

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO I.

Rovigno 25 Marzo 1876.

N. 3.

N. 91

AVVISO!

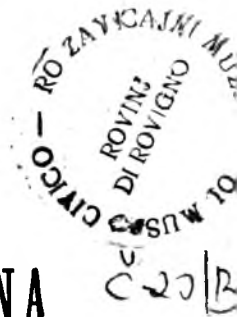
L'insistenza con la quale moltissimi Soci respingono gli inviti al pagamento dei Canoni da Loro dovuti — dichiarando, o di non voler far più parte della Società agraria nostra — o di avervi rinunciato, obbliga la sottoscritta Presidenza a riprodurre per intero e per norma dei Signori suddetti l'articolo 13 dello Statuto sociale che suona così:

« I soci effettivi si obbligano per un decennio o per quel meno di tempo fissato per la durata della Società, e pagano il Canone di fiorini 2 V. A. all'anno, incominciando dal principiare del semestre in cui furono iscritti. Essi ricevono un diploma di nomina ed una copia degli statuti verso il pagamento di fior. 2 V. A. per una volta tanto a titolo di buon ingresso. »

Da ciò quindi ne consegue che qualunque dichiarazione contraria al disposto di questo articolo non ha ne può avere valore di sorte, perciò l'obbligo indiscutibile dei Signori soci di contribuire il Canone prescritto fino all'espriro del primo decennio della Società — nella qual epoca soltanto una loro dichiarazione in merito potrà essere accettata, a norma dell' articolo 57. —

Quindi la sottoscritta Presidenza invita i soci restanzionari a voler quanto prima mettersi in corrente con la loro partita — onde evitare spiacevoli conseguenze.

In quanto poi a quei soci che respingono il giornale sociale, sia che lo facciano nella supposizione che accettandolo si debba pagare una tassa d'abbonamento separata dal Canone sociale — sia che



104

1982

alcuni credono con ciò di costituire un precedente favorevole alla data o ideata rinuncia di partecipazione alla società nostra — si trova di avvertire che il giornale, come deliberato e comunicato le tante volte: si distribuisce *Gratis* a tutti i Soci, e che il respingerlo non altera minimamente in loro favore le disposizioni del succitato articolo dello Statuto.

Rovigno 11 Marzo 1876

La presidenza.



SULLA FALSIFICAZIONE

delle sementi di trifoglio con arene quarzose.

L'i. r. Ministero di Agricoltura richiamava non a guari l'attenzione della nostra Società Agraria, sul fatto che sarebbero state accertate delle rilevanti falsificazioni di sementi di trifoglio, specialmente in quello proveniente dalla Boemia; e invitava quindi a render di pubblica ragione, a norma degli agricoltori del paese, quanto pubblicava in proposito nel gennajo scorso, nel giornale agrario di Vienna (oestr. Land. Wochenblatt) il prof. Dott. Federico Nobbe di Tharand in Sassonia.

Da qualche anno, nell'esaminare del seme di trifoglio rosso di Boemia, il suddetto professore veniva in sospetto, che vi dovesse esistere colà una fabbrica di *arene quarzose*, allo scopo di falsificare il trifoglio suddetto. E il sospetto venne pur troppo avvalorato da fatti recenti, secondo i quali è ormai sicuro che questa falsificazione non si limita al solo trifoglio rosso, ma si estende anche allo *svedese*, al *ladino* e al *comune*, ognuno secondo la propria natura.

Nel settembre 1875 perveniva al prof. Nobbe un campione di trifoglio rosso, che risultava adulterato con *arena di quarzo* non colorita del tutto uniforme alla semente stessa, in modo da produrre un completo inganno. Questo fatto indusse il suddetto Signore a rintracciare la vera fonte di queste materie adulteranti, e gli riuscì di avere una certa quantità delli cinque assortimenti di *arene*, dette *arene da trifoglio*, che sono poste in commercio allo scopo suddetto, nonchè indicazioni dei relativi prezzi.

E sono:

I. — Arena grigia chiara non colorata, in granitura uguale al seme, e che serve per il trifoglio rosso. Tutte le pietruzze passano attraverso di un vaglio con fori di 2 millimetri; 1 per cento appena per fori di 1 millimetro. Si vende a fior. 2: 25 i 50 chilogr.

II. — Arena grigia non colorata ma più oscura della precedente eguale in granitura e serve pure per il trifoglio rosso. Prezzo come l'altro.

III. — Arena colorata in verde scuro, per trifoglio rosso e comune, eguale nel resto alle precedenti. Prezzo fior. 3: 50 i 50 Chil.

IV. — Arena tinta in verde scuro, più fina delle tre qualità suddette, sassolini di 1 millimetro e serve per trifoglio svedese. Prezzo fior. 4: 25 per 50 chilogr.

V. — Arena colorata in giallo zolfo per il trifoglio ladino, uguale in tutto al resto a quelle del N. IV, e somigliantissimo ai sassolini che si riscontrano nella semente del trifoglio bianco di Amburgo. Prezzo fior. 4 il mezzo quintale.

Tutte queste cinque qualità di arene, vengono vagliate, arrotondate e colorite con tanta cura, da ingannare l'occhio il più esercitato; tant'è che in un piccolo saggio di 15 grammi di semente di *trifolium repens*; commisti a 5 grammi di relativa arena o sabbia di quarzo, circa quindi un 25 per cento, non fu facile il distinguere l'adulterazione.

Non si conosce con precisione la materia colorante adoperata per la tintura delle arene suddette; risulta però essere questo insolubile nell'acqua. Riscaldato nell'acqua medesima sviluppa odore di lacca, la quale sciolta alla sua volta nell'etere, da un precipitato filamentoso.

Trattata col borace tinge questo in verde erba; nessun indizio di rame. Dalle analisi fatte risulterebbe però che le arene gialle, verrebbero tinte con lacca crom, le verdi con azzurro di Berlino.

Tutti gli sforzi fatti per iscoprire il nome del fabbricatore riescono vani, o per lo meno incontrarono degli ostacoli non pochi, ad ogni modo sia dalle modalità che dai listini di vendita si può con tutta precisione asserire essere la città di Praga il centro di questo commercio.

Il professor Nobbe non contento di questi risultati volle raddoppiare le indagini, e se possibile ottenere una certa quantità di questi prodotti per facilitare l'esame e lo studio dei medesimi, cioè che però non gli riescì.

Seppe solo che la cava di queste *arene* si trova a Lieben presso Praga, che per piccole quantità la speculazione non riesce, inquantochè c'è molto lavoro e i colori costerebbero assai, senza calcolare l'inconveniente che il grigio è difficile ottenerlo nell'inverno, ma solo in primavera ed estate.

Quindi esso professore richiama l'attenzione del pubblico sulla cava di Lieben, e siccome secondo osservazioni speciali gli risulterebbero esistere in Boemia delle altre fabbriche ancora di analogo carattere, così chiude la sua relazione coll'esternare l'opinione: se forse, di fronte a questi fatti non sarebbe consulto l'occuparsi dell'impianto di *Stazioni per il controllo delle sementi*.

Da tutto il premesso i nostri agricoltori sapranno come premunirsi dagli inganni che loro vengono tesi, e ci faremo premura di ritornare sopra questo argomento ogni qualvolta nuovi studi e nuove esperienze saranno per apportarci maggiori dilucidazioni.



STAZIONE ENOLOGICA PROVINCIALE.

La Giunta provinciale dell'Istria presentava a questi giorni all'Eccelsa Dieta la sua Relazione riferibilmente all'incarico ricevuto dalla stessa, di curare cioè la creazione in provincia, con la sede a Parenzo, di una stazione enologica sperimentale con annessa Sezione di pomologia - e corredeva la Relazione suddetta della planimetria del predio Agrario - dimostrante la divisione del fondo e distribuzione delle Colture. — L'argomento è di sommo interesse e perciò ritenendo di far cosa utile e grata ai nostri lettori, riportiamo per intero questa Relazione non parendoci conveniente il farne un sunto che riescirebbe sbiadito; ommettiamo solo l'introduzione e i punti che si riferiscono alla parte finanziaria della Stazione non essendo ciò di interesse per noi. — Inquanto alla planimetria del predio, circostanze speciali del nostro giornale ne impediscono la pubblicazione.

.

La stazione, come lo indica già il nome ch'essa porta, ha un triplice assunto da compiere: sperimentare e stabilire le specie dei vitigni che meglio convengono alla coltivazione nelle diverse parti

dell'Istria; promuovere la pomologia; e confezionare in via sperimentale i vini delle varie qualità di uve indigene e forestiere, secondo i migliori metodi scientifici.

Per dare vita a questa istituzione era mestieri quindi di provvedere al necessario personale stabile, al campo sperimentale, ed alla conveniente cantina, nonchè agli occorrenti locali, per collocarvi l'ufficio della stazione.

Rispettivamente al *personale* fu già riferito l'anno decorso sull'avvenuta nomina del signor Emilio cav. de Mayersbach a direttore provvisorio della stazione.

Stanno poi alle sue dipendenze il cantiniere e pomologo signor Giuseppe Baner, allievo di Klosterneuburg, mediante ferma contrattuale, e due servi pei lavori della stazione, che hanno anche la qualità di guardiani pubblici giurati.

Il campo della stazione è situato in immediata vicinanza alla città di Parenzo. Ha la esposizione in dolce declivio da levante a ponente, il terreno argilloso con ocre rossa, molto profondo, a terra vergine di eguale natura, e misura la superficie di jugeri 9, 473 tese □, ossia metri □ 53, 493. Pertinenza del campo è l'attiguo colle di San Marco, nel quale v'è posto per due piccoli vitigni. Il restante del colle in generale povero di terra, e con sottosuolo calcareo roccioso, è destinato ad essere successivamente convertito in pubblico giardino mediante la curazione delle piante arboree ivi vegetanti, carpano per lo più, e coll'impianto di altri alberi, laddove lo permettono le condizioni del fondo.

Il colle ha una superficie di jugeri 5, 1450 tese □, pari a metri □ 35989.

Entro il campo havvi una casa, la quale fu completamente ristrutturata, e serve di abitazione ai due guardiani.

Il campo stesso è diviso, avuto riguardo alla sua destinazione in due principali sezioni, l'una per la viticoltura, l'altra per la pomologia.

Ciascuna di queste sezioni è poi suddivisa in altre sezioni minori, secondo lo richieggono le varie coltivazioni.

Per la pomologia havvi la sezione destinata alla coltivazione degli alberi di frutta ad alto fusto, a forma ed a spalliera; vengono poi i vivaj dei peri, pomi, prugni, armellini, delle ciliege, dei persici, mandorli, fichi e delle nocciuole. È calcolato che da questi vivaj po-

tranno essere smerciate in media 14000 piante all' anno.

La seconda sezione del campo serve alla coltivazione dei vari vitigni, ed al vivajo delle viti. Quest' ultimo potrà dare annualmente 150,000 barbatelle di varie qualità di uve da vino e mangiereccie.

Nel breve giro di appena dieci mesi dacchè furono prese le prime mosse all' attivazione della stazione in parola, non è d' attendersi di trovare in ciò che fu fatto un' opera già compiuta.

Fermiamoci al campo. Nella primavera dell' anno decorso fu eseguito lo scasso reale su una superficie di terreno di 2200 tese □ pari a metri □ 7913, ad una profondità di 54 centimetri, e durante l' inverno corrente su altra superficie di 4375 tese □, pari a 15735 metri □, ad una profondità di 70 centimetri. Lo scasso del rimanente terreno sarà ripartito nei due anni venturi.

Di questa guisa è stato preparato, senza perdita di tempo, l' occorrente terreno alla sezione delle piante madri di frutta, ai vivaj delle piante del primo e secondo anno di età, al vivajo delle viti, ed all' impianto delle vigne.

Le vigne principali sono due: l' una piantata nella primavera dell' anno decorso; l' altra lo sarà nel mese corrente.

La superficie di terreno della prima vigna misura 1999 tese □, ossia 7190 metri □; la seconda vigna ha la superficie di 1540 tese □, pari a 5539 metri □.

Vi hanno oltraciò i due vigneti, come si è detto superiormente, sul colle di San Marco, l' uno già piantato, e l' altro da piantarsi; ma entrambi di limitata estensione.

Nei suddetti vitigni si è creduto di dovere dare la preferenza all' impianto di quelle qualità di uve, che godono di una meritata rinomanza per la gentilezza e profumatezza dei vini da pasto che vi si ottengono.

L' Istria produce certamente nel Terrano, nel Refosco ed in qualche altra qualità di vino bianco degli ottimi vini, quando sieno bene confezionati; ma la relativa bontà del proprio prodotto non deve ancora trattenerci dal tentare la introduzione di qualche altro vitigno nobile, che per eccellenza di prodotto la vince di lunga mano sui nostri vini.

D' altronde l' Istria, nelle sue svariaticissime combinazioni di clima, di suolo e di esposizione, può e deve anzi mirabilmente prestarsi alla coltivazione di questi vitigni, accuratamente scelti e distri-

buiti; e se l'Istria vuole intendere anch'essa, come giova di lusingarsi ad un costante progresso nella viticoltura, deve altresì adattarsi ad una graduale eliminazione dei vitigni riconosciuti cattivi, o d' inferiore qualità, ed alla loro sostituzione con quelli migliori, e più convenienti a ciascuna località.

Aumentando la produzione del vino, la ricchezza non starà nella quantità, ma nella qualità: il vino ordinario non ha avvenire, ed ogni illusione nel proposito non potrebbe che riuscire sommamente pregiudicevole, per non dire fatale, alla nostra provincia, nonostante i favori che Dio e la natura le hanno impartito, per sostenere vittoriosamente la lotta della concorrenza di altri paesi nel grande mercato di vino.

La novità dei nomi ampelografici delle uve forestiere (e quanti nomi strani non hanno le nostre uve!) non deve arrestarci nel cammino delle ricerche, degli studi, degli esperimenti: la troppa tenacità alle avite tradizioni sarebbe in questo caso, nonchè lodevole, sommamente da deplorarsi.

Nella vigna piantata la primavera decorsa figurano per lo più a gruppi di N. 350 viti le seguenti qualità: il *Riesling d' Italia*, il *Riesling bianco* detto anche *Riesling del Reno*, il *Traminer rosso*, il *Traminer aromatico*, il *Cima rosso (Rothgipfler)* l' *Oporto*, l' *Ortlieber*, il *Ruländer rosso*, il *Borgogna, nero*, il *Velteliner rosso precoce*, il *Giamai Liverdon rosso* e lo *Zierfaudler*.

Nella vigna d'imminente piantagione troveranno poi posto il *Carmenet franc*, il *Carmenet Souvignon* (Bordeaux), il *Borgogna nero precoce* ed il *Borgogna bianco*.

Questi vitigni appartengono in generale alle qualità più nobili, ed è su di essi che la stazione sarà anche chiamata a concentrare i suoi studi ed esperimenti. Se, come si ha fondamento a sperare, soltanto alcuni di questi vitigni riescono alla prova, si avrà con ciò raggiunto uno dei più importanti scopi della stazione, ch'è quello di segnare agli altri la via, per la quale potrà essere successivamente migliorata, sull'appoggio di fatti e risultati concreti, la nostra viticoltura.

Tra le uve magereccie furono deposte per intanto nelle vigne e nel vivajo varie specie di *Chasselas*, di precoce maturazione. Colle facilitate comunicazioni per terra e per mare, il commercio delle uve da tavola può prendere in Istria significanti proporzioni, e dare dei profitti così larghi, da superare perfino ogni nostra aspettativa. Egli

è questo un interesse grave, che non deve essere quindi trascurato.

È sottinteso, infine, che fra le qualità indigene non vi mancheranno il *Terrano* ed il *Refosco* che costituiscono, per così dire, i due tipi principali e caratteristici del vino rosso istriano. La introduzione di altre viti nostrane dipenderà dal risultato degli studi, che si andranno su di esse facendo, e dalla qualità del vino, che producono.

Come oggetto di puro studio ampelografico fu iniziata una *raccolta* di altre viti indigene e forestiere, la quale è disposta ai due lati del viale d'ingresso al campo. Questa raccolta di viti conta finora N. 116 specialità.

Tutte le suddette qualità di viti furono ritirate in parte dalla vigna sperimentale del bar. Giampaolo Polesini, gentilmente messa a disposizione della stazione, e da altri tenimenti privati dei paesi più vicini, i quali danno ampia garanzia della purezza delle specie, e della perfetta sanità delle piante.

Riusciva poi di conforto alla Giunta provinciale lo speciale interesse destato in molti viticoltori dagli intrapresi esperimenti di coltivazione dei nuovi vitigni, e come parecchi di loro offrirono premurosamente alla stazione enologica la propria cooperazione, affine di ripetere gli stessi esperimenti anche in altre località. A merito di questi viticoltori si farà quindi ancora in quest'anno la prima esperienza di coltivazione di alcune delle suddette qualità di viti nei territori di Parenzo, Novaco, Gologorizza, Caschierga, Portole e Umago.

Ma anche queste esperienze fuori della stazione saranno regolate in seguito da un piano sistematico, senza il quale darebbero forse troppo dubbi vantaggi; quandochè, invece, tutti questi studi devono mirare all'ottenimento di risultati positivi, affine di potere indi pronunciare con piena cognizione di causa un giudizio finale sulla convenienza, o meno, di un dato vitigno, avuto riflesso a determinate località.

Oggetto di somma importanza è la *cantina* congiunta alla stazione. Per intanto essa fu collocata in condizioni abbastanza favorevoli, nella stessa casa situata in città, nella quale ha sede l'Ufficio della stazione. La cantina ha due divisioni: l'una per la fermentazione; l'altra per la custodia dei vini. La cantina medesima ha la esposizione verso tramontana; mediante opportune chiusure dei fori si è potuto ottenerci durante la prima fermentazione una temperatura media di 15. 85° R. (dai 24 settembre al 26 ottobre p. p.), e nei mesi suc-

cessivi sino a tutto il mese di febbrajo corrente, di 8. 22° R. — In quest'ultimo scorcio di tempo la più bassa temperatura della cantina fu di 4°, e la più alta di 12° R. — Essa è fornita di un copioso assortimento di botticelle di legno duro della capacità da 15 litri a 3 ettolitri, mirabili per scelta del legname e precisione di lavoro, e degli occorrenti tini di fermentazione a doppio fondo, i quali possono essere ermeticamente chiusi.

La cantina è oltracciò provveduta di uno sgranatojo delle uve, del pigiatore, di un torchio, della pompa pel travaso dei vini, del filtratojo e di una macchina di evaporazione dei recipienti, per tacere di altri minori oggetti. Tutti questi oggetti furono acquistati a Klosterneuburg. Nelle sue modeste proporzioni, nulla manca alla cantina perch'essa possa servire di modello.

Come si è poc' anzi notato, la cantina rimase aperta alla confezione del vino per circa un mese. La quantità di vino confezionata nella passata vendemmia consiste in 44 ettolitri, e 82 litri. Le qualità dei vini sono quelle specificate nell'aggiuntovi prospetto. Fra i vini nostrani vi sono varie qualità di Terrano e di Refosco, il Moscato, ed altri vini bianchi del distretto di Pisino.

Ogni qualità di uva venne ordinariamente lavorata in più modi; dal successivo ripetersi di queste prove dipenderà poi di stabilire il modo più confacente di vinificazione delle varie qualità di uve. L'ultima vendemmia, se fu in generale favorevole per la quantità, non lo fu egualmente per la qualità del prodotto. Tuttavia i vini della cantina sperimentale superano già adesso di molto i loro eguali per la perfetta chiarificazione, e per l'aroma che vanno sviluppando. C'è propriamente di che andare contenti di questi primi saggi, i quali promettono molto meglio pell'avvenire.

Di giovamento inestimabile agli studi della stazione vi fu poi la ricca raccolta di viti forestiere, tutte da frutto, del barone Giampaolo Polesini. Per essa la stazione ha già trovato in pronto un prezioso materiale, sul quale esercitate subito le proprie osservazioni, ed esperienze, e che altrimenti ess' avrebbe dovuto creare da sè, coll'aspettativa di più anni prima di vederne il risultato. In grazia di questa collezione, di viti, la stazione ha potuto confezionare, sebbene per lo più in piccola quantità, svariate qualità di vini, e fra questi sonvene alcuni, che per la loro buona riuscita lasciano fare i più felici pronostici.

Questa collezione di viti a rischiarato anche l'orizzonte nella scelta dei vitigni che furono introdotti nel campo, e mercè, i quali, mentre si proseguiranno gli esperimenti in piccolo, si potranno dappoi continuarli alla cantina in maggiore quantità per ogni qualità di uva.

E questi vini di prova non formeranno soltanto l'oggetto di studio nella cantina, ma ne sarà dato altresì l'assaggio a coloro che visiteranno la cantina, ed avranno uno speciale interesse di essere più minutamente informati e del modo di coltivazione del relativo vitigno, e della manipolazione dei vini medesimi

Di questa guisa, mediante gli assaggi, ognuno potrà formarsi da sè solo il giudizio sulla relativa bontà dei vini, e sulla preferenza da darsi ad un vitigno in confronto dell'altro.

Nella cantina si concentra quindi tutta l'importanza della stazione enologica: gli assaggi ingentiliranno i gusti, ed i gusti ingentiliti contribuiranno essenzialmente alla diffusione delle pratiche razionali di vinificazione, ed alla propagazione delle migliori specie di viti.

La cantina fu visitata nei pochi mesi di sua esistenza da 80 persone estranee alla città di Parenzo, istriani e forestieri, e tutti ebbero parole di lode e d'incoraggiamento pella buona riuscita dei vini assaggiati.

Nell'occasione degli annuali Congressi della Società agraria istriana si terrà poi un assaggio pubblico dei vini, e per ora dei soli vini nostrani, della cantina enologica, accompagnando ciascun vino di acconcie illustrazioni sul processo di vinificazione.

In questo frattempo fu creata anche *una esposizione permanente di attrezzi di cantina* dei quali alcuni, ed i più costosi, tengonsi in commissione per la vendita: altri piccoli oggetti, e di poco costo, furono poi comperati, per essere rivenduti a coloro che ne facessero domanda.

L'utilità di questa istituzione si è fatta subito palese; avvegnachè già prima dell'ultima vendemmia fossero stati venduti, colla mediazione della stazione, N. 12 pigiatori fra Parenzo, Pisino, Visinada, Grisignano, Buje, Montona, Rovigno, Fiume e Trieste. Vennero poi smerciate alquante pompe da vino, parecchie centinaia di tappi di fermentazione a nuovo metodo, tubi di gutaperca, filtratoi, forbici ecc., ed eseguite per conto di privati varie commissioni di botticelle, secondo il modello di quelle della cantina, della capacità di 100 litri

all'ingiù. Il valore di tutti questi oggetti commissionati alla stazione ammonta all'importo di fior. 1200 all'incirca.

La esposizione permanente dei piccoli oggetti fu collocata stabilmente in una stanza spaziosa dell'ufficio della stazione; gli attrezzi più voluminosi, e segnatamente i torchi, sono per intanto provvisoriamente deposti in un magazzino cortesemente offerto dal Comune di Parenzo.

Pell'ufficio della stazione sono stati appigionati i necessari locali nel primo piano della casa degli eredi Artusi, in riva al mare; il pianterreno, come si è detto superiormente, serve ad uso di cantina.

A disposizione della stazione sta altresì un piccolo *laboratorio*, fornito dei più indispensabili apparati, come sarebbero del microscopio, dei diversi apparati di distillazione, gleuometri, areometri ecc. ecc. coi quali vengono effettuate le necessarie analisi dei mosti e dei vini.

I contatti del personale della stazione enologica coi viticoltori si vanno facendo sempre più numerosi e famigliari. Mano a mano che si consoliderà l'istituzione, si svilupperà anche maggiormente i rapporti di questa con quelli. Nell'Agosto p. p. il Direttore ha fatto per incarico della Giunta provinciale una breve escursione nei Comuni di Capodistria, Pirano, Isola, Buje, Visinada, Pisino, e Montona, affine di prendere conoscenza di quei territori nei riguardi della viticoltura, ed istruirsi personalmente dello stato materiale delle cantine, e dei metodi più comunemente usati di vinificazione. Queste escursioni saranno proseguite in stagione propizia anche nell'anno corrente. Ma perchè queste visite, e l'eventuali conferenze del personale enologico coi viticoltori riescano veramente proficue, fa duopo che sia attivamente e sollecitamente promossa in provincia, almeno nei luoghi principali, la *creazione dei consorzi enologici*. Questi consorzi formerebbero altrettanti punti fissi di convegno del personale enologico, e di coloro che particolarmente s'interessano della viticoltura e della vinificazione, nei quali la parola dell'enologo sarebbe nel tempo stesso accompagnata dalla dimostrazione pratica, e per mezzo dei quali aprirebbero e manterrebbero una costante corrente di notizie e di ammaestramenti colla stazione enologica provinciale, in guisa da addivenire in breve essi consorzi altrettanti succursali della stazione medesima. Senza la istituzione dei detti consorzi, l'azione della stazione riuscirà sempre fiacca al di fuori, e di scarso vantaggio alla generalità del pubblico.

Prima di dare principio ai lavori di vinificazione nella cantina sperimentale, si è creduto opportuno di rendere avvisato il pubblico mediante le rispettive Podesterie, del giorno in cui comincierebbero i detti lavori, e che l'accesso alla cantina sarebbe libero a chiunque desiderasse di visitarla.

Questo appello al pubblico non promosse però gran fatto la concorrenza alla cantina, durante la passata vendemmia.

Nell'interesse della diffusione delle buone pratiche enologiche, non sarebbe forse fuori di proposito di sussidiare annualmente alcuni apprendisti, togliendoli dalla classe dei piccoli possidenti, perchè assistano ai lavori della cantina. Questi apprendisti sostituirebbero quel rinforzo di braccianti che ordinariamente occorre al tempo della vendemmia pei lavori di cantina, sicchè spendendo quello stesso importo, o di poco maggiore, e che non eccederebbe la somma di flor. 100 potrebbe darsi a questo dispendio un indirizzo molto più utile di quello che impiegandolo in sole opere mercenarie.

La stazione ebbe in dono dall'Eccelsa i. r. Luogotenenza nell'anno decorso, e nel corrente, alcune migliaja di piante pel vivajo delle frutta; l'Eccelso i. r. Ministero di Agricoltura le ha donato poi una raccolta di libri che trattano di enologia e pomologia, fra i quali merita di essere specialmente ricordata l'opera ampelografica, con tavole colorate, di Göthe, ora in corso di pubblicazione.

Gli ulteriori bisogni della stazione, per essere provveduta di tutto l'occorrevole, si riducono all'erezione di un magazzino, onde collocarvi stabilmente la cantina. Occorrono per ciò tre locali, cioè, la cantina pel vino vecchio, e quella pel vino recente, nonchè il locale di fermentazione. Il magazzino dovrà oltraciò contenere altri due locali destinati all'innesto imballaggio e custodia delle piante dei vivaj. La stazione abbisogna anche di una stalletta per un cavallo, con sovrapposti fenile, ed approfittando dei tetti di questi caseggiati, dovrassi pure costruire una piccola cisterna della capacità di 500 ettolitri all'incirca, perchè non vi manchi l'acqua potabile ai servi stabili, ed agli operai del campo. —



PROSPETTO

dei vini confezionati nella cantina enologica provinciale durante
la vendemmia dell' anno 1875.

Num. progress.	Denominazione dell' uva	Provenienza	Quantità in litri	Modi di confe- zione	Proporzione di		TEMPO della vendemmia
					zucche- ro	acidi	
I. Vini di uve nostrane.							
1	Terrano	Campo della stazione	700	2	16s o/o	7s o/oo	18 settembre
2	"	"	100	3	15 o/o	10 o/oo	1 ottobre
3	" (viti vecchie)	Fontane	900	2	17z o/o	7 o/oo	24 settembre
4	" (viti giovani)	"	200	2	18 o/o	6s o/oo	" "
5	"	Visignano	500	1	18 o/o	6s o/oo	1 ottobre
6	Refosco	Visinada	700	2	18 o/o	6s o/oo	29 settembre
7	Moscato bianco	Cervera	250	3	22 o/o	5 o/oo	1 ottobre
8	Durania (bianco)	Caschiera	200	2	18 o/o	6 o/oo	26 "
9	Draganella (bianco)	Lindaro	200	5	16s o/o	8 o/oo	6 "
10	Borgogna bianco (?)	"	200	3	14s o/o	5 o/oo	" "
II. Vini di uve forestiere.							
11	Pinot	Cervera	230	1	21 o/o	5z o/oo	21 settembre
12	Hermitage	"	100	5	17 o/o	5z o/oo	" "
13	Bordeaux	"	25	1	18s o/oo	4 o/oo	1 ottobre
14	Carmenet franc.	"	25	1	20 o/o	4 o/oo	" "
15	Gamai Liverdonrosso	"	25	2	20 o/o	7s o/oo	21 settembre
16	Arbst	"	25	2	16s o/o	5 o/oo	23 "
17	Kardarka	"	25	3	19 o/o	5s o/oo	1 ottobre
18	Isabella	"	20	2	16s o/o	4 o/oo	23 settembre
<p>In quantità inferiore ai 20 litri: Borgogna nero, Borgogna rosso, Riessling d' Italia, Oporto, Traminer Aromatico, Ruländer, Cima rosso (Rothgipfler), Zierfandler, Merlot, ed altri vini di minor conto.</p>							

Corrispondenza dall' Istria Marzo 1876.

A giusta ragione si disse fatti fatti e non vane parole, inutili aspirazioni si vuole per incamminarsi con speranza sicura di reale vantaggio verso il vero progresso agrario, per giungere alla meta desiderata del risorgimento dell' Istria nostra.

Tutti sentono assoluto il bisogno di fare alcunchè per rendere accreditato il miglior dei prodotti di questa Provincia e non fuvvi Congresso nel quale non si fosse pronunziato il voto unanime per urgente provvedimento. Sorse da anni un Progetto di Statuto che abortì ben presto; altro si presentava all' ultimo Congresso in ossequio al solenne deliberato preso dai Soci della nostra Agraria a Pirano e non appena presentato già nel successivo Congresso di Montona con titubanza se lo abbandona per far di nuovo aspirazioni per la nuova istituzione di Consorzi enologici.

Si getti adunque una volta e subito la base a questo primo esperimento, chè ogni benchè minimo ritardo grandi svantaggi reca al bene dell' Istria. A poca favilla gran fiamma secondi; che chi ben incomincia è alla metà dell' opera. — Stà nell' amor proprio di quelli che ne fecero la mozione di sollecitarne anche la formazione onde esordire almeno su scala modesta, come essi dicono, senza gettarsi a priori in azzardose speculazioni.

Il tempo stringe e bene e tutti incominciano ad accorgersi; nelle ristrettezze però più che nell'abbondanza di ogni ben di Dio l' uomo aguzza l' ingegno per spuntarvi e presto saremo al caso nostro ben deplorabile se inerti, se preparati fortunoso, apportator di considerevoli lucri.

Il deprezzamento delle derrate segnatamente de' cereali che per la concorrenza dei mercati esteri, specialmente dalle lande sterminate d' America inondano e inonderanno sempre più l' Europa, rende in oggi questa coltura nei paesi nostri poco men che passiva, peggio ancora la coltura del frumentone contro della quale stà oltrecchè il principio di razionale coltura che condanna l' usuale depauperante avvicendamento col frumento anche il nemico acerrimo di questa coltura, le siccità usuali, prolungate che quasi ogni anno ne annientano il prodotto. — La pianta altre volte preziosa dell' olivo, contrariata questa pure dai freddi eccezionali, improvvisi, se dà qualche anno un pro-

dolto, questo si appalesa sempre depresso a cagione dei tanti surrogati che mossero all'olio ben forte concorrenza.

Arrogi la mancanza assoluta di braccia nella maggior parte della provincia che fra pochi anni restar dovrà abbandonata di ogni coltura ove ancor si vedesse strappato dal campo e gettato nelle fille dei grandi eserciti il fior della gioventù, le braccia sue più vigorose, nel mentre sta indubbio il fatto che cessato il servizio delle armi a stento si adattano più ai lavori de' campi i quali ne restano in gran massa abbandonati per cui sensibilissimo ne risulta il discapito e per l'aumentate pretese; e per il continuo incarir della poca mano d'opera poco meno che passiva si presenta più d'una coltura altre volte fiorente e lucrosa.

Che altro resta a farsi se non abbracciare a serra occhi la specializzazione che è in oggi in tutti i rami dell'economia il cardine primo, l'indizio certo di ogni ben avviata impresa. — Abbandonare o minorare quelle colture che dai resoconti si presentano poco lucrose ed esposte al pericolo di ulterior deprezzamento; e forzare quasi esclusivamente quelle che hanno prospettiva di sicuro avanzamento.

L'Istria nostra prosperava abbastanza pei suoi copiosi raccolti di vino negli anni che precedettero la comparsa della fatal crittogama; la quale perdurando per due lunghi decenni la gettava poco men che nell'estrema rovina. — Dessa abbonda ovunque ancor sempre di buoni vignetti che non temono le usuali siccità le quali danno anzi al prodotto quel brio, quella potenza che lo rende già adesso accreditato, ovunque nuovi impianti ne sorgono, estesissimi con più razionale trattamento, allargandosi spontanea sempre più la pratica di estendere la coltura quasi esclusiva del suo terrano, refosco, che nelle piazze contermini sempre maggiore ne acquista la rinomanza.

Il consumo locale però e le piazze vicine non saranno da tanto da sfogare tutto il prodotto che per fortuna regolarmente si succedesse; e già nelle poche annate mediocri che si presentano si emettono lamenti di basso prezzo, di ristagni nelle cantine.

Convien pensare adunque seriamente e subito a preparare il genere in modo da offrirlo sui mercati esteri confezionandolo ragionalmente elevandolo a tipo costante, ben accetto anzi ricercato nelle provincie e nei regni lontani che ne difettano.

E qui che bel campo di bella, lucrosa speculazione non ci presentano l'Allemagna, l'Inghilterra, le regioni nordiche le quali a detta

del chiarissimo Prof. Ottavi « ansiose aspettano che loro venghi on...
« del buon vino a prezzo moderato per lasciar da banda la classica
« birra » — regioni tutte per le linee ferrate abbastanza alla mano
perchè di tanto avvicinate! Che fortuna ancor per noi di essere tanto
vicini all' emporio commerciale di Trieste che coi tanti vapori po-
trebbe gettare il prodotto nostro sui più lontani paesi con non esor-
bitante dispendio.

Insomma il clima, il suolo, la posizione nostra tutto parla in fa-
vor nostro; vino generoso, ricco di colore, di fragranza, di brio ne
abbiamo e ne potremmo prontare su scala vastissima a seconda del-
l' esigenze del commercio, del nostro tornaconto, preparandolo a se-
conda del gusto delle piazze che lo ricercano.

Ma studio ci vuole, costanza, coraggio e sopra tutto unione di
forze, per esordire e per avanzare con passo rapido in questo campo
di speculazione lucrosissima.

Che bell' esempio non ci dà l' Italia che da tanto tempo indefessa
lavora intorno ai vini suoi, i quali rapidi salirono a bella rinomanza
su mercati lontani che avidamente li ricercano a segno da mettere in
pensiero perfino la Francia che teneva finora il primato anzi il mo-
nopolio coi suoi vini che gettava per tutto il mondo, come il non plus
ultra di bontà, di squisitezza, con lucro incalcolabile dei produttori e
de' suoi industrianti.

Da cosa nasce cosa; riesce a tutti noi di gran conforto il fatto di
vederne un principio nella stazione enologica eretta a Parenzo; attorno
a questa od a questa paralleli potrebbero sorgere o i Consorzi o l'As-
sociazione generale se pur si credesse di abbracciare di preferenza.

Le risultanze del Bilancio della Società Dalmata riportato a pro-
posito come fatto troppo eloquente ci spronano a sollecitare anche
da noi l' associazione sia pur per Consorzi ove non si sorgesse ani-
mosi a voler attuata anche da noi una Società enologica a sensi dello
Statuto che stà a mani di tutti i soci dell' Agraria Istriana, statuto che
potrebbe venir modificato o riformato subitochè alcuni dei più corag-
giosi, forti possidenti dell' Istria nostra si presentassero con supremo
slancio da tutti applaudito e per sicuro da tutti appoggiato in Comi-
tato promotore.

Ma « Roma deliberante saguntum perit, » finchè noi faremo aspi-
razioni, consulti e progetti gli altri lavorano e si assicurano quelle piaz-
ze che noi potremmo ben facilmente accaparrarsi per l'avvenire; s' incomin-

ci adunque e subito, estremo essendo, ben opportuno il momento.

DEL SOVESCIO.

Nei numeri 1, 2 e 3 dell' Effemeride Agraria dell' Istria discorremmo a lungo del letame qual rimedio artificiale e comune per ristorare i terreni, ed ora come seguito a tale istruzione c' intratteremo sopra il *sovescio*, che è un ripiego per l'ingrassamento dei campi.

Il *sovescio* è un genere vantaggioso di concimazione e bonificazione, il quale consiste nel sotterrare certi raccolti in istato verde, seminandovi sopra le piante destinate a grano.

Cotesta non è pratica nuova, ma bensì nota fino dall' antichità. I Macedoni, i Tessagliesi seminavano fava, la quale in fioritura incorporarono al terreno per ingrassarlo. Palladio suggerisce di seminare il lupino e soterrarlo poi per concimare la vigna. Si ha da Columella, da Crescenzo e tanti altri agricoltori antichi ragguagli favorevoli in merito.

Nei tempi moderni il tedesco Nebbien si è occupato moltissimo di questo modo di rinvigorire i campi.

Non è certamente da ammettere la possibilità di escludere affatto l' ordinario concime da stalla, ma devesi però convenire che il *sovescio* è uno dei migliori ajuti per supplire alla scarsezza del letame, poichè sotterrando i prodotti ancora in erba e valendosi delle sole risorse naturali, senza alterare il corso stabilito dei raccolti, e con poco lavoro e poca spesa si può accrescere d' assai la forza produttiva del terreno. Si comprende da ciò l' importanza di tale pratica nella nostra Provincia, ove scarseggiano foraggi e bestiame con la conseguente insufficienza di letame per concimare a dovere le nostre campagne.

Per comprendere come un terreno possa risentire vantaggio dal sotterramento di piante che esso stesso ha prodotte, basta ricordarsi che le piante non ritraggono il loro nutrimento dalla terra unicamente, ma che ne ricevono anche dell' aria. Quindi restituendo le piante al terreno, questo viene reintegrato dalle sostanze cedute ed acquisterà di più quanto le piante avranno assorbito dall' aria.

Non è indifferente servirsi pel *sovescio* di una piuttosto che di

altra pianta. — Non tutte si appropriano nelle medesime proporzioni i nutrimenti dalla terra e dall'aria; ve ne sono di quelle che prendono molto dalla terra e poco dall'aria; e di altre che invece ricavano poco dalla terra e molto dall'aria.

Per conseguenza, onde praticare il sovescio con vantaggio, converrà servirsi di quest'ultimo. Colle prime non si otterrebbe un pronunciato vantaggio, si perderebbe semente, lavoro e tempo con rischio di fare fiasco.

Le piante adattate per questa bisogna ci vengono indicate dalla pratica e dai risultati delle ricerche scientifiche sopra i principi costituenti le dette piante. Ma indipendentemente da queste norme il più semplice agricoltore può giudicare da per sè medesimo dalla sola fisionomia delle piante, quali convengono meglio a tal fine. Le piante che per vivere domandano troppo al terreno e poco all'aria presentano un complesso asciutto, con foglie scarse, sottili e magre, come ad esempio la segale, il frumento, l'avena ecc.; quelle, che al contrario ricevono molto dall'aria sono mostrose, ricche di ramificazioni con abbondanza di foglie e polpose, come il colza, le rape, la fava, i lupini, il saraceno ecc.

Il sovescio, di cui ora intendiamo parlare, è quello che si pratica senza disturbare i raccolti ordinari. Interessa perciò di saper calcolare il tempo, che la pianta adoprerà per germogliare, crescere e fiorire, onde seminarla a tempo debito, fra i raccolti pendenti o dopo mietuti, per averla al vero punto nel tempo che trascorre fra un raccolto e l'altro.

Per ricavare dal sovescio il possibile vantaggio, è necessario che venga eseguito nel momento in cui le piante si trovano in piena vegetazione, quando cominciano a dar fuori il fiore. A tal epoca le piante in generale si trovano nella floridezza di lor vita con la maggiore ricchezza di sostanze ricevute dall'aria.

Prima però di decidersi a fare il sovescio, bisogna prendere in considerazione lo stato di fertilità del terreno. Se questo è sterile, esausto di forze, non è nemmeno da pensare a questo genere di sovescio, col quale si vuol ottenere vantaggio evidente ed immediato.

Nella nutrizione delle piante i principi terrosi e dell'aria concorrono assieme per leggi naturali in date e costanti proporzioni. L'aria è sempre disposta a cedere alle piante la quantità di nutrimento, che domandano; e le piante non ricercano mai più di quello,

che può stare in relazione, in armonia coi principii, che possono avere a loro disposizione del terreno. Ed il terreno potrà offrire tanto più di sostanze, quanto più sarà ricco di terriccio, imperciocchè dall'azione di questo divengono solubili ed assimilabili i materiali terrosi. Più ricco dunque di terriccio sarà il terreno, tanto maggiori risultati si possono attendere dal sovescio. Quindi nei terreni magri, mancanti o poveri di terriccio non si otterranno buoni effetti dal sovescio o meglio non si avranno tanto visibili come nei terreni grassi.

Però anche questi risultati nei terreni magri hanno un valore; e non bisogna disprezzarli, poichè se scarsi e non appariscenti nel sovescio semplice, possono portare gran giovamento a questi terreni col metodo di Nebbien, ossia col sovescio doppio e continuato il quale consiste nel rinunciare per diversi anni di seguito ad ogni raccolto, e col far seguire senza interruzione un sovescio all'altro. Con tale procedimento è chiaro, che i principii fertilizzanti dell'aria, depositati nel terreno con un primo sovescio, faranno che una quantità maggiore di principii nutritivi terrosi venga assorbita dalle piante che per un secondo sovescio si fanno immediatamente seguire, e che per conseguenza una maggior quantità di nutrimento dall'aria venga chiamato in assimilazione, e quindi col secondo sovescio il terreno acquista di nuovo in principii fertilizzanti; e via sempre più col ripetere senza posa questa utilissima pratica, la quale potè convertire terreni ingrati e sterili in campi ubertosi.

Abbiamo più sopra detto, che i materiali terrosi assorbiti dalle piante, vengono col sovescio restituiti al terreno. Non devesi però credere che questa sia una semplice restituzione, poichè il terreno acquista puranche da questa reitegrazione. I materiali ceduti sono ricuperati mediante il sovescio, ma non già allo stato primitivo, ma sibbene raffinati, tali, che avendo fatto parte d'un essere organizzato, si trovano in condizioni assai più adattate per esser ricevuti da un altro essere di simil natura.

Se poi si considera che i nutrimenti dell'aria vanno, per così dire, loro stessi ad offrirsi alle piante, e che all'opposto i nutrimenti terrosi, per trovarsi fissi, incorporati e disseminati nella massa del terreno, le piante sono costrette di andarli mendicare allargando per ogni verso le barbe delle loro radici: tale guadagno acquista ancora maggior valore, perchè, oltre venir restituiti questi materiali raffinati, meglio disposti ad esser assorbiti, si presentano di soprappiù uniti,

concentrati a contatto immediato delle radici, per cui queste si trovano, per sì dire, nuotanti nell'abbondanza.

Riconosciuti i vantaggi derivanti all'agricoltura dai sovesci, passiamo ad esaminare le piante che meglio convengono ai nostri terreni nonchè il tempo per seminarle e sotterrarle.

Il lupino (*Lupinus albus*) pel sovescio a profitto del frumento, si semina fra la prima e seconda metà d'Agosto approfittando del momento d'una pioggia. Si faciliterà la nascita tenendo per un giorno la semente in un recipiente d'acqua, tanto di coprirlo e che possa venir assorbita. Se la pioggia ed il calore non mancano, circa alla metà di ottobre il lupino sarà cresciuto al punto da potersi sotterrare. Perciò dopo averlo svelto dal terreno e disteso lungo i solchi, si seminerà il frumento.

Il lupino non si presta per sovescio a profitto del granone, perchè seminandolo in primavera, non ha il tempo necessario per crescere a dovere fino al momento che conviene di seminare il formentone; seminando poi il lupino in autunno, non resisterebbe ai freddi dell'inverno.

Il colza per le sue foglie voluminose e pello sviluppo che raggiunge, viene pure raccomandato pel sovescio. Si semina colla prima pioggia d'Agosto, lo si sotterra in Ottobre, e si semina sopra il frumento.

Volendo sovesciare queste piante a profitto del frumentone si svelle dal terreno ai primi d'Aprile e si stende quindi lungo i solchi.

Il trifoglio incarnato per sovescio a profitto del granone si taglia pure verso la metà d'Aprile, si stendon le piante lungo i solchi, seminandovi sopra il frumentone. È una delle piante che meglio si prestano e convengono per sovescio a favore del granone.

Il saraceno (*Polygonum Fayopyrum*), si semina raccolto il frumento, e quando è in piena fioritura si taglia, lo si stende lungo i solchi e si sotterra indi con l'aratro.

(Continua).

Il Giornale viene distribuito una volta al mese gratuitamente a tutti i Soci ed ai Comizi agrari e Municipi della Provincia. — •

Per gli altri il prezzo d'abbonamento per un anno, compreso il porto posta è di for. 2. —