrici, poco alati, talvolta spargoli, talvolta compatti, con acini di dimensione regolare o non regolare a seconda delle condizioni colturali e della cura nella selezione delle marze. Il peduncolo è lungo, robusto, erbaceo; gli acini sono di media grandezza o poco meno, di forma ovoide, con buccia fine, piuttosto resistente, di colore nero scuro con pruina che conferisce una sfumatura bluastra. La polpa è molto zuccherina, con un sapore intenso e gradevole.

Così come si adatta a vari tipi di clima, dai più secchi delle Côtes del Rodano ai temperato-umidi della Gironda, la Syrah si confà anche a suoli diversi, da quelli granitici dell'Ermitage, ai gneiss della Côte-Rotie, a quelli ricchi di scheletro di Châteauneuf-du-Pape, ai calcari di Tolone. Tuttavia predilige i terreni ciottolosi, caldi, ben drenati e di buona fertilità.

Se evita la colatura con una oculata selezione delle marze destinate alla propagazione, è un vitigno fertile, non soggetto alle gelate per via del gemogliamento tardivo. Tollerante nei confronti di antracnosi, peronospora e oidio, si adatta ai più comuni portinnesti americani e matura più o meno contemporaneamente al *Cabernet sauvignon* e prima della *Mondeuse*. Necessita però di concimazioni adeguate se si vogliono avere una fertilità sufficiente e belle uve. Va inoltre potato lungo, soprattutto nei primi anni, con uno o due lunghi capi a frutto: ciò comporta l'allungamento del ceppo e rende necessario di tanto in tanto allevare un germoglio alla base di esso per ringiovanire la pianta ed evitare il già citato calo di fertilità.

I vini di Syrah sono generalmente un po' acerbi e duri all'inizio. Ciò dipende principalmente dall'abitudine che si ha, in varie zone della valle del Rodano, di far durare la macerazione molto a lungo (da 20 a 30 giorni). Col tempo, però, la durezza scompare e anzi questo sistema assicura ai vini una grande longevità. Essi diventano ben strutturati, ma fini e delicati, hanno un bel colore, da 12 a 14 gradi alcolici, molto nerbo e un profumo gradevolissimo che ricorda il lampone.

G. Foëx (AS)

*Syrah's true origins are unknown. Some say that it comes from Shiraz, in the Fars Province of Persia (and thus refer to it as Schiras), while others believe that it hails from Syracuse (and call it Syrac), but these are only hypotheses. What is certain is that this grape variety has long existed in the northern Rhone (Hermitage, Crozes, Larnage, Côte Rotie, Cornas), several areas of Isère to the east (Côte-Saint-André, Tour-du-Pin) and in the area around Montbrison (Upper Loire) to the west. More recently Syrah was imported to Gironde, where its wines had long been appreciated for blending with high-quality Bordeaux wines. It has also been planted in experimental vineyards south of the Rhone Valley (as far as Toulon and Montpellier) and even introduced to the young vineyards of California, Australia and South Africa's Cape. Everywhere it has given good results and it would appear that, of all the French grape varieties capable of yielding fine wines, it is the one least affected by growing in hot climates.*

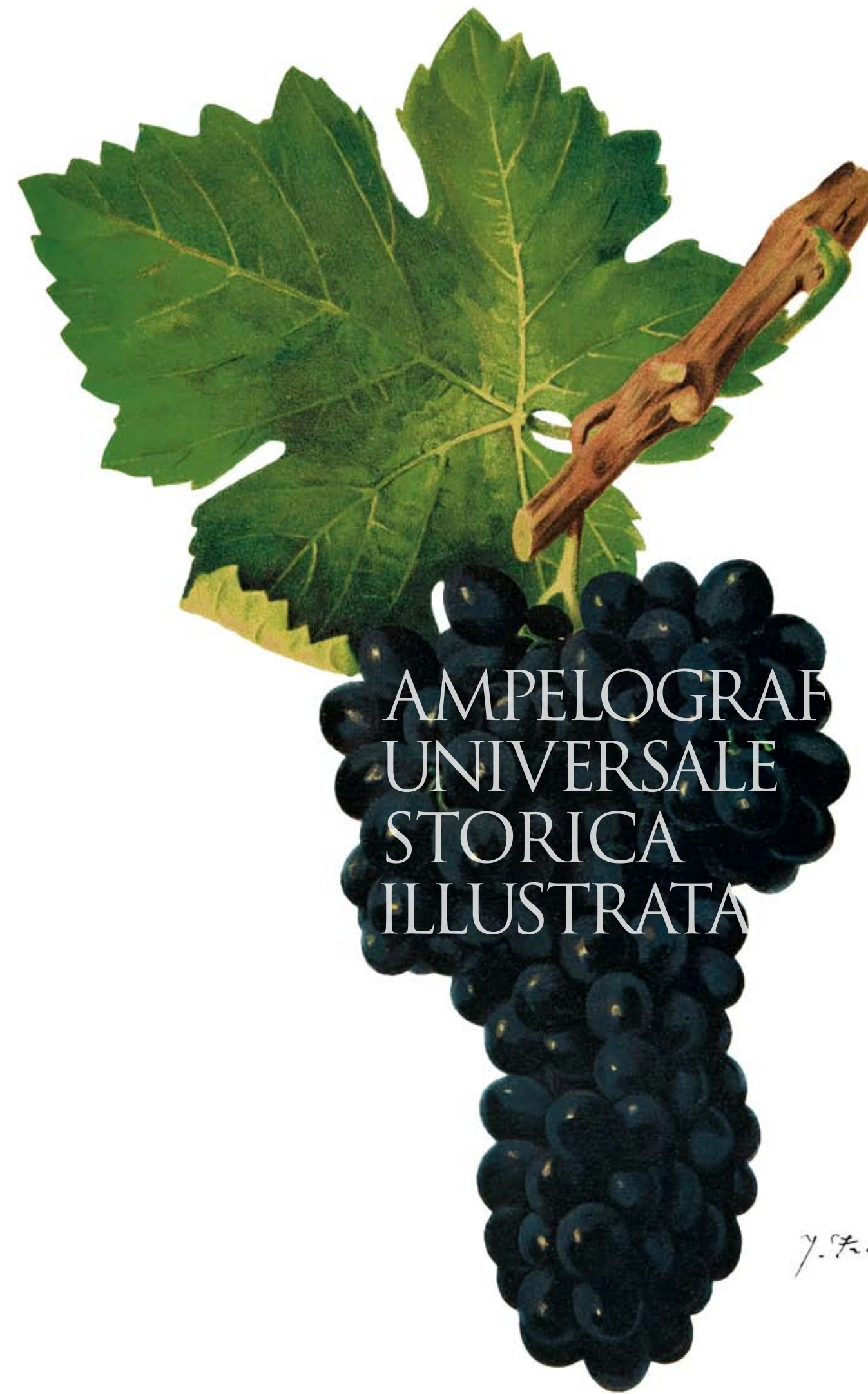
*Syrah has sometimes been confused with Mondeuse, which is known as Grosse Syrah in Drôme, while both cultivars are referred to as Marsanne noire in Drôme and Isère. They are, however, completely different varieties, in terms of both morphological characteristics and the fact that, in comparable growing conditions, Syrah yields less than Mondeuse, but the quality of the wine is far higher.*

*The vines are vigorous, with long, straight shoots that are light green when young and have long internodes. The medium-sized leaves have five lobes and are somewhat uneven. The petiolar sinus is very prominent, with overlapping edges, while the lateral sinuses are deep and distinct on the upper part of the leaf, and shallower but still very evident on the lower part. The upper side of the leaf is dark green, while the underside is lighter, with arachnoid hairs covering the lamina and the ribs. The stalk is fairly long and tinged purplish red. The clusters grow high on the shoot and are medium sized or slightly smaller, elongated and cylindrical. They can be either loose or compact, with evenly or irregularly sized berries depending on growing conditions and on the attention paid to selecting the scions. The bunchstem is long, sturdy and green, while the grape berries are medium sized, or slightly smaller, and oval with thin but fairly strong skins. The black fruit has a bloom that gives it a bluish tinge. The flesh is very sweet with a pleasant, intense flavour.*

*Just as Syrah adapts to various climates, from the dry ones of the Côtes du Rhône to the damp temperate ones of the Gironde, it also grows well in different soils, from the granite ones of Hermitage to the gneiss of the Côte Rotie, the gravelly soil of Châteauneuf-du-Pape and the limestone of Toulon. However, it prefers warm, well-drained, fertile, stony soils.*

*Coulture can be prevented by careful selection of the scions used for propagation. Syrah is a fertile cultivar that is not susceptible to frost, due to its late budbreak. It is resistant to anthracnose, peronospora and oidium and can be grafted onto the most widespread American rootstock. The grapes ripen around the same time as Cabernet sauvignon and before Mondeuse. Adequate fertilization is necessary for good fertility and handsome grapes. The canes should be pruned long, especially during the first two years, with one or two long fruiting heads, which causes the elongation of the rootstock and makes it necessary to leave a shoot at its base periodically to rejuvenate the plant and maintain good fertility.*

*Syrah wines are generally rather tart and harsh when young. This is due chiefly to the fact that, in many parts of the Rhône, maceration is prolonged (20–30 days). However, the hardness gradually disappears and the process ensures great cellarability. Indeed, the wines become very structured, yet subtle and delicate. They have an alcohol content ranging from 12 to 14% and vaunt an attractive colour, good backbone, and a very pleasant aroma reminiscent of raspberries.*



AMPELOGRAFIA  
UNIVERSALE  
STORICA  
ILLUSTRATA

*Syrah*

## MARSANNE

**Sinonimi.** – MARSANNE BLANCHE (*Pulliat*). – GROSSE ROUSSETTE (vigneti di Saint-Péray e della Savoia). – AVILLERAN (nell'Isère, secondo *de Mortillet*). – ROUSSANNE (qualche volta per errore a Saint-Péray e a Tain).

La Marsanne deve verosimilmente il suo nome all'omonimo villaggio situato nella Drôme, il più importante nella regione di Montélimar. La si coltiva da tempo immemorabile sui pendii dell'Hermitage (nella Drôme) e a Saint-Péray (nell'Ardèche), ma è presente un po' ovunque in questi due dipartimenti, oltre che in modo più sporadico nell'Isère e nella Savoia.

Nella valle del Rodano la Marsanne è stata spesso confusa con la *Roussanne*, ma si distingue da quest'ultima per le foglie grandi, tre o quinquelobate, spesse e molto bollose, sempre di forma arrotondata e con denti corti e ottusi.

Altri tipici caratteri della Marsanne sono il germoglio e le giovani foglioline molto tomentose, bianche; gli internodi lunghi ed il tralcio legnoso che assume una particolare colorazione cannella chiaro, appena sfumata di marrone più scuro. Le foglie sono più lunghe che larghe, spesso asimmetriche, con lembo spesso e pergamenaceo, tormentate e più o meno vistosamente bollose; il seno peziolare ha margini che si sovrappongono e il lobo principale mediano è ben staccato; i denti sono corti e a margini arrotondati e la superficie fogliare è inferiormente aracnoidea. I grappoli sono medi e talvolta grossi, alati (talora con tre ramificazioni ben evidenti), poco compatti; l'acino è piccolo, sferico, a buccia fine e poco resistente, di un colore bianco dorato, spesso rugginoso dalla parte esposta al sole; la polpa è succosa, zuccherina, di gusto gradevole.

La maturazione delle uve di Marsanne avviene nella terza epoca di Pulliat, ovvero contemporaneamente alla maggior parte dei vitigni dell'area mediterranea. Pertanto, per dare un prodotto di qualità, ha bisogno di un clima caldo e secco e di un'atmosfera luminosa. Nella valle del Rodano la si coltiva nelle migliori esposizioni, ma anche su suoli magri e siccitosi, dove la *Syrah* non avrebbe successo, mentre la rustica Marsanne, anche per via del suo grande vigore, riesce a dare una produzione abbondante e di qualità. Il vigore della pianta ne permette anche l'innesto sui più disparati portinnesti americani, mentre la fertilità elevata rende proficua la potatura corta, a cui ci si attiene nella valle del Rodano ottenendone tra l'altro uve di ottima qualità. Nell'Isère si preferisce allevarla con forme di grande sviluppo e potatura lunga, a cui questa cultivar si adatta di buon grado.

Nella vinificazione la Marsanne si mescola talvolta in piccole quantità alla *Syrah*, dando un vino fine e piacevole già da giovane, ma più frequentemente le uve di Marsanne sono, da sole o in miscela con quelle di *Roussanne*, la base dei bianchi dell'Hermitage e degli spumanti di Saint-Péray. Rispetto alla *Roussanne*, il vino di Marsanne è pronto più rapidamente, ma ha un *bouquet* inferiore e minore durata. Solo l'abbondanza della produzione fa oggi preferire quest'ultima nei vigneti del Rodano alla più qualitativa *Roussanne*.

G. Foëx (AS)

*Marsanne appears to have been named after the village of the same name in Drôme, the most important in the Montélimar region. It has been grown since time immemorial on the slopes of Hermitage (in Drôme) and at Saint-Péray (in Ardèche), but it is widespread through these two départements, and is also grown more sporadically in Isère and Savoie.*

*In the Rhône Valley Marsanne has often been confused with Roussanne, but it can be distinguished from the latter by its large, thick, bullate leaves that are always rounded and have three or five lobes with short, blunt teeth.*

*Other distinctive features of Marsanne are its very downy white young leaves and shoots, the long internode and the woody canes that become a distinctive pale cinnamon colour lightly tinged with darker brown. The leaves are bullate and often asymmetric. They are longer than they are wide, with a thick, parchmenty lamina. The petiolar sinuses overlap each other and the main middle lobe is fully detached, while the teeth are short and rounded, and the underside of the leaf is slightly arachnoid. The loose clusters are medium and sometimes large, with wings (sometimes with three clearly visible branches). The small, spherical grape berries are thin skinned and delicate. They are a golden white colour, often rusty on the side exposed to the sun.*

*Marsanne ripens during Pulliat Period III, i.e. at the same time as most of the cultivars of the Mediterranean area. Consequently, high-quality fruit requires a hot, dry climate with plenty of light. In the Rhône Valley it is grown on the best-aspected slopes, but the variety's great vigour also allows large, high-quality yields on poor, dry soils where Syrah would not grow well. The same vigour also enables it to be grafted onto a wide range of American rootstock, while its high fertility makes it suitable for short pruning, which is used in the Rhône Valley to obtain excellent-quality grapes. In Isère the cultivar adapts well to long pruning and high training systems.*

*In the cellar small amounts of Marsanne are often blended with Syrah, giving a wine that is pleasant and stylish even when young. However, the grapes are more frequently used, alone or blended with Roussanne, to form the base of the Hermitage whites and the sparkling wines of Saint-Péray. Marsanne is ready to drink earlier than Roussanne, but its bouquet is not as fine and it is less cellarable. It is only because of its high yields that Marsanne tends to be preferred to the higher quality Roussanne in the Rhône vineyards today.*



AMPELOGRAFIA  
UNIVERSALE  
STORICA  
ILLUSTRATA

*Marsanne*

## COUNOISE

**Sinonimi.** — CONÈSE, COUNESO, COUNOUEISO (*F. Mistral*). — RIBIER, RIBIÈRE, RIVIÈRE, DAMAS NOIR (Commissione del Comizio di Carpentras, incaricata di stendere la nomenclatura dei vitigni del Vaucluse, nel 1885). — RIVIER (Saint-Péray), RIBIER, PETIT RIBIER (Aubenas), PETIT ROUVIER (Privas, *V. Pulliat*, che dà anche, ma non con certezza, REVIER D'ANJOU de l'Isère, e RIVIÈRE de Vaucluse). — CONNOGES (*Jullien*, evidentemente per corruzione di COUNOISE).

Il nome di DAMAS NOIR, ammesso come sinonimo dalla Commissione del Comizio di Carpentras, sembra risultare da una confusione con il GROS RIBIER DU MAROC, o UVA DI DAMASCO d'Acerbi, che non ha in comune che il nome di RIBIER con la COUNOISE. La sinonimia RIVIÈRE de Vaucluse, indicata da V. Pulliat, deve essere considerata esatta e quella di REVIER D'ANJOU de l'Isère è molto probabile.

Non si sa nulla sulla vera origine della Counoise. Secondo il grande poeta provenzale Frédéric Mistral, sarebbe stata introdotta dalla Spagna a Châteauneuf-du-Pape da un vicedelegato di nome Conesa, che l'avrebbe offerta ad Urbano V, quando il Papato aveva sede ad Avignone.

Jullien la cita sotto il nome un po' storpiato di Connoges, fra i vitigni più coltivati alla sua epoca in questo dipartimento. In effetti esiste nei vigneti di Châteauneuf-du-Pape. Il comandante Ducos le ha riservato un posto importante nel suo *cru* della Nerthe. Da qualche anno la sua resistenza alla peronospora ne ha incoraggiato l'estensione.

L'area geografica della sua coltivazione è attualmente piuttosto limitata ed è raro trovarla fuori del Vaucluse, se non in qualche zona calda e ben esposta dell'Ardèche e dell'Isère.

Non sembra conosciuta nella Bassa Provenza e in Languedoc. È poco probabile la sua diffusione a nord delle zone in cui si trova, per l'epoca tardiva della sua maturazione. Nel sud al contrario potrebbe avere un'estensione più ampia in virtù della sua produttività.

La buona fertilità della Counoise indica la potatura corta come la più adatta. In Vaucluse tuttavia le si applica una potatura persino esageratamente corta. Alla Nerthe è stata innestata su Solonis e Riparia ed ha ottenuto buoni risultati anche su Rupestris du Lot.

I terreni ghiaiosi, fertili e caldi delle coste collinari sono quelli dove la sua produzione è più regolare e dove dà i prodotti più distinti. In pianura i suoi grappoli presentano una certa quantità di acini verdi e imperfettamente sviluppati e il valore del suo vino è assai minore.

Risente poco delle gelate a causa del suo germogliamento tardivo ed è poco soggetta alla colatura e alla peronospora. Nei terreni sottoposti a scasso se ne possono ottenere da 30 a 35 ettolitri ad ettaro, ma buone concimazioni e una potatura un po' meno corta di quella praticata, permetterebbero di aumentarne la produzione. Matura in terza epoca tardiva.

Il ceppo è vigoroso, a portamento semieretto. Il fusto è vigoroso. Il germogliamento è tardivo.

I tralci sono abbastanza lunghi, forti, poco sinuosi e poco ramificati.

Le foglie sono medie, generalmente pentalobate, talvolta con tre o sette lobi. I seni laterali estremi sono abbastanza profondi, sovente chiusi dalla sovrapposizione dei lobi laterali. Il seno peziolare è profondo ed aperto ad U. Sono tormentate e hanno depressioni tra le nervature. La consistenza è un po' pergamenosa. Sono glabre e di un verde gaio nella pagina superiore, un po' più pallide e ricoperte di una peluria feltrata su quella inferiore. Le nervature della parte inferiore sono piuttosto forti e marcate.

I grappoli sono medi, cilindro-conici, mediamente alati, compatti e regolari. Spesso al nodo peduncolare presentano un viticcio che porta un racimolo. Gli acini sono quasi grossi, globosi. La buccia è sottile e resistente, di un nero un po' rossastro, pruinoso, con ombelico centrale poco apparente. La polpa è consistente e croccante, a succo bianco, di sapore particolare, molto zuccherino. I vinaccioli sono tre per acino, di media grandezza.

Produce un vino alcolico di 11 o 12 gradi, fine, di un bel colore, brillante, con un bouquet un po' speciale. Raramente si vinifica in purezza. Come elemento di quantità entra nei buoni vini del Vaucluse e notoriamente in quelli di Châteauneuf-du-Pape, dove è mescolata a Grenache, Piquepoul, Tinto, Clairette, etc.

Contribuisce a diminuire il grado glucometrico talvolta eccessivo dei mosti ottenuti da questi vitigni e vi introduce un elemento di finezza e di acidità che generalmente manca loro. Pare che ne migliori le condizioni di fermentazione e di conservazione.

*We know nothing of Cousnoise's true origins. According to the great Provençal poet Frédéric Mistral, it was introduced to Châteauneuf-du-Pape from Spain by a papal officer called Conesa, who offered it to Pope Urban V when the papacy was based in Avignon.*

*Jullien cites it with the mangled name of Connoges among the most frequently grown varieties in the département at the time and, indeed, it is planted in the Châteauneuf-du-Pape vineyards. Commandant Ducos gave it a prominent place in his La Nerthe cru. In recent years its resilience to peronospora has encouraged its spread.*

*Counoise's growing area is currently rather limited and it is rare to find it outside Vaucluse, with the exception of a few warm and well-aspected zones in Ardèche and Isère.*

*It does not seem to be known in Lower Provence and Languedoc and its late ripening makes it unlikely to spread north of its current growing area. Its range could, however, be extended southwards, due to its productivity.*

*Counoise is a very fertile variety, making short pruning most appropriate, and in Vaucluse it is pruned exceptionally short. At La Nerthe it was grafted onto Solonis and Riparia rootstock and has also fared well on Rupestris du Lot.*

*The warm, gravelly, fertile soils of the hillsides give the most consistent yields and the most distinctive wines. On the plain the clusters have a certain number of undeveloped green grape berries and the wine is not as fine.*

*This variety suffers little from frost damage due to its late budbreak, and it shows good resistance to coulure and peronospora. Yields of 30–35 hectolitres per hectare can be obtained in ripped soils, and production can be further boosted by good fertilization and slightly longer pruning. The variety is late ripening.*

*The vines are vigorous, with semi-erect behaviour and late budbreak.*

*The canes are fairly long, strong and straight with few branches.*

*The medium-sized leaves generally have five lobes, but sometimes three or seven.*

*The outermost lateral sinuses are fairly deep and often closed by the overlapping lateral lobes. The petiolar sinus is deep and U-shaped. The leaves are downy with hollows between the ribs and feel rather parchmenty to the touch. They are glabrous and bright green on the upper side and a little paler and covered with felty down on the underside. The ribs on the underside are quite pronounced.*

*The clusters are average sized, compact and even, cylindrical-conical in shape, with medium wings. The bunchstem node often has a tendril with a small cluster. The large, spherical grape berries are a slightly reddish black with thin but strong skin with a bloom and a shallow central styler scar. The flesh is firm and crisp, with white juice that has a very sweet, distinctive flavour. Each berry has three medium-sized seeds.*

*The grapes yield a bright, attractively coloured wine with an alcoholic strength of 11 or 12% and a distinctive bouquet. Counoise is rarely used to make monovarietal wines, but is featured in substantial proportions in the fine wines of Vaucluse, most famously in those of Châteauneuf-du-Pape, in which it is blended with Grenache, Piquepoul, Tinto, Clairette and so on.*

*It helps to reduce the sometimes excessive sugar levels of the must obtained from these varieties and adds the delicacy and acidity that they are generally lacking. It also appears to improve the fermentation and ageing conditions of the wine.*



*Counoise*

## DURIF

**Sinonimi.** – PLANT DURIF, PINEAU DE ROMANS (Drôme). – GROS NOIR (Savoia). – NÉRIN, PINEAU DE L'ERMITAGE (Puliat)

Non si sa nulla di certo sull'origine del Durif, anche se parebbe provenire dalla Valle dell'Isère. Lo si trova infatti nelle vigne della zona di Romans (Drôme), da dove gli viene anche l'appellativo di Pineau de Romans. In diverse parti dell'Isère e della Drôme è stato particolarmente diffuso dopo la comparsa della peronospora, grazie alla sua notevole resistenza a questa malattia.

La precocità della sua maturazione e la sua buona acclimatazione in ambienti umidi e temperati in estate, sembrerebbero consentirne una certa espansione verso il Nord e l'Est. La sua sensibilità al calore ardente del sole, che provoca frequentemente la bruciatura dei suoi grappoli, ne impediranno verosimilmente l'espansione a Sud.

Nonostante i nomi di Pineau de Romans o di Pineau de l'Hermitage con i quali è pure conosciuto, è assolutamente diverso dal *Pinot noir* di Borgogna e dal *Pinot d'Aunis* (*Chenin noir*).

Si adatta bene ai portinnesti americani, con buoni risultati sul Riparia Gloire di Montpellier e sul Rupestris du Lot.

La sua fertilità impone la potatura corta, con l'accortezza di dargli un numero sufficiente di speroni e di non ridurre mai questi ultimi ad una sola gemma franca.

Gli giovani delle lavorazioni ripetute durante l'estate perché mantengono la freschezza del suolo, ma queste devono cessare all'invaiaitura a causa delle possibili bruciature che potrebbero causare. Per la stessa ragione le solforazioni devono essere ridotte e non si devono praticare quando fa molto caldo.

La pianta è vigorosa, il fusto di media grandezza.

Le gemme sono abbastanza grosse, quasi glabre, di un ruggine chiaro leggermente sfumato di rosa sul rovescio delle giovani foglie.

I tralci sono lunghi, poco sinuosi, di color caffelatte chiaro, gracili, con internodi allungati e nodi poco voluminosi.

Le foglie medie o grandi sono generalmente pentalobate, talvolta trilobate. Il seno peziolare è abbastanza profondo, aperto ad U. I seni laterali superiori sono profondi, quelli inferiori sono solitamente ben marcati. Il lobo inferiore è largo, i lobi laterali sono più stretti ed ugualmente ben staccati. La superficie è piatta o lievemente ad imbuto, leggermente goffrata tra le nervature delle foglie più vecchie, di consistenza un po' pergamenosa. Sono di un bel verde e glabre sulla pagina superiore, un po' più pallide, ma sempre glabre su quella inferiore. Il loro colore autunnale è un bel rosso sfumato di giallo.

Il picciolo è piuttosto lungo, robusto, tinto di porpora violaceo.

I grappoli sono medi o grossi, cilindro-conici leggermente alati, molto serrati, ad acini regolari, medi, quasi sferici, compatti con buccia spessa e resistente di un nero scuro, poco o per nulla pruinoso; il succo è zuccherino.

G. Foëx (GM)

*The origins of Durif are uncertain, although it would appear to hail from the Isère Valley. It can be found in the vineyards of the area around Romans (Drôme), where it is also referred to as Pineau de Romans. In various parts of Isère and Drôme it became particularly widespread after the emergence of peronospora, due to its hardiness against the disease.*

*The early ripening of its fruit and the variety's good adaptation to mild, damp summers would seem to allow its spread further north and east. On the contrary, its sensitivity to strong sun, which often burns its clusters, would not allow the southward expansion of its growing range.*

*Although it is also known by the names Pineau de Romans and Pineau de l'Hermitage, it is a completely different variety from the Pinot noir of Burgundy and Pinot d'Aunis (Chenin noir).*

*Durif adapts well to American rootstock, giving good results on Riparia Gloire de Montpellier and Rupestris du Lot.*

*The fertility of the variety requires short pruning, taking care to leave sufficient spurs and never reducing them to a single bud.*

*In the summer it benefits from work in the vineyard to keep the soil cool, but this must be interrupted at veraison to avoid the risk of burning the fruit. Sulphuring must be reduced for the same reason and must never be performed during very hot weather.*

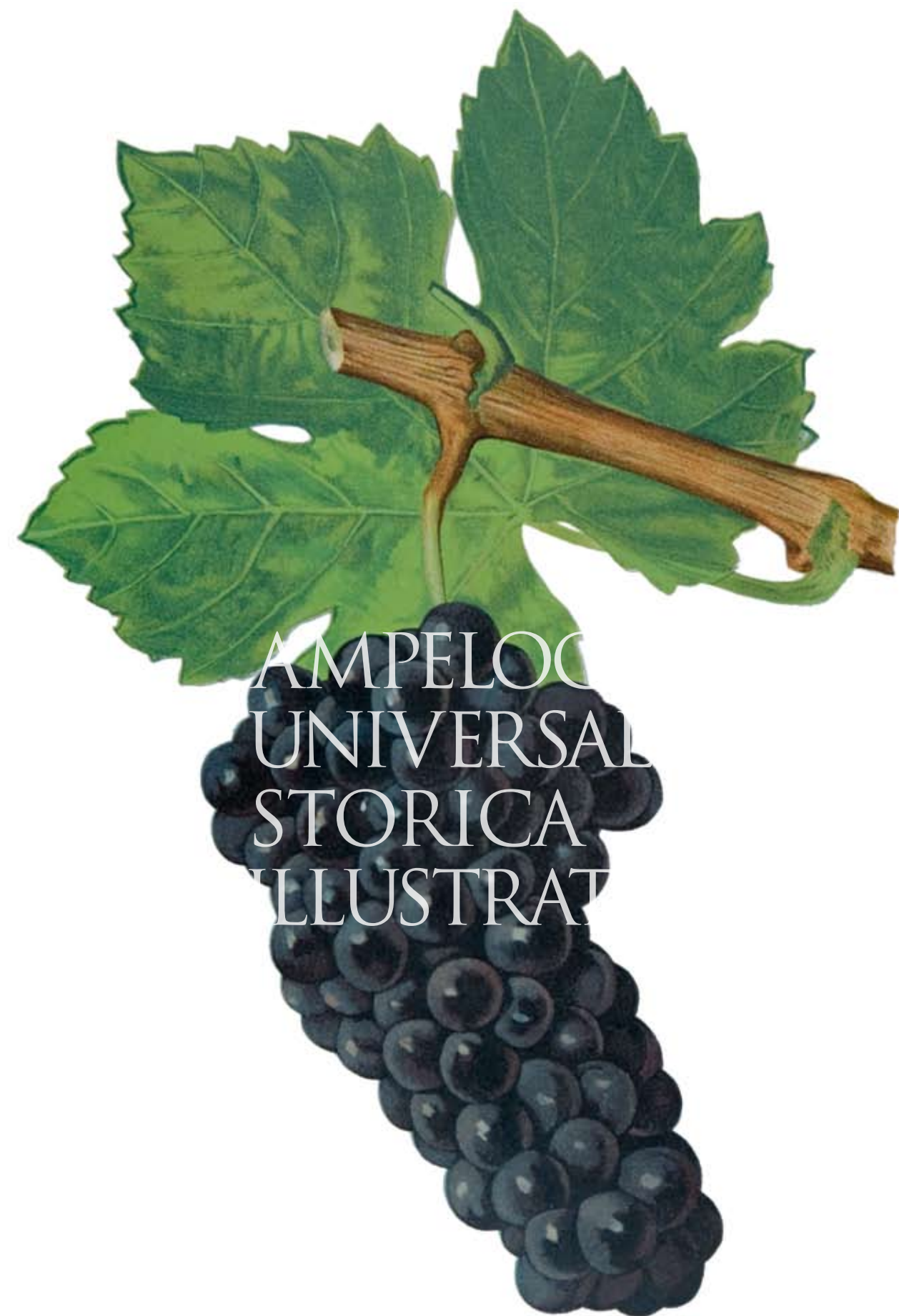
*The vines are vigorous with medium-sized trunks. The buds are fairly large and almost glabrous, and pale rust in colour with a light pink tinge on the underside of the young leaves.*

*The light-brown canes are long, straight and delicate with long internodes and slender nodes.*

*The leaves are medium or large and generally have five lobes, but sometimes three. The petiolar sinus is fairly deep and U-shaped, the upper lateral sinuses are deep, and the lower ones are usually distinct. The lower lobe is wide, while the lateral ones are narrower and equally detached. The lamina is flat or faintly funnel-shaped and slightly crinkly between the ribs of the older leaves, with a rather parchmenty consistency. They are glabrous and bright green on the upper side and a little paler but still glabrous on the underside. In the autumn they turn an attractive red tinged with yellow.*

*The stalk is sturdy and fairly long, tinged purplish red.*

*The closely-packed clusters are medium to large and cylindrical-conical in shape with slight wings. The regular, medium-sized grape berries are black with little or no bloom, thick, strong skin and sweet juice.*



AMPELOCO  
UNIVERSAL  
STORICA  
ILLUSTRAT

J. Trancy

Durif

## CHENIN BLANC

**Sinonimi.** – GROS CHENIN (Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Vienne, Sarthe). – GROS PINEAU DE VOUVRAY (Indre-et-Loire). – PINEAU DE LA LOIRE, PINEAU DE SAVENNIÈRES, PINEAU DE BRIOLLAY, PLANT DE BREZÉ, PLANT DU CLAIR DE LUNE (Maine-et-Loire). – PINEAU D’ANJOU (Saint-Denis d’Anjou, Mayenne). – PINEAU NANTAIS (Loire-Inférieure). – BLANC D’ANJOU (Issoudun, Indre). – CONFORT (Vienne). GOUT-FORT (Deux-Sèvres). – COUÉ-FORT, QUÉ-FORT (zona di Auch, sottodelegazione di Mauberguet, nel 1783). – PINEAU, comunemente chiamato PINEAU D’ANJOU nelle province vicine (zona di La Rochelle, dipartimento di Angers).

Lo Chenin Blanc è un vitigno autoctono dell’Anjou.

Il nome di Chenin, attribuito per la prima volta all’uva, compare in Rabelais, Libro I, cap. XXV del *Gargantua*, dove si citano le “grosse uve di Chenin”.

All’epoca in cui venne dato alle stampe il *Gargantua*, i documenti dell’archivio del castello di Chenonceau ci informano che Thomas Gauthier, gran signore, progressista, amante delle innovazioni agronomiche, divenuto proprietario di questo castello e delle sue terre, nel 1490 fece piantare delle vigne con barbatelle fatte venire da Orléans, Arbois, Beaune e Anjou. Nello stesso periodo, Denis Briçonnet, abate di Cormery, ritiratosi in vecchiaia nella piccola proprietà di Mont-Chenin, sulle pendici dell’Echaudon, vi piantò molte varietà di viti. Dopo un secolo, una sola di queste aveva avuto successo: il *Plant d’Anjou*. È quindi molto probabile che questo vitigno abbia preso il suo nuovo nome di Chenin dal nome del vigneto dove si era acclimatato con successo. Venuto dall’Anjou, proprio da Chenin ripartì per diffondersi in Turenna dove è conosciuto come Gros-Chenin e Gros-Pineau, e semplicemente Pineau in Anjou, terra di antica tradizione vitivinicola, rinomata specialmente per i suoi vini bianchi.

Così quando Rabelais parla di *vin pineau* si riferisce allo Chenin blanc che adorna le pendici dalla Turenna all’Anjou con i suoi pampini e le sue grosse uve dorate, color “zampa di lepre”.

A metà del 1500 sia Diana di Poitiers, sia il re Enrico II apprezzavano molto il vino di Chenin blanc. Fin da allora il vitigno si guadagnò in Turenna la fama di produrre vini dalle grandi qualità.

Nel 1600, la Compagnia delle Indie Orientali, che si riforniva di quantità importanti di vini d’Anjou, ottenne dal re una detassazione dei vini imbarcati sulla Loira che uscivano dalla provincia di Anjou. Nel 1780 si canalizzò il Layon, che prese il nome di Canal de Monsieur, per facilitare il trasporto dei vini bianchi che gli Olandesi venivano a prendere al porto di Chalonnes, dove il Layon entra nella Loira. Su battelli a fondo piatto appositamente costruiti, risalivano il fiume fino a Chalonnes e al porto dell’“Embargo”, a St.-Aubin-des-Ponts-de-Cé per caricare i vini della Turenna e di Saumur. A quell’epoca i vini di Chenin blanc si dividevano in “vini per il mare” e “vini per Parigi”.

Protagonista dei vigneti di uve bianche di Saumur e di Angers in Anjou, sulla riva destra della Loira, lo Chenin blanc dà origine ai vini di Vouvray, Rochecorbon, Montlouis, che sono i più stimati e vengono chiamati dai vignaioli “vini da Curato”.

Suoi luoghi d’elezione sono l’Anjou e la Turenna, ma lo si ritrova nella Sarthe, nell’Indre, nella Vienne, nei Deux-Sèvres e nella Vendée. Dopo la ricostituzione post-fillosserica dei vigneti si è propagato nella regione del Rodano, dove è stato introdotto da Pulliat, poi anche in Gironda, nella zona di Libourne e Lespare.

È a nostro avviso una variazione dello *Chenin noir*.

Nel corso dei secoli le selezioni dei vignaioli hanno dato origine a diverse sottovarietà che però hanno conservato tutte la maturità tardiva del ceppo originario e le qualità squisite dei frutti. Sono: Gros Chenin alato di Vouvray, ad acini serrati; Chenin di Savennières, ad acini appuntiti; Chenin di Briollay, a grappoli panciuti; Chenin del Saumurois, con un tipo ad acini serrati e un altro con acini più spargoli e grappoli più lunghi.

La maturità è di seconda e terza epoca, dal primo ottobre al 15 novembre, a seconda delle annate.

Spesso chiamato per sinonimia Pineau, lo Chenin è assolutamente distinto dal *Pineau* o *Pinot* e non va assolutamente confuso con questo.

*Chenin Blanc is a grape variety native to Anjou.*

*The name “Chenin” was first attributed to the grape by Rabelais in Chapter XXV of Book I of Gargantua, where he refers to “fat Chenin grapes”.*

*At the time in which Gargantua was printed, the records of the archive of the Château de Chenonceau reveal that in 1490 Thomas Gauthier, the progressive lord and supporter of agricultural innovations who had become the owner of the castle and its estate, ordered the planting of vineyards with rooted vines brought from Orléans, Arbois, Beaune and Anjou. During the same period, the elderly Denis Briçonnet, Abbot of Cormery, who had retired to his small estate of Mont-Chenin, on the slopes of Echaudon, planted many different cultivars there. A century later, only one of these had been successful, namely Plant d’Anjou. Consequently, it is highly probable that this grape variety took the new name of Chenin from the name of the vineyard in which it had successfully acclimatized. Brought from Anjou, it was from Chenin that it subsequently spread throughout Touraine, where it is known as Gros-Chenin and Gros-Pineau, and simply as Pineau in Anjou, a winegrowing area with a long tradition, particularly renowned for its whites.*

*Consequently, when Rabelais mentioned vin pineau, he was referring to the Chenin blanc that adorns the slopes from Touraine to Anjou with its leafy vines and large golden grapes, the colour of a “hare’s foot”.*

*In the mid-15th century both Diane de Poitiers and Henry II prized Chenin blanc wine, earning the variety the reputation of producing high-quality wines.*

*In 1600 the king agreed to abolish taxes for the East India Company, a major purchaser of Anjou wines, on wines from the province that were shipped on the Loire. In 1780 the River Layon was canalized, taking the name of Canal de Monsieur, to aid the transport of white wines that the Dutch came to collect at the port of Chalonnes, where the Layon enters the Loire. They used specially built flat-bottomed boats to sail up the river as far as Chalonnes and the “Embargo” port at Saint-Aubin-des-Ponts-de-Cé to load the wines from Touraine and Saumur. At the time Chenin blanc wines were divided into “wines for the sea” and “wines for Paris”.*

*Chenin blanc is the principal variety grown in the white grape vineyards of Saumur and Angers in Anjou, on the right bank of the Loire, and is used to produce Vouvray, Rochecorbon and Montlouis, which are the most prized and are known by growers as “Curate’s wines”.*

*Its finest growing areas are Anjou and Touraine, but it is also found in Sarthe, Indre, Vienne, Deux-Sèvres and Vendée. After the post-phylloxera replantings its vineyards multiplied in the Rhône region, where it had been introduced by Pulliat and subsequently also in the Gironde, around Libourne and Lespare.*

*We believe that it is a variation of Chenin noir.*

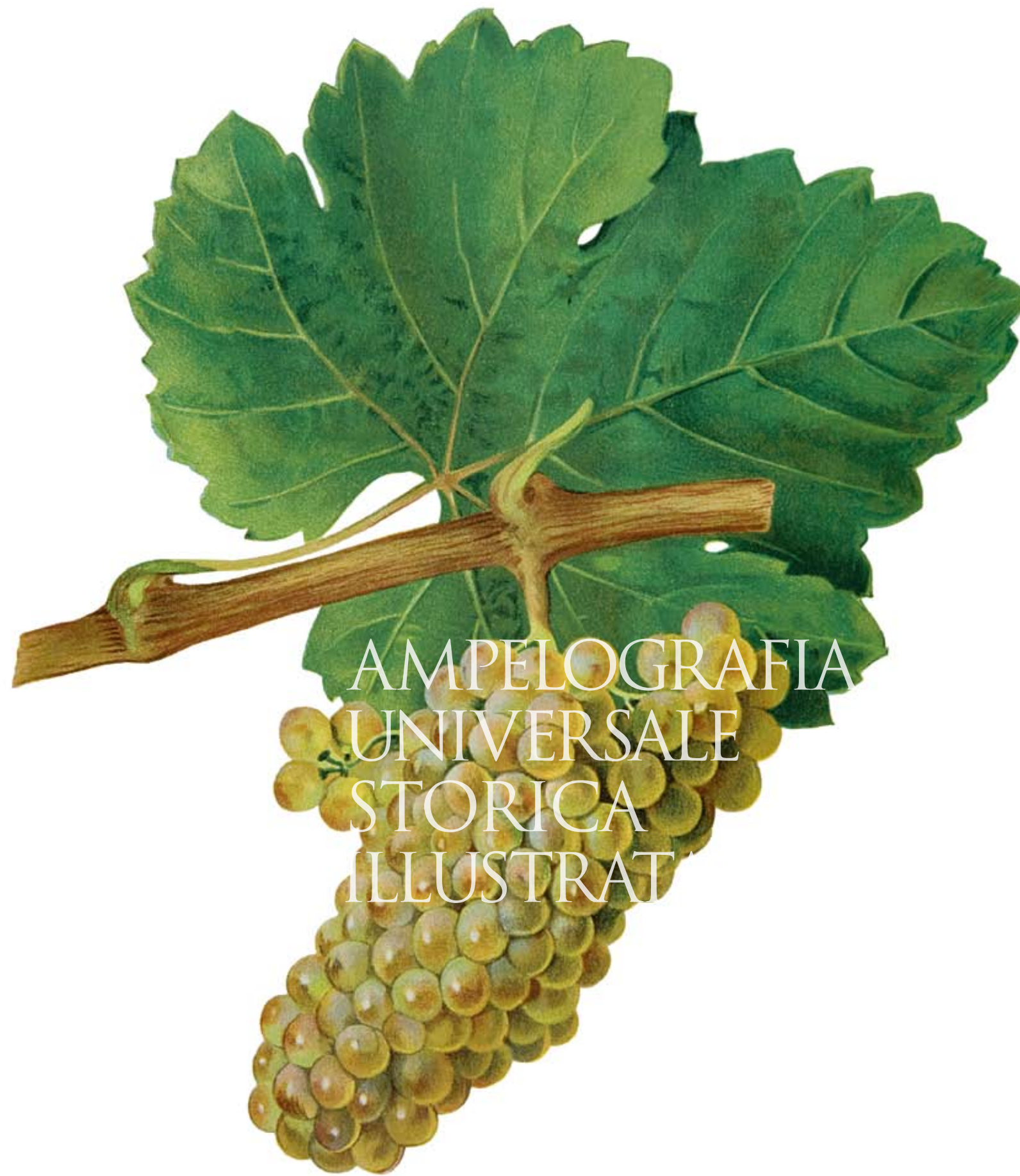
*Over the centuries the selections made by the growers have given rise to various clones, all of which have preserved the late ripening of the original vine and its delicious fruit. These are Gros Chenin de Vouvray, with winged clusters of close-packed berries; Chenin di Savennières, with pointed berries; Chenin di Briollay, with bulging clusters; and Chenin del Saumurois, with one variety with closely-packed berries and another with longer clusters and sparser berries.*

*The grapes ripen during Pulliat Periods II and III, from 1 October to 15 November, depending on the vintage.*

*Often known as Pineau, Chenin is a distinct variety from Pineau or Pinot, with which it should not be confused.*

*Growers obtain court-bois or long-bois wines from the vines according to the length of pruning.*

*Green pruning is rarely used in court-bois vineyards, where all the foliage is left on the vines to achieve wines with a higher sugar content.*



AMPELOGRAFIA  
UNIVERSALE  
STORICA  
ILLUSTRATA

*J. Trarcy*

*Chenin blanc*

L'ampelografia (dal greco *ampèlon* - vigna, e *àmpelos* - vite, tralcio) è la scienza che si occupa di individuare, denominare e classificare le varietà dei vitigni, attraverso approfondite analisi che registrano le caratteristiche peculiari della pianta, la sua morfologia e le diverse fasi del suo sviluppo; grande impulso, a questa disciplina, fu dato dal Conte Giuseppe di Rovasenda, che nel suo saggio di ampelografia del 1877 censì oltre 3500 vitigni.

Ma la vite possiede anche un suo straordinario fascino estetico ed iconografico, ed è proprio la felice coesistenza tra i contributi scientifici delle Autrici ed il vivido splendore delle cromolitografie riprodotte che rende unici i tre volumi di questa *Ampelografia Universale*.

Per la prima volta, infatti, si ha la possibilità di vedere riunite le più belle collezioni di tavole ampelografiche: il *Traité général de viticulture* di Viala e Vermorel (1901-1910), l'*Ampelografia Italiana*, pubblicata a cura del Comitato Ampelografico del Ministero dell'Agricoltura nel 1882, e la *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio (edita tra il 1817 ed il 1839); un'opera capace di raccogliere, quindi, ben 551 *cultivar* illustrate e corredate da schede descrittive per ciascuno dei vitigni presentati e relativi sinonimi.

*Ampelography (from the Greek ampèlon – vineyard, and àmpelos – vine, shoot) is the science of identifying, naming and- classifying grape varieties through detailed analysis of the unique characteristics of the plant, its morphology and the different phases of its development. Count Giuseppe di Rovasenda gave enormous impetus to this field, identifying over 3500 varieties in his ampelographic study of 1877.*

*At the same time, however, the vine has its own extraordinary aesthetic and iconographic appeal. The exceptional convergence of the authors' scientific contributions and the dazzling splendour of the chromolithographs is thus what makes the three volumes of this Universal Ampelography so unique.*

*This is the first time that a single work has united the most beautiful collections of ampelographic plates: the Traité général de viticulture by Viala and Vermorel (1901–10), Ampelografia Italiana, published in 1882 by the Ampelographic Committee of the Ministry of Agriculture, and Giorgio Gallesio's Pomona Italiana (published between 1817 and 1839). The work illustrates 551 cultivars, complete with entries describing each one and listing its synonyms.*