

# GIORNALE

DELLA

## SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA

ROVIGNO CIVICO — ROVIGNO  
MUSEI — ROVIGNO  
DI ROVIGNO

8-20/B  
104  
1982

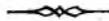
ANNO V.

Rovigno, 25 Agosto 1880.

N. 8.

N. 406.

### Avviso di Concorso



Presso l' i. r. Istituto superiore per la coltura del suolo a Vienna sono da conferirsi col principio dell' anno scolastico 1880-81 quattro stipendi dello stato di fiorini 400 (quattrocento) ciascuno, e precisamente due per studenti presso la sezione forestale, e due per studenti presso la sezione agraria.

Gli aspiranti a questi stipendi dovranno dirigere le loro suppliche, corredate del legalizzato attestato di povertà, dell' attestato di maturità d' un ginnasio o d' una scuola reale superiore e di altri eventuali certificati, all' i. r. Ministero del Culto e dell' istruzione, e presentarla al Rettorato del sopranominato Istituto superiore al più tardi sino al 25 Settembre a. c.

Dall' i. r. Ministero dell' Agricoltura

Vienna, 10 Agosto 1880.

## CONVENZIONE INTERNAZIONALE DEL 17 SETTEMBRE 1878.

CONCERNENTE LE MISURE CONTRO IL PIDOCCHIO DELLA VITE.

*Sua Maestà l'Imperatore della Germania, Rè di Prussia, Sua Maestà l'Imperatore d'Austria, Rè Apostolico d'Ungheria, Sua Maestà cattolica il Rè di Spagna, il Presidente della Repubblica francese, Sua Maestà il Rè d'Italia, Sua Maestà fedelissima il Rè di Portogallo e la Confederazione Svizzera,*

considerando i crescenti danni cagionati dalla Phylloxera, e riconoscendo l'opportunità di una azione comune in Europa, per circoscrivere, se è possibile, l'ulteriore propagazione del male, e per tentare di preservarne i paesi finora da essa infetti, presa conoscenza degli atti del congresso internazionale riferibile alla Phylloxera, tenutosi a Losanna dal 6 al 18 agosto 1877, hanno risolto di concludere a tal uopo una convenzione, ed hanno nominati i Loro Plenipotenziari, i quali, dopo essersi comunicati i loro pieni poteri, e trovati in buona e debita forma hanno convenuti i seguenti articoli:

### Articolo 1.

Gli stati contraenti s' impegnano a completare, in quanto non lo avessero già fatto, la loro legislazione interna nello scopo di assicurare una azione comune ed efficace contro l'introduzione e la propagazione della Phylloxera.

Questa legislazione dovrà specialmente prendere di mira:

1. La sorveglianza delle vigne, dei giardini, delle serre e semenzai, le investigazioni e constatazioni necessarie per ricercare la Phylloxera e per prendere le misure necessarie per distruggerla in quanto ciò sia possibile.

2. La delimitazione dei territori infetti dalla malattia a misura che il male s'introduce o progredisce nell'interno degli Stati.

3. La regolazione del trasporto delle piante di vigne, di rimasugli e prodotti di queste piante, come pure di piante, arbusti e prodotti dell'orticoltura per impedire la propagazione del male dai siti infetti nel proprio paese oppure pel transito in altri Stati.

4. Il modo d'imballaggio e la circolazione di tali oggetti, come pure le precauzioni e le misure da prendersi in caso di contravvenzione alle misure ordinate.

### Articolo 2.

Sono ammessi alla libera circolazione internazionale uva da tavola senza foglie e senza parti di vite, grani d' uva, fiori tagliati, verdure, sementi di ogni qualità e frutti.

Le piante, i cespugli ed altri prodotti di semenzai, di giardini, di serre, di agrumi possono venir introdotti da uno Stato nell' altro solo passando per quegli uffici doganali, che saranno incaricati a tal uopo dagli Stati limitrofi contraenti ed alle condizioni fissate nell' articolo 3.

Le vigne estratte e sarmenti secchi sono esclusi dalla circolazione internazionale.

Gli Stati limitrofi si intenderanno fra loro sull' ammissione entro il territorio confinante di uva di vendemmia, di vinaccia, di terra composta di concime, di spalliere e di pali da sostegno già adoperati, nella supposizione, che questi oggetti non provengano da un territorio infetto.

Le piante di vigna, tagliuoli e legname di vigna potranno venir introdotti in uno Stato solo col suo consenso ed essere ammessi alla circolazione internazionale solo per gli uffici doganali a ciò destinati e sotto l'osservanza delle disposizioni d' imballaggio in seguito indicate.

### Articolo 3.

Gli oggetti enumerati negli alinea 2 e 3 del precedente articolo ed ammessi alla circolazione internazionale passando per gli uffici doganali a ciò destinati devono essere accompagnati di un certificato dell' autorità del paese d' origine, che attesti:

- a) che essi provengono da un territorio, che si ritiene non infetto dalla Phylloxera, e che come tale è segnato sulla carta speciale, compilata e tenuta in corrente da ognuno degli Stati contraenti, e
- b) che essi non vennero di recente ivi introdotti.

Le piante di vigna, i tagliuoli e le legna di vigna potranno circolare soltanto in casse di legno, perfettamente chiuse a viti, ma però in guisa da poterle facilmente visitare e di nuovo chiudere.

Le piante, gli arbusti ed altri prodotti derivanti da semenzai, giardini e serre devono essere solidamente impaccati e le radici completamente nette da terra; le radici possono essere avvolte di muschio, devono però in ogni modo essere talmente coperte di

tela d'imbballaggio, che nulla vi si possa staccare, e si possano eseguire le necessarie investigazioni.

L'ufficio doganale, ogni qualvolta lo ritenesse necessario, farà esaminare questi oggetti da esperti ufficiosi, i quali, qualora constatassero l'esistenza della *Phylloxera*, assumeranno un protocollo.

Questo protocollo si trasmetterà allo Stato d'origine, affinché i contravventori possano all'evenienza del caso venir perseguitati in conformità alle leggi vigenti.

Nessuna spedizione ammessa alla circolazione internazionale in qualsiasi porto potrà contenere foglie di vigna.

#### Articolo 4.

Gli articoli fermati presso un ufficio doganale, perchè non corrispondono alle prescrizioni d'imbballaggio citate nell'articolo precedente, saranno respinti a spese del mittente al punto di provenienza.

Gli oggetti, nei quali gli esperti hanno constatata l'esistenza della *Phylloxera* dovranno tosto e sopra luogo venir distrutti assieme al loro imbballaggio. I ruotabili, sui quali vennero trasportati, dovranno venir immediatamente disinfettati lavandoli a sufficienza con solfato di carbone, o mediante un'altra procedura riconosciuta efficace dalla scienza ed approvata dallo Stato.

Ogni Stato prenderà le misure adattate per assicurare la rigorosa esecuzione di questa disinfezione.

#### Articolo 5.

Per facilitare la loro uniformità di azione gli Stati contraenti s'impegnano, di comunicarsi regolarmente :

1. Le leggi ed ordinanze emanate in argomento da ognuno di loro ;

2. Le principali misure prese in esecuzione di queste leggi ed ordinanze e della presente convenzione ;

3. I rapporti o gli estratti dei rapporti dei diversi organi di servizio incaricati nell'interno ed ai confini delle misure contro la *Phylloxera* ;

4. Ogni scoperta di apparizione della *Phylloxera* in un territorio ritenuto finora non infetto dalla stessa, con indicazione dell'estensione e possibilmente delle cause dell'invasione (questa comunicazione dovrà sempre farsi indilatamente) ;

5. Ogni carta, che verrà fatta per la delimitazione dei territori preservati ed invasi o sospetti ;

6. Le notizie sull'andamento del male nelle regioni da esso invase;

7. Il risultato degli studi scientifici e delle esperienze pratiche fatte nei siti coltivati a viti invasi dalla Phylloxera;

8. Tutti gli altri documenti, che possano interessare la viticoltura sotto questo punto di vista.

Queste differenti comunicazioni saranno utilizzate da ognuno degli Stati contraenti nelle pubblicazioni da lui fatte in argomento, le quali saranno pure scambiate fra loro.

#### Articolo 6.

Qualora ciò sarà ritenuto necessario, gli Stati contraenti si faranno rappresentare in una riunione internazionale incaricata di esaminare le questioni elevatesi per l'esecuzione della convenzione e di proporre le modificazioni richieste dall'esperienza e dal progresso della scienza.

Questa riunione internazionale risiederà a Berna.

#### Articolo 7.

Le ratifiche saranno scambiate a Berna entro sei mesi dal giorno della sottoscrizione di questa convenzione, oppure se fattibile, anche prima.

La presente convenzione entrerà in vigore 15 giorni dopo lo scambio delle ratifiche. Resta libero ad ogni Stato di aderire o di ritirarsi in qualsiasi momento dalla convenzione e ciò mediante una dichiarazione all'Alto Consiglio federale, il quale accetta la missione di servire da intermediario fra gli Stati contraenti riguardo all'esecuzione dei premessi articoli 6 e 7.

In fede di che i rispettivi plenipotenziari hanno firmata la convenzione e vi hanno apposto il suggello delle loro armi.

Fatto a Berna li 17 settembre 1878.

Seguita l'adesione da parte di ambedue le Camere del Consiglio dell'Impero si pubblica la premessa convenzione.

*Vienna li 27 febbraio 1880.*

**Taaffe** m. p. — **Kriegs-Au** m. p. — **Korb** m. p.  
**Falkenhayn** m. p.

## **PROVVEDIMENTI PRESI IN ISVIZZERA** **per tutelare gl'interessi vinicoli contro la fillossera.**

Nella seduta del 14 gennaio il gran Consiglio ginevrino ha votato una legge « instituyente un' associazione mutua temporaria per la difesa del territorio vinicolo ginevrino contro la fillossera. »

Ecco in pochi termini un sunto di questa legge.

Viene firmata pel termine di dieci anni un' associazione mutua obbligatoria fra tutti i proprietari di vigne: questa associazione ha per iscopo di provvedere alle spese cagionate dalla lotta contro la fillossera. Il Consiglio di Stato (potere esecutivo del Cantone) ha la direzione e la sorveglianza di quest' associazione, che è amministrata da una Commissione di otto membri nominati dal Gran Consiglio e dal Consiglio di Stato.

Questa Commissione s' occupa specialmente di ciò che concerne la sorveglianza delle vigne; essa fa istruire degli agenti a quest' uopo.

Una volta constatata la presenza della fillossera, il Consiglio di Stato determina i lavori da farsi e pronuncia il sequestro, come pure l' occupazione del vigneto. In seguito a questi lavori (ricerche, incenerimento e sradicazione delle piante) sarà accordato un indennizzo al proprietario. Se in seguito a una invasione repentina e su vasta scala della fillossera, le spese per lavori ed indennizzi nel primo anno sorpassassero i tre quarti della Cassa sociale, il gran Consiglio sarà chiamato a statuire delle misure da prendersi.

Quanto alla tassa si è diviso il terreno a vigna in tre classi: la prima del valore di 80 fr. l' ara o al dissotto, pagherà 5 cent. per ara — la seconda del valore di 81 a 140, pagherà 10 cent. — La terza del valore di 141 fr. e al disopra, 15 cent. l' ara.

Il Gran consiglio deciderà se ci sarà luogo — dopo i dieci anni — a prorogare la Società; ciò non essendo, il fondo restante sarà ripartito fra i soci in proporzione delle quote pagate.

Quei proprietari che introdurranno dei ceppi di vigna di provenienza straniera, come pure materie proibite e che quindi non si sono conformati alle leggi federali e cantonali saranno passibili d' una multa di 50 a 500 franchi; saranno inoltre privati di ogni indennizzo a cui avessero diritto.

Multa di 20 a 200 fr. al proprietario che, — avendone conoscenza — non denuncierà all' autorità gli indizi che possono far presumere la presenza della fillossera.

Il proprietario che, avendo conoscenza dell' esistenza della fillossera, non ne avvertirà l' autorità sarà passibile della stessa pena e potrà perdere ogni diritto ad indennizzo, e ciò senza pregiudizio delle azioni civili che gli potranno essere intentate.

A noi pare che l' intento di questa legge sia ottimo e ottimi gli effetti che ne potranno derivare. Col nostro sistema di centralizzazione non sarà mai possibile un' azione energica contro l' invasione della fillossera. Parrebbe necessario che anche da noi i proprietari di vigne cominciassero a prender l' iniziativa; quando si è obbligati di aspettar tutto dal Governo si rischia di aspettar molto... per aver poco.

Con un' associazione come quella di cui si è occupato il Gran Consiglio ginevrino si possono raggiungere risultati considerevoli con una spesa relativamente minima.

---

## PROVVEDIMENTI CONTRO LA FILLOSSERA

### COMMISSIONE PROVINCIALE ISTRIANA.

---

Questa commissione fu istituita dalla Giunta Provinciale, ed approvata dal Ministero di Agricoltura col dispaccio 3 luglio 1880 N.ro 7214.

Sono suoi membri: il cons. di Luogotenenza nob. de Krekiah, preside — l'avv. D.r Canciani, assessore e delegato della Giunta Provinciale — il capitano distrettuale di Capodistria bar. Puthon — il D.r Francesco Gabrielli di Pirano e il signor Nicolò Corva-Spinotti, rappresentanti il grande possesso fondiario — il signor Giovanni Bolle, dirigente della stazione bacologica ed enologica di Gorizia — il sig. Tommaso Fonda cons. comunale di Pirano — e l'ing. Francesco De Rin di Capodistria.

Ed ecco le deliberazioni da lei finora prese.

*I. Nella seduta del 6 luglio a. c. a Pirano:*

« È accettata in massima la sommersione delle valli piccola e grande di Sicciole nell' autunno p. v.; salvo gli ulteriori rilievi da farsi relativamente alle spese ed agli indenizzi per ciò che concerne la valle grande. »

*II. Nella seduta del 7 luglio a. c. a Isola.*

1. « È accolta la proposta del professore Rösler da Klosterneuburg sul trattamento dei centri infetti, in posizioni non sommergibili, mediante il solfuro di carbonio e catrame. »

2. « Atteso l'imminente sviluppo della fillossera alata è adottata sub spe rati di passare tantosto alla distruzione del vigneto Delbre nella contrada Casanova d' Isola, come focolaio massimo d' infezione. »

*III. Nella seduta del 28 luglio a. c. a Pirano.*

1. « Adottare la distruzione di circa 49.500 viti infette nelle due valli di Sicciole e nei vigneti adiacenti al colle di Casanuova d' Isola, mediante il solfuro di carbonio, ed il trattamento di circa 20.000 viti alla periferia dei centri infetti a piccole dosi di solfuro di carbonio coi pali iniettori Gastine, nei modi e tempi suggeriti da una pratica, il cui successo venne di già confermato. »

2. « Eseguire subito le relative operazioni, facendo precedere a queste l'assunzione di una perizia (inventario) delle viti e degli altri vegetali nei vigneti da sottoporsi alla distruzione e rispettiva disinfezione a cura dell'i. r. Capinato distrettuale col concorso del proprietario, del sig. Bolle, e di altro dei suoi incaricati. »

3. « Riservarsi a suo tempo di stabilire l'ulteriore trattamento delle viti distrutte e dei pali di sostegno, restando frattanto assolutamente vietato ogni asporto dei detti materiali a scanso delle penalità previste dal § 17 della legge 3 aprile 1875, ed incaricate le guardie campestri della relativa sorveglianza. »

4. « Accettare il fabbisogno per le suddette operazioni fino alla concorrenza di fiorini 15.000, escluso il proposto fondo di riserva. »

5. « Incaricare il sig. Bolle e rispettivamente col suo mezzo gli altri esecutori delle operazioni suavvertite, di tenere, in forma di regolare protocollo tabellare, esatta evidenza dell'ubicazione ed estensione delle vigne infette, del nome e cognome del proprietario, del numero dei ceppi che furono assoggettati all'uno o all'altro modo di trattamento, del numero delle iniezioni e della quantità di solfuro di carbonio adoperato per ogni iniezione. »

6. « Pubblicare i deliberati della commissione in succinto mediante l'*Osservatore Triestino*. »

In esecuzione poi al deliberato terzo della suddetta seduta 28 luglio a. c. ed approvato dall' Eccelsa i. r. Luogotenenza con rescritto 7 agosto a. c. N.ro 10814, l' i. r. Capitanato distrettuale di Capodistria notificò alla spettabile Podestaria d' Isola quanto segue in data 9 corrente.

« L' odierna commissione tenuta nei vigneti di questo comune ha designato quei vigneti infetti i quali fra breve saranno assoggettati al trattamento mediante il solfuro di carbonio.

« L' indicatore Mauro Dandri, i periti Dagri e Depase nonchè il capoposto di gendarmeria hanno esatta cognizione della posizione e dell' estensione delle località infette dalla fillossera. In presenza dei proprietari di queste furono rilevate e descritte le colture rispettive in uno al presuntivo reddito dei rispettivi prodotti.

« È ora di somma importanza, che nei detti vigneti infetti non abbia ad esser fatto alcun lavoro di terra, e che non vengano asportate dai medesimi nè piante, nè parti di piante, nè radici, nè rami, nè foglie, nè uve, e neanche pali da sostegno di viti.

« In base al § 5 della legge 3 aprile 1875 trovo pertanto di disporre, che da oggi impoi abbia ad essere attivato un ininterrotto servizio, diurno e notturno, per la vigilanza dei detti vigneti mediante due guardiani campestri giurati, il turno dei quali sarà destinato da codesta spettabile Podestaria. Questi due guardiani non potranno abbandonare il posto prima di averne ricevuto il cambio da due altri.

« L' i. r. posto di gendarmeria viene incaricato di controllare l' esecuzione e l' osservanza di questa disposizione.

« Le guardie campestri in genere sono poi in obbligo d' impedire possibilmente ogni contravvenzione alla detta disposizione, e di denunciare i contravventori a questo i. r. Capitanato col tramite della preposta Podestaria.

« Dimostrandosi difettoso od insufficiente questo provvedimento mi riservo di nominare apposite guardie a spese del comune.

« Nel caso che entro qualche tempo e prima ancora che vi appassissero le uve, i proprietari dei vigneti desiderassero di raccoglierle in parte od in tutto, locchè involverebbe la loro parziale o totale rinunzia d' indenizzo per legge spettante, sarà da farsene debita insinuazione a questa parte, suddichè verrà accordato di

raccogliere le uve in un determinato giorno e sotto speciale sorveglianza.

« Il raccogliere le uve arbitrariamente, cioè senza questo apposito permesso dell' autorità politica, è assolutamente proibito e verrà, come le altre contravvenzioni alla legge del 3 aprile 1875 ed alle altre disposizioni dell' autorità punito a senso del § 17 della detta legge con multa in danaro sino a fior. 300 o corrispondente arresto. »



### ALCUNI GENNI SULLA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL VINO I

---

Anzi tutto devo premettere, che è erronea l'opinione di molti, che credono possibile la fabbricazione di qualsiasi qualità di vino con una qualunque qualità mediocre di uva, ciò che si attribuisce di spesso ai fabbricatori francesi. — Se la Francia è divenuta la più rinomata terra vinifera, lo divenne in ispeciale modo per le diverse circostanze favorevoli, come sarebbero il clima e le condizioni del terreno che sono molto propizie alla viticoltura. — È però incontrastabile che i francesi hanno saputo produrre vini buoni ed atti a sostenere qualsiasi concorrenza, importando nel loro paese le migliori e più addatte viti, sicchè i loro vini furono ben presto generalmente apprezzati e ricevettero la supremazia nei mercati di tutto il mondo. I vini che vengono importati in Francia negli anni di cattivo raccolto, servono esclusivamente pel taglio col proprio vino; la quantità di questi vini è però tanto piccola in confronto a quella dei vini prodotti in Francia, da non poter minimamente alterare il carattere dei propri prodotti. Ridicola è poi l'asserzione, che con un semplice vino dalmato, ovvero con un qualunque altro vino importato si possa fabbricare del Bordeaux ecc. A che servirebbero allora le tante premure che si danno i viticoltori degli altri paesi? Perchè non si fa fabbricare ad un francese i più rinomati vini del mondo per mandarli poi al mercato? Nè si deve meravigliarsi se sorgono in Francia di quando in quando delle nuove qualità di vino, perchè anche in Francia come dappertutto si importavano sempre nuove qualità di viti. Dipendendo quindi la buona riuscita del vino principalmente dalla qualità delle viti, si potrà raggiungere tosto o

tardi lo scopo prefissosi, soltanto coll'importare o coll'aumentare il numero di quelle viti che sono adatte alle condizioni del terreno. Fino ad ora e forse per qualche tempo ancora dà soddisfacenti risultati la vite del terrano, non si potrebbe dire però altrettanto quando l'Istria venisse formalmente inondata da questa qualità di vino, e quando non sarebbe più facile di smerciarlo nemmeno al più mite prezzo. Per quanto possa gradire questo vino a coloro che ne sono abituati sino dalla gioventù, esso non venne però mai troppo apprezzato all'estero, del che si sarà persuaso già più d'un produttore. Essendoci però favorevoli il clima ed in parte le condizioni del terreno, dobbiamo adoperare ogni studio affine di occupare un buon posto nel mercato coi nostri prodotti enologici.

Passando alla più semplice manipolazione del vino devo richiamare l'attenzione anzi tutto sull'impianto della cantina. La cantina dovrà essere riparata da venti troppo forti, ciò che si può ottenere dovunque con porte doppie e col murare le finestre troppo grandi fino a piccoli fori, che sono indispensabili per poter rinnovare l'aria corrotta e per tenere possibilmente asciutte le cantine troppo umide. Nelle nostre cantine riuscirà alquanto difficile di mantenere costante la temperatura come lo dovrebbe essere, ciò nonostante si potrà raggiungere lo scopo impiegando maggior cura nella manipolazione del vino. Chi avesse però l'intenzione di fabbricare una nuova cantina corrispondente al suo scopo, otterrà senza dubbio risultati più favorevoli.

Le botti dovranno essere possibilmente senza falli, in ogni caso di legno duro e possibilmente di legno di quercia. Il legno dolce è troppo poroso ed assorbe il vino, così che la botte rimane sempre umida e sponde anche talvolta. È chiaro che in queste botti è grande la perdita del vino, calcolando, che soltanto per tener umidi i fondi vada perduto sopra ogni 10 emeri un boccale per settimana, ciò importa in un anno fior. 10.40 calcolando il prezzo del boccale con 20 soldi, sicchè in 2 a 3 anni sarebbe coperta la spesa per una buona botte. Oltre alla perdita del vino, non calcolando la molestia che ci recherebbero i moscherini che si moltiplicano in tali cantine, sarebbe anche inevitabile la formazione dell'aceto e della muffa che è molto nocivo. Disponendo di una buona botte di legno duro è però necessario di saperla anche conservare lavandola bene dopo travasato il vino, lasciando colare (o meglio asciugando con una pezza netta) e solforandola

poi, abbruciando un pezzo di solfo fermato sopra un filo di ferro e turando poi bene la botte. La seconda solforazione si applica dopo 14 giorni, le susseguenti di mese in mese. In questo modo si impedirà la formazione dell'acido acetico e della muffa nella botte e potrà venirvi introdotto anche dopo diversi mesi il più buon vino senza alcun timore, che il vino non solamente non verrà guastato, come accade di spesso causa i cattivi recipienti, ma riceverà un gusto sempre migliore. Prima di adoperare un recipiente per la manipolazione dell'uva e d'introdurvi del mosto o del vino, dovrà il medesimo venir esaminato e pulito con tutta attenzione, essendocchè qualunque fungo che vi fosse attaccato potrebbe riescire molto nocivo.

L'uva, che dovrà essere possibilmente del tutto matura, dovrà venire spremuta nel pigiatoio in modo che gli acini ed i granelli ancora verdi rimangano intatti. Tutte le qualità di uva di vini rossi ed anche quelle di vini bianchi che dovrebbero fermentare sulle buccie, quand'anche ciò avvenisse per sole 24 o 48 ore, devono venire sgrimate, perchè i racimoli contengono l'aspro acido pomico in quantità e questo verrebbe comunicato anche al vino. Le qualità d'uva che non contengono *Bouquet* potranno esser spremute subito dopo la pigiatura, perchè nella fermentazione sulle bucce esse guadagnerebbero del tannino, che all'occorrenza potrà venir sostituito con una manata di acini d'uva « pesti ». Le qualità fine d'uva con *Bouquet* devono fermentare da 24 a 48 ore sulle bucce, essendo contenuto in queste il *Bouquet*, che ne viene estratto durante la fermentazione mediante lo sviluppo dell'alcool. Non è però consigliabile di lasciar fermentare troppo a lungo sulle bucce i vini bianchi, perchè il vino diverrebbe d'un colorito troppo oscuro ed assumerebbe il carattere d'un vino rosso. Dopo estratto dal tino questo vino poco fermentato dovranno venir spremute le bucce rimaste, mescolando il vino che se ne ricava col primo lasciando poi fermentare il tutto assieme. Il vino così prodotto non fermenterà più in regola nell'autunno se non si può mantenere costante la temperatura del locale mediante riscaldamento; perciò, quando cesserà la fermentazione si dovrà riempire le botti ovvero solforare il vacuo formatosi nelle medesime onde impedire la formazione del «Velo» sul vino, il quale, sul principio della fermentazione in primavera, potrebbe pregiudicare la bontà del vino ed anche guastarlo del tutto. I vini rossi si lasciano completamente fermentare sulle bucce, ciò che avviene per solito in 4 od anche

in 6 a 7 giorni, secondo la quantità dello zucchero contenuto nel mosto e secondo la temperatura. Volendosi produrre un vino più amabile e meno colorito, si dovrà allontanarlo prima del solito dalle bucce, lasciandolo poi fermentare separato.

I tini destinati per la fermentazione dovranno essere chiusi e muniti nell' interno d' un terzo fondo bucherato, che serve a tenere le bucce sotto il liquido, ed impedisce il sollevamento delle stesse e la formazione dell' aceto. Per l' introduzione del mosto colle bucce dovranno essere muniti tutti due fondi di una porticina che dovrà venir chiusa dopo che sarà pieno il tino e precisamente quella dell' interno mediante un catenaccio acciocchè non venga sollevata dalle bucce; la porticina del fondo superiore verrà semplicemente turata con del gesso affinchè non vi penetri l' aria. Acciocchè possa sortire dal tino l' acido carbonico senza che ne entri l' aria si applicherà un apposito cocchiere ovvero una canna di banda curva, della quale verrà immersa un' estremità in un recipiente d' acqua. Un vino fatto fermentare in questo modo, e che sia anche ulteriormente manipolato in regola, non verrà mai esposto a malattie se erano sani l' uva ed i recipienti adoperati, e si sosterrà per molti anni aumentando sempre in bontà. Siccome ognuno non può disporre di un tino chiuso per far fermentare il vino, si dovrà procedere come segue per poter conseguire almeno il miglior possibile risultato. Acciocchè le bucce rimangano costantemente sotto il liquido, si formerà con delle verghe un fondo graticolare adattandolo e fermanolo nel tino e congiungendo le singole verghe col filo di zinco per evitare l' uso del ferro. All'atto della fermentazione il liquido si solleverà sopra la graticola e terrà così le bucce costantemente sotto di sé. Di sopra verrà poi coperto il tino con un panno grosso, per impedire l' adito ai moscherini ed anche all' aria, la quale verrà pure tenuta lontana dall' acido carbonico che si radunerà sotto il coperto e che impedirà anche la formazione del « Micoderma ». Quando sarà terminata la fermentazione, ciò che si riconoscerà dal levarsi delle bolle, si potrà travasare il vino facendo delle bucce l' uso che si crederà più opportuno. Per lo più non è applicata alla parte inferiore di questi tini una porticina destinata a levare più facilmente le bucce e si è costretti di gettarle oltre al tino, sicchè colui che è occupato nel tino deve alzarsi ripetute volte per respirare aria fresca, onde non venir soffocato dall' acido carbonico. Per ovviare a questo inconveniente, si cavi, dopo che sarà svinato il vino il

cocchiere che si trova per lo più in mezzo della botte e n' escirà l' acido carbonico perchè più pesante dell' aria, permettendo all' uomo di lavorare senza ostacoli. Se le bucce vengono tosto spremute si potrà mescolare col primiero il vino che se ne ricava dopo che sarà schiarito. La seconda fermentazione cessa all' ordinario ancora nel medesimo anno, cioè nel mese di dicembre, sicchè si potrà travasare il vino (*purgarlo dalle feccie*) nel gennaio o febbraio possibilmente con giornate serene e tranquille. Ciò fatto basterà di riempire la botte di 8 in 8 giorni per non lasciare campo all' aria, che favorirebbe la formazione della muffa e dell' acido acetico.

Questa è la manipolazione d' un vino comune di botte. Il vino si schiarirà da sè, l' aroma si svilupperà poi a seconda della qualità dell' uva, il vino diverrà di giorno in giorno più amabile perchè una parte dell' acido tartarico si congiungerà col potassio formando il tartaro che rimarrà attaccato alle pareti della botte. Il vino diventerà sempre più buono e potrà venir conservato a piacere senza pericolo che si guasti, soltanto si dovrà travasarlo ripetute volte avanti la primavera qualora si voglia conservarlo a lungo.

Per la fabbricazione dei vini fini « di Bottiglia » occorre già un pò di più pratica, principalmente poi se si tratta di un vino destinato per l' esportazione. Questi vini devono venir accuratamente analizzati onde imparare a conoscere la qualità delle sostanze contenute nei medesimi per poterle proporzionare dietro la richiesta dei consumatori. In questo caso il vino dovrà esser più di spesso travasato e si dovrà anche chiarirlo, essendo il vino appena dopo maturo per esser imbotigliato, quando sarà allontanata tutta l' albumina.

Per ora ci mancano a ciò ancora le volute qualità di viti ed è poi necessario di abituarsi prima alle regole semplici per poter eseguire con buon successo cose più complicate. G. BAUER.



## MODI DI CONSERVARE FRESCHE LE UVE DURANTE L' INVERNO

Due sono i metodi usati, in Francia segnatamente, per conservare fresche le uve, anche per la durata di cinque, sei e più mesi: l' attuazione di essi è semplice, sia perchè non richiede molti utensili e sia perchè non vuole lavori dispendiosi.

A chi non piace conservar fresco il frutto della vite? Io affermo che tutti hanno questo desiderio, quando sono nella posizione di metterlo in atto, ed in ispecial modo i ricchi signori. Eccomi, dunque, ad esporre le due maniere per ciò fare.

**METODO 1.** Disponete o dentro barili, o dentro botti nuove, con un sol fondo mobile, uno strato di crusca di grano, ben secca al forno, ed uno di grappoli di uve ad acini stretti, ben puliti e sani, togliendo quelli ammaccati; un altro strato di crusca e quindi un quarto ancora di grappoli e così via via, sino a che il recipiente non sarà pieno. Bene inteso che l'ultimo strato dev'essere di crusca. Ciò fatto si chiudono i recipienti pieni, si pongono in un luogo secco, ma dove la temperatura sia poco elevata e non suscettibile di variazione sensibile, e così le uve si conservano fresche per quasi sei mesi.

**METODO 2.** Questo è un pò più lungo. Un momentino di pazienza! Scelte le uve, il più che sia possibile sane e buone, non tanto mature; le esporrete poche ore al sole, per farle seccare leggermente, dopo le collocherete, isolate le une dalle altre, sopra letti di crusca antecedentemente seccata, o di segatura di legno bianco, dentro barili, od anche dentro le casse ordinarie del commercio.

Questi recipienti, chiusi perfettamente, sono posti in un sito secco.

Quando si desidera consumare o vendere questi grappoli di uva, si rende loro la primiera freschezza, tuffandone i piccioli, per la durata di otto o dieci minuti, nel vino bollente. Prima di fare questa operazione è d'uopo si taglino i picciuoli medesimi con un temperino o con le forbici bene affilate, per la lunghezza di quasi un centimetro al disotto delle estremità secche che offrono. Si adopera poi il vino bianco o rosso, secondo che l'uva sia bianca o nera.

—\*—\*—

## Contro la Fillossera

—

La cronaca scientifica della *Revue Britanique* si è occupata dei mezzi di distruzione degli insetti parassiti che, come la terribile fillossera, compromettono così grandemente la ricchezza nazionale. Dietro le fatte esperienze, parrebbe che il mezzo efficace

per combatterli sarebbe quello di coltivare ed accrescere, in proporzioni mortali, i parassiti di questi parassiti.

Di seguito a ricerche molto interessanti state praticate intorno ad una vasta distruzione avvenuta di una specie d'insetti (*Syrphus mellinus*) recentemente colpiti, nei dintorni di Gisors, per il contagio di un fungo le cui spore portate dall'aria sembra li abbiano avvelenati, il Dumas si è domandato se la proprietà velenosa di certi funghi, dei quali fosse da favorirsi lo sviluppo, potessero servire alla distruzione della fillossera; ed il celebre segretario perpetuo dell'accademia delle scienze a Parigi fece appello su questo proposito ai naturalisti.

Tale questione occupò altresì la Società entomologica del Belgio all'apparizione di un'opuscolo americano concernente la distruzione degli insetti nocivi: fillossera, doryfora ecc. per l'applicazione di un fungo derivante dal lievito di birra.

La questione tornò davanti l'accademia delle scienze di Parigi, e vi ebbero discussioni pro e contro. Noteremo però di passaggio l'opinione dell'illustre Pasteur favorevole alla novella via di studi e di esperienze.

« Questa via, disse l'eminente accademico è precisamente quella che io avrei amato seguire, se altri studi m'avessero lasciato l'agio di occuparmi del terribile flagello, cioè della fillossera: conviene applaudire alla scoperta ed all'applicazione di insetticidi, senza dimenticare che la loro azione è locale. Come tutte le specie viventi, la fillossera deve avere le sue malattie, i suoi parassiti, delle cause naturali di distruzione. Di queste ultime io studierò le proprietà affine di sapere, se sia possibile di moltiplicarle e di opporle alla fillossera. »

« Ci auguriamo che questo nuovo indirizzo di studi e di esperienze riesca. »

---

*Il Giornale viene distribuito una volta al mese gratuitamente a tutti i Soci ed ai Comuni agrari e Municipi della Provincia —*

*Per gli altri il prezzo d'abbonamento per un anno, compreso il porto posta è di flor. 2. —*

**SOCIETÀ AGRARIA ISTRIANA editrice.**