

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO I.

Rovigno, 25 Agosto 1876.

N. 8.

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

(Continuazione e fine. Vedi N. 7.)

CAPITOLO V.

Del governo dei vini nelle botti.

Abbiamo in precedenza notato come la solforazione si presti opportunamente per ben conservare i recipienti vinari. Ciò dipende dal fatto che lo zolfo, bruciando, si converte a spese dell'ossigeno atmosferico in gaz acido solforoso, e mantenendo in tal modo nell'interno del recipiente un'atmosfera di questo gaz, impossibile risulta qualsiasi sviluppo di muffe. Questo gaz possiede inoltre la proprietà di scolorare facilmente le sostanze coloranti di origine vegetale, e, disciolto in un liquido in fermentazione, raffrena la fermentazione stessa, la arresta, ed impedisce che nuovamente si sviluppi.

Per questa sua facoltà di raffrenare ed arrestare la fermentazione lo si adopera nei travasamenti del vino, nel confezionamento di vini dolci ed amabili, ne' vini destinati a lunghi viaggi ed in ogni

ROZAVICAJNI
ROVINO
DI ROVIGNO
CIRCOLO
MUSEO

C-20
107
1982

altra circostanza in cui interessi di arrestare il corso della fermentazione, nonchè prevenire ed allontanare le decomposizioni, alle quali i vini possono andar soggetti.

Il suo uso però richiede delle cautele, perchè sebbene siano indiscutibili i grandi servigi che esso presta quando viene usato con diligenza ed intelligenza, pure non si può ammettere che in certe circostanze esso riesca dannoso. Così p. e. operata la svinatura, i vini continuano a fermentare nelle botti, ed in tal modo vanno compiendo quelle reazioni che valgono a perfezionarli. Sarebbe adunque un errore se, appena svinato dal tino, il vino si ponesse in botte solforata, perchè così gli si impedirebbe di proseguire la fermentazione non ancora compiuta.

Nei travasamenti ulteriori invece la solforazione fa buon servizio. Non amando il vino il brusco contatto coll'aria, prima di operare il travasamento è opportuno scacciare questa, cioè disossigenarla mediante la combustione dello zolfo nell'interno della botte. L'acido solforoso inoltre giova assai bene per togliere l'odore ai vini fatti con uve molto solforate, odore che somiglia a quello delle uova putride; esso dà al vino l'odore suo proprio, che però facilmente si perde dopo due o tre travasamenti, ed ai vini bianchi e delicati comunica facilmente il suo sapore. Epperò nell'epoca dei travasamenti ogni recipiente deve essere senz'altro solforato.

Il metodo di preparare le liste solforate, e da solforare i vasi vinari è semplicissimo. Si fonde dello zolfo puro in un vaso di terra, avendo riguardo che appena liquefatosi non si riscaldi più oltre, perchè altrimenti scurisce e si fa vischioso. Si preparino delle liste di tela e meglio ancora di truccivli o di cartoccio di mais, e si immergano ad una ad una nello zolfo liquido, in modo che se ne coprano uniformemente in tutta la loro superficie; dopo poco lo zolfo solidifica, e le liste assumono l'aspetto di lamine di zolfo. Dovendosi solforare una botte, si prenda una di queste lamine, la si introduca in una cestellina di filo di ferro cilindrico, il cui diametro non sia maggiore di quello del foro del cocchiume, e questa cestellina si appenda ad un filo di ferro, che colla sua estremità superiore attraversi un cocchiume di forma conica, fatto cioè in guisa che possa chiudere i fori di tutti i recipienti, qualunque sia il lor diametro. Il filo di ferro dovrà scorrere attraverso questo cocchiume conico affinchè si possa introdotta che sia la cestellina di zolfo acceso nel recipien-

le, abbassarla od innalzarla quanto occorre secondo l'altezza del recipiente stesso. Talvolta praticando la solforazione d'una botte avviene che la lista zolfata, introdotta in essa accesa, si spegne, il che succede perchè l'aria interna della medesima è carica d'acido carbonico che non permette la combustione dello zolfo, ed in tal caso si dovranno aprire tutti i fori della botte per far che l'aria interna si cangi e venga sostituita dall'esterna.

Introdotta il vino nelle botti, fino a che il vino fermenta nelle medesime, ciò che come abbiám detto si conosce facilmente a mezzo del cocchiere idraulico, non è necessario di adottare le colmature, ma cessata la fermentazione si deve riempire la botte con della stessa qualità di vino, e poscia chiuderla ermeticamente, altrimenti il vacuo interno non occupato dal vino resta riempito d'aria. Questa pratica devesi eseguire nel primo mese, un giorno sì ed uno nò, e poscia una volta per settimana fino a quando sia messo alla consumazione. Le colmature frequenti sono necessarie nei primi mesi, perchè il vino contenendo disciolto molto acido carbonico cala nella botte. Sono necessarie le colmature anche dopo scorsi i primi mesi, cioè fino a quando il vino s'imbottiglia, o si consuma, per impedire il contatto dell'aria alla superficie del vino.

La colmatura dei vini è assai trascurata, perchè è inveterato il pregiudizio che la pellicola dei micodermi, la quale si forma alla superficie specialmente nei mesi di Giugno, Luglio ed Agosto, avvantaggi il vino e lo preservi dall'aria. Anzi per molti è un gran danno il rompere le tele formatesi sul vino, e perciò non vogliono saperne di colmature. Il lasciar sceme le botti dei vini in generale, e specialmente dei bianchi e delicati, è tale un errore da sorprendere come fino ad ora pochi sieno quelli che l'abbiano compreso, mentre una principale ragione dell'andar a male del vino nell'estate risiede in ciò che non si colmano le botti, lasciandole come talvolta fino ad un terzo del recipiente. Se si chiede perchè non si adottano le colmature, si risponde che i vini chiarificano maggiormente lasciando sceme le botti. Ciò è vero spessissimo, ma il malanno della poca limpidezza dei vini risiede nella trascuranza dei travasamenti e nel poco uso delle chiarificazioni. Se però è vero che chiariscono più facilmente, non men è vero che i vini, se bianchi, non si conservano così oltre ad un anno, e se sono neri terminano in progresso di tempo col dar tutti lo spunto. Troviamo di dover insistere su quest'ar-

gomento importante, e di ripetere che il contatto dell'aria, e la pellicola che perciò si forma alla superficie del vino, riesce a questo dannosissima, ed in men che si creda gli dà lo spunto, e lo acctisce.

I vini bianchi specialmente abbisognano di colmature settimanali, per i rossi austeri la bisogna non è così urgente. Fiori di vino non se ne dovrebbero riscontrare quando si vuotano le botti, eppure in quasi tutte le cantine la loro presenza è continua. I parassiti del vino s'attaccano alle pareti delle botti, e si insinuano pei pori, nè i lavacri ordinari delle botti valgono bastantemente ad estirparli perchè non facciano danno al nuovo vino che vi si introduce. Perciò raccomandiamo nell'interesse dei vinificatori di non trascurare le colmature. Queste si fanno col vino che a tal uopo sarà da conservarsi in piccoli recipienti, o meglio in damigiane o bottiglie, e che deve essere della medesima qualità e della stessa annata. Nel caso il vino da colmatura mancasse, vi si supplisca coll'introdurre nella botte dei sassi silicei ben lavati, cioè di quelli inattaccabili dagli acidi contenuti nel vino.

Al sopraggiungere della fredda stagione il vino più non fermenta, e permette la deposizione di tutti i principi in esso sospesi, i quali vanno a formare le fecce al fondo. Chiaritosi, se anche non completamente, il vino, si operi in dicembre il primo travaso, allo scopo di separare il deposito formatosi. Durante i tre mesi che seguono, il vino torna a fare un leggiero sedimento, che si risollewa e mescola se non lo si separa prima del sopraggiungere della calda stagione, nella quale il vino ritorna in movimento. Il secondo travaso adunque è necessario nella seconda metà di marzo. Un terzo travaso infino nella via ordinaria si praticherà nel Settembre o nell'Ottobre successivo. Nel secondo anno i vini non abbisognano di numerosi travasi, e generalmente uno in Gennajo o Dicembre è sufficiente.

Talvolta i vini, specialmente i deboli, scapitano leggermente e momentaneamente, vale a dire s'intorbidano alquanto, perdono un po' nella freschezza e robustezza del sapore dell'aroma, e sbattuti nel bicchiere fanno schiuma che non dilegua prontamente come quella dei vini perfetti; un travasamento straordinario in questo caso è consigliato, come ugualmente cioè viene suggerito dalla pratica tutte le volte che il vino minacci di deteriorarsi.

Non si abbiadi alla luna per sciegliere la giornata dei travasi, ma si avverta che le giornate serene, i tempi asciutti, si prestano meglio alla buona riuscita dei travasamenti.

In generale si tiene un barbaro sistema per travasare. Il vino si lascia cadere bruscamente in un recipiente a larghissima superficie, da dove lo si raccoglie con secchie per gettarlo di nuovo in mastelli, coi quali poi lo si versa in un largo imbuto che lo fa cadere nella botte. Gli operai addetti al travaso fanno di tutto per sbattere all'aria con maggior forza il vino perchè rovesciato nelle mastelle faccia gran spuma. Ognuno può comprendere quanto ciò torni a gravissimo danno, perchè non solo si disperde molto del profumo etereo-alcoolico del vino, ma si perde anche parte del vino stesso e col contatto dell'aria si corre il pericolo di facilitare il deterioramento. Si abbandoni ormai questo deplorabilissimo sistema, e si faccia uso delle pompe per travasare che sono adattatissime per eseguire i travasi senza perdita di vino, e con risparmio di tempo e di operai.

Di altre cure il vino abbisogna durante il periodo di tempo che gli è necessario per giungere a maturazione perfetta. Nei liuiti che ci siamo proposti, noi toccheremo però di quelle soltanto che possono da tutti coll'impiego di qualche diligenza eseguirsi.

Ogni qualtratto sarà bene di fare il saggio dei propri vini, e tenere memoria delle qualità che presentano. E ciò sarà necessario ed indispensabile quando si abbia fatto qualche taglio di vini, operazione che si presta a correggerli se abbondino o scarseggiano di taluni dei principi necessari ad un buon vino, e che in gran parte della Provincia è adottata pur troppo senza alcuna misura, in causa delle molte differenti qualità di uve che nello stesso vitigno vengono coltivate. Fino a tanto che non si rimedi a questo inconveniente, non si potrà mai arrivare al punto di fare concorrenza ai vini esteri, e difficile riuscirà di fissare un buon commercio vinario all'estero, perchè il vino con queste miscele, sempre differenti di anno in anno per la diversità delle proporzioni e maturità delle varie uve, non conserva mai un unico tipo. In ogni caso nel taglio di vini si proceda con grande cautela, perchè la sola pratica inveterata è quella che fa conoscere i buoni suoi risultati e perciò prima di praticare la mescolanza di vini, fa d'uopo di sperimentare in piccole proporzioni.

Spesso dal miscuglio di due vini non molto pregievoli si ottiene un vino assai superiore, ma non sempre gli aromi di due vini si combinano perfettamente tra loro, e dal miscuglio ne nascono tali reazioni, che danno un vino peggiore de' due separati.

Nel tempo in cui si procede al saggio de' vini, si passi in esa-

me ogni recipiente, e si rimedi a qualunque sgocciolatura che può verificarsi ed a qualunque altro malanno per quanto piccolo che di frequente si rileva, perchè specialmente nel vino si verifica il detto, che anche da piccole cause nascono grandi e gravi effetti.

Se il taglio di vini è operazione che non sempre si può fare con sicurezza di vantaggio, è pur necessario di rimediare a certi difetti che un buon vino sano può presentare. Un vino, a cagion d' esempio, è troppo secco perchè fermenti completamente, un altro all' incontro rimane dolciastro per incompleta fermentazione, certi vini sono acerbi, altri abbisognano di maggior ricchezza alcoolica, altri infine, sovrabbondano di materia colorante. Nei vini troppo secchi, e negli acerbi, non si ricorra mai all' espediente di aggiungervi dello zucchero, perchè ciò mette il vino in pericolo di fermentare nuovamente, e quasi sempre in danno della bontà del vino. Meglio sarà l'aggiungervi dall' uno al due per cento di glicerina pura, di cui se ne riscontra nei vini fini, e della quale in molti luoghi si fa uso per dar corpo ai vini, e per dottarli della mollezza, del vellutato, che li rendono assai pregiati. Nei vini rimasti dolciastri, o un pò troppo amabili, si procuri di promuovere nuovamente la fermentazione in primavera, ciò che si può ottenere coll' esporli dopo travasati ad una temperatura mite. Da dieci a dodici giorni da quando cessò la fermentazione si pratici un travaso ed una chiarificazione nel modo che in appresso verrà descritto. Nei vini scarsi di alcool si può rimediare al difetto mediante addizione di una piccola quantità di alcool puro. In annate normali non vi ha bisogno di alcoolizzare i nostri vini, perchè il loro quantitativo di alcool è sufficiente, ed anzi è superiore a quello di molti vini da pasto distinti di esteri paesi. L'aggiunta d' alcool è operazione da schivarsi il più che è possibile, e, se debbasi farla, tornerà opportuno di praticarla subito dopo il primo travaso.

Vi sono finalmente dei vini che, per essere troppo stitici e carichi di colore, richiedono assai più tempo a rendersi potabili. Se non sarà possibile combinare un miscuglio con vini aventi caratteri opposti, bisognerà attendere più tempo per farli potabili, od abbreviarlo mediante generose e ripetute chiarificazioni.

Tutti i vini prima d' esser messi in vendita, od imbottigliati, devono subir almeno una chiarificazione. Pei vini bianchi, e pei rossi delicati, è bene di farla al primo loro travaso, allo scopo di sba-

razzarli dalle materie eterogenee che contengono in sospensione, che lasciandovele potrebbero in seguito essere causa di alterazioni. I vini rossi ed austeri si spogliano assai presto dei principi facciosi, ed all'epoca del primo travaso sono già limpidi a perfezione senza che sia d'uopo il chiarificarli. Una chiarificazione è poi necessaria per tutti prima dell'imbottigliamento e per prepararli a resistere inalterati nei lunghi viaggi. Questa operazione si faccia con chiaro di uovo, o con colla di pesce, o con gelatina. Le chiare d'uovo agiscono bene nei vini ricchi di tannino; per quelli poveri e delicati la colla di pesce è il migliore agente chiarificante.

Quanto più i vini son ricchi in tannino, in materie coloranti ed in alcool, maggiormente sopportano un'abbondante chiarificazione. In generale tre chiare d'uovo per ettolitro son sufficienti. Poste che siano le chiare d'uovo in un catino, vi si aggiunga un pò di sale comune, o qualche bicchiere d'acqua o di vino. Il sale comune favorisce la solubilità dell'albumine, e ne rende più efficace la chiarificazione. Si sbatta il tutto in modo da farne una schiuma nervosa, poi vi si aggiungono tre o quattro litri di vino. La miscela viene in seguito versata nella botte, che non deve essere del tutto piena, perchè si leverà prima dalla stessa un secchio di vino per poi rimettervelo, allo scopo di poter mescolare la dissoluzione introdottavi mediante l'agitazione nel recipiente, che, dopo versata la materia, si farà mescolando ben bene la massa vinosa in tutti i versi mediante un bastone introdottovi pel cocchiume. Ciò fatto si rimette il vino levato, si chiude il cocchiume, e si lasci la botte in quiete per 12 o 15 giorni, scorsi i quali si operi il travasamento. È naturale però che prima di praticare la chiarificazione, se il vino nella botte ha molto deposito, bisogna travasarlo, altrimenti per l'agitazione tutto il vino s'intorbida più di quanto convenga.

Per usare la colla di pesce, se ne prende una quantità di grammi 5 ad 8 per ettolitro, la si mette in una pentola in una quantità d'acqua che basti per tenerla perfettamente immersa, la si riscalda e mantiene ad un calore di 40 a 50 gradi sopra lo zero di Reamur; dopo poco più di un'ora, rigonfiata che sia, la si taglia in fette, la si ripone nel vaso con altra acqua gettando via la prima; si torna a riscaldare dolcemente, e poscia si lascia in luogo tepido, dove in poche ore si rammollisce e si fa gelatinosa. Ridotta a questo stato, si allunga con della nuova acqua, e quindi la si versa nel vino, a-

gitando come si è detto relativamente alla chiarificazione coll' albumine delle uova.

Se vuolsi usare la gelatina, si procede pressocchè nella stessa guisa come per la colla di pesce, ma la quantità deve essere di grammi 6 a 10 per ettolitro.

Le sostanze citate formano, coagulandosi a poco a poco, una specie di rete che involuppa le sostanze sospese nel vino e con se le trascina al fondo del recipiente. Per essere sicuri della buona riuscita della chiarificazione, conviene farla quando il vino sia tranquillo, cioè non dominato dal più piccolo movimento di fermentazione. Specialmente i vini bianchi, e tutti i delicati, bisogna guardare che sieno pienamente tranquilli, poichè in caso diverso il risultato sarebbe nullo, anzi dannoso, non essendo conveniente che le sostanze chiarificanti, e specialmente l'albumina rimangano per molto tempo sospese nel vino.

Non sapremmo raccomandare abbastanza la chiarificazione dei vini, generalmente poco conosciuta e meno ancora praticata, la quale, eseguita con senno e a tempo debito, dà al vino maggiori pregi, e, quel che più importa contribuisce alla sua conservazione.

Riassumiamo in breve le cose dette in questo importante capitolo:

L'acido solforoso, per le sue proprietà disossigenanti antifermentative e disinfettanti, è necessario nella vinificazione.

Le botti si devono sempre solforare prima di riempirle di vino, tranne la prima volta che s'imbotta, cioè alla svinatura, ma sarà da solforarsi anche la prima volta quando si tratti di vini dolci od amabili, oppure se il vino terminò la fermentazione tumultuosa nel tino, stando per 8 fino a 15 giorni in contatto colle vinaccie, come d'ordinario si costuma.

Il vino che puzza di uova fradice si travasi, e si solfori per bene una o più volte.

Il miglior sistema di solforare è quello di introdurre pel cocciume della botte, in una mastellina appesa ad un lungo filo di ferro, una lista solforata ed accesa, fatta con truccioli o cartocci di mais inzuppati di zolfo fuso. Se la miccia introdotta nel recipiente si spegne, si rinnovi l'aria in esso contenuta.

Imbottati i vini, bisogna colmare le botti ogni due giorni pei due primi mesi, poscia una volta per settimana infallantemente, e ciò fino all'epoca dell'imbottigliamento o del consumo.

Le colmature si facciano con la stessa qualità di vino, ed in mancanza di questo con sassi silicei non intaccabili dagli acidi.

Si procuri di distruggere sempre la pellicola di micodermi che può formarsi alla superficie del vino, specialmente nei mesi di Giugno, Luglio ed Agosto.

Si travasi il vino in Dicembre, in Marzo e nel Settembre ed Ottobre successivo, e straordinariamente quando il vino mostri di deteriorare, curando possibilmente di farlo in tempi asciutti e sereni. Pei vini vecchi due travasi all'anno son sufficienti. Quest'operazione importantissima si procuri eseguirla in modo che il vino prenda meno aria possibile, e non disperda i suoi profumi.

Il taglio di due o più vini torna spesso utilissimo, ma è necessario di eseguir prima delle prove in piccolo, e soltanto una lunga esperienza deve guidare in questa operazione onde non incontrare il pericolo di ottenere un tutto peggiore de' singoli vini adoperati a formarlo.

L'aggiunta di zucchero per togliere l'acerbità dei vini, o per aumentare la loro ricchezza alcoolica, è da tralasciarsi affatto pei tristi risultati che può produrre; sarà invece consigliata l'aggiunta di una moderatissima dose di glicerina pura per addolcire e raffinare i vini acerbi.

L'alcoolizzazione devesi schivare per quanto è possibile, ma può esser utile quando si hanno vini troppo deboli di alcool, o quando si debbono spedire in lontane contrade, o quando sono destinati al consumo in paesi ove esigono vini molto alcoolici.

Prima di esser posti in commercio, oltre alle altre cure, i vini devono subire una o più chiarificazioni, che si operano con chiara d'uovo, o con colla di pesce, o con gelatina.

I vini che con difficoltà chiarificano spontaneamente, e quelli ricchi di tannino e materia colorante, si assoggetteranno alla chiarificazione all'epoca del primo travaso, e tutti i vini prima dell'imbotigliamento o del consumo dovranno subire un'altra chiarificazione.

CAPITOLO VI.

Conclusione.

Molto si potrebbe ancor dire sui particolari della vinificazione. Noi crediamo però di aver toccato i punti più salienti, e di aver additate quelle norme e regole, facilmente praticabili da ogni vinificatore,

che servono a fare un buon vino sano, e di durata. La riuscita, come vedemmo, dipende dalla qualità delle uve, da quella dei mosti, dal modo di condurre la fermentazione, e da tutte quelle altre operazioni che vogliono essere fatte con cura per eliminare o scemare le cause di deterioramento del vino. Chi non può adempiere alle più importanti delle prescrizioni indicate, deve rinunciare a far vino durevole, e, pretendendo di farlo tale senza osservarle, pretende l'impossibilità.

È difficile assai, ma non già impossibile, di far assumere ad un vino maggiori pregi di quelli che esso può acquistare naturalmente. Il saggio dei vini, l'analisi de' suoi principi costitutivi, la determinazione della mancanza o dell'eccesso nei medesimi di materie zuccherine, albuminoidi, di acidi, di alcool, le teorie delle fermentazioni, il riscaldamento e l'elettrizzazione del vino, e simili, offrono modo e mezzo ad enologi per migliorare e perfezionare i nostri vini. — Ma noi non parliamo ad enologi, i quali troveranno quanto occorre per perfezionarsi nei loro utili studi in vari trattati di enologia; ma intendiamo di rivolgerci unicamente ai viticoltori della nostra Provincia, anche a quelli, cioè, che rifuggono di venire coll'arte in sussidio alla natura, sia perchè aborriscono il vino a cui male a proposito si dà il nome di artefatto, sia perchè per la scarsa lor produzione non ci troverebbero il tornaconto corrispondente al maggior impiego di tempo e di denaro, occorrenti per le operazioni relative, e per l'acquisto degli strumenti indispensabili.

Anche colle semplici diligenze da noi accennate si avrà buon vino, sano e conservabile, ma se vogliamo farci onore all'estero, e tenergli concorrenza, noi diremo per tutta chiusa del nostro lavoro: **miglioriamo prima la nostra viticoltura.**

REGOLE PRATICHE

per l'impianto d'un vivaio di viti.

Oggigiorno, se vuoi ricavare un migliore prodotto dalle nostre vigne, devono le viti che si trovano frammiste di differenti qualità, quali precoci e quali tardive, innestarsi gradatamente ovvero rimettersi con migliori uve buonorive, che non abbiano tanta asprezza, eseguendo l'impianto d'una qualità sola ed introducendo quivi pure la tanto utile e necessaria specializzazione.

Sarebbe perciò necessario che ogni possidente si procurasse delle barbatelle, che sono quasi sempre da preferirsi ai magliuoli. Ottimo partito sarebbe quello che ogni comune od almeno ogni distretto istituisse un vivaio di viti delle più accreditate, per distribuire poi le barbatelle a richiesta dei comunisti o degli abitanti del medesimo distretto, procurando per tal modo un utile immediato ad ogni singolo coltivatore ed il lento ma sicuro miglioramento della locale viticoltura.

Ogni possidente potrebbe pure da sè migliorare il proprio vigneto coll' impianto d' un vivaio di viti rinomate tanto nostrane come forestiere; un pezzetto di terra si trova in ogni orticello, nella vigna e sul campo arativo istesso. Non debbonsi moltiplicare che le viti più rinomate per qualità e quantità di prodotto e riconosciute adattate alle locali condizioni di clima, di suolo ed esposizione. Un appezzamento di pochi metri □ sarebbe sufficiente per tener in pronto migliaja di barbatelle pel novello impianto, da eseguirsi sempre separatamente per ogni qualità di viti.

Il possidente Istriano ha l' opportunità di provvedersi delle barbatelle dalla stazione sperimentale di viticoltura in Parenzo, la quale tiene un bell' assortimento, oppure dai grandi possidenti fuori di provincia, ben conosciuti, coscienziosi (1), avendo ogni volta presente la scelta di pochissime varietà ed adattate, che verrebbero poi come già detto propagate ogni qualità in separato appezzamento.

Di questi piccoli vivai vorrei vedere introdotti e prosperanti anche nell' Istria, come si trovano in gran numero nella Francia, in Germania, nella Bassa Austria, in Stiria e nell' Ungheria, ove danno ottimi risultati e dei buoni redditi ai coltivatori.

Per l' impianto di un simile vivajo sarebbe da sciegliere il terreno d' un giardino, che avesse almeno uno spessore di 2½-3 piedi di terra, esposto all' aria da tutte le parti; ne vidi anche in vari paes

(*) L' introduzione di rinomate qualità di viti forestiere ed adattate anche nei nostri paesi ordinariamente sarebbe sempre da favorirsi, però non per questo debbonsi dimenticare le qualità nostrane, di cui la nostra Provincia può vantare di pregevolissime. Ma oggigiorno l' introduzione di viti forestiere presenta dei gravi pericoli. La temuta fillossera va sempre più estendendosi, ed ove presto non si trovi mezzo efficace per combatterla, è da temersi pur troppo una generale invasione. Perciò non si è mai abbastanza scrupolosi nel ritiro di viti da paesi stranieri, e bisognerà essere più che certi della provenienza da luoghi non infetti per azzardare l' introduzione nei propri possedimenti. L' imprevidenza d' un solo possidente può portare la desolazione all' intiera provincia!

Fu per mancanza di previdenza soltanto e per la smania di avere viti forestiere che la Fillossera trovò adito anche in Austria.

Dunque, prudenza!

(N. d. R.)

si di quelli impiantati in giardini circondati d'ogni lato da alta muraglia, ma converrebbe qui di presciegliere un terreno non esposto ai venti permanenti, perchè questi asciugano il terreno, restringono e corrompono le radichette capillari, togliendo tutta l'umidità necessaria per la formazione delle radici e per la buona e sicura riuscita delle barbatelle.

L'estensione per un vivaio comunale che si volesse introdurre sarebbe dai 50-60 metri \square , ma in seguito si potrebbe allargarlo aggiungendovi ogni anno un nuovo pezzo di terreno.

Le domande di barbatelle saranno di anno in anno maggiori, per cui ben presto si sentirà di nuovo il bisogno di accrescere il vivaio per soddisfare alle richieste del pubblico. Perciò, prima di istituire il vivaio converrebbe pensare alla scelta di un terreno che permetta di estendersi cogli impianti dove e per quanto si volesse. Un'estensione di 400-800 metri quadrati sarebbe nei primi anni sufficiente: da questa si potrebbero ben presto ritirare parecchie migliaia di barbatelle.

Un apposito recinto non sarebbe necessario, ma per l'ordine e per evitare danneggiamenti tanto di persone maliziose come degli animali sarebbe opportuno di circondare il vivaio di muro o di un recinto rustico formato da semplice steccato o meglio ancora di siepe viva.

L'intero spazio destinato al vivaio, escluso lo stradone di mezzo, sarà da zapparsi con diligenza alla profondità di $2\frac{1}{2}$ ', togliendo via tutte le pietre grandi e piccole che vi si incontrassero, pietre che potrebbero riescir utilissime alle vigne, di danno sicuro al vivaio, perchè impediscono la formazione e disturbano il dilatarsi regolare e lo sviluppo pronto delle radici.

Durante lo scasso del terreno si tenga d'occhio la sua livellazione, la quale con molta maggior facilità verrà eseguita nell'inverno. Il terreno così scassato lo si lascia in quiete durante l'inverno, che le piogge ed il gelo lo ammaniscono e lo rendono soffice e leggero. Al sopraggiungere della primavera si divida il campo in letti di 3 piedi di larghezza ciascheduno, in modo che da ogni parte possa l'uomo zappare e levarle le male erbe con facilità senza porre mai il piede fra le pianticelle. Per tal modo resta agevolato il lavoro di coltivazione e nel tempo stesso l'impianto ottiene forma esatta, ordinata e di buon gusto. Ogni letto porti appeso ad un alto palo

una labelletta col nome delle qualità di viti impiantate, ed un tale sistema si presterà ottimamente per l'esattezza come per farci orientare sopra le varie qualità poste in ogni singolo letto od appezzamento.

Come si è detto più sopra, gli occorrenti magliuoli si potranno provvedere o dalla Stazione sperimentale di viticoltura a Parenzo ovvero dai grandi possidenti fuori di Provincia i quali tengono piantagioni estesissime di varie qualità d'uve separatamente coltivate (**). Si prendano soltanto le qualità che sembrano più adattate alle condizioni di ogni singola località; per terreni rossi, uve rosse francesi; per terreni bianchi - scagliosi uve del Reno ecc. (***) Tali acquisti saranno dapprincipio costosi, però dopo alcuni anni dagli impianti eseguiti si potranno ritirare dei magliuoli scelti fra i migliori tralci che venissero recisi da queste nuove viti, e che servirebbero altrimenti al possidente come materiale da fuoco, nel mentre facendo di questi l'impianto, si accresce sempre più la massa di barbatelle di quella precisa qualità di viti che si ama propagare.

Un lavoro di moltissima utilità nei paesi asciutti sarebbe lo sforzare artificialmente la formazione delle radici, operazione che per solito viene eseguita nel modo seguente: si prendono i mazzetti di rasoli e si pongono a rovescio cogli occhi in giù nella terra o nell'acqua, oppure così rivoltati si ricuoprono bene con terra o concime fermentato, ma non fresco. Nel distretto d'Avignone osservai che i rasoli venivano capovolti e posti nella cenere semplicemente o nel carbone polverizzato lasciandoveli per due settimane.

Tutti questi metodi riuscirono egualmente bene, semprechè sia stata completa la maturazione del magliuolo, e non abbia sofferto per brina, gelo od altro, come sarebbe il lasciarli molto esposti all'aria dopo tagliati, per i quali motivi un grandissimo per cento perirebbe per sicuro.

Appena i magliuoli cominceranno a gettare le loro fine e bianche radichette, s'abbia cura di levar tosto dall'acqua o dalla terra i mazzetti di rasoli che prontamente s'implanteranno senza esporli all'aria ovvero al sole, che asciugherebbero in breve le radichette per modo da non rappigliare mai più.

L'impianto con magliuoli riesce facilmente nei terreni leggeri, e vengono messi a posto coll'apposito *palo* d'impianto, oppure si forma un fossetto d'un piede e mezzo, perpendicolare, e nel mez-

(**) Ripetasi quanto detto alla Nota (1.)

(***) Veggasi la nota (1.)

zo si pongon le viti 5 cent. una distante dall'altra coprendo i magliuoli con la terra del fossetto.

Ad una distanza di 35 cent. si apre un secondo fossetto e si opera identicamente come nella prima fila impiantata, concimando il terreno magro ed argilloso del fosso con letame freddo.

Il lavoro per l'impianto d'una vigna come quello de' vivai di viti viene eseguito di preferenza per contratto; così si accorda il taglio dei magliuoli a 18 - 20 pollici di lunghezza legati con due venchi in mazzetti di 100 rasoli, lavoro per solito eseguito da ragazzi o dai più deboli fra i lavoranti: e si paga da 20 - 25 soldi per 10 mazzetti da 100 pezzi l'uno, e anche 30 soldi qualora si voglia far tagliare i rametti o femminelle dei rasoli che si stanno approntando. Pel collocamento a posto di 1000 viti d'un anno in fossetto di due piedi di profondità, impiantate in righe a 5 cent. di distanza, si paga ordinariamente: in terreno sabbioso, soldi 20; in terreno di mediocre tenacità, soldi 25; in terreno argilloso compatto, soldi 30-35

Così la zappatura fra le file del vivajo durante l'estate, che dovrà esser eseguita con piccole zappette da giardino, viene a costare: in terreno leggero fior. 10 - 12; in terreno di mediocre tenacità fior. 15 - 17; in terreno argilloso fior. 20 - 22 circa per jugero.

Per levare le viti dal vivajo, operazione che si eseguisce facilmente, qualora si zappi il terreno ad una profondità di 2 - 3 piedi, fila per fila, e si paga per 1000 viti di un anno ordinariamente: in terreno sabbioso soldi 30; in terreno di mediocre tenacità soldi 40; in terreno forte, argilloso soldi 50 - 55.

Per 1000 pezzi di viti di due o tre anni: in terreno leggero soldi 80; in terreno di mediocre tenacità soldi 90; in terreno forte, argilloso fior. 1 : 10.

Il prezzo di detti lavori poi può essere maggiore o minore a seconda che le viti saranno più o meno grandi.

Non sempre occorre inaffiare queste viti, ma si dovrà farlo però talvolta laddove il terreno troppo arido assorbe molta umidità, assolutamente necessaria per lo sviluppo delle radici.

Nel piantare i rasoli si deve far in modo che gli stessi siano affatto coperti di terra per ripararli dal sole, ed affinché gli occhi che si sviluppano non si asciughino appena cominciano a gettare.

La lunghezza degli stessi per l'uso locale sarà di 16 - 20 pollici, però non è necessario conservare il legno vecchio, come or-

linariamente si usa nell'erronea credenza ch'esso faciliti l'accrescimento delle radici, dacchè sul taglio del legno vecchio si restringono ed induriscono le cellule legnose difficolando per tal modo la spinta delle radici, le quali incominciano a gettare di sopra del primo occhio, per cui basterà adoperare il pezzo di tralcio che è in vicinanza del vecchio legno.

Dopo impiantati i magliuoli la principale operazione durante l'estate sarà la zappatura con zappette da giardino, di cui si tiene deposito per la vendita presso la Stazione enologica di Parenzo, colle quali si da principio ai lavori subitochè il terreno comincia ad indurirsi o le male erbe sviluppano. Già in autunno del primo anno saranno la maggior parte delle viti novelle, purchè ben coltivate e di quando in quando inaffiate, adattate per la vendita come per l'impianto della vigna, e la forza delle stesse si misura dalla forza e robustezza dei rami che gettano durante l'estate; le deboli, meno sviluppate si ripongono nel vivajo pel rinforzamento.

Le barbatelle di 3 o 4 anni rappigliano più difficilmente e sono assai meno adattate di quelle d'un anno, dacchè levandole dal vivajo vengon loro tagliate ed indebolite molte radici che devono cominciare a svilupparsi per una terza o quarta volta con assai meno forza e prontezza di quelle che gettano le barbatelle di un anno.

Sarebbe cosa utilissima il promuovere in ogni vivajo comunale la moltiplicazione di grandi collezioni d'uve mangerecce, colle quali si potrebbe con facilità ed in breve avere dei bellissimi utili mediante l'esportazione tanto per mare, come sulle ferrovie nei grandi centri di consumo, a Pola, Trieste, Graz, Vienna ecc.

Posto adattatissimo per siffatte viti, onde sforzarne la precocità, che arreca duplicato vantaggio, sarebbe vicino le mura delle nostre case, ai recinti delle mura degli orti, come osservai nel Belgio ed in altri paesi dell'estero, ove ogni muraglia dei caseggiati campestri e tutte le mura dei giardini sono coperte con viti, tirate a spalliera su filo di ferro.

Nelle vicinanze di Montpellier parte ogni giorno durante tutta l'estate un treno con 40 vagoni di merci, carichi d'uva per Parigi.

E noi, che siam posti in assai migliori condizioni di suolo e segnatamente di clima, per qual motivo dovremo trascurare questa coltura?

A noi non occorrono cappelli di paglia o di cartone catramato

per cuoprire le viti durante la primavera onde conservare i germogli della pianta dai guasti che suol produrre la brina, non ci occorrono paraventi o difese pel freddo lungo le nostre spalliere di viti o di frutta. E favoriti cotanto da benigna natura ci curiamo sì poco di questa importante coltura precoce!

Con un vivajo ben condotto si può facilmente formare un piccolo giardino sperimentale di viti per uve da tavola, impiantandole lungo i recinti ed i stradoncini, i quali ultimi spartiscono, come già detto, il vivaio in letti od appezzamenti di 3 piedi di larghezza, e verranno coltivate a spalliera a mezzo del filo di zinco; fra i piccoli stradoncini poi volendo si potrebbero anche impiantare delle viti francesi (2) che amano taglio lungo e non sviluppano molti tralci, e non danno perciò ombra ai letti del vivaio. Questo impianto potrebbe servire di modello pel contadino, che capacitatosi dell'utile potrebbe in breve tempo suggerire e far estendere questa pratica nei luoghi circostanti.

In questo modo si potrebbero anche migliorare le condizioni del contadino stesso e spargere il buon gusto d' un impianto regolare, servendo il vivaio proposto come oggetto di osservazione per ogni passante, che nel vedere siffatte qualità di viti e la rispettiva loro coltivazione s' invoglierebbe ben presto a seguire il metodo stesso, e per tal guisa resterebbe avvantaggiato il miglioramento della coltura del pari che l' introduzione delle migliori fra le viti forestiere precoci, e realizzerebbesi il vivo mio desiderio di veder sorgere in breve vivai simili nei vari distretti dell' Istria.

E. MAYERSBACH

(2) Vedi la Nota (1).

Correzioni al Numero 7. a pagina 117

ERRATA

CORRIGE

Linea 16 consigliarsi

Sconsigliarsi

» 23 poco

Puro

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. —

Rovigno Tip. Coana. —

Società Agraria Istr. edit. —

N. Sbisà red. resp.