

LA TRATTATISTICA ISTRIANA DELL'OTTOCENTO SULLA VINICOLTURA

ROBERTO STAREC

Università degli Studi

Trieste

CDU (092):663.2(497.4/.5Istria)"18"

Sintesi

Ottobre 1998

Riassunto – Soprattutto a partire dalla seconda metà del Settecento, in tutta Europa vari autori promuovono il miglioramento delle tecniche agricole, attraverso opere sia scientifiche che divulgative. In Istria tra il 1820 e il 1890 circa Pietro Predonzani di Parenzo, Pietro Stancovich di Barbana, Nicolò del Bello di Capodistria e Carlo Hugues di Parenzo pubblicano scritti sulla viticoltura, nei quali si criticano molte delle procedure tradizionali di coltivazione e vinificazione, e si invitano gli agricoltori ad adottare nuovi metodi, dedicando maggiore cura alla qualità del prodotto.

La coltivazione della vite e la produzione del vino hanno sempre rappresentato in Istria un settore fondamentale del lavoro agricolo. Nei ben noti *Commentarj* di Giacomo Filippo Tommasini (1650 circa) i capitoli 33, 34 e 35 sono dedicati al "Modo di coltivar li terreni, vigne, olivari. Diversità dell'uve, ed arti loro rurali", al "Modo diverso che usano a fare li vini" e alla "Qualità dei vini istriani, e diversi"¹. Vengono fornite notizie sui metodi di coltivazione, sui tipi di uve, sui modi di fare le differenti qualità di vino nei diversi luoghi. Una trentina d'anni dopo Prospero Petronio riprende quasi esattamente nel capitolo 11 delle sue *Memorie* le informazioni date dal Tommasini². All'epoca i vigneti sono di due tipi: viti basse (= *postenadi*), di più antico uso, e viti maritate (= *piantade* o *bràide*) a sostegni vivi o morti (alberi, o più comunemente pali o canne), di adozione più recente. Nel Settecento e nell'Ottocento questo secondo tipo di coltivazione soppianta completamente i vigneti bassi senza sostegni. Con il passaggio di tutta l'Istria sotto l'amministrazione austriaca la produzione del vino si espande, trovando nei mercati dell'Europa centrale uno sbocco ancora più favorevole, rispetto a quello veneziano. Molti contadini si indirizzano perciò, in maggior misura, da una produzione differenziata per l'autoconsumo, alla monocoltura della vite³.

¹ G.F. TOMMASINI, "De Commentarj storici-geografici della Provincia dell'Istria", *Archeografo triestino*, Trieste, IV (1837), p. 96-103.

² P. PETRONIO, *Memorie sacre e profane dell'Istria* (a cura di G. BORRI), Trieste, 1968, p. 73-77.

³ Per un quadro generale sull'agricoltura in Istria e sui procedimenti ed attrezzi della viti-vinicoltura usati

In gran parte d'Europa, fra la seconda metà del Settecento e i primi dell'Ottocento, si registra un incremento della richiesta di prodotti agricoli, dovuto all'aumento della popolazione e dei traffici, che richiama nelle campagne nuovi capitali, sollecitando anche un sostanziale rinnovamento dei metodi di coltivazione. Questa nuova attenzione al miglioramento delle tecniche agricole produce numerosi scritti in materia, sia scientifici che divulgativi⁴. In questo clima generale di riesame critico delle procedure tradizionali di lavoro nelle campagne e di adozione sperimentale di nuovi metodi e di nuove attrezzature, e nel contesto locale di espansione della coltivazione della vite nella penisola dovuto al mutato quadro politico, vedono la luce alcune pubblicazioni ottocentesche istriane dedicate, in tutto o in parte, alla viticoltura.

Nel 1820 Pietro Predonzani, "arciprete, parroco e vicario capitolare di Parenzo" dà alle stampe a Venezia un volume sull'agricoltura, concepito con fini didattici e diretto ai parroci e ai proprietari istriani⁵. Il libro, composto già qualche anno prima (probabilmente durante l'occupazione francese), è steso in forma dialogica, a domande e risposte, quasi un catechismo per gli agricoltori. In vari passi dell'opera Predonzani insiste sugli effetti nefasti prodotti dalle superstizioni, cioè dal perseguire usi consuetudinari che non hanno valenza scientifica (come il correlare talune operazioni con le fasi lunari), e dal rifiuto di nuove tecniche e attrezzi, per la mentalità restia alle innovazioni. In alcune pagine è trattato specificamente "delle viti e del vino"⁶. L'autore illustra quali tipi di terreni siano più adatti, e come e quando debbano piantarsi le viti (riporta il detto: *vite piantata in autunno avanza di un anno*). Il metodo di trapiantare solo dopo tre anni le viti novelle, fatte coi maglioli (talee) nei vivai, dà maggiori garanzie di esito felice. È preferibile unire viti della stessa qualità, che maturino alla stessa epoca, mentre non è consigliabile impiantare viti forestiere, ma al caso solo quelle provenienti da paesi più freddi. Riguardo alla concimazione, va dato il minor letame possibile, e preferibilmente ritagli di cuoio, vinacce ben marcite e ceneri di vite. Per la potatura il periodo migliore è la primavera, fuorché per le viti più vecchie, che si possono potare anche in autunno. L'operazione va fatta ogni anno (a meno che le piante non siano avvezze da giovani ad una potatura ad anni alterni) e abbondantemente, secondo il

nella tradizione istriana (e per la bibliografia relativa) cfr. R. STAREC, *Mondo popolare in Istria. Cultura materiale e vita quotidiana dal Cinquecento al Novecento*, Trieste-Rovigno, 1996 (Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche di Rovigno, n. 13), p. 175-179 e 212-219 (con 8 fotografie).

⁴ Tra le opere settecentesche e dei primi anni dell'Ottocento sulla viticoltura edite in lingua italiana si possono ricordare: A. FABRONI, *L'Arte di fare il vino*, Firenze, 1785; G. B. DA S. MARTINO, *Ricerche fisiche sopra la fermentazione vinosa*, Vicenza 1789; MITTERPARCHER, *Elementi di Agricoltura con note relative all'Agricoltura italiana*, tomo IV, Venezia, 1795; G. A. CHAPTAL, *Trattato chimico ed economico sopra i vini*, Venezia, 1801.

⁵ P. PREDONZANI, *Discorso ed istruzione agro-economica per uso de' parrochi e de' proprietari dell'Istria*, Venezia, 1820.

⁶ Ivi, p. 210-217 (e nelle note alle p. 333-335), nonché nell'*Appendice*, p. 17-18.

detto: *fammi povera, che io ti farò ricco*. Per affrettare la maturazione dell'uva è utile togliere i pampini e i tralci superflui (spampinazione), ma con gradualità, a maggio ed in agosto. Per la fabbricazione del vino è consigliabile la separazione delle uve migliori da quelle inferiori, e una particolare attenzione va rivolta alla corretta fermentazione.

Cinque anni dopo, nel 1825, il canonico di Barbana e "socio di varie Accademie" Pietro Stancovich, pubblica a Milano un volume di 140 pagine che illustra nuovi metodi per fare e conservare il vino. Il libro, cui sono unite due grandi tavole con incisioni in rame su disegni dello stesso Stancovich (complessivamente 17 figure), sarà ristampato 28 anni dopo, sotto altro titolo, nella medesima collana⁷. Nella molteplice attività di studioso dello Stancovich, una parte non trascurabile ebbe l'interesse per le innovazioni in campo agricolo, testimoniata anche da altri opuscoli che propongono nuovi utensili di sua invenzione per l'aratura e la semina, e per la produzione dell'olio⁸. Il volume è suddiviso in una introduzione (*preliminare*) e in cinque sezioni (*articoli*). Nell'introduzione Stancovich accenna alle varie specie di vini della provincia, che classifica in vino *da bottiglia* (il *Monte Moro*, il *Picolit* e l'*Arzioli*, il *S. Tomà*, il *S. Petronio*, e le molteplici varietà di vini *sforzati*), *distinto* (il *Marzemino*, il *Refosco*, il *Proseco*, il *Cividino*, la *Ribolla*, il *Moscato* o *Vino-Rosa*), e il *comune*, di cui vi sono molteplici varietà da luogo a luogo. Si ripromette di parlare soltanto di quest'ultimo, di cui osserva come, benché lavorato con metodi ordinari, resista alle più lunghe navigazioni. Già esportato fino nel Nuovo Mondo, in cui era apprezzato al pari di quello spagnolo e francese, il vino istriano risente della crisi politica e commerciale dell'epoca, perciò particolarmente necessarie sono nuove cure per il suo miglioramento, sì da riaprire un florido commercio, anche "oltre gli equinozj". È necessario staccarsi dalle vecchie abitudini, ed approfittare delle ricerche di molti "dottissimi fisici, chimici, agronomi, enologi", di cui vengono citate diverse opere, tutte editate negli ultimi decenni del Settecento e nei primi dell'Ottocento. Viene ricordata una "macchinetta per la fermentazione vinosa", inventata da *madamigella* Elisabetta Gervais, e descritta in un opuscolo del fratello Giovanni Antonio, tradotto dal francese e pubblicato a Trieste nel 1821⁹. Sollecitato da questi scritti, Stancovich dichiara di aver elaborato nuovi metodi di lavorazione del vino, già messi in pratica

⁷ P. STANCOVICH, *Nuovo metodo economico-pratico di fare e conservare il vino*, Milano, 1825 (seconda ed. con il titolo *Vino dell'Istria principale prodotto di questa Provincia. Nuovo metodo economico pratico per farlo e conservarlo*, ivi, 1853).

⁸ Id., *L'aratro seminatore ossia metodo di piantare il grano arando*, Venezia, 1820; Id., *Spolpoliva e macinanocciolo ossia molino oleario*, Torino, 1840; Id., *Torchioliva ossia torchio oleario domestico portatile che serve di appendice alla Spolpoliva*, Firenze, 1841; Id., *Il formento seminato senza aratura, zappatura, vangatura, erpigatura e senza letame animale. Primo esperimento eseguito nel castello di Barbana nell'Istria*, Padova, 1842.

⁹ G. A. GERVAIS, *Opuscolo sulla Vinificazione*, Trieste, 1821.

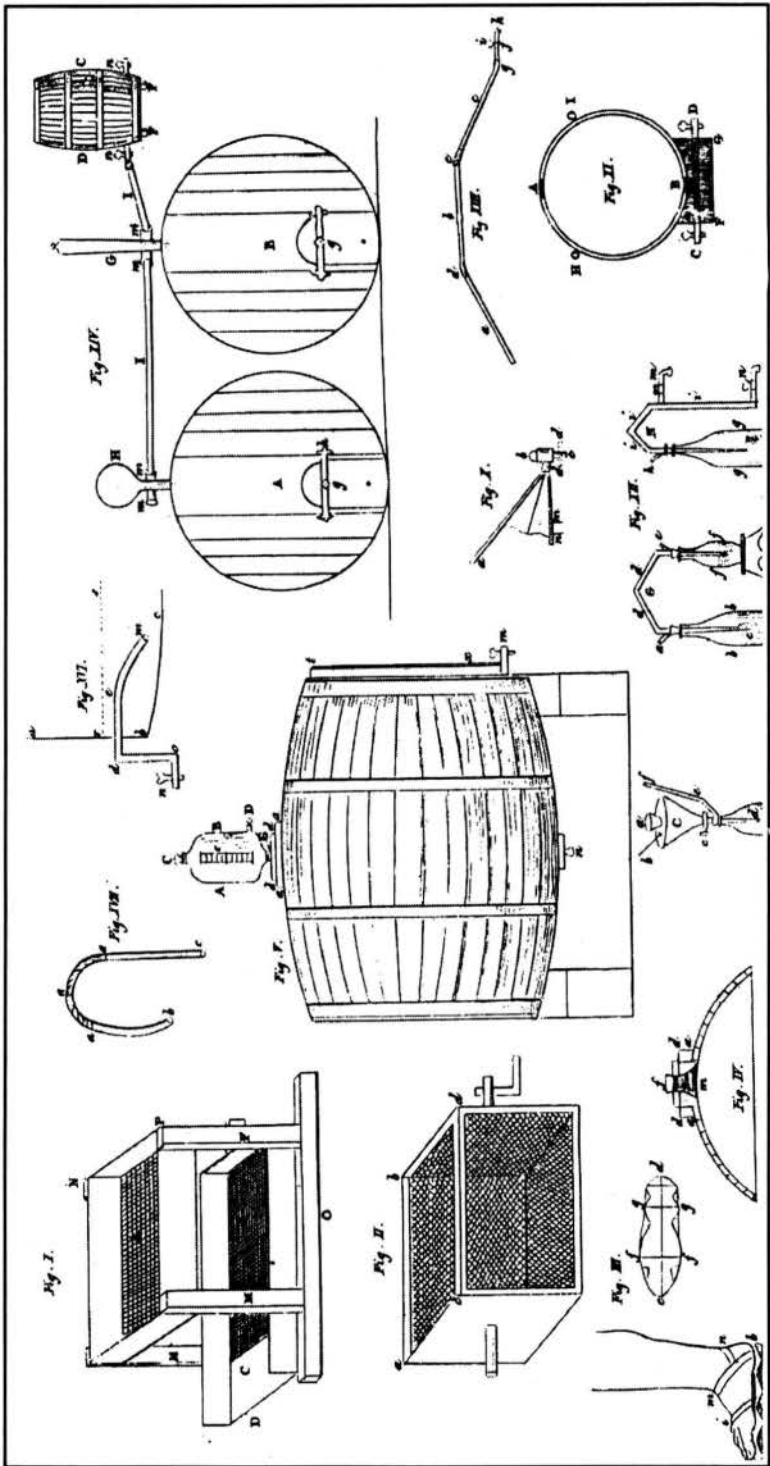


Fig. 1

nella vendemmia del 1824, che si augura vengano non solo approvati dai dotti, ma anche adottati dai possidenti della Provincia dell'Istria e degli altri paesi vinicoli.

Il primo capitolo tratta "della pigiatura delle uve". Viene descritta la composizione chimica delle parti dell'acino e vengono esaminate le opinioni di diversi autori riguardo all'opportunità di sgranellare l'uva. Senza raspo si ottiene un vino più delicato e tutti i vini "prelibati da bottiglia" fermentano in tal modo. Soltanto per le uve insipide, oppure eccessivamente zuccherose, l'asprezza derivata dal raspo può essere utile, ma per tutti i mosti di media e ottima qualità è necessaria la sgranellatura. In Istria non si usa la spremitura col torchio, diversamente che in Francia e in alcune parti d'Italia, bensì la pigiatura coi piedi. Alcuni usano pigiare subito l'uva e metterla a fermentare, ma il vino che ne risulta è poco colorito. Altri usano muovere e rompere quotidianamente l'uva nei tini con una pertica, ottenendo un vino più colorito (poichè il mosto viene meglio in contatto con la buccia degli acini che contiene la parte resinosa colorante), ma più deperibile a causa delle ripetute e interrotte fermentazioni. Secondo il sistema ideato da Stancovich, il mosto va travasato con l'aiuto di un sistema di crivelli a maglie più o meno fitte o di un buratto, separandone così i raspi, le bucce e i semi. Le bucce, in cui risiede il colore e in parte l'aroma del vino, possono poi essere minutamente triturate mediante pigiatura con degli appositi zoccoli di legno muniti di lame.

Il secondo capitolo tratta "dell'economia delle botti". Alcuni usano riporre l'uva pigiata a fermentare nei tini, poi travasano il vino nelle botti, con doppio dispendio di recipienti e di spazio. Altri (ed è questa la procedura comune in Istria) usano togliere uno dei fondi delle botti, le collocano verticalmente e vi gettano l'uva, poi compiuta la fermentazione ne tolgono le vinacce e vi rimettono il fondo, ponendole orizzontalmente per conservare il vino; in questo modo è però necessaria la spesa dell'opera del bottaio e le botti si deteriorano rapidamente. Il metodo ideato da Stancovich perfeziona un sistema praticato nel Bresciano: la botte è provvista di una apertura superiore da cui si immette la vinaccia e di una porticella anteriore attraverso la quale si estrae la vinaccia una volta compiuta la fermentazione, cosicchè rimane sempre in posizione orizzontale.

Il terzo capitolo tratta "della fermentazione vinosa". Da cinquant'anni la fermentazione in recipienti chiusi è considerata preferibile. All'applicazione generalizzata di tale metodo sono di ostacolo, soprattutto per contenitori di grande capacità, la difficoltà di ottenere l'ermeticità e la necessaria sicurezza al pericolo di esplosione. Stancovich illustra il modo di chiudere ermeticamente le botti e di applicarvi delle *valvule idrauliche* che ne impediscano lo scoppio durante la fermentazione.

Il quarto capitolo tratta "del travaso de' vini". Il vino subisce, nel passaggio da un recipiente all'altro per la conservazione, la vendita e il trasporto, numerose "ventilazioni" (sbattimenti ed evaporazioni) per cui perde molte delle sue migliori proprietà. Per ovviare a tale inconveniente si deve usare un sifone idraulico, oppure

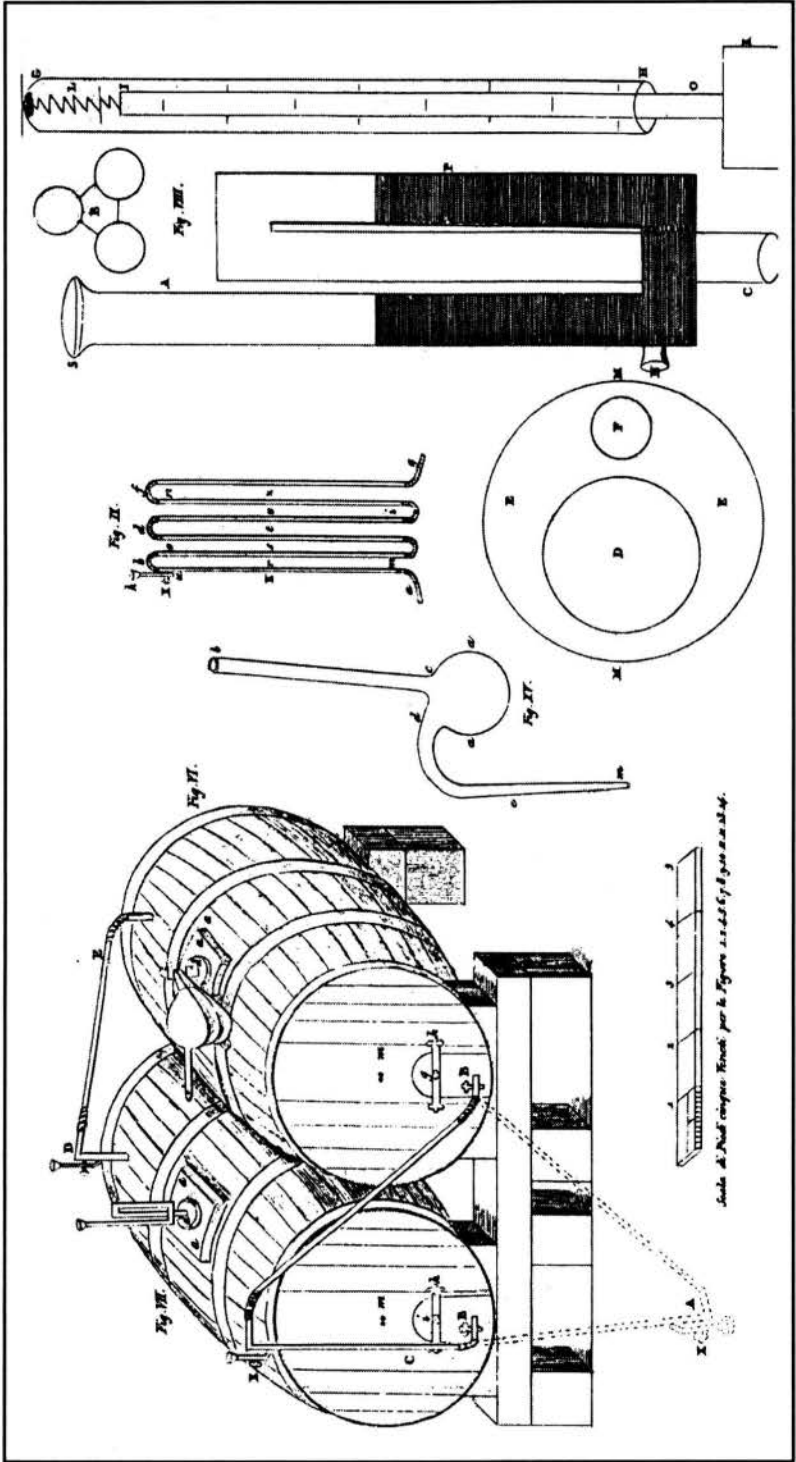


Fig. 2

la pressione pneumatica con l'ausilio di un apposito mantice. I tubi possono essere di cuoio o canapa, ma più economicamente di latta, con giunture snodabili. Perché il vino imbottigliato non si guasti, molti usano coprirlo con uno strato d'olio, che dopo la stappatura va tolto con una spugnetta. Stancovich illustra un suo strumento (una specie di sifone di vetro) per aspirare l'olio dal collo delle bottiglie.

Il quinto capitolo tratta "di un Elattenometro o conservatore del vino". In febbraio è necessario travasare il vino per liberarlo dai depositi. È opportuno inoltre rincalzare sempre il calo del vino nelle botti in modo che non inacidisca per il maggior contatto con l'aria. In Istria al contrario si ritiene che non si debba *romper la madre*, cioè lo strato di impurità che galleggia sul vino, che anzi aiuta a conservarlo, e così i depositi sul fondo. In genere neppure si usa colmare le botti parzialmente vuote. Stancovich illustra un arnese di sua invenzione da applicarsi superiormente alle botti per rincalzare il vino ed insieme toglierne le impurità. Vengono inoltre illustrati i modi di zolforare le botti e di chiarificare artificialmente il vino, pratiche non usate in Istria. In appendice è infine illustrato il metodo di Brande per misurare il grado di alcolicità.

Nel 1876 Nicolò Del Bello pubblica presso la tipografia B. Appolonio di Capodistria un opuscolo di 39 pagine sulla coltivazione della vite nella campagna di Pirano¹⁰. Dal medesimo autore quattordici anni dopo sarà edito un volume dedicato all'economia dell'Istria¹¹. Nell'agro piranese, e particolarmente nelle valli di Strugnano, Fasana e Sicciole in prossimità del mare, la coltivazione della vite è favorita dalla fertilità propria delle terre alluvionali. A Sicciole le vigne vengono pochissimo concimate, ma si usa distribuire alle viti il terreno grasso che si deposita nei fossi di scolo. I vignaioli sono spesso anche olivicoltori, nonché salinai. Con l'alienazione di fondi di proprietà del comune, si è qui incentivata la classe dei piccoli proprietari, più attivi e con maggior libertà di iniziativa rispetto ai fittavoli e ai mezzadri, mentre l'ostacolo della eccessiva parcellizzazione dei terreni negli ultimi anni si è alquanto ridotto, poichè molti hanno venduto i loro troppo piccoli campi per dedicarsi alla navigazione costiera.

Le viti sono in prevalenza di refosco rosso e vengono piantate per maglioli (talee), tolti da viti vigorose di media età. Marcate le tracce dei canali di scolo, si dissoda il terreno con il badile o la zappa. I maglioli vengono piantati ad una distanza di circa un metro. Nei primi due anni si ritiene preferibile che la pianta rimanga bassa, e non si pongono sostegni fino al terzo anno. Soltanto dopo quattro anni si ottiene un prodotto di qualche valore. La potatura si pratica in autunno, il che fa anticipare la vegetazione senza che vi siano gravi rischi di brine primaverili, che qui sono eccezionali. I vignaioli salinari in questo modo hanno anche più

¹⁰ N. DEL BELLO, *La coltura della vite nell'Agro piranese. Cenni economico-agrari*, Capodistria, 1876.

¹¹ ID., *La provincia dell'Istria. Studi economici*, Capodistria, 1890.

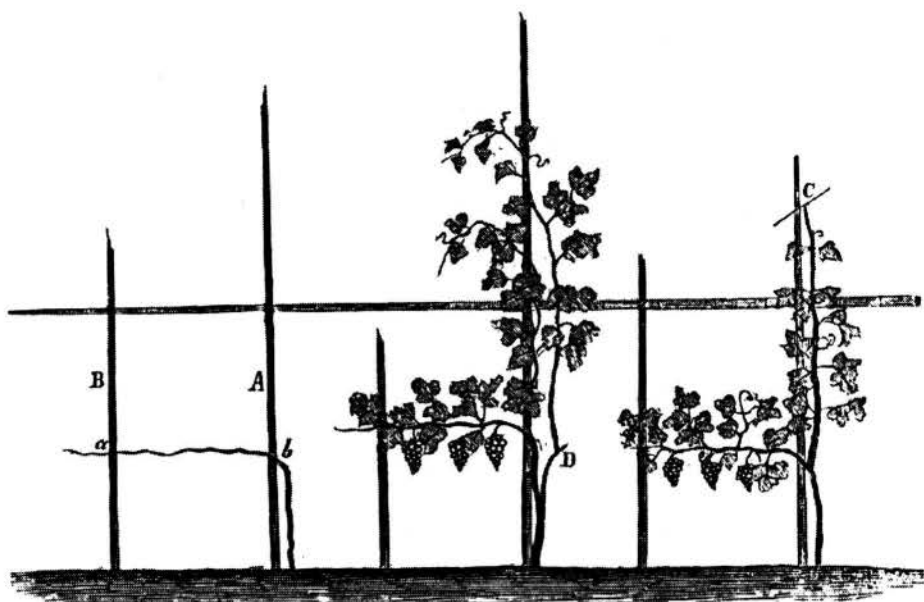


Fig. 3

tempo in primavera per riparare i fondi saliferi. Un tempo i tagli si eseguivano con falchetti, ora molti usano con più facilità le cesoie. Dopo il quarto anno le vigne vengono tenute a spalliera (localmente detta *stanziera* o *parè*). I sostegni sono di canne piantate verticalmente, unite da un cordone sempre di canne posto all'altezza di circa un metro e mezzo. Le canne maturano in gennaio e la loro sistemazione e la legatura delle viti viene effettuata nel mese di marzo. Vengono effettuate tre zappature non molto profonde in aprile, in giugno e in agosto. In maggio si fanno la mondata e la prima cimatura, in luglio la seconda cimatura. Contro l'oidio da molto tempo, prima che in altre parti dell'Istria e in molti paesi vinicoli, gli agricoltori piranesi usano lo zolfo. La vendemmia si fa ai primi di settembre. La data è libera, ma condizionata dalla giornata dell'apertura della vendita pubblica dell'uva, fissata dalla deputazione comunale di Capodistria. L'uva viene caricata in recipienti (*brente*) della capacità di quaranta o cinquanta litri e portata a spalle fino alla più vicina strada o canale dove attende il carro o la barca coi tini. Essendo la produzione relativamente limitata, la vendita non presenta grandi difficoltà. Il vino viene smerciato spesso quando è ancora mosto. Questa relativa facilità di ricavo tuttavia non incoraggia cure particolari nella qualità della produzione.

Ormai verso la fine del secolo, presumibilmente intorno al 1890, Carlo Hugues pubblica presso la tipografia Emilio Sambo di Pola (Editore il Consorzio agrario di Pisino), un volumetto di 42 pagine che si propone di illustrare alcune semplici

prescrizioni per migliorare i vini istriani¹². Negli stessi anni Hugues dà alle stampe anche un opuscolo sulla peronospera, malattia della vite, che esce a Parenzo presso la tipografia G. Coana come pubblicazione della “Stazione eno-pomologica sperimentale dell'Istria” di cui è direttore, e un articolo di poche pagine nella “Provincia dell'Istria” (edito anche separatamente dalla tipografia Cobol-Priora di Capodistria) in cui illustra come si possa rendere meno aspro il vino terrano¹³. Hugues è anche autore di un volume, stampato a Parenzo nel 1889, sull'economia agricola dell'Istria settentrionale¹⁴.

La prima cura deve essere rivolta alla pulizia delle cantine e dei recipienti: i tini e le botti vanno trattati con calce viva contro la muffa, e con soda se sanno di aceto. Eppure anche persone non del tutto incolte usano sostenere “che quel bel strato verdeggianti di muffa è la miglior vernice per conservare intatto il legno, e che l'olezzo di aceto è la migliore prova che il tino è perfetto e pronto a ricevere la vendemmia”. Il giorno per la vendemmia non va scelto secondo consuetudine, né bastano l'occhio e il palato. Non è difficile servirsi di strumenti come il glucometro e l'acidimetro (per misurare il grado di zuccheri e l'acidità) e alcolometro. È utile, soprattutto per il terrano, ritardare la vendemmia, purché le foglie siano ancora verdi. A questo proposito va raccomandato di non potare eccessivamente i tralci in agosto e settembre, come si usa fare per esporre meglio i grappoli al sole, poiché sono proprio le foglie ad arricchire di zuccheri l'uva. La vendemmia troppo spesso si fa in modo affrettato, cosicché l'uva arriva nelle cantine male o per nulla selezionata, i grappoli guasti o immaturi insieme a quelli sani. L'uva va invece cernita nel vigneto, per destinarne la parte migliore al vino da commerciare, e l'altra al vino da consumarsi in famiglia. Deve essere trasportata alla cantina intatta, in recipienti ben chiusi, mentre troppo spesso viaggia per ore sui carri sotto il sole e tra la polvere delle strade, in recipienti scoperti o appena malamente coperti da foglie, talvolta già schiacciata dai vendemmiatori per farvene entrare una maggiore quantità. Specialmente nelle annate in cui la fermentazione si prospetti difettosa, viene consigliato di utilizzare fermento ricavato con qualche giorno di anticipo da una piccola quantità di uva sceltissima.

Benché spesso anche in regioni famose per vini eccellenti il diraspamento non sia praticato, non vi è dubbio che per i vini istriani, già di per sé aspri e ruvidi, sia particolarmente opportuno. Molti tuttavia continuano a fare fermentare i vini con i raspi. Altra pratica da evitare assolutamente è quella di far fermentare anche i vini bianchi insieme con le bucce. In mancanza di tini muniti di doppio fondo alla parte

¹² C. HUGUES, *Pel miglioramento dei vini istriani. Cenni popolari sulla vendemmia e vinificazione*, Pola, s.a. (1890 c.).

¹³ ID., *La peronospora viticola. Rimedi ed apparecchi*, Parenzo, 1886; ID., “Come si possa ingentilire il terrano”, *La Provincia dell'Istria*, Capodistria, 17 (1.9.1894).

¹⁴ ID., *L'economia agraria dell'Istria settentrionale*, Parenzo, 1889.

superiore, è opportuno almeno coprire con un panno la bocca del tino, per conservare immobile lo strato di anidride carbonica, ed evitare l'acetificazione del cappello sollevatosi durante la bollitura. Per raggiungere pienamente questo scopo, la soluzione migliore è tuttavia l'uso di valvole idrauliche. Per ottenere una forte colorazione del vino rosso e in particolare il terrano si può ripetere la pigiatura, "nel che il piede dell'uomo la vince di molto in perfezione, di confronto coi pigiatori meccanici". Il momento della svinatura infine dipende dalle circostanze dell'annata e dal tipo di vino (più o meno delicato, colorato, e denso) che è conveniente ottenere.

Nell'arco di circa settanta anni le opere di Predonzani, Stancovich, Del Bello e Hugues testimoniano dunque approcci e prospettive molto diversi. In Predonzani prevale un taglio moraleggiante, che sollecita l'abbandono dei pregiudizi consuetudinari, ma è manchevole nel suggerire praticamente e concretamente, e si riduce a prescrizioni di carattere generico e insufficiente. Stancovich invece, curioso ed attento lettore delle pubblicazioni più aggiornate della sua epoca, sperimenta direttamente e confronta razionalmente diversi metodi di lavorazione. Propone, descrivendoli nei dettagli, nuovi aggeggi di sua invenzione (perfezionamenti e innovazioni dei nuovi utensili agricoli che gli esperti europei in quegli anni sfornano in gara tra loro). Questi ritrovati sono illustrati in tavole di stile ancora settecentesco, che suggeriscono qualche reminiscenza delle celebri tavole dell'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alambert. Ormai negli ultimi decenni del secolo il contributo di Del Bello è attento e preciso, ma di carattere prevalentemente descrittivo, e piuttosto orientato a considerazioni di opportunità economica. Hugues propone invece una visione ormai decisamente moderna e attesta l'intervento delle autorità con la promozione di enti appositi (Consorzi agrari, Centri enologici). La sua impostazione è decisamente pragmatica e di taglio rigorosamente scientifico. Ciò è testimoniato non solo nell'operina divulgativa qui commentata, ma in altre pubblicazioni più specialistiche come quella sulla peronospera, ricca di accurate tabelle che riportano i dati delle prove sperimentali effettuate con diversi apparecchi. Pur nella diversità della prospettiva didattica, elementi comuni e costanti negli scritti dei quattro autori appaiono le critiche a molte pratiche tradizionali di viticoltura e di vinificazione e gli inviti ai vignaioli istriani a voler dedicare sempre più attente cure non solo alla quantità, ma anche alla qualità del loro prodotto.

SAŽETAK: "XVIII. stoljeće i rasprave o vinogradarstvu u Istri" – Oduvijek se poljodjelstvo u Istri zasnivalo na uzgoju vinove loze i proizvodnji vina.

U većem je dijelu Europe od druge polovice XVIII. stoljeća i prvih desetljeća XIX. stoljeća zabilježena povećana potražnja poljoprivrednih proizvoda koji su ujedno znatno potaknuli inovacije u načinu njihove proizvodnje. Istodobno se veća pažnja obratila i poboljšanju agrotehničkih mjera, što je urodilo brojnim napisima iz tog područja.

U takvom kontekstu i zbog izmjenjene političke situacije, primjećuje se širenje uzgoja vinove loze i na istarskom poluotoku gdje izlaze i pojedine publikacije posvećene istarskom vinogradarstvu u XVIII. st. Od 1820. do otprilike 1890. u Istri objavljuju napise o vinogradarstvu Pietro Predonzani i Carlo Hugues iz Poreča, Pietro Stancovich iz Barbana i Nicolò del Bello iz Kopra.

U tim tekstovima autori kritiziraju mnoge tradicionalne postupke u uzgoju loze i vinarstvu te savjetuju poljodjelicima da se koriste novim metodama i da poklone veću pozornost kakvoći proizvoda.

POVZETEK: "Istrski traktati 19. stoljetja o vinski kulturi" – Obdelovanje trte in proizvodnja vina sta v Istri vedno predstavljala poglaviten sektor kmetijskega dela.

V velikem delu Evrope se, med drugo polovico XVIII stoletja in na začetku naslednjega stoletja, beleži povišek povpraševanja po kmetijskih proizvodih, ki pospeši tudi bistveno obnovo metod obdelovanja. Ta nova pozornost za izboljšanje kmetijskih tehnik obrodi številne zapise v zvezi s tem. V tem splošnem ozračju, v krajevnem istrskem kontekstu širjenja obdelovanja trte, ki je odvisno od spremenjene politične slike, pridejo na dan nekatere istrske publikacije 19. stoletja, ki so posvečene kulturi vina.

Med letom 1820 in približno 1890 Pietro Predonzani iz Poreča, Pietro Stancovich z Barbane, Nicolò del Bello iz Kopra in Carlo Hugues iz Poreča objavijo v Istri zapiske o kulturi vina, v katerih kritizirajo mnoge tradicionalne procedure obdelovanja in vinifikacije ter povabijo kmetovalce, da sprejmejo nove metode in da posvetijo večjo skrb kvaliteti proizvoda.