

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ROZAVICAJNI MUSEJ
ROVINSKI
DI ROVIGNO
MUSEJ
10
C-20/B
104
1982

ANNO I.

Rovigno, 25 Luglio 1876.

N. 7.

N. 897

A V V I S O !

La sottoscritta Direzione invita i Signori proprietari di vigneti posti in questa Provincia, a volerle spedire in un involto bene condizionato un esemplare di quelle viti, che dessero segni di malattia, aggiungendo eventualmente le osservazioni da loro fatte intorno alle medesime rispetto alla vegetazione durante la primavera.

Parenzo, 15 Giugno 1876.

Dalla Direzione della Stazione enologica provinciale.

E. MAYERSBACH

A P P E L L O

a partecipare

all' Esposizione-Fiera enologica

IN MARBURGO

Nel Settembre 1876.

Seguendo l'esempio d'altri paesi, i viticoltori austriaci stabili-

rono di tenere anche in Austria dei congressi enologici annuali, che hanno di mira l'incremento della viticoltura e del commercio del vino nell'interesse di quei paesi che sono rappresentati al Consiglio dell'Impero. Lo scopo di tali riunioni non si limita al solo svolgimento degli argomenti posti all'ordine del giorno, ma colla successione dei congressi nelle varie terre dell'Austria deve essere offerta occasione di conoscere lo stato e le speciali circostanze della viticoltura e dei suoi prodotti nelle singole regioni, le migliorie introdottevi o da introdurvisi e la possibilità di applicarle in altre zone; chi accede al congresso deve poter prendere cognizione in modo intuitivo di tutto ciò che la scienza e la pratica enologica vi hanno contribuito, e non solo gli si deve offrire un quadro il più fedele che sia possibile della coltivazione della vite e del trattamento del suo prodotto secondo la pratica attuale, ma dimostrare tutta la ricca sorgente di mezzi ausiliari offerti dalla scienza, i quali soltanto conducono al compimento della pratica razionale, e rendono possibile il progresso in questo ramo d'industria.

Ai visitatori del congresso ed a quanti s'interessano per l'enologia, devono essere resi famigliari gli attrezzi, le macchine e gli apparati, col mezzo dei quali si compie una lavorazione perfetta e poco costosa del terreno e della vite, e si rende possibile un razionale governo del mosto e del vino.

Per rendere veramente utili i congressi enologici, vi devono andare congiunte delle esposizioni, le quali indubbiamente eserciteranno potente influenza sullo sviluppo della viticoltura coll'ammaestramento e coll'eccitamento al progresso. Un fattore assai importante per migliorare lo stato della viticoltura consiste nel risveglio del commercio dei vini. Soltanto uno spaccio facile e remuneratore del prodotto può mettere i produttori nella posizione di poter adottare quelle norme, dalle quali dipende la sorte della produzione vinicola. Per ciò col mezzo delle esposizioni enologiche i vini d'ogni paese devono esser fatti conoscere ad un pubblico numeroso; il produttore deve esser posto in contatto diretto col consumatore, onde procurare al vino uno spaccio in una cerchia più estesa. Tuttavia perchè l'esposizione raggiunga un tale scopo, non basta, come avvenne finora, il mettere in mostra del pubblico delle bottiglie vuote o ripiene d'acqua, disposte in bell'ordine sopra ripiani decorati, e sottomettere all'assaggio d'un giuri un pajo di bottiglie di vino; e ciò a porte chiuse

e senza accertarsi, se dei vini sottoposti alla prova vi sia quantità sufficiente in possesso dell'espositore, da poterli considerare qual merce commerciabile; ma occorre invece che tutto il pubblico, e specialmente i negozianti possano aver occasione d'assaggiare i vini, onde si formino da sé stessi un criterio intorno alla bontà ed all'uso di essi; e imparino a conoscere le sorgenti da cui ritirarli ed a qual prezzo essi possano trovare la merce meglio rispondente al loro gusto e alle esigenze dei loro consumatori.

Riconosciuti questi bisogni, si cercò di soddisfare ad essi col mezzo di fiere enologiche e se ne ottennero ottimi risultati. Siccome poi deve essere concesso al produttore e al negoziante di vini di conoscere il giudizio, emanato da una commissione di uomini competenti, intorno alle qualità dei loro prodotti, e all'attitudine degli stessi per il commercio; siccome devesi procurare inoltre di rendere accreditate le cantine premiate con l'aggiudicazione in pubblico di premi e di menzioni onorevoli e finalmente di eccitare l'espositore a migliorare sempre più i suoi vini, così a chi partecipa alla fiera deve esser concesso di sottoporre i propri prodotti al giudizio dei giuri, e di concorrere ai premi.

Onde raggiungere tutti questi scopi, la società agraria di Marburgo, filiale della Stiriana, protetta dalla Società-madre e con la cooperazione di altre filiali, poste in regioni vinifere, e finalmente dei Consorzi vinicoli della Stiria, ha stabilito di organizzare durante il primo congresso enologico in Marburgo, un'esposizione con annessa fiera enologica, ed ottenne per quest'impresa valido appoggio da parte dell'Eccelso I. R. Ministero, dell'Eccelsa Dieta e della Società Agraria della Stiria. Ma siccome lo scopo non può esser raggiunto appieno che colla attiva cooperazione di molti, s'invitano i produttori e negozianti di vini, gli scienziati ed i librai, i fabbricanti di macchine e di attrezzi agrarii, a prender parte come espositori alla pubblica mostra ed alla fiera di vini.

In seguito a deliberato del comitato per l'esposizione furono stabilite per la mostra e per la fiera le norme seguenti:

1. L'esposizione e la fiera dei vini verranno aperte il 17 Settembre del corrente anno, chiuse nella sera del 24. Durante l'esposizione i locali della mostra saranno aperti al pubblico dalle ore 8 ant. alle 6 pom., la fiera dalle 8 del mattino alle 8 del pomeriggio. L'ingresso è fissato a soldi 20 per persona, ma è libero pei membri del Congresso e per gli espositori o lor rappresentanti.

2. Gli oggetti dell' esposizione saranno divisi nei 5 gruppi seguenti:

I. Vini.

II Viti e prodotti accessori della viticoltura e vinificazione

III. Uve.

IV. Attrezzi, apparati, macchine e materiale per viticoltura e vinificazione.

V. Oggetti d' insegnamento, e lavori letterari riguardanti la viticoltura e la vinificazione.

3. Le domande per l' esposizione e per la fiera devono esser dirette in duplo non più tardi del 31 Luglio corr. al comitato per l' esposizione in Marburgo.

4. Tutti gli oggetti destinati all' esposizione devono essere contrassegnati dall' indirizzo seguente: *Esposizione vinicola in Marburgo*, e spediti franchi di porto al Comitato dell' esposizione.

La spedizione degli oggetti destinati alla mostra deve effettuarsi dal 1. al 10 Settembre; le uve però potranno essere inviate fino ai 15 dello stesso mese.

5. I premi consisteranno in medaglie d' argento ed in diplomi d' onore. La solenne distribuzione avrà luogo il 24 Settembre.

Schede d' insinuazioni potranno essere ritirate gratuitamente dalla Società Agraria Istriana.

L' importanza di quest' Esposizione-Fiera non ha duopo d' esser dimostrata, ed ognuno sa quanto importi oggidì far conoscere anche lontano il proprio genere affinchè lo stesso si faccia strada nel commercio mondiale, per cui la scrivente non può a meno di raccomandare caldamente a tutti i produttori dell' Istria nel loro interesse medesimo di concorrere con i loro prodotti a questa esposizione, onde far rilevare viemmaggiormente l' importanza della nostra Provincia in fatto di viticoltura e procurare così credito duraturo ai nostri vini, che soli potranno migliorare la nostra economia.

Rovigno 4 Luglio 1876.

Dalla Società Agraria Istriana

Il Presidente

Dott. GIROLAMO MANZUTTO

Il Segretario

Luigi Hasch

SEDUTA DI COMITATO

del giorno 11 Giugno 1876.

Presenti i Signori:

Antonio Cecon, Vicepresidente.
Dott. Giuseppe Basilisco, Direttore.
Tommaso Sotto Corona, „
Dott. Matteo Campitelli, Membro di Comitato.
Alberto Marchesi, „ „
Luigi Hasch, Segretario.
Bar. Vittorio de Puthon, Rappresentante governativo.

Motivarono l' assenza il signor presidente Dott. Girolamo Manzutto ed i signori Dott. Giorgio Franco ed Eugenio Biscontini.

Tutti g'i altri Membri si tengono per iscusati causa il tempo oltremodo stravagante.

Aperta la Seduta alle ore 4 pom. sotto la presidenza del sig. Antonio Cecon, vicepresidente, si passa alla pertrattazione degli argomenti portati dall' Ordine del giorno.

I. Lettura ed approvazione del verbale.

Essendochè il verbale dell' anteriore Seduta è già stato pubblicato, il sig. vicepresidente ritiene superfluo darne lettura e propone quindi di passare tosto all' approvazione.

Il sig. Sotto Corona osserva essere il verbale incompleto, poichè nel medesimo non è tenuta parola della deliberazione presa pel l' impiego di fior 600 accordati dall' Eccelso Ministero di Agricoltura a sollievo del comune di Barbana gravemente danneggiato dall' epizoozia, nell' acquisto cioè di 6 armente di razza nostrana da distribuirsi a sorte fra i più bisognosi contadini danneggiati, verso l' obbligo di custodire e mantenere questi animali per una data epoca, onde coi frutti ricavabili ricomporre gradatamente le sife mancanti dell' animalia.

Il signor Sotto Corona osserva inoltre che nel verbale non è

fatto cenno dell' altro deliberato preso di trasportare a Barbana il to-ro della stazione di Monta di Dignano onde vieppiù facilitare il de- siderato incremento dell' animalia in quel comune.

Ciononpertanto il verbale viene approvato, riservando di far cen- no delle mancanze in quello della Seduta odierna.

2. Referati pel Congresso Generale.

Il signor vicepresidente, in vista allo scarso numero degl' inter- venuti, sarebbe del parere di rimettere di nuovo ad una prossima se- duta la discussione di questo punto dell' Ordine del Giorno.

Il Dott. Campitelli però osserva, che l' epoca del Congresso è troppo prossima per poter più oltre prorogare la decisione, per cui propone di passare oggi stesso alla fissazione dei temi ed alla scelta dei referenti.

La proposta viene accettata.

I temi scelti per la discussione del Congresso sono i seguenti:

1. Istruzione sul razionale confezionamento dei vini.
2. Sulla coltura dell' olivo e confezione degli oli di olive.
3. Sulla propagazione, allevamento e coltura della vite.

I signori Dott. Andrea Amoroso ed E. Mayersbach furono scelti a referenti pel tema primo, pel secondo il bar. G. Paolo de Polesini, pel terzo il sig. Leopoldo Slocovich.

In seguito viene pure deliberato di organizzare un' esposizione di vini in occasione del prossimo Congresso Generale nella città di Pola, e di rivolgersi alla stazione enologica provinciale onde ottenere un piano per l' effettuazione del progetto.

3. Impiego dei sussidi accordati nell' anno 1876.

L' Eccelso Ministero d' Agricoltura accordava nel corrente anno alla Società Agraria Istriana i seguenti sussidi:

1. Per l' impianto d' un orto sperimentale	fi. 600
2. Per l' incremento delle pecore e dell' apicoltura	„ 200
3. Per l' incremento della razza bovina	„ 1000
4. Per stipendi enologici	„ 400
5. Per l' istituzione di maestri ambulanti d' Agricoltura	„ 200
6. Per promuovere l' istruzione agraria nelle scuole rurali	„ 300

Circa l'impiego dei fi. 600 per l'istituzione d'un orto sperimentale si terrà parola nella pertrattazione del successivo punto dell'ordine del Giorno.

Circa i fi. 300 per l'apicoltura e le pecore viene unanimemente deliberato d'impiegare l'intero sussidio nell'acquisto in Ungheria di 5 o 6 montoni di buona razza per distribuirli poscia fra gli allevatori del Distretto di Castelnuovo e Pinguento, onde farli servire per la propagazione grazie l'incrociamiento con la razza paesana.

Essendosi poi rilevato che nella Dalmazia pure da qualche anno furono introdotti montoni dall'Ungheria per migliorare la razza nostrana, viene incaricata la Presidenza di rivolgersi all'Eccelsa Luogotenenza di Zara per attingere tutte le informazioni possibili in proposito. —

Per l'incremento d'animali bovini l'Eccelso Ministero accordava fior. 1000 che uniti al civanzo dello scorso anno di fi. 213:66, danno un fondo disponibile di fiorini 1213:66. Tale importo però è affatto insufficiente per adottare tutti i provvedimenti degli anni trascorsi e riconosciuti generalmente di somma efficacia. Perciò fu chiesto al Ministero un'aggiunta di sussidio da porre la Società in istato di continuare per la via diggià intrapresa.

Il Commissario governativo, barone de Puthon, partecipa che l'Eccelsa Luogotenenza avanzò, appoggiando, la domanda della Società al Ministero, ma che sinora non ebbe riscontro.

In vista di ciò viene deliberato di lasciar tutto in sospeso pel momento, ed in caso il Ministero non trovasse di accondiscendere alla domanda avanzata, di non tenere quest'anno le esposizioni bovine e d'impiegare le somme disponibili di fior. 1213:66 nel pagamento dei premi personali a coloro che manterrano intieri i tori premiati alle esposizioni del 1875 facendoli servire alla monta, nonchè nel soddisfacimento degl'impegni assunti verso i detentori dei tori delle 5 stazioni di monta, che a norma delle disposizioni regolamentari vanno tantosto a cessare.

Viene accettata la proposta della presidenza d'avanzare domanda al Ministero per la permissione d'impiegare i fi. 400, concessi per stipendi ad allievi all'Istituto eno-pomologico di Klosterneuburg, nell'invio invece di giovani agricoltori Istriani a Parenzo per assistere alle operazioni della vendemmia e confezionamento dei vini presso quella stazione enologica provinciale.

Il Comitato quindi dichiara espressamente non adattata per la nostra provincia l'istituzione dei maestri viaggianti d'Agricoltura, e delibera perciò di chiedere all'Eccelso Ministero l'abbinamento dei fiorini 200 riservati a questo fine con i fi. 500 per promuovere l'istruzione agraria nelle scuole rurali, e di concedere quindi un sovvegno complessivo di fior. 500 che verrebbero impiegati:

1. Nell'acquisto di operette elementari d'Agricoltura da distribuirsi fra gli allievi più distinti delle scuole rurali.

2. Nella provvista di piccoli modelli di macchine, attrezzi rurali e simili tanto per la distribuzione agli allievi, come per uso delle scuole acciò i maestri stessi possano servirsene nell'impartire l'istruzione.

3. In remunerazioni ai maestri più zelanti nell'insegnamento dell'Agricoltura, onde incoraggiarli a prestarvisi con sempre maggiore attività.

4. Provvedimenti rispetto l'orto sperimentale.

Viene data comunicazione delle pratiche anteriormente condotte per la provvista di un orto sperimentale nella sede della Società.

Secondo il contratto stipulato con il proprietario, la Società Agraria prese in pigione l'orto per lo spazio d'anni 14 con diritto di disdetta entro il primo anno.

L'Eccelso Ministero d'Agricoltura accordava a questo fine per l'anno in corso fior. 600, però non assicurava un sussidio anche per gli anni avvenire. Perciò la presidenza propone di decidere se si debba continuare con l'affittanza, o si debba invece prevalersi del diritto riservato per la disdetta.

Il Comitato, considerata l'importanza dell'istituzione, delibera di continuare ad ogni modo con l'affittanza ed incarica anzi la presidenza di prestarsi nella ricerca di un abile ortolano.

Viene quindi deliberato puranche d'interpellare il Comizio Agrario di Pisino sull'impiego di fior. 700 accordati per l'istituzione colà di un orto plantario.

5. Disposizioni circa tre modelli di strettai d'uve.

In vista che la Società Agraria non ottenne nel corrente anno

dotazione alcuna dall'Eccelso Ministero per provvedere alla diffusione di macchine ed attrezzi rurali perfezionati, e che per conseguenza trovasi impossibilitata di disporre a tal fine il benchè minimo importo, il Comitato delibera di restituire i modelli di strettai presentati dal Cap. Giovanni Costantini, dovendo lasciare all'iniziativa privata di tentarne l'applicazione in grande.

6. Eventuali comunicazioni.

Il signor Segretario dà lettura d'una Nota dell' i. r. Ispettorato della ferrovia Istriana in Pisino, con cui viene chiesto un parere circa la convenienza dell' impiantazione di gelsi a basso fusto lungo la ferrovia in costruzione.

Il signor Sotto Corona è d'opinione che tali impianti debbano riescire d'indubbio vantaggio per l'industria serica nell'Istria, e perciò propone di raccomandare caldamente al suddetto Ispettorato di effettuare il progetto.

È accettato.

In seguito a ciò viene pure deliberato di consigliare all' i. r. Ispettorato di estendere le impiantazioni fin verso Pingente, e di eseguire gl' impianti nell'autunno dalla costa marittima fino a Pisino, e da Pisino fin verso Pingente preferibilmente nel mese di Febbraio.

Viene quindi data partecipazione che a rappresentante della Società Agraria Istriana al primo Congresso enologico Austriaco in Marburg nel prossimo venturo mese di Settembre, fu nominato il signor Dott. Andrea Amoroso, vicecapitano provinciale.

È data lettura d'un dispaccio Ministeriale, con cui si chiede un parere sulle modificazioni necessarie d'introdursi alla legge vigente nella nostra Provincia per la tutela degli uccelli utili all'agricoltura, perchè corrisponda ai reali nostri bisogni e si uniformi possibilmente alle disposizioni contenute nel trattato Austro-Italiano datato Budapest 5 Novembre 1875 e Roma 29 Novembre detto anno.

Viene deliberato d'affidare lo studio al barone G. Paolo de Polesini.

Dopo ciò, non restando altri argomenti da pertrattarsi, è levata la Seduta alle ore 8 pomeridiane.

Rovigno 5 Luglio 1876.

LA PRESIDENZA

REGOLE PRATICHE DI VINIFICAZIONE

estratte

dal sunto teorico e pratico di enologia

del Professore

DOTT. ANTONIO CARPENÈ

Direttore tecnico della Società enologica della

Provincia di Treviso

P R E F A Z I O N E.

L'illustre professore Dott. Antonio Carpenè pubblicava ancora nell'anno 1871 un sunto teorico pratico di enologia pei vinificatori della Provincia Trevigiana. Nella prefazione del suo pregievole opuscolo egli si esprime come segue :

„ Con poche modificazioni ai sistemi generali usati in Provincia, e con maggiori cautele, il vinificatore potrà confezionare vini conservabili ed atti a sostenere i lunghi viaggi senz'alterarsi, ma deve esso non disconoscere quanto si va ripetendo ogni qual tratto, che per ottenere vini capaci a sostenere la concorrenza coi migliori conosciuti nel commercio mondiale, è d'uopo pensare alla viticoltura più seriamente di quello siasi fatto sinora. Con vitigni ottimi e bene educati, con uve fine, si avranno vini fini, con vitigni ordinari e ben tenuti si otterranno buoni vini ordinari. Per le condizioni di suolo e di clima felicissime in Provincia, e per certe qualità di vitigni esistenti, possiamo oggi far bene nell'industria vinicola, ma dovremo far meglio. Sia adunque compito di tutti gli agricoltori il miglioramento della viticoltura e della vinificazione, e chiudo col dire che — il viticoltore ed enologo avrà sempre il vino che si merita. „

Nel leggere queste parole ci parve che le medesime venissero dirette anche ai vinificatori della Provincia d'Istria, tanto calzano esse agli usi nostri, al clima ed al suolo del nostro paese. E perciò

abbiamo ritenuto che una maggiore diffusione delle principali norme da lui suggerite in detto sunto per la confezione del vino dovesse tornare accetta ed utile ai nostri viticoltori. Se non ch , facendo noi una qualche distinzione tra il semplice vinificatore e l' enologo, nel senso che il primo non sempre possa mettere in pratica tutto ci  che la teoria insegna per migliorare e perfezionare i vini, e riflettuto al considerevole numero dei nostri vinificatori originato dal grande sminuzzamento de' possedimenti, abbiamo creduto di restringerci nel nostro lavoro soltanto a quella parte delle regole che devono essere seguite e possono comunemente praticarsi da tutti per confezionare un buon vino sano, tralasciando in generale di esporre ci  che non si pu  ottenere coll'impiego della sola diligenza.

Ed avutone l'assenso dal predetto illustre autore, il quale per commissione della Giunta provinciale, cortesemente da lui accettata, attende ora ad una nuova edizione del succitato opuscolo, noi pubblichiamo frattanto questo lavoro, dichiarando espressamente, che del nostro vi entra soltanto il desiderio di potere con ci  essere utili al nostro paese.

Dalla Giunta Provinciale dell' Istria

Parenzo, nel Giugno 1876.

CAPITOLO I.

Della vendemmia.

La diminuita produzione di uva, causata dai danni che alle viti rec  la crittogama, e l' alto prezzo del vino che ne fu l' immediata conseguenza, indussero sgraziatamente il viticoltore ad affrettare la vendemmia, raccogliendo le uve ancora immature. L' impazienza di raccogliere il prodotto, generata nei pi  dalla tema che per danni elementari potesse andare scemato o perduto, ed istigata dal desiderio di convertirlo presto in un capitale rilevante, ci arrec  per  un danno gravissimo, quello, ci , che i nostri vini, come oggid  vengono quasi generalmente confezionati non possono sostenere il confronto con quelli di altri paesi, perch  inferiori a questi per la loro acerbit  ed asprezza, e per la minor loro attitudine ad esser conservati.

La sensibile differenza di acidit  tra i nostri vini, specialmente

i rossi e quelli stranieri più rinomati oltrecchè dalla qualità del vitigno e dal modo di coltivarlo, di che ora non ci occupiamo, dipende in principalità dalla vendemmia precoce, e fatta senza diligenza.

L'uva più ch'è matura e più è zuccherina, e se ne ottiene un vino meno acerbo ed aspro, e più ricco di sostanza alcoolica. E pertanto la vendemmia dovrebbe farsi soltanto quando l'uva abbia raggiunta la sua perfetta maturità. Questa si riconosce ai seguenti contrassegni. Il ceppo della vite, mano a mano che il frutto va maturando, si fa bruno, le foglie avvizziscono, diventano giallo-rossiccie, ed in certe viti cadono quasi totalmente, il gambo del grappolo si fa legnoso, e piegasi ancor più cedendo al peso dell'uva. Gli acini, che si fanno trasparenti se l'uva è bianca, e permettono di scorgere nel loro centro i vinaccioli ed assumono un color giallo, talvolta aureo, si ragrinzano, si staccano facilmente dal loro peduncolo, lasciando in questo un lungo filo, e per leggiera pressione permettono l'uscita ad un succo dolce, attaccaticcio, e mucilagginoso.

E come poi viene eseguita la vendemmia? In generale non si usano cautele di sorta, ma, staccata l'uva, la si getta in cesti, che riempiti si portano ad una tinozza, di solito muffita, sita in mezzo al campo, o su di un carro, esposta al sole, ed in essa si capovolge bruscamente l'uva, che si ammacca e schiaccia, e siccome questa operazione dura fino alla colmatura della tinozza, non di rado avviene anche che l'uva vi si riscaldi e cominci a fermentare. Talfiata l'uva, tosto che la tinozza sia piena, viene spremuta subito sul campo e pigiata, e quindi portato il tutto col mezzo di mastelle o di otri alla cantina, talvolta ad un naviglio che deve poi fare il viaggio per mare, più comunemente al carro, che per giungere alla cantina deve far spesso un viaggio di più chilometri per strade impraticabili, di modo che l'uva giunge nelle tinaje tutta pesta e riscaldata. Meno male se venisse tosto spremuta, ma di frequente avviene il contrario; tutto, cioè, si getta in un tino più grande, e si abbandona anche oltre ad un giorno per attendere che altra uva arrivi a riempire interamente il tino. Intanto la massa si riscalda, estranei e dannosi fermenti la invadono, e le conseguenze non buone si trovano dipoi nel vino che ne risulta. Non una scelta, almen grossolana, dell'uva durante la raccolta, ma invece si uniscono insieme grappoli belli e maturi, grappoli non bene maturati, o guasti, secchi, e foglie, sermenti, muffe, terra, insetti, tutto si mescola in santa alleanza, e da questo miscuglio si pretende ricavare vino buono e durevole.

V'ha un altro inconveniente, ed è, che eccettuata la parte dove si coltiva un solo vitigno, dappertutto si trovano nello stesso campo varie qualità di viti disordinatamente mescolate, le quali danno un frutto che compie la maturazione in epoche disuguali. Pochi fanno la debita separazione di queste uve differenti. In generale le si raccoglie contemporaneamente, e se ne forma un vino solo. È naturale che così non si ottenga un tipo di vino costante ed invariabile, perchè le differenti uve non maturano alla stessa epoca, perchè, tanto diversi sono i vini quanto son diverse le uve che li somministrano, e perchè non tutti gli anni ogni qualità di vitigno somministra la stessa proporzione d'uva, motivo per cui la massa delle uve mescolate non può ogni anno essere formata nelle stesse proporzioni. Gli è per questa ragione in principalità che i nostri vini difficilmente vengono smerciati all'estero, perchè riesce impossibile di portare costantemente in commercio lo stesso tipo di vino.

Nella vendemmia si seguano adunque le seguenti norme:

Si proceda alla vendemmia quando le uve hanno raggiunta la maturità perfetta, e specialmente trattandosi di uve nere aventi succo acerbo, e la si cominci soltanto dopo che il frutto è asciugato dalla rugiada.

Nel raccogliere l'uva si separi la buona dalla scadente, e la si pulisca con la maggior possibile diligenza, affinchè non restino nella massa grappoli deteriorati, grani muffiti, ed altre materie che facilmente possono guastare il vino.

Raccolta in canestri si riponga in tinelli piccoli il più che è possibile, e se disposti sopra carro, caricati sulla paglia, affinchè lungo il viaggio l'uva non soffra scosse che possano pigiarla. I recipienti si tengano riparati dal sole come è possibile.

L'uso di otri pel trasporto delle uve è assolutamente da bandirsi.

Si separino le diverse qualità di uve per farne separatamente vini diversi. E se l'esperienza consiglia opportuna una miscela di due o più uve, la si faccia terminata che sia la vendemmia, pesando e mantenendo ogni anno le proporzioni trovate preferibili dalla pratica degli anni anteriori.

Essendo necessario di eseguire la pigiatura il più presto possibile, non si abbandoni l'uva a se stessa nella tinaja per aspettarne dell'altra che potrà giungere anche più giorni dopo, ma onde evitare inconvenienti si dispongano le cose in modo, che questa importante operazione sia nello stesso giorno condotta a termine.

CAPITOLO II.

Della pigiatura e della sgranatura.

Una delle operazioni essenziali nella vinificazione devesi considerare la pigiatura, o spremitura del mosto, in virtù della quale si uniscono in un sol tutto tutti i succhi contenuti in ogni acino d'uve, o si fa che i principii costituenti il mosto si trovino intimamente tra loro in omogeneo contatto, cosa questa utilissima affinchè si effettui una fermentazione pronta ed uniforme.

Nella nostra Provincia le uve vengono pigiate coi piedi. Quando il tino di pigiatura è riempito d'uva, due o più uomini, gettate le scarpe, salgono il tino, e premono coi piedi l'uva, che così si schiaccia; uscita la quantità maggiore del mosto, le vinacce vengono nel tino stesso disposte in modo che l'uomo, appoggiandosi alla parete opposta del tino, sia in grado di esercitare su di esse una pressione abbastanza energica, perchè quasi tutto il succo ne defluisca. Questo sistema non è cattivo, a condizione però che si sorvegli la nettezza, che gli uomini mettano in contatto all'uva i lor piedi dopo ben puliti, e che non entrino nel tino seminudi, perchè, faticando, il sudore non isgoccioli nell'uva. È invalso il pregiudizio che il mosto, fermentando, si depuri dalle immondizie, ma queste essendo solubili rimangono nel vino, e con questo si bevono.

Meglio sarebbe far uso di pigiatoi meccanici, perchè con essi si affretta la pigiatura, e non ne vengono triturate e confricate le bucce in modo che cedano al mosto sostanze grasse ed estrattive nocive al vino, però nell'usarne si dovrà procedere con ogni cautela al fine di non incorrere nell'inconveniente di frangere i vinaccioli, o di non pigiare tutti gli acini. Adottando il pigiatojo a cilindri sarà da disporlo in guisa che questi rimangano tanto distanti tra loro da non triturare i semi, in questa guisa si schiacciano soltanto gli acini senza che il mosto esca completamente, gittandosi poi le vinacce nel torchio per assoggettarle ad una pressione che presso a poco uguagli a quella dei piedi dell'uomo nella pigiatura ordinaria. Queste vinacce si gettano poscia nel mosto, e si mescolano allo stesso per impedire che rimangano agglomerate.

Là, dove si ottengono vini ricchi in tannino, è adottato il sistema di togliere alle uve nere i raspi, operazione assai razionale, e com-

mendevole, specialmente finchè non si smetta l'uso di lasciar fermentare il mosto per più giorni in contatto colle vinaccie. Se il raspo può talvolta arrecare dei vantaggi, ciò non toglie che alle volte torni anche dannoso. Ed invero una proporzione troppo grande di raspi ed una fermentazione troppo prolungata possono dare al vino un sapore astringente da richiedere lungo tempo prima di rendersi bevibile. Quando però si ha da fare con uve poco ricche di tannino ed altri acidi vinosi, la sottrazione assoluta dei raspi può tornare dannosa. Al raspo non devesi soltanto attribuire un'azione chimica sopra la massa fermentata del mosto, ma per la sua forma esso può anche modificare alquanto l'andamento della vinificazione. Quest'ultima funzione il raspo la esercita perciò, che mescolato alle vinacce, fa che queste si trovino alquanto tra loro staccate, sicchè la massa del cappello, oltre di essere più legata dall'intrecciamento dei raspi diviene più divisa e porosa in modo da permettere non solo un maggiore accesso all'aria prima della fermentazione, ma di facilitare ancora l'uscita della gran copia di gaz acido carbonico che sviluppassi allorquando la fermentazione alcoolica è incominciata, e che per questa ragione procede più celere ed ordinata. Il raspo inoltre mercè il contatto somministra al mosto quei suoi acidi organici, e della materia azotata capace di alimentare il fermento.

I mosti ricchi di acidi e di tannino fermentano assai più facilmente di quelli che ne son poveri, e perciò non hanno bisogno di raspi, ed anzi senza di questi somministrano un vino più delicato. All'incontro quelli che non abbondano di detta sostanza sarà bene di lasciarli fermentare con raspi se si tratti di vini rossi, mentre i bianchi, esigendo una maggior delicatezza di gusto ed un colore alquanto sbiadito devonsi fabbricare col solo mosto, escludendo nella fermentazione anche le bucce.

La sgranatura è operazione alquanto lunga, e che fabbricando grandi quantità di vino dovrebbe abbandonare anche quando si lavora con mosti acerbi, ma non si potrà mai esimersi dal seguirla sino a tanto che si adotti il sistema di far per molti giorni fermentare il mosto con le vinaccie. — Siccome però dobbiamo consigliare che la fermentazione con le vinaccie non si abbia a prolungare più di 36 a 40 ore, possiamo anche dichiarare non essere necessaria la sgranatura neppur nella fabbricazione di vini austeri, perchè nel breve periodo di poche ore i raspi poco possono influire sinistramente nella

riuscita del vino, mentre invece facilitano il buon andamento della fermentazione.

Riepilogando diciamo:

Si continui ad eseguire la pigiatura coi piedi, ma si sorvegli scrupolosamente affinchè gli operai entrino nei tini ben lavati e vestiti, e s'allontani ogni causa che possa compromettere la purità del vino.

Adottando il pigiatojo meccanico si dispongano i cilindri in guisa che non possano schiacciare oltre gli acini anche i vinaccioli o semi, e che non lascino neppur passare acini interi.

Si lasci al torchio compiere la pigiatura, e poscia si stemperino per bene le vinacce nel mosto.

Si tolgano i raspi soltanto quando si hanno uve ricche di acido tannino, o tannino, acido malico, ed altri acidi, le quali danno vini molto austeri, e smettendo il sistema di tenere per molti giorni le vinacce in contatto al mosto per lasciarvele soltanto da 36 a 40 ore, si risparmi la granatura.

Nella fermentazione dei vini bianchi, il togliere i raspi è affatto inutile, perchè il mosto deve fermentare senza le vinacce.

CAPITOLO III,

Della fermentazione de' mosti e della svinatura.

Preparato il mosto, bisogna disporlo a subire la fermentazione tumultuosa nel modo che la teoria e la pratica suggeriscono per avere il miglior possibile risultato.

Attenendoci allo scopo che ci siamo proposti di parlare a tutti i nostri vinificatori, anche a quelli, e sono i più, che poca quantità di vino producono, e non sentono perciò fortemente il bisogno di quelle conoscenze di cui deve andar fornito l'enologo, noi tralascieremo di discorrere della teoria della fermentazione, sviluppata dall'egregio autore, limitandoci di accennare soltanto le nozioni più comuni in proposito, e ad indicare quelle pratiche, diligenze e cautele che sono da lui suggerite siccome indispensabili a confezionare un buon vino comune, sano e durevole.

Il mosto, abbandonato a sè stesso, ma posto in contatto coll'aria, passa a fermentare, perchè esso contiene materie zuccherine e materie albuminoidi, la cui associazione è necessaria assolutamente alla fermentazione.

Siccome in certe annate i mosti eccedono, ed in altre scarseggiano di taluna di queste materie, ne devono necessariamente risultare diversi i vini e nelle qualità e nei pregi. Sfortunatamente se con la teoria si possono trovare magnifici rimedi valevoli ad equilibrare nei mosti di anni cattivi i vari componenti tra loro, in guisa da ridurli somiglianti a quelli delle annate migliori, in pratica la cosa torna difficile assai, e conviene limitarsi a quello che l'esperienza ed il tornaconto consigliano. Le nostre uve, specialmente quelle delle colline, quando siano giunte a maturità, ben di rado danno mosti scarseggianti di materia zuccherina, ma in certi pupli meno soleggiati si raccolgono sempre delle uve che danno un mosto più diluito, il quale arricchito che sia di una dose conveniente di zucchero non può che somministrare un vino più generoso e di più lunga durata. Lo zucchero da adoperarsi è quello di canne, o quello più raffinato di barbabietole, dovendosi assolutamente abbandonare l'uso del glucosio del commercio. Egualmente è da consigliarsi l'aumento della materia zuccherina sia mediante l'appassimento delle uve, perchè il vino da queste risultante non ispiega il suo profumo naturale, ma acquista un sapore speciale spiacevole nei vini di pasto, sia mediante la concentrazione del mosto per mezzo della bollitura, perchè il mosto comunica al vino un sapore di cotto, e lo arricchisce di acidi. Però noi vorremmo che queste operazioni le si lasciassero agli enologi, accennando soltanto che in pratica una piccola dose di zucchero poco aggiunta ai mosti scadenti, tornerà sempre vantaggiosa, perchè renderà più energica la loro fermentazione.

Ad arricchire il vino di composti sapidi e profumanti ed a dargli un bel colorito, servono anche i semi delle uve, i racemi, le bucce, sostanze che comprendono il tannino, la materia colorante, le materie grasse e volatili, che gli vengono cedute durante la fermentazione del mosto quando vi siano unite, e sarà perciò utile il valersene secondo che l'esperienza pratica degli anni anteriori lo suggerisce.

L'aria pertanto è quella che somministra al mosto gli elementi necessari affinchè in esso si determini quel movimento che chiamasi fermentazione. Il succo che fluisce dall'uva sottoposta alla pigiatura, venendo immediatamente in contatto coll'aria, acquista da questa l'occorrente per la sua fermentazione, epperò si deve avere cura che durante la pigiatura se ne appropri in abbondanza. Quando il mosto

è primitivamente arieggiato, esso fermenta con maggiore vivacità, l'ossigeno si sviluppa vieppiù, ed i principii eterei e profumanti spiegansi più prontamente e sensibilmente. La fermentazione diviene attiva e regolare fra i 12 ed i 25 gradi sopra allo zero del termometro Reamur, e rimane sospesa allo zero ed a 60 gradi sopra lo zero, e così pure può essere arrestata o momentaneamente, o per sempre dall'alcool, dall'acido solforoso (vapore di zolfo abbruciato), e da altri acidi energici, motivo per cui il vinificatore diligente dovrà tener conto della temperatura perchè la fermentazione continui regolare, e di tutto ciò che può influire ad interromperla ed arrestarla.

Incominciata la fermentazione se ne sviluppa presto il gaz acido carbonico in quantità rilevante, e tanta da rendere talvolta l'aria insufficiente ad alimentare la respirazione degli operai specialmente se il locale è angusto e chiuso. E perciò nell'epoca della fermentazione dei mosti si userà l'attenzione di aprire spesso tutti i fori della cantina, affinchè l'aria vi circoli e si muti, badando però che la temperatura nella medesima non vada soggetta a repentini cambiamenti, e non potendosi ciò fare per la grave differenza di temperatura tra la cantina e l'esterno, si potrà in quella tenere un deposito di calce viva, che ha la proprietà di assorbire l'acido carbonico.

Quanto è utile la presenza dell'ossigeno nel mosto, quanto l'aerazione primitiva del medesimo lo dispone maggiormente a fermentare e a dare migliori risultanze, tosto che sia incominciata la fermentazione altrettanto l'aria diviene dannosa, e tanto più se vi interviene in abbondanza. È accertato che un mosto fatto fermentare arieggiandolo fino alla sua conversione in vino, da un prodotto insipido, e col tempo va guasto. Da ciò ne consegue che dopo arieggiato e disposto il mosto nel recipiente per la fermentazione, fa d'uopo impedire l'accesso dell'aria nel tino. Ormai è da tutti riconosciuta l'utilità della fermentazione in tini chiusi, ma chi parteggia per la chiusura ermetica, chi per una chiusura incompleta, ma sufficiente a riparare la superficie della massa fermentante dal contatto diretto dell'aria. Senza farci partigiani dell'uno più che dell'altro modo di chiusura, consigliamo i vinificatori a voler adottare per lo meno la chiusura incompleta, quella cioè che impedisce il contatto dell'aria colla superficie del cappello o del mosto, il che si può ottenere, in mancanza di coperchio, coll'applicare all'apertura del recipiente delle stuoje o coperte.

Da questi pochi ceuni generali il vinificatore potrà facilmente tracciarsi la via opportuna per avere i migliori risultati. La pratica però, e le esigenze del commercio consigliano di tenere due sistemi alquanto differenti nella forma se non nel principio, secondo che si tratti della confezione di vini bianchi, o di quella di vini rossi.

Riguardo alla fermentazione dei vini bianchi, preparato che sia il tino, migliore se sia più stretto all'apertura e col fondo applicato alla parte più larga, in tutti i casi lavato bene con acqua calda e risciaquato con fredda, lo si riempie col mosto, colle buccie e coi raspi per circa tre quarti della sua altezza. Uno o più operai, con bastoni grossi e lunghi come quelli adoperati per la folatura onde rompere il cappello delle vinacce, oppure con una lunga spatola a guisa di remo agitano da otto a dodici ore di seguito e senza interruzione tutta la massa in modo che si formi abbondante schiuma alla superficie. Passato questo tempo si lascia quieto il liquido fintanto che i raspi e le bucce si sono portati alla parte superiore del liquido, poscia si cava il mosto, e lo si mette in botti non solforate, in modo da non riempirle completamente. Le vinacce si pongono sotto al torchio, ed il mosto che se ne ricava si unisce all'altro, che così ne riceve il tannino necessario. Ciò fatto la botte si chiude col cocchiume idraulico. Questo cocchiume consiste in un cannello di latta del diametro di 3 a 4 centimetri curvato in guisa da formare un angolo di circa 45 gradi. L'estremità piegata in giù si fa pescare in un piccolo recipiente pieno d'acqua, l'altra estremità attraversa il cocchiume, e questo viene applicato al foro della botte. L'applicazione del cocchiume idraulico è utile per varie ragioni. Esso permette l'uscita del gaz acido carbonico, che alla superficie del liquido esercita una piccola pressione utile a moderare la fermentazione nella botte. Esso non permette l'entrata dell'aria nel vino, e scarica l'acido carbonico nell'acqua, che col suo gorgoglio indica se la fermentazione continui, mentre si sa che questa è terminata quando il gorgoglio nell'acqua cessa.

Chiusa in tal guisa la botte, in poco tempo la fermentazione incomincia vigorosa, termina presto, ed il vino si fa bello e limpido in pochi giorni. Questo sistema è approvato dalla scienza, e la pratica lo va ognor più adottando. Coll'agitazione viene assorbito molto ossigeno dal mosto e dalle bucce, e questo assorbimento è una delle principali cause del maggior sviluppo dell'abbeccato e del profumo

del vino, che fabbricato nel modo descritto spiega dei caratteri, i quali vengono presentati da vini più vecchi e ben conservati.

Vero che questo sistema presenta delle difficoltà nella sua applicazione, e si cercano dei macchinismi che possano per ciò che concerne l'agitazione sostituire le braccia degli operai. Finora però non si son trovati congegni sufficienti ad ottenere il vero scopo dell'agitazione, che è non solo di dare l'aria al mosto, ma anche quello di sbatterlo bruscamente per averne risultati più soddisfacenti.

Riguardo ai vini rossi, che devono essere più robusti, cioè un po' più ricchi di tannino e di principi estrattivi, l'esperienza dimostrò non doversi tenere lo stesso processo di fermentazione come pei vini bianchi, perchè seguendolo interamente si incorre nell'inconveniente di tenere vini rosati, anzichè rossi quali devono essere i veri vini da pasto. Per avere i migliori risultati coi vini rossi fa d'uopo modificare il descritto sistema, e per essi basterà una agitazione limitata a due o tre ore al più, mentre prolungandola come pei vini bianchi, il vino acquisterebbe un leggerissimo aroma poco piacevole. Si riempie adunque il tino col mosto e le bucce non più che a tre quarti di sua altezza, e si mescoli il tutto per due o tre ore. Ciò fatto si prenda un coperchio rotondo, avente un diametro di tre centimetri almeno inferiore e quello della bocca del tino, e tutto forato a guisa di cribro, e lo si faccia entrare nel tino e lo si spinga verso il fondo orizzontalmente fino a che vada a pescare nel mosto non meno di dieci centimetri più sotto dello stesso. Nella parete del tino vi siano inchiodati alcuni sostegni in legno col piano più sporgente all'ingiù, il coperchio sia provveduto di tante intagliature corrispondenti alla grandezza dei sostegni ed in ugual numero degli stessi, in modo che combacciando tali intagliature coi sostegni, quest'ultime permettano al coperchio di sommergersi. — Si spinga quindi il coperchio sotto i sostegni e poscia gli si imprima un giro bastante affinchè le intagliature più non si incontrino coi sostegni, che così resterà impedito il coperchio di ritornare per la spinta del liquido alla superficie. In tal maniera si obbligano le vinacce a mantenersi sommerse nel mosto durante la fermentazione per cui vi abbandonano le loro sostanze coloranti ed i principi tanninici senza acetirsi, e la temperatura mantiensì più uniforme. Il tino inoltre sarà bene che sia provveduto d'un secondo coperchio che chiude la sua bocca, il quale sia mobile in guisa da poterlo levare ad ogni occorrenza. Poco importa

che questo coperchio mobile chiuda ermeticamente; suo scopo deve essere quello di impedire che l'aria sposti e sostituisca quell'atmosfera di gaz acido carbonico che si trova superiormente nella parte vuota del tino, al che in mancanza di coperchio, si potrà ugualmente supplire con stuoje o coperte.

Alcuni adottano preferentemente la chiusura ermetica, e ciò per impedire la dispersione dei principi profumanti, che possono dipartirsi trascinati dalle particelle gazoze dell'acido carbonico, e per la temperatura elevata.

La svinatura devesi praticare al più tardi dopo 48 o 50 ore, a calcolarsi dal tempo in cui principì la fermentazione, non importando che il vino formatosi non l'abbia ancora completata, e sia ancor torbido, caldo e semimosto. Una svinatura precoce non deteriora mai tanto il vino quanto può farlo la svinatura protratta fin dopo cessata la fermentazione tumultuosa. Se questa si pratica pria del suo termine, le vinacce che si trovano in contatto col liquido, per una troppo prolungata macerazione si guastano, abbandonando al vino dei principii che alterano le sue qualità, e che son causa dei successivi suoi deterioramenti. Uno o due travasi fatti a tempo debito bastano invece per depurarlo dalle feccie, e per portarlo ad un grado conveniente di limpidezza. Scorse le 48 o 50 ore di fermentazione tumultuosa si passi alla svinatura; il mosto si porti in botte non solforata, in cui terminerà la sua fermentazione. Le vinacce si sottopongono al torchio con la massima sollecitudine, ed il vino che se ne ricava si collochi in botticino a parte per servirsene per la colmatura del primo. All'apertura della botte si applichi il cocchiere idraulico, che dovrà restarvi fino al termine della fermentazione, per venir finalmente sostituito dalla chiusura ermetica.

Riassumendo il fin qui detto, si osservino le seguenti norme:

Durante la pigiatura delle uve si dia importanza all'aria, e si faccia che il mosto se ne appropri in abbondanza, perchè gli somministra l'occorrente per una regolare fermentazione.

Se l'intervento dell'aria è necessario al mosto prima della fermentazione, incominciata questa risulta dannoso, e perciò il mosto deve fermentare in tini chiusi almeno quanto basta perchè la superficie della massa fermentante non sia esposta al contatto dell'aria.

Se si dovesse aggiungere della materia zuccherina al mosto, lo si faccia moderatamente e si adoperi soltanto lo zucchero di canna, o quello di barbabetola raffinato.

Si sorvegli la temperatura durante la fermentazione, perchè se essa è troppo alta si ha una fermentazione troppo tumultuosa, se molto bassa va assai a rilento.

Per la fermentazione dei vini bianchi, mosto e vinacce si collocano in tino, poscia si agiti il tutto mediante un bastone da follature, od una spatola larga, per otto o dieci ore. Ciò fatto si cavi il mosto e si porti in botte, le vinacce si sottopongano a spremitura coi piedi o col torchio, e il mosto che così si ricava si aggiunga all'altro nella botte stessa. Riempita che sia, lasciandovi però un piccolo vuoto, si applichi il cocchiere idraulico fino al termine della fermentazione. Giunto questo si chiude ermeticamente la botte.

Per la fermentazione dei vini rossi, si riempia il tino col rispettivo mosto e bucce, con o senza raspi, non più di tre quarti della sua altezza, si agiti il tutto per tre o quattro ore, poscia mediante coperchio forato od altro mezzo, si sommergono le vinacce 10 centimetri circa sotto il liquido, e si copra in fine la bocca del tino con coperchio, stuoje o drappo qualunque. Si svinati dopo 48 e 50 ore dacchè incominciò a fermentare. Si sottopongano a pressione le vinacce, ed il vino che ne esce si metta a parte onde servirsene per le colmature. Si ponga il liquido svinato in botte non solforata, si applichi il cocchiere idraulico, e terminata la fermentazione nella botte si chiuda ermeticamente.

CAPITOLO IV.

Dei recipienti vinari, e della cantina.

Allo scopo di evitare le alterazioni alle quali può andar soggetto il vino, si deve aver cura che i recipienti destinati a contenerlo siano netti, e privi di principi odorosi, che disciogliendosi nel vino, possono comunicargli dei cattivi sapori, e comprometterne la limpidezza.

Un sistema spiccio di depurazioni consiste nell'iniettare del vapore acqueo caldissimo con forza nelle pareti interne del recipiente, ma conviene avere una macchina a vapore, oppure una caldaja a forte pressione convenientemente costruita, e per ciò non tutti possono adottarlo. In difetto di questo si dovrà procedere alla purificazione dei recipienti coi metodi suggeriti dalla pratica esperienza.

La botte nuova si riempia d'acqua, e si mantenga piena per

20 giorni circa, avendo riguardo di cangiarla almen tre volte nel frattempo. Ciò fatto, dopo vuotata, si tratti con acqua di mare bollente, o con acqua e sale marino (chilogrammi tre di sale per ettolitro), si rotoli, e quando l'acqua è quasi raffreddata la si faccia uscire, e la botte si rilavi ripetutamente con acqua pura. Per andare più cauti sarà bene inoltre ripetere la lavatura con della lisciva bollente, ed infine con torbidi di vino sano bollenti, o con acqua bollente alcoolizzata (4 litri di alcool per ettolitro).

Riguardo alle botti vecchie, tosto che sia vuotata una botte debbesi lavarla per bene onde liberarla da tutte le fecce. Per questa operazione è assai giovevole una pompa premente, come quelle usate contro gli incendi. In mancanza della pompa si può raggiungere ugualmente l'intento, facendo entrare nel recipiente un uomo con una robusta spazzola inzuppata d'acqua, che con questa si soffregghi in ogni punto dell'interne pareti la botte. Nelle botti sprovviste di sportello sul davanti del fondo (come sgraziatamente quasi dappertutto si usa) dopo di averle lavate grossolanamente, si introduca pel còcchiume una catena di ferro, e dell'acqua, pria calda, e poi fredda, si faccia rotolare la botte in tutti i sensi, e si termini questa operazione quando l'acqua ne uscirà limpida. Tosto levata si asciughi, e poscia, prima di applicare il cocchiume, si abbruci nel suo interno una buona miccia zolfata, e quindi si chiuda quanto più e possibile ermeticamente. Avvertasi che pria di adoperare la botte bisognerà di nuovo lavarla.

Non usando delle dovute diligenze, le botti lasciano nel loro interno sviluppare dei funghi piccolissimi, detti mucedinee; e queste comunicano al vino il loro sapore caratteristico, conosciuto sotto il nome di odore e sapore di muffa.

Anche la capacità dei recipienti ha una grande influenza sulla maggiore o minore riuscita dei vini. In generale i recipienti piccoli da 2 a 8 ettolitri si prestano meglio dei grandi. Ma e lo spazio, ed altre circostanze non sempre consentono l'uso di recipienti piccoli. I vini bianchi, ed anche i rossi di uve gentili sarà sempre bene di tenerli in piccoli recipienti; all'incontro i rossi da pasto, austeri, con molto tannino, nei grandi recipienti si fanno più presto maturi. — Ciò avviene perchè nel vino in grande massa mantiensì più facilmente la temperatura mite che è opportuna per favorire le lente fermentazioni, e le reazioni chimiche che valgono a liberarlo dalle fecce

ed a perfezionarlo. Si ha poi un altro vantaggio dai recipienti di grande capacità, che cioè, oltre di utilizzare lo spazio, si ottiene un vino più uniforme ne' suoi caratteri di sapore, profumo e colore.

La buona cantina fa il buon vino, è un proverbio vecchio, ma vero. Una buona cantina deve serbare una temperatura quasi costante, sembrare calda d'inverno e fresca d'estate. Non deve essere nè estremamente asciutta, nè molto umida. Essa sarà l'abitazione esclusiva del vino. Le carni di majale, i grassi, gli olii, le legna ed altro, che molti usano riporre in cantina, risultano dannose al vino. Essa ama la tranquillità perfetta, l'aria sana, la ventilazione stabilita da appositi pertugi. Si puliranno di frequente il pavimento, i muri, le botti, allo scopo di eliminare possibilmente tutte le muffe. Il vino respira, e l'ossigeno atmosferico, entrando pei meati del legno, non deve attraversare muffo ed altri parassiti, come avviene quasi in ogni cantina. Si serbi del formaggio di cattivo odore in un angolo della cantina, ed il vino si approprierà ben presto l'odore suo poco gradito. Il vino respira, ed ha bisogno di cure igieniche come l'uomo: se questo è sudicio, va soggetto a malattie cutanee, se le botti, la cantina sono invase di muffa, trascinano queste il vino a guastarsi.

Riepilogando: Come la casa sana contribuisce a mantenere l'uomo sano, così la botte senza difetti e ben netta mantiene al vino i suoi buoni pregi.

Le botti nuove si purgano mantenendole piene di acqua per circa 20 giorni cangiandola ad ogni quinto giorno, quindi si tratterà con acqua marina bollente, o con acqua bollente e sal marino nella proporzione di tre chili per ettolitro, poscia con torbidi bollenti di vino sano, oppure con acqua in ebollizione di alcool (4 litri per ettolitro).

Le botti vecchie dopo lavate con vigore ed asciugate, saranno abbondantemente solforate e chiuse ripetendosi la solforazione di mese in mese, e lavandole con acqua e poi con vino prima di riempirle.

Possibilmente pei vini bianchi, e pei rossi delicati si usino recipienti da due a otto ettolitri, per gli austeri e di tarda maturazione si usino botti più grandi.

La cantina deve essere sotterranea, o semisotterra, diretta contro a settentrione, deve avere una temperatura di poco variabile col mutar delle stagioni, serva esclusivamente al vino, sia lontana da rumori e da luoghi putridi, non molto umida, nè eccessivamente asciutta, e venga pulita frequentemente dalle muffe. (Continua).

A P P U N T I

Sulla storia geologica dell' Istria

E DELLE ISOLE DEL QUARNERO

del prof. Torquato Taramelli.

(Continuazione e fine. Vedi N. 5).

III. Sintesi degli avvenimenti geologici avvenuti nell' area del Margraviato.

Vista la serie dei terreni istriani, rilevata nelle condizioni orografiche la traccia dei più recenti fenomeni geologici e riconosciute le relazioni precipue tra queste condizioni e la natura delle rocce, seguiamo brevemente il lavoro delle forze esogene ed endogene, che si svolsero operose sull' area esaminata, dall' epoca della *Creta* al periodo *antropozoico*. Ogni qual tratto rappresentiamoci la probabile condizione del suolo istriano mediante alcuni spaccati, che gradatamente conducano ad un profilo desunto in base ai dati positivi. Scegliamo a cagion d' esempio il profilo della spiaggia sotto Rovigno alla valle del Fiume Recca, passante per la foiba di Pisino e per la vetta del monte Orliak.

Nel periodo *Turoniano*, in seno ad un mare piuttosto profondo (le cui sponde erano certamente molto lontane e le acque non erano intorbidate da alcun deposito meccanico, ma sufficientemente sature di sali calcari per intrattenere il meraviglioso potere secretorio di miriadi di organismi fissi a guscio pesante) si completava l' enorme pila dei calcari cretacei; quei calcari stessi, che nel prossimo Friuli formano dalla base alla vetta il monte Cavallo, alto 2248 metri. Alcune varietà oolitiche, che rinvengonsi abbastanza comuni nell' Istria meridionale, dimostrano come a questi sedimenti, in gran parte biologici, altri si aggiungessero di origine chimica (spaccato I)

Poichè furono accumulati gli strati cretacei, prima che si depositassero i più antichi banchi del *liburnico* avvenne allo scorcio dell' era mesozoica una emersione, comprovata dalla mancanza degli ul-

timissimi orizzonti del *Senoniano* e del *Daniano*. Le breccie epicretacee, grigie o bianco-rosee, riempiono in qualche modo questa lacuna e sono generalmente e necessariamente molto localizzate.

Nel periodo *liburnico* (spaccato II.) la regione emergeva verso occidente di certo più che al presente; ma era sommersa in corrispondenza alle isole di Cherso e di Veglia. Il segnarne il perimetro e gli accidenti idrografici è per ora impossibile. È certo però che allora nell'area, in cui al presente ondeggiavano i più depressi altipiani delle Alpi Giulie, eravi una regione piena di laghi, di maremme e di paludi, solcata di fiumi a lentissimo corso, coperta da vegetazione e fors'anco popolata da animali terrestri; una regione ad un dipresso come l'attuale Finlandia. Le acque circolanti tra i meati ed alla superficie delle emerse masse calcari erano certamente cariche di acido carbonico; sicchè da queste masse esportavano un'abbondante quantità di calcare, che poi depositavano al fondo delle depressioni; formando i banchi di calcare compatto a fauna di acqua salmastra o dolce. All'acido carbonico aggiungevansi a siti gli idrocarburi, che pure abbondano negli strati di quel periodo anche là dove non sonvi ammassi di combustibile carbonizzato. Gli strati marini, che comprendono le formazioni lignitifere del *liburnico*, accennano a secondarie e parziali oscillazioni; specialmente i superiori, ricchi di polipai, rappresentano assai bene una fase di lento abbassamento.

La sommersione si rese generale e decisa collo svolgersi del periodo dell'Eocene antico. Gli strati liburnici venivano ovunque sepolti sotto un denso ammasso di calcari a *Nummulitici* ed *Alveoline* e questi organismi riproducevansi incessantemente col parossismo di un tipo organico pervenuto nelle più opportune condizioni di ambiente. Le generazioni crescevano sulle spoglie delle generazioni sepolte e spesso mancava quell'intermezzo di riposo, che viene indicato dalla più o meno fitta stratificazione. Per tal modo si accumulavano banchi nummulitici di 15 metri di potenza, compatti come una colata di porfido, omogenei, bianchi, senza il menomo miscuglio di depositi limacciosi. In quest'epoca riproducevansi ad un dipresso le condizioni, che esistevano durante il periodo delle *Rudiste*. (vedi spaccato IV.)

In seguito però manifestavansi fenomeni insoliti, che ne preconizzavano altri, che dovevano attingere il massimo sviluppo nelle epoche

posteriori. Tratto tratto, cioè, quelle limpide acque venivano intorbide da irruzioni fangose. Le forze biologiche interrompevano le loro evoluzioni ed il loro efficace lavoro; nè alcuna traccia di organismi ingemma quei banchi marnosi, che per tale intromissione si accumulano e che ora, raddrizzati, compressi, laminati, contorti e profondamente erosi, affiorano con una mirabile continuità sugli altipiani del Carso.

Questa alternanza, che avveniva in maggiori proporzioni nel prossimo Friuli e coll'intermezzo di dejezioni laviche nella regione berica, stabilisce il passaggio al periodo dell'*Eocene medio* (vedi spaccato IV). Durante questo lunghissimo periodo si svilupparono gradatamente e successivamente le tre accennate forme litologiche: delle argille, dei conglomerati nummulitici e delle arenarie micacee. La prima di queste forme, per l'improvvisa sua comparsa, per l'ampio sviluppo e per l'assoluta mancanza di organismi, accenna, almeno da principio, a cause endogene. Quindi, pur continuando tratto tratto le irruzioni fangose, gli organismi popolavano i depositi; specialmente numerosi là dove e quando l'indole di questi era più calcareo. Appena la forma marno-calcareo si fa meno frequente, appena cessano i banchi di conglomerato, ecco che nell'area istriana scompare quasi assolutamente la fauna marina. La flora è solo accennata dai Fucoidi e dagli avanzi carbonizzati, abbastanza frequenti nelle arenarie. La ragione di questo fatto è tuttora un problema; il fatto però è generale in tutte le Alpi, come è generale la forma litologica del Flysch.

La mancanza di depositi riferibili all'*Eocene superiore* e la parziale abrasione della formazione arenaceo - marnosa degli altipiani, che furono in seguito ricoperti dal terreno *siderolitico*, di epoca miocenica, sono i principali argomenti a ritenere che allo scorcio dell'epoca eocenica e fors'anco nelle prime fasi del *Miocene* (nell'*Oligocene*) abbia avuto luogo un sollevamento dei terreni antecedentemente formati. Fu questo il sollevamento, che iniziò le curve stratigrafiche, le quali divennero sempre più strette ed accidentate nel lento succedersi ed invertirsi delle oscillazioni della crosta terrestre. Fu allora che nell'Istria la parziale erosione del mantello marno - arenaceo mise a nudo le formazioni calcaree e preparò un primo abbozzo dell'attuale orografia. Abbozzo certamente incompleto, probabilmente senza alcuna traccia delle attuali vallate, a tratti ora sommersi sotto al mare o svisati dai fenomeni posteriori ed a confini, che mal si potrebbero indicare nello stato attuale della scienza.

La emersione posteocenica fu, come abbiamo veduto, temporanea; lo provano le condizioni di deposito del terreno siderolitico, certamente sottomarino. Tale condizione, che permise l'uniforme distribuzione di questo terreno, fu somma ventura pel suolo istriano, a cui la natura era per negare vasta estensione di terreni alluvionali. Lo spaccato VI, rappresenta il mio concetto circa l'origine di questo importante terreno.

Gli spaccati VII, VIII, e IX, dimostrano il progressivo stabilirsi della idrografia attuale, dopo che un ultimo sollevamento, avvenuto in epoca miocenica, determinò la decisa emersione delle Alpi orientali. Allorquando il mare occupava ancora i recessi delle Alpi orientali, sicchè gli odierni bacini lacustici erano altrettanti *fyords* simili a quelli della Scandinavia; allorquando l'Italia era un lungo arcipelago di isole, l'Istria ed il Veneto erano emerse ed andavano continuamente sollevandosi. Le acque già solcavano queste regioni intese a sprofondare il loro letto con varia rapina a seconda l'indole delle formazioni. Per gli accennati episodi della idrografia istriana, scorrevano per letti ora abbandonati e scorrevano sopra un'area certamente maggiore dell'attuale, accumulando le loro dejezioni lungo spiagge attualmente sommerse.

La sommersione lentissima, che dopo il *Pliocene* avvenne nelle Alpi orientali, continuò indubbiamente anche nei seguenti periodi del *Neozoico* e secondo numerosi dati, già noti e raccolti dal Sig. Morlot nel 1848, essa si sarebbe avverata con varia misura anche in epoca storica. Lo studio, che tuttora si attende delle non scarse vestigia dell'uomo preistorico nell'Istria, porterebbero validissimo ajuto alla conoscenza di questi ultimi avvenimenti geologici della regione esaminata. Sembrandomi abbastanza accertata la sommersione pospliocenica, osserverò come per questa sommersione, ad onta delle torbide quasi costanti dei fiumi, il guadagno delle alluvioni sul mare sia stato lentissimo.

Gettando poi un'ultima occhiata sullo schema orografico della regione e confrontandola colle regioni alpine, vi si scorge la mancanza di valli *stratigrafiche di primo ordine*. I seni dell'Adriatico, cioè il golfo di Trieste ed i rami del golfo del Quarnero, sono le grandi depressioni di sollevamento, ed in queste convergono le principali vallate della regione, che in epoca relativamente recente andò mano mano sommergendosi.

Spiegazione della tavola

Per gli spaccati vedi il testo. Per lo schizzo geologico, ecco l'elenco dei principali punti altimetrici segnati in esso ed il significato delle iniziali di alcune località presso la spiaggia.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1594. M. Maggiore di Flanona. | 337. M. Nadus, S. E. di Gimino. |
| 1266. M. Planik, Sud di Lanischie. | 322. Portole. |
| 1238. M. Sia, S. E. di Lanischie. | 286. Sovignacco. |
| 1003. M. Orliak E. di Lanischie. | 285. Pisinvecchio. |
| 1090. M. Berlosnik N. O. di Castua. | 280. Albona, colle. |
| 1024. M. Slaunig, E. di Padgorsje. | 273. Antignana. |
| 891. M. Bergut N. di Flanona. | 104. Gimino. |
| 680. Vodice. | 262. Montona. |
| 637. M. Syss, isola di Cherso. | 260. Pisino. |
| 699. M. Dragosichi. | 250. Rozzo. |
| 582. M. Ossero. | 243. Canfanaro. |
| 540. M. Triskovas, is. Veglia. | 229. M. Calvario. |
| 638. M. Golly, S. di Albona. | 226. S. Martin di Lemme. |
| 485. M. Gradigne, N. di Pinguento. | 219. Buje. |
| 480. M. Chelm, Cherso. | 217. Visignano. |
| 477. M. Pilostak, Gollogorizza. | 216. Monpaderno. |
| 472. M. Semi. | 301. Carnizza. |
| 470. Vidklam, Veglia. | 195. M. Confin, Cherso. |
| 466. M. di Galignana. | 188. S. Lorenzo. |
| 465. Lanischie. | 175. Foiba di Pisino. |
| 452. M. Jesenovas, Cherso. | 160. Flanona. |
| 482. M. Perska. | 150. Vela Strazza. |
| 410. Clanitz. | 148. Pinguento, forte. |
| 405. M. Pagnano, Capodistria. | 136. Verteneglio. |
| 392. M. Organ, Veglia. | 129. M. Carso. |
| 375. Verch. E. di Pinguento. | 126. Due Castelli. |
| 371. M. Cadun, S. di Caroiba. | 119. Dignano. |
| 366. Antignano, Capodistria. | 115. Valle. |
| 354. Cepic di Sterna. | 114. Gherdosella. |
| 347. M. Klana, Veglia. | 106. Torre. |

- 94. M. Garbe, Sansego.
- 70. Isola Levrera.
- 65. Is. Unie.
- 62 M. Grisine, San Pietro Nemi.
- 45. Is. Brioni.
- 42. Lago Cepic.
- 29. Uriole grande.
- 14. Liv. lago di Vrana.
- 11. Scoglio Palaziol.
- 2. Scoglio Galiola.



- B. Bescanuova.
- Bv. Bescavecchia.
- C. Castua.
- Cm. Castelmuschio.
- Ca. Capodistria.
- Ch. Cherso.
- Ci. Cittanova.
- Co. Cosina.
- D. Dobrigno.
- F. Fiume.
- G. Graffenbrunn.
- I. Isola.
- J. Jesero
- L. Lovrana.
- Lu. Lussino.

- Ma. Malinska.
- M. Moschenizze.
- Mu. Muggia.
- O. Orsera.
- Oss. Ossero.
- P. Parenzo.
- Pi. Pirano.
- Po. Pola.
- Pr. Prem.
- Pg. Punta grossa.
- Pm. Punta Medolino.
- Pp. Punta Promontore.
- Ps. Punta Salvore.
- R. Rovigno.
- S. C. S. Canziano. Grotta del Recca.
- S. Is. Sansego.
- S. P. Scoglio Plaunik.
- Sp. Scoglio Pervinchio.
- Te. Terpzane.
- T. Trieste.
- U. Umago.
- V. Veglia.
- Ve. Verbenico.
- Vm. Vermo.
- Vo. Volosca.
- Vr. Vrana.

I dati altimetrici sono quasi tutti desunti dalla Carta topografica militare.

V A R I E T A'

Mezzo semplicissimo per togliere la fioretta al vino. — La fioretta, o fiori del vino, è un' alterazione prodotta da funghi bianchicci, che vegetano alla superficie del vino, e che talora formano uno strato di un centimetro. Per toglierli, spesso è duopo colmar la bottiglia per far versare al di fuori tutti quei funghi. Il vino che ha la fioretta diviene fiacco, snervato, e termina col diventare aceto. I fiori nascono facilmente nei vini deboli, in quelli provenienti da uve raccolte in tempo di pioggia, nelle bottiglie, e botti mal lavate e mal turate.

Il processo consiste nel mettere le bottiglie, che hanno la fioretta, in un sito caldo esposto al sole ad una temperatura di 40° a 50° C. ove si lasciano per uno o due giorni, e poi si rimettono in cantina. Il calore uccide i funghi microscopici, e questi si riducono al nulla, e forse precipitano al fondo; la superficie del vino diviene libera e non si altera più in modo alcuno.

Le bottiglie si devono mettere di buon mattino, affinchè la temperatura aumenti gradatamente, altrimenti esse si romperebbero, ed i turaccioli salterebbero in aria.

Per l' odore di muffa, che talvolta ha il vino delle botti, giova levare il fondo ed accendervi il fuoco al di dentro. Quando le pareti sieno state tutte a contatto della fiamma siccome il calore penetra fin dentro le doghe ove si annidano le miriadi di sporule crittogamiche, vi restano distrutte per l' elevata temperatura, ed il vino che si riporrà resterà sano. —

Conservazione del latte. — Lasciando ai chimici il determinare per quali fisiche combinazioni ciò succeda, scrive il Sig. P. Vassalli nel *Bollettino del Comizio Agrario di Monza*, espongono un fatto che mi risultò da ripetute esperienze.

Il rafano, volgarmente detto *ravanello* ha la proprietà di conservare il latte per una settimana, od anche più, nel suo stato naturale, senza che il latte subisca alcuna alterazione od acquisti alcun sapore, neppure quello del rafano stesso. Mettendo in ogni litro grammi 40 di rafano tagliato in rotelle od anche disseccato, si ottiene di mantenere fresco il latte per più giorni.

Ognuno vede quanto questo metodo possa riuscir facile e gradito a coloro che, soliti a pascersi il mattino di latte, lo trovano non di rado in estate inacidito da sera a mattina. E fors'anco può tornare utile in certe circostanze a quelli che, dovendo riunire in vari giorni una certa quantità di latte per la fabbricazione del formaggio, hanno bisogno che il latte non inacidisca di soverchio.

Consigliamo i nostri lettori di sperimentare il metodo.

Per guarire gli animali da zoppina aftosa. — Si raccomanda di praticare due volte al giorno alle parti ammalate dei lavacri con un miscuglio così composto: 5 parti d'*acido fenico*, 25 parti di *aceto* e 70 d'*acqua*. Se tali abluzioni verranno eseguite con diligenza e se il letto degli animali sarà mantenuto asciutto, si può esser quasi certi di ottenere la guarigione in una settimana.

Corna ed unghie come concime. — I ritagli delle corna e delle unghie si adoperano già da lungo tempo e con buon successo come concime, ma adoperandole nello stato naturale non agiscono che dopo 6 o 9 mesi, cioè quando putrefatti passano nello stato quasi liquido. Per ovviare a questo inconveniente si è pensato di sminuzzare questi retagli, ossia di polverizzarli, e come tali trovansi già nel commercio, e il centinaio, eguale a chilog. 56, si vende a fiorini 8 e soldi 50. Si sono fatte le prove, adoperandoli per le granaglie, per le patate, per i trifogli, per il ravizzone, per il lino e per i cavoli; poi per la vite e pel luppolo. Si ottennero effetti sorprendenti nell'orticoltura e floricoltura, tutte le piante ingrassate con questa polvere crescono e prosperano a meraviglia, con abbondanti foglie di verde carico; e così le ortaglie, principalmente i citrioli (cocomeri) e poi anche le fragole ed una quantità straordinaria di frutti e di fiori, come le rose, la reseda, le fuchsie ed altri consimili crescono robusti. In cento parti di questa polvere si contengono 13, 2 per cento di azoto, e di acido fosforico 4 per cento.

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. —