

GIORNALE

DELLA

SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA



C-20/B
104
1982

ANNO III.

Rovigno, 25 Aprile 1878.

N. 4.

LA RAZIONALE COLTURA DELLA VITE

Sunto dell' opuscolo « I Ricordi di Nane Castaldo. »

(Continuazione, vedi n. 5.)

CAPITOLO QUINTO

Scelta, epoca del taglio e conservazione dei magliuoli.

44. La scelta delle talee o magliuoli è operazione delicatissima, e da essa dipende in gran parte la buona o cattiva riuscita del Vigneto, per cui non dovrete affidarla che a persone avvedute ed esperte.

Stabilita l' unica qualità di viti con cui vorrete impiantare il Vigneto, all' epoca della vendemmia segnate con marca qualunque (colori ad olio, legacci) le piante più rigogliose e robuste e più cariche di uva, e da queste soltanto traete i vostri magliuoli.

45. Eseguita la scelta dei magliuoli basterà che li tagliate via in quel momento che vi sarà di maggior comodo fra Novembre e Febbraio. Per conservarli poi bene in seguito scegliete un sito asciutto, ed ivi scavate delle fosse larghe quanto bisogna e profonde dai 60 ai 70 cent. circa. Distendete in quelle una mano di magliuoli ed una di terra, che poi pigierete ben bene coi piedi, e riempita la fossa, per difenderla dalle piogge, copritela a guisa di tumulo.

Taluno invece suggerisce di fare coi magliuoli dei mazzetti e

seppelirli colla testa all'ingiù, per poterne estrarre più facilmente senza recar guasto alle gemme. Scegliete uno od altro sistema, basta solo che li conserviate asciutti e difesi totalmente dall'aria, e state sicuri che custoditi in tal modo durano vivi persino diciotto mesi.

46. Se poi detti magliuoli, giungendovi da lontani paesi fossero rimasti molto tempo in viaggio, prima di soterrarli, lasciateli due o tre giorni nell'acqua, onde si rammolliscano alquanto:

Vi lasciamo quindi il seguente Ricordo:

*Scegliete da per voi stessi le viti più perfette di quell' **unica** qualità d' uva con cui volete piantare il vigneto e segnatele all'epoca della vendemmia con una marca inalterabile alle intemperie del verno; tagliate poi i maglioli dal Novembre al Febbraio successivo, e stPELLITELI sotterra come fossero un morto; e se per avventura arrivassero da lungo viaggio, prima di soterrarli, teneteli in bagno per due o tre giorni. Usate diligenza somma nello estrarli dalle fosse e nel maneggiarli, finchè sieno stabilmente piantati nel Vigneto.*

CAPITOLO SESTO

Piantamento del Vigneto.

47. Ritardate pure tranquillamente l'impianto del vigneto fino a ché la temperatura sia resa dolce e costante, e sia cessato il pericolo delle brine. Né le vostre talee, se ben conservate, soffriranno, quando anche avessero sbocciato un tantino prima dell'impianto.

48. Abbiamo le talee una lunghezza fra i venti e trenta centim. portino cioè da tre a cinque occhi, dei quali due o tre al più porrete sotterra. Sopra terra è meglio ne resti uno solo, perchè l'unico rampollo che ne verrà fuori crescerà più vegeto e robusto.

A qualcuno sembrerà forse che la vite piantata sotterra con due soli occhi, sia troppo superficiale, ma ciò oltrechè esser conforme ai principii della scienza, combina ancora col proverbio: *arar sotto è seminar per sora*, nè chi avrà messo in pratica questo proverbio se ne sarà trovato pentito.

49. Apparechiato il terreno come già detto con opportuni lavori e concimi, badate che sia ben asciutto prima di dar mano agli impianti, perchè a terra bagnata è un gran guaio il porre anche solo

una mano od un piede nel campo. Per gl' impianti vi occorreranno più persone perchè son molte le faccende da spicciare in una volta.

Con lo squadro e la pertica segnate i punti estremi delle linee dirette e parallele. Lungo queste tirati gli spaghi, proceda un operaio segnando con altrettante bacchettine i punti precisi dove devono esser piantate le viti.

Volendo potrete tirare a dirittura il filo di ferro invece dello spago, ponendolo stabilmente alto da terra 30 o 40 centimetri, e raccomandandolo a dei pali distanti dai 30 ai 40 metri.

Fino dalla sera prima dell' impianto trarrete di sepoltura le talee per immergerle tutte intiere in una poltiglia composta d'acqua e sterco vaccino, nella quale esse dovranno restare fino al momento di venir collocate nel Vigneto.

Tirato lo spago od il fil di ferro un operaio col *fora-terra* o col *palo di ferro* faccia un buco ad ogni bacchettina che trova. Poi venga un terzo operaio che deporrà una talea in ciascun buco; indi un quarto, che portando una cesta di terriccio finissimo misto a concio complesso, ne lasci scivolar giù alcune manate nel buco ov' è la talea; venga quindi ultimo il capo vignaiuolo a compiere l'operazione. Questi adagierà la talea ben ritta in piedi, ossia verticale, e vi pigierà ben bene tutt' attorno la terra. Taluni usano lasciar cadere adagino un filo d'acqua attorno la talea appena piantata, e questa è ottima pratica, perchè la terra asciugandosi, aderisce maggiormente alla talea.

50. Recidete infine le talee un centimetro sopra l'unico occhio sporgente da terra, coprendo quel mozzicone con alcune manate di fina sabbia o di terriccio scioltissimo per porre al sicuro la gemma nel momento in cui per la prima volta viene esposta all'aria libera ed al sole.

Perchè quanto detto vi resti maggiormente impresso nella mente, permettete ve lo riassumiamo nel seguente Ricordo:

Lasciate alle talee tre sole gemme od occhi, due dei quali sieno posti sotterra ed uno sopra.

Piantatele diritte (Verticali) nei buchi appositamente fatti, lasciando scivolare nei medesimi del terriccio finissimo misto a concio complesso.

Pigiate colla massima cura e diligenza la terra attorno alle

talee, e qualora lo poteste, lasciatevi cader sopra pian pianino un filo d'acqua.

Durante l'impianto, tenete le talee sempre immerse in una poltiglia composta d'acqua e sterco vaccino.

Recidete la talea all'altezza d'un centimetro sopra l'unico occhio o gemma sporgente da terra, e copritela con terriccio o sabbia finissima.

CAPITOLO SETTIMO

Lavori necessari al Vigneto nell'anno stesso di suo impianto.

51. Nel suo primo anno il vigneto domanda solo tre leggere zappature; la prima agli ultimi di Giugno, la seconda il Luglio, la terza in Agosto, e se volete dargliene una quarta in Settembre esso l'avrà molto cara. Sieno piuttosto superficiali, ma fatte con diligenza e pazienza così, che la terra riesca tutta sminuzzata e gualiva, ma guardatevi bene dall'avvicinarvi di troppo alle talee di fresco piantate.

52. Non entrate mai nel Vigneto a terra bagnata poichè non v'ha malanno peggiore. Evitate pure di lavorare le viti nell'estreme arsuro, perchè la terra di fresco smossa evapora più presto l'ultima stilla d'umidità che ancor le resta.

53. Non lasciate crescere fil d'erba nel vigneto. Non v'è maggior nemico dell'erba per la vite; non la vuole a nessun patto perchè le ruba l'aria, il sole ed il cibo.

Ricordatevi bene dunque:

Nel vostro vigneto non vi sieno giammai nè motte di terra, nè croste, nè erba di qualsiasi sorta.

CAPITOLO OTTAVO

Nuovo e facile modo di sostituire il Vivaio di rimessa.

54. Come si deve fare a rimettere quelle poche o molte talee che ordinariamente periscono ogni anno? *Nelle file del vigneto frammezzo le viti stabili piantate quelle per la riserva: eccovi la facile scoperta.* Questa ragionevole pratica dovrà farvi smettere la brutta ed irragionevole usanza di piantare due talee per ogni buca, non es-

senza mai venuto in testa ad alcuno di piantare e stringere assieme due ciliegi, due meli ecc.

Al momento dell' impianto dunque aggiungete quel maggior numero di talee che stimerete necessario pei futuri bisogni, e che potrete aumentare fino al doppio delle viti poste a stabile dimora. Dopo un anno però, vi facciano o no bisogno, dovete cavarle perchè lasciandole in terra di più, correreste rischio di guastare le radici delle viti stabili quando voleste estrarre le soprannumerarie.

Traete profitto quindi del seguente Ricordo.

Frammezzo le talee stabili del vostro Figneto, piantatene altre di provvisorie, ed avrete in tal modo un Fivajo di riserva sempre pronto a soddisfare i vostri futuri bisogni.

P A R T E T E R Z A

CAPITOTO PRIMO

Cosa occorra alla vite nel suo secondo anno di età.

55. Una delle questioni più importanti si è se nel suo secondo anno la vite dev' esser tagliata od invece lasciata crescere senza nemmeno toccarla. Quello che noi desideriamo alla nostra vite si è un unico e robustissimo tralcio il quale alla sua volta divenga un unico e robustissimo ceppo. Ciò non otterremo col lasciar crescere tanti rami per gettarli poi tutti, meno uno solo sul fuoco. Conserviamo invece fin da bel principio questo solo ed unico tralcio, che durerà quanto dura la vite, e concentriamo in esso tutte le forze e tutti i succhi della medesima.

Nella primavera del secondo anno quindi forbice o rancolino devono scorrere inesorabili sopra le giovani viti, recidendo tutti i loro tralci meno quell' unico che volete conservare.

56. Non abbiate poi tanta fretta d' eseguire cotesto taglio e ritardatelo pure fino agli ultimi d' Aprile. La ragione la capirete quando ci occuperemo del taglio tardivo.

Prima di dare il colpo fatale, prendete la vite in mano, ed os-

servate uno per uno tutti i suoi tralci, e se il più basso è anche il più bello, in allora non c'è di stare il forse: cadano tutti meno quest'unico. Se fosse altrimenti scegliete il tralcio meno alto fra i migliori, e conservate quel solo. Bisogna che fin da principio la vite non si innalzi troppo: anzi, se per caso, il più bel tralcio venisse fuori di sotterra, date puranche a questo la preferenza, calzandolo fino al punto di congiunzione col ceppo.

57. Scelto il tralcio, usate molta diligenza nel recidere tutti gli altri, onde i tagli riescano netti, lisci e qualivi.

Ma ciò non basta: del superlute rampollo non deve rimanere che la sola gemma più bassa il resto viene tagliato via.

Affinchè poi l'unico tralcio rimasto cresca bene e si conservi illeso, piantatevi subito davvicino un paletto qualsiasi, anche vecchio; ovvero una bacchetta od una canna, a cui mano mano che cresce lo raccomanderete con lente allacciature, mediante fili d'erba, corteccie d'alberi o paglia rammollita.

58. Eseguito il taglio, date opera subito ad un primo generale lavoro del Vigneto; più tardi lavoratelo una seconda volta, quindi una terza, e se potete anche una quarta.

Per le operazioni quindi necessarie al Vigneto nel secondo anno vi valgano i seguenti Ricordi:

Nel second' anno tagliate la vite a stagione molto avanzata (Aprile o Maggio), conservando ed essa un solo ed unico tralcio, e sia questo possibilmente il più bello ed il più basso: recidete poi anche questo tralcio lasciandovi un occhio solo.

I tagli intorno al ceppo sieno netti, lisci e qualivi.

Date al novello tralcio un sostegno, ed a questo allacciatelo mano mano che cresce.

In seguito la regolerete secondo le norme del taglio verde, come diremo più innanzi.

Rimettete le viti mancanti mediante quelle che avete di riserva.

Lavorate tre o quattro volte il Vigneto onde in esso non vi sieno mai

Nè Motte. Nè Croste, Nè Erba.

CAPITOLO QUARTO

**Cosa occorra alla vite nel suo terz'anno di età, l'anno antecedente
cioè a quello in cui viene posta a frutto.**

59. La vite trattata nel secondo anno come detto al Capitolo antecedente al finire dell'anno stesso riescirà a formare ben distinto il ramo principale. Tutta la differenza fra il taglio dell'anno scorso e quello di quest'anno consiste in ciò, che invece di lasciare sull'unico tralcio un occhio solo quest'anno dovremo lasciarne due.

Da questi due occhi verranno fuori due bellissimi tralci, ai quali sarà riservato l'onore di aprire il periodo fruttifero della vite nell'anno successivo.

60. Nel taglio della vite si dovrà usare il rancolo o la forbice?

La forbice perfezionata com'è adesso converrebbe meglio ai più; mentre il rancolo dovrebbe essere prerogativa soltanto di qualche provetto viticoltore, che sapesse maneggiarlo così bene, come Orlando la spada.

61. Del resto la vite nel suo terz'anno abbisogna presso a poco di quelle stesse operazioni del secondo anno, cioè: di ritardare il taglio in Primavera, di lavorarla quante più volte potete, di mozzare i suoi due tralci all'altezza di metri 1,20, di cimarne i rimessitiacci dopo cinque o sei foglie, e di rimettere le viti ed i pali mancanti. Così che il Ricordo per quest'anno si riduce alla seguente semplicissima formula:

Nel terz'anno. Eseguita quanto è detto nei Ricordi del secondo anno, colla sola differenza di lasciar sussistere due occhi anzichè uno solo sull'unico tralcio esistente.

62. Ridotti al punto in cui siamo è ben naturale sorga in voi il desiderio di conoscere a qual particolare sistema di coltura della vite riesciremo coi nostri studi.

Noi volevamo fin da principio riescire a quel sistema di taglio misto (cioè a tralci tagliati lunghi e corti sulla stessa vite) che è usitatissimo in molte parti d'Italia, singolarmente nel Monferrato, come pure in Francia, dove adottato ed illustrato dal Guyot, prese il nome di *razionale*.

PARTE QUINTA

Del Taglio e dell' Assestamento della Vite nella sua Epoca Fruttifera



CAPITOLO PRIMO

Cosa sieno veramente il Capo a legno ed il Capo a frutto.

63. Le piante abbandonate a loro stesse amano meglio crescere ed allungarsi che non fruttificare, particolarmente in quei rami che vanno su dritti dritti e lisci. Questo fatto vi fa vedere chiaramente che la posizione dritta o verticale, essendo che facilita l'ascesa e discesa del succhio, favorisce l'accrescimento ed allungamento del legno. Se all'incontro difficoltae alquanto questo movimento del succhio, sia con strettoie o taglio nella corteccia, e meglio ancora col piegare allo ingiù i rami della pianta voi lo costringereste a rallentare la sua corsa di *andata e ritorno*, ed a prenderè quà e colà qualche riposo.

Ed è appunto questo lento cammino, in queste soste forzate, che il succhio subisce una certa modificazione, chiamata *elaborazione* dai Botanici, in virtù della quale esso si dispone a dar origine al frutto.

Dunque concludiamo col dire, che come la posizione diritta e verticale dei rami favorisce l'accrescimento del legno nelle piante, così la posizione orizzontale o meglio piegata allo ingiù facilita e determina la formazione del frutto.

64. Delle cose dette noi dovremmo far tesoro per applicarle alla nostra vite; e quindi nel domandare ad essa in quest'anno buona vendemmia, non dovremmo trascurare quei suoi tralci, che ce lo promettono per l'anno venturo, cioè noi dobbiamo fornirli di tralci che ci diano *buon frutto* in quest'anno, e questi si chiamano *capi a frutto*; e di altri tralci ben forniti di *legno*, perchè ci assicurino buon frutto l'anno venturo, e questi si dicono *capi a legno*.

In ciò sta veramente riposto tutto il magistero del taglio o potatura della vite, anzi consiste in ciò la parte essenziale di sua coltura.

Per ben disporre quindi a fruttificare il *capo a frutto*, lo metteremo in posizione orizzontale, ovvero lo piegheremo all'ingiù e perchè il *capo a legno* si allunghi e cresca in vigoria lo terremo dritto e volto all'insù.

CAPITOLO SECONDO

Del taglio razionale della Vite nel primo anno che vien messa a frutto.

65. Il taglio annunciatovi colle parole *taglio razionale* non crediate sia poi una cosa difficile; tutt'altro, esso è anzi la cosa più semplice e facile che vi possa dare al mondo. Riprendiamo la vite coi due tralci cresciuti da due occhi lasciati al terzo anno.

Due colpi da maestro e la cosa è bella e spicciata. I due colpi dovranno regolare l'uno il *capo a frutto* e l'altro il *capo a legno*. Preferite sempre pel *capo a frutto* quello fra i due tralci situato più alto sul ceppo. Quanto lungo si dovrà lasciare questo tralcio? Ovvero, quanti occhi o gemme gli conserveremo? Non v'è regola fissa e precisa, solo può dirsi in generale, che quanto più prospera e robusta sarà la vite, tanto maggior numero di occhi potrete lasciar sussistere sul *capo a frutto*; e per dire qualcosa di men vago, vi consiglieremmo che in questo primo anno l'aveste a tagliare lì fra il terzo ed il quinto occhio all'incirca. In principio val meglio tener breve piuttosto che lungo questo *capo a frutto*.

66. Veniamo ora al *capo a legno*. Quanto più una pianta sarà tagliata corta e vicino a terra, tanto più essa manderà fuori getti grossi e vigorosi. Un tal principio servirà di regola al nostro operare poichè con questo secondo taglio noi non vogliamo procurare alla vite che un legno vigoroso e forte: dunque taglio corto ed a basso, in modo che al tralcio non vi rimarranno più che i due occhi più vicini al ceppo.

Ed ecco che quanto doveasi tagliare, si è già tagliato. Vorresimo quasi sfidare i nostri viticoltori *alla vecchia* a farci capire con

altrettanta facilità la loro potatura, complicata com'è da quell'altro taglio dell'albero vivo, il marito dato alla vite senza sua voglia.

CAPITOLO TERZO

Dei sostegni della Vite — Pali e fili di ferro.

67. Torniamo alla nostra vite col capo a frutto tagliato fra il quarto ed il quinto occhio, ed il suo capo a legno reciso sopra il secondo.

Dobbiamo aver cura anzitutto di apparecchiare un sostegno a' teneri pampini. Varii sono i mezzi che si usano per formare i sostegni d'un Vigneto, ma noi abbiamo sempre data la preferenza al palo secco, non proscrivendo però le canne.

68. La questione del filo di ferro è una questione d'abbaco e nient'altro. Supponiamo che il Vigneto sia lungo cento metri e largo dieci, cosicchè risulti della superficie di mille metri quadrati, cioè la decima parte d'un ettaro. Riteniamo di porre le viti alla distanza di 1 metro, sia tra fila e fila, come fra vite e vite della stessa fila. Per tal modo voi dovrete armare nel vostro Vigneto dieci file di viti lunghe ciascuna 100 metri.

Un chilo di quel filo di ferro zincato, fabbricato a bella posta per sorreggere le viti, costa 90 centesimi, e misura la lunghezza di 40 metri sicchè ne occorrono soltanto due chili e mezzo per fila, e 25 chili per tutte le dieci file. Ora

- a) al costo di questi 25 chili di filo di ferro, che a centesimi 90, importano L. 22 : 50
- b) tre pali di castagno, o di acacia o d'altro legno durevole, ritenendo che uno di questi ogni 50 metri sia sufficiente; e quindi i 30 pali per le dieci file, lunghi metri 1:50, grossi all'incirca da 12 a 15 centim., a centesimi 60 l'uno, costano „ 18 : —
- c) due macchinette per ogni fila, e quindi per le dieci file 20 macchinette, che a centesimi 50 l'una, importano „ 10 : —
- d) mano d'opera per disporre e mettere in opera i fili di ferro ed i pali „ 4 : 50

Quindi una spesa totale in un Vigneto delle superficie di una pertica, ossia di 1000 metri quadrati _____
risulta di L. 55:—

69. La spesa di primo impianto, nol neghiamo, è invero di qualche rilievo, ma riflettendo che il filo di ferro zincato dura ben 15 anni la cosa si presenterà sotto altro aspetto, poichè quelle 55 Lire si ridurrebbero a sole lire 3:64.

Con sì tenue importo potreste forse provvedere annualmente di sostegni un vigneto di 1000 metri quadrati? No certamente, e bisogna la cosa sia infatti assolutamente economica, se il filo di ferro è divenuto d'uso generale in tutti i paesi dov'è in fiore l'industria vinicola.

(Continua.)



COLTURA PRATICA DEGLI ASPARAGI DA ORTO.

(*Asparagus Officinalis*)



Giunto l'Agosto si praticano le fosse profonde M. O. 60 e larghe m. 1. 50, e fra una fossa e l'altra vi rimarrà uno spazio di circa M. 0.80. Indi si vanga per bene il fondo di dette fosse lasciando poscia il tutto intatto fino al successivo Febbraio. Si prepara un buon terriccio come segue:

Letame di bue, scopature, specialmente di calzolari, maniscalchi e falegnami, cenere lisciviata, frantumi di legna vecchie, raschiature ecc., unendovi altrettanta buona terra ed il 20 per cento di sabbia, possibilmente di mare o torrenti. Questo composto devesi almeno un paio di volte ben rimescolare onde s'incorpori a dovere e possibilmente tenuto al coperto.

Nella seconda quindicina di Febbraio si rivanga di nuovo il fondo delle fosse, si stendono delle legna minute d'ogni genere ben stivate fino all'altezza di M. O. 50, sovrappo-
nendo uno strato di M. O. 05, di buona terra ed indi un secondo strato di M. O. 12 del suddetto composto. Vi si pongono quindi le piantine d'asparagi alla di-

stanza di M. O. 50 per ogni verso, formando così per ogni aiuola tre file. Si ricoprono le piantine con un leggero strato di terra fina sovrapponendo a questa M. O. 12 del suindicato composto ed indi di nuovo uno strato di 4 centimetri di buona terra.

In seguito si deve aver cura di tener pulite le aiuole dalle male erbe, ed all'occorrenza praticare anche una diligente sarchiatura. Nella prima quindicina di Novembre si ricoprono tutte le aiuole con 4 centimetri circa di buon terriccio, simile possibilmente a quello già accennato. Al terzo anno si comincia ad avere prodotto, e per farne la raccolta abbisogna un'istrumento ben tagliente fatto a sgobbio in maniera di poter tagliare gli asparagi man mano che sortono dal terreno senza offendere quelli che stanno in procinto d'uscire. L'asparago si taglia raggiunta che abbia l'altezza di 8 cent. fuori del suolo. Il prodotto comincia ai primi d'Aprile e si continua a raccogliere i frutti fino alla metà di Giugno, alla qual epoca si lascia che la pianta vegeti. In tal modo una spargiera può durare dai 18 ai 20 anni.

DISINFEZIONE DEL VINO

CHE HA ODORE DI ZOLFO

Richiesto da molti proprietari di vitigni del miglior modo a sequire per togliere l'odore di zolfo al vino, credo utile il dire due parole su tale argomento, poichè i vini di quest'anno, sia per la mancanza di pioggia, nel mese di agosto, che per i cattivi metodi da alcuni seguiti nella solforazione della vite avranno quasi tutti l'ingrato odore di solfo.

È bene il sapere che l'odore di solfo nel vino proviene dalla presenza d'un acido speciale, l'acido solfidrico, composto di solfo e idrogeno, elemento che in combinazione coll'ossigeno dà origine alla formazione di acqua.

Per levare la puzza di zolfo al vino è necessario decomporre

o combinare il gas solfidrico con qualche altra sostanza in modo da renderlo insolubile.

Un cattivissimo mezzo da molti usato è quello del rame. Se si mette del rame in un vino contenente del gas solfidrico, si ottiene un corpo detto *solfuro di rame*, sostanza inodora, che, essendo insolubile, si può facilmente separare dal liquido, il quale resta per conseguenza disinfettato.

Se l'aggiunta del rame si limitasse a produrre solamente l'indicata reazione, l'enologo avrebbe un facile e spedito mezzo per togliere l'odore di zolfo al vino.

Sfortunatamente però avvengono reazioni che non sono così semplici ed altri fenomeni si verificano.

I varii acidi che entrano a costituire il vino, e specialmente l'acido acetico che sempre accompagna il prodotto della fermentazione dell'uva, agiscono sul rame producendo dei sali più o meno velenosi e che restano in soluzione.

Chi adunque impiega il rame per togliere l'odore di solfo al vino, raggiunge l'intento, ma commette per malizia o per ignoranza una falsificazione del prodotto, che è e deve essere seriamente punita dalle leggi. Non rari infatti furono i processi promossi contro venditori di vini contenenti rame, e le punizioni ad essi inflitte dai tribunali.

L'impiego dunque del rame per levare l'odore di solfo al vino si deve assolutamente abbandonare da tutti gli onesti produttori, perchè costituisce una sofisticazione, e quindi una frode sulla natura della merce venduta.

Altro modo per togliere l'odore di solfo al vino è quello dei travasamenti, eseguiti in modo che il vino venga sotto forma molto suddivisa a contatto dell'aria.

L'indicato metodo raggiunge completamente lo scopo, avendo intatti l'acido solfidrico una forte tensione di vapore: quando viene a contatto dell'aria si diffonde facilmente in essa, ed il vino resta necessariamente privato dell'odore.

Questa pratica è buona perchè non altera menomamente i componenti del vino, ma non è priva di qualche inconveniente.

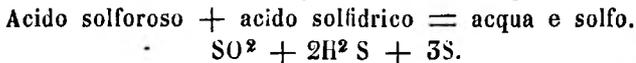
Anzitutto coi travasi fatti nell'indicato modo, oltre l'acido solfidrico, si disperdono nell'aria anche dei vapori di alcool, e si può

ritenere che ogni travaso impoverisca il vino di circa il 50 per cento di detto elemento.

Altro difetto è il pericolo di introdurre nel vino i germi del *Mycoderma vini* ed aceti, i quali al sopraggiungere della stagione calda producono l'acetificazione del vino o la trasformazione di una parte dell'alcool in acqua e acido carbonico.

Un terzo metodo, che si deve nella generalità dei casi ritenere come il migliore, è quello di travasare coi metodi ordinarii il vino senza suddividerlo, in botti contenenti gas solforoso in soluzione, oppure gasoso prodotto dalla diretta combustione del solfo.

Il fenomeno che avviene in questo caso è semplicissimo:



La quantità infinitesima d'acqua che si forma resta nel vino, mentre il solfo precipita unitamente alle fecce al fondo della botte, ove rimane inodoro ed insolubile.

Per levare l'odore di solfo al vino si deve adunque così operare: Terminata la lenta fermentazione (non prima, perchè il gas solforoso avversa la fermentazione alcoolica) si travasi il vino in una botte ben pulita, e quindi vi si aggiunga una quantità conveniente di soluzione solforosa, oppure si abbruci in una botte vuota dello solfo e in essa si metta il vino che ha odore di solfo.

Le solforazioni ed i travasamenti si dovranno ripetere finchè il vino abbia perduto completamente l'odore disgustoso.

Per altro, quantunque il gas solforoso sia il migliore fra i disinfettanti del vino, e quello che in confronto di tutti gli altri mezzi suggeriti presenta i minori inconvenienti (1), pur tuttavia si dovrà

(1) Come già altra volta dissi, si dovranno escludere tutti i composti nei quali l'acido solforoso entra sotto forma solida, quali sono i bisolfidi e solfiti terrosi ed alcalini, poichè quantunque essi tolgano al vino l'odore di solfo, pur tuttavia producono nei suoi componenti modificazioni maggiori di quelle prodotte dall'acido solforoso liquido o gasoso. La ragione di semplice comodità che si ottiene dall'uso dei composti solforosi sotto forma solida, non è sufficiente per giustificare il loro impiego.

E. Motondi

Avendo io raccomandato, come opportuno, in date circostanze, il solito di calcio puro, sostengo la mia opinione.

A. Carpenè

andar cauti nell'usarne con vini specialmente leggieri e poco colorati, poichè il gas solforoso agisce anche da decolorante.

È infatti a tutti noto che il vino anche privo di acido solfidrico appena travasato in una botte solforata, viene leggermente modificato nell'intensità del suo colore, e non può essere messo immediatamente in vendita.

Se è vero che tutti i mali non vengono per nuocere, l'inconveniente che in oggi presentano eccezionalmente i vini ottenuti da uve solforate varrà senza dubbio a far progredire un tantino i troppo trascurati metodi di conservazione del vino, perchè abiterà i produttori a praticare le opportune solforazioni e travasi anche per i vini che non sappiano di solfo, semplicissime e facili operazioni che da sole bastano a salvare dall'acetificazione anche i vini di scadente qualità nei mesi più caldi dell'estate.

Le solforazioni e travasamenti tolgono adunque non solo l'odore del solfo al vino, ma servono ad avversare tutte le fermentazioni secondarie ad esso dannose, come l'acetica, la putrida e la butirrica, per cui giovano moltissimo anche per preservare i vini da molte malattie ed a guarirlo quando queste sono incipienti.

(Dalla Rivista di Viticoltura)

E. ROTONDI.

Il *Chenopodium Scoparium*.

È pianta annua che serve molto bene per la formazione dei bo-schi ai filugelli. Devono esser poste in terreno buono e profondamente lavorato e ben concimato in filari con la distanza di metri 1.50 ed un metro da pianta a pianta sarchiandole ed innalzandole all'occorrenza. In autunno si tagliano dette piante e si raccolgono le sementi, si pongono indi ben stivate al coperto tenendole pronte per la stagione bacologica dell'anno successivo. La seminazione poi si eseguisce nella seconda metà di Marzo.

Soggetti atti al trapianto trovansi già vendibili presso l'orto Sociale al prezzo di soldi 50 al centinaio.

VARIETÀ

Suini d'America = La Repubblica americana è il paese dove maggior importanza ha acquistato l'allevamento dei suini; non solo per la vastità di capitali impiegati in tale industria, ma specialmente

per il capitale maggiormente prezioso, di studi, di esperienze, di attenzioni e di cure intelligenti e razionali che vi si dedicano. In alcuni Stati del *Far West*, dice il *New-York Weekly Tribune*, per dimostrare un coltivatore avveduto, intelligente e laborioso, usasi dire: Egli è un buon allevatore di majali.

In America il majale non gode più, continua il citato giornale, come in molte parti di Europa, della proverbiale rinomanza di tipo della sporcizia, chè al contrario, la maggiore nettezza vi è riconosciuta come condizione principalissima di buona riuscita. Si sono studiati gli istinti, i gusti dei majali e si è cercato di fare corrispondere a quelli e il vitto ed il bevveraggio quotidiano; i porcili sono stati rialzati materialmente e moralmente, essi non sono più pozzanghere infette, privi di luce, e senz'aria, e al contrario ad essi si sono accordati i benefici di una ventilazione abbondante. Frattanto l'allevamento dei suini costituisce attualmente uno dei rami più solidi della industria nazionale; le razze originali si sono modificate in modo da permettere il vantaggio del doppio della vendita in carne ed in lardo, aumentando pure, per rispetto al vitto la produzione del concime. Basterà citare il fatto seguente ad illustrare i vantaggi degli allevamenti intelligenti. La razza *Polard China* fornisce i più bei capi di bestiame suino che si possono desiderare. I majali di questo sangue sono robusti, assai sviluppati e capaci di rapidissimo ingrassamento. Se si considera che i *Polard China* hanno avuto, per antenati diretti i cinghiali, presi dallo stato selvaggio, si comprenderà che l'intelligente cura dell'uomo ha saputo completamente modificare e volgere a proprio vantaggio tutte le qualità ed attitudini.

Presso l'orto sociale trovansi disponibili alcune scelte varietà di Lattughe (insalate) a cappuccio a soldi 20 il centinaio.

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.