



RAISIN - FINLANDO.

RAISIN FINTINDO.

J'ai reçu cette variété de M. DE BAVAY, de Vilvorde, il y a quelques années ; d'après ce que m'écrit notre savant confrère, il la tenait de M. le major ESPEREN. Ici s'arrêtent mes renseignements positifs à cet égard ; mais on pourrait présumer, sans trop de hardiesse, que notre célèbre pomologue eut occasion de voir dans ses campagnes d'Italie, qu'il parcourut avec les armées françaises depuis Vérone jusqu'à Naples et dans les Calabres, le raisin, dont le nom indique une origine italienne, et que, par le moyen des correspondances qu'il avait gardées avec plusieurs amateurs de ce pays, il aura pu se procurer cette variété et en doter la Belgique.

La grappe du *fintindo* est très-grosse, allongée, rameuse ; le pédoncule qui la supporte est gros, vert, ombré de violet et de fauve ; les grains sont très-gros, arrondis ou un peu ovales, plus serrés au sommet de la grappe qu'à sa base. La peau est épaisse, violet noir ; le point pistillaire est petit, roux, rond, très-apparent ; les pédicelles sont gros, vert ponctué de roux. Chaque grain contient 2 à 5 pepins de grosseur moyenne, vert lavé de rose vif. Le jus est abondant, sucré, et son arôme très-bon sans avoir aucun goût particulier.

Le *fintindo* me paraît être une sous-variété du *frankenthal* avec lequel il a beaucoup de rapport, mais sur lequel il l'emporte par une maturité plus précoce de quinze jours au moins ; comme celle du *frankenthal*, sa grappe demande à être égrenée afin que le grain acquière toute sa grosseur et se colore parfaitement. La vigne est arborescente et pousse vigoureusement ; ses sarments sont très-gros et longs ; l'écorce est finement striée, de couleur brun fauve ; les nœuds sont assez gros, espacés de 7 à 12 centimètres et un peu

plus foncés en couleur que l'écorce. Les feuilles sont amples, quinquélobées, d'un beau vert ; les dentelures sont profondes et aiguës ; les nervures assez grosses et tranchées. Le pétiole qui supporte les feuilles est très-gros, vert clair, parfois lavé de pourpre violet.

Nous ne saurions trop recommander la culture de cette variété, qui est appelée à remplacer avantageusement le *frankenthal*, dont la maturité se complète rarement à l'air libre en Belgique.