

Vineto di Carlo Stefano, nel quale brevemente si narrano i nomi latini antichi, & volgari delle viti, e delle uve: con tutto quello che appartiene alla cultura delle vigne, alla vendemia e all'uve. Raccolto ogni cosa da gli antichi scrittori, e accomdat' à questo nostro uso di hoggi di.

Contributors

Estienne, Charles, 1504-approximately 1564.

Publication/Creation

Venetia : Apresso V. Vaugris, 1545.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/sdd5wewu>

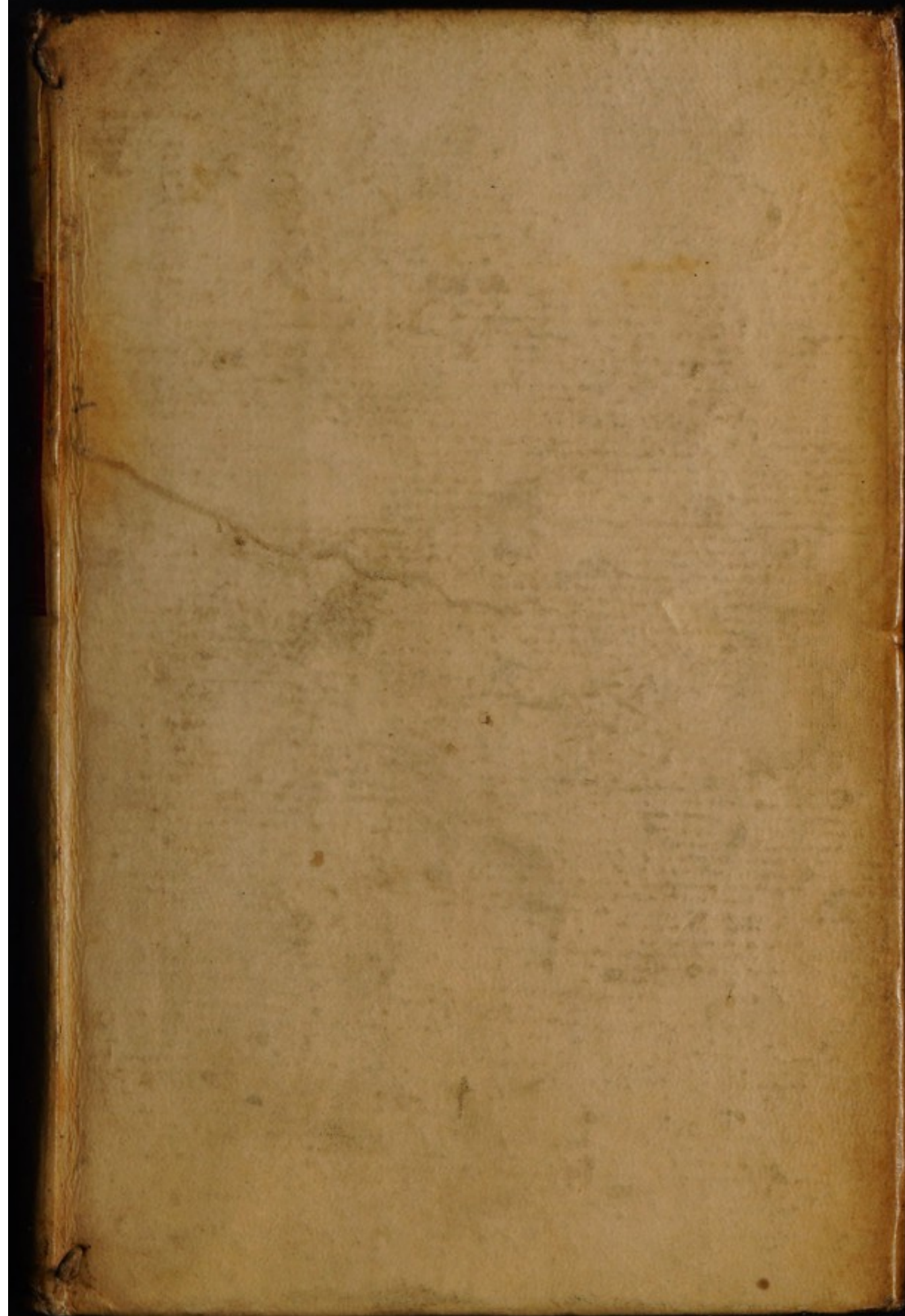
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



SEMINARIO
ARBUSTO
E VINETO
—
CISTEFANUS
—
1545







II



Pd P
29

VINETO DI CARLO STEFANO, NEL QUALE BREVEMENTE

SI NARRANO I NOMI LATINI AN-
tichi, & uolgari delle uiti, e delle uue : con tutto
quello che appartiene alla cultura delle uigne,
alla uendemia e all'uue. Raccolto ogni cosa da gli
antichi scrittori, e accomodat' à questo nostro
uso di hoggi di.



Con gratia & priuilegio,

IN VENETIA.

Apresso Vincenzo Vaugris, al segno d'Erasmo.

M. D. XLV.

VINETO DI

CARLO STEFANO

NEL QUALE BREVIEMENTE

SI NARRANO I NOMI LATINI AN-

techi, e i nomi delle parti, e delle virtù: con tutto

quello che appartiene alla cultura delle med-

esse, e alla loro utilità: e al modo di farle, e di

conservarle, e di usarle, e di curare con esse

le malattie, e di farle crescere, e di farle

fruttificare, e di farle essere salutari, e di

farle essere utili, e di farle essere necessarie,

e di farle essere preziose, e di farle essere

celebri, e di farle essere famose, e di farle

essere conosciute, e di farle essere amate,

e di farle essere onorate, e di farle essere

rispettate, e di farle essere venerate, e di

farle essere temute, e di farle essere

ammirate, e di farle essere ammirate, e di

farle essere amate, e di farle essere

rispettate, e di farle essere venerate, e di

farle essere temute, e di farle essere

ammirate, e di farle essere ammirate, e di

farle essere amate, e di farle essere

rispettate, e di farle essere venerate, e di

farle essere temute, e di farle essere

ammirate, e di farle essere ammirate, e di

farle essere amate, e di farle essere

rispettate, e di farle essere venerate, e di

2

VINETO DI CARLO

S T E F A N O.



Rimieramente innanti ad ogni cosa noi dobbiamo dichiarare che cosa sia il uignale, & quel che significa la uigna dopo questo, noi discenderemo alle parti e alle differēze de i uignali & delle uiti, trattādo i uocaboli per i quali si significa la maniera con che elle si piantano.

Noi adunq; appelleremo uignale quella regione, quella parte ò quel terreno, doue le uiti si stanno piantate, il qual luogo i Franciosi appellano uignale. Vergilio.

Che i uignai non declinino al cadente

Sole Ouidio nel. 6. del Methamorph.

Lasciar le Ninfe i uignai di Timolo.

Timolo è mōte di Lidia (come dice Plinio nel. 5. libro.)
abbondatis. di zaffarano: & ripieno di molte uiti.

Columella disse che i uignali s'ordinauano e institui-
uano similmente che si estirpauano & mondauano, nel
libro. 4. cap. 27. Così ordinato il uignale, ci affret-
tremo di mondarlo, leuandone i sarmenti & le altre
herbe che ui nascano con la spiga. Il medesimo nel lib.
3. al cap. 2. Non importa ordinare i uignali con la pol-
lina: se non quando il campo e il terreno e uicino alla
città. Ma nō giudichiamo che i uignali si debbino estir-
pare, cioè quelli, che ogni iugero de quali rende meno
che tre uasi di uino l'anno. Il medesimo auttore disse
che i uignali si seminauano, cap. 11. E appellò il uignale
restibile, che si suol zappare e stercorare, e che ogni

a ij anno

V I N E T O

anno si zappa, cioè si riuolge e si semina. Truouansi molti altri uocaboli proprij al uignale, i quai s'attribuiscono anco alle uigne, la onde di questa materia se ne tratterà nella cultura delle uigne.

La propria & peculiar signification della uigna non è tanto ampla come quella del uignale, nondimeno ella abbraccia il luogo ordinato & pieno di uiti, onde Columella appella uignale il luogo d'esse uiti, & la uigna le uiti. Chi uuol ordinar la uigna o essa uite, debbe prima fare trouar doue metter le uiti, però il medesimo autore disse nel. 3. libro al cap. 13. che la uigna s'ordina con pari interualli, e che il campo si ueste con le uigne nel ca. 1. del medesimo libro. Cicerone dice contra Ruellio che le uigne s'ordinauano anco nel terreno di 300. iugeri. La uigna è similmente detta conseminea, per il campo solamente ripieno d'una sorte di uite conosciuta. Perche (dice Columella) diuerse sorti di piante, ne fioriscon egualmente, ne peruengono in un medesimo tempo à maturità, e cose simiglianti le quai noi dicemo à suo luogo.

Ma non è da passar in silentio che la uigna è appellata o dal uino che ella produce, o da i uimini co quali si lega à i pali la uite. Si come è certissimo che la uite è detta da uincire cioè legare. Ma perche due sono le significationi d'essa uite, noi daremo il primo significato che è tratto dal uino à questa, della qual noi faueliamo, & l'altra che è detta da uimini daremo à quella uigna che significa stromento bellico cōgiunto di legni (dice Liuius) largo otto piedi, alto. 7. lungo. 16. coperto con doppio legno e insieme con graticci aggiunti, i cui

tui lati son chiusi con i uimini, accioche non sian rotti da arme ò da sassi, et di fuori per rispetto del fuoco, era guernito di corsi di pietre crude e noxe. I soldati usauano antichamente di andar sotto le mura con cosi fatto stromento. Cicerone à Catone. Diedi la assalto opugnando con bastioni, con uigne, con torri, e usai molti altri stromenti.

Dalla uignà discende non sola uente il uignale, ma il uignaruolo, e il uinitorio. Il uignaruolo è detto colui che attēde alle uiti, un uigner on alla Frācese. Columella lib. 3. cap. 21. Molto importa che il uignaruolo metta piu ò manco materia secondo la natura di ciascheduna piāta. Di quindi Varrone disse la falce uignatica quella con la quale si potan le uiti, & Columella nel lib. 4. cap. 1. il seme uignatico, & nel. 7. cap. 3. il frutto uignatico. disse quella esser terra uignatica che è atta à riceuer le uiti. Il medesimo nel. 5. al. 6. cap. dice i cauli uignali esser quelli che nascano tra le uiti. Nel qual luogo alcuni leggano colli in cambio di cauli intendendoli in uece di monticelli ripieni di uiti. I guardiani delle uigni detti mesiers, & le celle son dette uinarie oue si ripone il uino, e i uasi uinarij, i nostri contadini dicono des uaisseaulx alchū altri des muiz si come noi dicēmo nel libretto de uasi. Varrone nel lib. 1. cap. 54. dice la piazza uinaria oue si uēdeua il uino, il uolgo nostro le dice le stappe. Questo basti delle uigne, le lor differēze le diremo trattādo de generi delle uiti. Il uitiario significa il medesimo che il uignale, ma questo è detto dalla uigna, & quello dalla uite. Il uitiario è il campo uestito di uite, Varro nel. 1. cap. 2. de re rustica. Quando la

V I N E T O

uite serpeggia per il uitiario ella si suol tutta potare :
Onde Columella in molti luoghi disse fare il uitiario, il
uitiario (disse) non si debbe far in terra ne secca ne
oliuigna, ma alla uite.

La uite ritenendo la prima forza del uocabolo , si-
gnifica essa materia e il seme & la pianta, della quale se
ne fanno i uignali. E (dice Columella) un certo terzo
che non si puo dir ne arbore, ne arboscello. E detta uite
(secondo Varrone) perche ella è ritrouata per parto-
rir l'uue, onde dal partorire è detta parilema, & poscia
leuate alcune lettere (come in molte cose si suole) co-
mincio ad esser detta palma . D'altra parte è detta ca-
prea , perche ella partorisce i capreoli. Varro appella
palma, la maggior parte della uite onde nasce l'uua ,
si come flagella la parte minore si come noi diremo
piu oltre.

La uite similmente significa quel legno nodoso le-
uato dalla pianta & spogliato delle foglie. Onde il Bu-
deo dice che antichamente i soldati rei eran da i Centu-
rioni battuti con la uite, cioè con nodosa uerga di uite,
ò con bastone fatto di uecchia uite. Plinio nel lib. 14.
La uite cōduce in mano de Centurioni gli ordini de sol-
dati tardi all'insigne e ne delitti porge la pena. e Iuue-
nale di Mario.

Rompeua il capo con nodosa uite

Se lento nell'essercito adoprasse la fatica.

Plutarco in Galba l'appella uite Centuriale, si come Ma-
crobio . Indi è fatto che Spartiano nella uita di Hadria-
no, disse uite in cambio del centurionato, & Festo autto-
re si dice che i soldati combattono sotto la uite. Non è
dubbio

dubbio che propriamente dicendosi uite, non s'intenda la pianta & la materia d'essa. Onde appo Vergilio nel. 7. dell'Eneide, è seminator di uite. Et (come si dirà) spesso si prende per la uigna la uite, onde il diminutiuo uitacula per piccola & mediocre uite. Ciceron nel. 3. della Nat. de Dei. I Dei non hanno cura delle cose di poca importanza, ne de i campi di ciascuno, ne delle uiticule. Di qui nascerà che noi ci cōfonderemo in un medesimo luogo nella differenza delle uigne & delle uiti, quando che gli auttori hanno fatto il medesimo, ma ci s'offerisce prima la parte della uite, però trapassiamo alla differenza di quella.

LE PARTI DELLA VITE.

LA uite & ciascuna altra pianta è dalla natura dotata de parti speciali & sue proprie, per le quali à guisa de membra usano diuersi effetti, si come Columella dottissimo de le cose rusticane elegantemēte ne ragiona comparandole al corpo humano. La ragione (dice egli) ci dimostra questo esser uero, che si come ne corpi nostri ciascun membro ha il suo officio, così il medesimo auien nelle piante e ne gli sterpi. Noi uediamo esser ne l'huomo l'anima come gouernatrice di lui, e i sensi aggiunti per discernere quello che con il tocco, con l'odorato, con gli orecchi, & cō gli occhi si uede: i piedi per camminare, i bracci per abbracciare, e per nō andar uagando con le parole, nō è cosa propria de gli occhi che sia de gli orecchi, ò de gli orecchi che de gli occhi, e le mani e i piedi non hāno potenza di generare, ma il fat-

VINETO

fore dell'uniuerso ascose sotto il uentre quel che egli uollesse che à l'huomo fusse incognito, accioche l'eterno fabricator delle cose mescolasse quei sacri elemēti dello spirito co i terreni principij in alcune secrete parti del corpo per effigiar la specie della machina di questo animale. Con questa legge produsse gli animali e i uirgulti, cō questa medesima figurò i generi delle uiti, alle quali essa madre messe le prime radici quasi come fundamenta, accioche ella potesse caminare usandole in uece di piedi. Dopo questo messe di sopra il tronco quasi come statura di tutto il corpo, poscia le uesti di rami in uece di braccia. Eleffe poi le frondi come palme ò mani, e ad alcune di loro dette il frutto, e alcune uolle solamēte uestir di foglie come guardia del parto.

Fino à qui ha detto Columella, il quale noi imitiamo in quest'opera, e la cui propietà del parlare è da noi grandemēte stimata, secondo il quale noi crediamo di instituir i nostri giouani loro insegnando.

Seguiamo adunq; la sopradetta comparatione, e cominciando dalla radice andiamo fino alla sommità, esaminando bene ogni minima parte.

LA RADICE nella uite e quella medesima che in tutte l'altre piante, Onde si dice che la radice si cōferma quando un rampollo è altroue trasportato, & riprende il suo uigore, dicono lo i Frācesi *reprēdre racine*. Il tempo, dice Columella di potar da basso quei festuconi che nascano è propriamente d'Ottobre e di Nouēbre, accioche il seguente uerno la note possa apprēdersi con le radici. Ma quali sian le differenze delle uiti, e in quanti diuersi modi elle s'adattino habbiamo abbondantemente

emente trattato nel nostro seminario, in modo ch' e nō mi par che in questo luogo si ricerchi di trattare questa materia. E però i lettori uadino à quello e saranno sodisfatti.

Il tronco è quello che dalla uite ua in altezza ascendendo e appare grosso rugoso e torto. Dicalo chi uuole stirpe senza differēza alcuna di nome. Columella scriue quello esser capo del tronco, il quale apparisce in cima del tronco, ma che il capo del tronco come egli dice, sia quasi piu di sotto allo spatio doue è il pedale. Quello che nascer suole dal duro tronco, gli antichi cōtadini appellaron Pampinario.

La materia comprende parte d'esso tronco cō le sue braccia con i sarmenti e co uimini, onde da Columella è materia appellata. Sotto questo nome di materia si chiude anco ogni legno accomodato à edificare; si come le pertiche i pali secondo Paulo Iurisc. Di qui materiario è detto da Plauto il marangone, e la fabrica materiaria da Plinio, quella che è fatta di legno, il cui inuentore fu Dedalo come si crede: E appo Vitruuio materiar uuol dir fabricare, e materioni coloro che fabricano e adattano i legnami; e appo Tullio le case mal materiate esser quelle che son mal edificate, e mal trouametate.

I sarmenti, le lunghe uerghe delle uiti, per i quali la uite sparge se medesima, cio è il legno d'essi bracci, e d'essi rami che ha la uite, Varrone al ca. 3. libro primo. Primieramente quando la uite nasce nel uignaro, si suol tutta tagliare, accio che i sarmenti eschin fuori. Vergilio.

Abbruccierai

Abbruccierai prima i tagliati sarmenti .

Così (dice Columella) nel quinto lib. cap. 5. dopo la uendemia, essi leuano dallo sterpo i sarmenti, come non utili. Il medesimo nel lib. 4. cap. 24. Taglierai i sarmenti grossi, uecchi, mal nati, contorti, e che guardano in giù, onde Varrone dice emucido il sarmento, che s'invecchia e diuie sterile, e nouello quello che ogni anno produce uino più uolte.

Il sarmento di duoi ò tre nocchi, che si lieua dalla uite che ha fatto, essendo potata, perche il seguente anno produca frutto, è da Columella appellato: nel. 4. lib. al cap. 21. custos o refex ò palmite presidario, ma da Catone è detto nel cap. 33. custodi del uino, i quali (mentre che si taglia la uigna) si lasciano, perche essi produchino il uino.

I pampini son quelli che quasi palmi nascano da gli sterpi, e da i sarmenti, il nostro uolgo gli appella lesiettons. Alcuni (dice Columella) così sottomettan le uiti, e le caricano di pampini, che per l'auenire non fanno il lor debito. Plinio mette molte sorti di pampini nel lib. 17. cap. 22. Egli appella palmite pampinavio, quello che nasce di duro tronco, e promette materia per l'anno auenire, e Columella dice uerga pampinaria à quella che solamente produce pampini, e ne mostra le frondi senza frutti. Per lo più sempre il primo anno partorisce frondi senza frutto. Ma come prima ella ha riceuuto il suo debito, allhora il pampino secondo Columella è detto fruttuoso, perche e promette il frutto, e sempre si lascia sotto il giogo, e fatto palmite d'uno anno, subito crea il frutto.

I pampani

I pampini d'un anno son detti le iettons d'une année si come i pampini uecchi, perche hāno molti āni, i quali Columella appella emeriti e indurati da molti anni, similmente i palmi nouelli detti ieunes reiettons, i pali hanno anco nome di custodi, non son piu lunghi di tre nocchi, ch' il seguente anno fanno frutto, se la uite si consuma nella morbidezza. Euui appresso questo il pā pineo Focaneo, quasi nato nelle fauci d'essa uite. Perche (si come disse Columella) suol nascer nel mezzo de due parti del ramo, e quel bifurco rappresenta nella uite le fauci della gola, la onde allhora si dice che i pampini si spargano per la uigna, quādo che ella manda fuori i rami per i furculi dice si monter en bois, ietter bois. Columella nel lib. 5. cap. 5. dopo l'anno seguente, quando la uigna produce i pampini si raccoglie il uino.

Similmente la uite ha le braccia si come i pampini e i palmi, per le quali s'inalza. Cato cap. 49. Se tu uuoi trasferir in altro luogo la uigna uecchia: si potrà fare prēdēdo uno de bracci il piu grosso. Columella gli dice duramenti e duramina. Per quattro braccia (dice) che alcuni appellano duramēti, se diuidino in altrettante parti. Poco dopo si dee considerare di che lunghezza saranno i duramini.

I coli appella Varrone, quelli che nella uite apparessano tra gli occhielli e i sarmenti. il caulo (dice Plinio) si taglia dal capo à due occhi.

I furculi nelle uiti e nelli sterpi son quelli che son prodotti dal tronco quasi come certi germi, onde Cato gli appellò furculi uiticini quei che si taglian di una uite, e si incalmano in un'altra. Rimonderai (dice) la

uite

uite che tu uuoi incalmare col pennato, e incalmato dui surculi uiticini, gli altri torti gli inchinerai giu alla midolla. Plinio lor dice propagini nel lib. 27. cap. 23. Gli altri surculi che nella uite non producan frutto, e che non son habili à produrre, erano da gli antichi contadini appellati spadoni con elegante metaphora quasi castrati.

Dal surculo si deriua il surcolare, onde Columella dice terra surcolare, quella che da se produce, e abbonda di molti sterpi.

Il scirpicolo nella uite legata (di che diremo piu oltre) è da Varrone appellato, quello che ua uagando e qua e co la per i legami, e per loro si sostiene. lib. 2. cap. 2. de re rustica. Quando tra dui luoghi, che si come il giogo contiene i scirpicoli, cosi i colli le distanti pascolationi.

I contadini (dice Columella) appellano saetta, l'ultima parte del surculo, o perche egli si sia discostato da la madre, e quasi da se risplenda, o perche attenuata la cima, appresenti la forma della saetta. E adunque la saetta, la parte di sopra del sarmento o del seme.

Varrone chiama i flagelli della uite, la uite minore cio è i rami delle uiti piu lunghi, e piu distesi, ma minori de gli altri ascendendo in su da essi bracci, detti prima flagelli dal fiato de uenti. Alcuni (dice Columella) credettero che tutto il flagello, si come era dalla madre rimosso: fusse buono à seminare. Appella la madre il tronco nel quale è la midolla, e lo humore, dal quale nascano i surculi, i flagelli e quelli che son detti nepoti. il medesimo autore disse nel lib. 5. cap. 5. flagelli fructuarij

tuarij quelli ne quali appariscan gli occhielli da produrre frutto.

La palma è il maggior flagello della uite, onde nascan l'uue. Columella nel lib. 4. cap. 21. Ma (dice) ne le palme nouelle sempre si rinoui la uite, le quali crescendo fuor del deuere si mettinno sotto il giogo, e se alcuna di loro sarà o rotta o poco fruttifera e haurà luogo assai buono, onde la uite si habbia l'anno seguente à rinouare, taglisi quella parte che è da alcuni detta custode, d'altri resece, e da altri presidiario, cio è il sarmēto di due ò di tre occhiaie, del quale uscita la materia fruttifera, e si taglia cio che è di sopra di uecchio dal braccio, e così pulula di nouello palmito la uite.

Hai ueduto che cosa sia il pollice per description di sopra: detto così, perche egli è innanzi per forza à tutti gli altri sarmenti e à tutti i bracci.

Columella chiama la lor estrema parte, capo de le uiti de semi ò de sarmenti, si come ginocchia quelle parti uicine à le radici. La materia (dice) ti truoua nel capo della uite, ouero nelle ginocchia uicino alle radici.

Il collo, appo il medesimo autore si prende, ò per il capo d'essa uite ò per parte uicina al capo, il quale da forza è uigore alla uite, nel lib. 4. cap. 7. hauēdo (dice) ridotto la uite à un pampino, e gli harà passato il pedale con la lunghezza, si conuiene tagliarla su la cima, accio che si riuolga piu tosto al collo, e sia piu robusto.

I capreoli, sono alcuni caulicoli intorti à simiglianza de ricci che appariscano teneri tra i pampini, per li quali la uite quasi in uerdi mani s'apprende e s'appoggia

gia, come dice Cicerone. Questi dice Varrone, accio che la uite si tenga se ne uanno à prendere il luogo, e per cio son detti capreoli. I medesimi sono appellati clauiculi Cicer. de Senettute. La uite che per natura è caduca, s'ella non è sostentata se ne ua alla terra, ma per leuarsi con i suoi clauiculi, quasi con le mani si attacca à cio che ella puo. Plinio ricordò i clauicoli nel proemio del libro. 23. Le clauicule (dice) con le quali le uiti si sostentano, trite e messe nell'acqua e beute ferma il uomito dello stomaco. I Greci a i capreoli dicão helicas, ma delle altre herbe come della bellera, dicano cirros, i quali son men potenti, e piu uolubili.

Plinio appella i crini delle uiti nel lib. 17. cap. 23. La potation del uerno caduti i crini, per i rami delle uiti, ueste l'arbore e i crini d'essa uite. Il medesimo gli appella uiticuli nel lib. 27. quand'è fauella della uite saluatica. La gemma ne la uite è quel medesimo che lochio, le bouton lo eilletton in Frãcese, perche ella è assimiglianza d'uno occhio, o d'una eccellente gemma come è ella uscita fuor della uite. Cicerone leggiadramente ne dimostra cio che ella sia nel Dialogo della amicitia. Venendo adunque (dice egli) la primavera, in quello che è rimaso appare come a le membra de sarmeti quella che è appellata gēma, da la quale si mostra l'uua nascente. Da questa gemma e da quest'occhio nasce prima il fiore e poi il frutto, tanto ne le uiti quāto ne gli alberi tutti, onde Apuleo l'appellò nō impropriamente gēme floride de la primavera. E perche alcuni occhi promettando il fiore, non producano il frutto, però Columella appella occhio fruttuario quelli che mostrano il

no il frutto.

Il medesimo autore dice malleoli trigēmi cio è nuouo palmite, non perche habbia solamente tre occhi (essendo pieno d'occhi da quel lato di doue si son partiti dalla madre) perche eccetto quelli, ne quali si truouaō spessi, hanno in esso capo tre articoli e altrettante gemme. Onde propriamente si dice che le uiti e i palmiti gemmano, e gemmascano, quando uenuta la primavera mostran gli occhi. Perche se la primavera (dice Columella) tu taglierai il mergo, per il quale le palme cominciano a gemmare subito abbandonato dall'alimento della madre languisce.

Quei nodi o internodi ne la uite o nel sarmento, son da Cicerone e da gli approuati auttori, appellati articoli si come dimostrarò con gli essempi di sopra, ma ne l'altre herbe o ne gli altri arbuscelli sono appellati genicoli Plinio nel lib. 18. i genicoli nel grano son. 4. nel farro. 6. ne l'orzo otto, i Greci dicano ta gonata, onde è appellata la herba poligonaton, la quale i Latini dicano geniculata da la moltitudine di genicoli.

I pāpini de le uiti, sono le uerghe o i rami fogliosi, procedenti da i bracci o da i palmiti, e (come dice Plinio) da le coste, questi essendo grandi e antichi di foglie, diffendan e assicurā l'uue dal dāno che di fuori potrebbe esser fatto loro. onde. Virgilio.

Abi che mal difendrā l' pampino l'uua matura.

Quantunque Columella in alcuni luoghi gli appella pāpini sterili e racemarij. Sarà adunque il pampino ne la uite quel che è ne l'arborolo stolo, e sempre nasce del tenero, il che è differente dal palmite. dice Columella
che

VINETO

che quel che nasce di duro tronco è detto pampinario, onde ne nasce il uerbo pāpinate, il pampino resece, e da Columella detto quello che è ritagliato, perche egli meglio produca: e diuenti piu fruttuoso. confesso dice egli, che quando i pampinarij saranno usciti fuori del duro, l'anno seguente acquistan fecondità, e però son sottomeſsi refeci, perche poſſin generare.

Il malleolo (dice Columella) è nouello palmite nato nel flagello del primo anno, e cognominato da la ſimilitudine de la coſa, con cio ſia che quella parte che cade dal uecchio ſarmēto, uſcendo da l'una e da l'altra parte ha ſimigliāza di malleoli, e cade accio che ne naſca un'altro per far la uite piu copioſa, il uolgo noſtro l'appella ſotella i quali noi ſolemo uſare à ordinar i nouelletti, non uſiamo di leuar i malleoli una uolta piantati in terra, ſi come gli Italiani, e Columella par che faccia ricordo di queſta noſtra uſanza:

Il malleolo palmipedale dice Columella che è quello che ha di lunghezza un piede è un palmo. Vitruuio dice che il palmo è di quattro dita, e il pie di quattro palmi ſono adunque in tutto. 16. dita.

I malleoli preſidiarij detti dal medefimo, quaſi che eſſi diā preſidio à la uite, e ſon laſciati per guardia di quella, i quali ſono anco appellati ſuſidiarij, cuſtodi, e fruttuarij ſimilmente palmiti trigemmi, e di due gemme e anco ſterili, perche nati moſtran due ò tre gemme, ò poſti non producan frutto.

Il furunculo è un palmite poſto appreſſo un'altro palmite che è detto cuſtode, coſi detto da Columella, perche egli ruba il ſugo dal palmite uicino, o ueramente
perche

perche essi assomiglino alcuni rileuati come calli, i quali furunculi naschino ne la uite per una certa enfiatura in modo di porri, il che procede quando che il germe esce fuori de la cicatrice.

Ma non importa dice Columella tagliando, bisogna metter à mente al furunculo, il quale quatunque strettamente tagliato l'anno futuro manda materie in modo di pomo.

Il mergo ne la uite è detto un palmite, il quale s'incurua sopra la terra, il nostro uolgo l'appella s'io non m'inganno ung courson, e altri ung brin, detto da mergendo, onde Palladio noi diciamo mergo, dice egli ogni uolta che quasi com' arco si lascia sopra terra restando dalla altra parte la uite senza esser messa sotterra. Alcuni altri, dice Columella ho ueduto nelle uigne pedate, e specialmente del genere Heluenace, palmiti lunghi, e di quindi ridursi à guisa di canna poscia esser sottomesi à frutti che i nostri chiamano merghi. I Galli appellano candosocchi. Non so se questa cosa nostra piacerà à molti dicèdo che in Gallica uoce si dice mergo, e aggiugnendo il diminutiuo mergotta, che alcuni dicano marcotta corrottamente, in cambio di mergoli ò di merghi. Ma dica ciaschedun quel che è uole, perche si fa uella dell'allusion del uocabolo.

Nepoti, son appellati quei palmiti che son poi nati, presa la traslatione da gli huomini e dalla lor generatione. Columella, quei palmiti che noi prepariamo, penso che si debbino liberar da i nepoti e da i clauicoli.

I draconi nelle uiti son quei che da Plinio son detti palmiti indurati da molti anni. Semina, dice, il gio tro-

uato dracone appresso la uite, e appelliamo palmite emerito, perche ha durato molti anni. Appella anco il dracone rasile, quando tagliato in maggior ampiezza che si puo, scortecciato per tre parti della lunghezza si mette sotto il solco, fino a che egli e scorzato.

Il iunicolo nella uite e quel che e il dracone. Quando dice Plinio, il uecchio palmite sara mādato fuori in lunghezza per fino al quarto piede, che da alcuni son detti draconi, d'alcuni a lui ianicoli, accioche faccino quello che e appellato mascoletto.

I traduci nella uite, sono i palmiti o i malleoli, i quali leuati di quindi son messi e alleuati in altra parte, o ueramente come dice Varrone, quel che di quindi cauatine i rami e accostati all'arbore, si fa una uigna appellata traduci, alcuni appellano rumpi, di qui Plinio dice traduce bimo cioe di dui anni.

Viui radici son detti i surculi cauati fuori con le radici a differenza de malleoli e de talli. E la uiua radice una piāta, la qual si semina con la radice, hauente quasi uiua radice. sono (dice Columella) dui generi de seminationi e malleoli e i uiui radici.

I suffragini sono i parti delle uiti, li quali si potano, o che sono fino alle genocchia scauezzi, accioche si possi metter colture. Colume. Se i parti, che i rustici appellano suffragini, s'accostā con la radice si deue con diligenza spiantarli.

La propagine e una uite uecchia depressa, e in terra sommersa per piegati archi, accioche d'una ne eschin molte altre. il nostro uolgo le dice sep de prouing. Per che essendo di una ella s'incurua sopra la terra appresso il

so il suo cōduttore, e uscita poi fuori s'accosta al nudo palo. Plinio, la forza delle uiti tutta se ne ua in palmiti ò ueramente in propagini, onde n'è nato il uerbo *propagare*, cioè supprimere e distēdere la uite in terra, accioche ella faccia molto frutto.

Le uirghe, le quali escano delle radici delle uite quasi grauida del parto de nepoti, erano da gl'antichi appellate *soboli*.

Le uiticule da gli herbarij sono appellati non solamente i palmiti ò i sarmenti, ma à quella similitudine essi flagelli, li quali arrappandosi à guisa della uite, uagando e per largo e per lungo, intrigano così fattamente i uicini rami, che è par ueramente che à questo effetto adoperino le mani, ò salendo in cappano i suoi clauiculi, à quali quasi dita s'accostano, si come quē comeri, nella cucurbita e in si fatt'altre cose.

Aggiugnesi che nella uite si dice *Tori*, quella callosa e prominente in fuori quasi polpa, la quale (si come à gli huomini le polpe) presta fortezza e uigore alle uiti. Columella, la uite arbustiuu, dice, si debbe potare e le gar diligentemēte, perche in quella uite abbonda il frutto & è durabile, essendo legata con fermi tori, e però bi fogna ogn'anno di nuouo potare accioche si rinouino i tori, e la uite si disponga per rami idonei. Trattamo in questo luogo de talli e de talleoli, hauendosene detto à bastanza nel seminario, al quale il lettore potrà ricorrere hauendone di bisogno. Hora uegniamo alle differenze delle uiti, le quali accioche meglio siano intese uerremo alla generalità. di quindi scenderemo à i cōmuni uocaboli delle uigne particolarmente.

b ij Della

DELLA DIFFERENZA DELLE uiti, le quali son piu note.

Sotto il nome di uite si comprendan molte piante e molti sterpi, li quali nō esponiamo per tale, aggiunta qualche altra cosa, e tal uolta mutato il nome intendiamo le uite si come di sotto diremo, ma noi primieramente cominceremo dalla uitice.

La uitice è detta da uinciendo, è arbore, dice Plinio, non molto distante dal salice, e come il uitilio per simiglianza delle foglie si per odor non fusse piu grato. Vitilio appella egli cioche è lento e flessibile, si che si puo usar come uimine à legare. Il uitice adunq; nō appartien niēte alla uite, ne ha punto sim gliāza, ha solamente cotal nome dal uerbo uincire. I Greci l'appellano agnon cioè casto, perche il seme suo beuto conserua l'huomo casto dice Galeno. Il uolgo l'appella agno casto congiungendo le dittioni insieme. di questo altroue ampiamente si dirà.

La uite siluestre parente della satiua da Latini detta labrusca da Greci ampelos agria, perche ella nasce nelle siepi nelle selue, è in alcuni margini della terra. Le cui foglie (dice Dioscoride nel, 5. libro) e i cauli e i clauiculi, hanno potenza simile alla uite coltiuata. Solamente di cultura son differenti. Virgilio l'appella nella Bucolica labrusca siluestre.

Sparsa la siluestre labrusca co i rami rari.

E propriamente, perche ha rari rami per la saluatica e inculta consuetudine di nascere. E inoltre assai differente da quell'altra uite agreste che di sotto diremo, onde uolle

uolle appellarla piu tosto labrusca agreste che uite agreste. La labrusca è di due sorti, una fa solamente il fiore, il qual mai si conduce à maturezza del frutto, dice Dioscoride, e questo fiore è detto da Greci enanthè. L'altra produce, ma fa gli acini piccoli e pochi come dice Virgilio.

Dioscoride nel .4. ne discriue un'altra siluestre, ma piu tosto si debbe cōnumerar tra le herbe che tra gl'arborescelli, ma ha il nome della uite, perche la somiglia, ha i sarmēti lunghi duri e lignosi à guisa di uite, la scorza piena di fessure, e le foglie piu larghe e piu lunghe, il fior muscoso è capellosò, il frutto simile alle uue piccole, rosso dopo la maturezza, alla quale fu da gli antichi posto il nome della uua Taminia, non che l'uua Taminia significhi l'uua agria stafida, come poscia diremo. A questa discriptione non è molto lontana l'immagine del saligastro così detto, perche nasce nō molto lontana dal saligastro, ma guarda di nō proferir saliquastro per saligastro, perche il saliquastro è genere di herba di horto, che è detta dal uolgo costo, e piperiti. Il salicastro è di quel medesimo uso che la uite siluestre. Ruellio ha opinione che ella sia quella che alle nostre uille è detta vicorna, hora hardea, perche i fasceoli delle ramicelle quasi la cingano. Questa ha i suoi rami legnosi lunghi e aspri, e ogni altra cosa come Dioscoride dice di sopra. Ma tra noi la uiurha nasce tra le pietre ne monti, e produce frutto.

Ma quello ch'è stato da Virgilio appellato uiburno lento nascente tra i cipressi, quantunq; una lettera leuata paia che uoglia riferir quel che noi habbiam detto,

b ij nōdimeno

nondimeno io penso ch'è sia quello che il uolgo nostro dice matiana. Dice Ruellio che alcuni cōtadini appellan quella materia istessa uiorna, sotto il qual nome è di quel arbofcello di sopradetto, e così habbiamo piu uolte udito. La forma della mutiana è questa. E arbofcello ne monti e in luochi petrosi, ha i rami di grossezza di un dito, e di un cubito lunghi, le foglie simil' all' olmo pilose, le quai con pari nodi si riuolgano à pedali serrati insieme strettamēte. Il fiore è bianco e nasce à ramicelli e marcēdo il fiore si scuopran gli acini cōuersi in uua, di grandezza d'un grano di lente e piu largo, e maturato diuien rosso, col quale si fa uisco ottimo, che s'adopera à saldar le pelli, la radice e uagante per il cesto di sopra. Il legno d'esso fruttice e i rami son tanto flessibili e così lenti, che si riuoltano facilmente doue lo huomo uuole senza rottura. I fanciulli che imparan à leggere ne fanno alcuni stecchetti co quali toccano l'alfabetto, accioche la mente non uada uagādo. Giudicherà il lettore se quello si cōniene col uiburno, e se si trouerà cosa migliore giudichisi alhora il mio parere.

Stafis agria (ò, come usarò di dire gli Atheniesi) astafis agria e da esser connumerata tra le specie delle uiti siluestri, perche imita la labrusca, e esso nome suona la passa siluestre, ò l'uua passa siluestre, non perche ella sia simile à quell'uua che è dal uolgo detta passa (Galeno fa due sorti di stafide agria, il satiua che fa l'uua passa è siluestre) ma perche essa figura de follicole della stafide agria, cioè de grani ò delle scorza oue si nascondan gli acini piu tosto sembra l'uua rugosa che i grani dell'uua intiera, ha le foglie come la labrusca (dice Dioscoride)

diuise,

diuise, i caulicoli diritti, molli, e negri. Fa il fior glasto, che è dal uolgo detto guesda, i folliculi uerdi simili al cece, e in questi un scorzo triangolare, che tra il negro rosseggia, dentro bianco e al gusto agro. I Latini l'appellaron pituitaria, perche mangiati i grani, col suo caldo eccita dal cervello la pituita. Similmente pedicolario, perche unto il corpo che produce pidocchi è di giuamento. Cornelio Celso e alcuni altri la hanno detta uua Taminia e falsamente, conciosia che l'uua Taminia (come habbiamo detto) sia propriamete l'ampelos agria i cui frutti e i cui acini rosseggiano, e nasce in luoghi aprici, il frutto di questa si matura con la uendemia e negreggia, e suol nascere ne luoghi opaci. Del restante stasis e astasis suona in Greco uua passa, ma stasile l'uua solamete, cioe delle uiti che fan uino da Stafilo figliuolo di Bacco, accioche alcun non pensi che si debba leggere stasile agria.

La uite alba è da Greci detta ampelos leuce, la quale alcuni dicano brionia, altri ofiostafilon dice Dioscoride, quasi uua serpentaria, o colubrina, e imita la uite satina nelle foglie e ne sarmenti, ma tutte sono hirsute, il nostro uolgo appella colubrina, perche ella come i serpi ua tra le siepi serpendo.

La uite negra è da Greci detta ampelos melena. Plinio la chiama brionia negra, ha la foglie e il caulo simili alla hedera, quatumq; simigliino lo Smilace o piu tosto il solano, ma son maggiori. Appo noi si truouano in luoghi humidi e palustri e chiamasi dal uolgo s'io non m'inganno, perche la cosa è dubbiosa dunerprun, sono i rami lontani l'un da l'altro per interualli disposti cō le
 b iij foglie,

foglie, i quali non mostran piu di otto in dieci acini, da principio son uerdi, ma maturi negreggiano. Nasce ne frutteti nelle siepi e tra i cāneti, e lega e insieme strigne li sterpi che essa truoua. Ha la radice di fuori negra, di dentro di color buffo, raro si truoua d'altro color che bianca appresso alcuni, e perciò è difficile ad esser conosciuta. Alcuni pensano che si chiami Tamno ò Tamo, dice il Barbaro e il uolgo Tamaro Q. Columella Latho lubrica, e già i Tami uolontariamente uerdegiano. Alcuni dissero la uite Chironia, perche Chirone in Thessaglia peritissimo della medicina e delle herbe, trouò il primo rimedio, con quella alle piaghe de gli huomini e delle bestie, ò pur che i medici con quella medicauano le piaghe chironie, che son dette serpentie.

Caprina è una uite come alcuni dicono, che fa di bianca uua negra, e di negra bianca, senza prodigio.

Theofrasto mette un'altra sorte di uite che cominciando il frutto lo conduce per fino al fiore. Plinio appellò queste uiti insoaue in un certo luogo, similmente trifera, perche alcune maturano, alcune gonfiano, alcune fioriscano.

Vn'altra uite nella parte d'Ida che è detta Falacra menzonata da Theofrasto. Ella è frutticosa di piccole uerghi, i rami quasi d'un cubito, gli acini come faua larghi negri dolci di sapore, il legno dentro à guisa di uinaccio, il foglio rotando piccolo e indiuiduo.

Dicon i Greci che in Affrica nasce una uite laquale i paesani appellano vbolima, e diuien oliua incalmata con essa e produce l'uno e l'altro frutti, i Greci appellan questa uite Eleostafilon, quasi uua oleosa dandoli il nome dall'una

dall'una e l'altra cosa ond'ella è prodotta. Finalmente dobbiamo ritornar alla nostra uite, la quale debbe esser detta *satiua culta*, e dicesi da Greci *ampelos imeros* & *enoe* & *enoforo*, cioè produttrice di uino à differenza della *labrusca*. Alcuni l'appellano *Clematida*, *Clemace* & *Enante* autore Giulio Polluce. I Boetij dicano che il primo inuentore fu il padre Libero à Thebe, le cui differenze particolari, e il culto e tutte l'altre cose narremo di sotto.

LE PARTICOLARI E LE COM- muni differenze de le uigne e de le uiti.

Non uorrei ch'alcun pensassi, che io fusse intrato in questa impresa per descriuer in questo luogo tutte le differenze e le specie e i generi de le uiti, dicendosi che tante son le uiti quanti sono i terreni. Tutte le regioni (dice Colum.) e le particolar parti de le regioni hanno proprii generi de uiti, le quali sono appellate secondo la lor consuetudine. Alcuni sterpi mutarono il uocabolo insieme col luogo, alcun'altri mutando il luogo mutaron la lor qualità, la onde che cosa piu difficile che raccontar le diuerse differenze, che son in tutti i luoghi e i nomi presi da i luoghi? Appo Vergilio si truouano le *Thasie*, *Mareotice*, *Psithie*, e altre senza numero. Sono infiniti altri nomi appresso Plinio e Columel. le quali uolendo raccontare tutte si farebbe un uolume da per se e grande. Onde noi quantunque non ricusiamo di non narrar alcune differenze e diuersità de uiti, non dimeno, noi uogliamo narrar
solamente

solamente di quelle che son piu utili, e necessarie, e comode ad esser intese da nostri, e che si confanno con gli auttori piu facili, e al costume de gli antichi cominciamento adunque da la uite arbustiua.

Le uiti arbustiue ò uigne, son quelle che montano gli arbori ò che cō loro s'abbracciano, come son quasi tutte quelle d'Italia, i Greci l'appellano denontitidis. Columel. nel lib. de gl'arbori cap. 16. Bisogna legar e portar con diligenza la uite arbustiua, onde gli antichi diceuano arbuſtar le uiti, quando che i contadini l'accostauano à gli arbori, e l'applicauano accio che elle ne fallissero, di qui Columel. dice il uino arbustiua che è generato ne l'arbuſto. E gli antichi scrittori de le cose rustice, appellauā cō uocabolo peculiare, gli arbori maritati à le uiti, ò la parte de la terra, ne la quale fussero piu alberi applicati à le uiti, il che hoggi nō s'usa.

L'arbuſto (dice Columel.) debbe esser ordinato tra i. 40. piedi, perche a questo modo è gli albori e le uiti staranno meglio, e renderanno miglior frutto. Il Pliniano uocabolo è arbuſtare i campi, cio è metter ne cāpi gl'arbuſti, e seminar ne campi le uiti arbustiue. Le uiti dice egli, godano de gli alberi grandi, perche naturalmente cercano inalzarſi. Appressò gl'antichi s'usaua appoggiar le uiti à gli olmi, onde Vergilio disse le uiti maritate à gli olmi, e al pioppo similmente, onde Plinio disse le uiti maritate à pioppi. Ne terreni de la campania (dice) le uiti si danno à pioppi. Il pioppo è dal nostro uolgo detto ung peuplier. S'aggiugneuano, e maritauansi à gli opoli appo gl'antichi. Onde Varro ne disse che le uiti si maritauano à gl'opoli, inoltre l'opolo

polo nutrice la uite (dice Columel.) E per che ella non ha fronde atta, e da tutti repudiata. E l'opolo arbore de la grossezza de l'olmo di stile diritto senza nodi, di pochi rami, ha le frondi quasi come la uite, le braccia pèdano in ogni ramo, da pècipio son rosse, a la maturità pauonazze, i nostri l'appellao obieto ouero opieto.

L'olmo detto da rustici Atinia arbore generosiss. e lietiss. e di molte frondi è à la uite molto comodo. Gli antichi lo formauano à questo modo, essi lasciate le braccia à guisa di scale, parèdo che fusse fermo, lo maritauano à la uite intermesso lo spatio del pedale vergilio, ella ti intesserà gli olmi, à le uiti liete. Columel. chiama questo, genere d'olmo Gallico, e Theofrasto afferma che rade uolte produce samara, in modo che à molti è ueduto sterile. Alcune uolte le uiti s'appoggiano à gli oliui, e s'incalman tal uolta, come dicemmo di sopra, onde l'uua è detta cleostafilos.

Appresso questo gli antichi maritaua le uiti à frasini, e specialmente à saluatici, i quali Columel. chiama orni, il nostro uolgo, fresnes. son di foglie alquanto piu larghi de gli altri frasini, ne hanno la fronde minor de l'olmo. Gli antichi la poneua di Marzo ne la toccauano con la falce innanzi al. 3. mese, accio che le braccia si seruassero, in di poi si potaua e nel. 6. anno si maritaua.

Inoltre le uiti desideran di congiugner si à molti altri arbori, i quali tu potrai uedere col mezzo de gli scrittori de l'Agricoltura. Truouansi alcuni alberi ordiati da le uiti, à quali appoggiati non producan frutto alcuno ò inutili, ò fuor del lor genere. Ma io dubito raccontàdo

raccōtando questo tutto, accio che e non paia, che e sia fuor del nostro ordine, dirò questo solo ricordato da Columella, accio che i nostri ricordeuoli de l'usanza de gli antichi imparino à por le uiti, in che modo gli antichi disponeuan le uiti, per gli arbori. Primieramente (dice Cato) la uite si propagaua nel solco, dopo questo si tagliauano i rami de l'arboro, e non si lasciuan molto spessi, accio che il sole potesse toccar le uiti, e le uiti si legauan bene à gli arbori, per tutti i rami, ne si precipitauano ò si restringeuan troppo. Assai uiti si appoggiuano à gli arbori, accio che quando fusse di bisogno, si gettassero giu de gli arbori, e si calcaessero in terra. Ma assai habbiã detto de la uite arbustiua.

Le uiti surrette son quelle che secondo il costume de gli arbori (dice Columella) consistano in lor medesime, ne hãno di bisogno di appoggio di arbori ò di pali ò d'altro. Di questa sorte ne son molte ne campi Andegauensi e appresso i Guasconi. Esse escã di tronco duro grosso, e i cauli auãzano un cubito sopraterra i quali talhor si abbraccian tra loro, ne si lasciano andar in terra. E queste non mai, se non uecchie s'appoggiano à pali ò si mettano in terra. Quand'essi le pongano lasciano tra i malleoli l'interuallo d'un piede, si come noi uediamo hoggi usare a salici amerini, e uimali, e così auiene che subito poste s'affoltano ne hanno piu bisogno d'altro aiuto. Ne desidera molta spesa per molti di pedali, di fosse, di stercorationi, si come s'usa appresso noi, il qual costume Dio uolesse che non fusse stato introdotto da i contadini negligenti e ignoranti, ò che i cittadini hauessero lasciata la cura de le uiti. Perche à
questo

questo modo tutto quello che prima si curaua con tanta diligenza hoggi è diuenuto deterior, e di peggior conditione.

Le uiti opposte à queste son appellate uiti strate, ò constrate da gli scrittori antichi de l'agricoltura, quelle che nate da lo sterpo subito quasi proiette, serpeggiano per terra, dice Columel. nel lib. 5. cap. 4. non possan apprendere cosa alcuna co suoi clauiculi, ne abbracciarfi intorno legate ad ebi pedali, hanno le clauicule oltra modo grosse. Gl'Andegauì l'appellano uiti correnti, non producan frutto che sia delicato ò prestante, ma fanno uino abbondante. Se per auetura uuol piu tosto qualch'uno, il che posso rettamente credere, che quelle uiti sian appellate cōstrate, le quali come son da lo sterpo nate, tagliati molti cauliculi, e lasciato un sol palmite che faccia frutto, si scendano in terra, e si lascia che serpeggino per lo lungo, ne desiderano altro cultiuamento, si come habbiamo ueduto tra gli Andegauì, e i Rupellani queste uiti producan frutti giocondissimi, e à posta si coltiuano, la forma di cotal cultiua tura è da Columel. scritta nel lib. 5. cap. 5. e in quel medesimo luogo le chiama uiti prostrate, cubanti e incipienti, uedrai quel luogo con diligenza.

La uite ò la uigna iugata detta à similitudine del giogo militare, il quale si faceua mettendo due asti in piedi, e una di sopra per trauerso. La uigna iugata, dice Columel. è così fatta che ella si puo arare, e per quello ne acquista maggior fertilità, conciosia che spesso e con minore spesa si cultiua, riceue piu d'aria, e produce il frutto piu alto, e si concuoce dal caldo e qualmente,
ma il

ma il suo culto e difficile. E così le uiti iugate dopo le
 arbustive, eran le piu sublimi di tutte l'altre, e faceuano
 il giogo su una certa sommità, e si deue senza contro-
 uersia connumerarle tra le uiti podate. Le specie de la
 iugatione, dice Varro, son due, una diretta si come nel
 campo canusino, perche ella era con un semplice giogo,
 il qual giogo era appellato Cantherio, onde le uiti ha-
 uean nome di catheriate. il lor uino è migliore, quan-
 d'elle non si adombran tra loro, dice Columel. anzi son
 dal sol assiduo cotte, e sentan piu l'aure, e son facili a la
 pampinatione, l'altra specie di iugatione è detta com-
 pluuiata da i compluij de le corti de le case. S'appel-
 lano i cōpluij de gioghi quelli che dall'una e da l'al-
 tra parte, e dinanti e di dietro stanno distesi, si come ue-
 diamo ne gli edificij, accio che possin da ogni banda ri-
 ceuer l'acqua. La onde doue due materie si mettāo per
 una parte del giogo, interuenga una mezza pertica, e
 le palme dirette correnti per i compluij de iughi, e
 quasi merse riguardino in terra con le cime. La forma
 di questo compluuiio o giogo si uede ne nostri palustri,
 a le porte di san Dionigi, e di san Martino a Parigi. I
 contadini le soglian dispor à quel modo, accio che el-
 le riceuino l'uuue onfache.

Le uigne non iugate e sostentate con ridici e humi-
 li, e che (come dice Varro) producā il uino acratoso-
 ro, sono di due spetie: Vna (dice il medesimo auttore)
 ne la quale la terra presta il letto à l'uua, si come è in
 molti luoghi in Asia. L'altra, quādo da la terra si rimo-
 ue solamēte quella uite, e si riuolta in suso, che dimostra
 di producer uua. Sotto la quale doue nasce l'uua, si sot-
 tomettano

tomettano alcune forzelle di due piedi, accio che la uendemia non perisca, e fatta la uendemia che l'uuue imparino pender ne la palma, ò ne la furce ò nel uincolo che gli antichi appellauan il Cesto. E come il padre ha fatto la uendemmia, riduce le furcelle sotto il coperto, accio che senza spesa e fatica, l'anno seguente possa usar il medesimo. Questo dice Varrone. Ne piu rettamēte secondo il mio parere, si harebbe potuto descriuer la forma de le nostre uigne, che si sostengano su le forcelle, si come egli racconta, le quali forcelle ò pali si ripongano fatta la uendemia, accio che non si marcischino per le piogge del uerno, ò che gli ammontano, e li lasciā ne i campi, accio che un'altro anno si possin' adoperare. Quest'usanza, dic'egli, è appo i Reatini, e hoggi l'usano i Romani, e i Napolitani. Queste uiti son de Latini dette pedate, e de le quali diremo poi le diuerse spetie, e i Greci dicano caracate, onde è nato il prouerbio che il palo ha preso la uite.

La uite tripedanea appo gli antichi prese il nome da la spetie, e da la giocondità de la misura, conciosia che ella era lasciata crescere per fino à l'altezza di tre piedi, ò che ella era cosi ordinata che tra ogni uite ella hauea d'interuallo tre piedi Colum. fa mention di questa uite, nel lib. 3. cal cap. 2.

La uite Tricenaria (quando io non sò che affinità hāno tra loro i nomi) è detta, perche ogni giogo di loro faceua. 30. anfore di uino, come dice Varro nel libro. 1. cap. 26.

La uite unciaria detta da la giocondità de la spetie, conciosia che elle eran ordinate, che tra ciascuna uite uē

te uì era d'interuallo una oncia di un iugero.

Le uiti stefanite, cio è coronarie, hebbero il nome dalla loro spetie, conciosia che legate in giu, e in corone la lor materie à riguardanti si mostrano assai uaghe, come dice Columel. ne ho uedute molt'à questo modo, ne la Gallia Narbona, il che penso che essi faccino piu tosto, per dar gratia à la cosa, che perche s'arrechì a la cultura utile alcuno. Appresso gli Aureliani le uiti giugate ò cantheriate con un semplice giogo si lasciano scorrere à lor modo, accio che errando lungamente nò diuenghin piu debili, e uagliano meno nel frutto, che ne la materia. Lasciano che elle si riuolgino per ciascun cantherio ò a la sommità secondo il cantherio, e procedendo in giro, serpeggiano in lungo. Potrai dir ragioneuolmente quelle uiti stefanite, e coronarie, quando si farã non solamete per ornamento, ma anco per utilità. Perche intorno à quelle corone si ueggano molti occhiarelli, e tutti fruttuarij, le quai corone non essendo, la uite à patto nessuno, nò si uoltarebbe in giro, farebbe i rami piu possenti, e la materia piu robusta, e renderebbe ogni anno minor frutto.

Le uiti insane son quelle che còducano il frutto, per fino al fiore, dice il Barbaro, Plinio l'appella Trifere, perche di queste alcune uue maturiscano, alcune gonfiano, alcune fioriscano Varrone scriue di hauer ueduto a Smirna una uite Trifera.

Le uiti gemelle son dette che producan le uue gemelle uignes gemelles Colum. nel lib. 3. cap. 1. Due altre gemine le quali son dette gemelle producendo l'uue doppie, Plinio. L'uue gemine hebbero sempre il nome di gemelle,

melle, il sapor loro è aspro, ma la forza è potente.

Le uiti uenicule, ò uenecule son dette da Plinio, ò uenuncule da Colum. quelle che fanno il uerno uue durabili, le quali messe ne uasi. (Onde Horatio uue ollare. la uenacula si conuiene à uasi, de li quali diremo) le serbauan nel tempo del uerno, per uenderle, e di qui forse è proceduto il lor nome. Questa uua è da vinitiani appellata marzemina, e gli antichi le diceuano sircula, e Stacula e Numisiana secondo la consuetudine de le regioni. Plinio nel lib. 14. cap. 2. la uenacula è tra le fioritiß. e atta à uasi. I cāpani la uoglian piu tosto appellar sircula, alcuni altri stacula. I Tarracini numisiana, non hauendo alcuna forza propria, ma perche ella tutta si stende per terra. Columella nel lib. 3. ca. 2. la chiama sircola e sticola, onde io non so che tenere in tanta corrotione di uoci.

La uite all'esca ò detta escaria, la quale per lo piu si metteua nelle pergole (onde detta pergolana) ò ne gioghi ò ne compluuij, accio che fusse buona solamente per mangiare e fusse uenduta per quello effetto, anzi che si facessero le uendemie. Columella dice. Non importa ordinar il uignale all'esca se non quando il campo è sotto la città, accio che rade uolte si possa uendere il frutto incommodo à mercatanti. Plinio l'appella cibaria, del cui genere è (dice) la horconia familiare à terreni di campania.

La uite spionia, la qual Plinio dice d'alcuni esser detta spinea, era abbondantiß. oltre l'altre, e per uino e per grandezza di uua, nondimeno assai piu per grandezza di uua. Plinio nel lib. 14. cap. 2. La spionia com-

e porta

porta il caldo, la quale alcuni appellano spinea, ingrassà alle pioggie e all'autunno, si nutrisce per le nebbie, e per questo è peculiare à terreni di Rauēna, di cui Columella disse Dapsile spionia, cioè abbondante e fertile de sugo, questo dapsis significa dalle dape cioè uiuande. La spionia dice, di mosto dapsile, e fertile piu per grandezza dell'uua che per numero. Onde il gusto spionico cioè quello che è dell'uua spionia, forse perche ha sapore di pruno saluatico. Gl'Italiani dicano brusco e garbo. Onde il gusto spineo si dice della uite spinea, se per auentura alcun nō dirà che noi traggiamo à indiuiare, noi non uogliamo dir cosa alcuna profuntuosamente. Columella. Già è gran gratia poter saluar il gusto di qualunque genere non misto ma ueramēte schietto, sia ò Biturico, ò Basilico, ò Spionico.

La uite Biturica, ha hauuto il nome della gente. Gli antichi haueuan in honore le nostre uiti Gallice, forse perche à quei tempi elle eran meglio cultivate e con diligenza attese, onde le Biturice son ottime appo Columella nel lib. 3. cap. 21. Plinio lib. 14. cap. 2. Si come l'allobrogice appo i Galli allobrogi, che hoggi son quei del Delfinato, eran lodatissimi per forti. La uite allobrogica, dice Plinio, gode del luogo freddo maturandosi nel gelo, e di color negra. Hora à pena che il nome si truoui, ma per auentura si attende con men diligenza al lor culto, sia ò perche i contadini hanno per le guerre perduto il modo di gouernarle, ò pur perche il terreno sia corrotto e guasto dalla nuoua foggia del culto di hoggi di.

La uite Rhetica da gl'antichi celebrata, la quale hoggi è

gi è da tutti honorata, è così detta dalla Germania di sopra ò da popoli Rhetij, ò dalla uicinità del Rheno fiume de Germani. La uite Rhetica dice Plinio nasce ne luoghi temperati.

Le uiti Grecule son quelle che cresceuano in Grecia, come erano come dice Columella le Psithie e le Soforatie, le quali erano al gusto assai probabili. Appo i Greci il terreno è hoggi generatiuo e buono e specialmente in alcune regioni, onde hora à Roma è celebrato il uin Greco, e quello che à Venetia è detto uolgarmente Maluagia. Plinio scriue della uite grecula così. La uite grecula per bontà non è inferiore all' Aminea, d'acino tenero, e uua così piccola che non puo produrre se non in grassissimo suolo.

Le uite Thasie grecule cioè nascenti in Grecia, così detta de Thaso Isola che è nel mar Egeo delle quai uiti è fatta mentione da Columella nel lib. 13. cap. 23. e Virgilio son le uiti Thasie e le Mareotide Bianche.

Le uiti Mareotide e Grecule dette da Mareotide parte di Epiro, nella quale nasceua appo gli antichi ottimo uino. Columella dice di quelle nel lib. 3. cap. 2.

La uite Basilica prese il nome dalla notabile e larga copia di uino che ella uendeua, e fortiss. al caldo e à gli austri oltra ogn'altra, si che quasi si puo dir Regia. Plinio lib. 14. cap. 2. Quei da Durazzo celebrano la Basilica, in Spagna la chiamano cocolobin. Columel. dice esser chiamata Coluben, uua piu graue, tollera i caldi e gli ostri, nimica al capo, larga di copia, Columella appellò questa sorte di uite Basilica nel lib. 3. ca. 4.

La uite Aminea tra l'altre generosa, ma appo gl'an-

c ij tichi

V I N E T O

tichi biacca, e detta dalla regione Aminea come dice Macrobio, i popoli Aminei furono doue hora è Falerno. Virgilio son le uite Aminee di feriss. uino. Il principato dice Plinio si dà alle Aminee, per la fermezza e per la durabilità, di cinq; sorti se ne truouano di questa la Germana è minore, fiorisce meglio, e tollera le pioggie e le tempeste. Non maggiore, ma è men nocuole nell'arbore che nel giogo. Alcuni pensano che si dica Aminea uua, quasi che elle siano senza minio cioè rossore, ma rendino il uin bianco.

Le uiti Eugenie ò uue dette generose quasi nobili, e tra l'altre notabili, perche in Greco Eugenia uuol dir nobilità, e perciò son dette Eugenie ò Euganee, perche rendan uino generoso, si come i popoli Euganei son detti dalla prestantia del genere loro. Vedrai Colume. di così fatte uiti nel cap. 7. de gl'arbori. Plinio dice. I colli Taurominitani mandaron con la generosità la uite Eugenia à campi Albani, perche subito traslatata subito si muta. Perche in alcune cose è tanto l'amor de luoghi, che essi ui lasciano tutta la sua gloria, ne passan tutte. Il medesimo auttore dice che Eugenia nasce ne luoghi feruidi.

La uua Argite è connumerata tra le minori, cōcio sia che ella non è atta come dice Columella à gl'arbori, ma piu amica al giogo, atta à tauolati piu humili, si allegra della mediocrità della terra, come della uisula, perche nella grassa ella sta troppo morbida, ma nella magra produce frutto. E detta dal candore, che i Greci dicano argos, ò piu tosto da Argo città di Grecia fertilissime di uini generosi, in modo che hoggi si portano à

Roma

Roma i uini potētiss. tolti da colli uicini à quella città.
Virgilio L'argite minore, con la quale nessuna contenerà di abbondanza ne di durabilità per molti anni.

La uite uehemente e frondente di molta materia e detta da Columella quella che cresce in terra densa & è robusta e potente, tanto nel uino quanto nella materia lib. 3. cap. 1. La terra densa, dice, darà la uite uehemente e molta materia frondente.

La uite feconda è detta copiosa fruttifera, e renditrice di abbondante frutto, si come infeconda quella che rende poco o nulla di frutto, e che non rende equal beneficio alla coltura. Columella lib. 3. cap. 16.

La uite lussuriosa, quella che troppo abbonda e morbeggia e quasi insaluatichisce, o nel frutto o nelle foglie o nelle frondi da mettere. Colu. lib. 4. cap. 11. Il maestro dell'arti l'uso ci insegnò che noi formassimo i crescimēti de malleoli de primi anni, e che non patissimo che la uite per le molto abbōdanti frondi in saluatichesse. Il medesimo nel lib. 4. cap. 21. La uite lussuriosa se nō s'affrena col frutto mal produce il frutto: e se ne ua in fronde e in legno, cioè s'ella non si libera dall'abbondāza de gli occhi fruttuarij perderà il fiore malamēte, ne mostrerà il frutto, e inoltre tutta se ne andrà in legname e in fronde. Si come il medesimo auttore disse le palme e le biade lussuriose, cioè di troppo frutto, o di troppa abbondanza onde poi possano diuenir sterili. Virgilio.

Pasce la lussuria delle biade nella tenera herba.

La uite deflorescēte è quādo gia passa in far frutto, e si spoglia del frutto, si come si puo dir florescente quādo ella si ueste del fiore e se ne ua in fiore. Plinio lib. 17.

V I N E T O

E pessima cosa quando la pioggia percuote la uite deflorescete e l'oliua, perche insieme perdano il frutto. E disse bellamente defluere cioe perdere il frutto. E questo e quello che il uolgo nostro dice cioe couler. Onde possiamo dire, che il frutto defluisse dalle uigne quando spogliato del fiore per mala tempesta dell'aria, e per le molte piogge non produce poi frutto alcuno. *Vignes coulees.*

La uite ordinaria e quella che e seminata con pari ordini o di .5. oncie o di .10. Agguagliato (dice Columella) e poi pastinato il malleolo si deue interserire nelle uiti ordinarie e sarà assai a bastanza nel mezzo spatio che e uacuo per le uiti, appella nel medesimo luogo i semi ordinarij nel lib. 3. cap. 16. che son in ordine seminati con equali interualli, e gl'ordini delle uiti quasi in mezzo tra gli spatij, sono appellati interordini. Assai habbiamo detto delle cinque oncie e del costume del formarle in cinque oncie e ne gli arbori, nel seminario. Chi uole potrà legger Columella nel lib. 3. cap. 15.

La uite nouella, ieune uigne, uigne nouuelle, e la uite che e posta di nuouo e non e di molti anni, ma e anchor tenera. *Vir.* Tagliar con la mala falce le uiti nouelle. *Cato* disse uiti nouelle nel ca. 33. Le uigne nouelle, dice, alligate spesso accioche i cauli seminati non si fracassino. *Colu.* Lascia che la uigna nouella metta fuori tutte le gemme. Da queste uigne e detto nouelleto, quel luogo doue le uiti son nouellamente piantate, quasi seminario di nuoue uiti. *Paolo Giurisc.* Quasi, dice, se il nouelleto sarà nel fondo seminato.

La uite ueterana che e di molti anni gia e diuenuta dura. s'elle sono (dice Columella nel 3. lib. cap. 21.) uigne ueterane,

ueterane, inferiamo ciascuno horto di ciascun genere de
sircuti separati. E così tu uedi à che modo si piantano
le uigne ne gli horti. Il medesimo autore nel medesimo
lib. cap. 15. dice che si suol potar la uite ueterana e ri=
durre à fermissimo legno. La chiama anco uigna uec=
chia. Nō uoler tagliar, dice la uigna uecchia s'ella ha=
rà le radici in sommo.

La uigna ualēte e già ferma, è quella che nō è piu nuo=
ua e nō si puo anco dir uecchia. Colu. il iugero della ui=
te ualente & ferma, si pota e si lega in quattro opere.

Le uigne capitate s'appellā à quel modo della ragion
della cultura, perche crescan nel capo, e riceuan la potē=
za della grossezza nella sterpe. Alcuni (dice Colu.) ap=
prouano la uite capitata e alcun'altri la bracchiata.

Chiama le uiti bracchiate quelle cioè che son compo=
ste in molti bracci, accioche nella parte di sopra nella
quale si taglia la uite nouella si conuegna conseruando
diuidere cioche resterà intorno alla tagliatura è in
quattro braccia di un piede di misura, in modo che ogni
braccio guardi à una parte del cielo.

Le uiti precoque hanno il nome della prestezza del
produrre il frutto, per laqual cosa esse uue son dette pre=
coce, e i frutti precoci, e i pomi precoci, si come è detto
nel seminario. Le uiti precoce (dice Colume.) son quelle
che maturāo i frutti innāzi al uerno. Habbia (dice) truo=
uato che una uite precoce innanzi à questi campi nō co=
nosciuti è appellata dracōtio da Greci, la quale per gio=
condità e per fecondità è simil' all'arcelace, alla Basili=
ca e alla Bilurica.

Le medesime uiti son dette da Plinio Precie, quasi

c iiij prema

VINETO

premature duue, dice, le sorti della precia si coltiuanò per la grandezza dell'acino, à quali abbonda assai materia, l'uua è utiliss. nelle pentole, simile di foglio all'apio onde Virgilio lodò l'uue precie e purpuree.

Le uiti heluole che anco son dette uarie (dice Colu.) dal colore heluo, il quale è tra il mezzo del rosso e del bianco, e non eran ne purpuree ne negre, e nel color de gl'acini biancheggiavano rosseggiando. Son le uite heluole, quelle che alcuni appellan uarie ne purpuree ne negre così dette dal colore heluo, le medesime eran dette heluole, notabili tra le purpuree e le negre dice Plinio, e per questo alcuni le dissero uariane, e le heluole, e le helueole eran dette uarie e uariane.

Le uiti uernacule son quelle che son peculiari à ciascheduna prouincia. E fino à qui (dice Plinio) si dà la nobilità in Italia alle peculiari e uernacule l'altre uener da Chio e da Tasò.

La uite interticula è detta perche ella è pigra intentando i nerui, cioè il cui uino bento non induce ebbrezza. Onde ueramente (dice Plinio) si potrebbe dir sobria, cioè sia che i Greci la dicano ametistos cioè contraria alla ebrietà è resistente, sì come quella pietra che noi corrottamete chiamiamo amathisto. Colu. L'intermicula negra, la quale alcuni appellā tra i Greci amathiston, può esser quasi nella seconda Tribu, conciosia che ella fa buon uino e che non fa male, ond'ella ha tratto il nome, conciosia che ella pigra intentando i nerui Plinio. Appellaron l'intermicula delle negre che più giustamete si habrebbe potuto dire sobria. il uino inuechiato è commendabile, ma di forze non nocuoli, conciosia che egli non

non gonfia.

La uite Heluenaca era appo gl'antichi hauta in pregio per la fertilità, la cui cultura ripugnaua molto al terren d'Italia (dice Celso) n'è piu amica che al terren magro. Le sorti di quella son tre, due maggiori una delle quali che (dice Coln.) è da Galli appellata emarcū, e Plinio arca, non è molto feconda, ma da un ben molto saporito. L'altra è chiamata auara e lunga, ha il uino sordido, ne di tanta copia quanto è il numero dell'uee, e quanto ella à principio promette. La minore è la miglior di tutte si conosce facilmēte per la foglia, perche ella è rotōdis e circinnata, et è per questo lodabile che ella comporta la secchezza e sostien il freddo. Vedrai il luogo in Columella.

Le uee fecinie, uue (come dice Colum.) che fanno feccia assai piu ch'ogn'altra uite, nō dimeno ricompensan questo incommodo con la moltitudine delle uue, le quali fanno bene nel giogo, ma meglio su l'arbore.

Le uiti Apiane (dice Plinio) hāno il cognome dalle api, come quelle che son auide di cosi fatta uua. Ne son tre sorti d'uee lanate (cio è che surgano lanate) ma son differenti, perche una tosto si matura, l'altra per la uecchiezza riceue il caruolo, la terza poi è nuda di foglie, e quella (dice Colum.) è piu generosa dell'altre non dimeno tutte producano, e sono atte, e al giogo e à gli arbori.

Le uiti Nomētane, per nobilità seguitano le uiti Aminee, e le aggiungano di abbondanza, concio sia che elle s'empiano, e difendano il sugo ottimamente. Le nomētane dice Plinio, son uicine alle Aminee, di materia rosfeggiante.

rosseggiante, onde per questo alcuni appellaron l'uue
rupelle. Queste abbondan troppo di uino, e troppo di
lacini, e di feccia. Son cosi dette da Nomento luogo in
Latium, che non era molto lontano da Roma.

Le uiti Mumisiane quasi Numidiane da Numidia, al-
cuni dicano Nursiane, da Nursia antica città di Um-
bria, sia come si uole produceuano uue atte per i uasi,
dice Colum. si come le Venucule. I Tarracini (dice Pli-
nio) celebrā la uite Numisiana, la quale non ha nessuna
potenza da per se, ma tutta si da al suolo.

La uite Murgētina detta da un luogo di Sicilia Iso-
la nella quale, dice Plinio, ella ual molto, e la quale egli
afferma esser d'alcuni appellata Pompeiana, e in Latium
esser molto abbondante di uino.

La uite Albuela è piu utile nel colle, che nel campo,
e nel arbore che nel giogo, e piu nella sommità, che da
pie, spessa di uua e di rami.

La uite Visula, era fertile, dice Plinio, con gli arbo-
ri da basso, e piu amica del giogo che de gli arbori, e
si diletta della mediocrità della terra, perche nel ter-
ren grasso ella è troppo morbida, in magro uien uo-
ta, e sottile.

La uite Consimineia, perche era solamente d'una spe-
cie, e d'uno sterpo, cio è mostraua i malleoli e i surculi,
accio che producesse ò uino Apiano simplicemēte, ò fe-
cinio, ò uin mescolato di Apiano e di fecinio. Colum.
Quella separation de generi ha somma commodità, con-
cio sia che il uignaruolo rende la sua potatione facile,
quando e sa di che nota sia lo horto, che egli pota (in-
tende di horto pieno di uiti.) E questo è difficile ad
offeruar si

offeruarsi nelle uiti cōseminee, perche la maggior parte della potatione, si amministra in quel tempo, nel quale la uite non ha foglia notabile, e importa molto che il uignaruolo sommetta piu ò meno di materia secondo la natura di ciascheduno sterpo, e l'inciti con lunghi flagelli, ò che egli con stretta potatione sforzi la uite. Le medesime uigne conseminali, ricordate dal medesimo autore, delle quali (disse nel lib. 12. cap. 46.) non è tanto fermo il uino quanto che se tu hauesse fatto il uino da per se sincero ò Amineo, ò Apiano, ò Fecinio.

La uite Caluata detta da Catone, s'io nō fallo, quella ch'era rara, e ordinata con interualli piu rari, ne così frequente come l'altre. Oueramente la uite caluata, che faceua i pampini i flagelli, e i surculi men carichi di foglie che tutte l'altre, perche si come nel caluitio mancano i capelli, così in queste uiti mancano le frondi, Catone cap. 33. Se la uigna sarà dalla uite caluata interporrai i solchi, e quiui planterai la uiuaradice, rimuuerai l'ombra da solchi, e cauerai spesso. le medesime parole son in Plinio nel lib. 17. cap. 22. Abbiamo fino à qui trattato i uocaboli delle uigne, e delle uiti, hora uerremo per nostro ordine alla lor uaria positione e piantatione.

PAROLE PROPIE ALLA CULTURA delle uigne.

GLi antichi diceuan costituere ò istituere le uigne, quello che i Francesi dicano faire une terre en uignes. Colum. Chi uol constituer la uigna, ò uno arbusto,

arbusto, debbe prima far il seminario. il seminario, è da nostri detto des pepinieres. Ne quali gettati gl'acini, crescano in quell'altezza, che puo facilmente esser ridotta in uineto, e coltiuata, quello che è nato da gl'acini, e da nostri detto des ieunes plantes. I Latini, come Columella, nel lib. 3. cap. 10. dicenolo semina.

Conferere piantar le uigne, si come diciamo anco ne gli arbori, quando noi diamo i semi de le uiti alla terra così fatti uocaboli, si conuengano a i uignali. Noi (dice colum.) habbiamo scritto un libro de cōserendis uineis, à coloro che son studiosi dell'agricoltura. Indi uiene il fondo con sito di uiti. Ceterino dichiara (dice Colum.) che un certo Paridio Veterēse suo uicino, hauea due figliuole, e un fondo con sito di uigne. il medesimo autore, con la medesima ragione, dice ponere, e disporre. Et noi (dice) ò Publio siluino poniamo le uigne con grand'animo, e le gouerniamo con maggior studio, onde è detta la position de semi, perche pone i semi, è quello che il uolgo dice faire des plantes. dice Colum. La position de semi non desidera di hauer sotto per letto luogo alto.

Affai basta dar alle uite ordinate mezzo pie di terra, che a guisa d'albergo, e di seno materno, possa dar nutrimento loro. il medesimo disse deprimer i semi in regesto. Appella regesto, la terra cauata de solci, quando che il campo si commoue col bipalio, e così la terra si caua, e s'impregna, che è pare che il suolo sia sgoffio. Quiui poi si gettano i semi quasi in lor letti.

Questo modo di gouernar le uigne è detto pastinatio, quando che essi semi son messi in regesto nelle caue.
etc.

ue. *Pastinare*, è far le fosse nel campo, per metterui le uigne, e i semi col *Pastino*. Et il *Pastino* (dice Colum. nel lib. 3. cap. 18.) era appo gli antichi agricoltori, un certo ferramēto biforco col quale si premiāo i semi.

Semitar le uigne, e *limitare*, Plinio lib. 17. cap. 22. e distinguere i semi per interualli, il che fu detto *ordinar* la uigna con pari interualli da Colum. nel lib. 3. cap. 13. Molti (dice egli nel lib. 5. cap. 5. quando fauella de gl'ordini delle uigne) dispongan in tal modo gl'ordini, che essi lasciano dui piedi tra i semi per retta linea ò tre al piu, e per trauerso faccino gli spatij, per i quali l'arator possa caminare. Colum. altri ordini de le uille furon da Vergilio appellati *antes*, da *antistichin*, cio è da antestando, come interpreta Seruio.

Alcuni interpretano quei pilastri che sostengano le mura, ma questa uite è appellata ordinaria da suoi ordini. Il malleolo, dice Colum. si deue inserire nelle uiti ordinarie.

Limitar le uigne per dieci mani, e distinguerele con i semi per dieci mani, cio è limitare in modo si che esse uadino dall'orto all'ocaso. *Limes*, cio è segante il campo dall'orto all'ocaso da Latini è detto *decumano*, si come da medesimi è appellato *cardine* il limite corrente per il campo da Settentrione a mezzo di. Colum. I palmi si debbano intrinsecamente piegare appo il *decumano*, e i semiti. Plinio disse che le uigne apertamente si seminauano in quintani, cio è che in ogni quinto palo ciascuna pagnia sia inchiusa nel giogo, questo è detto da Colum. nel lib. 3. cap. 20. esser distinto con semiti. Il medesimo nel lib. 12. cap. 53. disse *decussar* le uigne,

uigne, cio è comporre e condurle in stelle, e far che l'ordini delle uiti appresentino la figura d'una lettera Greca à ornamento. Si come habbiamo piu largamente insegnato nel nostro seminario.

Frequentar la uigna nouella e annicola, è quello che il nostro uolgo dice *peupler une uigne*. quando che ella è folta di molti malleoli, i quali son appellati *presidiarij*, come si ha detto, si che l'altro anno dimostra piu accrescimento. E questo spetialmente auiene dopo la uendemia. Perche quando la uite annicola (dice Colum.) è prodotta 6. mesi à uendemia, leuato il frutto subito si dee frequentare, e propagar i malleoli *presidiarij*, i quali ui furon posti à questo proposito, e se non ui sono, si dee attrar il mergo dalla uite ordinaria in un'altro palo.

Fodere, cio è cauar le uigne ha communità con la *pastinatione*, il nostro uolgo dice *hauer des premieres ou grosses facons*. e questo quando si da alle uigne, la prima cultura, onde tutte l'orationi de le uigne possan essere dette *fossure, toutes facons*. Il fine del cauar la uigna, non è nullo (dice Colum.) perche quanto piu cauerai spesso, tanto piu n'hauerai il frutto abbondante. Bisogna dice Varrone, nel libro. 1. cap. 31. cauar e drar le uigne, e poi occarle.

Occare è parola che procede da occidendo, cio è occidere, perche quando i contadini taglian le glebe cō la seconda aratione, le fanno così debili che par ueramente che l'occidino. Colum. nel lib. 11. cap. 2. dice *polueratione* con queste parole. Nelle piu fredde regioni fanno la *polueratione*, la quale i rustici appellano *occatione*,
ne,

ue, quando si corrompe ogni gleba nelle uigne, e si risolue in poluere, il nostro uolgo dice bisner, dalla bina aratione, cio è seconda alcuni dicano escrotter.

Poluerare, accio che non si falli, è da Plinio inteso in un'altro modo. Son, dice egli, alcuni i quali giudicano che l'ue si nutrischino nella poluere, e crescendo poluerino, e asperghino la poluere nelle radici delle uiti, e de gli arbori. Il che è certo nella prouincia Narbonese, e che quiui la uendemmia si fa meglio, perche quiui gioua piu la poluere che il sole. Sarà adunque poluerare secondo Plinio, metter la poluere delle glebe sopra l'ue, accio che elle meglio si maturino. Colum. disse eccitar la poluere cauerai, dice, dopo mezzo di, e ecciterai la poluere, perche quell'effetto difenderà l'uaa dal Sole, e dalla nebbia.

La seconda aratione puo esser appellata pastinatione. Perche repastinare è un'altra uolta pastinare quando che si ricaua. O se (dice Colum.) in quel luogo doue tu dei ordinar la uigna uorrai far il seminario ripastinerai piu altramente tre piedi. Repastinar adunque le uiti è ricauarle rifoderle. La consuetudine dice repastinare, cio è prepara alle uigne rimosso il terreno.

Foder la terza fossura disse Colum. quello che i nostri dicano tertiare. La qual terza coltura si da alle uigne, quando le uue cominciano à uariare.

Tutte l'altre fossure delle uigne dette dal nostro uolgo facons. son da Colum. chiamate, opere insieme cō li scrittori antichi dell'Agricoltura. Il iugero (dice) della uigna s'allaquea con quattro opere, con cinque si caua, con tre si occa. Si cauaua la terra anticamente cō
i bidenti

bi bidenti uineali, il che è solamente stato lasciato à nostri contadini. Alcuna uolta s'araua come in campagna nel cui luogo dice Virgilio imitauano arando quel che si fa altroue pastinando, quivi è il terreno putrefatto, e per se medesimo risoluto. E i Campani non usauan questa mollezza della terra, perche la facilità di quel terreno desideraua minor opera, ma nell'altre provincie il terreno è piu denso, e il terreno ricercaua maggior opera, onde quel che noi facciamo pastinando (dice Colum.) i contadini delle genti esterne non esperti della pastinatione, fatto il solco faceuan l'opera, per piu lentamente poter porre il seme domato il terreno. Ma per uenir à conchiusione, le uigne iugate (le quali non ueniuan se non ne luoghi facili e fertili) appo gli antichi si coltiuaauano, si come hoggi appo gli Italiani con l'aratro, e anco le arbutiue, conciosia che essendo i rami e i bracci e i capi delle uigne riuolt' all'insu, non offendean ne i buoi, ne l'aratore. Altri generi di uigne richiedeano altre sorti di cultura, ò che fossero cauate co bidenti, ò fattiui i solchi, si come appo noi s'usa, il cui modo s'offeruaua appo gl'antichi. uedrai Colum. nel lib. 3. cap. 13.

Propagar le uiti co i mergi si dice, quãdo i uignari uoli l'incuruano, e le conducano al palo uoto.

La curuatura si fa à simiglianza d'uno arco nel mergo, e si conduce la materia per l'arco, la quale applicata al suo pedale si tragge al giogo, e à questo modo la uite propagata tosto produce, dice Colum. lib. 4. ca. 2.

Il medesimo disse supplantare lib. de arbor. cap. 7. per quello che significa esplantare delussare, e proster-
nere,

nere, si come i corsori nella palestra combattendo superano l'auersario, e fermi i piedi lo gettano à terra. Disse Plinio supplantare l'uua, cio è offende le sbarbica, e le dilomba.

Si spiana la uigna fatti i solchi. accio che ella possa rinouellare. Colum. La uigna uecchia, s'ella non ha nel corpo tronchi aridi, e si puo piegare, fatti i solchi ottimamente si stende, e cosi si rinouella. il medesimo disse prosterner in terra le uigne, onde son appellate le uigne prostrate, che hoggi di s'usa. Disse il medesimo nel lib. 3. cap. 6. submittere la propagine ò il pampino della uite, per il medesimo.

Potar la uigna è tagliar con la falce i sarmenti inutili, uecchi, mal nati, torti. Colum. Potando la uite, taglia trà due gemme, perche tagliando appresso la gemma sarà languida ne produrrà materia. Plinio disse attendere e interrare. L'oliue, dice egli, si condano si come le uiti e s'allegrian esser interrate. Virgilio incider con la falce. Columella dice esputare quando si strigne la materia col ferro, alla seconda, e tal uolta alla terza gema, accioche i palmiti sian piu robusti. Infecare intende per il medesimo lib. 4. cap. 15. L'anno seguente (dice) si infeca la superior parte della curuatura fino alla midolla, accioche il flagello non tragga à se tutte le forze della madre. Disse similmente amputare. Il tempo d'amputare è da Ottobre à Nouembre.

Dopo la potatiõe (dice il medesimo autore) comincia à discalzar le uiti. Perche il ingero della uigna (soggiugne poi) si discalza in cinque opere, in cinq; si caua, e in tre s'occa. Ablaqueare è circūfodere, i nostri dicano

d discalzare,

discalzare, gl'Italiani scoticare, come dice Palladio cioè aprir diligentemente con l'accetta la terra intorno alla scorza della uite, e purgate le radici, quasi à lei intorno spargèdo un lago, per le pioggie e per il Sole di uenghin migliori. Perche ne luoghi doue si sopporta la clemenza del uerno, dice Columella, conuien lasciar le uiti aperte, e scalzarle tutto il uerno. E così il uocabolo è cauato da lacubus, come si ha detto nel seminario.

Dopo lo scalzamento si risecaua la uigna quando era di bisogno, quando il uignaruolo leuaua le radici che appariuano, e le sue parti di sopra (appellate da cōtadini estiuē) si tagliauan, le quai così segate s'ammoliscano, ne offendan piu oltre le uiti, dice Columella discalza la uite uecchia di buona sorte intorno alle calende di Marzo, anzi che tu la riseghi, e subito scalzatala altamente la risegherai, lascerai quattro dita dalle radici al tronco. Prociedere si prende per il medesimo nel libro. 4. cap. 15.

Inoltre le uiti appo noi quasi nel tempo dello scalzamento si stercorano, quando che per renderle grasse si mette loro intorno il fango, appo gl'antichi s'usaua solamente ne terreni che produceuan legumi, ma nelle uigne rade uolte, onde Palladio, se nella uigna è terra magra, spargi nel iugero tre ò quattro moggia di lupini e così tu ingrasserai, e fatto il frutto si riuolge la terra e fafi buona e rende ottimo sterco. Perche non si conuien per il uitio delle uiti dar il letame alle uite. Ma i nostri hoggi danno il letame fino alle uiti generosissime. E Dio uoleffi che quest'usanza non fusse stata introdotta

trodotta da contadini, perche essi duran men fatica, e quando deuerèbbon attendere alle fossioni essi per il contrario mettano abbondanza di letame. Onde uediamo la uite per molti anni esser feconda, da indi in la tosto muore di quel che ella farebbe essendo ben cultiuata. Ma la colpa è de nostri cittadini che mentre si forza d'esser cōtadini son ueramente da contadini ingannati.

S'inseriuano appo gli antichi le uiti nel medesimo tempo dopo lo scalzamento. Se le radici (dice Colu.) della uite son poste assai alte s'inserirà ottimamente in modo che la parte di sotto scalzata e nudata, si tagli così presso alla terra che essèdo aggerata nō resti sopra la terra. Inferisci (dice Varrone) ne luoghi humidi l'uua alba, ne secchi la negra. Ma di questo assai ne ho detto nel seminario.

Dopo lo scalzamento e la resettione s'adacquaua e s'aggrauaua la uite, re causser ou recouurir. Fassi questo (dice Columella) accioche la uite faccia le radici di sopra, innanzi all'equinottio uernale, che è d'Aprile aggerai la terra alla uite e la state spesso, l'occherai.

La propagation delle uigne era quello appo gli antichi che è hoggi prouigner. Tre sorti s'usaua di propagatione al tempo di Columella. una, quando la uerga prodotta dalla madre si commette al solco, e questo è à noi uolgatissimo, i cōtadini dicano solco, ung prouing. L'altra quādo si stende la madre, e si diuide in piu pali per le sue uerghe. La terza, quando la uite si taglia in due parti ò tre, deuendosi addurre in diuersi ordini. Questa sorte di propagation è largiss. perche la uite diuisa perde la midolla. Appo Catone eran due sorti di

d ij propa

VINE TO

propagatione, una quãdo la uite si propagaua nel solco come si ha detto. L'altra quando le uiti si propagauan nel piccolo per taglio, accioche le radici prendessero meglio la terra e piu cõmodamente. Essi predeuano un uaso forato e lo metteuano per quel ramo che essi uolean propagare, doppo lo empieuan di terra e lo calcauano, doppo uno altro tagliauano il ramo, e lo metteuano altroue col suo uaso. Catone nel cap. 36.

Pampinar la uite, e leuar i pampini superflui poi che la uite ha fatto le frondi. Catone, come la uite ha cominciato à frondare, pampinala. Columella, dieci di innanzi che la uite cominci à fiorire, la pampinerai. Il modo sarà questo (dice Columella) che ne luoghi opaci humidi e freddi, la state si spogli la uite, e si leuan le foglie da i palmi, accioche il frutto si possa maturare, e che non si immarcisca per il sito. S'offeruerà nella pampinatione che noi nõ leuiamo i pampini che son cõ l'uue. Varrone disse nel primo lib. cap. 31. che pampinare è lasciare i coli de sarmenti quei che piu uagliano, e leuare il restate. Spogliar la uite di pampani è il medesimo che pampinare. Colu. lib. 11. cap. 2.

All'incontro s'adoprauan le uiti e si copriuano co i palmiti ne luoghi secchi, caldi & aprici à conseruation dell'uue, accioche non si consumassero per il gran caldo al tempo delle canicule. Perche per lo piu al tempo delle canicule alcune regioni patiscano, e specialmente spirando Euro, che se non si copran le uiti, par che per quel fiato si abbrucino. Se adunq; la uite è poco pampinosa, si fortificaua con strame e con le frondi. Varro appella tegeticulas quei coperti, e mostra che à suoi
tempi

tempi si facean con due canne.

Rinconellar la uite disse Columella per refoder re-
parar, e di farla di nuouo.

Por le frondi dice Virgilio nel. 2. della Georgica,
quando la uite innanzi alla pampinatione frondeggia
e s'inalza su co rami e con le braccia.

Progemmare, e gemmare, quando che ella produce
le gemme e à prima uera mostra gl'occhietti. Columel-
la lib. 4. cap. 24.

Pubescere dal medesimo è detto, quando ella produ-
ce la prima uolta: di qui ogni uigna pubesce con lar-
go parto.

Retorrescere, quando non crescano con legittimo
mezzo.

Repullascere, quãdo ella risurga, & esce non nouelli
palmiti pullulando Colu. lib. 4. cap. 24.

Repubescere, quando col fiore ritorna nella sua pri-
stina pubertà e giouentù.

Adminicular la uite è farla forte con i pali e sosten-
tarla. Plinio lib. 14. cap. 1.

Palare è il medesimo, onde Varrone dice, le uiti sof-
folte in pertiche maggiori, perche nõ temin l'aura, il pa-
lo è un legno che è da una banda aguzzo.

Dopo la palatione si legauan le uiti. Colume. hora si
debban palare le uiti e legare, accioche le gemme ensian-
dosi non s'offendino. Catone disse nodare nel cap. 32.
Nodarsi ben le uiti per tutti i rami. Dice Varrone e
Columella, Viere e uincire, onde essi uimini son detti li-
gamenti. Gl'antichi usauano la ginestra nel legare co-
me dice Dioscoride, noi hoggi usiamo stramenti. Vsa-

d iij uano

uano anco i uimini delle uiti come dice Vergilio nella Georgica.

Statuminar le uiti è il medesimo che podare. Plinio nel lib. 17. cap. 22. Statumina la uite à quel modo, e che sia statuminare lo direm di sotto.

Impedare è il medesimo Colume. Quando posta la uigna sarà passato il. xxx. mese cioè il terzo autunno, subito si deue con piu forti statumini impedarla.

Pedare è aggiunger sostegno alla uite, onde son dette uigne pedate. Plinio, o le uigne pedate nel semplice iugo. Virgilio disse uallare nella medesima significatione, e disse ualli in cambio di statumini.

Iugar le uiti, quando si legano con pertiche e per dritto e per trauerso, accioche elle saglino. La uigna dice Colume. Si iugeri ogni quattro piedi. Ma perche siamo uenuti à dir della pedatione e della iugatione, è douere che diciamo alquante cosette della pedatione e de statumini, indi trattiamo de gli instrumenti necessarii alla cultura delle uigne, anzi che noi andiamo alle differenze dell'ueue.

PEDAMENTA.

Sopra quello che la uita sta rita (dice Varrone) si chiama pedamenta, quasi sian piedi. Plinio, il castagnaro per pedamēti ua innanzi ad ogni altro legname, alcuni dican pedamini.

Quel che si mette per trauerso si dice iogo, onde le uigne son dette iugate, due sono le iugationi, una diretta, l'altra compluuiata come si disse. Quella uigna è migliore

gliore Dice Columella nel lib. 4. cap. 18. à far uino, che non è adombrata che sente il Sole asiduo e non sente il soffiamiento del uento. questa tale è detta canthenata.

Il pedamento robusto (dice Varro) si suol far di Quercio e di Ginebro e chiamasi ridico. E pedamento che si fende, nondimeno è durabile. Colu. Bisogna aguzzar da ambo i lati le ridiche di quercia o d'oliuastro.

L'altra sorte di pedamento si fa di pali tagliati da pertica, i quali (dice Varrone) quando la terra diuien fango riuoltano quel che è marcio e il suolo si fa buono. Questo palo è tondo e acuto da una parte unde perciò è detto palo, onde palare la uigna come si ha detto di sopra.

La terza sorte di pedamenti si fa di canne, non ui essendo altra materia da pali. Soleuan gli antichi legar insieme alcune canne e metterle in alcuni Tubi di terra cotta col fondo forato, per il quale l'humor usciva come dice Varrone.

La quarta sorte si chiama natiua, quando di arbore ad arbore condotta la uite si fa la uigna appellata traduce alcuni dicano rompi. Onde son detti gl'arbori rompotini da gli antichi scrittori.

Gli statumini hanno il nome dallo stato de gli arbori o delle uigne, conciosia che le uigne col mezzo de pedamenti e delli statumini si leuano in alto non possendo per lor medesime stare. Vitruuio disse, statuminare per solidar i pauimenti e per nutrire.

Sotto nome di Tigno nelle uigne (dice Vlpiano) si contengan tutte le cose necessarie à pedare fulcire e sostener le uigne come i pali le pertice e così fatte cose.

VINETO

Vallo s'appella il palo piu fermo al qual si lega essauite. Onde è cauato il uocabolo uallare in uece di fulciare & statuminar le uiti. Ma uegniamo alli stromenti commodi alle uiti.

I STROMENTI CO QUALI SI caua e si cultiua la uigna.

Bipalium, istormento col quale prima si caua la terra, e specialmente in quei luoghi o in quella cultura di uigne, doue non s'ammetteua l'aratro, come nelle uigne per terra pedate e solleuate. Perche le uigne (specialmente le compluniate) si cultiuauan piu facilmente cō l'aratro. Detto bipalio perche dall'uno e l'altro lato hauea sembianza di pala. il nostro uolgo dice une besche. Columella, il terren secco mediocremēte è attiss. al uignaro, si deue prima cauar col bipalio.

Vsaasi anco la pala nella cultura de gli horti e delle uigne per riuolger la terra sozzopra, ditta da pagēdo (dice Varrone) mutata la g, in l. pangere uuol dire ficcare, dice Festo, onde si dice panger le piante quando si ficcano in terra dice Plinio. Il campo iuncofo si dice riuolger con la pala, e il sassoso col bidēte.

Il bidente e un'altro stormēto atto alla fossura delle uiti, appellato così da dui denti. Columella cauerai col bidente. Horatio, uiui amator del bidente e cōtadin del horto coltiuaato.

Il pastino, col quale si ficcauano i semi, e si metteuan nelle caue. une houe. Colum. Ma Giulio Attico messe il preditto seme col capo torto, e ricuruaato, accio che

che non fugga il pastino, onde pastinare, e ripastinar le uiti.

Ligo, utile à scalzare ò à scoprir le radici, detto così, perche si lega intorno à esse radici, ò detto così da legendo, cioè è raccogliendo. Era acuto, e haueua un dente, onde Colum. O col dente del rotto ligone. Plinio. adusse graui ligoni, e uomeri poderosi, questi ligoni erano atti alla cultura d'ogn'altra cosa fuor delle uiti.

Merga, sarmento col quale si mergeuano i semi nella propagatione, onde ha preso il nome Plauto. Datili le pale, e i mergi per uendere per cauar l'orto.

Marra, con la quale si taglia la herba che nasce tra le uiti, e questo quando noi reiteriamo le uigne.

Il sarcolo ung sarclet, utile tanto à gli horti quanto à purgar le uigne, e i formenti, è detto così da sarriendo, la qual cosa si ricerca alle biade. Si faceua la sarritione alle uiti dopo l'occatione, perche (dice Plauto) i contadini prima occano poi sarriano.

Il rast्रो stormento dentato, usato da rustici cauando la terra, e leuando le siepi nell'occatione. Simile è a questo per auentura quel che noi diciamo ung rateau. Columel. E lecito cauar col rast्रो quel che auanza. Catone messe il rast्रो da quattro denti, per istromento da prati. Il rastrello era proprio à prati, si come hoggi, e era di legno.

Rutrum ò rutum, stormento da riuoltar la terra, leuandone le radici inutili, e spianando il suolo, perche questo significa ruere, cioè è rouinare, Seruio testimone nella Georgica. Catone. Bisogna che il contadino habbia. 6. pale, quattro Rutre, e i rastri da. 4. denti. indi è detto

è detto Rutello da Lucilio.

Serrula, cosa da tagliar le radici dopo lo scalzamento mentre che si leuauan le radici inutili alle uite, perche questo non si potea far attamente, ne con falce ne con mannaia. Colum. di sopra disse la serrula.

Falce uineatica detta da Catone, e Varrone, à differenza di quella da selue da prati da arbori, perche tãte son le differenze delle falci. La falce uineatica era quella con la qual si potauan le uiti leuandone i sarmenti men buoni. Colum. Potato che harai, ugni la falce con sangue d'orso. Ella simiglia la nostra, come uedrai in Columel. cap. 25. lib. 4. gl'Italiani dicano una ronca, e bene, perche i ronchi e i roncini son come le serrule appo gl'antichi, cõ li quali tagliauã le biade, e i legnami.

La dolabra era appo loro acuta per radere, doue essi non poteuano con la falce tagliare, per la durezza de sarmenti. Colum. adopererai la dolabra acuta ne sarmenti duri. Dolabella era una dolabra piccola utile nel discalzare. Colum. Sempre nel discalzar intorno alle ginocchia adopra la dolabella.

Scirpicola, una falce che essi usauano ad allegar le uiti, appo gli antichi scirpar uol dir legare da gli scirpi, cio è iunci i quali usauã nel legare Varrone, bisognan 6. falci, e 5. scirpicule.

Terebri erano per inserir le uigne, e quella che appellauan Terebra Gallica Colum. dice antica Catone, e Colum. lib. 1. 4. cap. 29. ragionan della Terebella.

Ma hauẽdo ragionato de gli stormenti atti alla cultura, e importãdo lo estirpar l'herbe, che tra le uiti nascano, è deuerẽ che noi trattiamo di quelle herbe dicẽdo i

do i nomi loro, quantūque sian poche, accio che nel uigneto non sia cosa che si possa per il lettor cōsiderare.

LE HERBE DEL VINETO.

ANzi che noi scriuiamo i precetti d'alcuni antichi de le differenze de le uue, de le culture, de le uigne, uoglio trattar alquanto de le herbe che nascon nel Vineto. Ne pensi alcun che noi possiamo scriuer tutte le spetie. Perche chi uol far questo bisogna che discorra tutte le differenze di terreni, le quali si come son uarie, cosi producano diuerse qualità di herbe, secondo la natura e il temperamento del terreno. Noi diremo solamente di quelle che nascan facilmente ne luoghi sabbionosi e sassosi, ne tutte, ma quelle solamēte che son peculiari, perche ne sassosi e sabbionosi nascan herbe, le quali non si truouan ne uignali. L'altre herbe che noi lasciamo a dietro, sian da altri scritte per ordine ne lo ro libri ò ueramente aspetti che le conoscerà per il nostro campo, per il nostro prato, e per la nostra selua. Sono alcune piante di uigne, che son cōmuni chi a campi chi a le selue, e chi a prati, le quali saranno dal lettore al suo luogo diligentemente cercate, accio che non nasca confusione.

Cominceremo da quella herba la quale è frequētissima ne uignali nostri Gallici, appellata da Greci linozestis, da Latini Mercuriale, essendo stata trouata da Mercurio, è di lunghezza di caulo di. 6. piedi ramosa nella cima, di foglia simile a la murale, di seme pendente ne l'estremità, senza fiore di sottil radice è uota. Di due sorti.

VINETO

forti. Il maschio è piu humile, di foglia piu nera, di frutto piu raro, breue cōtorto insieme aggiūti, quasi in due testicoli. La femina ha la chioma biācheggiate il frutto copioso soluto, e candido, à simiglianza di ramo.

Ecci un'altra linoxoste saluatica detta da alcuni cina, che nasce ne uineti ha i caulicoli di due palmi, la foglia come la herba Mercuriale sotto candida, di poco seme appresso le foglie è rotondo. I nostri la dicano attriplice siluestre, i contadini pouerì al tempo de la carestia se ne cibano, alcuni pensano che ella sia sorte di Blite saluatico, si troua ne colti, e ne le uiti.

Nasce un'altra herba nel solo inculto, per negligenza del uignaruolo detta da Latini gramigna, da Greci agrestin, de la quale son molte differenze, le quali son da gli auttori trattate, e noi in questo luogo le taceremo. Truouasi gramigna arundinacea, Parnasa, & Esculenta. Et essendo di questo ultimo tre sorti diremo di quella sola che è detta aculeata, che nasce ne uineti non coltiuati. E detto gramen da gradiendo, che uuol dir caminare, si come il serpillio da serpendo, quantunque ogni herba sia detta gramen. Questa nostra è da Galeno detta gramigna esculenta, perche la sua radice tenera è ottima per mangiare, e gioconda à i bestiami. I Latini la dicano aculeata, perche ne la sua cima son gli aculei, cio è alcune punte che paian denti di cane, e però i nostri dicano chiendent. I Borgognoni dicano du uigoron, ò dal uigor de la radice, ò che doue ella nasce nõ si puo se non con gran fatica purgare e nettare. Alcuni la dicano capriola imitando il nome antico da Greci i quali appellarõ egicon (come dice Dioscoride) quello che

lo che è grato pasto à le capre. Molti la dicano sanguinaria da l'effetto (dice Ruellio) i Bolognesi sanguinella, perche ella è buona à far uenir fuori il sangue del naso. se questo è uero non è dubio che ella non sia quella che Dioscoride appella coronopoda e sanguinale. La qual Theophrasto numera tra le herbe aculeate, e che nascano in terra da lor medesime. Apuleo con i Latini la chiama crusgalli, conciosia che ella simigli gāba di gallo. Ella adunque ò sanguinaria, ò à gāba di gallo è quella che Dioscoride dice coronopoda. Auertischino gli herbari à non dir coronopodia à quella che essi appellano coruino ò miluino ò pie d'ocello, perche è piu tosto generation di rauoncolo (dice il Barbaro) che è detto Polianthemon, che ha la foglia simil'al coruino, e il fior aureo e copioso, e la radice al gusto calida, e palposa. il coronopo, ha i flagelli rotondi articolati, le foglie sottili, e ne la sommità acute, & è di non ingrata dolcezza al gusto. Onde Galeno dice che māgiala gioua à celiaci. E frequentiss. ne le uiti, e le guasta, e specialmente ne paesi Carnuti, è herba che è da noi appellata pie di coruo. I contadini Carnuti dicano du courpieu. Erra chi pensa esser il coronopo, è piu tosto il ranoncolo secondo Dioscoride, e Plinio, cui danno uirtù di sanar piaghe. Vedrai la sua discriptione da essi auttori, ella è tanta frequēte che nō ha bisogno di discriptione.

L'alsina appo noi è frequente herba tra le uiti, detta alsina (dice Dioscoride) perche gode de luoghi boscarecci, e opaci. Nasce à mezzo il uerno, e si secca la state, ha uita. 6. mesi. E quella che noi diciamo du moron, quasi orecchi di topo, i Greci dicano miosotis,

i Latini

VINETO

i Latini orecchio di topo, perche ella ha quella simiglianza. Gli Italiani la dicão passerina, perche ella è gratissima a le passere. Ella ha i caulicoli tondi, e articolosi, de cui geniculi escano i rami sottili, le foglie piccole il fior non molto grande è candido. S'inganna chi uede, che questa sia spetie d'anagallide come uedrai.

Ecci un'altra orecchia di topo, che è detta ãco mio = sotide simile al scolopendro, piu leue e minore, la quale perche cresce piu ne boschi, e ne le selue, lasceremo di ragionarne ne la nostra selua.

Anagallis dicano i Greci, il uolgo morso di gallina, perche il suo seme (che è simil' al coriandolo) non cade prima che egli sia morso da le galline ò da gli altri ocelli. Alcuni dicano morgellina. E di due sorti differenti tra loro di sesso, e di fiore. La femina ha il fior ceruleo, e il maschio purpureo, ond' è detta fenecion e coral lion, di qui la composition, diocoralliu appo i medici antichi. I cauli di questa son quadràgoli, sparsi per terra e pochi, le foglie non son per tutto tonde, il seme circolato, la radice minuta e alquanto dolce. Chi dice che ella è il morone s'inganna, che produce fior biàco, tu lo uedi per la presente discriptione, e per l'alsine di sopra. Plinio dice che l'anagallo è da alcuni detto corchoron, il che afferma Dioscoride. Onde è il prouerbio Greco il corcoro tra l'oliue, cio è è tra gli indegni, come coloro che essendo di humil fortuna, si uoglian inserire tra i maggiori di loro, così questi cercano gloria tra i minori di loro. Theofrasto lo intese per altro senso nel lib. 8. de le piante si come coloro che con la loro trista, e amara pratica, turbano la grata, e soaua costitudine

tudine altrui, così il corcoro che ha il sugo amaro, e non è maggior de l'ocimo cerca di sparger il suo sugo, tra le piante nobili e dolci.

È un'altra herba che ama la uite simile di foglia a la anagallide, ha il fior tal uolta ceruleo e talhor uio- laceo, ha poco seme simile a le narici del uitello, onde è da Greci detta antirrhimon, ha poca o nulla radice, il uolgo le dice moron bastard. I Piccardi cate boielle, quasi occhi di gatto, questa non si appellerà anagallide, ma antirrhino, cio è narici di uitello, con Diosc. e Galeno bucranion, cioe capo di bue.

Quella che è detta da Romani fumaria, da Greci capnion, cio è fumo è detto (che così come il fumo caua le lachrime de gl'occhi, da le quali si medica) così tra le uiti la state è frequentiss. cio è quell'ano che le uiti sono stercorate, perche ella cresce da la parte de la terra, che è adusta. Il nostro uolgo le dice fumusterre. E herba molle frutticosa, di foglia di coriandolo, di color di cenere, di copioso fiore purpureo, di radice biancheggianta, di sugo amaro, che lieua la caligine de l'occhio, e caua la lacrima à modo del fumo, cresce tra le uiti tra i grani e ne gli horti.

Ecci un'altra capnos dice Plinio, che nasce ne le mura, e ne le sepi, e in effetto è in nome simile a la predetta è detta dal uolgo pie di gallina, ha la foglia come la pastinaca, simil all'apio, ha molti fili come il fieno ha i rami tenuiss. e sparsi, ha di sopra una candida ombella, che è odorosiss. il fior di porpora biancheggianta.

La Elcina detta parietaria è frequēte tra le uiti, onde da molti è detta uineago, come perdicio da le pernicio e urceolari

e urceolari da l'orceoli. Questa è descritta nel nostro orto, onde non ci bisogna replicarlo altramente.

La terza spetie de la sideritide, che è dal uolgo detta crapauldine, la qual Cratea diceua heraclea, nasce ne uignali, e ne le mura. ha le foglie simili à radice, i caulicoli teneri, leui, biancheggianti, di poco fiore puniceo, gummoso e amaro, s'ella non è però quella che descriue Plinio che ha ne le uigne i caulicoli candidi grassi e sottili. Scriueremo nel campo la prima sorte de la sideritim, che è dal uolgo detta Giudaica, e tetrabil. La seconda è descritta da Plinio, e noi la metteremo ne la nostra selua, & è detta dal uolgo lunaria maggiore.

Peplos, la quale alcuni dicano sicen, alcuni mecona, e alcun'altri afronden, e da nostri detta esula rotonda du reueille matin. Si raccoglie dice Plinio tra le uiti, e tra grani, ha il frutto pieno di latte, le foglie simili à la ruta piu larghe alquanto la coma rotonda, chinata a terra, ha il frutto à simiglianza di tre herbette, nel quale è un seme negro di grandezza del seme del papauero.

E un'altra herba appellata peplis ò peplion, differente dalla prima di solo e di foglie. Questa ha la foglia rotonda simile a la porcellana che si semina, di sotto rossa, quella ha la foglia di ruta, ma l'una e l'altra ha il seme rotondo e negro. Questa nasce appo il mare, e quella ne uignali. Del resto uedi gli auttori dottissimi. i quali trattano di questo, e forse piu altramente di quello che à nostri fanciulli si ricerca.

Iasone Theofrasto e Plinio, l'olo è siluestre, ua per terra copioso di sugo di fior bianco e nobile in questo
che

che ha una sola foglia, ma così fatta che par di molte foglie uscendo il margine del fiore in angoli. Nō è molto differente da quella la nostra che nasce ne uignali, la quale i contadini raccolgiano la state e l'autunno per cibare i conigli, quella è gratissima à loro sì come le uerze. Si dà alle uacche e à buoi, la dicano lacerona, se non pensa però qualcheuno che ella sia il sonco, il qual ha dal uolgo nome di latterone dal latte che ella manda fuori. Ma è un'altra lontana dal Iasone come uedrai per il nostro Ruellio.

Illecebra da Plinio, da Greci andrachneagria, da alcuni sempreuiuo, da noui soldanella, è sorte di porcellana saluatica, simile al sempreuiuo maggiore ha le foglie minori, ma più larghe e macchiose, in uina breui, è alquanto salata, di succo latteo di radice tenue e candida. Nasce nelle pietre e ne uignali bene stercorati, si coglie per mangiare. E simile à la detta orecchia di topo, che nasce tra tegoli e nelle mura, ma ha il succo più caldo, e il gusto mordace sì che pugne la lingua, questa è fredda, onde si mangia nell'aceto e nasce ne gli horti, ma ha le foglie piccole e large, nasce ne uignali petrosi sì come sono i vanuani. Ho udito alcuni contadini dir à questa herba un nome assai impudico, cioè testicoli di sacerdoti.

E da sapere che la porcellana ch'è detta da Greci andrachne, nasce da sua posta tra le uiti, e produce tre o quattro caulicoli, ma cultiuata ne fa più, è carnosà di foglia, ma più turbida di quella de gli horti. Il uolgo la dice porcellana. Vedrai appo Ruellio come ella si osserua, diremo nel prato della porcellana acquatica.

e Il Telefio

Il Telefio è herba simile alla porcellana e di cauli e di foglie, nasce tra le uiti e in luoghi ben cultiuati dice Dioscoride. Fa due ali in ciascun genicolo delle foglie, i ramuli dalle radici con sei o sette, le foglie cerulee, grosse, lente, carnose, il fior è luteo, e talhor bianco. E così detta da Telefo Re di Misia, il quale o che la trouò o ferito d'Achille si saluò con questa herba. non si puo pensare quanto sia ottima a saldar le ferite. Onde i Galli la dicano de la reprinse, o che applicata sola al muro, repullula e non lascia fiorire. Alcuni la dissero sempreuiuo e uineatica sempreuiuo. Alcuni altri cico-
tino. Ne manca chi la dice crassula minore, perche è di grassa e grossa foglia. Alcuni la chiamano de torpin, forse dal color del fiore. Gli herbari la dicano faua in-
uersa, perche la sua radice si prerompe in numerosi nocchi di faua. E si come la cima del fabagino si uede cari-
ca di faue, così quella radice, la cui bassezza è piena di nocchi come di faua.

Psora Actio herba, detta o dallo habito scabioso, o che ella sia medicina alla scabbia, che è detta psora, il uolgo dice il morbo di san Menano. Cresce ne monti e ne ui-
gnali, s'ella è detta dal uolgo scabiosa secondo il Ruel-
lio, ha la foglia carnososa di molte fila e senza spine, il fior spetioso e durabile. Vedrai appo Ruellio nel lib. 2.
cap. 45 se la scabbiosa è quella che è detta da Theofra-
sto Phleos, o quella detta stebe da Dioscoride.

Conuoluolo, s'appicca con i caulicoli alla uite no-
uella, ha la foglia come hederà ma minore, e per ordine
ascende l'una sopra l'altra. Il fiore ha forma di giglio
bianco, e quādo è uecchio ha color puniceo e rugoso, il
seme

feme è anguloso negro e noceuole, il fior à poco poco s'allarga, ha simiglianza di cembalo, onde il uolgo l'appella campanella. Questo fior dice Plinio non è dissimile al giglio, ma non ha odore, e dentro ha il candor del croco, è detto gigliastro. Columella lo dice uolucra, e alcuni altri inuolucro. E detto da alcuni contadini du liseron. E appresso Dioscoride di tre sorti, come diremo nel nostro campo.

La seconda sorte della Aristolochia si truoua ne nostri uignali quantunq; spesso tra i formenti e detta aristolochia lunga dalla forma delle radici, è differēte dalla prima, perche è lunga di grossezza d'un ditto di lunghezza di quattro. occide i pesci. ha le foglie piu grosse ma i rami sottili, il fior purpureo, ha graue odore. Questa Aristolochia è maschia. La prima rare uolte si troua appo noi, ne ho ueduto à Padoua spesse uolte tra le biade, e mostrōmela il primo Frācesco Frizimelega, tra i Medici il primo in Padoa, e ottimo simplicista. Ella è femina, ha i uitici piu lungi, la foglia della hederā, acra all'odore, un fior simil' alla pala candido e di sopra rosseggiante, il frutto rotondo, e graue d'odore. I Latini le dicano pomo di terra, la sua radice è fatta come la rapa, onde è appellata aristolochia rotonda. Ecci la terza sorte di aristolochia che è cognominata, dice Ruellio, clematitis quasi sarmētaria, ha i rami frondosi tenui. le foglie rotonde simil' al semprouiuo, di fior di ruta, le radici lunghe e sottili, di grossa odorata scorza, buona per unguenti. Ogni sorte d'aristolochia è lodata per le radici per le medicine. E detta aristolochia, perche è ottima al parto. Cicerone pensa

e ij che

che ella sia detta da Aristoloco suo primo inuētore, nel primo della natura de Dei.

La terza sorte del Lapacio ò del rumice siluestre, nasce spesso ne nostri uignali, è piccolo e ha similitudine di piantaggine, è molle, dal uolgo è detta acidula, altri la dicano uinetta, perche forse nasce per le uiti e in luoghi petrosi e sabbionosi. Vedrai l'altre sorti nel mio horto.

Ampelopraßon pomo delle uiti nasce tra loro & è saluatico, ha il caulo di dui cubiti, di foglie di porro, ma piu strette, ha il fior bianco, e la radice polposa. I nostri la dicano porro uignale, alcuni la dicano cipolla canina.

Finalmente è la Strichnon che nasce l'autunno tra le uiti, il uolgo la dice maurella, i nostri solatrum, nasce anco ne gli horti seminata, è ramosa, ha le foglie come l'ocimo, gl'acini rotondi, da prima uerdi, e poi negri ò rossi, il fior purpureo e spetioso, del cui bollico esce una boccola. Da molte nationi è adoperato per guarir l'infiammationi. Diremo nella selua del solatro soporifero che è detto mortale, perche in quel luogo scriuo le herbe de monti. Basta fin qui delle herbe delle uigne, temo di non esser stato lungo. haurẽmo potuto dir del polygonate, della piantagine, dell'elitropia e simile. Ma noi ci riportiamo al nostro campo doue si tratta ogni cosa. Vegniamo hora alle differenze delle uue, dopo diremo alcuni precetti de gli antichi intoruo alla cultura delle uiti, e poi le malattie delle uiti e i remedij breuemente.

LE SORTI DELIE VVE.

Finito di dire la ragione del piantar le uiti, e raccolto assai lungamente le lor differenze, hora ci resta di ragionar alquanto del frutto loro.

L'uua da Greci è detta Stafile da Stafilo figliuolo di Bacco come uuol Tolomeo, onde è appellata oleostafila quella uua che è incalmata nell'oliua, rendeua alla bocca sapore dell'uno e dell'altro frutto quasi dicat uuolea, alcuni poeti Greci appellan l'uua Lenida, perche Bacco ha anco nome Leneo. La uite è frutto integro detta dal nostro uolgo uue grappe de raisin. Columella non dico quelle uite esser feraci, l'uue delle quali hāno ciascheduna un sarmento per uno. Quello che quasi bastone sostiene nel sarmento l'uua, è detto da gli scrittori antichi scipio. I nostri dicano la coda dell'uua. Columella. Quando gli Scipioni harāno la grandezza dell'acino. Parla della emondatione delle uiti, che non conducano a fine il frutto che elle mostrano. Virgilio pose licentiosamente l'uua per la uite. Intendesi anco uua per lo sciamio delle api adunato, che à simiglianza della uua pende nell'alueo ò sopra gli arbori odorati. E anco appellata l'uua nel corpo dello huomo ò ueramente uuola, la quale pende entro al palato, sotto la quale è la minor lingua detta epiglotti cosi detta, perche tal uolta enfia à guisa dell'uua. Plinio, la quale di nome tra l'uue tonsille pende dall'ultimo palato.

Il racemo è da Greci detto Botris ò Botro e pigliasi per l'uua, ne è tanto della uite, ma della hedera e dell'altre herbe che producano altra uua. Di qui si dice race-
e iij moso

VINETO

moso e racemato e i malleoli racemarij o pampini son detti da Columella nel lib. 3. ca. 18. Onde poi racematio uindemia de rami che il nostro uolgo dice grappage, come ne grani leuate le spighe. I Latini hanno usato Botrione in cambio di ramo. Martiale, nō pēsa te degna di tutto il Botrione.

Botrion e un medicamento nel lib. 28. Plinio, che era composto di racemi.

Il medesimo dice che Botris è herba frutticosa, di rami lutei, intorno alle quale nascon alcuni semi simili a racemoli. Questa dice è da capadoci stata detta Ambrosia. Pensò Ruellio che sia quell'a che l'Agosto è il Settembre, è portata a uender per le città, nota più alle donne di Parigi che a gli herbarij. Esse la mettano tra i panni lini per dar odore, la dicano du piment royal, se non uuol alcuno che si dica pigment, perche ella da un ungueto fuori atto per i tentori, perche s'ella si preme il sugo si conuerte in gomma. Quella herba alla prima faccia si mostra frutticosa, di rami lutei brachiatì per interuallo, di foglia di cicoria odorata, a ogni passo piene di seme raccolto ne rami, il qual riluce maturo che egli è sì come oro. ma torniamo all'uua.

L'Acino è nell'uua quello che il uolgo dice grano. E nō solamente nell'uua, ma nella hedera, nel sambucco, nel ebulo, ne pomi punici. Di uarie sorti, e colori, si trouan gli acini dice Columella. Dice acini rugosi nel lib. 12. ca. 43. Di qui si dice acinaceo e acinoso che ha molti acini come l'uua acinosa. L'uue colombine dice Plinio son tra tutte l'altre acinosissime. Vedi appo Val la che differenza sia tra le bacche e gl'acini.

Gli

Gli acini secondo Galeno, son di quattro parti di carne e di humore che è uinoso, di scorzo e di pelle membranosa con la quale son coperti. I scorzi detti nuclei come Plinio nel lib. 23. son da Greci detti gigarta, alcuni Latini semina, altri uinacea come Cicerone e Columella. Gl'acini delle uue son tra loro differenti di collo di tenerezza, di grossezza di legno di dentro, e di piccolezza. Varrone nel lib. 2. chiama la cute membranosa follicolo, il medesimo scapo ramofo dell'uua quello onde l'uua pende, alcuni dicano propriamente racemo.

Eccì una herba che ha nome di acino detta da Latini ocimaastro, e genere siluatico d'ocimo e inuita l'ocimo, onde da alcuni è detto basilico saluatico. Plinio dice che gl'Egitij seminauan gl'acini e per mangiare e per farne corone, e che essi son quel medesimo che è l'ocimo, eccetto che le foglie son piu hirsute e odorose, e nasce l'equinoctio. Dioscoride dice acini. ma all'uua.

Vua enante è quella che è prodotta dalle uiti saluatiche, cioè labrusche, si raccoglie col fiore, e all' hora olisce ottimamente, si secca all'ombra sopra un lenzuolo, e si mette ne uasi dice Dioscoride.

Vua apiana è detta da Greci stica, alcuni la dicano moscatella dalle api, le quali uolgarmente son dette mosche, conciosia che l'api se ne diletta sommamente.

Vua passa, ditta arida da Colu. e da Greci astafis detta à patièdo, ò perche ella si secchi, ò perche nel seccarsi patisce, onde Plauto dice fronte passa, cioè rugosa.

Vedi Plinio nel libro. 23. si come si facea l'uua passa appo gl'antichi, appo gli Italiani, e li spagnuoli si fa l'uua passa torcendo i piedi de rami mentre che essi son

e iiij nella

V I N E T O

nella vite, in Gallia non si puo far per l'ardor del Sole che è alquanto piaceuole.

Vua semiuieta dice Columella mezza caduca e che ua in rouina per troppo maturezza, ò che tosto si corrompe nel lib. 10. cap. 16.

Vua conditana che si cōserua ò ne uasi, onde son appellate da Colu. uasarie, ò nella sapa, ò ne dogli, ò nella paglia, ò nell'acqua marina calda, ò in simil'altre cose. Soleuano gl'antichi serbarle con questi modi. Essi tingneuan l'uua con la cenere uiticcina, e poi la seccauan al Sole, e poi la riuoltauan nella paglia, accioche meglio si conseruasse. Vedrai nel libro primo de natu. stirp. di Ruellio milla modi di conseruar l'uua cauati da gl'auttori buoni.

Vua pensile è quella che si sospēde al solare, accioche ella duri, alcuni le facean appiccare ne granari, conciosia che la poluere è ottima guardia dell'uua cōprendola.

L'uue hanno anco preso il nome dal colore, come le negre dette da nostri des nigriers, le purpuree dette sanguinale da Colu. le bianche, le fulue ò rosse, e le frumentacee. Diosane lasciò scritto che l'uue negre fanno il uino piu potente, le bianche mezzano, e le fulue negre sono soaue.

Vua miscellanea detta da Cat. e Colu. quella che ha il sapor misto, cioè tra dolce e austero, queste poste in ogni terreno producan ottimamēte Cat. cap. 6.

Vue precie da Virg. dette nella Georg. che maturano innāz all'altre, Precoqua dice Col. nel lib. 12. c. 37. Coqui son dette da gli scrittori quando si maturano.

Vua acerba anzi ella si maturi Cice. L'uua è prima acerba al gusto, poscia matura è dolce. Colu. non si mescolino l'acerbe con l'uue mature.

Vua lageos detta da Greci, da Latini leporaria, perche ella diletta molto a le lepri, perche elle al tēpo che l'uua è matura ui habitano uolētieri. E dolce, e ua tosto al ceruello, onde Virgilio ne la Georg. Lageo che tenta i piedi e lega la lingua.

Vua brissa detta da Columella, quella che si calca co piedi.

Vua serotina ò corda detta da gli scrittori antichi, quella che tardi si matura, il feno tal è detto corda, e il fermento da Catone.

Vua duracina, che fa gli acini piu duri di folliculo che tutte l'altre, ha il nome da la durezza de gli acini, uedrai Plinio e Colum.

Vua bumasto che è grossa e lunga a simiglianza de le tette de le uacche cotal nome pongano i Greci quando uoglian significar cosa lunga e grande. Tali sono quelle che son chiamate des gouer, nō solo l'uue son lunghe, ma gli acini.

Vua dattilos detta così da gli antichi da la forma de gli acini, si come le prugne dattiline, come habbiam detto nel seminario, che ha gl'acini lūghi come le dita, onde le palme hanno il nome, le dattiline adunque di Columel. son dette hoggi raisins augrain long.

Vue Heluole dette così dal colore, per esser notabili tra le negre e le purpuree, uariando spesso nel mezzo, onde son dette uariane da Colum. nel. 3. lib. Heluole è detto da gl'antichi il color mezzano tra rosso e il biāco,

VINETO

il bianco, ond'è il uino beluolo.

Appo gl'antichi si dice uariar l'uua, quando comin-
cia a maturar e già riceue il colore.

Vua lanata ha preso il nome da la lanugine, la quale
apparisce sopra essi acini.

Vua taminia, dice Festo, e sorte di saluatica, detta uer-
rio, la qual tanto è marauigliosa che è troppo.

I Greci appellano agigarton, una sorte di uina, la
quale per arte nasce senza hauer di dentro nel corpo
semi o grani. E Colum. dice che questo auiene quando
noi tagliamo in modo il malleolo che le gemme non so-
n'offese, e tutta la midolla si cava.

Vua uenuncula detta uasaria da gli antichi e da Ho-
ratio la uenuncula atta a uasi.

Habbiaò de le uue detto tãto ne le differẽze de le uiti,
che non ci resta in questo luogo altro da dire, quiui tro-
uerai, cio che sia l'aminea, l'Eugenia, la Fecinia e simili.

Molte uue hanno anco preso il nome da la patria, sì
come le uiti come habbiamo a bastanza detto, di qui son
le Rhodie, le Libice, le Nomentane, e hoggi la Burde-
gala, e la Rupellana, le quali fanno uino ottimo trapor-
tate ne nostri paesi, ma uegniamo a precetti de gli an-
tichi intorno a le cose de le uiti, accio che i nostri im-
parino, e ueggino quanto noi siamo di costumi diuersi
da loro ne le uera cultura de le uiti.

ALCVNI PRECETTI DE GLI AN-
tichi intorno al porre, e cultiuar le uiti :

Dicemo breuemente del uignale, e del seminario po-
sto di uiti. Prima non è marauiglia se le Rupel-
lane,

lane, ò le Burdegale ò le Balnense ò le trasportate d'altri luoghi appresso noi non crescano prosperamente e non fanno assai uino, si come la doue elle nascano, quando che il seme portato di lungo paese non si cõuiene col nostro terreno, di qui nasce che le uiti forestieri difficilmente riescano. E adunque ottima cosa far il seminario in quel campo. doue tu dei metter la uite ò presso à quello dice Columella, e cosi saprai che sorte di uite tu debbi porre.

Importa molto al uignale il considerare la natura del luogo, come se tu trasferisci le piante di luogo secco in humido, e cosi al cõtrario importa molto ne mai le uiti saranno buone se non si assuefanno a quel terreno, à le quale tu le uuoi ordinare.

Semina le uiti precoque ne luoghi grassi piani e humidi, e ne luoghi aridi macri, e secci, metterai la uite di natura ferace e ualida. Metterai nel campo requieto la uigna, e che sia ottimamente ripastinato. E in quel luogo doue dei metter la uigna, se uuoi far il seminario, repastinerai alto tre piedi, e il iugero. 30.

Anzi che tu metta le uigne nel campo, guarda di che sapore è, perche tale darà gusto al uino, quale ci darà a la bocca. il saper cercar il sapore insegna colum. nel libro de gli arbori uedrai quel luogo diligentemente, di qui non è marauiglia, se noi dāniamo la stercoratione ne le uiti quando che gli antichi non l'usarono, et è ritrouata piu tosto da la negligenza de cõtadini, che per altro, come puo esser che il uino de la uite sterco-
rata non sappia di cattiuo odore? Apena che a Parigi hoggi si bee buon uino, che non sappia di fango, e che
non

non si corrompa tosto. Ne uediamo hoggi uiti di lungo tempo ne uini, tosto inuecciano essendone cagione lo stercoramento. Aggiugneremo questo, per esser breui de la natura del terreno, che il sabbione cui è sotto l'argilla dolce, gioua molto a le uiti. Ogni altro terreno che si fende la state, è inutile a gl'arbori e a le uiti.

Le uigne con difficulta fanno ne monti, ma come si fermano fanno il uino d'ottimo sapore, e hoggi i uini eccellenti ci uengano da colli, quali sono gl'Ainia, gl'Hardreani e simili altri.

Le uigne robustiss. nascā ne luoghi humidi e piani, ma danno sapor debile al uino, ne fanno lungamente, la onde oue è luogo humido, dice Varrone, si deue alzar la uite, perche nel parto il uino uol piu tosto il sole che l'acqua.

se dee far che ne luoghi aridi le uiti stian' alte piu che ne gli humidi e ne piani.

Fa che la uite che dei porre dice Colum. guardi l'Oriente legata a la sua guardia, e non guardino al sol cadente le uiti dice Virgilio.

Basta hauer detto questo poco in quāto à precetti. chi uol altro legga gl'antichi i cui libri son pieni, e questo luogo non tanto diciamo del culto de le uigne quanto che i lor uocaboli, uegniamo a morbi de le uiti, e al rimedio, accio che non lasciamo a dietro cosa ueruna.

LE MALATIE DE LE VITI.

IL peculiar male de le uite (dice il Barbaro) è detto da Greci tragos da Latini hirculus, & è quādo per importuno

importuno uento i germini si partano da la uite ò per l'ignoranza del cultore s'offendano, i nostri dicano rō=pre ou greuer le uigne, e non impropriamente. GAZA disse articulatio, perche la uite è offesa ne l'articolo, di qui dicano gli antichi hircescere quando la uite per l'articulatione offesa non è fruttuosa, perche (dice Aristotele) il becco per la grassezza è sterile.

La ruggine offende le uiti, quādo per il troppo freddo del uerno dopo le continue pioggie s'arsicciano, e fanno non so che di ruggine ne sarmenti per il freddo, si come i grani. Gl'antichi inuocauan per questo Dio Rubigo è Dea Rubigo, ma perche questo non auēga, dice Colum. arderai i couoni di paglia intorno alla uite il tempo del uerno, e così il fiano rinouera la nebbia, e la ruggine.

L'uua e il pampino patisce il crampo (dice Hermolao) che è simile alla ruggine, quando uien troppo sole dopo i lunghi humori.

Niuatio si dice quando i racemi son infestati dalla neue, ò dalla rugiada, mentre che fanno fiori, & è ancor tenerina la uite, cosa pessima è quando la uite fa fiori che pioua, perche allhora per la tenerezza il frutto facilmente si perde.

I Latini dicano esacinatione (dice il Barbaro) Theodoro dice esuberantia, i Greci Cittofin, quando gli acini caggiano da racemi, ò per i troppo uenti, ò per la molta pioggia ò grandine.

Ipes appelliamo un uerme che nasce nelle uiti, quando soffia austro.

Vn'altro animale è appellato Voluox che rade le foglie

glie tenere de pampini. Plauto lo dice conuoluulo. E perche questo non auenga, dice l'antico cōtadino, ugnera la falce, con che si pota col sangue di becco, ò quando s'aguzza la falce, si coprirà con la pelle del castore.

Le uiti che son uicine à gli edificiij, son molestate da forzi, e tal uolta quelle che son in mezzo de cāpi, quei forzi hanno il muso acuto, e i peli lunghi, e uenenosi, e nel toccare, e nel mordere, il nostro uolgo dice mesiraignes. Il qual uocabolo par che sia cōmune col ragno, accio che questo non auegna, si potino le uiti la notte, quando la Luna è nel Leone nel sagittario nel scorpiione, ò nel Tauro.

Le formiche guastan le uiti, mangiando il legname, e le radici per fino alle midolle, accio che la formica non monti la uite, ui si mette il Lupino trito, e se da basso si ugnera col bitume, e cō l'olio cotto, e le formiche non noceranno.

Ecci un'altro animal uerde, che mangia le uiti e i pampini, e anco i sarmenti e l'uua. E detto dal uolgo liseata, non differente dalla cantarella, che sta su le cime de rami de frassini, e dell'oliue in Italia, e in Spagna, questo beuto cresce la uestica, e occide lo huomo. Accio che questi animali non noccino, ungasi col sangue loro, la falce anzi che si poti.

E perche non danneggino le lumache ragni, e i uermi, uogliano i Greci che si mettino le cantarelle in olio (dice Ruellio) fin che si risoluino in marcia, e cō quell'olio si ugni la falce.

Immarcisce la uite talhora, per il troppo humore, e appar lacrimosa, e ho ueduto à primauera uscir due bicchieri

Chieri d'acqua d'una uite stillando, la quale è ottima à far belle le donne, insieme con l'acqua di fior di faua, questa lacrimatione toglie assai di uigore al frutto. Vogliano i Greci che allhora si tagli la fortezza della radice, accio che la ferita impressa apporti la medicina, dopo si unga con l'amurca mezza cotta, e bagnisi con l'aceto che sia fortiss.

La uite sta male, quando troppo s'affredda ò si scalda, conciosia che le gemme per il troppo calore talhor si asiderano.

La uite talhor è tanta morbida per i sarmenti, che quantunque spesso si poti, non dimeno manda il suo uigor tutto in legno, questo si rimedia dicano i Greci, se si tagliano le somme radici delle uiti, si come si fa la uite seconda di sterile, se si mette un sasso caudico nel fondo della fossa. Democrito dice che le ueste non toccan l'uue ungendo la madre loro d'olio di sorpto. Ma per non dir tutte le malattie delle uigne, e per finirla in poche parole, dicano gl'antichi che le uiti s'infermano per troppo brancicarle. Temano le percosse di chi caua, e gli strepiti di piedi.

Il cauolo, e il lauro è cattiuo alla uite, e il sugo, e l'odore le da noia, onde gl'antichi, se la uite si sentirà à canto il cauolo si riuolta e fugge il sapor inimico. Androcide antico filosofo disse che la uite uiua fugge il cauolo, e per questo il cauolo esser auersario del uino, e contra lebbrezza, e usaualo per medicina, il che Plinio, intese del rauano, onde à me pare che color s'ingannino, che per domestica lor fantasia seminano i cauoli doue son le uiti, e uolendo il commodo caggian nell'incòmodo.

modo. Odia la uite il cornolaio, e se non è lontana sta inferma, ma basta fin qui, uegniamo alla uendemmia, perche ci bisogna esser breui.

V E N D E M M I A.

Vengo finalmente alla uendemmia, che è detta da demendo, cio è raccogliere il uino, facilmente si puo intender da ogni huomo che sia mediocrementemente erudito Virg. Non pende da nostri arbori la medesima uendemmia, onde Catone, e Var. disse far la uendemmia, e Col. coglier la uendemmia, Palladio celebrar la uendemmia. Plinio nel lib. 14. cap. 2. disse uendemmia. onde Horatio ne sermoni disse uendemmia. Catone dice Legolo quantunque sia piu tosto colui che raccoglie i frutti e l'olue. E quella stella Asirica hauea per metaphora nome di uendemmia, come dice Plinio, e che apparisce di Marzo, e di Settembre, dice Colum. E cosi detto, perche spesso fa uendemmia, cio è raccoglie l'uue non mature, e l'abbrucia o l'infesta cō troppo pioggie, in modo che l'uue non hanno bisogno d'altro uendemmia, per la medesima ragione noi diciamo al dì dedicato a san Marco, e a san Vincentio, uendemmia, cio è che se auezza le pioggie infesta le uiti gl'acini caggiano, ma s'il sol le scalda fanno frutto abbondantissimo, ond'è uolgato se luce il Sole per san Vincentio ricordati.

Cicerone ad Attico disse uendemmia, e uendemiola in cambio di raccoglimento di molte cose, e del frutto che si raccoglie de nostri studij. I contadini ualenti cono-

scano

scano la maturità della uendemmia, per uenir all'effetto, à questo, quando l'uua stacciata manda fuori dell'acino i uinaccioli di color fusco (dice Palladio) e alcuni quasi che negri, il qual effetto procede dalla natural maturità.

Quādo l'uua sarà ne uignali matura (dice Varrone) bisogna far la uendemmia, e considerarla da che luogo del uignale e da che sorte d'uua tu cominci à raccogliere. Perche e la precoce e la miscella detta negra si matura molto innāzi, onde si dee raccogliera prima. Si dee cōsiderare che parte di arbusco ò di uigna è piu aprica, perche dee prima, dice, discender dalla uite. Nella uendemmia si raccogliano l'uue parte per bere, le quali si mettano nel Torcolo, e parte per mangiare, le quali scelte si sospendano, ò si ripongan ne uasi ò nella amphora, nella piscina, ò ne dogli pieni di uinaccia. Con questi modi gl'antichi le conseruauano.

STORMENTI, E VASI PER FAR il uino, e la uendemmia.

Apparecchia quel che è necessario alla uigna (dice Catone) lauinsi i uasi, s'acconcino le corbe, si pecino i dogli e tutte l'altre cose, e quando pioue s'empin d'acqua apparecchinfi i colatoi, comprinsi le Bēne, e Columella dice quasi il medesimo. Ci bisogna breuemente isporre tutti questi uasi, e conferirli con i nostri cō tutta quella diligenza che sarà possibile. Primieramente i uasi uinarij e uindemiatorij son detti quelli che son comodi à saluar il uino, e alla uindemmia, si come dicemmo
f nel

nel libro de uasi come sono, le Corbule i Dogli. Eualā Benne, Fiscelle, e simili altri che noi hora esporremo.

Le corbule son dette dalle corbe, erano alcune ueste ò uasi di uimini, nelle quali se metteuan l'uue ò l'oliue, quādo si raccoglieuano. Varrone nel primo. Costrigne le corbule dell'uue. &c.

I canestri s'usauan alla uendemia talhora, ma piu per l'oliue, onde Palladio comanda, che i canestri si faccino di uirgulti saligni, perche questa sorte di legno gioua all'olio, i formēti si raccoglieuā ne canestri, onde Virg. I canestri s'apertengano a Cerere.

Lo Scirpicolo è stato inteso per corbula, e per canestro da Colu. nel suo horto nel lib. 10. Per uaso contesto di iunchi e di scirpi nel quale si raccogliā i fiori la state. E uoi contadini che raccogliete i fiori con le due dita, mettete i hiacinti nel scirpicolo contesto di bianco uimine. E mostra che questo era di iunco, e di etimo quando egli disse, Discenda la rosa ne gli stami di cōtor to iunco. Le fiscine e le fiscelle, si possan intender per i predetti uasi e da uendemia e da raccogliere le frutte. Onde Cicerone disse la fiscina de fichi per Flacco. Hai opposto (dice) a un huomo frigio che mai non ha ueduto arbore di fico. La fiscina de fichi. Si faceā talhor di giunchi. Tibullo alhora la fiscella fu tessuta di leue uimine di giungo. Li facean di uerghe d'ibisco ò di salice. Virg. e la fiscina si copra di uerga rossa.

Il qualo era un uaso di uimini, ma di uerghe spesse e non era contesto di giunchi, e si metteua sotto il Torcolo, ò la doue si calcauan l'uue, accioche la materia grossa de gl'acini e la feccia nō passassi giu col uin puro.

ro. Virgilio.

E albera leua i quali di spesso uimine da fumosi tetti.

Cola erano stormeti atti à colar il uino, mentre che si faceua ò poi che era fatto, offeruauan gl'antichi, che essi un' e un'altra uolta purgauano il uino anzi che lo mettersero nelle Botti, usauano alcuni sacchi uinarij, de quali ho detto nel libro de uasi.

Le benne delle quali diceua di sopra Catone, son alcuni carretti da portar l'uue dalle uigne al Torcolo, e anco ogn'altro frutto, onde combennoni furon appellati da gli antichi color che sedeuano nella medesima Benna, dice Festo.

Quel che sia Doglio, culeo, cadi anfore serie, mentre, decimodie trimodie, perche questi son tutti uasi per la uendemia, potrai ueder nel lib. de uasi. Aggiugnian questo, che alligar e uincir i dogli è quello che i nostri dicano reluer les tonneau x. Dice Cato lege i Dogli col piombo, ò di materia di quercia e secca. Mondauano i Dogli dice Colu. anzi che ui mettersero il uino. Onde Terentio. Ho leuato tutti i dogli. In che guisa s'impeciauano, accioche il uino si conseruasse lungamente uedrai nel cap. 8. lib. 12. Colu. questa usanza appo noi è perduta. Nella impeciare usauano uno stormento chiamato radula cò che si radeua la pece uecchia per sopraporla nuoua. Col. lib. 12. cap. 8. onde è detta la pece Radolana lib. 14. che con la radula si leuaua.

Le cuppe similmente son uasi uinarij, la forma loro e la ragion di farle si puo ueder in Colu. nel cap. 21. perche queste son tra i uasi e maggior Torcolari, nelle quali si lascian l'uue per alquanti di, perche bollendo esaf
f ij lino

VINE TO

lino la sostanza piu grossa.

Il laco è messo tra i uasi minori, si come sono i nostri detti dal uolgo des baignoeres. Co quali si mette dalle uigne l'uua sulle Benne, e son detti laci uinarij da Colu. Son anco detti labbri lignei inequali si portan l'uue e che usiamo ne bagni. Son i laci torcolarij, ne quali il uino entra uscendo del Torcolare, e da quali si caua per metterlo altroue, e di quindi cauatolo si metteua ne culei per condurlo altroue. Colu. dice fora da ferendo, cioè portando, perche eran da dui portati, quali sono hoggi quei che uedemo ne Torcolari, forati di sopra d'ambo i lati, perche la stanga possa scorrere per l'ugo, la quale dui portatori si mettan su le spalle. I laci uinarij, i torcolari, i foci essendo uicini al mare (dic'egli) si lauaranno con l'acqua marina, se appo la dolce con l'acqua dolce, e si mondino e secchino che non habbino humore. Festo dice Tinna che corrisponde al nostro des tinnes.

Vsauano i Cortini uasi di rame rotondi cō tre piedi sotto, à cuocer la sapa nelle corti de uillani onde ha il nome, accioche spargessero il uino e l'inuecchiassero. Colu. libro primo cap. 6. e son da lui dettti uasi defrutaria lib. 12. cap. 12. E dice cortinale il luogo doue si coce il defruto.

Le falcule erano stumenti co quali si tagliauã l'uue dalle uiti il uolgo nostro dice sarpa, gl'Italiani ronca.

L'uncino di ferro co quali si tiran giu i rami da gli arbori. Columella bisogna preparar le falcule e l'ugne ferree, accioche il uendemiator non stringa l'uua cō la man, e nō caggia in terra la maggior parte del frutto.

Ma

Ma uegniamo al Torcolo uinario.

IL TORCOLO.

Diciamo Torcolo à quella machina, che è attà à premer per l'uue per cauarne il uino, dopo la prima calcation de piedi che si fa nella cuppa onde si caua il mosto. E chiamasi torcolo tãto dell'oliue quãto de gli altri frutti de quali si caui sugo ung pressfoer.

Preli son le traui ne torcoli, co quali l'uua calcata si preme, onde son detti da premendo, les presses ou paulx à presser la uendenge. Preli sono (dice il Budeo, stormẽti premitori, che usano, i pannari, i cartari, e gli stampa tori di libri. Plinio nel. 12. lib. fauellando delle carte, si preman i preli e si seccano al Sole.

La Coclea nel torcolare è il legno diritto e torcolato, e stretto spigolatamente, che è trouato, perche il prelo uada in su e in giu fatto à chiaue, onde le coclee ne gli edificij son le scale fatte à chiocciola. Così i nostri usano ne torcolari le coclee, per le quali s'alza e s'abbassa il prelo col riuolger la rota ò la sucola.

La sucula è nel torcolare machina di genere tratto=rio, e di legno tondo, fatto di dui ò di piu capi, di lunghezza equale da ogni banda. Questa mentre si uolge, si tira adosso di se una fune che conduce in su e in giu il prelo.

Le uette son bastoni ualidi, che trapassan per mezzo la machina mentre si uolge, e rauolgano la fune che conduce. Da queste son detti uettarij color, che riuolgano le sucule e queste.

La Troclea, significa tutta quella machina che contiene l'articolo passato per la rotula, intorno al quale la rotula si rauolge, e però ha una fune da cōdurla, che corre intorno à un' anello di ferro si come uediamo ne pozzi. di quello fa ricordo Catone, quando dice bisognar cinque sucule, cinque fumiduttarie, e dieci troclea.

Lingula è al cap. 18. Cat. il legno ò la pietra cōcaua, per la quale il uino scorre nel lago, alcuni dissero colatoio.

Trapeto è l'ara fatta di legno, intorno allaquale si rauolge la mola nel torcolar dall'olio, ò la rota nel uinario, il restante harai ne gli scrittori antichi. Perche dir ogni cosa sarebbe fatica troppo grande. Tempo è che diciamo delle sorti de uini.

LE SORTI DI VINO.

Questa sarà la ultima particella del nostro uinetto, nella quale finita la cultura della uigna fatta la uedemia, e il uino premuto nel Torcolare, diremo le sorti del uino, che son molte cō poche parole. E cominceremo dalle differēze di quei uini che si pigliano ò dalla premitura ò dal sapore ò da uitij, accioche noi finiamo il libro detto de gli antichi e de nostri.

Dicesi uino da ui come uogliano alcuni, perche fa ui cioè forza e uiolenza alla mente, onde Ouidio.

E Venere nelle uene, e il fuoco nel fuoco fue.

E da gl antichi detto Temeto. Plinio nel lib. 14. cap. 132 Catone disse, comando che i propinqui lasciassero le femine

mine per sapere s'elle sapeuan di uino. Quest'era il nome del uino temeto, onde è detta *tumulentia*. I Greci dicano *Enos* onde *enofori* i famigli che seruan del uino, dicano i Poeti al uino *Pilon*, quasi che faccia uibrar la mente, onde il prouerbio. Non ha il uin temone. Nel uino la uertù.

Il uino è il succo della uite. Ogni uino è mosto o uecchio come è in prouerbio. Il uino preso moderatamēte nutrisce le forze, il sangue, il colore, fa la mente ottima. La prima beuition ne gli antichi cōuiti era mera e schietta con la prefation *agatu demonos in honor di Bacco*, e non tutta, ma se gustaua. l'ultima beuitione perche era salutare si faceua con prefatiōe di *Gioue liberatore*.

Stafile figliuolo di Sileno fu il primo che mescolò l'acqua col uino, onde il uolgo Greco nomina hoggi il uino *crasi* cioè misto, danno cotal nome al uino. Mi ricordo essend'io à Venetia che essi diceuan cotal prouerbio contra gli ebbri in lor lingua *calo crasi caro ce fali*. cioè l'ottimo uino fa il capo pessimo, o desta la mente pessima. Cio che sia l'onfacio tutti lo sano, e il sugo dell'uaa acerba, il quale si fa d'uee di pergola, o di quelle che non son mature fatta la uendemia. Plinio insegna come si faccia. Il uino onfacio (dice il Barbaro) par che sia il medesimo che i Greci dicano *bieo* eccetto, che essi nel *bieo* metteuan acqua marina, del resto si conueniano e nella medicina anco in modo che color errà che dicano *bion* quasi nome deriuato dalla uita, quando che Plinio dice che si chiama dalla *festinatione* quasi che si faccia con uiolenza.

f iij I sapori

I sapori del uino son principalmente quattro, dolce detto musteo, tenero ditto da Catone lene, piaceuole. Aspro detto duro, e austero, da quali sapori i uini hāno anco preso i nomi loro come uederemo, e uino di sapore infermo dice Columella, che nō tien lungamente il sapore e dura poco.

Il uin dolce quando è nell'infantia e alhora spetialmente quando è mosto, i Greci dicano gleucos e gleucinen. Plinio dice che alhora s'appella à quel modo nel lib. 14. cap. 9. quando lo humor esce dell'uue da se senza che elle sian calcate, i nostri dicano la mere goutte. Giulio Polluce dice protropon. Quantunq; protropon, come dice il Barbaro, si baggia per i trasmarini, che Ateneo scriue che nasce dolce in Lesbo da alcuni detto prodromon. Nō è che neghi che si possa dir sommosto, à quel modo che Plauto in Stico disse Souino, sarà sommosto (se si puo dire) quel che i nostri dicano surmoust.

Vin tenero che è detto piaceuole quando cresce e diuien gia soaue, perche ua lasciando la dolcezza del mosto, il cui contrario è l'aspro cioè (dice il Barbaro) secleron ò duro, Celso l'appella austero uin rude mal plaisant. Plinio disse toruo per aspro e indomito nella cultura lib. 17. cap. 23.

Vin molle se intende delicato, e piaceuole. Virg. E i grafi agnelli e i mollissimi uini. Cioè che mancano d'asprezza e senza feccia.

Le note de uini si prendano dalla bontà, onde il uin di prima nota è quello che è generosissimo, di seconda e terza nota, cioè di seconda e terza bontà, e così à poco à poco

à poco ua salendo, dice si anco per ogni uino tanto nobile quanto ignobile.

Vin buono e odorato Varrone nel. 3. cap. 9. alcuni messo il pan di grano nel uino e messo nell'acqua, lo fanno nel uin buono e odorato. bon uin, e odorant.

Hanno i uini nome dall'essentia e dalla consistenza, onde Cice. dice uin tenue, che è di sostanza tenue e tosto s'inuecchia, e quāto e piu tenue tanto e piu odorato, ma tosto perisce. Plinio disse leue, uin legier. Cice. disse uin fuggēte cioè che tosto fugge e diuien cattiuo, il fuggir nel uino, e quello che il uolgo nostro dice non seruarsi uin de petite garde. Teretio l'appella nell'Adelfi uillo. Chi uenda (dice Cic. nel. 30. de gli officij) il uin che fugge sapendolo, se lo debba dire. Cioè come interpreta Budeo, che non puo comportar la state, il qual uino propriamente si dice che cede à gl'anni, all'incontro il uin consistente è quello che dura lungamēte. uin de garde.

Vin fermo dice Virg. uin consistente e potente, che puo seruarsi lungamēte, e sta nel suo uigore. uin ferme.

Vin forte disse Col. per generoso e potente uin fort. cui contrario è il molle uin foible, uin plat.

Vin crasso uin gros ou esper, e quello che alla consistenza, e al colore appare esser tale qual'è il nome.

Vin uehemente ò generoso ò di genere ualentiss. dice Celso è quello che noi diciamo uin puissant e uertueux.

Vin di uecchiezza, e durabile che si puo serbar molti anni, uin de gran garde. Dice che patisce la uecchiezza quando si puo lungamente seruare appo Cic. e Col. nel lib. 3. cap. 2. Euanesce dalla uecchiezza, quando perde le forze appo il medesimo Cic. onde Plauto disse per

se per traslation uino per uecchiaia edentulo, uin use de uiellesse ou uin passe. Inueterato dice Plinio nel lib. 4. e Colum. uetolo. All'incontro uin di poch'anni che non dura.

I uini son anco nominati dal colore, alcuni son bianchi dice Colum. alcuni negri, alcuni purpurei altri rubelli. Plauto, bei uin bianco è altro? il qual modo di fauellare è uolgato, il uolgo dice beuuer du blanc ou du uermil. Rubello è quello che è tra il bianco, e l'altro. il nostro uolgo dice charetto uin cleret. Martiale. E si bee la feccia grossa del ueientano rubello.

Vin fusco detto dal colore sotto negro, onde Martiale appella falerno fusco, il nostro uolgo palidaccio uin paillet altri fauluet, la qual dittion risponde piu tosto al fuluo.

Vin medio non è appellato dal color del uino, perche Varro dicendo medio uino, disse prandio canino, perche non si troua tal uino, come Aristofane, il uello asinino, perche non si troua. La mezza età del uino dice il Barbaro, è introdotta da medici, gl'Italiani dicano garbo e brusco, non essendo dolce ne austero, ma tien il mezzo, e appar piu tosto rubello.

Vin pendente, che pende nella uigna, et è anchor nell'uua, e non si chiama cosi se non quando si uende nell'uua à coloro che innāzi, che si raccoglie ne fāno il mercato, il qual costume s'usa hoggi tra gli Aurelij uendendolo à chi lo uuole, presente la pecunia. Vin en uert Catone cap. 147. Bisogna uender il uin pendente con questa legge.

Vin nelle botte all'incontro qualche è fatto e salua-

20, uin en mure Caton nel medesimo luogo. Bisogna uender il uin nelle botti à que modo. Vlpiano nella legge del comodo, e del pericolo, dice doliar il uino.

Vin fatto, si dice quando è posto nelle botti, e che non appar piu torbo, uin parè, onde cauarlo della botte diciamo tirer le uin. Feruer ne dogli, si dice poi che egli è serbato il uolgo dice boullir es muier. Ma quādo è stato assai dice si uin rasis. Ma poi che appo gl'anti chi egli hauea bollito lo tramutauano di botte in botte, ma poche uolte. Plinio nel lib. 14. e promere il uino dice Cat. nel cap. 65. per quello che i nostri dicano percer du uin pour la boisson. Onde promo detto da promendo, chi dispensa il uino alla famiglia le dispensier. Come mostra Col. lib. 12. cap. 3. L'officio di costui è nutrir il uino remplir. e per il caldo uentitarlo, che si dice donner uent. Quando il uino dice Colum. patisce calore refrigeralo, e uentolalo.

Vin preliganeo detto da prelegendo da Cat. è quello che innanzi alla uendemmia si coglie, o è maturo innanzi all'altre uue Virg. dice precio, uin premier uendège. Il Barbaro dice essere appellato preliganeo, quello che à gli operai è premuto di uue miscelle, come dice Cat. Plinio dice operario uin de famille. Vin nouello o nouicio è detto da Plinio, il cui contrario è il uecchio uin nouueau.

Vin Resinato che è impeciato, ha l'una è l'altra significazione, cio è che sa da sua posta, o di rasa, o di pece, il qual sapore è da Celso connumerato nelle cose ottime allo stomaco nel lib. 2. cap. 14. Nasceuano à Vienna, onde Plinio nel lib. 14. cap. 4. ne fa mentione.

Vin protico, i Latini dissero così da i Greci, perche è il primo à uscir fuori, e dal torcolare ua nel laco, il uolgo nostro dice la mere goutte. Col. disse mosto lis= siuo nel lib. 12. cap. 27.

Vin tortiuo le pressoirage, perche concullo il pre= lo l'uue si torciano. Colu. dice cio che egli è nel lib. 12. cap. 36. Varrone dice uini circoncisitiij, e i Greci dicano al tortiuo bostrichitin.

Vin fecato Cat. dice che è quello che è cauato dalla feccia de gli acini, chiama fecce, quel che Colum. dice floce, onde è il uerbo floccipendere ne gl'oliui, son det= ti fraces. il nostro uolgo dice macma, che dopo una e un'altra tortura rimane, onde Plinio nel lib. 13. cap. 22 dice alle fece macmata, Plauto disse fior di uino la fle= ur du uin.

La fecce del uino è detta usta, i nostri dicano cener clauellato della cēdre clauellee, i Greci dicano spheclen.

I uini secondi son da Greci detti deuteria, onde Plinio nel lib. 16. passo secondario. I Latini dicano Lorea alla deuteria, il nostro uolgo della buuette della despen= se, lora perche gli acini son lauati, e si dà a gli operai il uerno in cambio di uino, onde Vlpiano appella uino acinaceo. Plinio lo mette tra uini della famiglia uedrai Colum. nel lib. 12. cap. 40. Nonio fa un'altra sorte di lora, dice esser uin dolce, atto per le donne uecchie, onde Gellio dice le donne Romane hauer beuto Laurea, pas= so, mirrhina.

Il uino che ha nome d'aceto, macerato con l'acqua, e mescolato, e da Latini detto posca da Greci osicraton Plin. nel libro. 30.

Vino hornotino, ò annotino Colum. nel lib. 4. cap. 16. appella quello che è di uno anno uin dune annee ou dune fueille, onde le piante hornotine, il medesimo de gl'ar. nel cap. 30. e le noci hornotine Cat. per uerdi, e Horatio le biade horne. diciamo uin bimo, e trimo di due e tre anni de deux, e de trois fueilles. Costi costuma dire, il nostro uolgo, quasi intenda che la uite habbia fatto. 3. foglie nuoue da quel tempo che produsse il nino.

Vino acrotosoro da Varrone è detto non misto, e non puro quasi acraton.

Vin fecato e turbulento, quello che per tuoni, ò per tramutare ha mescolato la feccia, in modo che nō è piu limpido, gli antichi diero tal nome à quel uino, che lungamente risedette uin trouble, uin cler.

Vin diluto, uin temperato con l'acqua, quando è uehemente è generoso, accio che non offenda il capo Mar. rade uolte bei falerno diluto. Plinio nel lib. 27. cap. 7. dice absintio madefatto il uin diluto, per quello oue è dietro l'absintio. Guardino i giouani che il uin linfato non sia inteso da loro per diluto, perche il uin linfato significa insano.

Vin prefamino dice Cat. nel cap. 141. perche si purga nelle prefationi, come appo noi le processioni, accio che le uigne habbian bene.

Vin passo era cōnumerato tra i dolci, e dice Varro ne, che gli antichi diceuan passo, à quello che era fatto d'uue lungamente state e cotte al Sole, detto passo, dice Nonio, per esser fatto d'uua passa. Seruio lo dice da patiendo, perche si cuoce il mosto, e poi si fa passo, e da

Greci

Greci era detto glici . erano di molte sorti , era Psitio laudato appo gl' antichi, e dal color negro detto melā=psitio quasi negro psitio, era il passo secondario , come si ha detto di sopra, cio è che era fatto la seconda uolta tose, e premute l'uue.

Vin defruto, è dice Plinio , uin cotto à metà, detto, dice Palladio da deferuendo, de qui il luogo defrutario e i uasi defrutari son detti, dice Seruio che è detto defruto, perche e defraudato , e patisce fraude, perche è uin fittitio, e nō naturale, perche i Greci dicano al uin naturale senza fuco, e senza dolce aparachiton, e antiten, e defruto parochima, perche ha fuco Col. lib. 2. cap. 23. far il defruto.

Vin fireo detto hepsfema, i Latini chiaman sapa , bisogna farlo per ingegno, quando il mosto si cuoce alla terza parte della misura, perche cotto alla metà si dice defruto, e questi uini col passo son messi nel mele e adulterati . Nonio scrinue la sapa esser detta al suo tempo melaprio .

Vin caleno , quando di tre parti due si riducano al mosto , cio è quando di tre parti , perdutane una, due restano .

Vin murrhino appo gli antichi era uin dolce lodato, e condito con gli aromatici, e odorato, e lo becuano dice Gellio le dōne Romane, Nonio lo dice Murinula. E il medesimo dice il Barbaro, che quello che alcuni dicano il Mirato nō da mirra , ma da miro, che è odoramento ricordato da Dioscor.

Tra uin dolci n'era un'altra sorte, che i Greci chiamano aigleuces, cio è sempre mosto, questo si fa proibendo.

bendo, che non bolla i nostri lo dicano *surmouſt*. enne un'altra ſorte di dolce, le cui uue ſi ſerbano nel pedale ritorto. I Latini appellauan i uini dolci bellaria del padre Bacco.

Vin para hiton, ò come dice Plinio diachilo, ſi fa d'uue ſecche al Sole, in loco chiuſo, per. 7. di nelle gratie, alte da terra altrettanto, e diſeſe la notte dalla rugiada, e calcate l'ottauo di, d'ottimo ſapore, e odore tra uin dolce.

Vin melitite è dolce coſi detto da Greci gia auſtero. Plinio nel lib. 14. cap. 9. dice che era diſuſato, ſia il melilite, dice il Barbaro, quello che Plauto appella nel pſeu dulo Mellina. E differente dal Mulſo, dice Dioſcor. che il mulſo ſi fa di moſto meſcolato con cinque cogni de uino auſtero, e un di mele, e un gotto di ſale, e il melitite, ſi fa di uin uecchio aggiuntoui il mele.

Vin mulſo, è da Greci detto enomeli, cio è mellito, quantunque ſi proferiſce ſenza far mention di uino, i Latini appellano acqua mulſa, quello che i Greci dicano melicraton, del reſtante del moſto, che ſi fa il molſo, i Greci dicano nettare.

Ecci uin dolce, ma fatto detto da Greci adinamon, ſi faceua à molti modi, come puoi ueder nel noſtro Ruellio.

Faſi in Gallia un uin fattitio gratiſſ. prendeſi cinnomo zuccaro, e meſcolafi col uino, e paſſaſi per ſtaccio, accio che ſi incorpori inſieme, il uolgo lo dice Hippocratico, de Hippocras, noi poſſiam dire aromatizzato, daſi nelle cene nobili, leggeſi che gli Athenieſi uſarono.

Vin

VINETO

Vin opianico ottimo e generoso, da Opio detto, che fu il primo che cultiuò ottimamente le uigne, e fe quel uin ottimo.

Vin opimiamo di grã uecchiaia detto da opimio, che insegnò a conseruar il uino lungamente, si come il uino Anitiano da Anitio come è appo Cice. ne gli oratori chiari.

Vin diffuso, noi possiã dir trasuasato. Vsaui gl'antichi di lasciarlo ne cuppi fin che bolliua, e poi lo metteuan nelle botti. diffundere, è propriamente trauasare, dice Colu. nel lib. 12. cap. 28. che il uin diffuso era quello che à primauera fiorendo la rosa limpidiß. si metteua in uasi bene impeciati, accio che fusse piu delicato. Giuuenale. Egli consule capillato bee il diffuso. Horatio. Bei uino da capo nel Tauro diffuso.

Vin uernacolo della nostra patria, & era appellato domestico nõ esterno, come Virg. separa gli sciami uerni delle api dalle siluestre. uins de nostre pais ou terroi.

Vino authocera è detto da Greci, che è esile, si come è quello che io odo, che à Roma è appellato Sãseuerino.

Fassi di labrusca, cio è di uite siluestre un uino detto enãthio, macerato nel uaso col mosto due libre di fiori, che dopo. 30. di si mutano. Ma nõ habbiam deliberato di dir in questo luogo, come si fãno i uini, perche da Colu. potrai ueder l'amaracino, l'asintio, l'abrotino, e il simile e da Catone insieme con molti altri, perche sarebbe troppo gran fatica raccontar ogni cosa.

VITII DEL VINO.

Diremo con poche parole i uitij del uino, e quelli che hāno il nome da i uitij loro. si dee prima sapere che l'aceto è uitio del uino, il che nō dimeno si ha cōuertito a uso de gli huomini, senza il quale nō si puo far in molte cose. è l'aceto uin uitioso.

L'aceto mescolato cō l'acqua è da Greci detto osi=craton, i Latini dicano posca. E i Greci come dice Paulo, & Aetio dicano fusca.

L'aceto mulso è detto da Greci osimele, Galeno dice come si fa.

L'aceto scillino detto cosi, perche tēperatoui la scilla, si fa per le medicine, molti altri sorti di aceto si truouano, il che sarebbe superfluo numerare oltre che son fuor dell'ordine nostro.

Vappa si chiama il uino, che ha perduto il sapore, e l'odore dicano i Greci ectropian. Plin. nel lib. 14. uin qui à perdu sa force. Questo uocabolo è cattiuo anco in coloro i quali hanno mutato l'animo lor uirile. Horatio nel primo de sermoni. Quando io ueto che tu sia auaro non comando, che tu sia nebulone ò uappa, cioè di uil animo.

Vin mucido, è quello ch'è uano uin pouffe ou larde. Plinio nel libro sopradetto, propio è del uino tra gli altri liquori diuenir mucido, e aceto. Il mucore è adunque uitio del uino peculiare si come il conuertirsi in aceto. Vegniamo à nomi de uini che lo hanno ò dal terreno ò dalla patria.

VINETO

VINI CHE HANNO IL NOME
dalle regioni dalle città e dal terreno, nel
quale nascano ottimi.

I Vini hanno diuersi nomi dal terreno priuato & esterno dalle regioni, e dalle città, il quale costume s'usa non solamēte da gl'antichi, ma anco da noi in cambio della bontà & eccellenza del uino. Ma per parer di non uoler dir ogni cosa, raccontaremo solamente quelli de quali si diletto l'antichità, e quelle che son nominati da gli auttori che hoggi di noi ueggiamo, e dopo ne diremo alcuni altri detti e nominati dalle nostre regiōi e metteremo fine al libro. Cominceremo dal Falerno detto da Greci Falerinon, Latini scriuā Falerno, il qual uino fu della seconda nobiltà appo gl'antichi in Italia, così detto da Falerno terreno della campania, nel quale sono i colli molto uitiferi producēti ottimi uini. Tutti questi son detti con general uocabolo Campani. Quei che uengā da sommi colli, Gaurana: quei che di mezzo, Faustiniāna: quei che di sotto, Falerni. Due son le sorti del Falerno, Falerno austero che ha il color rosso, e Falerno dolce, il che auiene quando ostro soffia alla uendemia, onde l'uue si fan piu negre. Trouasi hoggi à Roma gran copia di quello uino, e lo chiamano magna guerra. Martial lo chiama nettareo cioè dolce. Lo statino è simil' al Falerno, e il venesfrano, detto da una città nobile in Campania, cioè Venesfro.

Hippocrate e Homero celebraron il uin P amnon, faceuasi nella regione di Smirna, ma prima nacque nell'Isola Icaro in pietra dal qual ha il nome pramnon.

Vin

Vin Aegosteno ha il nome da Egošteno città che è nella region Attica. Caristio uien da Laconia e nasce in Caristo uilla celebrato da Alman Poeta. dice si Laconico con uoce generale, il Barbaro dice che fu quello à principio che hoggi si dice maluagia, altri dicano Monembatico, altri Monobasire e rettamente de la maluasia. Mouesi da questo che il luogo doue si mostra in Laconia Tenaro hoggi si chiama Monobasia, & è città sotto il Senato Veneto, onde si nauiga in Creta per corso diretto.

Vin Acaico appo gli antichi e i nostri, forse è quello che uie di Fliunte città d'Acaia, dice il Barbaro, Fliafio e celebrato da Antifane.

Vin Albano da monte Albano luogo in Latio, è di due sorti, dolce e sottoacerbo. Tra l'Albano e il Falerno è il Labicano lodato, perche si sente e dolce e grasso al gusto. Il Bussentino e simil' all'acerbo Albano.

Vin Cecubo frequente gia in Terracina è à Fondi, ha il nome da i Cecubi popoli di Campania, appo i quali nase ottimo. Colauasi per un colatoio uinario per farlo piu delicato, ouero per un sacco.

Vin signino, asprissimo, detto da i popoli Signini, era migliore in capo à sei anni. Colu. lib. 1. cap. 6.

Vin Surrentino lodato, da colli Sorrentini, e nasce uicino à Sorrento città della Campania, giouaua à chi l'usaua se non era dalla uecchiaia castigato, il che si dice che auiene del Trifontiuo e dell'Equauo.

I uini dell'Italia per finirli son questi.

Regini, grassi utili à berli e presto. Priuerni tenui. Formiani alquanti grossi. Tiburtini tenui e beuansi al

V I N E T O

decimo anno. Preneſtini graſſi. Gaurani preſtanti e ualidi. Marſici auſteri. Vluana leui. Calieni ſi preponeuano à Falerni per lo ſtomaco. Fondani, Sabini per piaceuolezza primi à gli altri. Nomentani ne leui ne ſoauì molto. Spoletini ſoauì, di color d'oro. Caulini prepoſti a tutti naſcano intorno Capua. Trebellica ottimi intorno à Napoli. Herbuli negri non molto dopo candidi delicati e leui. Tarentini teneri dolci amici allo ſtomaco. Lagaria non molto lontani naſcano à ~~rumeto~~ ſani molto. Beneuentani da Beneuento nati, in quel luogo ſi faceua il fumato detto da Greci capnias.

Non è da laſciar à dietro il Chio detto Thafio tra gl'oltramarini, lodato da gli antichi detto da Chio Iſola, nella quale Enopion figliuolo di Bacco coltiuò primo la uite, e feceui una città. Mi mancherebbe non ſol la carta ma il dì s'io uoleſſi raccontar i uini menzonati da gli antichi dalle regioni e dalle città. Ma per non eſſer moleſto ò lettore potrai ueder Plinio e gli altri ſcrittori della agricoltura. Vegniamo à noſtri uini, e accioche e giouanetti poſſin cōferirli cò gli antichi gli ordinaremo à queſto modo, e coſi eſſi gli haranno in pronto e facilmente intenderano.

Vini dalle Regioni e dalle Prouincie.

| | |
|-------------|-----------------------------|
| Allobrogici | Vins de Daulphine |
| Rhetici | Vins des haultes Alemaignes |
| Lufitani | De Portugal |
| Gallici | Vins Francois |
| Campani | Vins de campagne |
| | Vaſconici |

DI CARLO STEFANO:

| | |
|--------------|--------------|
| Vasconici | De Gascongne |
| Vindonici | Vendosmois |
| Andiani | Aniou |
| Burgundiani | Bourgongne |
| Suessionensi | Soissons |
| Campani | Campaigne |
| Bellouaci | Beauluoisin |
| Gastiniij | Gastinios. |

DALLE CITTA:

| | |
|------------|----------------|
| Aureliani | Vins d'orleans |
| Belnensi | Baulne |
| Isantiani | Ysamsi |
| Biturici | Bourgez |
| Burdegali | Bordeaulx |
| Rupellani | Rochelle |
| Tornoni | Tornoo |
| Tornuti | Tornut |
| Masconiani | Mascou |
| Neraci | Neroc |
| Grauij | Graue |
| Gallacij | Gaillac |
| Arminaci | Armigna |
| Remensi | Reins |

DA CAMPI.

| | |
|------------|----------------|
| Sangermani | Sainct Germain |
| Fissani | La fleszche |

g iij Pringe

VINETO

| | |
|-------------|--|
| Pringeiani | Pringai |
| Marchiani | La marche |
| Cosoni | Coson |
| Milleriani | Milleri |
| Samporciani | Saint Porcein |
| Derbosiani | Derbois |
| Faimongiani | Faie montian |
| Curtonij | Courton |
| Gentilini | Gentilli |
| Vamuiani | Vamues |
| Campinij | Campigui |
| Ivriani | I vri |
| Viluiliani | De uluilie. cost fu anticamete detto il capo uicino à Lutetia hoggi diciamo viluilio |
| Susiani | De susezne |
| Medoniani | Meudou |
| Fontiniani | Fontenai |
| Arcoliani | Arcueil |
| Itiani | Ici |
| Vissouiani | Vissou |
| Castiniani | Castenai |
| Atisiani | Atis. |

DA COLLI.

| | |
|-----------|-----------------|
| Aynij | Vins day |
| Rastiani | Riz |
| Hardriani | Hardree |
| Valeriani | Tartre Valerian |

Monmar

Nonmartiniani

Nonmartre

Dāmartiniani

De Dāmartin.

E simil'altre sorti quasi infinite, le quali facilmete ciascuno potra ridurre alla forma e al costume de gli anti chi per nō esser tediosi con tanta lunghezza nostra.

Queste son quelle cose ò giouanetti, che hauer tanto molte richeste, le quai noi non so che me si sono, ui prometteremmo. Son cose scritte à persone che non son proiette, ma anchora nouelli nelle cose delle lettere, elle desiderano la beneuolentia e la modestia dell'animo uostro, accettādo il tutto in buona parte, pensate che noi habbiamo scritto cioche qui hauerete, per causa uostra nō per dimostrar il nostro ingegno, il quale tutti conoscano tenuissimo. E se per auentura trouerete cosa che si possa piu retta e ornatamente dire, ò che nō sia da tutti accettata possian rispōdere che noi scriuiamo à rozzi piu tosto che à eruditi, e che ci emenderemo, se sarà lecito anchor con piu otio.

TAVOLA DELLE VOCI.

| | | | |
|-----------------|--------|----------------------|----|
| A | | Brionia | 12 |
| Acerba uua | 37 | Brionia negra | 12 |
| Aceto | 49 | Briffa uua | 37 |
| Aceto con acqua | 49 | Bumasto uua | 37 |
| Aceto mescolato | 49 | C | |
| Aceto mulso | 49 | Caluata uigna | 22 |
| Aceto scillino | 49 | Campanella | 34 |
| Acini | 35. 36 | Canistri | 42 |
| Agnocasto | 10 | Cantheriate | 16 |
| Agrestin | 30 | Cantherio | 15 |
| Albuele uite | 21 | Capitate uigne | 20 |
| Alfine | 31 | Capnia uite | 12 |
| Aminea uite | 18 | Capreoli | 7 |
| Ampelos agria | 10. 12 | Capo di uite | 7 |
| Anagallide | 31 | Circuncistio uino | 46 |
| Apiane uiti | 21 | Clauiculi | 7 |
| Arbusto | 13 | Clematide | 13 |
| Argiti uite | 18 | Coclea | 43 |
| Articuli | 8 | Cola | 42 |
| Atriplice | 30 | Coli di uite | 6 |
| B | | Conditana uua | 36 |
| Basilica uite | 18 | Confeminati uiti | 22 |
| Benne | 42 | Costo | 12 |
| Bidente | 28 | Conuoluolo | 33 |
| Bipalio | 28 | Corbule | 41 |
| Biturica uite | 17 | Corcoro tra le oliue | 31 |
| Botris | 35 | Coronarie uiti | 16 |
| Brachiate uiti | 20 | Coronopo | 31 |
| | | Cortinale | |

TAVOLA

| | | | |
|------------------|-------|------------------|------|
| Cortinale | 42 | H | |
| Crusgalli | 31 | Helicos | 7 |
| Cubanti uiti | 15 | Heluole uua | 37 |
| Cuppe | 42 | I | |
| Custodi | 5 | Impedar le uiti | 27 |
| | D | Insane uiti | 16 |
| Dattili uua | 37 | Iuga compluuiata | 15 |
| Defruto uino | 47 | Iunicolo | 9 |
| Dolabra | 29 | L | |
| Doglio | 42 | Labrusca | 10 |
| Draconi | 9 | Laco uinario | 42 |
| Duracina uua | 37 | Lageos uua | 37 |
| | E | Ligone | 29 |
| Elcostafile | 12 | Lingula | 42 |
| Elfina | 32 | Linozestis | 30 |
| Eugenie uiti | 18 | Lifeta | 29 |
| | F | M | |
| Falatra | 21 | Madre | 6 |
| Fecato uino | 46 | Malleoli | 7. 8 |
| Peccia di uino | 46 | Mareotide uiti | 18 |
| Falce uignatica | 3. 29 | Materia | 5 |
| Flagelli di uiti | 3. 6 | Matiana | 12 |
| Fumaria | 32 | Mantella | 34 |
| Furuncolo | 8 | Mercuriale | 30 |
| | G | Mergo | 9 |
| Gemelle uiti | 16 | Merga | 29 |
| Gemma | 7 | Miscella uua | 36 |
| Genicoli | 8 | Mumifiane uiti | 21 |
| Grecule uiti | 18 | Murgentina uite | 21 |
| Gramigna | 30 | Mosto tortiuo | 46 |
| | | Nepoti | |

TAVOLA

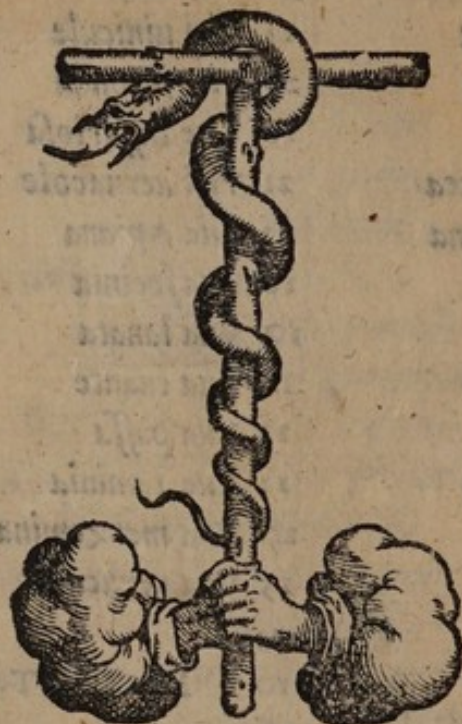
| N | | Q | |
|--------------------------|------|-------------------|-------|
| Nepoti | 6. 9 | Qualo | 41 |
| Note de uini | 44 | R | |
| Nouella uite | 19 | Racemo | 31 |
| O | | Radice della uite | 4 |
| Ocimo filuestre | 36 | Rastro | 29 |
| Olmo | 14 | Rastello | 29 |
| Ofiostafile | 12 | Regesto | 22 |
| Ordinaria uite | 19 | Rhetica uite | 17 |
| Oficraton | 46 | S | |
| P | | Salicastro | 10 |
| Palma | 7 | Sanguinella | 32 |
| Palmiti | 9 | Sarmento | 9 |
| Pampinario | 5 | Scirpicola | 29 |
| Pampini | 5 | Scirpicolo | 6. 42 |
| Pastino | 28 | semitar le uiti | 23 |
| Pastinare, et repastinar | 24 | Semiuieta uua | 36 |
| Pedar | 27 | Sempreuiuo | 33 |
| Pedamenti | 27 | Serotina uua | 37 |
| Pecie uiti | 20 | Serrola | 29 |
| Peplos | 32 | Sideritide | 32 |
| Pecie uue | 36 | Stafilo | 44 |
| Precoque uiti | 20 | Stefanite uiti | 16 |
| Pioppu | 13 | Stercorare | 27 |
| Porcellana | 33 | Strate uiti | 15 |
| Pensile uua | 36 | Sommosto | 44 |
| Posca | 46 | Sucula | 43 |
| Preli | 43 | Sucular | 6 |
| Propagine | 9 | Surculi | 6 |
| Propagar | 14 | Sarcolo | 29 |
| | | suffragini | |

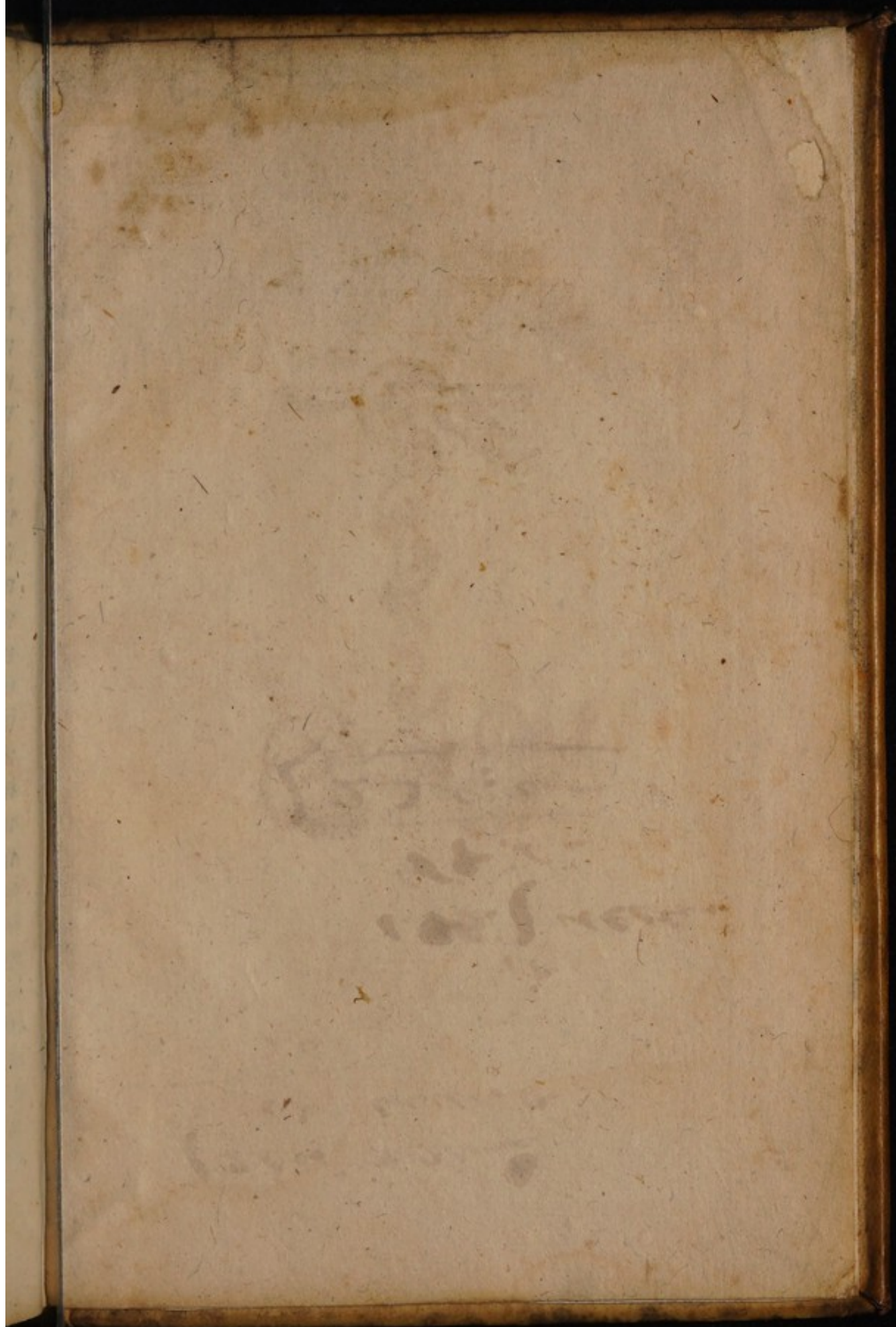
TAVOLA

| | | | |
|---------------------|--------|-----------------|--------|
| Suffragini | 9 | Vin cecubo | 30 |
| Supplantare | 24 | Vin caleno | 47 |
| T | | Vin caristio | 49 |
| Taminia uua | 11. 37 | Vin crasso | 45 |
| Telefio | 33 | Vin diffuso | 48 |
| Terebella | 29 | Vin diluto | 47 |
| Tinna | 42 | Vin di labrusca | 40 |
| Torculare | 43 | Vin dolce | 44 |
| Thasie uiti | 18 | Vin fatto | 45 |
| Traduci | 9 | Vin secato | 46. 47 |
| Trapeto | 43 | Vin fermo | 45 |
| Trifere | 16 | Vin forte | 45 |
| Tripedanea uite | 16 | Vin fosco | 45 |
| Troclea | 43 | Vin generoso | 45 |
| Tronco | 5 | Vin hornotino | 47 |
| V | | Vin linfatico | 47 |
| Valente uite | 20 | Vin mucido | 49 |
| Vallo | 28 | Vin medio | 45 |
| Vbolima uite | 12 | Vino mirato | 47 |
| Vetti | 43 | Vin molle | 43 |
| Veterana uite | 19 | Vin nouello | 45 |
| Vendemmia | 40 | Vin nelle botte | 45 |
| Vua d'ogni forte | 35 | Vin opimiano | 48 |
| Viburno | 11 | Vin opiano | 48 |
| Vino | 44 | Vin passo | 47 |
| Vignale | 2. 3 | Vin pendente | 45 |
| Vignaruolo | 3 | Vin protico | 46. 45 |
| Vino Albano | 50 | Vin resinato | 45 |
| Vin Achaico | 50 | Vin Signino | 50 |
| Vin buon, & odorato | 44 | Vin sireo | 47 |
| | | Vin | |

TAVOLA

| | | | |
|-----------------|----|--------------------|--------|
| Vin surrentino | 56 | Vite spionia | 17 |
| Vin tenero | 44 | Vite uisula | 21 |
| Vin secondo | 46 | Vitice | 10 |
| Vin leue | 45 | Vitiglio | 10 |
| Vin tenue | 45 | Vitiario | 3 |
| Vin uernacolo | 48 | Viurna | 11 |
| Vini d'Italia | 50 | Vicornia | 11 |
| Vite arbutiua | 13 | Viti uinicule | 17 |
| Vite helueola | 20 | Vite seconda | 19 |
| Vite insana | 16 | Vite lussuriosa | 19 |
| Vite Heluenacea | 21 | Viti uernacole | 20 |
| Vite Nomentana | 21 | Vua Apiana | 36 |
| Vite unciaria | 16 | Vua fecinia | 21 |
| Vitacula | 10 | Vua lanata | 37 |
| Vite alba | 12 | Vua enante | 36 |
| Vite nera | 12 | Vua passa | 36 |
| Vite chironia | 12 | Vua taminia | 11. 12 |
| Vite escaria | 17 | Vua marzemina | 17 |
| Vite iugata | 15 | Vua uenucula | 37 |
| Vite satiua | 13 | | |
| Vite siluestre | 10 | Fine de la Tauola. | |
| Vite Triconaria | 16 | | |





123000

44.5

105.125

230

10.125

1214.125

