

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ANNO II.

Rovigno, 25 Luglio 1877.

N. 7.

N. 363

AVVISO!

Presso l'orto sociale trovansi prontamente disponibili:

1. — Sementi di spinaccio d'inverno a semi pungenti, per
200 grammi Soldi 50
2. — Semente di spinaccio di Fiandra, pure d'inverno,
ogni 200 grammi " 40
3. — Sedano da trapianto, bianco, grande d'Olanda, ogni
cento piantine " 40
4. — Sedano rapa d'Erfurt, al Centinajo " 40
5. — Sedano violetto, al Centinajo " 40

Saranno poi disponibili verso la metà del prossimo Agosto:

1. — Indivie d'inverno pel trapianto, in varietà, al cent. Soldi 40
2. — Cavoli fiori e Cavoli broccoli pure in varietà, al cent. " 80

Rovigno, 20 Luglio 1877.

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.



C-20/B

107
1982

N. 364.

Avviso!

Si porta a notizia dei signori allevatori di bestiame della nostra provincia che le solite esposizioni d'animali bovini si terranno anche quest'anno ed in epoca che verrà resa nota con speciale avviso.

Rovigno, 20 Luglio 1877.

Dalla Società Agraria Istriana.

La Presidenza.

N. 288.

AVVISO!

Ai signori produttori di vino.

L'eccelso i. r. Ministero d'Agricoltura ci ha comunicato un rapporto dell' i. r. Console Austriaco in Ginevra, il quale in vista al continuo aumento dei prezzi dei vini francesi ritiene possibile una esportazione di vini comuni rossi dell' Austria nella Svizzera.

L' i. r. Console suddetto, signor de Schaeck, raccomanda il tentativo ed all'uopo sarebbe disposto a fornire tutte le informazioni che potessero interessare gli esportatori.

Di ciò si dà premura la scrivente di notificare i nostri produttori di vino, onde se qualcuno lo ritenesse opportuno voglia approfittare dell' offerta.

Rovigno, 20 Luglio 1877.

Dalla Società Agraria Istriana

LA PRESIDENZA.

Avviso di Concorso

A STIPENDI!

A tutto il giorno 31 Agosto p. v. resta aperto il concorso ai seguenti stipendi:

1. a due stipendi di fior. 250 ciascuno per la frequentazione di due corsi presso la scuola orticola « *Elisabethinum* » annessa all' Istituito Agrario « *Francisco Iosephinum* » in Mödling presso Vienna.

Per la concessione dello stipendio occorre:

I. Il consenso dei genitori o tutori;

II. L'età di almeno 15 anni.

III. La prova di aver frequentato con profitto una scuola popolare.

2. ad uno stipendio di fiorini 150 per la frequentazione del Corso sull' arte di fabbricar la birra, che terrassi pure presso il suddetto Istituito dal 1. Ottobre 1877 al 15 Luglio 1878.

Per l' accettazione al corso si richiede, oltrèchè l'attestato della frequentazione d' una scuola popolare, anche la prova d' aver avuto corrispondente occupazione in qualche fabbrica per 6 mesi almeno.

Le domande corredate dei richiesti documenti saranno da indrizzarsi al più tardi con la fine d' Agosto alla Direzione dell' *Istituito Francisco - Iosephinum* in Mödling.

Rovigno, 20 Luglio 1877.

Dalla Società Agraria Istriana.

Ancora una volta della Lupinella.

Riceviamo e pubblichiamo di buon grado quanto ci scrive in proposito un distinto nostro socio:

„ Lo passate Pentecoste feci una piccola escursione nell' interno dell' Istria ed ovunque mi fermai fui interpellato circa la lupinella o sanofieno (*Hedysarum Onobrychis*), locchè mi persuase che il Giornale della Società Agraria Istriana viene letto con interesse.

Sono più di 30 anni che io sull' autorità di libri d' agricoltura inglesi e tedeschi, principalmente dell' opera del celebre Thaer, volli sperimentare questo foraggio e credo perciò far cosa utile nel pubblicare le risultanze delle prove tentate.

Non vi è miglior foraggio della Lupinella, di cui anche gli steli vengono divorati con avidità da qualsiasi bestiame, ma il prodotto di confronto all' erba medica è molto limitato, come pascolo nulla di meglio precipuamente per agnelli.

La lupinella esige un terreno profondo e molto smosso nonchè ricco di calce; pietruzze, scaglie di pietra calcarea non vi ostano e quanto più si decompongono altrettanto più favoriranno la vegetazione della Lupinella, ma guai se nel sottosuolo v' è uno strato compatto di sasso, sia pure di calce, poichè questo impedisce alle radici di approfondarsi e ad ogni piccola siccità la Lupinella soffrirebbe nella vegetazione, ed una siccità prolungata ne cagionerebbe il completo deperimento.

Io ho fatto le mie esperienze in campi di terra rossa con sufficiente terriccio, in parte profondi ed in parte con immediato sottosuolo roccioso. In terre bianche composte di detrito marnoso ed arenario non la vidi coltivata, ma ritengo che questa specie di terreno sia principalmente adattato alla lupinella, mentre altri foraggi con radici meno profonde mai vi prosperano; notoriamente la terra marnosa è ricchissima di calce ed è questa sostanza in istato solubile che la lupinella richiede in copia per prosperare e durare.

Si legge in alcuni autori che la lupinella regge pure in terreni sterili, ma questa sterilità è relativa: p. e. vi sono terreni marnosi ove non riescon i cereali e le graminacee in generale - vangati profondamente e forniti di sufficiente concime potranno dare un buon prodotto della preziosa lupinella

In conclusione io posso suggerire agli agricoltori dell' Istria riguardo la lupinella di attenersi alle seguenti massime:

1. Tanto la lupinella che la medica esigono un terreno profondo e ricco di calce. (*)

2. I terreni dotati delle qualità sub 1. ma mancanti di terriccio e sostanze organiche, la lupinella soccorsa da discreta concimazione

(*) 100 Chilogr. di cenere ottenuta dalla combustione di fieno ottenuto dall' erba medica contengono il 40 o/o ossia 40 chilogrammi di calce.

reggerà, mentre la Medica non vi darebbe che un meschino prodotto.

5. Ove la Medica riesce perfettamente non si otterrà mai dalla Lupinella un sì ricco prodotto. Chi possiede molti di questi fondi farà bene di dedicarne qualcuno anche alla lupinella per variare, alternare e produrre un foraggio di qualità superiore a qualsiasi altro.

4. Chi possiede fondi marnosi e che possono esser lavorati a profondità, avendo a disposizione abbondante concime, potrà ricavarne un buonissimo prodotto coltivandoli a lupinella, la quale migliorerà d' assai il terreno e lo preparerà a meraviglia per una successiva coltura di cereali.

G. de Susanni

L' AMMOSTATURA E LA FERMENTAZIONE.

Sotto il nome mostatura s'intendono diverse operazioni, come il diraspamento, la pigiatura e la torchiatura.

Il diraspamento consiste nel separare i racemi dal mosto e dalle guscie. Molti enologi (*) sostengono che il diraspamento s'opponga ad una razionale preparazione di buoni e durevoli vini, adducendo che un vino fermentato senza racemi sia poco aspro, non duraturo e che venga facilmente intaccato da un fungo speciale che lo rende oleoso e filante.

Il prof. Garelli (**) invece scrive che i racemi purchè non vengano lasciati troppo a lungo in contatto del vino, lo migliorano dandogli più corpo e più buon gusto.

L' enologo bordolese Faurè consiglia l'allontanamento dei racemi dal mosto perchè (come egli dice) infondono al vino un sapore amaro e disgustoso proveniente da sostanze non ancora ben definite.

Vergnette-Lamotte ritiene il racemo come una sostanza doppiamente nociva, poichè esso si comporta in contatto del vino, come le frutta che si confettano nello spirito, assorbe cioè alcool e cede al vino il suo poco gradito acido malico.

(*) Trattato d' agricoltura vol. I. pag. 691 — Gastano Cantoni.

(**) Del miglior modo di far i vini comuni, pag. 40.

Chi per caso ebbe fra le mani le opere dei sunnominati celebri autori e le confrontò, si sarà già certamente convinto che l'allontanamento del racemo dal mosto prima di collocarlo nel tino di fermentazione è ottima pratica. Io poi posso tal metodo ovunque consigliare e raccomandare per prove fatte in grande.

Fra tutti i vini che qui giungono da tutte le parti vinicole del mondo e che servono d'assaggi agli studenti, quelli fermentati sui racemi (fra cui i nostri) sono sempre i peggiori.

Io vorrei che anche nella nostra penisola si diffondesse un tale metodo producendo così colle nostre uve vini da poter concorrere con quelli della Francia e della Germania.

Nei paesi ove l'enologia è giunta puossi dire all'apice della perfezione si procede nella preparazione dei vini nel seguente modo:

1. — L'uva viene pigiata in mastelli coi piedi, ma più comunemente con appositi mulini. Ora il mosto si fa passare a traverso di una graticola di filo di ferro costruita in modo da lasciar attraversare solo il liquido e le fiocine, mentre i racemi restano sopra la stessa.

2. — Il mosto viene portato in tini appositamente costruiti e vi resta due fino a quattro giorni a seconda del grado di temperatura. Il lasciar fermentare un pajo di giorni il vino in contatto delle guscie è in enologia un fatto della massima importanza, perchè le fiocine contengono tannino, sostanze aromatiche, parti coloranti e tutte queste materie vengono sulla presenza d'anche una piccola quantità d'alcool cedute al vino.

Nella Francia meridionale non si lasciano mai fermentare i vini neri in presenza delle vinaccie più di 24 ore, mentre al Reno ove difetta sempre la parte colorante dell'uva si lascia qualche volta fino al Natale; ma ricevono però quasi sempre l'odore sgradito di guscie.

3. — Dopo questa epoch le vinaccie vengono torchiate e il vino si colloca nelle botti. Qui però è da osservarsi che anche dopo la torchiatura le vinaccie contengono molte pregievoli sostanze; per cui tanto in Francia come nella Germania e in Austria cercano di guadagnare tali materie preparando dei vini Petiot. Perciò conseguire così si procede: le bucce torchiate si gettano di nuovo in un tino di fermentazione e vi si mette tanta acqua quanto fu il vino dalle stesse ricavato. Per ogni ettolitro di acqua vi si aggiunge 20 Kilogrammi di zucchero. Dopo tre o quattro giorni si travasa e vi si infonde

novellamente un eguale quantità d'acqua della prima addizionata pure col 20 % di zucchero. Tale operazione si può ripetere quattro o cinque volte e si ha sempre per risultato un buon vinello da tavola.

4. — Dopo l'ultimo travaso le vinaccie vengono distillate e date ai bovini come foraggio, ovvero poste in tino a pareti molto basse mescolate ad un vinello e, se la temperatura è fra i 15 e 25° C. e vengono incessantemente mescolate per facilitare l'accesso dell'ossigeno dell'aria, in pochi giorni trasformeranno il vinello in ottimo aceto.

Avendo scarsezza di tini di fermentazione e non potendo le guscie venire distillate nè utilizzate nella preparazione dei vini Petiot, si possono conservare in botti non adoperabili oppure in apposite cisterne con cemento costruite. Cura principale deve essere d'impedire ch'esse vengano in contatto dell'aria perchè altrimenti tosto entrebbe la fermentazione lattica ed acetica rendendosi inservibili e pella distilleria e pella fabbricazione dei vini Petiot.

Qui si collocano in grandi tini, si pestano ben bene coi piedi indi si coprono con uno strato di argilla, e durante l'inverno si distillano oppure in appositi locali di fermentazione forniti di stufio si fabbricano dei vini Petiot seguendo il metodo prefato.

Ora ritorniamo al vino del primo travaso che testè abbiamo dal tino portato nelle botti. Se la temperatura è abbastanza alta lo vediamo fermentare tumultuosamente e perciò dobbiamo porci in guardia onde non subbentri la fermentazione acetica, ottenendo poscia un vino collo spunto, malattia generale dei nostri vini. Per difendere il vino dallo spunto basta applicare un cocchiume qualunque alla botte di fermentazione costruito in modo che lasci escire l'acido carbonico e impedisca l'entrata di certi fermenti che si librano nell'aria.

Avendo invece una cantina molto profonda e fresca e introducendovi direttamente il vino dopo una breve fermentazione di 24 fino 48 ore la fermentazione viene più o meno interotta e prosegue assai lentamente, per cui in tali condizioni un vino per sciudere completamente il suo zucchero adopera parecchi anni. Un tale vino resta più amabile, più dolce; solo che dovendolo far viaggiare corre pericolo che anche dopo il terzo o quarto anno entri nuovamente in fermentazione; oltre a ciò un vino che contiene anche piccola parte di zucchero indecomposto viene assai facilmente intaccato da una

malattia conosciuta dagli enochimici col nome di *manit* rendendolo denso e filante come l'olio.

Dunque volendo fabbricare vini piacevoli e duraturi separate i racemi dalle guscie; non lasciate fermentare il vostro vino sia bianco o nero colle guscie più di 4 giorni e lasciatelo ultimare la prima fermentazione in botti con valvole poste in loculi, che abbiano una temperatura non minore di 10° C. e solo dopo ultimata la fermentazione trasportatelo nelle fresche cantine.

Io faccio voti, perchè anche nell'Istria si diffondano questi principii e sono sicuro che colui il quale ne tentasse la prova ne resterebbe pienamente soddisfatto ed otterrebbe un vino molto superiore in bontà di quello che si produce qui e nella Germania meridionale, essendo le nostre uve assai ricche di zucchero e di parti estrattive. E se l'enologia nel nostro paese non diede ancora i buoni risultati, che a buon diritto possiamo aspettarci, dobbiamo ascriverlo esclusivamente al modo poco razionale con cui si trattarono in passato i nostri vini.

Qualcuno crederà per lo meno inutili queste mie osservazioni, ma non lo sono in realtà, perchè il vino dovrebbe essere uno dei principali cespiti di ricchezza del nostro paese; ma non lo sarà fino a chè non sapremo adattarci ed istruirci onde confezionare vini che piacciono a quegli che ci daranno il loro proprio danaro.

Klosterneuburg presso Vienna, nel luglio 1877.

GIUSEPPE PESCHLE,

SULL' INFLUENZA

della grande e della piccola industria
nel miglioramento enologico.

Consegnata dai nostri antenati ci venne senza dubbio una triste eredità; risultato d'un'agricoltura bambina, espressione d'un'epoca difficile, di libertà povera, di tiranni ricca.

I festoni, le viti in frasca, le viti insomma che al settembre danno alle nostre campagne quell'aspetto così grato alla vista del poeta, ma non dell'economista, sono il prodotto di false considerazioni, una conseguenza delle passate vicende politiche, economiche e sociali. Attraversata l'invidiabile epoca, sacrata a Libero ispiratore di Orazio. Ovidio, ecc; sostituitasi alla vita dei popoli liberi e gloriosi quella dei piccoli reggimenti, compagni o meglio sollecitatori delle piccole ed interminabili guerre, iniziatori d'un nuovo genere di servitù, non venne compreso il bisogno di aver vini atti ad essere esportati, bensì venne riconosciuto quello di doversi esimere dal ricorrere al vicino perchè questi cambiasse buon vino contro buon frumento o buona carne. Ogni terreno quindi in qualunque esposizione divenne adatto, qualunque località conveniente a fornire un liquido che si denominava vino. Ogni basso fondo, come ogni luogo elevato, fu prescelto per il triplice profitto del frumento, dell'albero e della vite. Fu allora che si proclamò la poco giusta sentenza: *poche viti devono dare molto profitto*. Ma, *tempora mutantur et nos mutamus in illis*. Gli economisti studiarono le cause del meschino profitto dell'agricoltura; allora all'empirismo venne a sostituirsi il raziocinio, allora fu proclamata una formola contraria alla prima: *molte ed eccellenti viti danno un largo e buon prodotto*.

Se facciamo un'inventario delle vigne in Italia ci accorgeremo pur troppo come quasi dappertutto l'antico sistema sia tuttodì in vigore e riceva pur troppo la sua sanzione dalle leggi da cui si lascia condurre il poco economista proprietario e il colono che "*volendo raccogliere un po' di tutto, suda molto e coglie poco.*"

Non rianderemo la ormai trista questione della preferenza da accordarsi al giorno d'oggi al vigneto basso in luogo della vite maritata; constatiamo unicamente il triste caso sperando che le leggi della specializzazione siano comprese in tutto il loro largo significato.

In faccia pertanto all'attuale sistema di cose quali metodi possono rendere più proficuo l'allevamento delle viti, fermi sempre nel principio che il *nec plus ultra* non si avrà giammai all'infuori della manipolazione di prodotti di vere vigne?

Noi crederemmo dover porre per regola generale che il proprietario s'interessasse della coltura delle viti del suo podere ed ammetteremmo, che, come più intelligente, (secondo la regola generale) do-

vesse guidare il contadino nelle norme per stabilire l'epoca della vendemmia, anzi lo obbligasse (salvo in particolari condizioni) a non effettuarla che nel momento più opportuno. Vorremmo ancora che il proprietario preferisse di fabbricare il proprio vino dividendo col contadino l'ava anzichè, come è in uso in talune località, il vino, oppure, essendo il podere in affitto non riservasse per sè una data quantità di vino ma piuttosto un dato numero di quintali d'uva, come è l'uso di altre località. L'esempio nella miglior qualità di vino del padrone persuaderebbe il contadino nella utilità dei sistemi razionali. Porremmo pure per regola generale che il compratore allo stesso modo del proprietario imponesse il momento della vendemmia.

Tali sono le condizioni generali che permetterebbero di ottenere un migliore prodotto il quale colla diligente e razionale manipolazione potrebbe ancora aumentare il pregio.

Vediamo come siano regolati la fabbricazione ed il commercio del vino e se, e in qual maniera, si possa ottenere il migliore prodotto.

Attualmente si potrebbe distinguere tre qualità di vino corrispondenti a tre diverse esigenze ossia dei *consumatori sul luogo*, distinti in piccolo e grande proprietario e coltivatore, dei *consumatori all'interno* e dei *consumatori all'esterno*. La prima specie non dà origine a commercio, le due altre promuovono il grande ed il piccolo commercio e sviluppano la grande la piccola industria.

Quanto al consumatore sul luogo non v'ha che la sua esigenza che possa promuovere una più o men razionale confezione del vino. Ordinariamente però è disposto a larghe concessioni pel prodotto da lui ottenuto e conseguentemente non si preoccupa gran fatto dei miglioramenti enologici; il più delle volte il suo vino come scriveva il Caccianiga *corrisponde ai disegni delle epoche preistoriche, è un misto d'uva e di idiotismo, è ignoranza distillata nel mosto*.

Ma sfortunatamente non tutto il vino fabbricato dal consumatore sul luogo ossia dal proprietario e dal contadino viene consumato; una parte viene smerciata quasi sempre entro la cerchia del circondario, e destinata alla distillazione.

Nelle grandi città tuttavia e all'estero si domandano forti quantità di vino, si vogliono vini a tipo costante. In questo caso coloro che possiedono sono i grandi proprietari, i fabbricatori, commercianti e le società enologiche.

Abbiamo adunque per tener vivo il grande commercio vitario *i grandi proprietari, i fabbricanti e le società enologiche* divise in grandi e piccole e per il minore i proprietari di *non grandi estensioni i piccoli fabbricanti ed i contadini.*

A nostro vedere si potrebbero sempre distinguere nel grande commercio le suddette quattro specie in due categorie comprendendo nella prima le grandi società, nella seconda le piccole, i fabbricanti e i proprietari.

Una località fortunata per esposizione, per ricchezza di buoni vitigni, per buon indirizzo dato alla viticoltura, per grande sviluppo concesso alla coltura della vite, per facilità di esportazione può essere dotata di una grande cantina ed anche di una scuola donde emanino i principii direttivi per una razionale coltura e fabbricazione. In questo caso la grande società si propone di portare un forte numero di elementi di vino di un dato tipo sulle piazze più conosciute. Conseguenza diretta della sua esistenza è l'aumento della produzione, l'allargamento della superficie coltivata a vite, il miglioramento nella coltivazione e nell'enologia, l'introduzione di denaro nel circondario ove è stabilita, l'aumento del numerario in Italia se lo smercio viene fatto all'estero ecc.

Sotto tutti gli aspetti la formazione delle grandi società, date le necessarie condizioni per il loro sviluppo, è sempre vantaggiosa.

Riguardo agli industriali ed ai grandi proprietari il risultato che con questi si ottiene è sempre quello di dare razionale impulso alla fabbricazione del vino. Le condizioni cui essi devono soddisfare nel commercio interno e nel commercio esterno dovrebbero esser sempre: *fabbricazione di tipi costanti atti ad essere conservati ed esportati.* Ciascuno di essi può avere la sua speciale norma di condotta nella scelta e nelle mescolanze delle varietà.

Le piccole società potrebbero essere divise in due specie ossia in quelle regolate pressapoco come le grandi e in società fra i produttori.

Le piccole società hanno lo stesso mandato e le stesse conseguenze delle prime.

Ma per le condizioni topografiche, per la quantità della produzione ecc non è in tutti i luoghi da raccomandarsi l'impianto d'una grande cantina o d'una piccola società. Allora basati sul detto di un valente economista (di cui non ricordiamo il nome) "la forza di cia-

scun uomo è minore, ma la riunione delle minime forze forma un totale maggiore della semplice somma delle medesime, è sempre consigliabile l'unione di molti proprietari in una specie di *consorzio* che potremmo chiamare *fra i viticoltori*, oppure *enologico* avente per scopo di porre in comune le uve colle quali fabbricare quel tipo che meglio risulta dalle diverse condizioni di cui nelle località si può disporre. Prima però di por mano alla confezione fa d'uopo di eseguire alcuni studi preliminari sulle varietà di cui si possa approfittare, sulla più opportuna miscela, sulla possibilità di soddisfare il gusto dei consumatori della piazza in cui si vuol smerciare il vino sia interno che esterno, su tutte insomma le circostanze d'ordine tecnico e commerciale inerenti all'industria che si vuol attivare. Tali studi a nostro vedere devono sempre essere intrapresi per non esporre a critiche conseguenze la società. Compiuti i lavori preventivi il consorzio potrebbe poi essere regolato nella seguente maniera: ogni proprietario dovrebbe per un periodo prestabilito obbigarsi a somministrare alla cantina consorziale un dato numero di quintali di uva; il numero complessivo dei quintali dovrebbe essere formato col preciso rapporto che gli studi preliminari indicarono più opportuno; a norma della quantità di prodotto verrebbe regolata la spesa d'impianto della cantina e colla stessa legge l'annua spesa d'affitto, salari, fabbricazione custodia e smercio del vino; i lavori dovrebbero essere diretti da una persona capace, quella stessa cui furono raccomandati gli studi preliminari e un'altra alla quale i medesimi siano ben cogniti; la vendita dovrebbe essere fatta dal direttore ed il profitto diviso a norma della quantità somministrata. Alcune regole dovrebbero poi stabilire la norma di condotta di ognuno nella somministrazione dell'uva la quale dovrebbe essere vendemmiata dietro avviso fornito dal direttore e, secondo opportune regole, raccolta e trasportata. Un compenso poi a nostro vedere da prendersi sul profitto della vendita dovrebbe essere assegnato per il trasporto del luogo di produzione a quello di manipolazione secondo la distanza chilometrica o dietro le consuetudini locali per quelli che distassero da un dato limite stabilito in adunanza consorziale, tenuto anche calcolo delle difficoltà del trasporto per alcuni luoghi a confronto di altri.

Noi diciamo che il direttore deve essere persona tecnica, aggiungiamo ora che alle cognizioni enologiche dovrebbe unire anche quelle sulla coltivazione della vite affinchè sapesse indicare ai col-

tivatori le norme che coll' odierno sistema d' allevamento possono influire nel rendere meno funeste le conseguenze d' un falso sistema di educare la vite, non trascurando d' insistere perchè lieve lieve si sostituisca l' impianto di vere vigne, si destinino alla vite unicamente le terre e le esposizioni che le sono più confacenti e la si abbandonino ove migliore può ricavarsi il reddito da altre piante. Vorremmo anche il direttore facesse a scopo di dimostrazione pratica delle esperienze, fermi essendo i rapporti nella miscela delle uve per riconoscere la differenza che esiste fra il vino ottenuto dalla tale o tal altra località, sul tale o tal altro terreno, colla tale o tal altra consociazione, con questo o con quel concime, con questo o con quel sistema d' allevamento in confronto col vino ricavato colle stesse varietà da una vigna. I risultati a nostro parere potrebbero fornire delle utili conseguenze per togliere una piccola parte del profitto della vendita a quegli che somministrarono le qualità meno stimate (fermi essendo i vitigni) per concederla a quelli che le diedero migliori.

Egli è noto che il bambino quando dopo parecchie prove è riuscito a fare il primo passo, senza essere sostenuto dalla nutrice prende coraggio, ne fa meno titubante un secondo, poi un terzo, un quarto ecc. e infine cammina da sè. Or bene in tal modo a nostro vedere si comporterebbero i produttori riguardo all' impianto ed al successivo andamento della società. Dapprima assai difficilmente assegnerebbero alla medesima tutta l' utilità di cui è capace ma indi, se ben diretta, finirebbero col persuadersi. Il commercio assicurato, un migliore indirizzo nella coltivazione della vite e nell' arte di fare il vino, in generale il miglioramento dell' agricoltura sarebbero le più vicine conseguenze. Ma se cosifatti potrebbero essere i risultati della costituzione di un *consorzio enologico fra i produttori*; se esso *vires acquisivit eundo* potrebbe aver apportata un' altra grande utilità. Persuasi i proprietari ed i coltivatori che il vino fabbricato a dovere riesce migliore non esiteremmo a credere che molti preferirebbero concedere tutte le loro uve per ritirarne una parte in forma di vino (e qui norme particolari e ben fatte dovrebbero regolare la consegna dell' uva e il ritiro del prodotto confezionato) non altrimenti che il coltivatore cede all' industriale il lino per riceverlo in forma di stoffa lavorata, che il boaro cede al casaro il latte per ritirarlo sotto forma di formaggio, che il cittadino preferisce i tessuti di lana usciti da una gran fabbrica a quelli grossolani confezionati nella casa del con-

tadino. Ecco sempre manifestarsi l'utilità di applicare in qualunque industria il principio della divisione del lavoro, e quella di approfittare di apparecchi perfezionati nella manipolazione dei prodotti; ecco infine come il principio ben noto, che gli oggetti usciti dalle mani di uno specialista in confronto a quelli fabbricati da un polintraprenditore sono migliori, possa riferirsi colla più grande sicurezza e col più alto fondamento alla industria della fabbricazione del vino. Anzi, senza togliere il diritto di estenderlo ed applicarlo a mille altre industrie, noi crediamo di poter asserire che l'enologia razionale debba assolutamente appropriarselo e stabilirlo come fondamento onde abbia da recare quella somma di risultati che da essa debbonsi attendere.

Egli è ormai tempo di agire con tutte le forze per rendere via via minore il numero straordinario di migliaia di elementi di vino che siamo costretti a destinare annualmente alla distillazione, fabbricando con cognizione di causa il vino. Necessita però prima d'ogni altra cosa (e lo scriveva il compianto Marchese di Sambuy) migliorare la coltivazione della vite rendendola maggiormente estesa e più economica, rinunciando ai pregiudizii se vogliamo aprirci una nuova sorgente di ricchezza col provvedere di buoni vini i mercati esteri. A questo punto dobbiamo giungere presto se vogliamo giustificare la credenza che l'unità e la libertà debbono in Italia sviluppare le sue forze, le sue industrie e la sua potenza.

Concedendo adunque tutto il più grande significato alle espressioni: *società per la fabbricazione razionale del vino, consorzio fra i produttori per migliorare l'industria enologica ecc.*, ed attribuendo la più grande importanza ai proprietari di vasti tenimenti od ai fabbricatori commerciali per un migliore indirizzo enologico, non dobbiamo dimenticare che la bontà della materia prima è fondamento per ben riuscire, che con cattivo filo si ottiene cattiva stoffa; non dobbiamo insomma perdere di vista il primo e il più importante precetto della razionale coltura delle migliori varietà di viti.

La nostra classica terra, che gli antichi vollero chiamare enotria, la *magna parens frugum*, la *magna virum*, vuole ora uomini della tempra delle genti primarie che le cupe foreste apenniniche apersero agli ulivi, ai vigneti, al frumento, che sui sedimenti del Po, del Tevere, dell'Ombrone ecc. fondarono città agricole, vuole, colla libertà già accordatale, sviluppato lo spirito d'iniziativa industriale e d'associazione, vuole attivi ed istruiti coltivatori, valenti economisti, vuole

che senza grandi commozioni le si restituisca il glorioso titolo di dattrice di vini prelibati. Alle scuole dirette da valentissimi maestri, alle molte società enologiche stabilite con grandi capitali, alle piccole che, accanto alle prime sorgono come rami del grandioso tronco da quelle formato, il quale assimila gli elementi nutritivi mercè le buone viti dal terreno che le scuole preparano, è stabilito il compito di dirigere il movimento enologico e di compiere la grande e pacifica rivoluzione già gloriosamente iniziata.

A. GHIZZONI.

RIVISTA AGRICOLA.

Danni alle viti. — Leggiamo nella *Rivista di Viticoltura ed enologia italiana*, quanto segue.

“ Da più parti delle provincie venete ci vengono annunciati danni rilevanti fatti da una causa finora incognita. Consiste questo male in chiazze o macchie nere che si formano sui pampini, tralci erbacei foglie ed uve che cagionano ferite profonde, delle nodosità ai tralci e l'essicamento all'uva si osservò appunto dove si coltiva la vite con unità di coppo, che alcune varietà soffrono assai più che non altre, per esempio a Mogliano Veneto ne soffrirono il *Marzemino*, il *Blaufränkisch* e il *Pinot* fino a perdere due terzi del prodotto, invece altre varietà come il *Raboso* non ebbero a risentirne menomamente.

La malattia non è nuova e nei paesi nordici o molto alti sulle Alpi appare assai di frequente, ma finora i molti studi fatti su tale oggetto, principalmente in Germania non approdarono a risultati. In Italia fu incaricata dal Ministero d'Agricoltura di occuparsene la Stazione Entomologica di Firenze, alla quale i viticoltori nell'interesse loro e comune potranno inviare campioni delle viti ammalate e le descrizioni delle condizioni nelle quali stanno. Avendo osservato però che tale malattia compare preferibilmente nei luoghi non bene soleggiati e fognati, in piano più che in pendio e nelle annate nelle quali la primavera corre piuttosto umida e fredda abbiamo fondato sospetto che le condizioni meteorologiche debbano considerarsi se non causa

prima, almeno la principale causa occasionale. Abbiamo incamminato degli studi in tale riguardo, ma risultati definitivi non ne potremo avere se non quando saranno state eseguite per tempo abbastanza lungo le necessarie osservazioni meteorologiche.⁴

Pur troppo sintomi di questa malattia si riscontrano anche da noi in Istria. Abbiamo avuto campo di osservare delle viti ammalate in una possessione di Rovigno e tutti i caratteri distintivi concordano con quelli più sopra esposti dal prof. Carpenè. Non sappiamo se anche in altri luoghi della Provincia siasi presentato questo ma-lanno, per cui se qualche possidente ne sapesse qualcosa farebbe molto bene a relazionare la Società Agraria. Coloro poi che avessero tralci e grappoli ammalati potrebbero farne invio per gli opportuni studi alla R. Stazione Entomologica in Firenze.

Cure della vacca al momento del parto.

I segni della vacca quando è prossima al parto, sono: abbassamento dei cordoni finali del dorso, sviluppo grandioso delle mammelle ed uno spurgo della matrice. Il custode deve sorvegliare quando si avvicina il momento del parto; se esso si presenta con tutta naturalezza, non si deve che attendere l'esito, ossia la nascita senza sforzare il parto. Se la vacca ha delle difficoltà di partorire o per essere il nascente troppo voluminoso, allora conviene con diligenza assisterla; se poi vi fossero delle forti difficoltà, o per cattiva posizione o per irregolare conformazione del feto, allora conviene richiamare un esperto pratico od il veterinario. Nato il vitello lo si colloca vicino alla madre aspergendolo con poco di sale acciò lo asciughi con la lingua per tutto il corpo. Dopo 10 o 12 ore si cerca di farle allattare il primo latte il quale serve a purgarlo dal meconio che si trova nelle intestine.

Se poi la madre avesse nelle mammelle ancora molto latte dopo saziato il vitello conviene mungerlo e porgerlo alla stessa da bere, che le serve da rinfrescante.

Le cure da usarsi alla madre nei primi otto giorni dopo il parto consistono nel somministrarle del buon fieno sano e delle bibite tepide ridotte bianche con farina di Orzo o di Segala o di Frumento, e poi continuare il regime solito prima del parto.

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 fior. 2. —