

lità di vino che possa far concorrenza a quello degli stranieri, avremo anche il grandissimo vantaggio di stabilire un tipo speciale di vino, che, come abbiamo veduto, manca assolutamente al nostro paese.

(Queste eloquenti parole, dettate da una profonda convinzione, svegliarono nei numerosi uditori, che pendevano immobili dalle sue labbra, un fremito d'entusiasmo, che per ultimo si manifestò in un fragoroso applauso).

Prende di nuovo la parola, e prima di chiudere questa lezione per passare alla rivista delle macchine, si permette di eccitare gli ascoltatori a prender parte alla Esposizione industriale agricola che avrà luogo in Bergamo nell'anno 1870. Il sistema delle Esposizioni è utilissimo. Si risveglia fra i produttori uno spirito di emulazione, che è sempre una spinta grandissima alla perfezione.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

Relazione sommaria intorno alla cultura viticola in Milazzo, incisa al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli enologo distintissimo di Milazzo.

1. L'agro di Milazzo in Sicilia, provincia di Messina, assai ristretto nella Piana, limitatissimo nel Promontorio, detto *Capo*, è per la massima parte coltivato a vigneti.

2. Sono dappertutto le vigne tenute basse, all'altezza non maggiore di un metro, ed a filari spaziate in tutti i sensi per un metro e 30 centimetri, appoggiate ciascuna a quattro pali di canna, de' quali uno ogni anno è rinnovato, talchè ogni quadriennio i pali sono tutti rinnovati. Quasi mai si vedono condotte a spalliera e raramente a pergolati altro che per delizia.

3. Le pratiche di cultura sono quasi le stesse presso tutti i nostri viticoltori, salva la maggiore o minor diligenza o generosità nel sussidiar la natura, che per qualità ed ubertosità di terreni, per esposizione, per clima, per tutto insomma, meno che per acqua, è verso di noi generosissima. Quindi mi limiterò a descrivere il metodo da me seguito e se di poco o nulla si scosta dal generale.

4. Innanzi tutto mi convien notare che l'uva coltivata quasi esclusivamente per la vinificazione nell'agro nostro è la *Nocera*, sia nera, sia bianca. Tutto le altre specie d'uva sono qui conosciutissime e si coltivano, ma come specialità, come curiosità, per delizia o comodo privato, non mai a scopo di trarne vino, ma per sola favola.

5. A ciò forse è in gran parte da attribuirsi la proverbiale rinomanza dei vini di Milazzo come vini mercantili, per la loro robustezza, per l'attitudine a resistere alle lunghe navigazioni e per la proprietà singolare di conservarsi vecchissimi, non solo senza deteriorare, ma eziandio guadagnando e migliorando sempre in aroma, limpidezza e soavità, come anche in robustezza. Ognun sa quanto poco contribuisca alla buona riuscita dei vini la miscela delle uve di diversa specie; o questo merito, questa sana pratica del nostro territorio è giuliziosa non solo in questo scopo, ma pure nell'altro di diminuirne lo sperpero, essendochè la *Nocera* è l'uva più aspra e meno grata a mangiarsi, e per questa via ne va scampata molto meno che di qualunque altra qualità.

6. Sembra strano, ma è puro un fatto constatato da secolare esperienza, che quantunque unica la qualità del-

l'uva dedicata alla vinificazione, pure i vini del nostro territorio diversificano estremamente fra loro, comunque si accostino sempre ad unico tipo; e le differenze si notano non solo da contrada a contrada, ma eziandio da scacco a scacco nella stessa contrada, o sperso nello stesso predio.

7. Sempre i vini, parte sempre dei comuni, da noi conosciuti con la denominazione di *mercantili*, sono rossigni, più o meno carichi di colore, a schiuma rossa nel versarsi in un vaso, piuttosto aspri, robusti perchè carichi di parti alcooliche naturalmente; ma pur sempre tu li trovi qui di un rosso chiaro, colà di un rosso nero che dà nel violetto, ove più ed ove meno aspri, talora amabili, ed anche alle volte estremamente dolci, ordinariamente asciutti (*sec*); e queste differenze ed anche le gradazioni, che i Francesi direbbero *nuances*, si riscontrano non solo da contrada a contrada, ma da fondo a fondo nella stessa contrada, e sovente da botte a botte dello stesso magazzino; sicchè da chi non è perito si direbbero prodotti di diverse uve, eppure è sempre e costantemente la stessa *Nocera*. A me è accaduto e giornalmente si riscontra, che della stessa *patimentata* (vedi 49) di uva raccolta contemporaneamente nello stesso predio, una o due botti sono riuscite di vino soave o anche dolce, le altre perfettamente asciutte; eppure il mosto formava unica massa nella tina e tutte le botti sono state riempite nelle medesime condizioni.

8. Il catalogo dei miei vini offre numerose varietà, le quali ad eccezione della *Madraxia* e del *Moscato* che sono prodotti di uve speciali, tutti gli altri provengono senza eccezione dalla *Nocera*.

9. E la natura del terreno, l'esposizione, la clemenza ed inclemenza delle stagioni, l'età più o men provetta della vigna, la maggior o minor maturità delle uve, la diligenza o negligenza nel raccogliete, sceglierlo o specificarlo, la più o meno lunga bollitura (53) ed infinite altre cause minori che influiscono a produrro queste a prima vista inesplicabili differenze.

10. Contribuiscono anche involontamente i recipienti, ossia le botti, ed io aggiungerò che a queste debbo gran parte degli ottimi risultati che ho ottenuti nei miei vini. Epperò difficilmente io mi priverei degli antichi fusti, nei quali per lunga serie d'anni ho visto quasi direi cambiarsi di natura i miei vini.

11. E questo fenomeno che si riscontra dappertutto

sicché è ritenuto come assioma che *buona botte fa buon vino, come buon vino fa buona botte*, molto più si avvera nei vini robusti e generosi come quelli di Milazzo, i quali soggiornando lungamente nelle botti, il legno assorbe gran parte del vino e dei suoi sali, se ne sottrae, e ne ritiene, dicei, l'essenza, gli effluvi, quello che i Francesi esprimono così bene col loro *bonquet*, cui la ricca nostra favella non ha l'equivalente. Or questi effluvi, questa essenza, questi sali le botti le comunicano ad altri vini e presto e perfettamente.

12. Se infatti voi comprate una botte del mio *Marsala*, o del *Calabrese* o del *Martinese*, o di qualunque altro vino, e dopo di avervene servito, quando sarà vuotata, se la riempite di un vino leggero di altre contrade settentrionali, dopo l'anno voi troverete che il vostro vino sarà iriconoscibile ed avrà molto del *Marsala* o del *Calabrese*, ecc.

COLTIVAZIONE.

13. Ora ecco in succinto il mio modo di coltivare i vigneti, o per meglio dire la cultura usata nel territorio di Milazzo:

Per piantar le viti si scelgono i tralci lunghi almeno due metri da ceppi sani, giovani e vigorosi; con un grosso palo di ferro si fa un buco nella terra profonda circa un metro, vi si inserisce il tralcio, che si ricalza di terra fino a tre parti della profondità del buco perchè venga ben costipato.

14. Però i più diligenti agricoltori, quelli che sono meno avari verso la terra, o dirò più esattamente verso se stessi, e che mirano ad aver più sollecitamente un prodotto abbondante ed una vigna più longeva, usano di preparar la terra a *taglio scoperto*.

15. Il *taglio scoperto* è un profando scasso e rimesciolamento di terra, ordinariamente fatto fino alla profondità di un metro, in conseguenza del quale tutta la terra a piantare cangia di posto, e la superficie sfruttata dalle precedenti culture, mescolata con l'ingrasso per secondaria, vien sepolta ad un metro di profondità, restando lo strato inferiore esposto ai raggi del sole. Mi spiego:

16. Si zappa profondamente una striscia o solco di un metro di larghezza, al limitare del terreno a piantare.

La terra zappata è levata con pale dal solco e depositata sul margine. Sgombrato questo primo suolo, si seguita a zappare nello stesso solco ed a sgombrare la terra, finchè si sia prodotta una fossa lunga quanto tutto il terreno a piantare, e larga come profonda un metro. Accanto a questa, in fondo alla quale si versa del concime, se ne intraprende una seconda, la cui terra con pale si getta nella prima.

Allorchè sarà finita la seconda fossa la prima sarà colmata, e così si seguita sempre di metro in metro finchè si arriva al lato opposto, avvertendo che ove il terreno fosse pietroso le pietre vanno diligentemente raccolte da ragazzi o donne che le portano via. Per tal modo la terra cangia di posto, vien rivoltata, concimata e sgombra delle pietre spesso superflue che nuocerebbero al pronto sviluppo delle radici, cosa che bisogna più di ogni altra applicarsi a favorire in tutte le piantagioni e molto più della vigna.

17. Il taglio scoperto, che si fa uno o due mesi prima di piantar la vigna, ordinariamente in novembre o dicembre, fa crescer di livello la superficie del terreno, come è naturale, ciò che giova non poco agli ultimi strati della terra che eran sepolti, perchè siano fecondati dal sole, dall'aria e dalle piogge.

18. La piantagione sul taglio scoperto si fa sempre, come sopra ogni altro terreno, verso la metà di gennaio o parimenti con buche di un metro di profondità aperte con pali di ferro.

19. Dopo quindici giorni si tagliano i virgulti lasciandovi tre occhi o gemme sopra terra, si zappa questa, si finisce di riempir le buche e si lega il residuo virgulto ad un palo di canna.

20. A mezzo febbrajo con una nuova zappa si scagna la vigna, cioè si torna a zappare fino a 50 centimetri di profondità o si scavano bene i virgulti per esporli ai raggi del sole. Dopo sei a otto giorni si zappa nuovamente o si coprono di terra i virgulti.

21. Alla metà di marzo, o quindi in poi consecutivamente almeno ogni 20 giorni, si replicano le zappature al piede fino alla prima acqua di agosto, quando sulla terra stessa si sogliono seminar le rape.

(Continua).

IDRAULICA AGRARIA

MEZZO D'ESTRARRE ACQUA DAI FIUMI E CANALI.

Si crede frequentissimo il caso di dover estrarre acqua dai fiumi, canali ed altri recipienti cui è imposto di non aprire o forar i ripari che la contengono sebbene nella condizione che l'acqua da estrarsi sia superiore al piano da cui si derivi per rendere possibile lo sgorge.

Ad ottenere il travulico dell'acqua sotto le condizioni anzidette, il sottoscritto nel dicembre dell'anno passato ebbe opportunità di sperimentare un mezzo di cui crede non inopportuno tenerne parola molto più che lo stima

secondo di utili applicazioni nello esercizio dell'idrometria.

Si trattava di allontanare dell'acqua depositata allora in campagna o farla travalicare dalla sommità di un argine che costruiva lungo il Po e precisamente alla rotta del Gargantano i cui lavori erangli stati affidati dall'ufficio del Genio civile. A questo effetto si servì di un sifone a braccia diseguali del diametro di m. 0, 10 e della altezza viva di m. 4, 00 otturandone le due estremità,

del liquido possano, acidificandosi, comunicare al mosto un principio d'accescenza; perchè non si deve disconoscere che in queste vache di muratura esposte spesso all'aria aperta, il sottrarre il cappello all'azione ossidante dell'aria riesce più difficile che nei tini o nelle botti.

Versato il mosto nei bariletti, vi si lascia, abbiando detto a cocchiame aperto fino a fermentazione tumultuosa compiuta. Si chiude allora il barile, e si dimentica completamente il vino fino al momento della consumazione. Quindi nessuna collatura e nessun travasamento; oppure questi vini abbondantissimi di feccie acquisterebbero una ben altra limpidezza e una durevolezza maggiore, se almeno nel marzo successivo alla vendemmia si praticasse una collatura coll'albume d'uovo, e dopo 5 o 6 giorni il travasamento. Ben inteso che tali travasamenti dovrebbero eseguirsi in barili precedentemente solforati, o nei quali fosse stata rinchiusa una lampada accesa allo spirito di vino; e fra questi due metodi io mi atterrei al primo, come a quello che non presenta altro inconveniente che di affievolire la colorazione del vino, inconveniente che verrebbe qui considerato come un pregio.

Con una collatura ed un travasamento io mostrai ad un *galantuomo* calabrese che mi era possibile di conservare eccellente fino all'autunno un vino, di cui egli dovette rassegnarsi a far dell'aceto al principio dell'estate.

Riassumendo, mi par di poter concludere che in queste provincie vi sono alcune pratiche lodevoli, che si debbono incoraggiare, e che vogliono essere conservate: la vendemmia pretratta assai o quindi eseguita ad uva perfettamente matura: il mosto sottratto prontamente

all'azione dell'aria. Ma vi sono poi usanze, che non possono venir approvate nè dalla teoria nè dalla pratica, e che conducono al meschino risultato di ottenere dei vini alcoolici, lo concedo, ma aspri, ma senza profumo, ma di poca durata, con elementi che potrebbero dare dei vini gareggianti coi migliori di Sicilia e di Spagna.

Ed è curioso l'osservare come gli errori, che qui si commettono, e i pregiudizii, che qui hanno forza di legge, si trovino al punto diametralmente opposto dagli errori e dai pregiudizii dei fabbricatori di vini dell'Alta Italia, talchè gli uni e gli altri si allontanano simmetricamente, per così dire, dalle dottrine ormai sostenute da tutti gli enologi. Nelle provincie settentrionali si prolunga eccessivamente la macerazione delle vinacce nel mosto, o qui si teme perfino di lasciarli fra loro a contatto: qui si adotta il sistema di non trovar mai il vino, e lo si vende negli stessi bariletti che primi accolsero il mosto e nell'alta Italia, prima che arrivi alla consumazione, lo si fa passare per 4 o 5 recipienti, versandolo dall'alto, all'aria aperta, spumeggiante, con esilarazione dell'olfato degli astanti e conseguente perdita dell'etere enautico. Finalmente nell'alta Italia si tengono in esagerata considerazione i vini eccessivamente colorati, e che si tagliano, per modo di dire, col coltello, mentre nelle Calabrie il vino più pregiato è quello che si ha fatica a conoscere se sia rosso o bianco.

Se è vero che la verità stia nel mezzo, e che il giusto si riconosca dalla sua equidistanza dagli estremi, questi raffronti devono essere il più efficace incoraggiamento per gli enologi, e la sanzione più sicura delle loro teorie.

Ing. E. MANTROZZA.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

[Cont., vedi N. 19].

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

22. Nel seguente gennaio, tolte le rape, si scagna nuovamente e si rimpiazzano tutte le piante che son mancate. Verso la fine di gennaio si pota la vite del primo anno e si tagliano a tre bottoni sopra terra i rimpiazzati, ed ogni piede si attacca con due pali di canna.

23. Dalla metà circa di febbraio ricominciano le solite zappe ogni 20 giorni fino ai primi di agosto.

24. Parimenti si pratica pel terzo anno, crescendo ad ogni piede un terzo palo di canna, o così pel quarto.

25. Questo trattamento pel primi quattro anni chiamasi *baliaggio* della vigna, che talora si dà ad estaglio ai coloni per lire 102 ad ogni migliaio di viti, restando a peso del padrone le sole *banne* dei pali. I più diligenti proprietari però lo fanno eseguire a conto proprio spendendo poco più.

26. Al quarto anno la vigna, durante il *baliaggio*, si taglia alla fine di gennaio a fior di terra perchè possa rigettare con maggior forza.

27. Dopo del quarto anno, finito il *baliaggio*, la vigna è fatta, ed entra nella coltura ordinaria, la quale consiste:

a) Nella *causa*, che è una zappa intorno al piede della vite alla profondità di 20 a 25 centimetri, in modo da produrre altrettante conche atte a ricevere le piogge fecondanti. Questa zappa si suol fare in ottobre e novembre;

b) Nella pota che si fa in gennaio;

c) Nel formare in febbraio le viti coi quattro pali di canna, operazione che si chiama *impala*;

d) Nelle zappe solite da mezzo marzo a tutto giugno.

28. Molti proprietari usano nelle vigne il lavoro dell'aratro invece delle zappe, e dirci che ne è più generale l'uso speciale della piana.

Il trattamento coll'aratro consiste in due *bonzi*, ed ogni *bonzo* di quattro *passate*:

Una detta *brociato* scava un solco nel centro dei filari nel senso della lunghezza e della larghezza nei primi di marzo;

L'altra detta *tripolo* fa un solco a mezzo marzo in fra i filari nel senso delle due diagonali;

La terza, che chiamasi *abbraziato*, consiste in due solchi per ogni filare accanto ai piedi della vite nel senso della lunghezza verso mezzo aprile;

La quarta finalmente, chiamata *levata di bonzo*, consiste in altri due solchi nel senso opposto, cioè della larghezza, alla fine di aprile.

29. Il secondo *bonzo* ripete queste stesse arature a più brevi intervalli durante tutto il mese di maggio.

30. Molto si è discusso e si discute per sapere se sieno più proficue alla vigna i lavori di aratro o le zappe, tenuto anche conto della maggiore spesa che costano queste ultime, le quali in media qui si pagano L. 13 a migliaia di viti, mentre la aratura per due *bonzi* non vogliono costare più di sette lire per migliaia di viti, senza che niuno abbia potuto completamente fare aumentare le proprie idee dall'avversario.

31. In quanto a me, non parendomi questo il luogo di svolgere gli argomenti molteplici e forti a favore e contro dell'una e dell'altra pratica, mi regolo, essendo tutti i miei vigneti in perfetta pianura, tenendo la via dei Beati, cioè maritandolo entrambe in modo che adopero le arature per primo *bonzo*, onde scassar bene e profondamente le terre e rivoltarle mentre che le vigne son sorde, ed uso invece le zappe nel secondo periodo, appena cioè sono sbucciato, perchè parmi che la grande utilità delle arature profonde e del perfetto rivoltamento della terra, tuttochè sorretto della maggiore economia, non possa stare a fronte né momentaneamente compensare i danni gravissimi che necessariamente debbon produrre nelle gemme e negli sbocchi i bovi ed i bovini.

32. Anche noi siam soggetti nei nostri vigneti alla crittogama, tuttochè usiamo le zolforazioni due ed anche tre volte, e con ammirabile successo, anzi infallibile, vuoi come preservativo a prevenire gli attacchi dell'oidio, vuoi come correttivo a ripararne le stragi quando è manifestato.

Prima la Sicilia o noi in Milazzo primissimi fra i Siciliani ad adottarlo o ad avervi fede, probabilmente perchè ricchi di questo prezioso minerale che troviamo sotto la mano ed a buon mercato in sulle prime, formò per un decennio, dal 1851 al 1860, la risorsa dell'Isola nostra, perchè produceva ogni anno una mezza annata, quando tutti gli altri paesi vinicoli, non esclusa la Francia, perdevano l'abitudine del vino, sicchè i vini in Sicilia ed in Milazzo salivano a prezzi favolosi.

33. Oggi l'uso dello zolfo è generale fra noi così per le viti come per molte altre colture, ed anche pe' fiori, sicchè è giustamente chiamato *l'indispensabile*.

34. Però dobbiam convenire che sotto l'impero di questa lebbra, comunque attutita dall'impiego dello zolfo, i vigneti, almeno in Milazzo ed in tutta la Sicilia, nè presentano la pristina ubertosità, nè danno le antiche pregiosità e delizioso qualità di vini generalmente parlando. Il più difficile pei presenti vini è la conservazione nei

primi due o tre anni specialmente, avendo tutti un vizio di origine indefinibile derivante dalla analuttività della vite, compressa, se vogliam dire, ma non guarita dalla zolforazione, epporù rinascente ogni anno. L'esperienza però di ormai 19 anni mi fa ritenere che i vini i quali arrivano a superare senza vizi o difetti il terzo anno, non han più nulla a temere semprechè ben conservati.

35. Generalmente parlando nei nostri vigneti non si ammette altra coltura, meno che per eccezioni e sempre temporaneamente. Da alquanti anni, per esempio, si è estesa la coltura degli agrumi, la quale industria è certamente assai più proficua, sebben costi immensamente di più ed abbia bisogno dell'impiego di ingenti capitali; ma siccome questi si spendono a poco per volta, di anno in anno lungo almeno un decennio, così ogni padre di famiglia si crea per dir così una cassa di risparmio da sé nella sua stessa proprietà, e dopo 10 o 12 anni di moderati o successivi sacrifici, si trova quintuplicata la sua proprietà di valore e di rendita. E siccome in questo periodo nulla o molto pare si ricava dall'agrumeto, così per non perdere tutto il prodotto della terra, si piantano gli aranci o limoni o mandarini nel mezzo dei filari delle viti. Però dopo quattro, cinque o sei anni è indispensabile estirpar queste, e ben profondamente se non si vogliono vedere iatristire gli agrumi. Ognun vede che le due colture sullo stesso terreno in questo caso sono una temporanea eccezione e di assai breve durata. Più lungamente dura la vigna fra gli oliveti, che più tardi degli agrumi a svilupparsi, ma pure più o meno tardi si perde per la prepotenza degli olivi e bisogna estirparla.

36. Nè io qui intendo parlare delle rarissime eccezioni derivanti da circostanze singolari, come sarebbe la estrema ubertosità di qualche scasso di terreno, in un territorio generalmente ubertoso come il nostro, la quale, sorretta o sospinta da copiose concimazioni e da abbondanti irrigazioni durante i calori africani delle nostre stagioni estive, sopporta, e bene, differenti colture, ma pur sempre temporaneamente.

37. In stesso in una mia vigna, il cui terreno è poderosamente fertile e che posso irrigare quando e quanto mi piace, ho messo gli alberetti di limono nel centro dei filari spazati di metro 1,40 lasciandone tre sempre liberi, o fra i limoni aveva precedentemente piantati i peschi. La vigna non ha che 23 in 24 anni, epperò giovane, durando fra noi oltre del secolo quando non è soverchiamente sforzata. Gli alberi di pescho han già sei anni, ed i limoni appena due. Prosperano le tre colture sullo stesso terreno a meraviglia, largamente concimato ben si intende e generalmente irrigato, e se ancora nulla traggo dai limoni, mi offrono doviziosi frutti la vigna ed i peschi, e per giunta nelle strisce di terreno non ingombrato fra gli alberi e la vigna, metto ogni anno delle civaie alternando, come pare, piselli, fagioli, ceci, ecc. Nondimeno calcolo che fra cinque o sei anni i peschi avran finito di vivere, e sarò obbligato di estirpar la vigna che non mi farebbe prosperare i limoni divenuti allora adulti.

38. Piccolissimo è il territorio di Milazzo, moltissimi i

proprietari, per cui la proprietà è estremamente frazionata. Ogni proprietario è più o meno agricoltore in quanto amministra egli stesso la sua proprietà e ne dirige la coltivazione sopra metodi antichi e tradizionali, non eronci, anzi sensatissimi, ma suscettibili di molti miglioramenti. Gli strumenti sono affatto primitivi, e qui vi sarebbe da innovare e migliorar molto. Niuna istruzione agricola teorica generalmente parlando nei proprietari, moltissima pratica nella maggior parte. Negli uomini di campagna, qui chiamati *Coloni* o *Metatieri* quasi tutti analfabeti, ingegno svegliato, moltissima perspicacia, infiniti e ridicoli pregiudizi, ed una testardaggine desolante nell'opporre passivamente a qualsiasi innovazione per la gran ragione che non facevasi dal nonno o dal bisavo; in generale buonissima pasta di gente, parca e sobria al punto che non tutti gli anni mangia la carne una volta, se ne toglie le feste di sponsali o di battesimo; laboriosa, senza vizi, se ne potrebbe cavare gran partito se si pensasse alla istruzione della generazione crescente.

39. Il proprietario dà al colono gratuitamente la casa per sé e per la famiglia, ed il dritto tacito di mangiar di tutto che produce il fondo senza limitazione o senza contratto. In corrispettivo il colono e la sua famiglia hanno il solo obbligo di custodire il fondo.

40. Tutti i lavori sono poi fatti in economia e pugnoli dal proprietario a giornate; se non che taluni detti *Coltive di mano* alle vigne si danno loro in appalto o ad estaglio per lire 5, 10 a miglioare ogni anno, ed essi se li riservano, sia per le epoche in cui non trovano altro lavoro, sia per i giorni piovosi nei quali manca la fatica.

41. Queste *Coltive di mano* sono:

a) La *spata*, cioè il raccogliere dei pali di canna dopo fatte le vendemmie, riunirli a fascio e metterli insieme a piramide;

b) La *scansa* (27a);

c) La *Pota* che lascia anche a loro beneficio i samenti;

d) La *impala* (27c). Il padrone rimpiazza ogni anno un palo di canna, il colono ha l'obbligo di tagliar le canne, conficcarle nel terreno e legare le viti ai pali fornendo l'erba secca, detta *Zipava* per le legaccio;

e) La *cobanza*, cioè il legare e raccogliere tutti i nuovi tralci intorno ai pali in modo che i grappoli restino meglio garantiti.

f) Finalmente una piccola zappa proprio attorno al piede della vite, e perciò detta *o piede o piette* per smuovere il piccolo scasso di terra più prossimo al piede della vite, nel quale non passa nè può mai passar l'aratro nelle diverse sue evoluzioni (28).

42. Finalmente il proprietario dà al colono dieci litri di mosto o di vino per ogni miglioare di viti, oppure gli concede il permesso di estrarre le *Acquatine* (30) dagli rvanzi del torchio, che in questo caso si sogliono lasciare alquanto più succolenti.

VENDEMMIA E FABBRICAZIONE.

43. Verso mezzo luglio le uve cominciano a colorirsi in queste contrade, ed alla fine di quel mese son già tutte nere. Sotto la sferza di un sole africano nel mese di agosto maturano, sicché ordinariamente dopo la prima settimana di settembre si aprono le vendemmie, specialmente per le contrade più secche, piastre e arenose.

44. Le uve sono raccolte dalle donne in cesto, che ripiene, sogliono votare nei barili. I barili sono trasportati al *Palmento* da uomini o da asini, e nei palmenti va tutto confusamente, uve mature e mezzo mature, foglio, ecc.

(Continua).

LA COLTURA DEL RISO ALL'ASCIUTTO E L'AGRICOLTURA NEL GIAPPONE, NELL'EGITTO E NELL'INDIA

Il distinto agricoltore lombardo, già vice Presidente del Comizio agrario di Lodi, ing. Dionigi Biancardi, che da molto tempo percorre lontanissime regioni studiandovi ciò che hanno di più rimarchevole; ha diretto al Presidente del Comizio stesso, la seguente lettera che noi riproduciamo dal *Corriere dell'Adda*, persuasi di far cosa grata al lettore, il quale vi troverà, fra le altre cose, interessanti ragguagli sulla coltura del riso all'asciutto, tentata varie volte invano nel nostro paese.

LA DIREZIONE.

Illustrissimo sig. Presidente
del Comizio Agrario di Lodi.

Jokohama, 28 luglio, 1869.

Quantunque per essere lontano dal Circondario, non possa assistere da atto mesi alle settimanali conferenze

della Direzione del Comizio Agrario, non che alle mensili riunioni dei soci, le quali vengono dalla S. V. Illustrissima deguamente presiedute; non ho per questo infortunamento dimenticato il dovere che mi incombe come socio, di portare la mia pietra al grande edificio.

Nelle mie peregrinazioni ebbi sempre l'idea di osservare i variati modi di coltivare la terra, per la speranza che qualche cosa vi sia da imparare anche dai popoli non per anco inciviliti.

Convinto inoltre, che se esistesse davvero una qualità di riso che cresce senza bisogno di irrigazione continua (come ne avevano fatto cenno alcuni giornali); sarebbe utilissima per quei nostri poli che scarseggiano d'acqua, e per quelli che trovandosi vicini a grossi centri di popolazione, non possono essere allagati in forza dei regolamenti provinciali; fu mia cura di farne ricerca. Vano riuscirono le mie indagini, quantunque accuratissime, nell'India e nella Cina, avendo però di quest'ultima per-

- 5.° Consociazione e successione;
- 6.° Lavori preparatori;
- 7.° Sementa e cure consecutive;
- 8.° Raccolta e conservazione;
- 9.° Malattie e cagioni endemiche;
- 10.° Titoli d'entrata e di spesa.

L'ordine dell'adattato specchio chiamandoci per primo alla cultura del grano non mi trattenni gran fatto sulla storia della medesima, la quale si confonde con quella dell'umanità, poichè senza ricorrere al frumento trovato nelle mummie di Egitto che ha rivegetato in Toscana, sappiamo che ai tempi di Mosè si eseguiva la trita coi buoi, che Omero conosceva la ventilazione per separare la loppa dal chicco, Erodoto l'uso del frumento abbrustolito, Abramo quello del fior di farina, mentre Giobbe ci parla di macini.

Piuttosto mi trattenni a mostrare che se nei tempi primitivi e fra i popoli non civili come lo Svedese e il Lapone che bruciano la foresta per seminare coi piedi nello suo cenere il frumento, questo cereale cosmopolita rappresentava l'epopea dell'agricoltura; di faccia agli odierni progressi della cultura intensiva ne rappresenta l'infanzia, avvegnachè i foraggi o le piante tecniche sieno oggi, dove abbondano braccia e capitali, le due mammelle della ricchezza agronomica. A corroborare la qual verità mi sorvi assai bene il confronto che potei istituire fra la

bassa Insubria, la Brianza, il Lucchese e l'Umbria, il Lazio e le Maremme Toscane.

Sul modo di vegetazione del frumento più specialmente insisteva sul germogliamento e successiva emissione di radici avventizie, facendo notare i gradi di comunanza che esistono fra esso e tutti gli altri cereali coltivati sennò che estivi, cioè che mi offriva occasione di fare apprezzare il legame che passa fra le più rigorose regole di coltura ed i seguenti ed altri precetti:

- 1.° Chi semina nella polvere faccia granai di rovere;
- 2.° A S. Martino la sementa del poverino;
- 3.° A mezzo gennajo mezzo pane e mezzo puglajo;
- 4.° Gran pesto fa buon cesto;
- 5.° Marzo asciutto gran per tutto;
- 6.° Aprile ogni goccia un barile.

Delle innumerevoli varietà di frumento esistenti limitavami a mostrarne le principali delle quali il nostro gabinetto agronomico a S. Marta è già molto ricco. Non omettevo le particolarità inerenti alle specie più utilizzabili fra noi, soprattutto spiegando come la Lombardia non sia adattata alla coltura dei grani duri, d'onde l'uso commendevole di aggiungere del glutine artificialmente, trattandosi della fabbricazione di paste indigene da sinistra, per non essere in ciò esclusivamente tributari a Genova ed a Napoli.

(Continua)

A. GALANTI.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., vedi N. 19 e 20)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

45. I Palmenti sono tutti o sempre di muratura, come anche le Tine, più o meno grandi, più o meno numerosi secondo la estensione dei predi, poichè tutte le proprietà comunque piccole sono provvedute di queste fabbriche, di uno o più torchi e di magazzini per la conservazione del prodotto.

46. I Palmenti sogliono essere della capacità da 10 a 30 Botti nostre (3000 a 15000 litri). Le Tine sono sempre di capacità un terzo meno dei Palmenti, e sottoposte a questi di circa due metri o mezzo, di modo che il mosto per un canale praticato nel muro divisorio passa dal Palmento nella Tina. Ordinariamente per le proprietà di una mediocre importanza si hanno almeno due Palmenti con una Tina comune.

47. A misura che le uve sono scaricate nei Palmenti, due uomini le ammassano contro le mura per riporne quanto più si può, sempre in proporzione della capacità del Palmento. Allorchè la *Palmentata* è completa ed anche sin dallo arrivo delle prime uve, allorchè si vogliono dei vini fini amabili o poco coloriti, incomincia la

pesta, e si fa colare il mosto nella tina. Questo mosto chiamasi *lagrima*, e passa tosto dalla tina nelle botti. Gli uomini del palmento, chiamati *Pestatori*, mentre pigiano coi piedi, con le mani sgrappolano, gettando fuori dal palmento quanto più possono dei grappi.

48. Per i vini comuni però, specialmente quando si vogliono molto carichi di colore, *fouca's*, si fa riposar l'uva per 24 ore nel palmento. Quando però questo è pieno si *punge*, ossia si apre il canale di emissione, e tutto il mosto che spontaneamente si è spigionato dalle uve pel peso delle superiori sulle inferiori, si precipita spumante nella tina. Quindi l'uva vien pigiata da cinque a dieci uomini a piedi nudi, che la stritolano in tutti i sensi, obbligando il midollo degli acini a fondersi anche esso; e la pigiatura si replica tre volte ammonticchiando contro le pareti con pale l'uva già piggiata, e riportando con le zappe l'altra sul fondo del palmento per sottoporla alla *pesta*, durante la quale il mosto percola sempre nella tina.

49. Terminata la *pesta di tre piedi*, che riduce l'uva a guisa di pasta o quasi asciutta, si rivolta il mosto dalla tina nel palmento, ove bolle spontaneamente tutta la notte seguente in contatto con la pasta, e bollendo macera gran parte della corteccia dell'uva.

50. All'indomani si torna a pungere il palmento per

separare il mosto dalla pasta, e questa volta, per impedire che col mosto scappino degli acini non ancora ben schiacciati, si applica all'orifizio di scolo una cesta, che quando è piena di acini vien supplita da altra.

51. Allorché la pasta è discretamente asciutta a via di pressione dei piedi, mentre si trasporta il mosto, che così otteauto chiamasi *mosto bollito*, dalla lina nelle botti, la stessa pasta vien raccolta in cestello rotonde di *pesolo* dette *Sporte*, e a dieci per volta una sull'altra vengono sottoposte al torchio per estrarne gli ultimi succhi.

52. Il prodotto del torchio, detto *gaspatura* o *torchiatura*, vien ripartito nelle stesse botti ed in quantità proporzionali, e le botti si riempiono finché fra il coechiume e la superficie del mosto resti almeno un decimetro di spazio, né si attappano, giacché immediatamente comincia la fermentazione tumultuosa.

53. I residui del torchio, cioè la corteccia ed i granelli dell'uva, e la parte dei grappi che sempre resta nel palmento, o tutti i grappi ove non si ha l'abitudine di sgrappolare, vanno talora gettati nuovamente nel palmento e diluiti con acqua, la quale si lascia per 24 ore macerare quei residui. Quindi si pigia anche una volta, e si rimette al torchio. Se ne cava una bevanda molto colorita, si che la si direbbe mosto, abbastanza spiritosa, sommamente aspra ed amarissima, tanto più quanto più abbondano i grappi, che non è acqua né vino, detta *Aequatina*, la quale tien luogo di vino ai poveri coloni durante l'inverno, e nella state, se ancor ne resta, diviene aceto.

54. Gli avanzi di questa seconda manipolazione, che escono dal torchio estremamente disseccati, si ammonicchiano al coperto, e dopo cessata in essi la fermentazione nel mese di novembre si bruciano in fornelli improvvisati con pietre a secco, e ridotti in cenere, serve questa ed è eccellente per la fabbricazione della soda, e molto ricercata pel saponificio. È ben naturale che pria di bruciarla ne vien separata la vinaccia, che si dà nell'inverno ai polli.

55. Dopo otto o dieci giorni, calmata nelle botti la fer-

mentazione tumultuosa, si suol coprire il coechiume con una foglia di vite o meglio con uno straccio, fermando l'una o l'altro con non pietra o un mattone.

56. La fermentazione intanto prosegue a fare il suo corso ma molto più calma. A capo di un altro mese circa, spenta la fermentazione appaerate, si attappano accuratamente le botti, ed i tappi si murano con creta.

57. Non prima di mezzo gennajo, ed ordinariamente in febbrajo, nel centro del freddo, che per noi è ritiro, fino a tutto marzo, si tramuta il vino, e nella tramuta le botti si riempiono a tappo lavato.

58. In Milazzo non si conoscono cantine né sotterranee di aienna matura. I vini si conservano così in campagna come in città in magazzini a pianterreno bene agrati e ventilati, ordinariamente coperti da semplici tettoje nei quali, nonostante gli eccessivi calori della state, i vini non soffrono per questo. La mancanza di cantine io credo sia da attribuirsi a due cause; una che le ha rese di impossibile esecuzione in città tutta circondata dal mare, nella quale a qualche metro di profondità si incontra l'acqua; e l'altra che non si è fatto mai sentire il bisogno, poiché, salvo i rari momenti di incaglio del commercio, i vini si vendono presto appena fatti, spesso ancor mosti passano dalla tina sui bastimenti, ed è molto raro che un proprietario conservi la massa della sua produzione per due anni invenduta; ed anche perchè la natura dei nostri vini è così buona che non patiscono per mancanza di cantine. Io conservo parte dei miei vini più vecchi anche nei pianterreni della mia casa sott' solare in taluni punti non più alto di 4 metri, eppure mai ho avuto a pentirmene. Nei magazzini il vino è riposto in botti di varia capacità dai 15 ai 5 ettolitri. Le botti sono ordinariamente di castagno.

Descritti così sommariamente i metodi di coltivazione e di vinificazione, passiamo ora ad analizzarli per rimarcare il buono da imitare, l'erroneo da correggere, il migliore indirizzo da dare alla enologia milazzese.

(Continua)

PROCESSO DI VINIFICAZIONE NELLA PROVINCIA DI FIRENZE

Tra il 15 o il 30 di settembre, comunque sieno andate le stagioni, qualunque siano le varietà delle uve, è consuetudine vendemmiare. Si teme una procella, siamo stanchi della vigilanza, son probabili le ruberie, non par vero di cambiar presto il vino anche in carta-moneta, e però si vendemmia anche prima che l'uva sia matura. Vi sono poi de' possidenti e de' fittaioi i quali, vista la deficienza del vino vecchio, con la certezza di vendere il primo vin nuovo tre o quattro lire all'ettolitro più degli altri, sono i primi a dar lezione di zelo in questa faccenda campestre, e corrono per i primi a compirla, anche più presto del 15 di settembre. E così fanno due mali, nel tempo che credono di farsi un bene. Il primo è quello di non

ricavare dallo loro uvo quella quantità di mosto che certamente ricaverebbero 15 o 20 giorni dopo, in secondo luogo poi mettono in cattiva posizione il contadante, aprendogli un varco agli sterpatori, e così costringono anche lui a fare altrettanto. E siccome l'ua possidente tocca l'altro, ne viene il conseguenza che tutti debbono fare altrettanto. Che, se qualcuno v'è che regge il fermo e vuol attendere la giusta stagione, conviene che raddoppi lo spese di vigilanza, giacché sicurezza dei proclotti campestri, e specialmente di questo, non vi è, quantunque siamo alle porte della civile Firenze e della capitale. Ci pensino dunque i signori Ministri e i signori Deputati. Gravezze, ma sicurezza.

Quando, alcuni anni sono, l'ingegnere Angelo Moni, allievo della scuola agraria di Hohenheim fu a coltivare un podere bresciano, fece venire di là modelli di aratri, di erpici, di estirpatori, li acconciò ai terreni nostri, ed educò a prepararli il valente operaio Guarneri, il professore Giambattista Abeni, noto per riforme amministrative applicato anche all'azienda rurale, soccorso dai consigli del collega ingegnere Ravelli professore di meccanica, comprese quanto utile potevasi trarre dalle cognizioni e dalla abilità del Guarneri per l'agricoltura, e quanto era il bisogno di buona fabbrica a Brescia di strumenti agrari, ed associatosi anche al sig. Binetti fuori porta S. Giovanni, rimpetto la fiera di Brescia aprì compiuta officina; dove raccolse i saggi degli aratri Dombasle, Gardini, Bolognesi, francesi, reggiani, degli estirpatori che fecero migliori prove da noi, delle zappe cavalle, e degli incalzatori prussiani, degli erpici snodati e sbiechi, per riprodurli anche moltiplicati a seconda delle commissioni.

Il ferro migliore per gli estirpatori derivasi da l'isogne, e da Bagolino, dal forno di Malonno, i coltri, i vomeri sono puro della Val Camonica, le orecchie per gli

aratri si fondono colle ghise nostrali ed a Monpiano od a Carcina, secondo i modelli, le buri sono di noco del piano, la sliva si prepara di olmo dei monti. Le commissioni dopo le prime prove della bontà degli istrumenti e della economia aumentano ogni giorno specialmente per aratri di tre numeri: dell'uno pei confini cremolesi ove il terreno è profondo e tenace, del due pel piano del circondario di Chiari, del tre pei colli. Aumentano anche le domande di estirpatori e di incalzatori del grano turco, che sono elegantissimi.

Ora sulle indicazioni anche del sig. Ducos, Guarneri preparò un magnifico aratro con asta mobile precedendo il vomere, aratro usabile con carro ed antitreano, e senza. Questo può surrogare il travagliatore Certani.

Giacciono un po' aegletti i nuovi erpici, le zappe cavallo, ma presto desterassi l'attenzione anche intorno ad essi.

L'agricoltura bresciana deve fare plauso a questa fabbrica, ove si fusero in bella armonia tante forze ed intelligente, e le altre provincie devono imitarne l'esempio.

G. ROSA.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., v. N. 19, 20 e 22)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

60. Poco credo si possa censurare dei nostri metodi di coltivazione della vigna, a parte degli strumenti agricoli, perchè pajonmi logici e bene appropriati alla natura dei nostri terreni ed al nostro clima.

61. Forse il *taglio scoperto* (15) che per sè stesso intrinsecamente è senza contrasto un eccellente metodo, non è per tutti i nostri terreni, generalmente feracissimi, sempre consigliabile, perchè:

1.° Costa moltissimo e talvolta forse più che il valor del terreno, e non sempre remunera proporzionalmente;

2.° Nelle terre sommamento feraci come la maggior parte delle nostre, specialmente nelle parti basse o nei cuor della Piana, applicato alla coltura della vigna, la fa crescere con straordinario rigoglio e talmente lussureggiante in tralci e foglie, e così poco in fruttificazione, che in taluni miei vigneti già è il settimo anno che produce pochissimo, e questo poco per soprabbondanza di umori marcescu pria di maturare. In vano ho cercato correggero questa danno con la poda, la vite vegeta sempre lussureggiante, e l'uva si è infracidita anche quest'anno pria di maturare, mentre la vigna è prospera sì che la si direbbe già di 15 anni.

3.° Perchè in cosiffatti terreni, resa troppo friabile la terra fino alla profondità di un metro, gli ardori africani della estate vi penetrano assai profondamente, e non temperati sempre dalle piogge estive, sommamente rare da noi, mentre spingono da un lato la esuberanza della vegetazione, l'assiderann dall'altro e precisamente nell'epoca del passaggio delle uve (*véraison*), epperò infracidiscono. Quindi, pur commendando in generale questa coltura e specialmente per gli agrumeti, in quanto alla vite la consiglierai nei soli terreni magri del nostro territorio, assai scarsi lavoro, o nei compatti.

62. Parmi soverchia la profondità di un metro che si dà alle piantagioni, specialmente ne' terreni forti, e credo che vegeterebbero assai meglio le radici e meglio attecchirebbero se meno approfondate perchè più aerate; e senza andare all'estremo opposto delle piantagioni assai superficiali che si fanno in Francia, forse utili così perchè non soggette alla sferza del nostro sole ed alle lunghe ed ostinate siccità delle nostre contrade, dovendo rifare in questo vegnente anno un mio vigneto, mi propongo di non andar più profondo di 60 centimetri, appunto perchè il sottosuolo non presenta che un antico letto o deposito di torrente molto pietroso. Sarà questa un'altra prova che scandalizzerà i nostri viticoltori, ma io credo che valga la pena di tentarla.

63. Parimenti soverchia credo la distanza cui si met-

tono nel territorio di Milazzo le viti, specialmente in vista della eccezionale fertilità delle nostre terre, distanza che spesso arriva fino a m. 1. 40 in tutti i sensi. Forse basterebbe m. 1. 10 a 15, e probabilmente questa modificazione conferirebbe alla migliore e più economica esecuzione delle colture e a render più copiosi i prodotti. Ad ogni modo converrebbe farne lo esperimento, ed io lo tenterò egualmente nella ripiantazione suddetta.

64. Un'altra pratica, se non censurabile, certo non lodabile, è quella che tradizionalmente si usa allorché per decrepitezza si estirpa un vigneto, di lasciarlo ozioso il terreno per quattro anni, contentandosi solamente di tenerlo a semmeri per quell'intervallo, che si dice di riposo. Ciò è prescritto quasi come assioma fra' nostri agricoltori, onde la terra, quasi esausta per la secolare permanenza del vigneto, si rifaccia, si ricostituisca, si rinfanchi con un lungo riposo. Ciò sta bene, ma torna il conto? Certo che no. E non converrebbe meglio rinfanchare il terreno coi mezzi che suggerisce la sana agricoltura, cioè le zappe, gli aratri, le concimazioni? Ed è poi certo che i nostri terroni vengano in tale stato di esaurimento che non possano sopportar bene la immediata ripiantazione della vigna?

65. In appoggio di queste interrogazioni io ho il seguente fatto. Nel 1861 mi pervenne per dritto ereditario un vigneto che fino a quell'epoca dal 1824 fu tenuto in usufrutto da una vedova mia parente. Questa signora, che dal vigneto in parola traeva la sua principale risorsa, nel 1836, poco fruttandole perché vecchio, né potendosi privare per otto anni, aguzzò l'ingegno nella sua condizione di usufruttuaria, e speculò di piantar la nuova vigna negli intervalli della vecchia, che conservò. Crebbe abbastanza bene la giovane pianta, non ne scapitò troppo la vecchia vigna, che anzi direi rivigorì per le crescite colture del balaggio, e ricordo bene al 1841 due produzioni. Nel 1842 estirpò la vecchia vigna, e d'allora la giovane prosperò e riugagliardi, sì che ora dopo 33 anni è uno dei migliori e più ubertosi dei miei vigneti.

Or se quel terreno, che non è dei più feraci della Piana di Milazzo, né dalla vecchia usufruttuaria mai concimato, anzi sempre magramente coltivato, fu capace di portar per sei anni contemporaneamente due vigneti; se il novello poté nascere e crescere bene nonostante la permanenza del vecchio, se oggi, provetto nella sua volta, prosegue ad essere ubertoso, oh perché si dovrà credere non si possa nei nostri terreni estirpar la vecchia vigna ed immediatamente ripiantarla? È anche troppo che si perdano quattro anni di produzione mentre la vigna è in balaggio per andarne a sacrificare altri quattro di riposo. Convengo che i nostri antichi han sempre fatto così e se ne sono trovati contenti; ma del pari non mi è ancor dimostrato che non si possa fare anche bene o meglio, e con maggior tornaconto imitando con discernimento ciò che la mia vecchia parente fece per solo bisogno con ottimi risultati. E poi se si crede il terreno di una vecchia vigna sfruttato, esaurito, chi impedisce di restituirgli la fertilità con sagge concimazioni? Infine dei conti perché non tentarlo? Io ho fatto la prova nel ven-

turo anno nella vigna che dovrò rifare. Non bastandomi i maglioli per tutta, ne scellerò una metà, che ripianterò immediatamente negli intervalli della vecchia diavella. Nel 1871 mi propongo rifar l'altra metà senza estirpar la vecchia.

66. Ad onta delle prediche *ex cathedra* di taluni professori io consiglierò sempre ai miei confratelli di avvicinare i lavori di aratro con le zappe come ho detto (31). Questa lodevolissima pratica, che non è solamente mia né di mia invenzione, ma seguita da molti dei nostri viticoltori, e *ab antiquo* pure raccomandata, offre anche il vantaggio di smuovere il piccolo scorcio di terreno prossimo al piede della vite, nel quale non passa né può mai passar l'aratro nelle varie sue evoluzioni, e che resterebbe perciò incolto; tanto che nel sistema delle arature esclusive con due conzi bisogna sempre far sparire questo inconvenientemente con apposito lavoro di zappa detto *a piede a piede*.

È un bel dire che: « chi ara la vigna nel maggio sa ridersi di qualunque siccità, dappoiché la quantità e qualità del mosto che ricava gli compensa troppo i pochi danni che facciano i bovi, i quali ordinariamente si limitano a danneggiare la produzione e non mica la vigna ».

A questo mio contraddittore anonimo io mi limiterò prima di tutto a far rimarcare che non è poco il danno che gli aratri fanno nel maggio anche alla produzione, e specialmente i nostri aratri, e lo convincerei facendolo a quell'epoca entrare nei nostri vigneti, nei quali dopo il passaggio dei bovi non restano più gemme né fiori, non solamente per gli urti ed il fregamento dei bovi, specialmente negli avalli e nei ritorni, ma pure o molto più per la sferza incessante che danno alla vigna con le loro code sempre in movimento in quella stagione per liberarsi dalle mosche ed esiliarsi dal calore. Non posso ammettere con lui che sieno « gravissimi i danni che reca l'uomo con la zappa appena il ferro si incontra con la vite » che nel solo caso inammissibile di assoluto imperizia, ciò che non è nei nostri bracciali. In ogni caso certo l'uomo è infinitamente più intelligente e guardingo del bove.

67. Senza riconoscere in tesi generale l'utile prescrizione di tutti i buoni agricoltori di escludere qualunque coltivazione contemporanea a quella della vigna sul terreno di essa, pure, in vista sempre della singolar fertilità dei nostri, non parmi condannabile la pratica dirò quasi generale dei nostri proprietari di coltivare nei filari delle vigne delle diverse come fave, piselli, fagioli, ceci, lupini, ecc., qualche volta granone, assai di raro orzo o grano, avvicinando tutti gli anni; e la trovo utile e la seguo per le diverse esclusivamente perché:

1.° Risparmia la spesa del secondo conzo di aratro (39), e precisamente in un'epoca in cui nel dirò dannoso ma essenziale (mi perdoni il mio contraddittore) alla fruttificazione della vigna;

2.° Da un profitto che compensa la metà quasi della spesa di coltura;

3.° Mantengono la vigna sempre fresca di sesto, sgomberata di male erbe, ed il terreno sempre smosso per le

continue sarchiature che esigono le civaje; imperciocchè queste seminagioni si danno per lo più in gabella ai coloni, i quali con le rispettive famiglie son sempre lì intorno a curarle a zapparle, precisamente nella stagione in cui starebbero oziosi per la cessazione dei lavori;

4.° Il nutrimento che attingono dalla terra è affatto superficiale, ed è largamente poi rifatto dal concime che i coloni vi spandono per farle prosperare.

5.° Finalmente è una misura di equità che offre ai nostri poveri coloni il mezzo di industriarsi e nel tempo stesso una risorsa per l'inverno, mancando totalmente nel nostro territorio i terreni seminatori.

6.° È fuori dubbio che la zolfatura è un efficace preservativo ed una cura infallibile per la vite attaccata dalla erittogama; ma la che si è dovuta adottare è sensibilmente cresciuta la spesa di coltura, la quale costa da noi per zolfo e spargimento da 6 in 7 lire per migliaia di viti in tre passate, quando i venti o le piogge non vi obbligano a rifarle immediatamente; ciò che è un 50 0/0 più di quanto era la spesa di coltura prima. Sarebbe molto utile e desiderabile nello interesse dei produttori e dei consumatori qualunque espediente o ripiego che minorasse questa spesa senza scemarne i risultati. In questa veduta e nell'altra di attenuare il disgustoso odor di zolfo che talvolta si mantien tenace nel vino anche dopo il secondo anno, ho voluto provare il miscuglio di cenere e zolfo proposto dal prof. Egidio Pollaci al Congresso dei Scienziati italiani nel 1862. Indipendentemente dalle valide ed autorevoli assicurazioni di ottima riuscita di esimi agricoltori che l'hanno adoperato, mi convincevano le ragioni del Pollaci, cioè la ricchezza di potassa caustica della cenere, l'impalpabilità della polvere che doveva risultar dal miscuglio, il più facile spandimento e l'aderenza maggiore sulle foglie e sui grappoli, lo scemato odor di zolfo nel vino, e finalmente la economia del 70 0/0. Però ho dovuto prontamente desistere alle prime prove perchè le due parti di cenere in misura che si richieggono, o la metà in peso, mi tornava non che difficile, impossibile, di trovarla re-

cente in grande massa (10 a 12 quintali) ed a farla fare espressamente mi sarebbe costata più forse dello zolfo. Per altro in questo anno qui in Milazzo, o per quanto ne sentiamo quasi dappertutto, la erittogama si è mostrata appena e non in tutti i vigneti, talechè nel soprappi non si è consumato che dal quarto al terzo dell'ordinario consumo di zolfo.

6.° Il solfuro di calcio assai allungato proposto dal signor Peyrone di Torino, senza discutere della sua efficacia, e pure ammettendola, parmi poco applicabile nella pratica alla grande coltura; imperocchè, stando alle di lui prescrizioni, abbisognandone 100 litri per ogni mille viti, per 200 migliaia non mi basterebbero forse 200 ettolitri, supponendo che questa misura dovesse bastare per tre solforazioni.

Quindi sorgerebbe il bisogno di un magazzino o dei recipienti per preparare almeno 100 ettolitri o tenerli pronti per l'epoca indicata, non che dei recipienti minori per andarlo spargendo nelle vigne, dei veicoli per trasportarlo nelle diverse contrade, un chimico per fabbricarlo; o tutto questo certamente non sarebbe economico, molto più riflettendo che le solforazioni debbonsi fare ciascuna contemporaneamente nei diversi vigneti spesso molto distanti fra loro, per cui è forza preparar la composizione antiripatamente; tutte cose imbarazzanti e certo non economiche. Per altro io mi accosto all'opinione di coloro che credono il rimedio per vincere la erittogama dovere essere in polvere anzichè liquido. Forse questo è un pregiudizio derivante dall'abitudine. Gli esperimenti potrebbero fissarci, come anche tornerebbe utile provare il liquore Gandolfi, del quale pure dicono mirabilia. Io non ho voluto sperimentare per le mie vigne il solfuro di calcio Peyrone sì per le accennate difficoltà scoraggianti, come per la trista prova che ne ho fatto nella cura dei mal di gomma degli agrumi, contro del quale mi fu consigliato con quasi certezza di riuscita. Non uno di varia centinaia d'alberi ho potuto salvare con questa medicatura nè con altre.

(Continua)

DELLE COLTURE ERBACEE SPECIALI

Resoconto delle lezioni di Agronomia date al R. Istituto Tecnico di Milano.

(Continuazione, vedi N. 22).

Le nozioni sul terreno e sugli ingrassi più propri al frumento m'offrivano motivo di teorizzare sui maggese morto e sul rinnovo non che sugli effetti del guano, del lupino e delle escrezioni delle fave sulla coltura in discorso. Così le nozioni relative alla concociazione e alla successione davanni occasione a parlare della segaluta, della vecchiaia non che del posto che deve occupare il frumento nella formola generale da me chiamato *turno-trino* e del quale fu dato una esatta nozione dall'articolo della *Perseveranza* a cui riferiva sul movere di questo scritto (vedi loco citato).

§ I lavori preparatori e le cure consecutive necessarie al frumento mi fecero richiamare come modello ad ogni altra plaga italiana, ciò che si pratica nelle toscane e romane maremme dove seguendosi ancora le tradizioni degli antichi geoponici nulla può suggerirsi di più perfetto e perfezionato. Infatti prima della sementa ben 5 lavori si fanno alla terra, lavori che i romani distinguevano coi nomi di *prosciudere*, *vertere*, *fringere*, *affringere*, *livare*, mentre le cure consecutive prima della messe consistono in ciò che ora chiamasi far *terra nera*, fare *erba erba* e fare *mondarella*. Ai quali raffinamenti nie-

gresso, facendo le proposte pratiche che possono condurre al desiderato compito.

Non dubitiamo che questi nostri studi saranno accolti con favore degli agricoltori, specialmente soci dei vari Comizii, buon numero dei quali per buona ventura co-

mincia a fare tanto buon viso alle pubblicazioni tutte che interessano l'agricoltura che puossi senza esitanza asserire che, dopo le pubblicazioni scolastiche, godono esse il quasi esclusivo favore del commercio librario in Italia.

AVV. RABBENO.

—SeS—

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., vedi N. 19, 20, 22 e 23)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comizio Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

70. Replico stimar gran fortuna per la viticoltura che la erittogama pare volga nel ramo discendente della sua parabola, e faccio voti con tutti i possessori di vigneti; perchè scompaia del tutto presto, onde ci liberi dal danno nella produzione e dalle beffe dello zolfo. E questo desiderio mi permetto nudrire con convinzione, non ostante le osservazioni dell'anonimo mio contraddittore soprallodato, il quale in proposito del mio paragrafo (34) di questa relazione notava: « essere questa osservazione « in aperta contraddizione colle osservazioni fatte nelle « regioni etnee, dove si arriva a credere che, anche dopo « cessata la erittogama, converrà continuare a solforare « le viti per mantenerne il rigoglio e la ricca fruttifica- « zione. »

Forse che nelle regioni etnee (si rilegga di grazia il citato (34)) le viti, dopo la manifestazione della erittogama, sono state più ubertose ed han prodotto dei vini migliori di prima? Se ciò è accaduto, convengo che, non la mia rimarca (34), ma la natura è stata, se non contraddittoria a sè stessa, certo assai bizzarra ed anomala, facendo scaturire eccezionalmente in quelle contrade etnee migliore e più abbondante prodotto dalla vite ammalata che non dalla sana. Certo si è che in tutte le regioni viticole di Europa si sono deplorati e si risentono tuttavia i danni ed i guasti della erittogama, e son convinto che le fertili contrade etnee ne han sofferto la loro parte.

Nè sono lontano dall'ammettere col mio contraddittore che lo zolfo possa conferire come stimolante quando non sarà più necessario come curante. Però è ancor da studiare il modo e la misura dell'adoperarlo, perchè invero la somministrazione attuale è grave per la spesa, massime ove non esiste il minerale, ed evitando per l'odor nauseante che comunica al vino.

71. Ho avvertito (4) che il vitigno generalmente coltivato nell'Agro di Milazzo è la *Nocera* quasi esclusivamente. Aggiungo alle considerazioni fatte (5) che questa non solo è una sana pratica, ma che pure sarebbe desiderabile, l'unicità del vitigno, vederla imitata in tutte le grandi coltivazioni, nello scopo di produrre buoni e pregevoli vini *mercantili* resistenti agli anni ed alle lunghe navigazioni, e nell'altro di facilitare ed abbreviare

i lavori della vinificazione, rendendoli perciò più economici, come puro nello intento di ottenere unico tipo di vini comuni. Questo io riguardo, in consonanza dei voti che fanno tutti gli enologi per i vini italiani così vari e variabili di gusto e di sapore ad ogni contrada e in tutti gli anni, lo intendimento fondamentale della nostra grande produzione vinicola, il cui obbiettivo deve essere di offrire al commercio grandi masse di vini sani, sempre di unico tipo e a buon mercato.

72. Però non vorrei essere rigorosamente esclusivo in siffatto precetto, imperocchè penso e son convinto che anche i vini di lusso, fatti per le classi agiate e per le opulenti, debbono ottenere la loro parte discreta nelle grandi coltivazioni, e specialmente in taluni terreni che più si prestano alla coltura di vitigni fini e prelibati. Quindi sarebbe desiderabile che pure i viticoltori di Milazzo si determinassero ad adottare, anche in piccole proporzioni dapprima, degli altri vitigni più pregiati come la *Malvasia*, il *Moscato*, ecc. Solamente è da raccomandare che ogni specie sia piantata, coltivata, raccolta e vinificata separatamente.

73. E ripeto queste, che stimo prudenti e necessarie raccomandazioni, non ostante le osservazioni del mio solito contraddittore, il quale mi ricordava: « la eccellenza « del vino di quel decimario che avanzava in qualità « tutti i produttori dai quali la decima si ritraeva. » Imperocchè non solo i diversi vitigni sono di indole differente e maturano qual pria qual dopo, ma anche lo stesso vitigno in diverse contrade offre diversi risultati, dipendenti dalla natura del terreno, dalla esposizione e da mille altri elementi (7 e 9). Senza contraddire il fatto del decimario, e senza ritenerlo come tante altre favole che pur si spacciano, mi basterà riferire un fatto costante inoppugnabile che sta in perfetta opposizione con quello.

In Milazzo da tempo immemorabile si sogliono retribuire con prestazioni di mosto i servigi del medico, del chirurgo, dell'avvocato, ecc. Ciascuno di essi raccoglie ogni anno delle partite di mosto di qualche entità, dai 200 ai 400 ettolitri, che sogliono chiamarsi *partite collettizie* perchè provenienti da diversi clienti a 3 o 4 ettolitri per uno, epperò di vario contrade vinificate qual prima qual dopo.

Questi mesti quantunque tutti di *Nocera*, sono sempre i lotti più scadenti che si offrono in vendita sulla piazza,

ed i primi che si cerca di vendere dal medico, dal chirurgo, ecc., appunto perchè, sebbene tutti provenienti dallo stesso vitigno, pure perchè non tutti vendemmiati lo stesso giorno e nelle stesse condizioni, e perchè diversamente fermentati, costituiscono delle qualità scadenti e poco apprezzate, e quando si ha la sventura di non venderle presto facilmente si perdono. *Quid dicendum* poi se fossero mosti di diversi vitigni?

74. Non ignoro che in molti paesi vinicoli o specialmente in Francia si sogliano maritare con discernimento le uve di diversi vitigni, che, aiutandosi o correggendosi reciprocamente, finiscono per produrre buon vino. Ma noi non siamo in Francia nè in quelle condizioni. Ivi la diversità di vitigni nei vigneti ha creato la necessità di studiarne l'indole per ricoppiarli giudiziosamente. Ma in Milazzo che il vitigno è unico da tempo immemorabile, ed ha dato sempre buoni risultati, sarebbe follia cangiar la via certa per la problematica, massime nella ignoranza in cui sono i nostri viticoltori di saper studiare e conoscere le indoli dei vitigni non solo, ma anche il modo o la misura del mescolarli opportunamente.

75. Abbiamo bene in Sicilia delle località, ed anche molto prossime alla Piana di Milazzo, i cui vigneti presentano un'accozzaglia di più che trenta varietà di vitigni, le cui uve in ottobre vanno confusamente al palmento. Ma quei vini se ne traggono? Ve lo dicano quei proprietari che alla fine di marzo debbono provvedere le loro dispense mentre hanno ancor piene le cantine. Concludo quindi, con buona pace del mio contraddittore, raccomandando, in generale come buona ed imitabile pratica quella di unico vitigno seguita in Milazzo, ed ai miei conterranei di non deviare per spirito di novità da questa buona via, consigliandoli bensì di provare altri vitigni più fini, ma separatamente coltivati e vinificati gli uni dagli altri.

76. Taluni proprietari, sebbene pochi, concimano i loro vigneti con concime animale nello scopo di accrescere la loro produzione; e questo scopo lo raggiungono a spese però della durata e della qualità del vino, che risulta dolcissimo floscio, talvolta coll'odor di terra; perchè le uve assorbono facilmente gli aromi, ed i più tristi a preferenza, non solo delle materie fecali ma anche delle erbe piante che nascono spontanee intorno alle loro radici, e li tramandano al vino. Essi non se ne accorgono, contenti del produr molto, perchè vendono il loro prodotto appena fatto, anche prima di divenir vino; ma se ne accorgono bene i compratori che facilmente e presto lo perdono, se lo spediscono in lontani paesi, o i consumatori che trovano una bevanda molle e nauseabonda; per cui in ogni modo ne deriva discreditato alla reputazione dei nostri vini. Oltrechè i nostri terreni sono per sé stessi poderosamente fertili ed il nostro sole sommamente fertilizzante da non aver bisogno in generale di concimazioni; pure io non consiglierai per le vigne da vini mercantili che concimi vegetali ed anche meglio concimi misti o complessi, nei quali in minima proporzione entrino gli animali, che soli possono ridare alle terre gli elementi molteplici dei quali si trovano in difetto. Per i vini fini, quelli che i francesi chiamano *grands vins* mai concimi,

tutto al più delle terre nuove, perchè gli ingrassi di qualunque natura farebbero perdere le migliori loro qualità, la finezza, la squisitezza del gusto, l'aroma. Aggiungo che i concimi animali in Milazzo per la mancanza assoluta di pastorizia, derivante da inesistenza di pascoli, sono estremamente rari o cari.

77. Avvertirò per semplice notizia che in tutto il territorio propriamente detto di Milazzo, ed in tutta la vasta Comarca che da questa città prende il nome, non solamente la crittogama par che prometta di darei definitivamente un addio, che auguriamo eterno; ma ben pure non abbiamo finora (novembre 1869) alcuna traccia del *Mucor* granulato osservato primamente, credo, dal signor Julié, e confermato poi dai chiari nostri chimici Cardone ed Erba nel *Bollettino dell'Agricoltura*. Questo *Mucor* dapprima diffuso sotto la cortecchia alla base del tronco della vite, si espande poi gradatamente alle parti superiori. Esternamente, dicono, la cortecchia comparisce tappezzata di ricettacoli tenui biancastri con leggieri gonfiamenti rinchiudenti insetti microscopici ditteri a sangue nero. I prelodati chimici attribuiscono questa malattia, che pare distrugga la vite, allo esaurimento della terra, epperò sperimentarono varie sostanze fertilizzanti, non saprei con quale esito.

78. Neppure idea abbiamo fortunatamente, fra tante sciagure agricole che ci conturbano, del *Phylloxera vastatrix*, insetto che ha sparso la desolazione nella Borgogna e nel Bordelese ed in tutto il mezzogiorno della Francia, e del quale, per quanto siasi finora studiato, non si è potuto ancor penetrare d'onde e perchè si genera ed il mezzo di distruggerlo. Una Commissione di eminenti scienziati e di viticoltori competentissimi, nominata dalla Società degli Agricoltori di Francia, ha ultimamente visitato tutti i dipartimenti e le località maggiormente desolate, e non è riuscita che a constatare il danno enorme senza poterne indicare i rimedi, per cui si è dovuta limitare a raccomandarne lo studio a tutti gli interessati ed agli uomini competenti. Attacca anche esso le viti e ben presto distrugge i vigneti.

Abbiamo solamente sofferto, sebbene parzialmente, i danni che un piccolo verme ha prodotto negli acini dell'uva, ma non si è potuto ancor discernere in questo primo anno se si attacca dall'esterno, o pure si ingenera nell'acino stesso come il verme delle olive. Questo fenomeno si è manifestato mentre l'uva era acerba. Alla maturazione gli acini attaccati si sono infracidati. Però, come diceva, in questo primo anno il danno è stato molto parziale, a salti e non in tutti i vigneti.

È utile studiar meglio e sin dal principio nel venturo anno questo nuovo fenomeno, come pure è indispensabile di star sul chi viva in quanto al *Mucor* ed al *Phylloxera*.

79. Molte riforme, come ho detto (60), meritano i nostri strumenti agrari, i quali ritraggono la loro origine dall'epoca saracena e probabilmente dal padre Noè, specialmente gli aratri o le zappe, che incompletamente fanno il loro ufficio e con grave fatica degli animali e degli uomini, e molto maggior dispendio di tempo e di danaro; ma la introduzione di nuovi strumenti perfezionati, e di

nuovi metodi di coltura, dovrebbe esser fatta sagacemente, avendo sotto la mano una generazione di villici non abituata e sommamente recalcitrante alle novità. Questi miglioramenti non possono attecchire veramente nelle nostre contrade se non quando l'agricoltura razionale, e non la pratica solamente, sarà professata dai nostri proprietari con vero amore ed intelligenza, e con la convinzione che l'arte e la scienza arrivano a centuplicare le forze della natura per quanto grandi, e che vale assai meglio di ben coltivare una modesta proprietà che di possedere estesi predi mal coltivati.

80. Tutte le Comuni della Sicilia dovrebbero obbligatoriamente istituire nelle loro Scuole comunali delle lezioni di agricoltura insegnanti specialmente le materie

relative alle proprie colture, e delle Scuole rurali nelle campagne con del poderi-modello. Perchè ora si destinano a questo nobile scopo dei terreni appartenenti alle disciolte Corporazioni religiose, che in tutte le Comuni della Sicilia esistono doviziosamente, tanto più che la legge di scioglimento ne ha riserbato ad esse una parte? Qual miglior destinazione di questa e di una utilità più reale o generale? Da questi poderi-modello partirebbero non solo la istruzione per i giovani villici, ma ben pure lo esempio e gli imitamenti per i proprietari, e specialmente lo stimolo dei risultati, essendochè molti sono principalmente ritenuti e si peritano per l'incertezza di questi.

(Continua).

CORRISPONDENZE

ITALIANE

Trento, 6 gennaio 1870.

Mi lusingo che l'*Italia Agricola* aprirà volentieri le sue colonne a queste notizie sulle associazioni sorte di questi giorni nel nostro Trentino, allo scopo appunto di promuovere in questa provincia l'agricoltura. Riguardo a questa principissima fra le industrie della nostra nazione, noi non siamo certo gli ultimi in Italia, ma ci è forza però il confessare che di fronte ai progressi fatti negli ultimi anni dall'agronomia siamo ancora molto indietro e che ci restano molti vizi pregiudizii da estirpare e molte utili scoperte da apprendere, da studiare, da applicare. Sono quindi da salutarsi anche per noi con gioia speciale tutte quelle istituzioni che tendono a farci conoscere la forza produttiva del nostro suolo, ad insegnarci il modo più razionale e più pratico per farlo fruttare, a procurarci insomma il maggior possibile godimento delle ricchezze che esso racchiude.

A questo scopo il Municipio di Trento per proprio spontaneo impulso proponeva a tutto il Trentino la formazione di un Consorzio agrario provinciale, ed invitava nel giugno dello scorso anno tutti gli aventi interessi agricoli ad una adunanza in Trento. Comparsivi numerosi i cittadini ed i rappresentanti dei distretti rurali, vi venne decisa la creazione della proposta Società, furono discussi alcuni principii fondamentali — fra i quali quello che il Consorzio doveva poggiarsi precipuamente sulla attività e cooperazione individuale dei suoi membri lasciando allo Stato ed ai Comuni un'azione affatto subordinata ed accessoria, e quello della formazione di Comizi regionali dipendenti dal Consorzio generale — e fu eletto un Comitato di venti persone per la compilazione di un progetto di Statuto. Questo Comitato, ben sapendo che in simili cose l'entusiasmo del momento ha la sua buona parte sulla riuscita, per non perdere tempo, incaricò ancora quel giorno una giunta di tre membri, nominati nel proprio seno, di elaborare la prima proposta. Ma anche qui fecero capolino vecchie gelosie, e le discrepanze di opi-

zioni sorte nel Comitato riguardo al maggiore o minore accentramento delle funzioni sociali fecero sì che il progetto non potesse essere presentato prima del dicembre. A cura del Magistrato di Trento esso fu tosto stampato nel patrio giornale *il Trentino* ed anche separatamente, e sparso in tutti i paesi per mezzo dei Capiemuni, dei Curati e di altre persone influenti, accompagnandolo col l'invito a tutti di associarsi alla nuova istituzione, firmando la unitiva scheda obbligatoria per cinque anni.

Di questo Statuto spedirei una copia, ma non essendo esso ancora definitivamente approvato dalla Società e dallo Stato ed essendo probabili dei cambiamenti, qualora lo desideraste, lo manderò a suo tempo, e per ora darò invece per sommi punti i principii ai quali esso è informato.

In massima i compilatori seguirono i principii direttivi adottati negli Statuti dei Comizi agrarii già esistenti nella nostra Italia, e ciò non solo perchè nella fattanza esperienza essi presentavano buone guarentigie di loro pratica applicazione, ma anche nell'idea che, quando un giorno — che si spera non molto lontano — saremo anche noi uniti ai nostri fratelli, il Consorzio trentino potrà entrare a far parte della grande Associazione agraria Italiana senza dover subire sostanziali cambiamenti nella sua organizzazione.

Scopo ed oggetto del nuovo Consorzio si è di rappresentare legalmente il Trentino negli interessi agricoli, e di esercitare la sua influenza ed attività in tutto ciò che può migliorare le condizioni agricole del paese.

I mezzi, che devono servire a questo scopo, sono le frequenti adunanze per le discussioni economiche e tecniche, la nomina di Giunte tecniche, la pubblicazione col mezzo di un proprio giornale o di uno dei patrii periodici, dei conchiusi del Consorzio, degli operati delle giunte, delle utili scoperte e di tutto ciò che può interessare l'agricoltura; la diffusione delle più reputate opere agronomiche mediante la fondazione di biblioteche agrarie

Poniamoci dunque all'opera con energia ed attività e riuniamo il Congresso dei Comizii che accolga il suffragio della pubblica opinione, ed i tesori della scienza, per

trasmetterli al potere legislativo che li onori dei suoi voti, e da esso al potere esecutivo onde li compia.

(Continua).

AVV. RABENO.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., vedi N. 19, 20, 22 e 23 del 1869. N. 1 e 2 del 1870)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

Facciamoci ora ad esaminare partitamente le operazioni della vinificazione descritte al paragrafi 43 e seguenti.

101. Col metodo da me ivi descritto si ottengono dei vini che oltre alle proprietà già menzionate (87) sono generalmente nerissimi, ma col tempo scarica la parte colorante, ed a poco a poco se ne spogliano cogli anni fino a divenire giallo-paglini, quasi come vini bianchi. Questo scoloramento avviene più rapidamente quanto più frequentemente si tramutano, e più presto nei piccoli che nei grandi fusti, più presto ancora nelle bottiglie che nei fusti. Non si conosce l'arte di chiarificarli, anzi si temerebbe di defforarli quasi con la collatura. Dopo qualche mese che un vino è imbottigliato se lo servite in tavola, il sedimento che vi si è formato e la caniccia che internamente riveste la bottiglia si rimescolano col vino e lo rendono una specie di crema repugnante.

102. Epperò non saprei abbastanza insistere non solo sulla utilità di chiarificare meccanicamente i vini, dopo che avranno chiarito naturalmente, ma eziandio sulla rigorosa necessità di questa operazione, la quale, a mio credere, basterebbe essa sola per rendere i buoni vini nostri veramente imperituri ed atti ai lunghi viaggi per mare e per terra.

103. È un grave errore il non aspettare la perfetta maturazione per raccogliere le uve, ed il giudicare ad occhio e per pratica dell'epoca di vendemmiare; forse è il maggior male che si faccia ai vini di Milazzo. Molti dei nostri viticoltori ai primi di settembre sono come colpiti da una idea fissa, da una smania, da una specie di febbre vendemmiatrice inspiegabile, si per levarsi il pensiero quanto prima, o si nella veduta di raccogliere maggior quantità di prodotto, che si affrettano a vendere alle prime richieste, e spesso dal palmento ancor mosto, poco curando la riuscita del vino, ciò che ha molto contribuito e conferisce a discreditare i vini di Milazzo. Intanto incominciando uno obbligh tutti i vicini a fare altrettanto, e questi gli altri in una periferia maggiore, sieno o no mature le loro uve, per non vederne la certa spogliazione.

104. Appena si apre la vendemmia uno sciame di gente a migliaia si abbatte sulle nostre campagne e sotto il mentito pretesto di raccogliere i residui sfuggiti ai vendemmiatori, detti comunemente *scannocci*, rubano dappertutto l'uva ove prima la trovano. Giovani, vecchi, donne,

fanciulli, validissimi e non poveri, tutti si danno a questa spogliazione, coadiuvati da coloro che comprano a baratto nello strado di campagna sotto le siepi o le mura dei fondi stessi in hotteglie ambulanti improvvisate sopra carretto.

105. Nè sono i poveri o gli infermi, pei quali sarebbero giustamente riservati i residui, ma la gente più valida e la meno bisognosa, affettata dal facile guadagno e dalla impunità, per cui ricusano di lavorare alla vendemmia stessa, cui spesso mancano le braccia. E questa sfacciata ruberia si fa in pien meriggio nelle pubbliche strade di campagna, sotto gli occhi delle Autorità, che non trovano neppure una parola di biasimo. Quindi la impunità aumenta ogni anno i corridori, e se i custodi o i guardiani o anche i proprietari vogliono opporsi, spesso lor si risponde col coltello, sempre con insolonzo; sicchè dopo di aver lavorato un intero anno a coltivare la tua vigna con gravi cure e spese e con molte tropicizzazioni per venti, le tempeste, la gragnuola, la siccità, tutti i malanni infine che minacciano la tua produzione, dopo di aver pagato le ben dure imposte e multiformi, che opprimono la proprietà asserendo di proteggerla, quando è l'ora di raccogliere il frutto, ti è forza di conquistarlo col bastone e col fucile dalla voracità dei depredatori.

106. Questo spettacolo nauseante, che tutti gli anni cade sotto i nostri occhi con progressione spaventevolmente crescente, è veramente desolante per la pubblica morale, perchè mostra una società corrotta e le Autorità indifferenti sì che le diresti partecipanti, desolantissimo e scoraggiante per la proprietà che è lasciata senza difesa in balia del primo occupante.

107. Quindi un affacciarsi ed un'affrettarsi dei proprietari a molter quanto prima in salvo le uve nei palmenti o solo sottrarle alla rapacità; epperò tutto si fa a precipizio e perciò male preoccupati da una sola idea, sicchè il vino anche per questo non può risultare di buona qualità, perchè i viticoltori o i loro preposti, intenti unicamente a salvare il prodotto, non si occupano quanto dovrebbero delle molteplici cure che esige la vinificazione, e non possono occuparsene.

108. Ognuno che non possiede vigne si crede in dritto di procacciarsi in tal modo la provvista di vino per la sua famiglia per tutto l'anno, nè questo è tutto perchè spesso si veggono nulla tenenti che fanno dello vendite di 2 in 300 ettolitri di mosto fatto Dio sa come; mentre il povero agricoltore, che in tutto l'anno ha zappato, curato o custodito questa vigna mediante la semplice retribuzione di una magra giornata, si vede costretto a

bere appena per quattro o cinque mesi una miserabile ed amara acquatina, o non sempre.

109. È naturale perciò che nel suo grosso e retto buon senso faccia questo concetto. A che mi serve l'essere onesto nel custodir fedelmente la proprietà del padrone che mi paga magramento, se degli estranei lo rubano impunemente e di tanto in una settimana per quanto basterebbe a me ed alla mia famiglia per vivere l'intero anno lautamente senza sudare ed affaticarmi? Ebbene, rubiamo anche noi la nostra parte, se le leggi son mute, se le Autorità non guardano, è segno che questo è il destino del proprietario.

110. Da tutto questo deriva grande demoralizzazione generale, vedendosi spesso i coloni, i custodi, i vendemmiatori conniventi coi depredatori, gravi e pericolose perturbazioni dell'ordine pubblico per le risse frequenti continue fra guardiani e ladri, e fra questi e i loro compagni che si rubano a vicenda, e poi fra essi e i camorristi che, ricevuta l'uva, ne pagano il prezzo promesso e convenuto anticipatamente, nè in proporzione della quantità perchè hanno delle bilance viziose. Scorrimento e disamore nei viticoltori, immoralità nei coloni, che invece di custodir le uve spesso sono i primi a rubarle o tengon mano ai furti, cattiva riuscita della produzione, perchè fatta in fretta e furia, pessima poi quella dei ricattatori perchè di uve strapazzate raccoglietiche contrastate, che entrano in fermentazione a riprese e senza comodi; e tutto questo si risolve in definitiva anche in discredito dei nostri vini, i quali, una volta imbarcati, perdono la fede di battesimo, e van tutti sotto la denominazione di vini di Milazzo.

111. Ho voluto fermarmi a disegno sopra questo articolo, e spesso ripetere le stesse cose, perchè bisogna radicalmente ed energicamente provvedere senza dilazione se vogliamo spingere la produzione vinifera. Convengo che, come nella messe, così nella vendemmia, lo spigolare deve riguardarsi come un dritto del povero dell'infermo, ecc., ma non posso capire che le Autorità lascino l'agricoltura senza difesa ed inerme a fronte di una vera spogliazione, di un saecheggio nelle forme, il quale strappa al povero stesso la risorsa dello spigolare! È anche cosa inumana ed indegna che questo soffra la schiacciante concorrenza di una popolazione giovane e vigorosa che potrebbe con profitto lavorare onestamente, e che invece fa difetto alle vendemmie, tanto che dobbiamo valerci di lavoratori e vendemmiatrici dei paesi vicini. Questa prospettiva è desolante per la nostra viticoltura, tanto più che ogni anno andiamo di male in peggio!

112. Credo pessima pratica la nostra di lasciare i grappi nei palmenti durante la pesta e la bollitura, e molto più il sottometerli insieme con la pasta al torchio, molto più pei nostri vini naturalmente duri ed alcoolici. Qualcuno sostiene il contrario, credendo che dai grappi il vino tragga il tarmino, mentre sono i grilletti e non i grappi che lo comunicano, e che conferiscono notevolmente alla conservazione e buona qualità dei vini. Quindi ad ingentilire ed a rendere meno aspri i nostri, se fosse possibile, io vorrei tolti tutti i grappi adottando l'uso dei sgrappolatoi, specialmente pei vini delicati e fini, e pei comuni

quanto più è possibile di tagliarne durante la pesta. I grappi non danno che l'aspro, roplico, il torboso, il razzente, ai vini, da taluni gusti fuorviati, oggi ricercati, e forse ammissibili nei vini deboli e scipiti per farli tollerare; ma per certo da sfuggirsi nei nostri sapidissimi e robusti, destinati a lunga durata.

113. La breve descrizione del processo di vinificazione usato nel nostro territorio mostra che nei palmenti o nelle tine, situati sempre al coperto, l'uva e poi il mosto con la pasta non resta completamente esposto all'aria libera che 48 ore al massimo, prima del qual termine passa il mosto e la torchiatura nelle botti. Spesso l'operazione si compie in 24 ore, ed anche in minor tempo talvolta. Questo metodo parmi giudizioso perchè conferisce allo sviluppo degli eteri in gran numero ed al perfezionamento di tutti i principii richiesti perchè il mosto sia completo, lo che non sempre si ottiene o molto imperfettamente quando il mosto si fa lungamente bollire nelle tine. Nello poche ore che il mosto nei nostri palmenti sta a bollire con la pasta, per cui a contatto con la corteccia degli acini, ne estrae la parte colorante, e quel che vi resta è estratto poi dal torchio, e, tenuto conto di tutte le circostanze che accompagnano la nostra vinificazione, cioè grosse botti, ampi locali, caldo africano, ecc., parmi che il nostro metodo, che si approssima molto a quello seguito nella Bergogna, sia abbastanza razionale da non poterlo dir difettoso, e specialmente adattato alla specie del vitigno da noi coltivato, ed ai vini veramente mercantili che vogliamo produrre. Difatti essi riescono sempre nerissimi, forse anche troppo neri, senza neppure, come suol farsi e raccomandarsi con poca grazia da taluno, lo impiego del gesso, ed eminentemente robusti; e pria che fosse apparsa la crittogama, tuttoché allora come ora malissimo tenuti e conservati con traseuraggine, pure raramente accadeva che si guastassero, e traversavano gli anni ed invecchiavano perfezionandosi sempre. E qui giova notare che i vini di Milazzo non si rendono mai caduchi per soverchia vecchiezza, ma invece acquistano sempre.

114. Fra i maggiori difetti che i conoscitori appongono ai vini italiani è la soverchia densità e la facile acescenza, per cui sono respinti dal grande commercio e dallo nobili mense. Questo rimarchevole difetto dei vini dell'alta e media Italia, parmi si debba ascrivere precipuamente a due cause, la loro natural deficienza d'alcool, e le lunghe fermentazioni che si lasciano compiere ai mosti in contatto con le pellicole ed i grappi, ed all'aria libera.

Nelle prime ore si scioglie ben vero la parte colorante dalla pellicola, cioè l' *enolina*, ma a lungo andare vien distrutta, e ne risulta un colore cupo che non è più l' *enolina*, ma la parte estrattiva delle pellicole e dei grappi, la quale, estranea al liquido, deposita sempre, ed è causa, congiuntamente col lungo contatto dell'aria atmosferica, dell'acidificazione del vino.

115. Tutto questo da noi non accade perchè lasciamo far la vera ed utile fermentazione ai mosti nelle botti senza cortecce e senza grappi; la quale non è più a contatto dell'aria libera tuttoché il eccchiame delle botti si lasci aperto; imperocchè il gas acido carbonico, che si

sviluppa profusamente e che si espelle dallo stesso cochiame, essendo più pesante dell'aria, impedisce a questa di penetrare nelle botti. È siffattamente operando che si ottiene quel bel colore rosso che è tanto apprezzato e ricercato in commercio. Così si ottengono i vini nobili, che i francesi, forse troppo pomposamente, ma a buona dritta chiamano *grands vins*, quei vini soavi, morbidi, pastosi, dirotti anche francesamente *vellutati* e pieni di aroma.

116. In Milazzo si fanno da taluno di questi vini nobili col metodo detto *pesta e imbotta*, vale a dire che si pesta l'uva facendo scorrere il mosto nella tina, e, senza rivoltarlo nel palmento, si passa immediatamente nelle botti, nelle quali si ripartisce pro rata la prima leggiera torchiatura, che si ricava quasi contemporaneamente; talchè cominciando a vendemmiare tosto levato il sole, in sette o otto ore, e talvolta anche meno, una palmentata di 24 a 30 botti (115 a 150 ettolitri) è imbottata e comincia subito a fermentare. Vediamo in questa operazione che il contatto del mosto con le cortecce solo durante le poche ore della pesta, basta a dare al vino quel colore mirabile.

117. Il nostro dotto Palmieri non solo ha condannato ma stigmatizzato l'uso generale in Sicilia dei palmenti e delle tine di fabbrica. Con tutta la deferenza ed il rispetto che mi impone l'opinione di quell'insigne siciliano, debbo osservare che, se non avessero in loro favore la veneranda consacrazione dei secoli, durante i quali in Sicilia ed in Milazzo si sono prodotti dei vini famosi, sempre in quei palmenti ed in quelle tine, quantunque poi mal tenuti e peggio curati, questa sola considerazione sarebbe già un argomento per non farsi rigettare

a priori, e sol perchè antichi e diversi dalle *Cuves* usate in Francia ed in Germania. E comunque si voglia da taluno ritenere sia questo argomento che prova troppo, quasi volesse dire: « non basta che siasi finora fatto bene quando si potrebbe far meglio » prima di consigliare alla grande massa dei viticoltori siciliani di abbandonare queste utilissime fabbriche, sagrificando dei milioni che costarono, e sprecandone molti più necessari per rimpiazzarli con tini di legno, esaminiamo se sono poi veri e reali i difetti che molti coll'illustre Palmieri rimproverano a queste costruzioni.

118. Principalmente si condannano perchè:

a) Assorbono in maggior copia non solo i principii, ma anche parte del mosto.

b) Presentano l'aspetto di una stomachevole *latrina* (testuale), per cui comunicano al vino le loro sporcizie e i cattivi odori.

c) La spesa della loro costruzione è maggiore di quella dei tini di legno, o le riparazioni di questi durante la fermentazione assai più facili ed economiche, e minore per conseguenza la possibile perdita di mosto.

d) Sono meno sensibili alle alterazioni atmosferiche, per cui non si può dirigere la fermentazione del mosto come si vuole regolando ed aumentando ove occorre la temperatura della tinaja.

e) La calce ha somma affinità coll'acido carbonico, per cui i palmenti ne assorbono gran copia, e con esso del principio colorante e di lievito, che nell'anno seguente sono sciolti nel nuovo mosto, o perciò ne resta alterato il sapore, il colore, e la qualità, per cui i prodotti dello stesso vigneto variano nei diversi anni di colore e di qualità.

(Continua).

SULLA COLTIVAZIONE DELLE VITI

L'agricoltura, che nell'Alta Italia progredisce in molte sue parti, a cagion d'esempio nella coltivazione dei frumicati, del gelso, e specialmente dei risi o delle praterie, restò bambina e specialmente in Lombardia nella coltivazione delle viti e nella vinificazione.

La Lombardia per clima, per terreni, in alcune sue parti è atta a tale coltivazione, e si possono ottenere vini che se non saranno superiori ai vini Francesi, certo potranno starne a pari. Un esempio l'abbiamo nel vicino Piemonte, il quale, quantunque non nel miglior modo, pure in questi ultimi anni si è fatto un posto abbastanza elevato nella coltivazione delle viti e nella vinificazione. Ora io domando quale differenza passi tra il Piemonte e la Lombardia, perchè quello possa ottenere buoni vini, e questa no? Per me non ce ne vedo assolutamente nessuna, o sono certo che, mettendoci un pochino di buona volontà, di perseveranza, di studio, la Lombardia potrebbe dare vini eccellenti, e commerciali.

Molti gridano alla crittogama, alla poca forza dei vini, a mille altre cause che ostano a tale produzione, e non

si accorgono che ciò dicendo si accusano da sé stessi giacchè la crittogama, mediante cure, si può, non dirò completamente evitare, ma diminuire; che la maggiore o minore forza dei vini, deriva dalla maggiore o minore assiduità, dal maggiore o minor studio nel coltivare le viti, nel fabbricare i vini.

Qualora i proprietari o principalmente la parte colta o ricca a vece di affidare le proprie terre, ciecamente, inconsideratamente alla direzione di una persona che il più delle volte o per indolenza, o per ignoranza, non eccettuato il caso di privati interessi a luogo di migliorare questi terreni, lascia che diano i soliti prodotti, senza tentare di migliorarli, seguendo il motto « così faceva mio padre; » se a voce di far ciò, si occupassero loro stessi direttamente al miglior andamento de' propri fondi, ne verrebbe un utile grande e pel proprietario e pel paese.

La Lombardia che potrebbe far commercio dei propri vini, non solo non può farlo, ma non basta a sé stessa; quella poca quantità di vino che produce, non resiste da una

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., vedi N. 19, 20, 22 e 23 del 1869. N. 1, 2 e 3 del 1870)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comizio Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

119. In verità se questi ed altri minori addebiti non fossero stati proferiti da un uomo sommo come il Palmieri non mi crederei in dovere di rivelarli e confutarli, perchè non sembrano nè seri nè logici.

E perchè i palmenti, il cui intonaco interno è veramente pietrificato, dovrebbero assorbire più che noi facciamo le doghe di legno, materia sommamente più porosa ed assorbente, ed eminentemente alterabile per la vicenda della presenza di pochi giorni del mosto e per la sua assenza per un anno intero? Perchè rimproverare ai palmenti la sporcizia ed il fetore che son colpa nostra? E perchè ritenerne a priori immuni i tini di legno quando li trascuriamo egualmente? Certo che bisogna mantenere accuratamente sempre tutte le fabbriche e gli utensili inservienti alla vinificazione, e pulirli bene poi e lavarli più volte a grandi acque prima della vendemmia. Se noi facciamo è colpa nostra non difetto dei palmenti; ma fatta bene questa indispensabile pulizia, riesce assai meglio e più completa nei palmenti di fabbrica che nei tini di legno, nei quali l'acqua sempre nuoce qualunque precauzione si prenda, e spesso genera muffa che si comunica al mosto. X

120. Nel nostro clima e coi calori del nostro mese di settembre in cui bruciano anche le pietre, non riconosciamo mai in Milazzo il bisogno di promuovere o attivare artificialmente la fermentazione con aumento di temperatura, per cui la minor sensibilità dei palmenti, se vera, ridonderebbe piuttosto in favore della fermentazione che procederrebbe con più uniformità ed equabilità. E così avviene difatti perchè i fenomeni della prima ebullizione sono potentemente modificati dalla differenza dei volumi, ed incontestabilmente l'attività di essa è sempre proporzionata alla massa; per cui come i tini di grandi dimensioni hanno questo vantaggio sui piccoli, così i palmenti, incomparabilmente più vasti dei tini, sono preferibili ad essi per questo rispetto, essendochè l'ebullizione vi si sviluppa con maggiore energia, le variazioni atmosferiche vi sono meno sensibili, ed il mosto ne esce di maggior colore e corpo, e quel che più monta di unica qualità.

121. La grande affinità della calce pel gas acido carbonico che si sviluppa abbondantemente nella collisione del mosto anzichè un difetto dovrebbe reputarsi una preziosa qualità dei palmenti, perocchè non v'ha chi ignori quanto i carbonati di calce che ne risultano sieno utili a prevenire l'accescenza ed a correggerla se si affacciasse.

122. Mi resta ad esaminare la questione di economia, questione capitale tanto in agricoltura quanto nelle industrie, e semprechè si tratti di produr bene e a buon mercato.

Si dice:

1.^o Costano più i palmenti che i tini di legno.

2.^o Costano più le riparazioni dei primi che quelle dei secondi.

3.^o Sono assai più facili a costruirsi i tini di legno che non i palmenti in fabbrica.

4.^o Sono minori le perdite di mosto nei primi che nei secondi.

123. 1.^o In tutto il territorio di Milazzo si costruiscono per appalto degli ottimi palmenti in muratura al prezzo massimo di L. 7 la botte di 6 salme, per cui un palmento di 30 botti, ossia 180 salme (ettolitri 144), non costa che L. 210, compresa la fida, cioè l'obbligazione del costruttore di indennizzarvi se avrete perdita di mosto per lesioni o spaccature di fabbriche o di intonachi, e di ripararle a sue spese. Credo che sarebbe impossibile da voi di costruire un tino di doghe di rovere o di castagno di quella capienza, e se si potesse, certamente la spesa sormonterebbe le L. 1300.

Non dimostro questo che asserisco perchè i nostri proprietari vinicoli, avvezzi a comprare grosse botti, troveranno che è molto al disotto della realtà; ed aggiungeranno che avrebbero bisogno, per collocare questo immenso tino, di magazzini enormemente alti. Or che diremo se per una mediocrementemente vasta proprietà si dovessero costruire quattro di questi tini mostruosi, anzichè edificar quattro palmenti? Mi si dirà che i tini non si fanno sì grandi, solendo per l'ordinario aver la capacità di 10 a 15 ettolitri. Ebbene, in questo caso per un palmento avete bisogno di dieci di questi tini, e quaranta per quattro palmenti, e vi occorreranno dei locali se non più alti certo enormemente più vasti, lo che pure ingigantisce le spese di impianto e di manutenzione.

124. 2.^o Niuna o pochissime e rare riparazioni esigono i nostri palmenti e di lievissima spesa, essendone i costruttori così abili ed accorti ed abituati, che contraggono una responsabilità positiva. Ne abbiamo dei secolari e talvolta nel demolirli vediamo staccarne gli intonachi a grandi lastre ben compatte, e per la fabbrica bisogna adoprare i conei di ferro e le grosse mazze, e non di raro anche la polvere. Per quanto leggiera voglia supporre la manutenzione dei tini di legno, riducendola anche a 25 centesimi per ettolitro e per anno, diviene importantissima quando si ha una tinaja di 600 ettolitri, che corrispondono a quattro dei nostri palmenti.

125. 3.^o e 4.^o Seompariscono queste assertive per quel che vengo di esporre. So non che realmente si avrebbe una forte perdita di mosto, ove una lesione accadesse nel palmento durante la vendemmia, che certamente non si potrebbe riparare sul momento con la stessa facilità che nei tini di legno. Però siccome ciò avviene assai di raro, attesa la perizia dei nostri artefici e la loro responsabilità, e solamente potrebbe verificarsi per effetto di un tremuoto giusto nei giorni della vendemmia unico

caso che scioglierebbe la responsabilità dell'artefice; e siccome si può facilmente vuotare un palmento in pochi minuti e metter le uve in un altro, in simili casi assai eccezionali, così non è da darvi molta importanza.

126. Il giudizio che dà il Lenoir dei palmenti di muratura ed il peso della di lui autorità mi avrebbero potuto dispensare da questa digressione. Ma il desiderio di aggiungere nuove considerazioni tratte dalla mia propria esperienza, in un momento in cui lo studio della enologia nei libri francesi ci fa propendere anche troppo forte per usi e pratiche che non son tutti e sempre fatti per noi, mi vi ha determinato; persuaso come sono che la coltivazione della vite, la vinificazione e la enologia hanno bensì dei principii generali, delle teorie, delle esperienze, che però vanno sempre piegate in rapporto coi nostri vitigni, coi nostri terreni, col nostro clima e con le condizioni nostre.

127. Di molte pratiche che in altre regioni sono condizioni essenziali di riuscita il nostro clima ci dispensa, e per non annojare con una lunga enumerazione ne accennerò una sola che varrà a giustificare il mio pensiero. In Francia ed in molte regioni vinifere della Germania ed anche dell'Italia si crede necessario di far fermentare la vendemmia, cioè mosto, acini e grappi, nei tini in contatto coll'aria atmosferica per settimane, ed anche talora per un mese e più, mentre che da noi bastano poche ore.

128. Del resto dobbiam convenire che facilmente si arriva alla esagerazione tanto dai propugnatori quanto dai detrattori dei palmenti di muratura, nè io voglio tenere ai primi in modo assoluto ed esclusivo. Ho voluto provare solamente che per promuovere la buona vinificazione in Sicilia, ed in ispecie in Milazzo non bisogna cominciare dallo scoraggiar quelli che vogliamo convertire, consigliando loro con poca riflessione di abbandonare i palmenti di fabbrica, già fatti e riusciti, pei tini di legno faciendo con gravi spese, come condizione *sine qua non*, giacchè si possono fare e si fanno ottimi vini cogli uni e cogli altri; e che se in Francia ed in Germania il basso prezzo delle doghe di ferro fa preferire i tini di legno, non siamo in errore noi che in Sicilia adoperiamo ancora i palmenti di muratura che han dato sempre ai nostri padri e danno anche a noi ottimi risultati.

129. Sventuratamente non posso dir dei nostri torchi tutto il bene che ho detto dei palmenti, imperocchè sono difettosi, di grave spesa per la costruzione, istallazione e manutenzione, di un lavoro lungo, faticoso ed incompleto con spesa non lieve, poco capaci di nettezza, infine contribuiscono anche essi non poco alla cattiva vinificazione.

130. I migliori sono il torchio così detto *alla trappetara* e quello volgarmente chiamato *alla genovese*. Degli altri non vale il conto di occuparsene, vere macchine primitive o adamitiche. L'uno o l'altro sono costruiti interamente di legname con soli perni e fasciature di ferro; anche le viti e madre viti sono di legno e fatte a mano; gravi, pesanti, instabili, qualcheuno col banco inferiore di un grosso blocco di pietra forte. Il primo stringe mediante due viti che agiscono alternamente, epperò con

movimento e sforzi ineguali ed a scosse. Il secondo con una sola vite centrale per cui con moto e sforzi più uniformi e più utili, ma pure a scosse. Entrambi costano per costruzione ed istallazione da L. 600 a mille per uno secondo i casi, e stringono la pasta entro sportine a dieci per volta sovrapposte l'una all'altra in pila sul banco del torchio, con l'opera noiosa ed affannosa di cinque o sei uomini; i quali ad ogni stretta impiegano circa due ore per empir le sportine, formar la pila, pressarla, scaricarla e vuotar lo sportine. Quindi non possono fare che quattro o cinque strette, dette *conviate*, in una giornata di lavoro, perciò la mano d'opera per ogni stretta costa L. 2. 50 oltre il consumo delle sporte.

131. Comunque succinta e magra questa descrizione basterà per farli ravvisare ai nostri viticoltori, e per chi non li conosce non ha interesse a saperne di più. Oltre ai cennati difetti son da notare i seguenti in quanto sono pregiudizievole alla buona vinificazione ed alla economia.

a) Tardità di lavoro che costa molto, e che lascia lungo tempo la pasta nel palmento esposta all'aria libera in pericolo di inacidirsi, e con disperdimento di mosto per la evaporazione.

b) Consumo di sportine, ed assorbimento non lieve di mosto che queste producono per la continua vicenda del bagnarsi ed asciugarsi.

c) Grande deteriorazione nella qualità del torchiato, che si trasfonde al vino, risultante dalle sportine, le quali per un intero anno restano inoperose, depositate nei magazzini, ove si impolverano, inaridiscono, muffiscono prendono il secco, porcherie o cattivi gusti o odori dei quali non possono mai spogliarsi, nonostante le più diligenti lavature cui si sottopongono pria di riallevarle, sono altrettanti cattivi germi che comunicano al torchiato e questo al mosto cui si unisce. Io credo che molti difetti sarebbero evitati nei nostri vini se potessero eliminarsi le sportine, le quali lasciano bensì finire sotto la pressione il mosto contenuto nella pasta che è alla loro periferia, ma con gran difficoltà quello del centro, il quale non sgorga che dalla base, e perciò attraversando lentamente e con stento tutta la colonna delle dieci sportine, per cui si imbeve nella lunga e difficile percorrenza di tutta l'asprezza ed il sordoso contenuto nella pasta, attraverso la quale è obbligato a diltrare; e coi cattivi succhi porta seco tutte le materie estrattive, elementi tutti pregiudizievole alla buona riuscita del vino.

132. Nella mira di evitare questo ree influenze ho voluto provare nella passata vendemmia altre macchine, e mi sono provveduto di due nuovi Torchi, uno sistema Dezaunay di Nantes, l'altro del prof. Graziano Tubi di Lerco. Entrambi queste macchine mi hanno pienamente soddisfatto sotto i rapporti della semplicità, della economia, della solidità, del poco spazio che occupano, della mobilità, potendosi agevolmente trasportare e servirsiene in diverse località, infine della facilità ed economia grande di spesa e di tempo nel lavoro. Ciascuno di essi non esige che tre uomini per servirlo, ed ogni torchiata si compie in 40 minuti circa nell'uno e nell'altro. Entrambe

hanno eliminato l'inconveniente gravissimo delle sportine.

133. Adoperati comparativamente ai miei antichi torchi, mi hanno determinato dopo la prima stretta ad abbandonare totalmente e per sempre l'uso di questi.

134. Il torchio Dezaunay presenta in verità maggior solidità e stabilità dell'altro e stringe nella sua gabbia una quantità di pasta pressochè doppia dei nostri antichi torchi; però per esser maneggiato esige uno spazio quattro volte maggiore di quello del prof. Tubi.

135. Il torchio Tubi stringe metà più di pasta dei no-

stri vecchi torchi, e presenta poi il pregio grandissimo ed inestimabile di avere ovitato la lunga percorrenza del mosto centrale attraverso alle vinacce mercò la felice idea di un tubo centrale che attraversa tutta la colonna della pasta, dall'autoro chiarissimo denominato *scaricatore*, pel quale il mosto del centro scola contemporaneamente e forse più sollecito di quello dei lati, sicchè la massima percorrenza a traverso le vinacce non è che di 10 centimetri.

(Continua).

STAZIONE AGRARIA DI PROVA IN MODENA

REGOLAMENTO GENERALE.

Art. 1. Le Stazioni agrarie di prova hanno per ufficio di porre a disposizione dell'agricoltura pratica i mezzi offerti dalle scienze, dalle osservazioni e dalle esperienze ben dirette: supplendo al difetto, che hanno d'ordinario gli agricoltori, di cognizioni speciali, di apparecchi adattati e di tempo.

Le Stazioni modificano il loro indirizzo in conformità delle speciali circostanze del Compartimento agrario nel quale hanno da esercitare la propria azione.

Art. 2. La Stazione Agraria di Modena si propone:

a) offrire una guida sicura agli agricoltori nell'acquisto ed uso dei *materiali fertilizzanti*; indicando loro la composizione esatta dei materiali stessi, delle terre alle quali intendono applicarli, dei prodotti che si propongono di conseguire:

b) promuovere e favorire la fabbricazione, il commercio e l'uso dei *concimi industriali*:

c) istituire ricerche intorno alle malattie delle piante coltivate, e degli animali dei quali si occupa l'industria agraria:

d) ordinare per proprio conto studi sperimentali sui vari rami dell'economia agraria e della zootecnia, e promuovere simili studi fra gli agricoltori:

e) la Stazione finalmente si pone a disposizione del Governo, dei Municipi e dell'industria privata per quei *saggi* che si riferissero all'accertamento delle qualità di prodotti agrari, o di materiali adoperati nell'agricoltura e nelle arti che vi si riferiscono.

Art. 3. La Stazione è fornita di un laboratorio chimico e d'un gabinetto di microscopia, al fine di eseguire analisi ed osservazioni in servizio degli agricoltori.

Art. 4. La Stazione stessa si pone in relazione coi fabbricatori o mercanti di *concimi industriali* del proprio

Compartimento. Offre il suo concorso per far conoscere le qualità e i pregi dei vari concimi, i modi e le condizioni più opportune per adoperarli.

Art. 5. Ogni anno, a tempo debito, la Stazione pubblica il programma degli studi sperimentali che intende di intraprendere.

Relativamente a quelli che fa *per proprio conto*, e che debbono eseguirsi sul terreno, si pone d'accordo coi proprietari che abbiano terre adattate, e conviene con essi sui compensi da concedere, nel caso che gli esperimenti eseguiti fossero loro cagione di perdita.

Invita pure gli agricoltori del proprio Compartimento ad intraprendere quegli esperimenti che apparissero più importanti nelle condizioni locali; offrendosi a dirigerli e, in certe circostanze, somministrando pure i materiali di esperimento.

Art. 6. Delle prove istituite e dei risultamenti ottenuti, delle analisi e delle osservazioni eseguite, la Stazione dà conto in un periodico mensile, nel quale procurerà di esporre pure un cenno dei lavori fatti nelle altre Stazioni Agrarie del Regno e delle più importanti Stazioni straniere.

Art. 7. Le analisi e le osservazioni di cui è incaricata la Stazione si fanno *a pagamento*, giusta una tariffa da pubblicarsi.

Art. 8. In ordine ai requisiti che debbono avere i *campioni di saggio*, al modo e tempo di presentarli: in ordine ai rapporti da stabilirsi tra la Stazione e i fabbricatori o mercanti di concimi industriali, e con gli agricoltori, si faranno conoscere a suo tempo le norme opportune.

Art. 9. Questa Stazione sarà aperta e intraprenderà i suoi lavori entro il prossimo marzo.

Modena, 1.º febbrajo 1870.

L'Incaricato: ETTORRE CELLI.

CONSORZI FRA I COMIZI AGRARI

All' Eccelso Ministero d'Agricoltura,
Industria e commercio del Regno d'Italia
Firenze.

Il Comizio agrario di Brescia nella seduta del giorno 12 corr. febbrajo esaminò e discusse la Circolare 22 gen-

naio 1870 N. 93 di questo E. Ministero, ed espresse alla unanimità questi pensieri e desiderii.

Applaudiva questo Comizio di Brescia al principio federativo informante la Circolare ministeriale. Tale principio già ebbe iniziativa d'attuazione nella associazione compostasi dai Comizi di Brescia, Bergamo, Lecco, Son-

qua non dovesse essere elevata a più di tre a quattro metri di altezza, sarebbe facile costruire delle ruote-pompe spostanti da seicento a mille metri cubi di acqua per minuto.

Finalmente poi un capitale vantaggio economico sarebbe presentato dalla ruota-pompa per l'utilizzazione della forza motrice, poichè l'effetto utile cioè la quantità reale d'acqua spostata, messa a confronto colla potenza del motore a vapore od a vento, può essere valutato dell'80 al 90 per 100; tale conclusione quasi meravigliosa essendo una conseguenza dei risultati ottenuti col mezzo della ruota-pompa nel polder *Het laag Hemaal* presso Bois-le-Duc nel Brabante, risultati che vi possono essere ogni dì constatati, e che, giova sperarlo, indurranno non pochi ad approfittare della nuova macchina sostituendola alle altre macchine idrauliche attualmente in uso.

E qui non tornerà superfluo accennare alle circostanze che accompagnarono la installazione di questa ruota-pompa. Il polder *Het laag Hemaal* della superficie di 1800 ettari aveva una ruota a palette mossa dal vapore per scaricarlo dell'acqua superflua. Questa ruota a palette essendo insufficiente, la direzione del polder incaricò l'ing. H. Overmars J.^r di cambiare la ruota a palette in una ruota-pompa, prefiggendosi che anche durante le alte acque esterne si potesse ottenere l'elevazione di 41 metri cubici d'acqua per minuto, quantità che la ruota a palette non aveva mai potuto elevare. Or bene, il certificato rilasciato dalla Direzione del polder in seguito alla prova dell'apparecchio, attesta che le quantità prefisse vennero considerevolmente superate dalla

ruota-pompa. Invece di 41 metri cubici essa ne diede circa 70. Tale risultato inatteso ha indotto la Direzione di quel polder a far costruire una seconda ruota-pompa a fianco della prima, destinandola ad essere messa in movimento dalla stessa macchina a vapore. Questa seconda ruota venne installata nel mese di settembre 1809. Quando l'altezza dell'elevazione dell'acqua è poco considerevole, le due ruote agiscono contemporaneamente, e così si può utilizzare in ogni tempo tutta la forza della macchina a vapore, ciò che sarebbe impossibile nel caso accennato con una sola ruota. L'aumento delle rendite di questo polder venne valutato dalla Direzione per il primo anno in cento mila franchi, ed ora che trovasi installata anche la seconda ruota, l'aumento di rendita annua senza dubbio sorpasserà di molto la somma calcolata.

Il coltivatore in generale non ammette facilmente le innovazioni; egli vuole delle prove che gli diano garanzia di reali vantaggi. In questo caso la prova esiste, l'esempio del polder *Het laag Hemaal* è palpitante di attualità e di realtà, ed aspetta di non rimanere per lungo tempo isolato.

Riserbandoci di ritornare ben presto sopra tale argomento, non possiamo chiudere questo primo cenno senza rivolgere una parola di ringraziamento al signor A. J. M. Holster, Presidente della Direzione del polder *Het laag Hemaal* e al sig. J. B. H. Van Royen di Utrecht, i quali oltre ad averci fornito quanto finora venne pubblicato sul nuovo apparecchio, vollero esserci generosi dei più interessanti dettagli sulla applicazione del medesimo non solo, ma anche sulla macchina a vapore che serve a metterlo in azione. LA DIREZIONE.

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., vedi N. 19, 20, 22 e 23 del 1869. N. 1, 2, 3 e 4 del 1870)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

136. Dopo sì bella e soddisfacente esperienza io non posso astenermi dal consigliarne l'uso a tutti i viticoltori, e, richiesto, suggerirei di preferire il torchio Dezaunay nella fabbricazione dei vini comuni, ed il torchio Tubi nella fabbricazione dei vini nobili e fini « che ogni fiato appanna. »

137. Questo parmi il luogo di notare come difetto essenziale dei nostri metodi la grande smania di stringer soverchiamente le vinacce in modo da cavarle dal torchio assolutamente aride, mentre è la prima metà del torchiato che conferisce a dar corpo e vigore al vino; non così la seconda metà che, contenendo gli ultimi sughi meno spontanei ed i più lenti a fluire non dovrebbe es-

ser mischiato al mosto per non comunicargli, l'aspro, il torboso e le soverchie materie estrattive, ma mettersi da parte per un vino secondario, o pure non estrarsi per poi cavar dalla pasta il vinello, lo che accoppierebbe il vantaggio di affrettare e rendere più economiche le operazioni della torchiatura.

138. Altro difetto è il non riempir le botti di mosto, o di lasciare un decimetro di vuoto fra esso ed il cocchiame. Bisogna invece riempirle tanto per quanto nella fermentazione tumultuosa le materie estranee potessero esser sospinte fuori fra le schiume, lo che contribuisce a sbarazzare il vino da una gran quantità di materie che, non andanto mai a fondo per la loro leggerezza, rendono il vino sempre appannato e non torbido e possono comprometterne la sorte. Anzi si deve supplire due volte al giorno il poco che cade, nè rimpiangere questo piccolo poco che salva il resto, con altro mosto tenuto espres-

samente a parte per queste colmature, per tutta la prima settimana. Alla seconda basta colmare una volta al giorno. Per un mese poi successivo far le colmature due volte per settimana. E questa prescrizione, molto utile per vini rossi comuni, è assolutamente di rigore per tutti i vini fini, e indispensabile specialmente poi per i vini bianchi soprabbondanti di sostanze albuminose e glutinose.

139. Alle già accennate cause di discredito dei vini mercantili di Milazzo, che si impiegano principalmente per colorire e rinforzare i vini scoloriti e deboli delle Provincie settentrionali, bisogna aggiungere la mala fede degli speculatori i quali, abusando del color nero e della robustezza dei nostri vini, li allungano con acqua di mare nei Porti ove li mettono in vendita, nel consegnarli, avendoli prima fatti assaggiare genuini. Questo vergognoso inganno, che ha arricchito molti, è ridondato in danno della reputazione dei nostri vini. Ad ovviare questo inconveniente è da consigliarne il ritiro in piccoli fusti maneggevoli garantiti di controfodera.

140. Laddove però arrivano sinceri generalmente sono trovati troppo forti, troppo potenti per sostenerli come vini da pasto per uso quotidiano. Ciò è tanto vero che noi stessi, comunque abituati, non li beviamo che più o meno allungati con acqua a tavola. Questo però non è realmente un difetto ma piuttosto un eccesso naturale di merito che pur giova mantenere per renderli atti alla concia, essendo questa la vera e reale loro destinazione.

141. Certamente sarebbe utile se potessimo ottenere dei vini da pasto leggeri, grati, di facile digestione e nel tempo stesso duraturi ed atti alle lunghe navigazioni. Ma per qual via raggiungere questo scopo? Probabilmente si arriverebbe introducendo altre specie di vitigni più delicati e più fruttiferi, onde la poderosità, l'energia, che proviene dai nostri terreni e dal clima, disseminata in maggior copia d'uve, possa scemare i gradi di alcoolicità senza indebolire gli altri pregi del vino.

142. Forse si potrebbe riuscire, quantunque io ne dubito fortemente perchè i vini meridionali han tutti un tipo proprio assai differente dai vini settentrionali, tipo ingenerato non tanto dall'indole del vitigno, quanto dalla natura del suolo e del clima, che quasi sempre modifica quella; per cui forse non riuscirebbe la prova, che pur tuttavia converrebbe tentare, sebbene con poca speranza per induzione del seguente fenomeno costante. La nostra Nocera in taluni terreni molto fertili bassi o acquosi arriva a dare, quando è giovane, fino a cinque botti, 30 salme, 24 ettolitri di vino per ogni migliajo di viti, mentre che in altri siti pietrosi o arenosi nella stessa annata non vi dà che da 3 a 4 ettolitri, questi ultimi sotto tutti i rapporti di robustezza, colore, aroma, soavità, merito infine, sono molto superiori ai primi 24; ma pur sempre presentano questi un vino mollo robusto, sebbene di poco merito, ed imbevibile da solo. Quindi non parmi che si potrebbe risolvere il problema con la maggior copia della produzione. Nondimeno, ripeto, un tentativo in questo senso non nuocerebbe certo, e potrebbe anche giovare lo allevare io nostro viti molto più alte

raccomandandole, non ad alberi come nel Napoletano, ma a pali, nello intento di farla fruttificare davantaggio. Forse mi ingannerò, ma dubito molto che, se pure si riuscirà agendo siffattamente, sempre il risultato si otterrà a spese della qualità.

Ne riuscendo sarebbe sperabile di cangiare i nostri vitigni se non fra due o tre generazioni, poichè niuno dei viticoltori, anche dopo buona prova, consentirebbe al sacrificio di svellere le sue vigne e perderne la produzione per diversi anni, sbarbarandosi alla spesa non lieve del baliaggio nel frattempo, anche con la lontana prospettiva di veder raddoppiata la sua produzione.

143. Più d'uno, fondatosi sul principio teorico che si possano, per modificare l'indole dei mosti, aggiungere o togliere nella fermentazione talune sostanze che vi si trovino in difetto o in eccesso, han proposto, per diminuire l'alcoolicità dei vini meridionali, l'aggiunzione dell'acqua, stimando che questa fosse in difetto nella composizione dei nostri mosti, e lo zucchero in eccesso, donde la soverchia alcoolicità. In quanto a me dubito forte che praticamente si colga il segno che la teoria consiglia, ed argomento sulla propria esperienza.

Nella vendemmia del 1865 avendo tirato dell'eccellente vinello dalle vinacce di una mia vigna bianca che mi dà un vino stupendo, pensai, non per tentare questa prova, ma unicamente per la ottima riuscita del vinello, pensai di accoppiarlo con una botte dello stesso mosto bianco che non arrivò a riempirsi e si completò col vinello. Questa botte fermentò e fu trattata come le altre. Divenuta vino, fu di qualità assai inferiore alle altre, e fino al terzo anno quel vino aveva del crudo, un gusto indefinibile per tutti coloro che lo assaggiavano e che non erano a parte del mio esperimento. La sua alcoolicità frattanto non era inferiore alle altre, tuttochè l'acqua introdottavi fosse stata il ventesimo della massa, e dopo tre anni presentava una qualità molto secondaria in gusto ed aroma dalle altre botti. Da quell'epoca non volli replicar la prova, convinto che l'acqua è un cattivo mobile pel vino.

Ammetterei bensì come correttivo l'uso dell'acqua per moderare i nostri vini nello beverli, in dose maggiore o minore secondo i gusti, parlo sempre per i vini da pasto, ed accoppiata li per li nel momento della consumazione, mai prima.

144. Concludo quindi, tutto calcolato, ed anche per riguardo che non conviene violentar la natura per domandarle quel che non può darci, che il miglior consiglio sarebbe che i viticoltori di Milazzo si applicassero più specialmente a produrro come han finora prodotto dei vini mercantili da concia, ma veramente buoni e pregevoli, applicandovi i sani precetti onologici, i quali vini così fabbricati e curati dall'arte sarebbero assai più ricercati dal commercio e pagati più cari.

145. È indispensabile però che si introduca come pratica integrante della tenuta dei vini, ed assolutamente necessaria quante io è la tramuta, la chiarificazione per tutti i vini specialmente poi per quelli vecchi o giovani, che si destinano alle lunghe navigazioni o ai viaggi per terra; e ciò non perchè i nostri vini non chiariscano da

sò naturalmente, ma per spogliarli e nettarli completamente e presto di tutte quelle sostanze estranee e leggere che sotto forma di nubi ne appannano più o meno la limpidezza e ne compromettono ad ogni momento la esistenza.

146. Utile pure riuscirebbe il promuovere e generalizzare la giudiziosa fabbricazione del vinello pel basso consumo interno, non dall'*Acquatina* che oggi fanno pel loro uso esclusivo i nostri coloni. Questa nuova industria mentre getterebbe nella consumazione delle bevande secondarie e nondimeno sane e ristoranti a buon mercato, utili per una grande massa delle nostre popolazioni, aprirebbe ai viticoltori che ne hanno gran bisogno una nuova risorsa ed un incoraggiamento.

147. Questa industria dei vini secondari concorrerebbe anche direttamente a migliorar quella dei vini, imperocchè cesserebbe la smania di stringer soverchiamente la pasta sotto i torchi per cavarne l'ultima goccia di mosto (137). Quel che rimane dopo una moderata pressione non andrebbe perduto.

TENUTA E CONSERVAZIONE DEI VINI.

148. Qualche parola ancora su questa ultima parte che, dopo una buona vinificazione, è il complemento necessario per dare un migliore indirizzo alla enologia milazzese; periodo, che come dissi, è il più trascurato dai nostri viticoltori mentre richiederebbe, se si volesse esser logici, la nostra maggiore attenzione o scrupolosità, imperocchè non v'ha vino anche secondario e scadente che non migliori di molto per la cura intelligente e per la buona tenuta, o almeno non deteriori; mentre per converso i migliori vini spesso volgono a male, o non migliorano quanto potrebbero allorchè sono trascurati.

149. Finita la vinificazione, se il mosto non si vende subito, si abbandona e quasi vien dimenticato nei magazzini di campagna, con i cocchiumi delle botti aperti, o tutto al più ricoperti da una semplice foglia o da un pezzo di straccio sudicio e polveroso mantenuto da una pietra o un pezzo di mattone (55). A capo di un mese circa (56) si otturano le botti e si lutano, e da mezzo gennaio in poi sino a tutto marzo il vino si tramuta.

150. Crede di non andare errato nell'inculpare questa condotta di soverchia trascuraggine, proveniente in parte dalla ignoranza, perchè neppur si suppone esser questo il periodo più critico per i vini, ed in parte dallo abuso che facciamo delle proprietà ebe la natura largamente impartisce ai nostri vini, quali non pertanto si mantengono sani ed anche pregiavoli. Evidentemente però diverrebbero migliori se si praticassero incessantemente le colmature durante la fermentazione, e soprattutto se si desse ai vini una prima tramutazione verso la fine di novembre, senza preterire l'altra che suolsi fare da gennaio a marzo.

151. In queste tramute dovrebbesi non solo sciacquare le botti, come si fa, ma anche *scatenarle*, cioè sciacquarle con lo stesso vino introducendovi una grossa catena di ferro legata per un dei capi esternamente alla botte con

una corda che le permetta di riposar tutta nel fondo e reguirne le agitazioni, onde togliere dalle pareti tutta la feccia che vi resta attaccata, e ripetere questa operazione più volte finchè il vino delle sciacquature ne esca chiaro. Allora siete sicuri che la vostra botte è netta, e ciò non basta, ma bisogna solforarla prima di riempirla.

152. La solforazione delle botti pria di riporre il vino in ogni occasione è di rigore. Però non bisogna eccedere perocchè il soverchio acido solforoso potrebbe annientare le ulteriori fermentazioni lente che pur deve subire il vino per compiere la sua maturità, nè bisogna spegnerlo o soffocarlo. Come l'eccesso è da evitarsi anche il difetto, stantechè una solforazione insufficiente mancherebbe il suo scopo. Nè in questo si possono indicar precetti. La pratica, l'abitudine di maneggiare i vini e la conoscenza dell'indole di essi serviranno di norma. Così va solforato più energicamente un vino ricco di principii albuminoidi, o più lievemente gli alcoolici. Somma diligenza esige la solforazione non solo in quanto alle dosi, ma e molto più perchè le ceneri o le sgocciolature non cadano in fondo alle botti. Per tutti i riguardi io raccomando il dissolforatore Tubi, nel quale la combustione del minerale ha luogo esternamente alle botti, e che permette di regolarne a volontà l'energia.

153. Altrichè si è infine di vuotar le botti, quando il vino sgorga debolmente dalla cannella, si suole sospendere dalla parte posteriore a mano d'uomini, lo che è molto difficile se la botte è grande, o non avviene mai senza scuotimenti che smuovono le fecce. Questo è un grave inconveniente, e per quanto si abbia avvertenza l'ultimo vino esce sempre misto a feccia, le quali passando alla superficie dell'altra botte, che contiene già il vino chiaro, lo interbidano nuovamente, e ne compromettono la esistenza perchè nel discendere per riunirsi nel fondo provocano delle fermentazioni assai pericolose.

154. Utilissimo per ovviare a questo inconveniente ho sperimentato il *Cric Beziat*, specie di leva molto ingegnosa, la quale con un estremo biforcuto si appoggia alla botte, l'altra estremità fornita di manico è tenuta dal lavorante, se la botte è piccola, se è grande si appoggia al muro o ad una pertica fissa dietro la botte. Nel centro ha un telajo quadrangolare portante un cilindro mobile, intorno al quale si avvolge una solida correggia di cuojo terminata con un uncino di ferro, che afferra la botte per le doghe posteriori. Il piccolo cilindro è mosso da un manubrio e da un dolcissimo ingranaggio di ferro. Allorchè si vuole adoprare, da un sol lavorante, senza sforzo e senza scosse vien sollevata insensibilmente qualunque grossa botte con movimento si dice che quasi non si vede il suo inclinarsi, lo che permette di tirarne tutto il liquido chiaro fino alla feccia. Da due anni io mi servo con molta utilità di questo istrumento in tutte le tramute e travasamenti come nello imbottigliare, e mi pregio raccomandarne l'uso a tutti i viticoltori ed industriali.

(Continua)

legnoso, alla cui estremità pochi germogli rachitici tentano dar frutti, ma alcune volte inutilmente; e ciò è naturale, giacchè tutta la parte legnosa vive e cresce a detrimento della parte che dovrebbe dar frutti.

Come accennai questo caso di coltivazione a mio parere sbagliato e da abbandonarsi, potrei accennarne altri, come a cagion d'esempio le viti maritate agli alberi, i pergolati, due sistemi non atti ad una perfetta maturanza delle uve, ed il primo meno atto a maggior ragione, giacchè l'albero a cui s'appoggia la vite può assorbire alcuni elementi dal terreno, che necessiterebbero alla vite per dare buoni frutti.

Attualmente vari sono i metodi che si introdussero per il buon allevamento delle viti, quello però che più di tutti gli altri raggiunge lo scopo che deve prefiggersi il viticoltore, di avere il meno possibile di mano d'opera, un buon risultato ed una maggior durata del vigneto credo sia il sistema Guyot, ed è su questo sistema che io feci esperienze, e di cui posso offrire un modesto esemplare; ma però bastante per poter convincere del felice esito di questo sistema; in un vigneto posto nell'alta Brianza. Un altro sistema di allevamento è quello così detto ad alberetto, sistema che io tentai su viti di Borgogna, ma che o per mia inettezza e poca esperienza ma credo più perchè provato in un terreno ove la vegetazione era troppo rigogliosa, non mi diedo per risultato che un ammasso di foglie, il quale impediva lo sviluppo e la maturanza dell'uva. Sistema però che studiato un puelino certo potrà dare ottimi risultati come li dà tuttora in Francia e sulle coste del Reno.

Ritorno al sistema Guyot. A mio parere questo sistema è confacente allo scopo che si vuol raggiungere; in primo perchè specialmente nei contadini lombardi non è tutt'affatto nuovo, essendo con poche modificazioni il sistema che si tiene per l'allevamento e coltivazione delle viti coltivate sui cigli delle gradinate di collina; in secondo luogo perchè permette la maggior coltivazione nel minor spazio possibile, o la comodità nella coltivazione; terzo la facilità nel raccolto.

Questo sistema consiste nel piantare le viti alla distanza di un metro o meglio un metro e 20 centimetri; di piegare il tralcio all'altezza di circa 30 o 40 centimetri dal suolo e farlo arrivare solo fino dove incontra la vite susseguente, e da questo tralcio allevare i tralci

fruttiferi mentre nello stesso tempo dove ebbe luogo la piegatura si alleva un tralcio, che servirà a surrogare nel successivo anno quello che già ha servito, e che si toglie al tempo della potatura. Accennal così di volo il sistema Guyot, giacchè parlandone più a lungo non potrei altro che acquistarmi la taccia di traduttore avendo il signor Guyot pubblicato un manuale ottimo di questo suo sistema, e che credo indispensabile per un viticoltore.

Uno dei vantaggi rilevanti di questo sistema si è di poter usufruire il meglio che sia possibile del benefici solari, giacchè se noi disponiamo i filari in modo che a mezzodi, quando il sole cioè è nel suo massimo poter calorifero rispetto alla terra, i raggi solari possano illuminare la maggior parte di terreno, noi immagazzineremo il più che sia possibile di calore, e quindi accelereremo ed assicureremo la maturanza dell'uva.

Il sig. T. Monti in alcuni articoli pubblicati nel giornale *Il Giudice Conciliatore*, e precisamente nei NN. 13, 17, 18, 23, 36 dell'anno III, accenna un sistema di coltivazione da lui stesso adottato, e che è il sistema Guyot modificato, direi anzi ampliato. Questo sistema, che a quanto assicura l'egregio sig. T. Monti diede ottimi risultati, credo richiegga molto maggior spazio del sistema Guyot; è bensì vero che dà maggior raccolto quindi vi sarà compensazione; ma quello che più mi spinge ad attenermi al sistema Guyot è che il sistema del sig. T. Monti richiede una conoscenza maggiore nella potatura, cosa difficile forse ad avere nei contadini, e maggior tempo per la coltivazione; certo che a questa seconda osservazione, se ne può contrapporre un'altra. Adoperate maggior personale, ma allora cresce la spesa, quindi diminuisce il raccolto. In quanto alla prima, cioè che si richieggono maggiori cognizioni nei contadini, credo non vi sia nulla a contrapporre; giacchè il contadino generalmente indolente per natura, se dovrà fare una potatura facile e spiccata, come quella indicata pel sistema Guyot, certo se ne disimpegnerà a dovere, ciò che dubbio possa fare per la potatura indicata dal sig. T. Monti nel suo sistema. In ogni modo credo, secondo il mio debole parere, che il sistema del sig. T. Monti possa dare ottimi risultati, essendo basato sulle norme del sistema Guyot, ma non i risultati di quest'ultimo.

PADOVANI PIO.

(Continua)

LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA IN MILAZZO

(Cont., e fine vedi N. 19, 20, 22 e 23 del 1869. N. 1, 2, 3 e 4 e 5 del 1870)

Relazione sommaria intorno alla coltura viticola in Milazzo, inviata al Comitato Agrario di Alessandria dal Comm. Stefano Zirilli, enologo distintissimo di Milazzo.

155. Finita la tramuta tutte le fecce col vino torbido e quello delle sciacquature delle botti si fa filtrare per

sacchi di tela forte sospesi sopra barili apposti ad un sol fondo per separare le grosse fecce dal vino. Dopo 24 ore nei sacchi resta la sola feccia, ed il vino è sciolato nei barili. Questo, che spesso suol riuscire anche eccellente ma dopo lungo tempo, da taluni incanti si meschia

con qualche botte di vino chiaro che nella tramuta non potè riempirsi; e siccome sa di tela e contiene ancora in sospensione molta feccia della più sottile che la filtrazione non è arrivata a separare, spesso ne comprometto la riuscita, perchè può ridestare la fermentazione e farla degenerare. Credo molto più prudente riunir questo vino dei sacchi separatamente in una botte per travasarlo una seconda volta dopo venti giorni ad un mese, periodo più che sufficiente perchè faccia il suo deposito. Quindi trattarlo come tutto il resto. Nella tramuta le botti si colmano, e bisogna di tempo in tempo supplire le disposizioni che avvengono per lo asciugamento delle botti, specialmente nel primo e secondo anno, e quando si tiene a conservare il color nero al vino mercantile, cioè a dire il vino da conciu.

156. In febbrajo o marzo bisogna far la seconda tramuta con le stesse diligenze, riempiendo le botti a tappo lavato, nè bisogna mai desistere dalle colmature di tempo in tempo con lo stesso vino.

157. Dopo questa seconda tramuta è opportuna la chiarificazione sia per i vini destinati ai lunghi viaggi per terra e per mare, sia per quelli che vogliono piuttosto conservarsi per raffinarli e renderli meritevoli dell'onore della bottiglia. La chiarificazione meccanica netta completamente i vini, li ingentilisce, li rende brillanti e di color franco da appagar grandemente la vista, li fa meno aspri e più digeribili, li spoglia di tutti gli elementi che ritiene in sospensione, i quali mentre li deturpano e ne ritardano la maturità, vi eccitano sempre dei movimenti compromettenti; insomma ne assicura il merito e li fa belli, giacchè anche il vino non basta che sia buono ma deve ancora esser bello, o più presto ne sviluppa l'aroma.

158. Si lascia riposare da quindici a trenta giorni, e quindi si tramuta una terza volta per separare il sedimento prodotto dalla chiara.

159. Patta questa terza tramuta, non smettendo mai la solforazione delle botti, si lascia il vino in completo riposo continuando le colmature due volte al mese almeno. Alla fine di maggio quindi i vini mercantili possono considerarsi come fatti, o capaci di esser messi in commercio con reputazione dei venditori e profitto dei compratori, i quali senza tema o sospetto possono farne tutti gli usi, cioè valersene per rilevare, sostenere e colorire i vini deboli e scoloriti, oppur destinarli a lunghe navigazioni od ai trasporti per terra senza bisogno di rinforzarli con alcool aggiunto (*vinov*), perchè già ne contengono 14 a 16 O₂, e sono franchi di materie estranee.

160. Le tramute o travasamenti sogliono eseguirsi spilandole botti dalle canelle in piccoli recipienti di creta stagnata o barili, coi quali si versa il vino nelle botti vuote, già solforate, per mezzo di imbuto di legno.

161. Molti credono questa una cattiva pratica sì perchè il liquido resta esposto all'aria, sì perchè piomba con fracasso nelle grosse botti vuote; per cui si sono studiati i modi, ed ogni di sentiamo propugnare dagli apparecchi, onde compire i travasamenti fuori il contatto dell'aria e senza squassamenti. Per la stessa ragione condannano i frequenti travasamenti che replicano troppo spesso questo che reputano un grande inconveniente.

162. E forse lo sarà per i vini poco generosi e deboli di forza e di colore, ma per i robusti vini di Milazzo, il cui colore è sì forte che lascia macchie spesso indelebili sulle biancherie, io porto opinione ferma, derivante da convinzione e da esperienza, che invece sia una pratica utilissima, perchè ritengo che i nostri vini abbiano bisogno per maturar presto di molta aerazione, essendo l'aria il principio o l'elemento vitale di ogni essere vivente, ed il vino ne è uno. Le frequenti tramute e lo squassamento sono infatti i metodi principali di cura e di perfezionamento dei nostri vini perchè procurano quella lenta ossidazione che conferisce a maturare il vino ed a fargli sviluppar l'aroma. Infatti la fabbricazione dei celebri vini di Marsala, di Madera, di Cipro, di Oporto, di Xeres, che tanti rapporti di analogia hanno coi nostri di Milazzo, è fondata sul metodo dei frequenti travasamenti e dello squassamento finchè non sieno fatti. È allora che per mantenere in essi tutte le proprietà ed i pregi acquistati si cerca di impedire gelosamente il contatto dell'aria. Aggiungerò che dall'aerazione si ottiene l'altro utilissimo risultato della completa dissolforazione del vino senza complicazioni e senza altre pratiche; imperocchè tutti sanno che il gas acido solfidrico, ossia l'idrogeno solforato, ha la proprietà di disperdersi nell'aria atmosferica, essendo di essa specificamente più leggiero.

163. L'aria atmosferica per i nostri vini è, fino ad un certo punto, di una benefica influenza che forse finora non è stata generalmente apprezzata nè abbastanza studiata. Convegno anch'io che l'ossigeno dell'aria può avere ed ha spesso funesta influenza sui vini, ma quando non si trasmoda, quando si opera con intelligenza, e soprattutto quando si opera sopra buona stoffa di vini come i nostri, ben vinificati e non a casaccio, ripeto, potersi trarre gran partito da questo elemento vivificante. E debbo qui confessare esser questo uno dei creduti miei segreti nella manifatturazione dei miei vini, che io curo e faccio invecchiare a via di travasamento per diversi anni e di squassamento finchè li reputo veramente maturi. Allora li lascio in perfetto riposo, ed a misura del bisogno li metto in bottiglia.

164. Che se mi si addimandasse una dimostrazione, una ragione scientifica di questa mia ferma eredenza, risponderei agli ignoranti con la concludente loquela dei fatti, ai quali bisogna inchinarsi, e rimandando i dotti ai belli lavori ed esperimenti fatti dai grandi maestri sull'argomento da Gay-Lussac a Pasteur; ed aggiungerei che l'aria, ossia l'ossigeno, per i vini è come il fuoco per gli usi della vita. Guai a chi ne abusa, o ne usa incautamente! I vini ne hanno assoluto bisogno per costituirsi, maturare, perfezionarsi, arrivare infino alla loro completa virilità, periodo che non attingerebbero forse mai senza di essa, o assai tardi per tardo e lento lavoro del tempo, che pur si sussidia dell'ossigeno, dell'aria che il vino asserbisce dai pori delle botti.

165. Quindi siccome il medico non prescrive la stessa cura per la malattia ad individui diversi per sesso, costituzione, educazione, ed in climi e stagioni differenti, così non tutte le precauzioni necessarie, forse anche indispensabili per i vini settentrionali, sono applicabili ai me-

ridionali. Epperò senza tema di ingannarti io consiglierò i miei conterranei di non dipartirsi in questo dalle loro abitudini, e di non sprecar danaro in acquisto di macchine o apparecchi per loro inutili per soverchia vaghezza di novità o di imitazione. Vorrei bensì che usassero molta maggior diligenza nella pulizia e preparazione delle botti, come la più gran nettezza negli utensili inservienti alla tramuta, come imbuto, vasi, barili, ecc., che ogni volta debbono esser lavati replicatamente pria di adoperarli.

166. Le botti per la conservazione dei vini sono un argomento di una importanza capitale, al quale però dai nostri viticoltori punto o poco si bada, mentre spesso esse contribuiscono a deteriorare ed anche a perdere i vini meglio fabbricati e di merito veramente intrinseco, come per converso conferiscono spesso a migliorare i vini scadenti. Quindi non si potrebbe abbastanza raccomandare la cura di questi recipienti per tenerli sempre in buono stato di solidità o nettezza sia interna che esterna.

167. Per la nettezza esterna qualche volta si pensa assicurarla meglio dipingendole con colori diversi ad olio di lino. Cattivo sistema in quanto quella spalmatura ostruisce i pori del legno per quali il vino, che ho chiamato essere vivente, aspira e traspira e manifesta la sua vitalità per il periodo del lavoro che deve condurlo alla virilità. Voi adunque difficoltate queste funzioni necessarie, epperò il vino vivrà vita languida, e maturerà e si perfezionerà più tardi.

168. Non mi occuperò di indicare il legno da preferirsi per questi recipienti, perchè non si ha in tutti i luoghi libera la scelta. Pure presso di noi, potendo, è sempre da preferirsi il cerro rosso, poi il bianco, in ultima linea il castagno. Per vini comuni mercantili, preferite sempre i grandi recipienti, e per vini preziosi e molto vecchi i piccioli.

169. Questi vini solamente meritano l'onore della bottiglia; e quando sono perfettamente maturi, limpidissimi e brillanti. Ho detto che non basta il vino sia buono, ma bisogna pur che sia bello, e quello in bottiglia deve essere bellissimo tanto internamente quanto esternamente. Epperò dovete diffidare delle bottiglie troppo nere che non vi permettono di apprezzare la limpidezza del vino a traverso del vetro. Non basta il guardar la bottiglia dritta, ma dovete rivoltarla col collo sotto ed il fondo in aria. Allorchè nulla nuota nella bottiglia così rivoltata, direte che il vino per limpidezza è perfetto.

170. Esternamente le bottiglie debbono anche esser bellissime di forma e di addobbi, bene ed ermeticamente turacciate, col collo ed il turacciolo ricoperto e garantito di capsula metallica, con elegante e semplice etichetta portante il nome e l'età del vino, nette, pulite, brillanti, insomma appetitose invitanti, *agagantes* direbbero i francesi, come una giovine sposa preparata pel talamo nuziale, onde la loro comparsa sui deschi nobili ed opulenti non ripugni e faccia contrasto cogli altri apparecchi.

171. Le bottiglie esser debbono di vetro cotto con fuoco di legna e non di carbon fossile, tanto alla prima quanto alla seconda cottura, cioè a quella del vetro ed all'altra della bottiglia fatta, detta in termine di fabbrica *ricotta*, onde non avvengano nel vino depositi di materie estra-

nee, e non si alteri mai l'aroma (*bouquet*), specialmente se si vogliono conservar lungamente, o sono destinati a lunghi viaggi; lo che non si ottiene o difficilmente ed imperfettamente con le bottiglie fabbricate con carbone di terra. Diffidate pure delle bottiglie che si vendono sotto la qualificazione di *ricotte con fuoco di legna*, giacchè quando ha luogo questa operazione secondaria, il vetro della bottiglia è già solidificato, e la ricottura con fuoco di legna non può modificare la sua natura nè dissipare gli inconvenienti derivati dall'impiego del carbon di terra nella fusione del vetro.

172. Sieno i turaccioli di sughero di Spagna purificato, senza pori nè carie, fabbricati a mano e di forma cilindrica non conica, e forzati nel collo della bottiglia a macchina. Spesso la cattiva qualità del turacciolo rovina i migliori vini perchè sotto la pressione della macchina vomitano nel vino tutto l'estraneo che contengono internamente.

173. Il vino in bottiglia migliora infinitamente e finisce ivi di sviluppare tutte le sue qualità, tanto più per quanto più lungamente vi dimora. Però non deve essere imbottigliato se non dopo di aver compito tutte le fermentazioni nei fusti e di essere arrivato alla sua completa maturazione ed assolutamente limpido e brillante. Sarebbe impossibile fissar l'epoca dello imbottigliamento per diversi vini; in questa materia è solo giudice il gusto purgato e l'occhio perito dell'enologo intelligente e conoscitore dei vini che maneggia. Solamente consiglierò in tesi generale di non imbottigliare i nostri vini da pasto prima di 15 o 18 mesi dall'epoca della vendemmia, cioè nel febbraio o marzo dell'anno seguente a quello in cui furono vinificati. Per vini-liquori poi è molto più difficile fissarne l'epoca anche approssimativamente, ma certamente mai prima del quarto o quinto anno.

174. Generalmente è questo lo scoglio contro cui si infrange l'abilità di quasi tutti gli enologi specialmente in Sicilia. È difficile invero il riconoscere quando un vino ha compiuto tutte le sue fermentazioni anche insensibili, quando sia perfettamente ossigenato, quando infine nulla più gli resti da acquistare nel fusto, per cui sia arrivato il momento di conservar gelosamente nelle bottiglie questi pregi. In generale ne giudicherete al color franco, alla limpidezza perfetta, all'aroma grato e soddisfacente, al sapore che non lascia dissonanze al palato mentre lo ricrea e lo solletica.

175. Da quanto ho detto e dalla propria esperienza sono indotto a consigliare di non mettere in vendita i vini se non almeno sei mesi dopo che sono stati imbottigliati. Quanto più tardi è sempre meglio, perchè dopo uno o due anni di permanenza nella bottiglia il vino è tutt'altra cosa di quel che era nell'imbottigliarlo, assai più perfetto dello stesso vino lasciato nei fusti, e quasi irricognoscibile.

176. La messa in bottiglia è una delle operazioni più minuziose e più difficili dell'enologia, epperò è la parte più elaudicante degli stabilimenti vinicoli ordinariamente, imperocchè bisogna accoppiare ai precetti dell'arte il gusto, stava per dire il genio dell'artista; e questa abilità non si acquista che dopo molti anni di pratica intelli-

gente, e dietro minuto esame delle bottiglie che si vedono uscire dagli stabilimenti più reputati.

177. I vini più deliziosi e più perfetti o i *gran vini* possono essere deteriorati dalle minime oscitanze in questa operazione, che dicesi *messa in bottiglie*, e che io volentieri chiamerei la parte estetica dell'enologia. Quindi non laverete mal abbastanza le vostre bottiglie sempre con acqua nuova tanto internamento quanto esternamente, non servendovi mai di pallini di piombo io di catenella di ferro o meglio di grossa arena. Non le riempirete se non 24 ore dopo che saranno ben sgocciolate ed asciutte, e dopo che le avrete nuovamente sciacquate con buon vino o con spirito. Non vi servirete che di imbusti di cristallo o di vetro, e di boccali di terraglia fina o meglio porcellana, senza screpolature, avendo la maggior cura perchè tutti i vostri utensili sien pulitissimi.

178. Mi accorgo che l'amor dell' arte mi trascina, e temo di aver soverchiamente annoiato i lettori, sebben parmi che talune prescrizioni non sono mai abbastanza ripetute. Però non posso dipartirmi dal soggetto senza notare che tutto questo per una industria bambina, come è da noi, costa molto tempo e spese, tanto più che ordinariamente non si impara che dopo molti errori, che pur si risolvono in spese maggiori. E se è vero come si predica generalmente da tutti, o molto più dai nostri governanti, che l'Italia, redenta già politicamente, dovrà oggi materialmente redimersi promovendo in sua agricoltura e le industrie che ne derivano; se è vero che una delle industrie agricole della quale si aspetta grande incremento della ricchezza italiana, che è e sarà per un gran pezzo un desiderio, è precisamente l'enologia; non saprei con quanto buon senso, mentre da una mano si decretano esposizioni e premi e medaglie per spingerla ed incoraggiarla a mettersi a livello delle altre nazioni, dall' altro poi se le tagliano, quasi direi, i nervi per impedirle di muoversi, di progredire, di migliorare, opprimendola con dazi interni ed esterni, dopo di avere assoggettato i vigneti a pesante imposizione fondiaria!

179. Proclamiamo da un lato con parole la libertà di commercio con tutte le altre libertà, e molti trattati concludiamo con tutte le nazioni per consacrare e tradurre in fatto questo fecondo principio, anche a scapito di diverse industrie nazionali che stavano pigliando il loro

slancio; e poi vediamo colpita di dazio la esportazione all'estero dei nostri vini, e resa difficile la loro circolazione nel regno pel dazio consumo! In una recente tornata dei nostri Comuni, la Commissione della Camera proclamava altamente, nel riferire sulle petizioni di molti Comizi agrari invocanti l'abolizione del dazio di sortita dei nostri vini, che « l'avvenire dell'agricoltura italiana « è riposto nell'incoraggiare la produzione del vino, « nin, ecc., per cui conveniva favorire la esportazione « dei prodotti agrari che non temono la straniera concorrenza, come opera saggia. » Dopo siffatte premesse ognuno si aspettava una conclusione favorevole alle petizioni de' Comizi, ma la Commissione propose il loro rinvio agli archivi, cioè al Camposanto! « Bella logica! » esclama giustamente un giornale di Torino.

180. Questo dazio ingiusto che non produce alla finanza dello Stato se non scarsamente 200 mila lire, ha dimezzato o forse più che dimezzato l'uscita dei nostri vini, ed esige una spesa forse superiore al magro introito. Questo, che è già un grande errore economico, sarebbe anche poco se non fosse aggravato dalle visite doganali, dalle verifiche che guastano gli imballaggi, dalle vessazioni, dalle pedantesche formalità, non scevre mai da perditempo da inconvenienti e da avarie che spesso rovinano le spedizioni prima di imbarcarle, il che tutto si traduce in aumento di spese che triplicano il dazio, ed in pastoie che scoraggiano gli speditori.

181. Molto più illogico ed ingiusto è il dazio consumo che inceppa il commercio interno e la circolazione dei vini; che spesso si paga due e tre volte sulla stessa bottiglia (incredibile ma vero!), dura condizione alla quale deve soggiacere il contribuente pel suo minor male e per economia di tempo; che restringe il consumo ed arresta lo sviluppo della produzione; che causa una notevole perdita di tempo; che spinge alla frode ed al contrabbando con positivo danno della salute pubblica e dell'erario; e che è utile soltanto a pochi pubblicani che comprano i dazi ed a pochissimi che li vendono, i quali tutti arricchiscono a spese dei produttori e dei consumatori, senza che lo Stato ne approffitti, né le Comuni che oggi lo seguono nella spensieratezza dello spendere e nei modi inconsulti dello imporre.

Fine

ATTI DEL CONSORZIO AGRARIO DI MILANO

Discorso pronunciato dal Presidente nobile cav. Girolamo Majnoni nell'Adunanza generale tenutasi dai Socii nel giorno 6 marzo 1870

Signori!

Nella persuasione di potere, o Signori, anche durante il periodo dello scorso anno mostrare soddisfacente e regolare l'andamento economico amministrativo del nostro Consorzio, la Direzione crede opportuno di farvi conoscere come le sue cure venissero sempre dirette allo scopo di progredire nello sviluppo di quelle idee che riguar-

dano le questioni più importanti d'oggi giorno conosciute dalla scienza e dalla pratica specialmente, e che la classe più colta degli agricoltori moderni con entusiasmo ha salutato e saluta. Si farà dunque un dovere di esporvi in breve il riassunto di quanto più utile ed importante si è operato.

Ritenuto che alla Direzione centrale come più compe-