



2011 - Per i titoli della PRIULI & VERLUCCA, Editori - nessuna spesa per lè

CERCA NEL SITO

Globale

I NOSTRI LIBRI

I NOSTRI EDITORI

I NOSTRI AUTORI

SS NOVITA' - NOTIZIE

PROMOZIONI

AMPELOGRAFIA UNIVERSALE ILLUSTRATA

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 de 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.

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 prendono in considerazione le caratteristiche peculiari della pianta, la sua morfologia e le diverse fasi del suo sviluppo.

Si tratta di un ambito disciplinare molto vasto, che da secoli interessa l'uomo per l'enorme varietà dei vitigni coltivati, in gran parte appartenenti alla specie *Vitis vinifera* e pertanto al genere *Vitis* della famiglia delle *Ampelidee*; le difficoltà derivano soprattutto dagli incroci spontanei all'interno del genere che si sviluppano geneticamente tra un vitigno e l'altro, dando vita ad una quantità enorme di nuove varietà con caratteristiche promiscue che rendono la loro classificazione in fase di continuo aggiornamento.

La storia di questo ramo del sapere ha radici antiche, se già nel suo celebre

SANGIOVETO

Vitis vinifera etrusca, racemis pyramidalibus congestis, acinis rotundis, nigricantibus, vino purpureo, generoso.

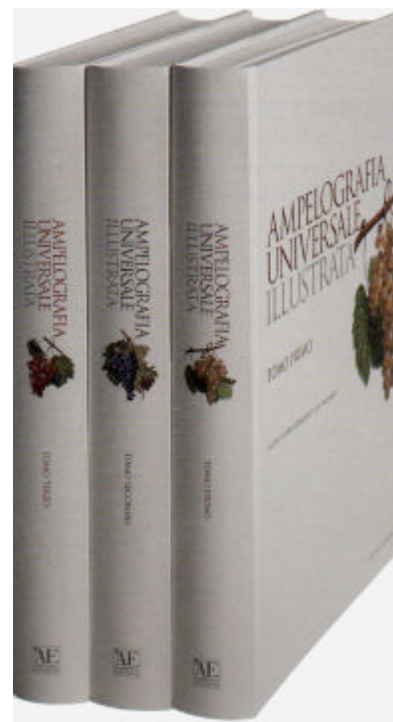
au-
stero, duraturo. Vulgo, SANGIOVÉTO o SANZOVETO o San GIOGHÉTO.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis, minimis, nigris, subacidis. Mic. Rar. SAN GIOGHÉTO PICCOLO = Targ. Diz. Bot.

Storia ed origine. Il Sangiovéto è l'uva che forma il fondo dei vini i più generosi della Toscana. Ha la foglia piccola, sottile, colla punta acuta, spesso increspata, a lacinie pronunziate, lustra di sopra e senza lanugine di sotto. Il grappolo è grosso, il più sovente piramidale, spesso alato, appuntato e serrato. Gli acini mediocri, rotondi, di guscio duro, meno neri di quelli del Canajòlo, e di polpa meno dolce. Il vino senza odore, colorito, generoso, acerbo, ritarda molto a perfezionarsi, ma in compenso si conserva per lungo tempo e migliora invecchiando. I Toscani riguardano il Sangiovéto come il migliore dei loro vitigni, ma non ne fanno del vino separato: essi lo combinano con diverse altre uve, e più spesso col Canajòlo e col Mammolo: è opinione che il primo corregga la sua austerità collo zucchero di cui abbonda, e che il secondo gli comunichi l'odore di viola mammola che gli è proprio. Si unisce pure colla Lacrima, e col Trebbiano, e questi lo rendono più sciolto e più saporito.

Il Sangiovéto è l'uva favorita del Fiorentino, ed entra come principale nei vini di Chianti, di Pomino e di Carmignano. Essa si coltiva pure come uva di primo pregio nel Pistoiese e nel Sanese, e si mischia con delle uve secondarie nel Lucchese e nel Pisano. E sorprendente che non si estenda al di sopra della Valle d'Arno, nè al di là di Buonconvento. Io non l'ho trovata nell'Aretino, ove si coltiva un'altra uva sotto il nome di *Calabrese*, la quale ha i caratteri del Sangiovéto, e che si usa come quello per dare della forza ai vini di Canajòlo e di Albano; nè l'ho trovata nel territorio di Montepulciano, ove è rimpiazzata egualmente da un'altra uva che ha un carattere analogo, e che è conosciuta sotto il nome di *Prugnolo*. Essa non si estende di più da questa parte, ma passa l'Appennino dalla parte opposta e primeggia fra le uve del Faentino, ove produce un vino generoso che porta il suo

Ordina



Anna Schneider - Giusi Mainardi

AMPELOGRAFIA UNIVERSALE ILLUSTRATA

editore L'ARTISTICA
edizione 2011
pagine 1500
formato 24x34
3 voll. - legatura cartonata
tempo medio evasione ordine
dicembre 2011

420.00 €
420 €

ISBN : 978-88-7320-220-2
EAN : 9788873202202

saggio di agricoltura studioso latino Columella affronta una suddivisione dei vitigni in base a criteri ampelografici, descrivendone forma delle foglie, tipologia di acini, capacità produttiva e caratteristiche organolettiche del vino che ne veniva ricavato. Il bresciano Agostino Gallo, probabilmente il più illustre agronomo del Rinascimento italiano, aggiunge un tassello importante allo sviluppo dell'ampelografia, affrontando lo studio di una serie di vitigni con criteri assai evoluti per l'epoca, mentre è tra Settecento e Ottocento che, grazie all'abate francese Francois Rozier, abbiamo un primo catalogo illustrato di vitigni, riportato nel suo monumentale *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne*, edito postumo nel 1801. Gli studi ampelografici trovano un rinnovato vigore in concomitanza con la peggiore catastrofe che la viticoltura conobbe, cioè l'invasione, nella seconda metà dell'Ottocento, della "fillossera della vite" (*Daktulosphaira vitifoliae*), insetto litofago proveniente dal Nuovo Mondo che distrusse una enorme quantità di vigneti europei, e che costrinse botanici e viticoltori a sperimentare la creazione di specie ibride tra vitigni autoctoni e americani, immuni - per loro natura - al dannoso parassita. Un notevole passo avanti negli studi ampelografici, lo si deve al piemontese Giuseppe dei Conti di Rovasenda, che nel 1877 pubblica il suo *Saggio di una ampelografia universale*, nel quale elenca circa 3.500 voci relativi ai vitigni ed ai loro sinonimi, e che sarà un riferimento costante per Viala e Vermorel, curatori dell'opera che costituisce il punto di partenza del nostro progetto editoriale. Opera monumentale, edita in sette volumi tra il 1901 ed il 1910, *l'Ampélographie - Traité général de viticulture*, curato da Pierre Viala e Victor Vermorel è unanimemente riconosciuta come una delle pietre miliari nello studio dei vitigni e delle loro caratteristiche, e da un secolo rimane un'opera di riferimento per quanto riguarda la conoscenza delle *cultivar*. 3200 pagine con diverse centinaia di vitigni trattati, riferimenti geografici, enologici, morfologici e linguistici sono l'eredità immensa che Pierre Viala, docente di Viticoltura alla Scuola Superiore di Agronomia, ha lasciato a chiunque sia interessato al mondo dell'enologia, sia a titolo professionale che in qualità di semplice appassionato del buonbere. L'enorme patrimonio di nozioni ed informazioni che ci provengono dall'opera è merito, oltre che del professore francese che li coordinò, del rigore metodologico applicato dagli 85 collaboratori che lo affiancarono nella titanica impresa di catalogare vitigni provenienti da moltissimi paesi sparsi nel mondo, quali Francia, Spagna, Germania, Svizzera, Italia, Algeria, Tunisia, Russia, Grecia, Portogallo, Ungheria, Serbia, Romania e Israele, per non parlare della sponda oltre l'Atlantico dove furono svolte approfondite ricerche in nazioni quali gli Stati Uniti ed il Cile. Per ciò che riguarda i *partner* italiani di Viala, fare i nomi del già citato Conte Giuseppe di Rovasenda e di Guglielmo Molon, tra gli altri, è sufficiente a dare l'idea dell'alto profilo di chi partecipò alla stesura di questa imponente indagine

nome.

Tali sono i limiti del Sangiovese: è un'uva tutta Toscana, ed è forse la più preziosa delle uve di questo paese così caro a Bacco.

Tutti gli Eneologi Toscani descrivono il Sangiovese, e non lo descrivono tutti nella stessa maniera, nè tutti lo restringono ad uno solo. È questo l'effetto della confusione che regna nei nomi delle uve e della facilità con cui i contadini gli cambiano spesso, e gli applicano a caso, battezzando le uve che non conoscono con dei nomi che ne rappresentano delle altre sopra una semplice analogia, o anche a capriccio. Ecco perché si trovano tanti *Sangiovesi* negli Scrittori di Eneologia e di Botanica senza che si possano rinvenire vivi nei vigneti.

Il Villifranchi gli ha ristretti a tre soli, che ha distinti coi nomi di *Sangiovese Toscano*, *Sangiovese Romano*, e *Sangiovese forte*. In fondo poi anche questi si riducono ad un solo, perchè il *Forte* o non esiste o è un'uva poco conosciuta o di niun pregio, e il *Romano* è lo stesso del Sangiovese Toscano, mentre la sola proprietà per cui egli lo distingue è un grado maggiore di acidità, e questo si trova sovente negli stessi vitigni fra ceppo e ceppo e fra grappolo e grappolo.

Il Trinci difatto non ne descrive che un solo, ed è quello che si trova nei vigneti Toscani, e che abbiamo figurato con questo articolo.

Il Sangiovese entra ancora con successo nella composizione dei *vini santi*. Ciò prova che è ricco di sostanza zuccherina, la quale intanto non si scuopre nella degustazione dell'uva perchè è mascherata da un resto di acidità che ritiene anche nella maturità ordinaria, e da una certa asprezza che ne forma il carattere. Queste qualità dipendono da un residuo di acido malico che gli rimane quando si coglie, e da una soprabbondanza di acido tartaroso che gli è proprio. Il primo deve sparire col completamento di maturazione che riceve nell'essiccamento artificiale a cui è sottoposta l'uva; e il secondo deve combinarsi vantaggiosamente coll'alcool, e produrre nel suo sviluppo e nelle nuove sue combinazioni dei fenomeni particolari dai quali forse dipende la maggior durata dei vini.

ampelografica.

©1999-2011 Tutti i diritti riservati

Via Brofferio, 80 14100 Asti - Piemonte - ITALY

Tel +39 0141594991 - Fax +39 02700415415 - Cell +39 3490876581 - Skype astilibri

Spedizioni corriere espresso in Italia e in tutto il mondo

Riceviamo in sede - sempre a vostra disposizione

P.IVA 01172300053 - Cod.Fisc. BSSVCN50C23B425R - REA AT-93224

 info-book@astilibri.com