© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Calabrese

Ansaldi G., Barbagallo M. G., Brancadoro L., De Lorenzis G., Di Lorenzo R., Falco V., Fici G., Gagliano F., Marino G., Monteleone G., Pisciotta A., Scienza A., 2015. Calabrese. in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 16/07/2015, **ultimo aggiorn.** 16/07/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/993

Informazioni generali gestite da

Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali - Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi di Palermo

Ansaldi Giacomo Barbagallo Maria Gabriella Brancadoro Lucio De Lorenzis Gabriella Di Lorenzo Rosario Falco Vito Fici Giuseppe Gagliano Franco Marino Gregorio Monteleone Giuseppe Pisciotta Antonino Scienza Attilio

Ringraziamenti

Regione Sicilia, Ager Foundation

Informazioni botaniche

nome Calabrese
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_349

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Mazzei A. e Zappala A.	1964	Il Calabrese		Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 46
nome ufficiale Calabrese N.

Sinonimi

sinonimi ufficiali (5)
sinonimi riportati nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Calabrese d'Avola Calabrese dolce Calabrese di Vittoria Niureddu calavrisi Nero d'Avola

Accessione principale

accessione principale Nero d'Avola A
componente che l'ha inserita Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Accessioni standardizzate (3)

- Nero d'Avola A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Nero d'Avola B - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Nero d'Avola C - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Tutte le accessioni (3)

- Nero d'Avola A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Nero d'Avola B - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Nero d'Avola C - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Cloni omologati (5)

I - AM 39 I - AM 28 I - Ampelos VCP 2 I - Regione Sicilia 84 I - VFP 12

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	143	151	225	239	239	249	179	181	186	202	251	251	242	256	240	247	253	253

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Immagini

germoglio

foglia

grappolo

acino

vinacciolo

Riferimenti storici

Il vitigno Calabrese nero è iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti ed ha come sinonimo riconosciuto per la Regione Sicilia il nome di Nero d'Avola. Tale sinonimo con il quale era riconosciuto in passato non si riferisce alle sue origini, ma alla fama che avevano in passato i vini calabresi. Il vitigno era noto in Sicilia fin dalla fine del 1696 da Cupani ed era giudicato molto bene per la buona qualità della sua uva da vino ed era compreso in un gruppo di varietà dette “Calavrisi” o “Cababrisi”, con un aggettivazione di provenienza come Palermo, Avola, o di colore (niuro). Alla fine dell’800 nel Bollettino Ampelografico compaiono le prime descrizioni di alcuni Calabresi (dolce, d’Avola, di Leofonte, etc.) e si ipotizza un’altra origine del nome, da “colaurisi”, “colaulisi”, “calavrisi” dove *calea* sta per uva (dialettale di “racina” in siciliano) ed *aulisi* per Avola , nella denominazione popolare e quindi *Calaurisi* o *Calaulisi* e da questo *Calvrisi* divenuto *Calabrese* probabilmente perché con il termine Calabrese si indicava un tipo di vino ottenuto lavorando le uve con il metodo calabrese e che veniva prodotto e commercializzato in differenti tipologie nella Sicilia orientale. L’ipotesi che l’origine del nome Calavrisi sia da legare alla città e isola della Grecia di Calauria da cui il vitigno sarebbe stato importato, non è sufficientemente suffragata. I territori di elezione per la coltivazione di questo vitigno erano quelli di Pachino e Vittoria, che producevano vini molto richiesti dal Midì della Francia nel periodo della crisi fillosserica, che li spediva successivamente nel Bordolese, sotto la denominazione di vino di Pachino. Il *Sangiovese* toscano ha come sinonimo il nome di *Calabrese*, forse per la sua origine antica. Cancilia (2004) afferma, “a metà del Cinquecento la qualità di uva più diffusa in Sicilia appare comunque il *Mantonico* mentre rari erano *Moscatello Guarnacca*, *Calabrese* e *Malvasia*” Cupani (1696) descrive un vitigno *Calavrisi* che il Sestini (1812) lo definisce “uva che produce ottima qualità di vino” e lo ritiene essere il Calabrese della Toscana che altro non è che una specie di Aleatico. Il De Maria (1754) nell’elenco delle varietà coltivate in Sicilia, riporta il *Calabrese*. Il Landolina-Nava (1802) descrivendo il vino Calabrese prodotto nel territorio di Siracusa dice: “il vero Calabrese si tira da due sorti di uva, una chiamata *Calabrese* la quale porta l’odore di viola, l’altra chiamata *Vernaccia nera* , e questa lo rende delicato”. Acerbi (1825) nel “Catalogo delle uve ne contorni di Termini” descrive una varietà *Calavrisi niuru*: “foglia quinquelobata con denti irregolari, cotonosa di un verde cupo. Acino bislungo, nero, di grossezza quasi uguale. Grappoli solitari. Gran quantità di cirri.” Mendola (1868) riporta nella Collezione un *Nero d’Avola* di Siracusa, per vino ordinario e di consumo e un *Calabrese* o *Calavrisi d’Avola* che descrive come nero dolcissimo, più precoce degli altri Calabresi e che da vini robusti e che considera appartenente, ma diverso, ai gruppi dei *Niureddi*. Il Di Rovasenda (1877) riporta nel Catalogo un *Nero d’Avola*, e diversi calabresi fra cui il *Calabrese* o *Calavrisi d’Avola*. Alla fine dell’800, comunque, il Nero d’Avola si diffonde in tutte le province siciliane,come emerge dai Bollettini Ampelografici (1883) della provincia di Caltanissetta, Girgenti e Palermo, anche se in alcuni comuni della provincia di Siracusa continua a rappresentare quasi l’unico vitigno coltivato (Carpentieri, 1922). Nei suddetti Bolletini vengono riportati sotto i nome *Calabrese* e *Nero d’Avola* molte accessioni il che fa pensare che in realtà si tratta di una ampia popolazione di biotipi e che con il termine *Calabrese* si indicassero diverse varietà. Recenti studi molecolari (Carimi et al., 2011) confermano tale ipotesi avendo dimostrato che sotto il nome *Nero d’Avola* e/o *Calabrese* sono indicati diversi biotipi alcuni forse cloni ma altri certamente ben distinti ed appartenenti ad entità genetiche differenti.

Diffusione & variabilità

Il Nero d’Avola è sicuramente il vitigno a bacca rossa più importante della Sicilia. Se un tempo era intensamente coltivato soprattutto in provincia di Siracusa, oggi è presente in modo esteso in tutte le provincie siciliane e rappresenta il vitigno più coltivato nelle provincie di Agrigento, Caltanissetta. Questo vitigno costituisce la base in alcune delle più importanti Denominazioni di Origine siciliane.

il Calabrese è diffuso per Ha 17.580,23 ha, corrispondente al 16,19% della superficie viticola regionale siciliana (Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo Siciliano su Dati SIAN/AGEA 2012 da Ass.Reg. Risorse Agric. e Alimentari U.O. 30 OCM vitivinicola)

Il Nero d’Avola, in funzione della sua antica origine e della elevata superficie su cui è coltivato, presenta una significativa variabilità intravarietale a carico soprattutto degli aspetti morfologici e fisiologici delle uve. Questa è stata valutata per tutti i diversi aspetti utilizzati per la fenotipizzazione della varietà permettendo così di definire tre biotipi che si caratterizzano sia per aspetti morfologici, in special modo forma e dimensione del grappolo, sia per quelli ed agronomici ed enologici. Questi tre biotipi identificati come A, individuato nell’area della Sicilia centro meridionale, il biotipo B quello maggiormente diffuso sul territorio isolano ma identificato nella Sicilia occidentale ed infine il biotipo C proveniente dall’area viticola della Sicilia sud orientale

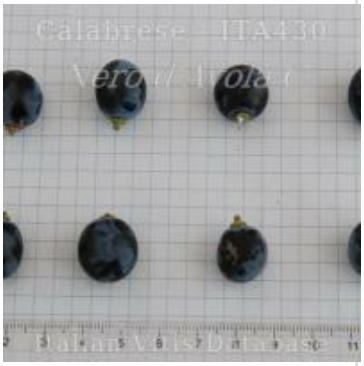
Utilizzazione tecnologica

I vini sono in generale di buona gradazione alcolica, sostenuti da un’importante acidità fissa ed un pH piuttosto contenuto. Il quadro polifenolico evidenzia, per gli antociani totali, valori particolarmente elevati, il contenuto in polifenoli risulta buono, senza essere particolarmente elevato. Il vino è di colore rosso molto carico, il profumo è molto caratteristico, di particolare intensità e complessità. Si caratterizza per elevate percezioni fruttate di ciliegia, fragola e frutta matura, a queste seguono anche elevate note di pepe e sentori di vegetale fresco e speziato, in alcuni casi le note vegetali, mallo di noce, risultano preminenti caratterizzando in modo particolare i prodotti a base di Nero d’Avola. Al gusto il vino si presenta di struttura elevata, di buon equilibrio tra la componente alcolica e quella acida, l’impatto tannico non è mai aggressivo, ma può essere intenso dando al vino un gradevole lunghezza gustativa. La permanenza della percezione aromatica è elevata.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell’apice	5	completamente aperto	

003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	7	elevata
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	3	bronzato
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	9	molto elevata
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande
067	Foglia adulta: forma del lembo	2 / 4	cuneiforme / orbicolare
068	Foglia adulta: numero dei lobi	1 / 2	uno (foglia intera) / tre
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	2 / 3	solo al punto peziolare / fino alla 1a biforcazione
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	5 / 7	medie / forti
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1 (⊘ 2)	piano
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	1	nulla o molto bassa
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 4	entrambi i lati rettilinei / un lato concavo, un lato convesso
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	7	sovrapposto
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	3	a V
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5 / 7	media / elevata
093	Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana	3	leggermente più corto
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	1	assente o molto poco profondo
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7	lungo
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio
208	Grappolo: forma	1	cilindrico
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio
221	Acino: larghezza	3	stretto
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo
225	Acino: colore della buccia	6	blu nero
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna

241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⊘ 122.13)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⊘ 112.24)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⊘ 84.05)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⊘ 55.14)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⊘ 82.26)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⊘ 68.68)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 61.86)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 58.63)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 64.44)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(⊘ 82.54)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⊘ 28.61)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(⊘ 12.80)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(⊘ 15.99)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(⊘ 10.56)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(⊘ 12.59)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremitá di N2 e l'estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⊘ 56.48)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⊘ -6.71)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	68.210	6.090
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	69.150	7.160
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	81.620	8.610
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	82.900	10.050
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	11.540	2.080
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.350	1.610
Lunghezza della nervatura N5'	28.820	4.090
Lunghezza della nervatura N5	28.400	4.270
Lunghezza della nervatura N4'	55.080	5.210
Lunghezza della nervatura N4	55.200	6.370
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	64.030	6.280
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	64.070	7.550
Lunghezza della foglia	184.640	13.190
Larghezza della foglia	171.570	12.850
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	199.030	19.060
Lunghezza del picciolo	76.900	11.790
Lunghezza della nervatura N1	122.130	9.310
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	167.760	14.730
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	163.510	14.560
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	54.580	18.570
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-6.710	4.450
Lunghezza della nervatura N2	113.170	10.470
Lunghezza della nervatura N2'	111.300	9.300
Lunghezza della nervatura N3	84.420	9.180
Lunghezza della nervatura N3'	83.670	7.770
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	55.880	8.340
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	57.080	8.020

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	12.000	11.860
Angolo tra D e D' con centro in N1	108.930	10.400
Angolo tra S e S' con centro in N1	81.030	11.070
Angolo tra I e I' con centro in N1	56.030	3.940
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	76.430	3.960
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	78.160	4.920
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	61.250	5.750
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	62.460	6.240
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	57.740	3.920
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	59.510	5.640
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	62.540	6.080
Angolo tra N3' e N4'	66.330	5.890
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	47.980	4.630
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	49.070	6.340
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	52.640	5.400
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	55.410	7.420
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	52.960	8.720
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	52.870	5.590

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.080	0.050
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.630	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.740	0.080
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2’	0.740	0.070
Media della base dei denti del lato sinistro	14.020	2.850
Media dell’altezza dei denti del lato sinistro	11.090	1.530
Media della base dei denti del lato destro	14.570	3.450
Media dell’altezza dei denti del lato destro	12.260	2.520
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4’	0.830	0.140
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N4	0.840	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2’	0.770	0.130
Rapporto tra l’altezza e la base del dente all’estremità della nervatura N2	0.800	0.140
Rapporto tra la somma degli angoli a’ + b’ e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS’ e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI’	0.010	0.000
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.010	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5’ e la lunghezza della nervatura N1	0.240	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.230	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4’ e la lunghezza della nervatura N1	0.450	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.450	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.690	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2’ e la lunghezza della nervatura N1	0.910	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.930	0.060
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI’ e la lunghezza della nervatura N3’	0.820	0.030
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.820	0.030

Bibliografia (11)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Acerbi G.	1825	Delle viti italiane, ossia materiali per servire alla classificazione, monografica e sinonimia, preceduti dal tentativo di una classificazione delle viti.		Vol. I -Ed. G. Silvestri - Milano
Cancilia O.	2004	La viticoltura tra il Medioevo ed Età Moderna	Studi Garibaldini	Anno IV - n. 3: 9-18
Carimi F., Mercati F., Abbate L., Sunseri F.	2010	Microsatellite analyses for evaluation of genetic diversity among Sicilian grapevine cultivars	Genetic Resources and Crop Evolution	57:703–719
Carimi F., Mercati F., De Michele R., Fiore M.C., Riccardi P., Sunseri F.	2011	Intravarietal genetic diversity of the grapevine (Vitis vinifera L.) cultivar 'Nero d'Avola' as revealed by microsatellite markers.	Genetic Resources and Crop Evolution	58(7): 967-75
De Maria P.P.	1754	I grandi tesori nascosti nelle vigne, ritrovati con la singolare direzione di coltura che si usa in Sicilia		in: A. Narbone - Bibliografia sicola sistematica - vol. 2, p. 24.
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Landolina Nava S.	1802	Dell'antico vino Pollio siracusano. Lettera al signor cavaliere Andrea Zucchini e da questi comunicata al signor avvocato Lodovico Coltellini di Cortona.		Bibl. Naz. di Napoli; Bibl. Comunale di Siracusa
Mazzei A. e Zappala A.	1964	Il Calabrese		Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Mendola, A.	1868	Estratto dal catalogo generale della collezione di viti italiane e straniere radunate in Favara		Tip. Parrino e Carini, Favara (AG). Annali di Viticoltura e di Enol., vol. II, 1874.
Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio	1883	Bullettino Ampelografico		Fasc. XVI, Regia Tipografia D. Ripamonti, Roma.
Sestini D.	1991	Memorie sui vini siciliani, 1812.		Palermo. Sellerio Editore.