

# GIORNALE

DELLA

## SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

MAGISTRATO



ANNO II.

Rovigno, 25 Gennaio 1877.

N. 1.

### Ai signori Soci!

Entrando nel secondo anno di sua esistenza il Giornale della Società Agraria Istriana non può a meno di rivolgere i più sentiti ringraziamenti a quanti gli furon prodighi di ajuto e cooperazione, e nutre fiducia che per l'avvenire si vedrà assistito con zelo raddoppiato da buon numero di persone che dimostrano interesse pel progresso agricolo della loro patria, e che fornite di vaste cognizioni e conoscitori profondi del proprio paese non vorranno negare il validissimo loro appoggio per incoraggiare e condurre a buon porto la benefica opera iniziata. Con l'unione e con l'instancabile attività soltanto si compiono le più grandi imprese, per cui a voler raggiungere lo scopo è necessario raccogliere le sparse forze ed agire unanimi e di comune concerto.

La Redazione del Giornale dal canto suo non mancherà di prestarsi con ogni potere onde mostrarsi degna del grave compito assunto, e qualora il necessario appoggio non le venga meno, nutre la convinzione di riescirvi pienamente e di aver la bella soddisfazione di poter provare come noi pure sappiamo fare qualcosa e che l'Istria procede ardita sulla via del progresso.

Rovigno, nel Gennajo 1877.

La Redazione.

2-2013

104

1982



## A V V I S O !

Presso il signor Pietro Radle, Corsia Stadion N. 18 in Trieste, rappresentante la fabbrica W. Schröder e Comp. di Lipsia, si possono avere ai sottoindicati prezzi delle macchine di nuova e solida costruzione per la macinatura del frumento, formentone, cicoria, piselli, preparati medicinali e di drogheria.

Queste macchine sono di tre differenti grandezze.

Il Numero 1 costa circa fiorini 81. —

” ” 2 ” ” ” 104. —

” ” 3 ” ” ” 195. —

Il num. tre anche con trasmissione.

Si garantiscono per 2 anni.

Il pagamento può effettuarsi anche in rate, però di breve scadenza, la prima delle quali dovrebbero pagare alla consegna della macchina.

Col N. 1, ad una mano, si macinano 16 chilogr. di grano all'ora.

Col N. 2, a due braccia, 16 Chilogr. ogni 3/4 d'ora.

Col N. 3, Chilogr. 30 all'ora.

*Rovigno 16 Gennajo 1877.*

---

## I VINI DELL'ISTRIA

**all'Esposizione di Marburg nel Settembre 1876.**

---

Rapporto dei Membri del Giuri per l'Istria

sigg. ANDREA Dr. AMOROSO e LEOPOLDO SLOGOVICH.

*Spettabile Presidenza!*

Ci è grato di poter dare a codesta Spettabile Società Agraria, dalla quale noi sottoscritti siamo stati delegati a rappresentarla al Congresso enologico di Marburgo, sebbene forse in qualche ritardo,

pel quale domandiamo benigna indulgenza, una succinta relazione del successo che hanno colà ottenuto i vini istriani.

Per iniziativa presa dalla Stazione enologica provinciale di Parenzo, furono mandati a quella esposizione, sotto forma collettiva, N. 24 campioni di vino, dei quali 9 confezionati nella cantina della Stazione predetta, e 12 da produttori privati. La concorrenza dei vini istriani a quella esposizione fu quindi in complesso ben poca cosa in confronto del tanto di più che si avrebbe potuto mostrare. Vi figuravano N. 14 vini da pasto, cioè 11 vini rossi, e 3 bianchi. I rimanenti 7 erano vini da dessert, e segnatamente: 3 Moscati bianchi della Stazione enologica, 1 Moscato rosa, 2 Refoschi spumanti, ed un vino bianco, cosiddetto liquore.

L'assaggio di questi vini fatto dalla giuria, diede i seguenti risultati. Furono posti nella *prima classe* fra i vini della Stazione: due qualità di Moscato bianco, il Terrano confezionato coll'uva di Visignano, e l'Hermitage ottenuto dal vigneto sperimentale del Barone Polesini. Altra *prima classe* si ebbe il Moscato rosa del Sig. Marcello Vidali, di Dignano. Vi furono quindi in tutto *cinque prime classi*.

Hanno riportato la *seconda classe* altri tre vini della Stazione, cioè, il Refosco di Visinada, la Durania, (bianco) di Caschierga, e un Terrano di Parenzo. Poi, due qualità di vino bianco del Signor Leopoldo Slocovich di Pisino, il vino rosso del Signor Carlo d'Ambrosi di Buje, altro vino rosso del Signor Antonio Vidulich, prodotto di Sansego, il Borgogna nero del Signor Giuseppe Marchese Gravisi di Capodistria, il Terrano dei Signori fratelli Danelon di Parenzo, ed altro Terrano del Signor Giuseppe Grego di Parenzo, prodotto di Cittanova: assieme, quindi, *dieci seconde classi*.

I due Refoschi spumanti, ed il liquore, non hanno piaciuto, ed ebbero la *terza classe*, nella quale furono parimenti collocate altre tre qualità di vini, sicchè vi furono *sei terze classi*.

Nei vini della Stazione furono notati la soddisfacente chiarificazione ed il buon colorito, sebbene avessero essi un solo anno di età.

Vennero particolarmente lodati, i due Moscati, il Terrano di Visignano, l'Hermitage, nei quali la ben progredita maturazione aveva anche maggiormente sviluppato il gusto e l'aroma.

Anche il Moscato rosa di Dignano, ch'è una specialità di vino poco conosciuta fuori dell'Istria, fu considerato come un vino molto pregevole.

I vini istriani comparvero quasi come una novità alla grande maggioranza dei membri componenti la giuria. Ben pochi giurati avevano avuto, infatti, anteriormente l'occasione di fare la conoscenza dei nostri vini, e quei pochi che altre volte ne bevettero, giova qui pure di confessarlo, non ne avevano riportato le migliori impressioni. E ciò non tanto perchè avessero stimato che manchi all'Istria la materia prima a produrre dei buoni vini da pasto; ma bensì ed unicamente perchè avevano trovata in generale molto difettosa la loro confezione, e conservazione. Tanto maggiore si fu quindi la soddisfazione dei giurati di avere potuto constatare nel piccolo campionario dei vini mandati all'esposizione, un principio di progresso nella vinificazione, e come anche l'Istria intenda ora al miglioramento di quel prodotto, al quale le sue condizioni di clima e di suolo la vogliono di preferenza chiamata a rivolgere le sue cure, affine di accreditarlo al di fuori, e procurare a sè stessa con questo mezzo, una fonte di forse insperate risorse.

Avuto riguardo alla classificazione parziale dei vini, ed al risultato complessivo della mostra, i giurati hanno per tanto ritenuto meritevoli di distinzione i vini istriani, aggiudicando ai medesimi, e rispettivamente alla stazione enologica provinciale, *la Medaglia di Argento dello Stato*, ossia. la massima delle onorificenze ammesse dal programma dell'esposizione.

Questo fortunato successo, se da un canto, fu lietamente accolto in provincia, allorquando se ne sparse la prima notizia, non deve però dall'altro, farci per avventura supporre di avere conquistata coi nostri vini, la palma della supremazia sopra tanti altri che figuravano pure a quell'esposizione, e che, esaminati dai giurati, vennero anche egualmente premiati.

Tutt'altro, che fra i 500 e più campioni di vino assaggiati, molti ma molti ve n'erano di ben più pregievoli e distinti dei vini istriani siccome quelli ch'erano derivati dalle gentili viti del Reno, e coi quali i nostri vini non possono neppure da lontano competere per squisitezza di gusto, e ricchezza di profumo; ciocchè conferma viepiù il fatto ormai generalmente ammesso, che senza premettere una nobilitazione dei vigneti, ed una razionale viticoltura, ben difficilmente si riesca colla sola arte di fare e governare il vino a modo, ad una eccellenza di prodotto.

Bene possono peraltro affermare i sottoscritti per scienza propria,

avendo ancor essi fatto parte della giuria, che i vini istriani, quali ce li danno le migliori nostre uve, non temono la prova del confronto coi vini delle altre provincie meridionali di questa parte dell'Impero, a giudicare almeno da quelli ch'erano stati mandati alla esposizione, se si eccettuino i soli vini della Dalmazia, sul conto dei quali i sottoscritti non possono nulla riferire, perchè mancavano completamente all'esposizione.

Per lo contrario, le dette provincie sembrano invece di averci avanzato nell'arte enologica; e coloro che sanno quanta parte vi abbia l'enologia nel rendere buono un vino mediocre, ed ottimo un vino buono, devono capacitarci anche della necessità, in cui ci troviamo, di adoperarci seriamente al miglioramento delle nostre pratiche enologiche; e ciò solo bastando a poterci fare sostenere per intanto con profitto al di fuori la concorrenza coi vini di quelle provincie.

Alla fiera enologica non fu esposto nessun vino istriano. È facile di rappresentarsi i motivi, che possono aver trattenuto i nostri maggiori produttori dal concorrervi col loro prodotto. Non è desiderabile però che questo fatto si ripeta anche nell'occasione dei futuri congressi enologici, avvegnacchè la fiera sia precisamente il luogo, dove convengono i commercianti e sensali di vino, e la gran massa del pubblico, affine di procurarsi personalmente col mezzo degli assaggi e dei confronti, la conoscenza delle varie qualità di vino, e dei prezzi rispettivi; e dove si presenta per conseguenza larga opportunità di concludere contratti di somministrazioni di vino, od almeno di stringere relazioni con persone che si occupano di questo ramo di commercio, le quali relazioni, sotto date circostanze, possono poi tornare giovevoli agli stessi produttori, ed all'intero paese.

Il prossimo Congresso enologico Austriaco si radunerà nel Settembre p. v., nella vicina città di Gorizia. Possa l'Istria essere anche colà degnamente rappresentata coi suoi vini, affinchè il loro credito vieppiù si raffermi e diffonda: e con questo voto chiudiamo anche il presente nostro rapporto.

*Parenzo, nel Dicembre 1876.*



*Quali sono i vantaggi e quali i danni che recarono finora le Società Enologiche, e come dovrebbero essere indirizzate pel maggior utile presente e futuro della produzione vinicola italiana.*

## RELAZIONE

del

**Dottor A. Carpenè**

**direttore della Società Enologica di Conegliano**

**AL II CONGRESSO ENOLOGICO ITALIANO**

**di Verona.**

*(Continuazione, vedi numero 12 anno I).*

Sperimentò molte macchine enologiche, ne ideò qualcuna, sconsigliò le difettose e fece conoscere la reale utilità di altre. Si formò a poco a poco una modesta raccolta di buoni macchinismi, una specie di esposizione permanente, ed offrendosi di provvedere macchine enologiche a quanti ne desideravano, diffuse in quella Provincia, torchi, pigiatoi, pompe, enotermi, filtri, alambicchi etc.

Quella Società mandò in America ed in altre regioni lontane dei propri vini; parte di questi ritornarono con suggello del Console; assaggiati dai membri della direzione si convinsero della loro serbevolezza e del miglioramento subito. Alcuni soci, non persuasi della riuscita dei vini di quella Società, ne acquistarono e ne spedirono in Egitto, in Germania ed in America, all'insaputa, ai proprii corrispondenti e ricevettero le più lusinghiere relazioni.

I premi che alle Esposizioni raccolgono gli espositori di vini, a mio credere, non hanno d'ordinario altro valore se non quello di fare un pò di *réclame* opportuno pel pubblico, ma per quanti schivano le apparenze ed amano conoscere la realtà dei fatti, i diplomi, le medaglie delle esposizioni, se giovano ad incoraggiare produttori meritevoli e non meritevoli, non servono a dare un giusto criterio sul merito dei prodotti e ciò per tante ragioni che in questo momento sarebbe fuor di proposito enumerare; null'ostante quella Società, quantunque poco persuasa dei giudizi delle esposizioni, anche per

obbedire allo Statuto e per munirsi di ciò che serve ad ornare le etichette delle bottiglie, si presentò a varie esposizioni coi suoi prodotti, che vennero sempre premiati esuberantemente. L'istituzione enologica in parola sorse in epoca sfavorevole, perchè quella Provincia durante i sette anni di vita della Società, fu bersagliata in modo eccezionale dalle grandini ed altro, ed offrì uve scadenti ed a prezzi elevati. Eppure in mezzo a tante difficoltà, cagionate da cause diverse, seppe guadagnarsi l'opinione in paese, incrementò gradualmente il suo capitale e col nuovo concorso della Provincia, che le affidò, altre 10 mila lire e dei privati, a tutt'oggi oltrepassò la somma di 200 mila lire. Quella Società inoltre pubblicò una dettagliata monografia della vite e del vino della Provincia, che servì a mettere in rilievo i bisogni della viticoltura e vinificazione, cioè quanto s'è fatto e quanto s'è ancor da fare per aprire da questo cespite agrario una vera fonte di ricchezza. Con modestissimi capitali, colla sua prudenza ed attività quella Società Enologica acquistò qualche importanza morale, non solo in Italia ma pur anche all'estero.

Non esito punto asserire infine che, se quella Società non esisteva, quella Provincia non andrebbe quest'anno in possesso dell'Istituto Regionale Viticolo-Vinicolo, nè una piccola città avrebbe acquistata la persuasione dell'opportunità di sobbarcarsi a gravissimi pesi per averne la sede.

Io non ho esagerato, o signori, nel dire a merito di quell'istituzione; ho detto la verità, costretto esclusivamente dal fermo convincimento di fare un bene.

È ammesso dalla generalità che nelle istituzioni di questo genere non si possono conciliare due scopi, quello cioè dell'istruzione e di ricavare ad un tempo un interesse relativo al capitale. Credo anch'io che il più delle volte ciò sia vero, ma non sempre. La Società Enologica di cui molto vi ho parlato lo dimostra. Infatti, oltre alle istruzioni impartite e che continua a dare ad ogni occasione, agli studi fatti, al quarto anno di sua vita essa principiò a dare agli azionisti il 5 p. o/o d'interesse e continua a darlo anche quest'anno, mentre ha la ferma lusinga di oltrepassare quest'utile in un prossimo avvenire. È una istituzione piccola, troppo piccola, ma nelle sue modeste proporzioni trovasi in condizioni floridissime. Essa possiede circa 2000 ettolitri di vino in ottimo stato, ciò che acquista paga a pronti, e volendo esitare, a prezzi di sua convenienza anche tutto il suo vino,

escluso quello dell'ultima annata, non le riuscirebbe difficile il farlo per le relazioni acquistatesi all'interno ed all'estero. Fabbrica soli vini da pasto asciutti e poco vermouth; prese per tipo del vino bianco il Reno, per tipo del rosso il Bordò e s'è proposta, non d'imitare questi vini nelle loro qualità caratteristiche, ma di avvicinarli quanto più può (nei limiti concessi dalla qualità delle uve), nel grado di tinta, nell'alcolicità, nella serbevolezza e nell'armonia infine dei componenti, serbando ai vini il profumo naturale, senza ignorare nessuna delle oneste manipolazioni richieste dal caso per una esportazione. Non offre molte qualità di vino, ma si limita a due qualità di bianco ed a due di rosso. Essa ha ormai assicurato il suo avvenire e se, ciò che non è ammissibile, non fosse più in grado di aumentare il suo troppo piccolo capitale, sarebbe del pari in condizione di viver bene colla sua prudenza e colla sua rotina di affari senza compromettere menomamente il capitale dai soci affidatole. Quella Società ha compreso sin dai primordi, come lo provano gli articoli descritti dal suo Statuto, che bisogna estendere l'industria vinicola a poco a poco e man mano che la viticoltura migliora. Essa fin qui aumentò i suoi capitali, coll'aumentare della produzione dell'uva. In avvenire, cioè quando la materia prima sarà più abbondante e migliore, quella Società avrà acquistato l'esperienza, sia amministrativa che tecnica, e sarà preparata a lanciarsi in un'impresa abbastanza vasta, mettendo lo scopo di lucro in prima linea ed in seconda l'istruzione, e troverà più facilmente i necessari mezzi per la fiducia acquistatasi e per l'accresciuta convinzione in paese dell'opportunità di organizzare un serio commercio d'esportazione. Può darsi che m'illuda, l'avvenire, sperò non ismentirà quanto ho detto per convinzione.

È debito di tutti pensar sempre, a parità di merito, prima pei più deboli, poscia pegli altri. Spero d'esser mi spiegato, che cioè ho diviso l'Italia vinicola in due parti. Nella prima collocai le regioni nelle quali, se la viticoltura ha peranco a perfezionarsi, produce però una quantità di materia prima da poter pensare giudiziosamente alla fabbricazione in grande del vino pel commercio mondiale. Nella seconda parte collocai tutte quelle regioni che comprendono la maggior parte d'Italia, nelle quali bisogna prima pensare all'estensione della coltivazione della vite ed al miglioramento dei sistemi viticoli, o contemporaneamente alla viticoltura ed all'enologia. Questa seconda parte, che è la maggiore, è appunto quella che presenta maggiori bisogni e che per prima merita venire istudiata.

# SOCIETA' AGRARIA ISTRIANA

---

## Ordine del Giorno

*della I. Seduta di Comitato da tenersi addì*

*15 febbrajo 1877*

---

1. Lettura ed approvazione del verbale dell'antecedente Seduta.
2. Relazione sulle esposizioni bovine.
3. Sull' istituzione d' un Osservatorio meteorologico presso l'orto sociale.
4. Provvedimenti pel miglioramento della razza equina.
5. Sul progetto di legge per l' arrotondamento dei possessi.
6. Proposte alla luogotenenza sulle domande dei comuni riguardo ai sussidi per abbeveratoi.
7. Adottazione di provvedimenti per la diffusione delle macchine agrarie.
8. Deliberazione sulla pubblicazione d' un manuale di veterinaria.
9. Domande di sussidi all' Eccelso Ministero d' Agricoltura per l' anno 1878.
10. Comunicazioni della presidenza.
11. Altre eventuali deliberazioni.

Rovigno 25 Gennajo 1877.

**Il Presidente**

Dott. CRISTOFORO de BELLI

*Il Segretario*

**Luigi Hasch.**



Per queste ultime regioni, non esito punto, o Signori, consigliare la fondazione di piccole Società Enologiche ad imitazione di quella che or ora ho descritto con dettaglio, *oppositamente per giustificare verso Voi e verso tutti questa mia proposta*. Naturalmente che anche la Società che proposi ad imitazione presenta pur essa dei malanni e quelle località che volessero fondarne una sulle stesse basi, dovrebbero applicare quelle modificazioni suggerite dalle circostanze di luogo e suggerite dall'esperienza stessa della società accennata. Di quella Società Enologica infatti discrissi i vantaggi che apportò e che continua a dare, ma fin qui ho taciuto i difetti. È appunto di questi che ora credo d'intrattenervi, onde procurino di schivarli quelle Provincie che trovassero utile di fondarne di simili.

Se la tenuità del capitale esposto da cadauno dei Soci di quella Società porta i vantaggi di diffondere facilmente l'istruzione vinicola e viticola, porta anche la trascuranza sull'andamento generale per la quale, come avviene delle amministrazioni pubbliche, l'amministrazione resta nelle mani dei stipendiati, i quali non sempre sentono la coscienza del proprio dovere e talvolta possono anche essere inferiori al compito loro; e la Società Enologica di cui con tanto dettaglio ho parlato, ha la fortuna di avere un'amministrazione disinteressata, costituita da uomini di cuore, capitanata da un Presidente onorario, secondo a nessuno per patriottismo, e che seppe condurre fin qui la barca in porto, superando non pochi uragani.

Per la riuscita di qualsiasi istituzione è adunque indispensabile l'idoneità di chi la dirige, prima dal lato economico, poi da quello tecnico. Ma se si disperasse di trovare uomini idonei, tornerebbe inutile ogni studio tendente a condurci alla meta desiderata.

Un altro malanno che presenta la Società Enologica più volte accennata, si fu quello di vendere i vini appena dopo un anno di età, onde soddisfare la curiosità dei possidenti e le ricerche più numerose della quantità prodotta nei primi anni di sua esistenza, nonchè allo scopo di coprire le spese.

Essa fu trascinata a continuare in parte questo sistema negli anni successivi, anche perchè da quell'amministrazione si trovava opportuno dare l'interesse del 5 p. o/o sulle azioni, allo scopo di più facilmente aumentare il capitale indispensabile accrescendo il numero degli azionisti.

Si riconobbe poscia che per coprire le spese e per civanzare

l'interesse del 5 p. o/o, bisognava produrre la maggior quantità di vino possibile. Da ciò la necessità d'accordo col Direttore tecnico, di vendere la maggior parte del vino dopo un anno a due di età, onde incassare il necessario denaro pelle operazioni successive. Da ciò l'inconveniente che, quantunque poche volte, ricevette lagnanze che i vini s'erano intorbidati. Spendendo vini non stagionati, si rischia la propria reputazione e si inganna e disgusta il committente. Tale inconveniente quella Società ha incominciato a togliere ed eviterà del tutto un pò per volta.

Valendo istituire un'altra simile Società ed evitare lo inconveniente accennato, bisognerebbe che il capitale sociale fosse, sino dai primordi, di 350 mila lire almeno e meglio 500 m. Sarebbe molto opportuno che uno dei primi articoli dello Statuto fosse espresso nel senso, che la società non potrà vendere vino prima di 4 anni o meglio 5 e gli azionisti non potranno esigere interessi per anni sei. L'amministrazione potrà trovare un modo da compensare gli azionisti del sacrificio che faranno aspettando sei anni prima di percepire utili. Gli azionisti sarà meglio siano per la più parte agricoltori, i quali dovranno concorrere all'incremento della Società anche collo scopo di cavare un interesse indiretto, e con qualche pò di patriottismo senza del quale non sarà mai possibile superare le difficoltà dei primordi. Mancando questo sarebbe inutile affatto accingersi ad un'impresa, che per arrivare a buon porto esige sacrifici, perseveranza e tempo.

Ripeto, essere mia ferma opinione che per organizzare un commercio d'esportazione e perchè i vini nostri acquistino sempre più credito all'estero, bisogna che siano fatti colle migliori uve e stagionati di 4 a più anni.

I vini italiani in generale abbondano di principii albuminoidi e di acidità, ad eliminare i quali, occorre assai tempo. Supponiamo pure che una fermentazione ben condotta abbia decomposto tutto il glucosio, che il vino siasi fatto prestamente limpido ed asciutto; esso conterrà ancora in dissoluzione, sebben liquido, dell'albumina. Con un mio lavoro pubblicato sulla *Campagna di Palermo*, procurava dimostrare la ragione per la quale mentre il tannino precipita l'albumina e questa inversamente precipita il tannino combinandovisi e coagulandosi, tutti i vini contengono più o meno in dissoluzione e tannino e albuminoidi. La ragione sembrami d'averla trovata nel fatto, che il bitartrato potassico e gli acidi liberi, non solo impediscono la

coagulazione dell'albumina, in contatto al tannino, ma disciolgono parte di quella coagulatasi quando si eleva d'alquanto la temperatura del vino. Ne consegue da quanto ho esposto, che se un vino è saturo di bitartrato potassico, alla temperatura della cantina, portandolo fuori, ad una temperatura più bassa depositerassi parte del tartaro; diminuito questo e l'acidità complessiva, il tannino eserciterà l'azione sua sugli albuminoidi ed il vino intorbiderassi e manterassi torbido per essere il principio albuminoide di difficile e lenta deposizione. Questa, a mio credere, è la ragione per la quale i vini che si pongono in commercio nella stagione invernale e che passano, nei magazzini ferroviari delle regioni settentrionali, collo andare a più gradi sotto zero, s'intorbidano e fanno depositi. Questa è pur la ragione per la quale anche i vini *pasteurizzati*, come si rimarcò da molti, quantunque non guastino, s'intorbidano specialmente nella fredda stagione. Sia adunque perchè non intorbidino per la ragione accennata, oppure non intorbidino per nuove fermentazioni e infine perchè possiedano maggior fragranza ed i pregi dei vini ben maturi, necessita mettere in commercio vini bene stagionati. Un'altra cosa di grandissima importanza è, che onde i vini non intorbidino, siano carichi di colore e di tannino il meno possibile. La materia colorante è molto ossidabile e se ne precipita ogni qualvolta il vino prende aria e tanto più quanto meno sono ricchi in acidità.

Le stagionature dei vini, nelle condizioni generali delle cose, possono farla men difficilmente le Società, perchè non tutti i produttori almeno se piccioli possidenti, sono in grado di tenere il vino giacente in cantina per più anni. Si dirà forse che il vino verrà a costare alle Società troppo caro. Se la materia prima sarà buona ed in abbondanza quindi a buon mercato, una Società amministrativamente e tecnicamente ben diretta, potrà offrire, dopo sei anni, dei vini ad un prezzo accettabile all'estero.

Tali adunque, a mio parere sono le Società da istituire nelle regioni dove la viticoltura deve ancora subire radicali riforme ed estendersi gradatamente; il Governo e le Provincie dovrebbero, invece di profondere il danaro per esposizioni, che hanno fatto il lor tempo perchè non giovano in proporzione alle spese, incoraggiare con sussidi questo genere di istituzioni.

Il R. Ministero d'Agricoltura, d'accordo con quello delle Finanze, dovrebbe sollevare queste Società dalle enormi molteplici spese

che le dissanguano, considerandole come istituzioni di utilità pubblica. Questa facilitazione del Governo mentre gioverebbe immensamente, tornerebbe di poco danno pel momento e di gran vantaggio per l'avvenire alle finanze dello Stato.

Quando, oltre ad una buona viticoltura avremo una buona vinificazione, potremo andar sicuri di conseguire gran bene dall'industria vinicola.

Se nelle regioni dove abbondano le uve e le qualità sono buone, la maggioranza dei produttori grandi e piccoli sapesse fabbricare un vino *greggio*, ma tale da presentare una garanzia per la conservazione, da esser privo di sapori dipendenti da botti difettose ecc.; un vino *greggio* atto, secondo le località dove lo si produce, a servire da taglio, sia per essere ricco di colore, o povero di questo e ricco di profumo, o *neutro*, come lo chiamano i negozianti, quando è suscettibile ad assumere mediante aggiunte opportune d'altri vini ricercati, i caratteri di quest'ultimi; quando insomma la generalità dei piccoli o grandi possidenti, offrisse un vino suscettibile a quel lavoro di raffinazione che richiede per rendersi ricercato in questa o quella piazza, ben presto come in Francia e Germania, sorgerebbero appositi negozianti che si occuperebbero nell'acquisto di tali vini per renderli commerciabili, e penserebbero di per loro ad esitarli; creerebbero cioè dei grandi magazzini di deposito nelle Città marittime più opportune e se ne occuperebbero dell'esportazione, sollevando d'un grande imbarazzo il fabbricatore. Ciò potrà verificarsi in avvenire. Intanto l'istruzione vinicola dappertutto, e questa rendesi di più immediata urgenza nelle regioni dove la produzione è più rilevante. In queste appunto le Società fecero non ottima prova. Consigliare qui la riforma alle grandi Società esistenti sarebbe imprudente e si farebbe mostra di voler ficcare il naso sugli interessi altrui, imprudente perchè bisognerebbe conoscere con assai maggiori dettagli il loro andamento, tanto amministrativo quanto tecnico.

Il compito di questo Congresso parmi sia quello di far voti affinché il patriottismo dimostrato fin qui dai rappresentanti delle Società Enologiche cospicue non venga meno e questi diano mano a tutte quelle riforme necessarie onde si rigeneri e rafforzi il prestigio di quelle Società quasi perduto e camminino nella via di quel progresso enotecnico, che solo varrà far accrescere all'estero specialmente la rinomanza del vino italiano ed a far quindi aumentare l'esportazione.

Parmi inoltre spettare a questo Congresso il suggerire al Paese una forma di associazione enologica che possa evitare gli inconvenienti cui andarono incontro quelle esistite od esistenti. Limiterommi quindi a dire che, a mia debole opinione, dove l'uva abbonda, dovrebbero venire istituite delle Società modeste di produttori, con capitali che non oltrepassino il milione di lire. Di queste Società ne dovrebbero esistere diverse nelle località dove trovansi le vigne e le migliori uve. Cadauna dovrebbe procurarsi un direttore tecnico od enologo coll'esclusivo incarico della vinificazione. Si abbandoni l'idea di dare favolosi stipendi ai direttori tecnici, di 15 e persino 30 mila lire all'anno. Il *maximum* di stipendio sia per questi di L. 6 mila; non si trascuri poi la massima moderna, eminentemente razionale, d'interessare negli utili gl'impiegati nelle cui mani stanno le sorti delle istituzioni. Non si pretenda dal direttore tecnico l'impossibile. Si abbia fiducia nella gioventù italiana, che esce dagli Istituti tecnici superiori e dalle Università. Ad un bravo giovanotto, bene istituito nelle scienze naturali ed agronomiche non riuscirà difficile, dopo un solo anno di pratica in qualche Stabilimento enologico italiano od estero, ed a condizione che faccia di quando in quando un qualche viaggio, di ben dirigere la vinificazione. Ciò dico per convinzione, perchè riscontrai questo con l'esperienza. Si rifletta che gl'insuccessi per la parte tecnica della vinificazione, fin qui avvenuti, li ottennero gli uomini così detti pratici, ma ignoranti della parte scientifica, senza le basi della scienza. Soprattutto non si vada in cerca di ciarlatani, e tralasciamo una buona volta di avvilitare il nostro paese col mostrarci all'estero tanto ignoranti quanto non siamo. Dobbiamo aver fiducia di noi stessi e soprattutto della gioventù nostra. Con questi principii troveremo enologi a sufficienza e più facilmente li troveremo quando avremo Istituti vinicoli analoghi a quello che fra poco si aprirà in Conegliano.

All'enologo spetterà fare il vino, all'Amministrazione il resto.

(*Contiuna*).

---

## V A R I E T A'

---

Un esempio dall'alto. — Il ministro d'Agricoltura di Francia

ha fatto testè apporre in tutte le selve il seguente quadro:

MINISTERO DELL' AGRICOLTURA

Questo quadro è posto sotto la protezione del buon senso e dell'onestà del pubblico.

RICCIO.

Nutresi di sorci, piccoli roscanti, lumaconi e vermi bianchi, animali nocivi all'agricoltura.

*Non ammazzate il riccio!*

ROSPO.

Alleato agricolo, distrugge da 20 a 30 insetti per ora.

*Non uccidete il rospo!*

TALPA.

Distrugge incessantemente vermi bianchi, larve, grilli ed insetti nocivi all'Agricoltura. Non si trova mai traccia di vegetali nel di lei stomaco: fa più bene che male.

*Non uccidete la talpa.*

MELOLONTA.

E sua Larva o Verme Bianco.

Nemico mortale dell'Agricoltura, depone da 70 a 100 uova.

*Uccidete la melolonta!*

UCCELLI.

Ogni dipartimento perde annualmente molti milioni per l'azione degli insetti. L'uccello è il solo nemico capace di combatterli vittoriosamente; è un grande distruggitore di bruchi, è un alleato dell'Agricoltura.

*Ragazzi, rispettate i nidi!*

Saranno retribuiti ai fanciulli 25 cent. per ogni 500 teste di melolonta deposte nelle mani delle guardie campestri.

Il Journal de la Societè Agricole du Brabant-Hainaut soggiunge a questo riguardo che il Governo belga non si lasciò superare. In

forza di legge 29 Marzo 1875, esso compilò un regolamento d'amministrazione generale per impedire la distruzione degli uccelli insettivori, ed ha, nel medesimo tempo, fatto pubblicare a cura del Sig. Alfonso Dubois un piccolo volume contenente la storia degli animali utili, ed una tabella Sinottica degli uccelli insettivori. Tale tabella è affissa in tutte le scuole primarie.

**Il formentone può sostituire l'avena nel mantenimento del cavallo ?** — Lasciando a parte gli effetti fisiologici che l'uso alimentare esclusivo o predominante del formentone produce sulla specie umana, è cosa nota che questo grano è particolarmente adatto a produrre il sagginamento degli animali. Questo sa chi ingrassa porci, montoni, bovini. Or bene il cavallo, avuto riguardo agli usi cui è sottoposto, non può e non deve aver comune cogli animali, che si sottopongono al sagginamento, il regime alimentare.

Tale è l'avviso di Gaiot, Bassi ed altri valenti zootecnici.

Nell'uso alimentare dei cavalli della truppa si voleva fare l'accennata sostituzione della meliga all'avena; ma venne vivamente contraddetta. Dal cavallo della truppa (e ciò che si dice di questo, si applica anche ai cavalli sottoposti ad altri usi) si esige esclusivamente lavoro muscolare; colla meliga si apprestano in grande quantità sostanze grasse ed emilacee e pochissime sostanze proteiche, vale a dire mentre lo si pone in grado di impinguare, lo si rende fiacco e debole.

Se pertanto la meliga, anche data a convenienti razioni, rende poltrone e fiacco il cavallo, vuoi perchè lo ingrassa, vuoi perchè non porge all'organismo i principii albuminoidi in quella ragione che è richiesta dalla riparazione nutritiva dell'apparato muscolare, resa necessaria dal consumo che implica la produzione di forza muscolare, potrà costituire un succedaneo dell'avena per il cavallo? Sì, risponde il prof. Bassi; ma quando il cavallo avrà la destinazione della bestia da macello; o tutt'al più quando sia adoperato al passo lento e comodo del cavallo da carretto. Ed anche in questo caso, volendo che il cavallo sia nella *condizione giusta* di animale da lavoro, la sostituzione del formentone all'avena non dovrà esser fatta che nella proporzione di metà razione, come fu messo in sodo da numerosi sperimenti fatti in Francia, in Inghilterra, in Germania ed anche in Italia.

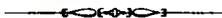
**Distruzione dei sorci.** — Pongansi dei semi di canapa di cui

son ghiotti i sorci, in fusione entro una soluzione di pochi grani di Stricnina. Al secondo, o al più al terzo grano che mangia, l'insetto rosicchiante cade vittima del veleno ingoiato.

**Proprietà curative del Sedano.** — Gli effetti benefici per la salute del corpo, derivanti dall'uso di questo noto vegetale sono assai più importanti di quanto comunemente si crede.

Uno scrittore d'igiene che coll'esperienza ha avuto agio di accertarsi delle virtù e proprietà del sedano, scrive: Ho conosciuto un gran numero di persone d'ambo i sessi, le quali soffrivano tali eccessi di male di nervi, che non sapevano trovare pace in nessuna maniera e che facevano veramente pietà al vederle agitarsi e contorcersi in preda ad un completo ed indicibile malessere, e le quali in breve tempo mediante l'uso dei bianchi gambi del sedano in insalata, furono liberate completamente dagli accesi dei nervi. Altre persone ho conosciuto, nervose a tal segno che la minima contrarietà le poneva in uno stato d'agitazione indicibile, e che andarono guarite, appunto mediante uso giornaliero del sedano, condito in insalata. Ed altre persone ho infine conosciuto che dal sedano furono guarite dalle palpitazioni di cuore. — Tutti coloro che compiono lavori debilitanti pel sistema nervoso dovrebbero fare uso giornaliero del sedano quando ne è stagione o di cipolle in sua vece quando esso viene a mancare sui nostri mercati e verzieri. Il sedano trito si dà comunemente ai canarini, e si è osservato che esso è il cibo che procura loro migliore salute e maggiore vivacità; essi sono piccoli animali assai sensitivi, e dai nervi assai delicati, onde tale rimedio torna loro molto efficace; e ce lo provano l'avidità ed il piacere con cui se ne cibano, quasi ch'è un istinto li spingesse a nutrirsi di ciò che loro farà del bene.

L'essenza delle sementi del sedano costituisce un ristorativo assai efficace delle forze esauste, specialmente nelle persone d'età.



---

*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. —*