

LA VITICOLTURA IN PIEMONTE

TESI

PRESENTATA ALLA FACOLTÀ DI DIRITTO
DELL'UNIVERSITÀ DI NEUCHÂTEL SEZIONE
DI SCIENZE ECONOMICHE E COMMERCIALI
PER CONSEGUIRE IL DIPLOMA DI LAUREA
IN SCIENZE ECONOMICHE E COMMERCIALI

DA

GIORDANO MARIO ROGNA
LICENZIATO IN SCIENZE ECONOMICHE E
COMMERCIALI all'UNIVERSITÀ di FRIBOURG

ARTI GRAFICHE CARLO MOSCHINI - MILANO
VIA GIUSEPPE SIRTORI, 3

UNIVERSITÉ DE NEUCHÂTEL
FACULTÉ DE DROIT

La Faculté de Droit de l'Université de Neuchâtel, Section des Sciences Commerciales et Economiques, sur le rapport de M. le prof. P. E. Bonjour, autorise la publication de la présente thèse de M. Giordano Mario Rogna, originaire du Piémont; cette thèse a pour titre: "La viticulture au Piémont,,.

La Faculté ne donne ni approbation ni improbation aux opinions émises, ces opinions devant être considérées comme propres à l'auteur.

Neuchâtel, le 3 Novembre 1933.

Le Doyen de la Faculté de Droit

MECKENSTOK

INDICE

CAPITOLO I

Condizioni Economiche Italo-Piemontesi nella storia specialmente dal punto di vista agricolo e viticolo.

	Pag.
§ 1 I Confini storici e geografici del Piemonte	1
§ 2 Sguardo storico al progresso dell'economia agraria piemontese	3
§ 3 La fisionomia agricola della regione Piemontese	9
§ 4 Trasformazione secolare del Piemonte	11
§ 5 Miglioramenti della viticoltura Piemontese	12
§ 6 Gli effetti della guerra sulla viticoltura Piemontese	13
§ 7 Considerazioni generali intorno ai caratteri dell'agricoltura italiana	14
§ 8 La grande diversità delle condizioni rende più difficile il progresso agrario, ma accresce in pari tempo la potenza produttiva dell'agricoltura Italiana	15
§ 9 Condizioni dell'agricoltura Italiana dalla costituzione del Regno al principio del secolo ventesimo	16
§ 10 L'agricoltura e la Finanza	19
§ 11 Produzione dell'uva e del vino del biennio 1909-1910	21
§ 12 Provvedimenti diretti a favorire la viticoltura Italiana	28
§ 13 Istruzione e sperimentazione enologica in Italia	29
a) Le origini.	
b) Le Stazioni enologiche.	
c) Le Cantine sperimentali.	
d) Le Scuole enologiche.	

CAPITOLO II

Il problema viti-vinicolo in Piemonte.

	Pag.
§ 1 <i>Geografia</i>	41
a) Provincia di Alessandria.	
b) " " Cuneo	
c) " " Torino	

	d) " " Aosta	
	e) " " Novara	
	f) " " Vercelli	Pag.
§ 2	Valore della superficie	46
§ 3	Divisione della superficie	47
§ 4	Il problema fillosserico	48
	a) Crisi.	
	b) Ricostituzione.	
	c) Natura del terreno ed impianto dei vigneti.	Pag.
§ 5	L'uva da tavola	55
§ 6	Condizioni in cui si trova la viticoltura in Provincia di Alessandria	58
	a) Statistica.	
	b) Importanza della viticoltura nella Provincia di Alessandria.	
	c) Costi di ricostituzione dei vigneti.	
	d) Costo del quintale di uva e dell'ettolitro di vino.	
	e) Produzione vinicola.	
	f) Il più temibile nemico della viticoltura.	
	g) Il rimedio per così grave disastro.	
	h) Sistemi usati per la ricostituzione dei vigneti.	
	i) La via che devono tenere i viticoltori accorti.	
	l) Mercati dalle uve.	
	m) Industrializzazione del vino.	Pag.
§ 7	I vini piemontesi.	66
§ 8	I vini normali	71
	a) Vini da taglio	
	b) Vini da pasto	
	{ comuni	
	{ fini	
	{ superiori	
	Barolo	Bracchetto
	Barbaresco	Vini bianchi di Castel Tagliolo
	Nebbiolo	Gattinara
	Dolcetto	Il vino di Carema
	Barbera d'Asti	Il Moscato di Chambave
	Grignolino d'Asti	Vini santi - Erbaluce di Caluso
	Freisa	Vini di Casteggio - Broni e Stradella.
§ 9	I vini speciali	89
	a) I vini spumanti	
	b) L'Asti spumante	
	c) Il Vermouth di Torino.	

Capitolo III

Il Disagio viti-vinicolo e mezzi per fronteggiarlo.

	Pag.
§ 1 Il valore della produzione viti-vinicola nell'economia nazionale	105
§ 2 Il disagio in Italia ed in altri paesi	107
§ 3 La difesa dei vini tipici	109
§ 4 Le Cantine sociali	111
§ 5 Valorizzazione dei vini prodotti nelle annate abbondanti .	115
§ 6 Utilizzazione dei sottoprodotti della vinificazione	116

Capitolo IV

La produzione mondiale del vino.

	Pag.
§ 1 <i>Il Mercato Mondiale</i>	121
a) La produzione.	
b) La distribuzione geografica della produzione.	
c) Il Commercio.	
a) I principali mercati importatori.	
b) " " esportatori.	
§ 2 <i>Il Mercato Italiano</i>	124
a) Sbocchi della esportazione vinicola Italiana :	
Svizzera.	
Francia.	
Germania.	
Austria.	
CONCLUSIONE	127

PREFAZIONE

Le finalità di questo nostro modesto lavoro sono quelle di dare un'idea esatta, oggettiva ed imparziale del movimento e della situazione economica della viticoltura piemontese ed italiana in questi ultimi anni.

Vogliamo, inoltre, con la presente tesi porre particolarmente in evidenza la possibilità che l'Italia nostra ha di conquistare un posto ben più alto dell'attuale per quanto concerne la produzione ed il commercio del vino.

All'illustre Professore Emmanuel Junod, all'Enol. Cav. Mario Zavattaro ed in modo specialissimo al Prof. Antonio Fossati, della Regia Università di Torino, giunga l'espressione deferente della nostra cordiale riconoscenza per la somma cortesia con cui vollero secondare ed agevolare il nostro studio.

E con profonda gratitudine ci sia pure consentito ricordare il contributo prezioso di consigli ed i suggerimenti recato a questo lavoro dal Professore Paul Émile Bonjour.

Dedico queste pagine ai miei Genitori, miei primi maestri, devotamente.

BIBLIOGRAFIA

ANNALI DI STATISTICA. - Ministero dell'Agricoltura, Industria Commercio.
ANNALI DI AGRICOLTURA. - Istituto Internazionale di Agricoltura - Roma-
ANNUAIRE INTERNATIONAL DE LEGISLATION AGRICOLE

Institut international d'Agriculture - Roma 1909-1919.

ANNUAIRE INTERNATIONAL DE STATISTIQUE AGRICOLE.-

- Roma 1909-1919.

ANNUARIO STATISTICO ITALIANO - Roma (tutta la raccolta)

ANNUARIO VINICOLO. - Unione Italiana Vini - Milano - (tutta la raccolta)

BANCA COMMERCIALE ITALIANA - MOVIMENTO ECONOM. dell'ITALIA

Raccolta di notizie statistiche - Milano - (tutta la raccolta)

COLLEZIONE CARNEGIE PER LA PACE INTERNAZIONALE. - Bari-Laterza:

PRATO GIUSEPPE - *Il Piemonte e gli effetti della guerra nella
sua economia sociale.*

RICCI N. - *La produzione agricola italiana durante la guerra.*

SERPIERI A. - *Le classi agricole in Italia durante la guerra.*

CINQUANTA ANNI DI STORIA ITALIANA. - Accademia dei Licei -

Milano - U. Hoepli 1911.

VALENTI G. - *L'Italia agricola 1861 - 1910* Vol. II

ENOTRIA ILLUSTRATA. - Unione Italiana Vini - Milano (tutta la raccolta)

FOSSATI A. - *Saggi di politica economica* CARLO ALBERTINA.

Biblioteca della Società Storica subalpina - Vol. CXXIII - 1930.

CABOTTO- *L'Agricoltura nella reg. saluzzese dal Sec. XI-XV* Pinerolo 1901

GRANDE S. - *Piemonte* - Monografia illustrata di Torino - Utet - 1930.

GRIBAUDI. - *Il Piemonte nell'Antichità classica.*

ITALIA AGRICOLA.- Rivista della Federazione Italiana dei Consorzi Agrari
Piacenza (tutta la raccolta)

LUZZANI A.- *Produzione e Commercio Mondiale del Vino*

Tesi Università Commerciale L. Bocconi - Milano
- 1931

MARESCALCHI. A- *Per lo sviluppo dell'industria enologica italiana*
- Bologna - N. Zanichelli 1919.

MARESCALCHI A.- *Il problema vinicolo* - Nuova Antologia - Gen-
naio 1932.

- MONACO T. G.- *Considerazioni sulla politica vinicola* - Venezia 1933.
- MONDINI S.- *L'industria enologica - Produzione, Commercio, regime doganale* - Roma, 1917.
- MONDINI S. - *Produzione e commercio del vino in Italia* - U. Hoepli - Milano, 1899.
- MORTARA G. - *Prospettive economiche* - Opera edita sotto gli auspici dell'Università L. Bocconi-Milano (tutta la raccolta)
- NOTIZIE DI STATISTICA AGRARIA - Ministero dell'Agricoltura Roma (tutta la raccolta)
- PIERRE PAREL- *Contribution à l'étude de la rentabilité du vignoble neuchâtelois* Thèse Neuchâtel . 1931
- PORRI.- *L'evoluzione economica Italiana nell'ultimo cinquantennio* - Cavalieri del Lavoro - 1926 - Roma.
- PORRI- *Tariffa doganale del I Luglo 1921 e gli interessi dell'agricoltura.*
- PRATO G.- *La vita economica in Piemonte a mezzo il Sec. XVIII* - Torino 1921.
- PUGLIESE S. - *Due secoli di vita agricola* - Torino 1908.
- SALVIOLI E MAYR - *La statistica e la vita sociale.*
- SERPIERI A. - *La politica agraria in Italia.* - Piacenza - Federazione Italiana Consorzi agrari.
- SERPIERI A.- *Credito e Consorzi Agrari* - Piacenza - Italia agricola, 1925
- VALENTI G. - *L'Italia agricola dalla costituzione del Regno allo scoppio della guerra europea.* Roma, 1918.
- ZATTINI E. - *La produzione dell'uva e del vino in Italia nel dodicennio 1909 - 1920* - Roma - Ufficio Statistica Agraria 1921.

CAPITOLO I

**CONDIZIONI ECONOMICHE ITALO - PIEMONTESE NELLA STORIA
SPECIALMENTE DAL PUNTO DI VISTA
AGRICOLO E VITICOLO.**

§ 1. I CONFINI STORICI E GEOGRAFICI DEL PIEMONTE

A nostro credere, se l'Italia è il giardino d'Europa, il giardino dell'Italia stessa dovrà dirsi il Piemonte.

A. GALLENGA

A chi salga lo storico colle di Superga, presso Torino, il grandioso spettacolo del Piemonte appare solenne ed imponente come in un mirabile plastico.

L'immenso arco alpino, il più bello e maestoso del mondo, si profila per 600 km. all'orizzonte, dall'Appennino Ligure alla mole superba del Monviso, alle superbe cime del Rocciameione, del Gran Paradiso, del Monte Rosa e di centonovanta vette che si delineano fino al Mottarone, tra i monti del Lago Maggiore e del Locarnese.

Pittori, letterati, poeti vi dedicarono rime ed impressioni. Primo fra tutti G. Giacomo Rousseau con stupefatta meraviglia, definì: "le plus beau tableau dont l'oeil humain puisse être frappé,,.

Il Piemonte nei suoi 30,000 Kmq. abbracciante tutto il "festante coro delle Alpi,, è la sintesi inesprimibile della poderosa opera della natura, che non conosce limiti di effetto, e del genio umano, che non conosce ostacoli; ci sono trenta secoli di tradizione e di storia alterna di fortune e di eclissi di luminose idee e di sacre aspirazioni, di fede e di lavoro; c'è l'epopea di di una gente piccola, ma privilegiata, che nell'angusta cerchia regionale salì all'altezza di Nazione che aspira al primato civile del mondo.

Addossato da tre parti ai monti ed aperto solo verso Levante, il Piemonte rinsera poderosamente, verso nord, la nostra penisola nei suoi naturali baluardi, le Alpi, sulla cui cresta il confine regionale si fonde con il nazionale dal Lago Maggiore alla Liguria, con 259 km. di frontiera svizzera (province di Aosta e Novara) e 449 km. di frontiera francese (prov. di Aosta, Torino, e Cuneo).

Verso oriente, al confine eterno ed inviolabile della natura, subentra quello convenzionale degli uomini, come per ricordare al Piemonte la missione, che la natura e la storia gli avevano assegnato nei secoli: l'unificazione d'Italia.

La linea del confine orientale, verso la Lombardia, perdette così il suo valore strategico, ma pur si mantenne, in omaggio alla geografia e alla storia, sulla riva occidentale del Lago Maggiore e del Ticino.

La pace di Vienna, 1738, in seguito alla guerra per la Successione Polacca, in cui Carlo Emanuele III di Savoia (1730 - 1773), combatté a fianco della Francia contro l'Austria, confermò al Piemonte l'acquisto di Novara,

Tortona e Serravalle che per la prima volta entravano a far parte della grande famiglia piemontese, che toccava i suoi termini geografici e naturali: le Alpi ed il Ticino.

Ma l'unità territoriale del Piemonte non era tuttavia perfetta. A completarla bisognò partecipare alla grande guerra per la Successione Austriaca, scoppiata nel 1740, in cui Carlo Emanuele III si dichiarò in favore dell'imperatrice Maria Teresa d'Austria.

La pace di Acquisgrana (Aix la Chapelle), del 1748, che chiuse la tremenda guerra, portò i confini del Piemonte, ai suoi massimi limiti naturali e storici, al Ticino e alla Trebbia.

Vigevano, Voghera e l'Alto Novarese coronarono così il grande evento regionale, la cui ragione politica è la prova più persuasiva dell'Aforisma di Napoleone I:

LA POLITIQUE DES ÉTATS EST DANS LEUR GÉOGRAPHIE

Il celebre *Trattato di Vienna* (9 Giugno 1815) che segnò la fine di Napoleone Bonaparte, diede un assetto nuovo all'Europa e la maggiore estensione al nostro compartimento. Al quale, nel 1866, fu amputata la Lomellina (Mortara) e l'Oltre Po Pavese, e cioè una zona di 2671 kmq. riducendo la sua superficie all'attuale, che è di kmq. 29.355.66.

§ 2. SGUARDO STORICO AL PROGRESSO DELL'ECONOMIA AGRARIA PIEMONTESE

Terra di attività agricola relativamente vivace e di colture, in confronto di altre regioni, discretamente estese si presenta il Piemonte fin dalle più antiche epoche di cui storici, geografi, viaggiatori, politici ci abbian tramandate notizie.

La fisionomia rurale del Piemonte nell'età romana non è sostanzialmente troppo diversa da quella che essa ancora conservava, quando la recentissima invasione industrialistica venne a sovvertire parecchi aspetti del tradizionale equilibrio.

Equivalente all'incirca, l'area forestale; spinta assai in alto la coltivazione dei cereali (grano duro e segale) (Plinio, XVIII), 12 *Historia Naturalis*) diffusa, nelle conche, quella della vite, i cui prodotti godevano, anche fuori una certa rinomanza (H. XIV. 4); sviluppata da pastorizia.

Meno simile era l'aspetto della zona collinosa sud-orientale, sia perchè assai più fitta di boschi di quercie, pini e faggi che in quanto men sfruttata in molte sue parti.

I vigneti dovevano coprirvi però un'area importante, se, stando a Polibio (II, 15) dell'*Historia Generalis*, si verificavano fin d'allora crisi di sovrapproduzione dei vini cisalpini (Cfr. S. Reinach: "La mévente des vins sous le haut Empire romain,, in *Revue archeologique* 1901 II, 360.) e se Plinio, (XIV, 27) e Strabone (V, 1, 2) si meravigliavano dell'imponenza delle botti che li contenevano, e tali, afferma iperbolicamente quest'ultimo storico romano, da superare in ampiezza le stesse case.

Ma che la viticoltura avesse assunto ai tempi della supremazia latina uno sviluppo considerevole sulle colline piemontesi e nell'agro torinese lo confermano parecchi monumenti epigrafici in cui sono rappresentati dei carri campestri, gli uni con due grandi ruote trainati da un solo cavallo, gli altri con quattro ruote piccole, da una coppia di buoi, carichi tutti di fusti vinari, presso a poco uguali a quelli oggi ancora in uso nelle nostre campagne. S'aggiunga infine, come indice della notevole produzione e consumo del vino, l'importanza assunta della lavorazione della pece usata in Liguria, dice, Strabone, (VI, 12) come correttivo del vino ed alla quale erano adibite "meravigliose fabbriche,,.

Della produzione piemontese, certo superante il bisogno locale, una parte veniva evidentemente esportata se, secondo Strabone (IV, 6, 2), gli abitanti della Liguria alpestre e litoranea convenivano a Genova per acquistarla, essendo i loro prodotti vinicoli di qualità scadentissima.

Ora di dove poteva con maggior comodità, data anche la facilità delle comunicazioni, affluire all'emporio ligure il vino favorito dalla popolazione locale?

L'opera secolare dell'uomo ha invece recato modificazioni più profonde, d'allora in poi, alla zona pianeggiante della regione, la cui mirabile fecondità presente è dovuta assai meglio alla somma incalcolabile di lavoro impiegato che a doti naturali del suolo, ben sovente ostile. Il piano orientale piemontese rimane estraneo, più di altre plaghe della valle padana, alla penetrazione della civiltà etrusca la cui influenza sull'economia dell'Italia antica fu intensa a segno da trasformare veramente le regioni dove dominò per qualche tempo - e quindi sprovvisto delle grandi opere di ingegneria idraulica che ne faceva in niun modo presagire allora la stupenda sistemazione di oggi, di data del resto, tutt'altro che antica. Foreste, boscaglie, acquitrini, brughiere vi prevalevano. Meglio utilizzate per contro erano le pianure e le terrazze occidentali, fra le Alpi ed il bastione collinoso, dove le acque scendenti dai monti potevano derivarsi senza estesi lavori di canalizzazione e di bonifica.

Secoli di attiva ripresa furono per l'agricoltura subalpina, il XIV ed il XV, sebbene le sia mancato lo stimolo diretto creato, in altre regioni, dalla vicinanza di attivi centri di vita industriale e commerciale, costituenti ricchi mercati di consumo e cospicue fonti di capitali di investimento. Suppliva tuttavia al difetto dei medesimi l'esportazione verso la Francia, Svizzera e Genova, che, sotto Amedeo VIII (sec. XV), procurava mezzi abbondanti alle attuali provincie di Torino e di Cuneo.

La politica avventurosa di Carlo Emanuele I ripiomba i suoi stati in un mare di calamità. Nonostante ciò non solo l'agricoltura non decade, ma coi suoi progressi, offre la vera ed unica base alle crescenti gravezze fiscali ed il principale fattore di resistenza contro gli eventi ostili.

“Provincia abbondantissima,, lo chiama verso il 1600, lo storico Botero. Il Piemonte, scrive l'ambasciatore veneziano Barbarigo, è forte perchè il fondamento delle “sue dovizie non è l'industria od il traffico degli abitanti, le facoltà dei quali, una volta distrutte, difficilmente possono ricuperarsi, ma la fertilità dei terreni, che nè si trasportano altrove, nè i frutti loro talmente possono dissiparsi che l'anno seguente non vediamo prodotti nuovi, con qualche risarcimento del danno passato,,.

E conferma più esplicitamente Monsignor Della Chiesa che, per questa eminentissima qualità della sua patria, “In tutte le guerre del Duca.... senza che mai penuria di vettovaglie si patisse, si sono numerosissimi eserciti con grossi presidi dall'una e dall'altra mantenuti, e ciò che è degno di alto stupore, et evidente segno delle fertilità di questo paese, è che nell'anno 1630, dopo l'entrata che fecero i francesi per la valle di Susa in Italia, se ben

fusse ne' tre anni antecedenti stata tutt'all'intorno grandissima carestia, et nel Piemonte si fossero per molti mesi tratti quattro potenti e numerose armate, e che dall'A. S. fossero a' vicini Stati conceduti tratte di grano et quel che fu di peggio dalla Cavalleria Francese et imperiale, per mancamento di avene, si fossero fatti mangiare la segla e i frumenti, non si senti però quella gran penuria di viveri che in esso anno le altri parti d'Italia, benchè pacifiche, patirono,,.

La verità che le robuste caratteristiche dell'economia agraria piemontese, fonte quasi esclusiva di sostentamento pei popoli, favorite dal regime di proprietà, tradizionalmente basato, in misura maggiore che altrove, sul medio e piccolo possesso e sulla conduzione a mezzadria, rappresentano l'elemento fondamentale del paradosso storico offerto da una regione periodicamente piombata per due secoli, in lunghe guerre devastatrici, ma che, negli intervalli fra le medesime viene generalmente descritta come feconda dei più desiderati frutti, nè arresta intanto il suo lento sviluppo demografico, nè vien meno inai all'appello dei suoi principi per imprese guerresche che durano talvolta quanto una generazione. Appena tacevano le armi, il lavoro silenzioso e tenace del contadino piemontese ritesseva infaticabile la trama del benessere perduto.

Parentesi più o meno lunghe di tal fatto si ebbero durante il regno di Carlo Emanuele I, poi dalla chiusa delle lotte civili della prima reggenza (che stremarono il ducato) fino al ventennio di battaglie di Vittorio Amedeo II l'epilogo del quale fu un nuovo, rapido rifiorire della vita agraria, descritta nel catasto del 1731.

I prodotti del suolo subalpino, a cui intanto si sono aggiunti in copia crescente i risi e le sete, offrono costante materia di scambio per l'approvvigionamento all'estero di merci richieste dalla vita più raffinata, di cui gli sviluppati centri urbani incominciano a dare l'esempio.

Il quadro dell'agricoltura piemontese nel secolo XVIII quando il nuovo regno si estende e consolida quasi sui confini della regione attuale, risulta, meglio che pei precedenti, da dati statistici discretamente precisi.

All'accertamento generale, ordinato da Carlo Emanuele III nel 1750, i terreni delle provincie di qua dai monti (escluse Aosta e la Valsesia) appaiono distribuiti, per colture, come segue:

Seminativi	ettari	639.110
Alberi	„	160.632
Risaie	„	30.233
Vigne	„	138.524
Prati	„	271.396
Castagneti	„	90.076
Boschi	„	330.535
Pascoli e Incolti	„	546.060
Totale		2.206.566

La produzione vinicola che se ne traeva (in media quinquennale) è così riassunta, per provincie, in un'altra tabella che abbiamo tratto dal grande inventario, che offre un'interessante quadro di insieme delle distribuzioni delle colture nella regione:

V I N O

<i>Provincie:</i>	<i>Carra</i>
Torino	77.208
Alba	19.832
Asti	53.966
Biella	42.959
Cuneo	19.654
Ivrea	30.000
Mondovì	29.600
Pinerolo	37.749
Saluzzo	30.037
Susa	15.062
Vercelli	6.883
Casale	30.671
Acqui	34.116
Alessandria	48.955
Lomellina	9.225
Novara	47.603
Oltre Po	19.823
Tortona	9.794
Totale	563.137
El.	2.770.634

La politica economica dei primi tempi della restaurazione, col suo proibizionismo doganale anche interno (fra la Liguria, il Piemonte, la Savoia) ed i rinforzati vincolismi, non è certo la più adatta a sanare rapidamente le piaghe che venticinque anni di guerra e di dominio straniero lasciano dietro di sé. Non prima quindi del 1835 si assiste, con l'inizio del liberismo ricostruttore di Carlo Alberto ad una decisa ripresa economica, che si manifesta soprattutto in un rinnovato fervore di vita rurale. Strumento ed indice quasi simbolico del medesimo, sorge, nel 1842, la celebre Associazione Agraria, palestra di studi, di dibattiti, di sperimentazioni riguardo ad ogni problema economico e tecnico.

Certo sarebbe erroneo ritenere che tutte le iniziative del grande sodalizio, e lo stesso ottimismo fiducioso con cui dai suoi congressi si considera il grado di progresso realizzato o prossimo a conseguirsi, rispondessero alle condizioni effettive del paese in quel momento.

Ma il semplice fatto del riunirsi spontaneo di tanti valentuomini di ogni classe e di tutte le provincie, per dare insieme una spinta decisiva all'auspicato sviluppo della vita agraria prova come, nei ceti dirigenti, in grande maggioranza proprietari terreni, fosse largamente maturata la coscienza operosa di un novatore miglioramento delle cose non meno che degli uomini.

Imprime nuova magnifica spinta al movimento, con l'opera di governo (riforma della politica commerciale) la personale propaganda ed il trascinante esempio (concinii chimici, drenaggio, mirabile organizzazione della tenuta di Leri) (1) Camillo Cavour; fra le innumerevoli benemerenze agricole, del quale fu forse la più insigne la costituzione della grande-società per l'irrigazione vercellese -, strumento anche oggi di stupenda prosperità per quella regione.

Il potente impulso non va perduto. La produttività media delle terre che, fino al 1860, non supera gli 8-9 el. per ea. sale in pochi anni a 12 circa. I terreni irrigui passano in un ventennio da 200 a 340 mila ea. (per l'apertura specialmente del canale Cavour, nel 1863) e si diffondono le prime macchine (trebbiatrici).

Importanti capitali di bonifica e di esercizio incominciano a ricercare gli impieghi agricoli. Il frazionamento dei possessi rivela un leggero movimento, passando da 600 mila proprietari nel 1852 a 617 mila nel 1881.

Questi ed altri innegabili progressi registra e constata l'Inchiesta agraria del 1877. La quale tuttavia pone anche in termini non equivoci il problema

(1) Leri è la celebre tenuta nella quale il Conte Camillo di Cavour compì le sue prime esperienze di amministratore accorto e di sagace guidatore di uomini. È appunto qui che durante il periodo della sua attività di agricoltura egli concepì e attuò l'idea della gestione diretta delle acque demaniali per l'agricoltura ed in modo particolare per la coltura del riso mercè la creazione dell'Associazione d'irrigazione dell'agro ovest Sesia, il cui progetto di legge, da lui presentato al parlamento subalpino, fu approvato il 7 maggio 1853.

della necessità di un più sollecito svecchiamento di molte abitudini consuetudinarie ed empiriche, che, nella gara generale di razionalizzazione scientifica dell'industria agraria di cui altri paesi e talune regioni italiane cominciano a dare alacre esempio, minacciano di relegare al secondo piano quelle dove il processo è più lento.

Tanto la cerealicoltura, che la viticoltura (specialmente la confezione dei vini), e l'allevamento del bestiame si svolgono qui, nella gran maggioranza dei casi, con sistemi che troppo ricordano quelli praticati un secolo addietro.

Primitiva la frutticoltura, antiquato l'attrezzamento, raro l'impiego di fertilizzanti chimici. Si ha, in complesso, l'impressione che, se in senso assoluto un progresso c'è stato e continua, questo fu intanto altrove più intenso e più sollecito.

Anche per ciò che riguarda i problemi viticoli, una delle cause fondamentali ravvisano i relatori nel cocciuto misoneismo della classe contadina, il che, per riflesso, ci induce a dubitare che il frazionamento stesso dei possessi costituente la caratteristica storica di questo regime agrario e la meno accentuata fisionomia capitalistica che tradizionalmente esso presenta, mentre era stato elemento di superiorità e di fortuna nel passato, quando di vera industrializzazione agraria non v'era idea, sia poi divenuto ostacolo ad adottare prontamente le modificazioni suggerite dalla sperimentazione scientifica.

Il periodo che corre fra il 1880 ed il 1914 non smentisce, in complesso, l'ipotesi.

Perchè, mentre vediamo portarsi al livello delle migliori l'agricoltura delle zone orientali, per opera della grande affittanza capitalistica, e sebbene anche nella plaga collinosa e nelle pianure prealpine, il vero dominio della vite, sorgano numerose aziende di struttura prettamente moderna, troppo numerosi vi rimangono i poderi piccoli e medi, la trasformazione tecnica dei quali avviene lentissimamente.

Le zone di maggior rendimento sono quelle proprietà a grande e media.

Se per alcuni prodotti agricoli, quali il granoturco, si nota una restrizione di area coltivata, è considerevole l'aumento di prodotto unitario, e ciò per la migliorata alimentazione popolare, e per la segala, il cui raccolto nel 1909-14 supera di poco la metà del 1853-64, mentre un valore predominante conserva sempre la produzione del vino, che da 3,500.000 el. nel 1864, 4.000.000 nel 1880, passa a 6.000.000 in media, occupando 290 mila ea. di cui 70 a 80 mila a coltura esclusiva. Il miglioramento si rivela particolarmente nell'aumento del prodotto in proporzione maggiore dell'area (che nel 1880 era già di 250 mila ea.).

Si è estesa la confezione dei vini tipo. Ma molto rimane a fare per l'unificazione del prodotto piemontese, in maggior parte ancora ottenuto con metodi primitivi, da piccoli coltivatori.

§ 3. LA FISIONOMIA AGRICOLA DELLA REGIONE PIEMONTESE

Le condizioni dello sviluppo agricolo in Piemonte si presentano, secondo i luoghi, notevolmente diverse.

Tutta la regione che si trova alla sinistra del Po, e quella che comprende i bacini della Vraita, della Maira ed in parte del Tanaro gode di un'ottima rete idrografica, perchè i fiumi che la percorrono, alimentati dai serbatoi delle Alpi, hanno un regime regolare ed una notevole portata d'acqua. Meno favorite sono invece le terre della destra del Po, attraversate da affluenti con corso breve, regime torrentizio, e magre frequenti.

Più povere d'acqua sono infine le catene dei colli che, dipartendosi dal Po fra Torino e Casale, congiungono le loro propaggini alle Prealpi liguri ed ai contrafforti appenninici.

Il clima del paese è del tutto continentale, con forti squilibri fra l'estate e l'inverno. La media della pioggia è alquanto inferiore a quella del rimanente bacino del Po; le precipitazioni appaiono tuttavia abbondanti (dai 600 ai 1300 mm.) sovente impetuose e dannose negli alti monti. Le grandinate estive e le brinate primaverili recano danni estesi e frequenti e furono sempre considerate come grave causa di precarietà nelle previsioni dei raccolti.

I relatori dell'Inchiesta agraria del 1877 considerano il territorio piemontese come diviso in tre zone:

I	.	.	.	.	.	.	montagna
II	.	.	.	.	.	.	collina
III	.	.	.	.	.	.	pianura

mettendo in rilievo la speciale fisionomia agricola di ciascuna.

I. MONTAGNA. - a) Regione dei pascoli estivi.

b) Regione delle foreste con alberi aghifoglie e latifoglie.

c) " del castagno.

d) " agricola (cereali, vite, piante da frutto, foraggi)

Predomina la grande proprietà, soprattutto comunale, nella regione dei pascoli e delle foreste. Nella agricola delle valli la proprietà è invece straordinariamente divisa.

Qui, il fattore della produzione che predomina in modo assoluto è l'immenso e costante lavoro dell'uomo stimolato dalla passione della proprietà privata.

II. COLLINA. - Cultura dominante: *la vite*: sebbene assai estesa vi sia pure quella delle piante erbacee, e, specialmente da qualche anno, degli alberi da frutto.

Predomina la proprietà piccola e media, fatta valere direttamente o con la mezzadria, meno frequentemente con l'affitto. Il lavoro dell'uomo è ancora il fattore essenziale della produzione. Si nota tuttavia un crescente impiego di capitali, favorito dalla cooperazione; ed illuminato sempre più dall'istruzione tecnica.

III. PIANURA. - a) *Pianura asciutta*, in massima parte compresa nella provincia di Alessandria, dove si coltivano cereali, gelso, vite e foraggi.

Prevale la proprietà media, che, disponendo di capitale e di direzione più intelligente, attua migliori metodi tecnici e supplisce con largo impiego di concimi chimici alla minor ricchezza di fertilizzanti naturali.

b) *Pianura irrigua*, nelle provincie di Torino e Cuneo: generalmente utilizzazione dei corsi d'acqua naturali molto abbondanti. Qui la proprietà è piuttosto frazionata, specialmente a piè dei colli e delle montagne.

Prosperità agricola assai diffusa, coltura tecnica in continuo perfezionamento.

L'Ufficio di statistica agraria riassume nelle seguenti cifre la proporzione delle varie culture del 1913:

	Alessandria	Cuneo	Novara	Torino
Superficie territ. comples. Ea	507.886	743.487	660.162	1.024.030
	%	%	%	%
Superficie improduttiva	7,2	7,5	15,9	17,1
Superficie agraria e forest.				
Seminativi	61,6	28,4	30,8	18,2
Prati e pascoli	9,2	38,2	27,1	44,4
Vigneti e frutteti	6,9	1,9	2,0	0,6
Boschi e castagneti	15,1	24,0	24,2	19,7
	100.—	100.—	100.—	100.—

Complessivamente si può ritenere che, alla vigilia della guerra mondiale, le terre piemontesi si presentavano nella quasi totalità, adibite agli scopi agricoli e meglio che in altre regioni italiane; il problema era qui di miglioramento anzichè di mutazione e di estensione delle colture esistenti.

§ 4. TRASFORMAZIONE SECOLARE DEL PIEMONTE

Tra i paesi che hanno subito una trasformazione più rapida e profonda, economica, etnica, sociale e culturale, nel trapasso alle forme dell'industrializzazione moderna, il Piemonte è certo uno dei più caratteristici.

Nei primi anni dell'unità, le vecchie provincie sabaude e la loro austera capitale serbavano in gran parte l'impronta del particolarismo secolare nei costumi, negli orientamenti intellettuali, perfino nella lingua, come nelle manifestazioni dell'attività produttiva.

Mutamenti molto più sensibili non rivelava la fisionomia economica del paese, sebbene germi di organico rinnovamento maturassero anche in questo campo con notevole rapidità, fin da quando la troppo ignorata opera riformatrice di Carlo Alberto aveva spianato la via agli ardimenti novatori di Camillo Cavour.

Alla vigilia della rivoluzione francese il Piemonte era uno stato prevalentemente agricolo a tipo di proprietà ripartita nelle zone collinose e montuose occidentali, di larghi possessi nelle pianure irrigue confinanti con la Lombardia.

Di industria indigena veramente importante non esisteva che la filatura e torcitura della seta, che occupava con frequenti crisi, parecchie diecine di migliaia di operai.

Il regime francese, durante il quale l'apertura di nuovi mercati ed il blocco continentale agirono in vari modi a modificare il consueto equilibrio di scambi, non alterò tuttavia profondamente una struttura fondata su attitudini del suolo e delle genti, difficilmente mutabili; onde con la restaurazione del 1815, e per più anni successivi, ritroviamo una fisionomia economica assai simile a quella anteriore agli avvenimenti del fortunoso ventennio.

Soltanto col 1830 si inizia, per merito di un governo e di una classe dirigente, entrambi assai migliori della loro fama, un risveglio di iniziative e di energie, che tende ad intensificarsi dopo il 1845 ed affermarsi vigoroso dal 1850 in poi.

Il moltiplicarsi delle società anonime, la fondazione dei grandi istituti bancari, la demolizione progressiva degli ultimi vincoli legali alla libera attività dei cittadini sono altrettanti indici della trasformazione che subisce il vecchio ambiente, sotto l'azione combinata di forze economiche, intellettuali e sociali.

È il passaggio del governo e della capitale del nuovo regno d'Italia a Firenze, che pone per la prima volta, dinanzi alle menti più aperte, il problema vitale di una attività regionale e cittadina rivolta a cercare, senza appoggi estranei, le vie di un'indipendente fortuna.

Nel 1884 l'esposizione industriale ed artistica, aperta quasi a simbolo programmatico, porge ad italiani e stranieri l'opportunità di constatare il molto cammino già compiuto dalla industria e dall'agricoltura subalpina sulla via dell'organizzazione della tecnica moderna.

Ma un grave colpo d'arresto al fervore fiducioso vien dato dalla rottura commerciale con la Francia del 1888, seguita quasi subito dalle catastrofi edilizie e bancarie. La breve sosta non interrompe tuttavia il movimento di ascesa, che riprende quasi subito, pure fra le perturbazioni e le angustie del mercato nazionale e, con l'esposizione del 1898, il Piemonte offre nuovamente lo spettacolo e la misura della propria forza e vitalità.

Riaperte le vie agli scambi con la Francia e rifiorita l'economia nazionale, il Piemonte completa in tutti i campi la propria industrializzazione, inizia lo sfruttamento intensivo delle preziose riserve idriche dei suoi monti e crea organismi produttivi potenti, che assurgono per taluni articoli (automobili e cappelli) a fama mondiale.

§ 5. MIGLIORAMENTI DELLA VITICOLTURA PIEMONTESE

Col grano e col bestiame, il vino rappresentava un interesse fondamentale dell'agricoltura piemontese. Senonchè, per la disorganizzata produzione per i metodi irrazionali di confezione, l'esportarlo riusciva difficile, nè tornava possibile sostenere, sui mercati esteri, la concorrenza coi prodotti francesi di tipo industriale.

Il conflitto doganale con l'Austria, che minacciò la chiusura del facile mercato lombardo, rese subitamente più sensibile la nostra inferiorità. La difettosa preparazione dei vini nazionali, dotati di insufficiente conservabilità, e trasportabilità, venne ammessa da tutti i competenti.

Come rimedio alcuni proposero di inventariare accuratamente, provincia per provincia, la qualità di viti, piantate per lo più a caso e promiscuamente; ed in tal senso fu bandito, 1848, un concorso a premio fra i comizi agrari. Ma non pochi desiderarono invece che si istituissero in tutto il Piemonte degli stabilimenti industriali per accentrare la fabbricazione ed il commercio del vino. La proposta sembrò ad altri prematura, onde si giudicò opportuno indire un concorso per decidere se, allo stato attuale dell'enologia piemontese, convenisse promuovere la separazione dell'azienda coltivatrice dalla vinificatrice.

Precedendone i responsi, il Comizio di Valenza si adoperò a far sorgere una cooperativa vinicola di tipo ingegnoso, mentre, dando corpo ad un'idea già da tempo adombrata, sorse, una società anonima, di carattere nazionale, per la produzione ed il commercio dei vini. A migliorare intanto le colture, si provvide alla divulgazione di una apposita istruzione, e si moltiplicarono incitamenti e consigli.

§ 6. GLI EFFETTI DELLA GUERRA SULLA VITICOLTURA PIEMONTESE

Non risulta che la guerra mondiale abbia influito in senso depressivo sulla produzione enologica piemontese; fatto notevole tanto più in quanto trattasi di una coltivazione sensibile in sommo grado alla deficienza di mano d'opera. Ora, per calcolare di quanto si ridussero nelle campagne piemontesi le braccia valide disponibili, basta tener conto da un lato del fatto notorio che le popolazioni contadine danno, rispetto alle opéraie delle città, una percentuale minima di riformati, e ricordare dall'altro che il numero degli esoneri concessi per lavori agricoli fu quasi insignificante, inducendo pure moltissimi coltivatori a cercare nelle industrie cittadine un rifugio contro i pericoli dell'invio alla fronte.

Ma gli alti prezzi del vino, hanno agito nel senso di richiamare a tale produzione tutte le virtuali riserve di forze, concorrendovi il regime di proprietà frazionata predominante nei distretti viticoli, dove pure si era segnalata prima che altrove la deficienza di braccia. Ivi perciò si ebbero, grazie al fortunato andamento di questo raccolto, i risparmi più copiosi ed i più rapidi arricchimenti.

Alla guerra però è pure da attribuirsi la ripresa violenta dell'infezione fillosserica, della quale ora soltanto si incominciano ad avvertire i limiti ed i danni (nel 1909, i comuni invasi sono 312; nel 1918, 557; nel 1923 l'intera provincia di Alessandria, la più vitifera del Regno, è dichiarata infetta e sospetta); cagionata in buona parte dalla trascuranza delle norme preventive è dalla rilassatezza delle sorveglianze legali in questo periodo.

La produzione di uve da tavola (7000 quintali nel 1913) fu anche duramente colpita nella domanda estera dalla rovina del mercato germanico.

Uno sguardo sintetico alle vicende della produzione vinicola piemontese durante la guerra può ricavarsi dal seguente prospetto:

Media quinquennale	1910 - 14	1915	1916	1917	1918
<i>Vino</i>					
migliaia Ettolitri	5884	2653	5945	5714	6143

Ne risulta, in sostanza, complessivamente che le eccezionali condizioni non ebbero sull'attività rurale quei disastrosi effetti che si sarebbero potuti temere, giudicando soltanto dalla sottrazione della mano d'opera. Questa in realtà venne largamente sostituita dalla intensificazione di lavoro da parte dei rimasti, grazie allo stimolo dei compensi crescenti.

§ 7. CONSIDERAZIONI GENERALI INTORNO AI CARATTERI DELL' AGRICOLTURA ITALIANA

L'analisi delle singoli produzioni ha confermato la grande diversità di condizioni, in cui l'agricoltura si esercita.

Volendo raccogliere in grandi gruppi le varietà, si dovrà sempre distinguere, in ragione di latitudine, un'agricoltura settentrionale, un'agricoltura centrale, un'agricoltura insulare. In ragione di altitudine si dovranno distinguere tre grandi regioni:

una regione agraria di montagna, una regione di collina ed una di pianura. Il primo e più spiccato carattere dell'agricoltura italiana è la varietà non soltanto di clima e di suolo, ma altresì di sistemi agricoli e, in conseguenza, di problemi da risolvere.

Questa grande varietà di condizioni che il quadro della agricoltura nazionale ci presenta, non impedisce tuttavia che si possano cogliere taluni caratteri generali i quali si manifestano, sia pure in diverso grado, dovunque: nel nord e nel sud d'Italia, nelle regioni di montagna, in quelle di collina e in quelle di pianura.

Uno di questi caratteri è il predominio assoluto della coltura dei cereali su tutte le altre. In ogni parte i cereali occupano più della metà delle terre lavorate, e in ogni parte le terre lavorate hanno una così grande estensione da non trovar riscontro in quasi nessuno degli altri paesi d'Europa, anche assai meno montuosi del nostro, e meglio predisposti per attitudini naturali alla coltura agraria.

Non è difficile scoprire le ragioni del predominio in Italia della coltura cereale e della grande estensione delle terre sottoposte al lavoro agricolo. Per spiegarsi un tal fatto basterebbe già da solo il considerare la elevata densità della nostra popolazione, la quale raggiungeva i 120 abitanti per chilometri quadrati e la prevalenza della popolazione agricola sulla urbana. Ma si aggiungano altre cause: la grande diffusione della piccola proprietà e della piccola coltura, e l'essere per lo più coltivato il terreno, o dai proprietari stessi, o da coloni, i quali percepirono una parte del prodotto come remunerazione del loro lavoro. Il che ha, per inevitabile conseguenza, che una gran parte della popolazione consuma direttamente le derrate che ottiene dal suolo ed è pertanto interessata a produrre quelle che sono richieste dal bisogno della propria sussistenza, anzichè quelle che meglio risponderebbero al più profittevole ordinamento tecnico della azienda agraria.

È da ritenere che non meno di due quinti dei cereali che si producono in Italia vengono direttamente consumati da coloro che li producono.

Da tali condizioni economiche deriva in gran parte un altro dei caratteri generali dell'agricoltura italiana: la grande molteplicità e promiscuità delle colture.

Tale carattere è stato rivelato in modo spiccatissimo dal catasto agrario, che il Ministero di Agricoltura ha pubblicato. Non vi è alcuna delle 690 zone agrarie, in cui il Regno è suddiviso, che non conti parecchie decine di prodotti diversi.

In nessun paese come nel nostro la coltura agraria fu estesa a terreni di tanta inclinazione ed elevatezza, invadendo quelli che per ragioni naturali, avrebbe dovuto rimanere il regno indisturbato della selvicoltura e della pastorizia. Questa invasione deleteria è la causa precipua dell'isterilimento di molti terreni, e del sommovimento a cui sono condannati interi gruppi o catene di colline, specialmente dei contrafforti appenninici, in cui il suolo per la distribuzione dei boschi, ha perduto la sua consistenza.

Abbiamo accennato che la varietà di condizioni dell'agricoltura italiana non dipende soltanto dal clima e dal suolo, ma altresì dall'adozione di sistemi di coltura e di amministrazione rurale differentissimi. Talora entro i confini dello stesso compartimento o della stessa regione esistono aziende che raggiungono i più alti gradi d'intensità della coltura e sorpassano le mille lire per ettaro di prodotto lordo, mentre, da una coltura puramente estensiva, mal si ottengono le 100 lire. E queste differenze sussistono quasi invincibilmente, nonostante le invocazioni continue di una trasformazione agraria che vorrebbe imporsi.

Si potrebbe concludere che l'aumento della produzione agricola italiana non può dipendere da una maggior estensione che si dia alla coltura, ma da una utilizzazione più efficace delle terre già coltivate e quindi da un maggior impiego di capitale.

§ 8. LA GRANDE DIVERSITÀ DELLE CONDIZIONI RENDE PIÙ DIFFICILE IL PROGRESSO AGRARIO, MA ACCRESCE IN PARI TEMPO LA POTENZA PRODUTTIVA DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

Questa grande varietà di condizioni naturali ed economiche dell'Italia agricola, non ne rende soltanto ardua una rappresentazione, ma frappone un ostacolo al generale progresso di essa, richiedendosi ad attuarlo procedimenti e provvedimenti diversi, i quali per la loro disuguale efficacia, non possono determinare uno sviluppo uniforme.

Tuttavia sarebbe erroneo il ritenere che l'ostacolo sia insuperabile, e che in definitivo il nostro paese da questa stessa varietà non possa trarre notevole vantaggio.

Non è soltanto la natura del terreno che crea in Italia notevoli differenze fra compartimento e compartimento, ma ancora e più le condizioni climateriche, le quali per la disuguale distribuzione delle piogge e del calore, rendono possibili e convenienti in taluni luoghi colture che in altri sono addirittura inattuabili. Vi sono sotto questo rispetto diversità più profonde, in Italia, anche in provincie e regioni confinanti, di quel che non ve ne siano tra i paesi più discosti e che appartengono ad emisferi diversi.

E la diversità non si limita ad escludere o rendere adottabile una coltura, ma prescrive metodi differenti, sia per quanto riguarda i lavori di adattamento del terreno e le trasformazioni fondiari, sia per quanto riguarda gli avvicendamenti, le concimazioni ed i lavori agricoli.

Ed invero trattasi di elementi differenti, se si vuole, oggi disgregati, ma non discordanti al punto da essere ribelli ad un'armonica composizione. In un'industria, come l'agricola, i cui risultati debbono sottostare alle vicende delle stagioni e da altre naturali avversità, la differenza delle condizioni e la molteplicità delle produzioni determinano compensazioni giovevoli, che si risolvono in una specie di assicurazione, se non sempre per le economie singole, per l'economia nazionale. Pertanto, se alla varietà delle attitudini corrisponderà un'applicazione sapiente del principio di specificazione, l'Italia agricola potrà costituirsi in un organismo perfetto, appunto perchè più complesso, e riprenderà il suo posto di maestra al mondo civile nell'arte dei campi. La meta è lontana, ma ciò non vuol dire che un giorno non possa essere raggiunta e che ad essa non si debba mirare con tutte le forze.

§ 9. CONDIZIONE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA DALLA COSTITUZIONE DEL REGNO AL PRINCIPIO DEL SECOLO VENTESIMO

Una qualche considerazione cade qui opportuna intorno alle condizioni dell'agricoltura dalla costituzione del Regno al principio del sec. ventesimo.

Abbiamo visto quante speranze si fossero riposte dai nostri più insigni nel risorgimento agricolo dell'Italia. Si pensò da essi che al soffio della libertà, anche la terra si sarebbe vivificata. Purtroppo la dura realtà ha contraddetto questa patriottica illusione. È lecito affermare che per trent'anni l'agricoltura italiana, se non rimase stazionaria, non diede manifesti segni di progresso. Tutt'al più si può pensare che in quel lungo periodo siasi preparato il risorgimento dell'avvenire. Quali le cause di questo fatto doloroso?

Tentiamo di additarle brevemente.

Due cause abbiamo udito ripetere insistentemente, non oggi, ma in passato. 1.) la ignoranza della popolazione agricola e la sua renitenza ad ogni innovazione : 2.) la gravezza delle pubbliche contribuzioni.

Non si può escludere ogni influenza così dell'una come dell'altra causa ma sarebbe un errore ritenere che esse abbiano operato da sole e che la loro influenza sia stata preponderante. Si può anzi ritenere, non senza ragione, che le pubbliche gravezze avrebbero dovuto stimolare l'attività agricola, non potendosi pensare che il peso delle imposte, salvo casi eccezionali, fosse tale da allontanare l'agricoltura dalla terra.

Del resto, è ovvia l'osservazione che in un periodo successivo, e cioè nell'ultimo decennio, in cui si è determinato un notevole progresso agricolo, le imposte di ogni specie non sono certo diminuite.

In quanto all'ignoranza della popolazione agricola e alla sua renitenza ad ogni innovazione, si può notare che questa condizione non ha impedito un qualche parziale progresso pur nel periodo a cui ci riferiamo ed in regioni dove l'istruzione agraria era meno diffusa. Basti citare lo sviluppo celerissimo e quasi esagerato della viticoltura nelle provincie del mezzogiorno ed in special modo nelle Puglie, determinato dalla viva richiesta di uve e di vino da taglio, che per la invasione fillosserica, ci veniva dalla Francia.

A nostro modo di vedere, la causa precipua che ha impedito il progresso dell'agricoltura italiana nel primo trentennio è stata la estrema scarsità del capitale, determinato da cause molteplici, che vogliamo porre in rilievo.

Va premesso che, in un paese come l'Italia, di ristretta superficie, e di densa popolazione in prevalenza agricola - poichè già nel 1871 noi contavamo 93 abitanti per chil. quadr. e cioè 20 più che ne conti oggi la Francia; che in un paese, il quale ha un territorio principalmente di montagna e collina, e nel quale buona parte della poca pianura ha avuto ed ha bisogno di essere bonificato; che in un paese nel quale non esistevano vaste estensioni di fertili terreni inutilizzate, neanche nel momento, della costituzione del Regno: in questo paese un progresso agricolo non può effettuarsi se non per la via dell'intensificazione della coltura e quindi con un largo concorso del capitale fisso e circolante.

Ciò stabilito, è agevole persuadersi quanta influenza debba aver avuto sull'agricoltura italiana l'assorbimento di capitali operato dai prestiti pubblici, emessi per provvedere alle necessità impellenti dello stato italiano e, per riflesso, a quelle delle amministrazioni provinciali e comunali. I prestiti pubblici, nel primo periodo, con la elevatezza degli interessi e la bassezza dei corsi, esercitarono una così vittoriosa concorrenza che tutti gli altri impieghi, e in particolare il modesto impiego che può offrire l'agricoltura, dovettero ad essi cedere il posto. Se non che un'altra circostanza va

segnalata, che agì nello stesso senso, e questa fu la vendita enorme dei beni ecclesiastici effettuata dallo Stato.

A causa di tali alienazioni, chi, pur anelando alla terra, voleva investirvi i propri capitali, acquistava e non bonificava, e acquistava spesso più terreno, grazie ai pagamenti lunghi e frazionati, che il danaro a ciò disponibile non comportasse. Il valore della terra in certi momenti discese così basso che non fu raro il caso di poter pagare il prezzo di acquisto quasi per intero con le rendite del fondo.

Basta del resto, per averne conferma, gettare l'occhio sul seguente prospetto che riassume le vendite dei beni ecclesiastici.

SITUAZIONE GENERALE DELLE VENDITE DALL'ORIGINE DELLE OPERAZIONI (26 OTT. 1867) A TUTTO IL 30 GIUGNO 1907

Periodo	Prezzo di vendita Lire
1867 - 1870	312.577.086,42
1870 - 1880	244.375.560,17
1880 - 1890	48.251.095,00
1890 - 1900	18.455.131,64
1900 - 1907	5.218.196,30
Totale	<u>628.877.069,53</u>

Nel solo Piemonte i lotti dei beni ecclesiastici venduti in questo periodo furono 15.252 per una cifra complessiva di Lire 64.799.748,05.

Un altro fatto va pure tenuto presente, ed è il mutamento della legislazione civile, operatosi per la promulgazione del nuovo codice, avvenuta nel 1865. Per l'abolizione dei maggioraschi e per la riforma dell'ordine successorio avvennero nei patrimoni molte divisioni e per effetto di queste si accesero altresì molti debiti ipotecari. Se questo fatto può aver giovato in progresso di tempo e agevolato il passaggio dei terreni nelle mani di chi meglio poteva coltivarli, certo momentaneamente esso portò un perturbamento nella costituzione della proprietà fondiaria e concorse, con le altre circostanze, sopra accennate, all'assorbimento del capitale, e al suo allontanamento dall'impiego nei miglioramenti fondiari e nell'intensificazione della coltura.

I due fatti qui innanzi accennati sono connessi nei loro effetti più che a prima vista non possa apparire.

Può invero obbiettersi che i beni venduti nel periodo dal 1867 al 1890 non rappresentano che un valore in complesso di circa 600 milioni di lire con una media annua di 26 milioni, e che pertanto l'assorbimento del ca-

pitale da essi determinato non ha grande importanza. Se non ch     da porre che quelle vendite effettuate a prezzi mitissimi determinarono il deprezzamento di tutta la propriet  fondiaria italiana, deprezzamento che fu esso stesso causa di altre vendite e rese difficile e dannosissima la liquidazione dei patrimoni e la loro divisione determinata dalla nuova legislazione civile. Chi in quel tempo fu costretto a vendere, alien  a cattive condizioni: ma per ci  stesso, altri trov  convenienza ad acquistare. Si determin , in quel periodo, una speculazione fondiaria, la quale sviando il capitale dalla sua destinazione produttiva, arrest , almeno per un certo tempo il progresso dell'agricoltura.

Va infine segnalato, un altro fatto che contribu  certamente a ritardare il movimento progressivo dell'agricoltura.

La causa che ritard  il progresso agricolo d'Italia fu la crisi determinatasi in tutta Europa per effetto della concorrenza transatlantica, nella produzione dei cereali, specie dei frumenti. Non toccheremo qui la questione delicatissima e complessa del dazio sui cereali, che si ritenne provvedimento essenziale alla vita dell'agricoltura italiana. Qui ci basti, nella rassegna delle cause che ritardarono il progresso agricolo del nostro paese, aver compreso anche la crisi della produzione granaria, la quale in altri paesi d'Europa ebbe conseguenze ancora pi  gravi che tra noi, per avere determinato l'abbandono della coltura di molti terreni, come in Inghilterra, dove l'agricoltura vi avesse raggiunto in passato i maggiori progressi.

In conclusione sarebbe infondato affermare che l'Italia agricola nel trentennio 1871 - 1900 non abbia in alcun modo progredito.   per  incontestabile che il progresso fu contrastato da molteplici cause avverse che in parte lo arrestarono e in parte ne annullarono gli effetti.

  10. L'AGRICOLTURA E LA FINANZA

Brevi considerazioni ci sembrano necessarie intorno ai rapporti fra l'agricoltura e la finanza.

Nel primo periodo della vita nazionale fu l'agricoltura che sopport  il maggior carico tributario, e che questo, specialmente nel tributo fondiario, riusc  in non pochi casi addirittura insopportabile e pot  rasentare la confisca.

Se non ch  , a partire dal 1885, non solo un tal carico non   aumentato, ma deve ritenersi diminuito. L'imposta fondiaria sui terreni dall'esercizio finanziario 1884-85 in cui super  125 milioni di lire, discese a grado a grado, a 106 milioni nel 1900 e a 89 milioni nel 1906-07, per effetto dell'acceleramento del nuovo catasto nelle provincie pi  gravate, il quale elimin  le

sperequazioni più gravi. Le sovrimposte provinciali sui terreni rimasero quasi stazionarie. Nel 1877 ammontarono in complesso a 45 milioni e mezzo, salirono a 55 milioni nel 1890 e ridiscesero, nel 1899, a poco meno di 53 milioni.

Le sovrimposte comunali, da 55 milioni nel 1871, salirono nel 1899 a 81 milioni e mezzo di lire.

Sull'agricoltura non pesa la sola imposta fondiaria sui terreni. In parte essa è gravata anche da quella sui fabbricati, dalla imposta di ricchezza mobile sui redditi delle imprese agricole non esercitate dagli stessi proprietari, sulle colonie agricole, e sulle scorte vive e morte, dalla tassa sul bestiame e da altre.

La produzione lorda nell'agricoltura italiana essendo salita nell'ultimo quarantennio da 5 a 7 miliardi è necessario riconoscere che il carico tributario che su essa pesava, se non si era ridotto in assoluto, è diminuito relativamente ed è quindi divenuto più sopportabile.

Bisogna notare che l'agricoltura italiana è stata compensata d'ogni eccessivo aggravio il giorno, che a suo vantaggio fu stabilito il dazio doganale sui cereali ed in specie quello elevatissimo sul frumento, con l'intendimento di proteggere l'agricoltura nazionale.

Riconosciamo senza alcuna difficoltà che, date le condizioni in cui versava l'economia agraria italiana, il dazio poteva essere misura utile ed opportuno, anche socialmente considerata.

Abbiamo innanzi avuto l'occasione di dimostrare che il progresso dell'agricoltura italiana è principalmente subordinato alla condizione di un largo impiego stabile di capitali sul suolo e di un accrescimento notevole del capitale esercizio. Questa condizione fa pensare allo sviluppo del credito fondiario ed agrario, a cui non può dirsi che lo stato italiano non abbia pensato.

Le operazioni di credito fondiario, a cui potenti istituti rivolsero le loro sovvenzioni, hanno servito ad unificare debiti patrimoniali e facilitato a crearne dei nuovi, accrescendo il passivo della proprietà fondiaria, ma nulla hanno giovato all'agricoltura, la quale non avrebbe potuto sopportare le condizioni onerosissime, a cui i mutui venivano contratti in passato, e non potrebbe sopportarle nemmeno ora sebbene l'onere ne sia divenuto assai meno gravoso (1).

(1) L'istituzione del credito fondiario fu dapprima regolata dalla legge del 14 giugno 1866 ed estesa con alcune modificazioni alle provincie venete e di Roma con la legge del 15 giugno 1873. La legge 22 febbraio 1885 v'introdusse altre modificazioni.

Con la legge 17 luglio 1890 venne autorizzato il governo del Re a concedere l'esercizio del credito fondiario a un istituto privato, e con la legge del 6 maggio 1891, tale concessione venne accordata alla Soc An. Istituto Italiano di Credito Fondiario.

I mutui fondiari stipulati fino al 31 dicembre 1909 furono in numero di 32.390 per un ammontare di lire 1.652.909.714,46. Alla data dell'11 dicembre 1909 rimanevano in corso numero 15.200 mutui per un ammontare di Lire 575.306.442,43.

In quanto al credito agrario, le operazioni relative effettuate in base alle leggi, che dovevano regolarne l'ordinamento, assunsero in ogni tempo assai poca importanza e non tale certo da potersi considerare quali un elemento che abbia sensibilmente contribuito all'incremento dell'agricoltura in Italia (1).

Si può anzi affermare che, specie negli ultimi tempi, abbiano maggiormente avvantaggiato l'esercizio dell'agricoltura e delle industrie agrarie le operazioni ordinarie di credito effettuate dalle Casse di risparmio, dalle Banche popolari, dalle Casse agrarie, particolarmente se collegate con i consorzi per l'acquisto degli oggetti utili all'agricoltura che non le operazioni specifiche di credito agrario.

Dell'insuccesso delle operazioni speciali di credito agrario, non è da da meravigliarsi non solo, ma quasi vorremmo dire che un tale insuccesso è stato benefico. Troppe illusioni si erano formate intorno al credito per l'agricoltura, di cui molta gente non vede le difficoltà e i pericoli. I più gridano che l'agricoltura, ha bisogno di credito, mentre dovrebbero dire che essa ha bisogno di capitale, il che è cosa ben diversa. Le industrie ed il commercio non domandano al credito che una parte del capitale circolante. Per quanto riguarda il capitale d'esercizio e lo stesso capitale circolante, il credito deve essere usato nell'agricoltura con assai maggior prudenza che non nella industria e nel commercio, dato il lungo ciclo di produzione, i rischi assai più gravi, a cui l'agricoltura è esposta, e la maggior incertezza dei risultati che possono ottenersi da procedimenti tecnici applicabili a condizioni assai diverse e non sempre pienamente conosciute.

§ 11. PRODUZIONE DELL'UVA E DEL VINO DELL' ANTEGUERRA (Biennio 1909-1910)

Secondo la vecchia statistica, la superficie destinata alla vite, a coltura promiscua e specializzata insieme, sarebbe stata nel 1909 di ettari 3.685.000, da cui si sarebbero ottenuti ettolitri 39.872.000 di vino, con una media per Regno di ett. 10,82. La media produzione del biennio sarebbe risultata di ettolitri 40.799.000 ottenuta da ettari 3.892.000 con una media per Regno di ettolitri 10,48 per ettaro.

L'ufficio di statistica agraria pose in evidenza le anomalie di tali risultati. Come si può pensare infatti che in un'annata abbondante il prodotto

(1) Gli istituti che esercitarono il credito agrario in base alla legge 21 giugno 1869, da 4 nel 1870 salirono a 14 nel 1875, indi decrebbero a 9 nel 1884; l'ammontare dei buoni agrari in circolazione non superò mai i 12 milioni, il capitale versato i 9 milioni, i biglietti all'ordine nominativi i 5 milioni. Le operazioni attive, tra prestiti cambiali e in conto corrente, non oltrepassarono i 30 milioni.

medio dell'uva debba essere in Italia inferiore agli 11 ettolitri per ettaro, quando nella superficie complessiva di ettari 3.685.000 sono compresi almeno 1/4 di vigneti specializzati? Se alla cifra della vecchia statistica di 40 milioni di ettolitri si aggiungono 24 milioni per avere un prodotto pari a quello rilevato dall'Ufficio pel 1909, e tale prodotto si divida per la superficie indicata dalla vecchia statistica, si avrà un prodotto medio di ettolitri 17,5 che non presenta nulla di esagerato. Se poi si considerano i dati parziali della vecchia statistica, le anomalie risultano ancora più stridenti.

Come, si può ritenere che l'Umbria, in un'annata di abbondanza, abbia dato poco più di 2 ettolitri per ettaro pur escludendo, per ipotesi, che in quella regione vi siano vigne specializzate?

Come si può pensare che nel Lazio, dove la stessa coltura promiscua è molto intensificata e dove più di un terzo della superficie coltivata è a vigneto - (il quale nei Castelli Romani, come ognuno sa, raggiunge anche il prodotto di 80 ettolitri per ettaro) come si può pensare, dicevamo, che nel 1909 si sia ottenuto soltanto un prodotto di ettolitri 3,48? È egli mai possibile che il Piemonte con i suoi vigneti non abbia dato nel 1909 che 17 ettolitri in media; che le Puglie, con l'intensità di colline che ognuno conosce, siansi limitate a 18 ettolitri e i vigneti specializzati della Sicilia non abbiano sorpassato i 23 ettolitri?

La nuova statistica distingue molto opportunamente la coltura specializzata della vite dalla coltura promiscua, cioè praticata insieme a quella delle piante erbacee. Questa distinzione è necessaria per poter apprezzare debitamente il medio prodotto per ettaro, sebbene debbasi notare che nella coltura promiscua si comprendono sistemi di allevamento assai differenti e cioè tanto gli arborati vitati, come i vigneti e i filari di viti basse nei seminativi.

La superficie coltivata a vite in Italia è in complesso di ettari 4.463.000 con una produzione nel 1909 di 96.112.000 quintali di uva e nel 1910 di 46.747.000 quintali di uva. La coltura promiscua si estende ad ettari 3.552.000 con una produzione media di quintali 14,6 per ettaro nel 1909 e di quintali 7,1 per ettaro nel 1910.

La coltura specializzata occupa ettari 911.000 con una produzione nel 1909 di quintali 48,2 per ettaro e nel 1910 di quintali 23,6 per ettaro. La diversa importanza che la coltura e la produzione della vite hanno nei compartimenti del Regno risulta dai seguenti prospetti. Per il 1910 diamo altresì il prodotto in vino, calcolato in base ai coefficienti medi stabiliti per le diverse circoscrizioni dei Commissari locali per la statistica agraria. Il coefficiente medio del Regno è risultato in litri 64,6 per ogni quintale di uva.

SUPERFICIE COLTIVATA A VITE

Compartimenti :	Per chil. quadr. della super. territ.		Compartimenti :	Per chil. quadr. della super. territ.	
	Ett. di seminat. vitato	Ettari vigneto		Ett. di seminat. vitato	Ettari di vigneto
PIEMONTE	7,80	2,10	ABRUZZI E		
LIGURIA	8,70	1,10	MOLISE	3,50	4,30
LOMBARDIA	8,50	1,80	CAMPANIA	13,90	2,30
VENETO	27,10	1,20	PUGLIE	—	15,30
EMILIA	40,00	0,90	BASILICATA	1,10	2,00
TOSCANA	24,90	0,70	CALABRIA	—	2,60
MARCHE	38,50	0,60	SICILIA	—	6,40
UMBRIA	22,50	0,40	SARDEGNA	—	2,00
LAZIO	6,80	4,10	Regno	12,40	3,10

PRODUZIONE DELL'UVA - Rapporti medi

Quantità di uva per ettaro

Compartimenti :	Coltura promiscua			Coltura specializzata		
	Normale Qli.	1909 Qli.	1910 Qli.	Normale Qli.	1909 Qli.	1910 Qli.
PIEMONTE	44.8	38.8	23.7	56.9	49.7	29.1
LIGURIA	21.2	21.8	11.7	66.1	73.3	48.3
LOMBARDIA	12.4	11.1	7.9	54.6	42.6	23.3
VENETO	7.4	6.6	4.2	33.6	31.6	19.5
EMILIA	8.7	10.1	7.2	50.5	45.1	27.5
TOSCANA	9.7	11.5	6.1	53.9	64.1	36.6
MARCHE	11.9	14.7	4.3	73.0	94.6	29.6
UMBRIA	11.8	14.9	3.3	68.2	77.1	16.5
LAZIO	22.9	31.1	4.9	44.6	60.5	24.5
ABRUZZI E						
MOLISE	15.5	17.2	5.1	42.7	50.7	13.1
CAMPANIA	29.6	32.5	8.7	58.1	75.1	16.4
PUGLIE	—	—	—	42.3	41.0	17.6
BASILICATA	17.2	23.9	10.1	21.2	34.1	13.3
CALABRIE	14.5	17.9	12.5	46.6	45.4	23.3
SICILIA	53.6	44.5	26.5	56.8	53.9	38.7
SARDEGNA	—	—	—	36.3	41.2	18.7
Regno	13.6	14.6	7.1	47.5	48.2	23.6

PRODUZIONE del vino nel 1910

Compartimenti :	Produzione dell'uva		Rendimento in vino	
	Complessiva	Destinata alla vinificazione	Per cento q.li di uva	Complessiva
	Quintali	Quintali	Quintali	Quintali
PIEMONTE	7.263.000	7.063.000	66.6	4.706.950
LIGURIA	814.000	777.000	65.1	506.100
LOMBARDIA	2.637.000	2.556.000	65.9	1.684.850
VENETO	3.433.000	3.327.000	60.8	2.022.370
EMILIA	6.530.000	6.293.000	64.5	4.060.860
TOSCANA	4.223.000	4.144.000	66.7	2.762.900
MARCHE	1.795.000	1.745.000	65.3	1.140.180
UMBRIA	810.000	793.000	64.8	514.220
LAZIO	1.625.000	1.600.000	65.0	1.040.000
ABRUZZI e MOLISE	1.214.000	1.148.000	66.3	761.220
CAMPANIA	2.597.000	2.508.000	61.5	1.543.020
PUGLIE	5.168.000	5.035.000	61.3	3.089.470
BASILICATA	383.000	375.000	60.0	225.000
CALABRIA	932.000	884.000	61.9	548.070
SICILIA	6.411.000	6.226.000	66.8	4.148.630
SARDEGNA	912.000	901.000	59.9	539.400
Regno	46.747.000	45.375.000	64.6	29.293.240

I vigneti erano andati conquistando terreno di continuo nel quarantennio troncato della guerra, e solo dopo il 1914 dimostrarono una lieve tendenza a impicciolire. La seconda rapida infezione dell'oidio nel 1873 era stata superata senza difficoltà; la richiesta intensa e continua dalla Francia, dove imperversava la fillossera, aveva fino al 1887 spinto a moltiplicare i vigneti in Puglia ed in Sicilia facendone piantare al posto di prati e di seminativi, anzi distruggendo persino degli oliveti secolari allo scopo di ottenere libero del terreno adatto, (1) e si era preferito dedicare per intero dei fondi alla vite, senza culture inframezzate, per la maggior larghezza di reddito.

Ai 400 mila ettolitri di vino esportati in media dal 1871 al 1878 appena (l'1,5 per cento della produzione media in quell'epoca) succede l'uscita di quantità crescenti fino ai 3,5 milioni di ettolitri, un decimo circa del prodotto mentre il prezzo rimaneva calmo.

La rottura dei rapporti commerciali con la Francia, voluta dai nostri negozianti per poter metter mano subito alla nuova tariffa, più altamente protettiva per moltissimi manufatti - chiude queste vendite, e dal 1888 al 1892 si scendeva ad esportarne appena un milione di ettolitri.

Dal 1892 al 1904 la clausola di favore con l'Austria - Ungheria risollevò le spedizioni oltre confine a due milioni di ettolitri, senza più tornare alle allegre fortune che in Puglia avevano fatto chiamare la vite una miniera d'oro. Sopraggiunge anzi la peronospora con i primi malanni, e la Sicilia perde il suo primato, il Piemonte passa in testa per trovare presto nell'Emilia chi lo segue da vicino, con le viti fitte nelle alberate e con vigneti razionali. Perduto dopo il 1904 anche lo sbocco nell'Impero degli Asburgo, si avviano gli scambi con la Svizzera e l'Argentina dove i nostri

(1) Di questo momento critico ci dà una descrizione esatta l'On. Conte Faina Presidente della Commissione d'inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia.

Nel periodo fra il 1880 e il 1887 " una specializzazione culturale pareva schiudere nuovi orizzonti all'agricoltura italiana, la vigna. Questa veniva prendendo sempre maggiori estensioni, favorita dall'alto prezzo raggiunto dall'uva sul mercato europeo, per la distruzione dei vigneti francesi infestati dalla fillossera.

Le Puglie e la Sicilia specialmente si coprivano rapidamente di vigne, sparivano prati seminativi ed anche olivi secolari cadevano sotto la scure del vignarolo, convinto di aver trovato il filone d'oro della sua fortuna. Il sogno era bello, il risveglio fu duro. La Francia ricostruì i suoi vigneti con la stessa rapidità ed energia con cui si era risollevata dai disastri della guerra del 1870, animata dal desiderio di riacquistare piena ed intera la propria autonomia economica quasi in compenso della perduta egemonia politica, denunciò nel 1888 tutti i trattati di commercio, chiudendo così alle uve italiane il loro principale mercato. La crisi che ne seguì fu disastrosa, le classi rurali delle regioni viticole ricaddero nell'antica miseria, che parve più insopportabile dopo che avevano cominciato a godere un pò di benessere, ai mali presenti si aggiungeva la preoccupazione per l'avvenire, perchè la fillossera aveva già cominciato la sua opera distruttrice in Sicilia. I proprietari unirono i loro sforzi per aprire nuovi sbocchi alla produzione vinicola e chiesero che l'Italia profitasse della clausola di buon vicinato compresa nel trattato di commercio austro - ungarico, con la quale i due stati si concedevano reciproche facilitazioni per i vini e la birra. „

emigranti fanno instancabile richiesta del vino italiano; capitano però le annate di grandissima abbondanza nel 1907 e 1923, dannosissime al pari di quelle di scarsa produzione (1915 e 1919) per l'enorme rinvilio dei prezzi.

Sopraggiunge infine la fillossera a far strage in Sicilia ed in Puglia, in Piemonte come in Sardegna, per diffondersi ormai quasi dappertutto, imponendo una spesa dolorosa per rifare i vigneti sopra vitigni americani resistenti al parassita. L'ultimo decennio assiste di conseguenza alla perdita di 127.000 ettari a coltura specializzata ed a 161.000 di promiscui. La ricostruzione sta avvenendo intanto con l'impiego di porta-innesti creati in Francia che si adattano anche ai terreni secchi del mezzogiorno: i grandi vivai organizzati da grossi proprietari o dai consorzi dei piccoli potranno mantenersi e servire anche nell'epoca in cui i nuovi vigneti su ceppo americano avranno esaurito, dopo trenta o quaranta anni, la propria durata. Di efficacia promettente si rivelarono anzi alcuni ibridi porta innesti italiani, e nuovo cammino potrà percorrersi insistendo in queste ricerche.

Attenuatasi l'illusione di un largo collocamento di vino all'estero - nel commercio mondiale in complesso entra per una quindicina di milioni di ettolitri appena un decimo del prodotto annuo - restano saldi altri elementi di successo.

Il distacco nei raccolti, con estremi così lontani come dal minimo di 19 al massimo di 12 milioni di hl. riesce un malanno comune a tutti i paesi viticoli (1) e provoca senza tregua rincari giocondi e tracolli paurosi; le annate di ribasso però non si prolungano mai tanto da far incappare in perdite e disastri chi trattenga fuori del mercato del vino capace di buona conservazione, per rivenderlo nei periodi di scarsità.

Per quanto un miglioramento sensibile (2) si noti ormai, allontanandosi dagli anni che vennero a chiudere il secolo scorso, nella proporzione del vino ben fatto e serbevole in confronto a quello che si rischia di trovare deprezzato dopo pochi mesi, i produttori non si persuasero ovunque della convenienza di predisporre cantine e vasellami sufficienti a contenere tutto il prodotto negli anni di "vendemmione", consci della distanza che ne separa di solito il ritorno.

L'impianto assorbirebbe un capitale notevole, di rado suscettibile di utilizzazione completa, intanto peserebbe sul rendimento normale delle annate intermedie, abbassandolo.

Si è cominciato invece ad uscire dalla trasformazione diretta dell'uva in vino per opera di ciascun produttore, geloso del proprio isolamento per

(1) G. Mortara. Prospettive economiche 1924, pag. 55.

(2) A. Marescalchi. Per lo sviluppo dell'industria enologica italiana, Bologna 1919 pag. 54.

quanto piccola risultasse la quantità di cui disponeva. Finchè l'industria enologica rimase rurale e primitiva si mettevano in commercio troppi prodotti meschini, benchè ottenuti a costo alto, non vendibili più dopo la primavera successiva, di tipo sempre vario da anno ad anno, anzi da botte a botte.

Molte iniziative condussero nel periodo più vicino a dar vita a cantine cooperative, nelle quali si applicano i consigli delle cinque scuole sperimentali.

Si lamenta ancora che ogni anno qualche milione di ettolitro sia lasciato andare a male o deprezzi per l'ignoranza e l'incuria, sia malato o difettoso o di cattiva qualità; la parte maggiore tuttavia mantiene alta la sua finezza.

Un terzo del prodotto non si eleva dalla scarsa gradazione alcoolica, al disotto dei dieci gradi, e molto si guadagnerebbe restringendolo; la folla dei consumatori popolari se ne accontenta però e non gradirebbe gli altri due terzi che rappresentano le qualità ad alto contenuto adatte per i tagli proficui delle qualità mediocri. Il rendimento si dimostra altissimo dove il clima dona i suoi massimi favori, nella Campania che raggiunge i 359 ettolitri di vino ogni 10 ettari di superficie a vite, segue l'Emilia con 267 e, con piccolo distacco tra di loro, le Puglie ed il Piemonte con 225,4 ciascuna, ad affermare con energia di quanto l'abilità tecnica compensi la minore fertilità del suolo, e come si avanzi con la tenacia.

Allo sforzo diretto a migliorare i vini ottenuti se ne associa anzi un altro di non minore efficacia, vogliamo dire dell'uva da tavola, di cui in questi ultimi anni il consumo è aumentato enormemente.

Il passo avanti si è iniziato pure in questo campo, anzi con ardore, or sono vent'anni, si era intrapresa l'esportazione di alcune varietà precoci e tardive ottimamente adatte a conquistare i mercati esteri; in Germania si avviava una buona serie di vendite di uve spedite da Piacenza come da Teramo e Bari; dove l'80% di questa produzione locale superava il confine. Molto di più potrebbe farsi senza troppo sforzo di ricerca per i compratori all'estero e nell'interno, con buona cura delle varietà adatte, uso più oculato di anticrittogamici, con lo sforzo costante per raggiungere un costo di produzione meglio adeguato anche alle borse modeste.

Bene si adatterebbero a soddisfare questo tipo di domanda i vigneti delle contrade a clima arido, proprio quella dove più gravosa si ripercosse la crisi recente. Lo dimostra il comune di Terracina, che andò ampliando con magnifico ardore dal 1917 in poi i suoi vigneti di moscato, da poche centinaia di ettari con 15.000 quintali di uva passando a 1400 ettari un tempo arenili quasi sterili, sterpeti e boschi di sughero - con 100.000 quintali di raccolto, per oltre un terzo venduto all'estero.

§ 12. PROVVEDIMENTI DIRETTI A FAVORIRE LA VITICOLTURA ITALIANA

Risalgono ai primi inizi della Costituzione del Regno i provvedimenti governativi, volti a incoraggiare la viticoltura e l'enologia nazionale. Fin dal 1862, in occasione della partecipazione ufficiale dei vini italiani alla gara internazionale di Londra, il marchese Emilio Bertone di Sambuy mise in evidenza in una accuratissima relazione, la necessità di una serie di provvedimenti diretti a guidare i viticoltori ed i produttori di vini nella via migliore per assicurare le sorti della nostra nascente industria enologica, di fronte ai progressi raggiunti in altri paesi.

Nel 1863 veniva istituita una commissione governativa per studiare le condizioni della viticoltura e dell'enologia, e per promuovere l'incremento; e circa un decennio dopo, nel 1872, incominciavano a funzionare le Commissioni ampelografiche provinciali ed un Comitato ampelografico centrale, allo scopo di studiare accuratamente i numerosi vitigni coltivati in Italia, mettendo in evidenza quelli meglio rispondenti nelle singole regioni.

Parleremo più diffusamente in un'altra parte del nostro lavoro dell'istruzione e sperimentazione enologica insegnata nelle scuole superiori, speciali e pratiche di agricoltura che furono fondate negli anni successivi in ogni parte d'Italia. Si favorì il commercio del vino all'estero con l'istituzione di R. R. stazioni enotecniche a Lucerna, a Monaco di Baviera, a Zurigo, a Berlino, a Parigi, a Bruxelles, a Vienna, a Budapest, a Nuova York, a Buenos Aires, a San Paolo del Brasile, ecc. presso alcune delle quali funzionarono anche depositi di vini italiani sotto controllo governativo. Si bandirono dal Governo concorsi, con vistosi premi in denaro, per la produzione di vini da pasto a tipo costante.

Finalmente, ad affrontare la lotta contro la fillossera il Governo veniva in aiuto della viticoltura con l'istituzione di numerosi vivai di viti americane allo scopo di studiare i diversi problemi di adattamento ai terreni e di affinità ai vitigni delle singole regioni, mettendo a disposizione dei viticoltori il materiale meglio adatto alla ricostituzione dei loro vigneti.

Seguirono poi, una serie di congressi, di esposizioni vinicole, di concorsi viticoli, che accaparrarono, tutta l'attenzione del paese, ed i cui risultati costituivano sempre un ammaestramento a far meglio.

In tutto questo movimento ebbe non lieve parte l'azione di numerosi Enti, quali alcuni Comizi agrari, il Circolo enofilo subalpino di Torino, il Circolo enofilo italiano di Roma, e più particolarmente la Società generale dei viticoltori italiani di Roma, la prima in Italia ad essere costituita con

notevolissima larghezza di mezzi e di fini, ed alla quale si collegarono strettamente le vicende della viticoltura ed enologia del decennio 1886-1895. Nel 1897 questa Società si fuse con quella tuttora esistente degli agricoltori italiani.

Più recentemente è sorta un'altra Società dei viticoltori italiani, con sede in Casale Monferrato, la cui azione si esplica specialmente nella lotta contro le frodi dei vini.

§ 13. ISTRUZIONE E SPERIMENTAZIONE ENOLOGICA IN ITALIA

a) Le origini.

La necessità di un'istruzione enologica in Italia e specialmente in Piemonte si è da tempo andata affermando da parte di coloro che si preoccupavano dell'avvenire economico del nostro paese: anche da taluno, che per ragioni del suo ufficio e dei suoi studi, non si poteva occupare particolarmente della coltura della vite e della fabbricazione del vino.

Per citare fra questi uno solo, Gaetano Cantoni in una sua importante Relazione del 1870 sui Comizi Agrari, ordinata dal ministero (1), dopo aver affermato, che la vite è fra le piante fruttifere la meglio confacente al clima ed al suolo d'Italia, tanto che "più che la terra del pane, dovrebbe chiamare l'Italia la terra del vino", sosteneva che "Il ministero potrebbe favorire la produzione del vino soprattutto con l'insegnamento poichè "per far bene", come già disse il marchese di Sambuy, è d'uopo "sapere". Ed a questo insegnamento provvederebbersi con un potere sperimentale di viticoltura e vinificazione.

"A questo insegnamento fisso e d'importanza capitale se ne potrebbe aggiungere un altro nomade, da impartirsi nei paesi viticoli da persone bene istruite e ben pratiche....."

E concludeva la sua relazione affermando ch'egli riteneva necessario, anzitutto "migliorare la viticoltura e la vinificazione per mezzo d'un insegnamento teorico e pratico".

Un anno più tardi Gabriele Rosa scriveva (2) che "in Italia, dopo il pane, succede immediatamente il vino nell'economia agraria, e sul vino da un lustro si destarono gli studi degli agronomi italiani più vivamente che sulle altre produzioni. Tutte le società agrarie e i Comizi agrari d'Italia si occuparono di enologia, per la vite e pel vino comparvero giornali appositi,

(1) G. Cantoni - L'industria dei vini in Italia "Italia Agricola", anno II, 1870 pag. 510

(2) "L'Italia Agricola", anno III, 1871 pag. 458.

da cinque anni, segnatamente, spesseggiano libri ed opuscoli, intorno argomenti enologici »

Nello stesso anno, lo stesso periodico (1) annunciava col più vivo compiacimento la imminente fondazione in Gattinara d'una *Stazione enologica*, per iniziativa del cav. Carlo Alberto Avondo, e ne tracciava il programma d'azione che avrebbe dovuto farne una " scuola di Studi e di consigli e di prove „ . E difatti un anno dopo, non solo una, ma due stazioni enologiche venivano fondate in Italia.

L'istituzione di stazioni enologiche in Italia era stata caldeggiata fin dal 1870 dal Cossa, il quale, di ritorno da un viaggio di studi presso stazioni agrarie tedesche, in un suo rapporto pubblicato negli Annali del nostro Ministero d'Agricoltura raccomandava precisamente l'istituzione di stazioni speciali in Italia e per primo proponeva la fondazione di stazioni enologiche.

È merito del Ministero di agricoltura di allora, se alcuni valenti giovani si recarono all'estero precisamente per studiare con particolare amore quanto si riferiva alla vite e al vino.

Deliberata l'istituzione anche in Italia di stazioni enologiche, venivano così fondate a pochi mesi di distanza due stazioni: una ad Asti (con Regio Decreto 18 gennaio 1872), affidata alla direzione dell'Ing. Enrico Grassi; l'altra a Gattinara (con R. D. 17 maggio 1872), affidata alla direzione dell'Ing. G. B. Cerletti.

Diciamo subito che, mentre quella di Gattinara era destinata a vita breve, per quanto non oscura, quella di Asti doveva essere unica a sopravvivere in Italia come stazione enologica; ed essa è tuttora l'unico vero istituto regio di sperimentazione enologica.

Ben presto però si comprese che, se importantissima, indispensabile anzi, era la ricerca sperimentale, non meno necessaria era l'istruzione, destinata a formare tecnici e maestranze esperte per la nascente industria enologica italiana. Ma è soltanto verso il 1874, che in Italia, va iniziandosi una campagna molto energica e vivace per l'istituzione di speciali scuole viticolo - enologiche. L'iniziativa ed il merito di essa spetta prevalentemente al dott. Antonio Carpené di Conegliano, all'Ing. G. B. Cerletti, allora direttore della Stazione di Gattinara, al letterato agronomo Antonio Caccianiga di Treviso, al conte G. B. Bellati di Feltre.

Molto attivo fu lo scambio di vedute fra quei coraggiosi precursori: e venne così preparato l'ambiente propizio per una pubblica discussione del problema, che avvenne un anno più tardi a Torino, in occasione del primo Congresso enologico italiano, colà tenutosi nel febbraio di quell'anno sotto la presidenza del Conte Ernesto di Sambuy.

(1) " L'Italia Agricola „ anno III, 1871, pag. 464.

Fu in quel congresso che G. B. Cerletti svolse il tema: "Si mostra in Italia la necessità d'una speciale istruzione viticolo-enologica, e come dovrebbe essere per intanto organizzata?",

La prima parte dell'ordine del giorno fu approvata alla unanimità senza discussioni.

Essa suonava così: "Il Congresso, considerando che la produzione del vino è di capitale importanza pel presente e per l'avvenire economico nostro paese; che, perchè poggi su basi solide e razionali, deve essere fatta oggetto di particolare istruzione ed insegnamento, riconosce l'opportunità e la necessità di speciali Scuole di viticoltura e di enologia.

La seconda parte del suo ordine del giorno diede luogo ad un interessante dibattito, sull'opportunità o meno di dotare l'Italia, a somiglianza dell'Austria - Ungheria oltre che di scuole professionali di enologia (cioè di scuole medie), anche di una scuola superiore di enologia. Prevalse il concetto che, almeno in un primo tempo, non fosse il caso di pensare anche ad una vera scuola superiore, e ci si accontentò di far in modo che sorgessero intanto delle "Scuole professionali per la viticoltura e l'enologia,, , nelle quali l'istruzione teorica corresse di pari passo con quella pratica.

Durante gli anni 1875 e 1876 l'opportunità della fondazione di scuole enologiche in Italia fu dibattuta nella stampa agraria, specialmente nella rivista mensile di agricoltura "l'Italia Agricola,, , nel "Giornale vinicolo,, di Casale Monferrato e negli "Annali di viticoltura e di Enologia di Milano,, e veniva nuovamente discussa al 2° Congresso enologico italiano, tenutosi in Verona nel febbraio 1876.

I tempi erano ormai maturi per dar vita alle prime scuole enologiche italiane.

La scuola enologica di *Alba*, venne terza dopo quella di Conegliano nel Veneto, e di Avellino.

La scuola di Alba, sorse dapprima per iniziativa di quel comizio agrario, e per l'appoggio di S. E. Michele Coppino, come R. *Scuola di viticulturo, di enologia e di pomologia*, di grado inferiore, fondata con R. D. 2 gennaio 1881, sotto la direzione del prof. D. Cávazzi, per trasformarsi nel 1899, in una scuola di viticoltura e di enologia a doppio corso, superiore ed inferiore, come quelle di Avellino e Conegliano e come quella che veniva istituita pure nel 1881 a Catania.

Un'ultima scuola enologica veniva fondata a Cagliari con R. D. 11 aprile 1886 e, che iniziava i suoi corsi nell'aprile del 1889, sotto la direzione del prof. S. Cettolini.

È infine da ricordare che dal 1890 al 1893 si ebbe un tentativo di scuola di *Viticultura e di Enologia* in Perugia.

Accanto alle stazioni sperimentali e alle scuole andarono sorgendo in

Italia altre istituzioni caratteristiche: le RR. *Cantine sperimentali*. Prima fra tutte quella di Barletta, fondata nel marzo 1879, dal prof. D. Froio, auspice il comune di Barletta con lo scopo d'istruire, con l'esempio pratico, i produttori nella confezione dei vini; nel 1866 fu poi riordinata e rinvigorita dal prof. A. Fonseca, che le imprime un carattere più nettamente scientifico sperimentale.

Ad essa seguì la R. *Cantina sperimentale di Riposto* fondata con decreto Ministeriale 1 ottobre 1888, e trasformata nel 1924 in R. Ufficio enologico; quella di *Noto*, creata con D. M. del 6 agosto 1889; quella di *Velletri*, sorta unitamente col R. Vivaio di viti americane nel 1892; quella di *Milazzo* sorta nel 1903; quella di *Arezzo*, fondata dapprima con Decreto Ministeriale, 16 agosto 1907, quale R. Cattedra di Viticoltura e di Enologia, trasformata poi con D. 26 giugno 1908 in R. Cantina Sperimentale.

Sono infine da ricordare le RR. *Cattedre di viticoltura e di enologia di Castellamare Adriatico, di Osimo, di Piazza Armerina*, oggi soppresse e in parte sostituite da RR. Uffici enologici.

b) *Le Stazioni Enologiche*

Vediamo brevemente di passare in rassegna come le suindicate istituzioni hanno provveduto al disimpegno del loro compito.

Incominciamo da quelle di natura sperimentale, ed anzitutto dalle Stazioni Enologiche. Delle due fondate in Italia, quella di Gattinara, ebbe vita breve. Istituita come abbiamo detto, nel 1872, essa aveva scopi eminentemente chimico-analitici: analisi di uve, mosti, vini, terreni vitati, ricerche sulla fermentazione, sulle varie pratiche di cantina, sulle macchine enologiche.

Esaminando il suo decreto di fondazione, c'è da rimanere interdetti davanti alla modestia della cifra delle sue entrate, pur tenendo conto del mutato valore del denaro. Ci voleva tutto l'entusiasmo e l'energia del suo primo direttore ing. G. B. Cerletti, per non scoraggiarsi di fronte a tanta esiguità di mezzi. Ed è merito suo se nei pochi anni da lui passati presso quella stazione, furono compiute numerose ricerche sulla composizione delle uve e dei vini, e su alcune malattie dei vini, specialmente sull'influenza delle condizioni climatiche sulla produzione delle viti, ecc.

Al Cerletti succedette alla direzione della stazione di Gattinara il dott. Ippolito Macagno. Nel breve periodo da lui passato a Gattinara, compì fra l'altro, delle ricerche sulle funzioni della foglia della vite, che furono molto lodate anche in Francia e Germania.

Nei primi anni del giovane Regno d'Italia le ricerche sperimentali d'enologia, per volere del direttore dell'agricoltura d'allora, N. Miraglia, furono in generale in grande onore presso le nostre stazioni agrarie; difatti nel 1876 il Ministero fissava a tutte dette stazioni lo studio della composizione

chimica di alcune qualità di uve in diversi periodi del loro sviluppo, e, in seguito di tale studio venivano più particolarmente incaricate le stazioni di Asti, Caserta, Firenze, Forlì, Gattinara, Palermo, Pesaro e Roma.

Ma, naturalmente il maggior contributo di ricerche sperimentali doveva essere dato dalla R. *Stazione Enologica di Asti*, anch'essa sorta con mezzi limitatissimi.

Scopi di questa stazione, come di quella di Gattinara, furono le analisi dell'uva, del mosto e del vino; della vite e dei terreni destinati alla vite; le malattie e le frodi dei vini; i migliori sistemi di fabbricazione e conservazione del vino, ecc..

La vita della Stazione Enologica di Asti può essere divisa in due periodi: quello anteriore al 1906, e precisamente con una convenzione stipulata dal Ministero dell'Agricoltura col Comune di Asti in data 12 Gennaio 1906, con la quale veniva stabilito che la stazione passava unicamente alle dipendenze di detto Ministero, il quale pertanto si obbligava a mantenerla da solo. Con tale convenzione veniva pure stabilito che, oltre agli scopi già precedentemente indicati, la Stazione avrebbe avuto anche quelli di compiere esperienze comparative su sistemi di coltivazioni della vite con diversi vitigni; di studiare le malattie della vite e i mezzi per combatterle, di analizzare i vini tipici, di eseguire prove di macchine viticole ed enologiche ecc.

Alla direzione della stazione di Asti si succedettero studiosi di alto valore, che debbono essere ricordati fra i più benemeriti del progresso dell'enologia italiana: l'Ing. E. Grassi, l'Ing. E. Rotondi, il Dott. F. König, l'Ing. M. Zecchini, il Dott. E. Comboni, il Dott. F. Martinotti, e da ultimo il prof. F. A. Sannino, cui la morte prematura impediva di assumere l'ambito ufficio.

Impossibile è qui dar conto del vario e notevole lavoro compiuto dalla Stazione Enologica di Asti dalla sua fondazione. Volendo darne solo un'idea molto approssimativa, ricorderemo che nel primo periodo (prima del suo ordinamento), essa si occupò largamente di studi sui metodi analitici dei vini e dei mosti, sui criteri per giudicare delle caratteristiche dei vini dal punto di vista tecnico e legale, di studi sulla fermentazione alcolica, di ricerche su varie pratiche di cantina, sulle alterazioni dei vini, sulle industrie secondarie della vinificazione, e, per quanto concerne la viticoltura, di studi di fisiologia viticola, sul problema fillosserico, sulle malattie della vite. I risultati di tutti questi studi vennero pubblicati in numerosi volumi dell'Annuario della Stazione.

Nel secondo periodo l'opera della Stazione andò intensificandosi, specialmente nel campo enochimico. Naturalmente i progressi della chimica, nell'ultimo trentennio, non poterono non imprimere anche un carattere più razionale e più scientifico agli studi enologici. E la Stazione di Asti, dotata anche d'un nuovo adatto fabbricato, di ottimi mezzi di ricerca, di

poco ma scelto personale, compì in questo periodo dei lavori di alto valore non solo tecnico ma anche scientifico. Basterà ricordare gli studi del compianto suo direttore prof. Martinotti sulla lavorazione dei vini spumanti soprattutto con fermentazione in autoclave e con saturazione d'anidride carbonica; gli studi del dott. C. Mensio su alcuni dei più importanti fenomeni che avvengono nella lavorazione degli spumanti a base di Moscato Canelli; gli studi sulla fisico-chimica del vino compiuto dal suddetto dott. Mensio e dal dott. G. Garino-Canina; e di questo ultimo le belle monografie sui principali vini tipici piemontesi.

Ma la stazione di Asti, accanto a questo lavoro di ricerche sperimentali, compiva e compie anche un importante servizio di analisi e di repressione delle frodi. A tale servizio ha prevalentemente atteso con grande diligenza il vice-direttore dott. G. Tedeschini, cui si deve anche, se ultimamente s'è aggiunta alla stazione di Asti una sezione viticola, dotata di un vigneto sperimentale, che ancora mancava alla stazione e che, evidentemente, le era indispensabile.

È infine da ricordare che la *stazione Enologica* di Asti è dotata di un moderno impianto frigorifero, corredato di quanto occorre per studiare l'azione del freddo sui mosti e sui vini nonché per la preparazione di prodotti analcolici dell'uva.

c) *Le Cantine sperimentali*

Fra gli istituti di sperimentazione enologica di carattere più particolarmente tecnico, sono da ricordare le RR. *Cantine sperimentali* che, già più sopra abbiamo elencato, Aggiungiamo inoltre che un nuovo assetto alle Cantine sperimentali venne dato dal R. D. 26 settembre 1923 n. 2125 che le trasformò da istituti governativi in enti morali autonomi consorziali sotto la vigilanza del Ministero dell'Economia Nazionale.

Così anche la Cantina di Barletta venne trasformata con R. D. 19 giugno 1924, n. 1029 in ente morale, aumentando la sua potenzialità ed orientando la sua attività, oltre che verso gli scopi già accennati, anche verso la propaganda enologica.

d) *Le Scuole Enologiche*

Abbiamo già ricordato le origini delle *Scuole Speciali di viticoltura e di Enologia*. Diremo ora brevemente del loro ordinamento e della loro attività.

Per quanto riguarda l'ordinamento e gli scopi delle prime scuole enologiche fondate in Italia, valgano le seguenti parole, che riportiamo da una relazione ufficiale del primo direttore della scuola di Conegliano, prof. G. B. Cerletti.

“ Lo scopo della scuola di viticoltura e di enologia di Conegliano, prescritto dal R. Decreto di fondazione 9 luglio 1876, è di impartire l'insegnamento teorico pratico di tutto ciò che riguarda la coltivazione della vite e la fabbricazione del vino, in modo da formare individui atti:

a) all'insegnamento della scienza della vigna e della preparazione e conservazione del vino;

b) all'insegnamento pratico della coltura della vigna e della preparazione e conservazione del vino.

Per soddisfare al programma si stabilirono due corsi:

a) il corso superiore di tre anni per figli di proprietari e futuri enotecnici di medie e grandi aziende;

b) il corso inferiore di due anni senza ferie autunnali per vignaioli e cantinieri. „

Inoltre per fare “ individui atti all'insegnamento „ si era istituito a Conegliano un corso di magistero, sostituito poi da un semplice tirocinio di magistero (che venne seguito da giovani studiosi, destinati a passare poi in gran parte alla direzione d'altre scuole enologiche o all'insegnamento superiore).

Più tardi il corso superiore venne portato a 4 anni e quello inferiore a 3 anni, e, specialmente per quanto concerne la scuola di Conegliano, venne dato più ampio svolgimento anche alle altre branche dell'agricoltura e delle industrie agrarie, sì da poter preparare, come dice l'art. 1 del nuovo Regolamento di detta scuola approvato con D. L. 21 settembre 1926, n. 1233):

a) mercè il corso superiore, direttori di aziende viticole, enologiche ed agrarie;

b) col corso inferiore, capi vignaioli, capi cantinieri e fattori.

Per quanto riguarda il corso superiore, il concetto fondamentale del Cerletti era quello di accogliere in esso giovani già sufficientemente maturi e provvisti di buona coltura generale, desiderosi di procurarsi un largo corredo di nozioni scientifiche e tecniche. Perciò in tale corso le materie di coltura generale erano ridotte relativamente a poche (e specialmente a quelle più utili per gli studi scientifici, come la matematica, il disegno geometrico, le lingue straniere, mentre venivano largamente insegnate le scienze naturali e fisico-chimiche, specialmente nei primi anni, al fine di consentire poi un insegnamento abbastanza elevato delle materie tecniche, specialmente negli ultimi anni.

Queste direttive valsero anche per le altre scuole enologiche sorte dopo; ciò che fece sì che esse, pur dovendosi classificare fra le scuole “ medie „ per le condizioni d'ammissione di giovani che le frequentavano e per i titoli di studio che ad essi rilasciavano (diploma di ENOTECNICO), erano in verità qualcosa di più di una scuola secondaria, almeno per quanto riguarda l'insegnamento delle materie speciali e di alcune di quelle scientifiche.

Naturalmente ciò fu dovuto anche ai meriti non comuni di molti dei

docenti che presso queste scuole insegnavano. Ma ciò che rappresentò sempre la più bella caratteristica delle nostre scuole di viticoltura e di enologia è il giusto equilibrio osservato fra l'insegnamento teorico e quello pratico, in modo che, accanto alle lezioni cattedratiche, ci fosse costantemente l'applicazione nel podere, nella cantina e nella distilleria.

Dalle nostre scuole enologiche uscì una legione di enotecnici, che si sparsero in ogni punto del nostro paese, lasciando ovunque visibili tracce della loro opera, sia nel dar vita ad una enologia razionale e moderna, la quale, se è ancor lontana dall'essere generalizzata come sarebbe necessario (e ciò più che altro per l'eccessivo frazionamento della produzione e della lavorazione del prodotto), è però già molto rimarchevole; sia nella ricostituzione del patrimonio viticolo italiano, minato dalla fillossera.

Si può bene affermare, che, se tale patrimonio fu già per una parte notevole razionalmente ricostruito, lo si deve soprattutto all'opera degli Enotecnici usciti dalle nostre scuole, e passati ai Consorzi antifillosserici, ai RR. Vivai di viti americane, alle Cattedre ambulanti, ecc.

Ricorderemo inoltre che alla nostra scuola enologica sono per molti anni venuti ad apprendere la tecnica viticolo-enologica anche numerosi studenti stranieri (a Conegliano ne vennero da ogni parte del mondo), e ad essi, come a non pochi degli Enotecnici italiani trasferiti all'estero, molto debbono la viticoltura e l'enologia soprattutto delle Americhe.

Vogliamo infine osservare che i giudizi espressi in numerose occasioni, anche in forma ufficiale, da eminenti studiosi stranieri venuti a visitare le nostre scuole enologiche, non potevano essere più lusinghieri.

Ci permettiamo di citarne uno solo, fra i recenti: quello espresso sulla scuola enologica di Conegliano dall'Ispettore Generale dell'Agricoltura J. M. Guillon, nella sua relazione ufficiale al Ministero dell'Agricoltura di Francia su una Missione di studi viticoli in Italia (ottobre 1925):

“L'Ecole de Conegliano est l'établissement supérieur d'enseignement viticole et oenologique le plus florissant, le mieux organisé d'Italie et l'un des plus remarquables de l'Europe.”

Infine, per quanto riguarda la regione piemontese, dobbiamo aggiungere che la propaganda agraria trova nelle *Cattedre ambulanti di agricoltura* il proprio organo naturale e legale di esplicazione.

Esistono infatti e funzionano ormai da tempo le quattro cattedre ambulanti d'agricoltura delle provincie di Torino, Alessandria, Cuneo e Novara e sono state istituite di recente e già funzionano le due cattedre ambulanti per le provincie di Aosta e di Vercelli. Vi è inoltre in Casale una speciale sezione di viticoltura ed enologia, la quale diretta dall'enotecnico Cav. M. Zavattaro, svolge proficua opera di propaganda in materia di viticoltura e di ricostituzione dei vigneti.

Le Cattedre ambulanti di agricoltura sono altamente benemerite del progresso agricolo. Molte certamente operano egregiamente, rispondendo appieno, pei mezzi e pel personale di cui dispongono, al loro scopo. In molti luoghi i felici risultati ottenuti non dipesero soltanto dalle cattedre ambulanti, ma dalla loro unione con i Consorzi agrari alla loro volta collegati con gli istituti di crediti cooperativi, e con le Casse di risparmio.

La riforma dell'insegnamento agrario medio in Italia, portata dal R. D. 30 Dicembre 1923, n. 3214, ha difatti trasformate le antiche RR. *Scuole di viticoltura e di enologia in RR. Scuole agrarie medie specializzate in viticoltura ed enologia* (1). Fu detto che, in fondo, non ne veniva mutato che il nome, e che non era logico preoccuparsi d'una questione d'etichetta, ma l'esperienza di più di tre anni ha dimostrato che i timori affacciati da coloro che si preoccupavano non solo dell'avvenire di dette scuole, ma soprattutto di quello della viticoltura e dell'enologia italiana, non erano del tutto infondati.

A nostro modo di vedere, non vi sono che due vie per evitare una dolorosa decadenza dei nostri studi viticolo-enologici: o facendo in modo che essi trovino il necessario sviluppo negli Istituti superiori agrari, facendo cioè, una buona volta, ciò che si fa da tempo in vari altri Stati assai meno viticoli dell'Italia, i quali hanno cattedre speciali di viticoltura e di enologia negli Istituti superiori agrari (2), oppure ridando alle scuole specializzate per la viticoltura e l'enologia la possibilità di esplicare, come in passato, la loro specializzazione, la quale, sia per l'importanza che ha per il nostro paese, sia per la complessità e serietà di studi che richiede, ha esigenze particolari, non comuni ad altre specializzazioni.

(1) Con questa riforma vennero soppressi anche i *Corsi inferiori* delle antiche scuole enologiche. Soltanto presso la scuola di Conegliano si è cercato di supplirvi con dei *Corsi professionali per Capi vignaiuoli e per capi cantinieri* iniziatisi nel gennaio 1926 della durata di 7 mesi ciascuno.

(2) Istituti di sperimentazione ed istruzione viticolo - enologica all'estero:

FRANCIA — Institut oenotechnique de France - Paris ; Station oenologique : de Beaune, de Bordeaux, de Laquenexy, de Montpellier, de Narbonne, de Toulouse, de Angers, de Champagne (Epernay), de Cognac et Station oenologique et agronomique de Nîmes, de Blois ; Ecole pratique de viticulture et oenologie - Bommes, oltre alla Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, nella quale l'insegnamento della viticoltura e dell'enologia è fondamentale ; e a 3 Scuole di Viteicoltura e Agricoltura, e 2 di Viteicoltura e Orticoltura ; e all'Institut viticole Oberlin di Colmar, e al Laboratoire agricole et viticole di Châlons.

SPAGNA — Escuela de viticultura y Enologia y Estacion Enologica de Reus - Estacion Enologica de Villafranca del Panadès - Estacion Enologica de Requena.

PORTOGALLO — Pur non essendovi speciali istituti di sperimentazione enologica, nel Portogallo fanno largo posto agli studi enologici le seguenti Stazioni agrarie :

Posto agrario da Regiao Duriense (che si occupa sopra tutto dei vini di Oporto) ; Posto Agrario da Bairrada (per i vini del Centro e per gli spumanti) ; Posto Agrario de Dois Portos (per i vini del sud). L'istruzione enologica è impartita presso lo Istituto Superior de Agronomia de Lisbona (dove c'è anche una Cattedra apposita di Ampelografia e Viteicoltura) ; presso l'Escola media Nacional d'Agricultura di Coimbra e presso l'Escola agricola de Santarem (inferiore).

SVIZZERA — Stazioni che s'occupano di enologia oltre che di viticoltura sono : la station Fédérale d'essais viticoles de Lausanne ; quella di Wädenswil presso Zurigo, e quella d'Auvernier (Neuchâtel).

GERMANIA — Scuola e Stazione di Enologia, Frutticoltura e Giardinaggio a Geisenheim ; idem a Neustadt a.d.H. ; idem a Veitshöchheim ; idem a Kreuznach ; Scuola e Stazione di Viticoltura a Weinsberg ; Scuola di Viticoltura a Oppenheim ; Istituto viticolo di Friburgo, oltre a sette « Rebenveredlungs-anstalten », e a quattro « Rebenbeobachtungstationen » ; e alla Stazione biologica di Berlino-Dahlem, con una serie di Stazioni sperimentali distribuite in tutta la Germania, che s'occupano anche di enologia.

AUSTRIA — Scuola superiore e Stazione sperimentale di Enologia, Frutticoltura e Giardinaggio di Klosterneuburg - Scuole pratiche di Viticoltura a Krems, a Gumpoldskirchen a Oberhollabrunn, a Mistelbach, a Kornenburg, a Silberberg, a Grottenhof, oltre alle stazioni agrarie sperimentali di Graz e di Linz, che s'occupano anche d'enologia.

UNGHERIA — R. Istituto Ampelologico Ungherese di Budapest - R. Corso superiore viticolo ed enologico Ungherese a Budapest - R. Scuola preparatoria di Capi - Cantinieri a Budafok - Scuole viticole a Kecskemét, a Sopron, a Tarczal e a Eger.

La viticoltura è uno degli argomenti importanti alla Facoltà agraria dell'università a Budapest e alla Scuola superiore d'orticoltura a Budapest, nonché alle Accademie agrarie di Magyaróvár, Keszthely e Debreczen.

CECOSLOVACCHIA — Oltre alle Stazioni di Praga e di Brünn, che s'occupano anche d'enologia, vi sono Scuole indirizzate all'enologia a Leitmeritz, Znain, Feldsberg, Nikolsburg.

JUGOSLAVIA — Stazioni che s'occupano di viticoltura e di enologia : a Zagabria, dove v'è anche una Cattedra di Viticoltura ed Enologia all'Università ; a Belgrado e a Maribor (a quest'ultima è annessa anche una Scuola superiore di viticoltura).

RUMANIA — Scuola di viticoltura e di Enologia di 2° grado a Chisinau ; Scuole di Viticoltura e di Enologia di 1° grado Saliarna, Husi, Odobesti, Valea-Calugareasca, Minis, Siosig ; Stazione Enologica a Chisinau ; Stazioni viticole a Husi ed a Valea-Calugareasca.

BULGARIA — Stazione Sperimentale di Viticoltura a Plevna - Istituto viticolo presso la Facoltà agronomica a Sofia.

RUSSIA — Stazione Enologica di Anapa (Ucraina)

CAPITOLO II

**IL PROBLEMA VITI - VINICOLO .
IN PIEMONTE**

§ 1. GEOGRAFIA

Il Piemonte è tra le regioni più montuose d'Italia e si estende a forma di rettangolo per una superficie di ettari 2.935.566, il 9,4% circa della superficie territoriale del Regno. Il 13% della superficie del Piemonte e cioè 371.400 ettari sono di terreno improduttivo: fabbricati, acque, strade ecc.; mentre il resto (e cioè 87%) è costituito di seminativi pel 32%, per altrettanto circa di prati e pascoli permanenti e del 24% di colture a piante legnose, boschi e castagneti.

La natura del terreno ci spiega la qualità della produzione: il suolo detritico, generalmente asciutto, che predomina nella pianura, più grossolano nella parte alta e più fine nella parte bassa, favorisce la coltura dei cereali, vite, gelso, alberi da frutta ecc.; il terreno alluvionale sabbioso, argilloso, ricco di acqua fra la Sesia e Ticino, costituisce il regno del riso, mentre quello permeabilissimo della collina forma quello della vite.

Dagli ultimi lembi marginali della grande ed ubertosa pianura del Po, la vite sale festante e rigogliosa, alle amenissime colline, spesso guardate da superbi castelli in paesaggi incantevoli, a cui sovente fanno da sfondo monti maestosi; poi la vite sale, sale ancora, fino ad arrampicarsi, sfidando l'avversa natura, sulle pendici minori dei contrafforti alpini ed appenninici, e giunge, faticosamente, ad appollaiarsi, in brevi tratti, a 700, 800 e talvolta fino a 1000 metri di altitudine, su dossi e dirupi quasi brulli, strappando, con estrema tenacia, ai sassi ed allo scarso terreno, il minimo necessario alla propria esistenza.

In questo suo tipico estendersi, la vite si adatta man mano alle nuove esigenze: si fa sempre più sobria e modesta, riducendo la sua forma, con l'accorciar dei tralci, che diminuiscono anche di numero, col rimpicciolire delle sue foglie e coll'abbassare del suo tronco.

Così la meravigliosa vite conferma la sua antica ed universale reputazione di essere la pianta più docile e più fedele.

Nelle sei provincie piemontesi, di Alessandria, Cuneo, Torino, Aosta, Novara e Vercelli, che comprendono un'estensione di ettari 2.935.566, di cui 2.564.135 sono utili per la produzione agraria e forestale, la vite occupa un'estensione di ettari 271.000 così ripartiti:

Provincie:	Totale superficie vitata ha.	A viticoltura specializzata ha.	A viticoltura promiscua ha.
Alessandria	154.000	82.400	71.600
Cuneo	44.800	12.900	31.900
Novara	32.500	11.600	20.900
Vercelli			
Torino	39.700	22.600	17.100
Aosta			
Totali	ha. 271.000	129.500	141.500

Come si vede da questo prospetto, la provincia di Alessandria non è solo la più viticola del Piemonte, ma anche la più vitata d'Italia.

Il terreno diluviale della parte più bassa della zona vitata piemontese è coperto dalle alluvioni dei molteplici fiumi che la bagnano, mentre le colline che si stendono dall'Appennino al Po e che comprendono il Monferrato, le Langhe, le alture di Novi e del Tortonese, sono formate da terreni terziari.

Così, nella provincia di Alessandria, come in quella di Cuneo, sono frequenti i terreni argillo-calcarei, ma talvolta s'incontrano ghiaie, terre rosse e terreni sciolti. Nella provincia di Novara ed in quella di Vercelli, i terreni della parte maggiormente vitata derivano dal disfacimento di rocce primitive, granitiche, basaltiche, porfiriche, ecc.

Le colline moreniche, che dalle pendici più basse delle prealpi di Susa e di Ivrea, per il Biellese e Val Sesia, giungono al Lago Maggiore, dando in precedenza luogo a varie altre diramazioni collinari che, quasi parallelamente, si dirigono verso la valle del Ticino e presentano terreni argillo-silicei, talvolta assai compatti, molto fertili e pochissimo calcarei, ai piedi di queste colline si stendono le alluvioni fertilissime.

Il Piemonte è stato per parecchio tempo la prima regione italiana per produzione globale di vino: nella media del triennio 1926-28 ed anche nel 1929 essa fu la terza, essendo preceduta dall'Emilia e dalla Toscana, nel 1930 fu la prima: per produzione in rapporto a superficie la settima.

La vite è coltivata intensamente nella zona delle colline di tutte e sei le sue provincie, ma è più notevole di tutte la produzione in quella della provincia di Alessandria (circa 4 milioni e mezzo).

La produzione media vinicola del Piemonte pel triennio 1929-31 fu di hl. 4.403.000, nel 1931 di hl. 4.011.000.

a) Provincia di Alessandria

Domina la produzione dei vini rossi, e i bianchi rappresentano un decimo del totale e fra essi di grande importanza sono i Moscati. Il maggior numero dei vini bianchi va da 9,1 a 10 gradi di alcool, i vini rossi hanno in maggioranza da 11,1 a 12 di alcool.

Nell'Alessandrino si hanno vini molto colorati: Valenza, San Salvatore, Castelletto Scazzoso, Felizzano danno tipi da mezzo taglio pel colore, sono di media alcoolicità, ricchi di acidità fissa e di colore e col gran pregio di una perfetta neutralità di gusto. A Lu e Pecetto si hanno dei vini quasi di tutta Barbera un pò grossi, ma da consumo diretto.

Nell'alto Monferrato si hanno vini rossi da pasto, molti a base di *dolcetti*; primeggiano i comuni di Acqui, Nizza, Ovada, Gavi, Rocca Grimalda, Grognardo, Molare. Ma nella zona si producono pure bei vini bianchi secchi fatti col *Cortese*, sapidi, preferiti dagli Svizzeri, nei dintorni di Gavi e Novi Ligure, e soprattutto bellissimi *Moscato* a Strevi, Acqui, Ricaldone, Sassane, Nizza, Incisa Belbo.

Nell'Astigiano abbiamo le migliori zone per *Barbero* nei mandamenti di Castiglione e Rocca d'Arazzo, pei *Grignolini* nei mandamenti di Portocomaro, Montechiaro e S. Damiano, pei *Freiso*, nei mandamenti di Villafranca, Castelnuovo, Montafia. Abbiamo pure grossi centri del *Moscato* a Canelli e Castigliole.

Nel circondario di Casale o Basso Monferrato si ha in predominanza un bellissimo tipo di vino da pasto, generalmente miscela di Barbera e Freisa, ricco di acidità a sapor pieno, fresco.

Nel Tortonese si hanno in predominanza vini bianchi leggeri che vendonsi subito appena fatti, come torbolini, nelle parti alte delle vallate del Grue e del Curone. Garbagna e Avolasca sono i paesi dove il bianco predomina molto sul vino rosso. I vini rossi sono a base di barbera, dolcetto e moretto ed hanno meno corpo di quelli del Casalese e dell'alto Monferrato e Astigiano.

Nella parte piana di questo territorio la vite ha importanza solo nei paesi di Casale, Pontecurone, Castelnuovo Scrivia, Sale e Tortona.

b) Provincia di Cuneo

La zona ove più intensa è la coltivazione della vite, e più abbondante ed apprezzata la produzione dell'uva e del vino è quella costituita dal gruppo di colline che fiancheggiano la vallata del Tanaro, del Belbo e della Bormida.

Alla destra del fiume Tanaro a Ceva, a Dogliani, Monforte, Diano, Alba, e S. Stefano Belbo si distendono le Langhe ove predomina la coltivazione del *Dolcetto*, che produce un vino morbido, saporito ed atto alla pronta consumazione. Va pure guadagnando in questa zona la coltivazione della *Barbera* e della *Freisa*, che producono vino più resistenti ed alcoolici, ed è pure diffuso il *Nerano* o *Tadone*.

Ma queste terre traggono la maggior rinomanza dalla produzione del *Nebbiolo*, preziosissima uva colla quale si fabbrica il classico vino di *Barolo* nei territori di Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, Monforte e Perno ed il delicato e ricercatissimo *Barboresco* nel Comune che gli dà il nome.

In capo a questa zona, e propriamente nei territori di Castiglione Tinella e S. Stefano Belbo, è estesissima la coltivazione del *Moscato*, che serve alla produzione dei vini spumanti bianchi, dei quali è sempre crescente la ricerca, sia pel commercio interno come per l'esportazione. Producesi altresì una discreta quantità di moscato di buona qualità nel Comune di Castigliole Saluzzo.

Sulla sponda sinistra del Tanaro da Brà per Cornegliano, Canale, fino a Govone troviamo una fittissima rete di colline ove la vite è coltivata con la massima intensità.

A Cornegliano e Canale è abbondante l'uva da tavola e particolarmente ricercata la *Favorita* per l'aspetto grazioso del grappolo, la finezza del sapore e la resistenza ai trasporti.

Per la produzione del vino, sono largamente coltivate in tutta questa zona, e soprattutto nei mandamenti di Canale e Govone, limitrofi al circondario di Asti, la *Barbera* e la *Freisa*, colle quali uve si ottengono vini robusti di lunga durata, ed atti alla esportazione.

I vini di questa provincia hanno generalmente da 11 a 13 gr. di alcool.

c) Provincia di Torino

La provincia di Torino, dopo il distacco avvenuto alla fine del 1926 dei circondari di Aosta e Ivrea per formare la nuova provincia di Aosta, ha perduto parecchio della sua superficie viticola. Nell'antica circoscrizione produceva in media 829.000 qli. di uva e nel 1926 ne produsse 810.000, nel 1927 qli. 914.000, nel 1928 qli. 830.000, nel 1929 (nuova circoscrizione) qli. 723.100, nel 1930 qli. 510.480, nel 1931 qli. 563.420.

Predomina in generale l'uva *Freisa*, poi viene la *Bonarda*, il *Barbera*, il *Dolcetto*, il *Neretto*. Parecchie altre varietà sono allevate, ma non assurgono ad importanza commerciale.

Il territorio dove più intensa è la coltivazione della vite è quello delle colline alla destra del Po.

Tipi rinomati di vino in questa provincia sono il *Freisa* di Chieri, bel vino rosso fino da pasto con molta vivacità e profumo lieve di viola. Di buon nome pure sono i vini di Marentino, Pecetto, Revigliasco, San Raffaele e Cimena, Castagneto, Verrua Savoia, Moriondo ecc.

Se si eccettua il territorio della collina alla destra del Po, da Moncalieri e Chieri a Brusasco, dove il commercio del vino compie pure esportazione dai paesi si può dire che le altre zone della provincia sono piuttosto importatrici di vino dai centri vinicoli o dalla stessa provincia o dalle finitime di Alessandria e Cuneo.

Il maggior numero di vini rossi della provincia ha da 10 a 11 gradi di alcool.

d) Provincia di Aosta

Rimangono nella nuova circoscrizione di questa provincia, ricavata nel 1927 da quella di Torino, la zona viticola abbastanza notevole del Canavesano (antico circondario di Ivrea) e quella mediocrementemente viticola della Val d'Aosta inferiore e bassa.

La sua produzione in uva fu nel 1929 di qli. 239.300, nel 1930 di qli. 188.030 e nel 1931 qli. 182.450.

Nella prima zona, colline moreniche e pianura canavesana extra morenica, predomina nei vini rossi l'ottimo vitigno *Picotender* che è un nebbiolo.

Il *Carema* è un eccellente vino che acquista con un lungo invecchiamento un grado di finezza notevole avvicinandosi così al tipo *Gattiaara*: questo ottimo vino di arrosto è prodotto a Carema, Donnaz, Perloz, Pont S. Martin, Cesuola, Settimo Vittone, nell'alto Canavese. Il *Passito di Caluso* ha pure molta rinomanza come vino liquoroso da dessert: è ottimo con l'uva *Erbaluce*. In alcuni paesi della valle d'Aosta si producono poi in piccole quantità altri vini liquorosi di uva passita: noti sono il Moscato e Chiaretto di Chambave e di Aosta, la Torretta di St. Pierre, l'Enfer di Arvier, il Montouvert di Villeneuve, e la Malvasia bianca di Nus.

e) Provincia di Novara

L'antica provincia di Novara aveva 33.800 ettari a vite di cui 20.900 in coltura promiscua e 13.300 in coltura specializzata e produceva in media 696.000 Qli. di uva.

La produzione del 1926 fu di qli. 942.000, quella del 1927 pure di qli. 942.000 e quella del 1928 qli. 619.100. Colla nuova circoscrizione amministrativa in vigore dal 1927 la provincia di Novara ha soltanto ettari 8534 a coltura specializzata e ettari 7885 a coltura promiscua. La produzione uva nel 1929 fu di qli. 425.000, nel 1930 di qli. 335.440 e nel 1931 qli. 458.860.

Rimangono alla provincia di Novara la media montagna del Basso Toce con duemila ettari di vite ma senza importanza pel commercio e qualche comune nella bassa montagna del Verbano superiore a nord di Pallanza con più di un migliaio di ettari; la zona a sud di Pallanza dove sono circa 7000 ettari vitati. Ma le zone più importanti per qualità sono le colline prealpine dell'alto Novarese con i noti centri di Cavallino, Boca, Maggiore, Grignasco, e le basse colline fra il Sesia e il Ticino dove la vite occupa oltre 4800 ettari e dà vini da pasto veramente pregevoli che, con l'invecchiamento toccano notevole finezza. Tipico è il *Ghemme* poi il *Sizzano*, e il *Fara*, il *Briona* della regione detta Caramino. Ottimi vini da pasto poi a Romagnano, Mezzomerico, ecc.

f) Provincia di Vercelli

Questa provincia formata nel 1927 con parte di quella di Novara, ha il suo maggior territorio coltivato a riso, ma conserva nel riguardo viticolo la zona che era più importante nel Novarese, e cioè le colline prealpine Biellesi e Vercellesi dove la viticoltura occupa 17.028 ettari di cui 4771 in coltura specializzata. La sua produzione in uva nel 1929 fu di qli. 482.100, nel 1930 di qli. 480.530 e nel 1931 qli. 484.770.

Si producono in questa zona dei vini di pregio e molto conosciuti come il *Gattinara* che viene nel porfido secco che si frantuma ma non si scompone: come il *Lessona* che viene pure sul porfido scomponibile da una pasta argillosa rossastra detta in paese *Ciovit*.

Il vitigno principalmente coltivato è il *Nebbiolo*, che prende il nome di *Spanna* nel Gattinarese, e di *Melasca* nel Biellese. Vengono in subordine, ma oggi vanno estendendosi assai: la *Bresia*, la *Vespolina*, la *Bonarda*.

Le zone che producono vini tipici fini di rinomanza sono Gattinara, Lessona, Valdengo, Vigliano, Cossato, Castelletto Cervo, Castellengo, e Mottalciata.

Le zone Mottalciata e Castellengo trovansi sul fiume Cervo sull'ultimo declivio della morena contemporanea alla Serra d'Ivrea.

Mottalciata per profumo è il primo vino della provincia. *Vigliano*, *Valdengo*, *Lessona*, sono come il *Gattinara*, vini distintissimi e di eguale tipo; il *Valdengo* alquanto più gentile del *Lessona*; questo, più colorito, meglio adatto per i bevitori, il primo per le signore; il *Gattinara*, può stare fra l'uno e l'altro. Il *Vigliano* si accosta al *Valdengo* ma è di questo meno gentile.

Buoni vini rossi da pasto di media alcoolicità si producono poi nelle colline moreniche biellesi e vercellesi della morena d'Ivrea (ora provincia di Aosta).

§ 2. VALORE DELLA SUPERFICIE

Il valore della produzione agraria piemontese, secondo i calcoli dell'Ing. Zattini, risulta di 5 miliardi e 308 milioni di lire oro, ma che con elementi più aggiornati può ritenersi non inferiore ai 6 miliardi, che rappresentano il 12% del valore totale del Regno d'Italia, calcolato in 50 miliardi.

Tale valore è dato per il 29% dalla provincia di Alessandria, per il 24% da quella di Cuneo, per il 26% dalle provincie di Novara e Vercelli, per il 21% da Torino ed Aosta.

Il valore medio per ettari risulta di circa 2.700 lire in confronto a quello del Regno di L. 1.700, superiore del 28% circa.

Ma vi sono zone nelle quali il valore medio per ettari supera le 3000 lire: colline delle Valli Belbo, Tiglione e destra Tanaro, alta collina dell'Astigiano, pianura di Marengo in provincia di Alessandria; colline a sinistra del Tanaro e altopiano cuneese in provincia di Cuneo ecc. ecc. ed altre in cui sale anche a 4 e 5 mila lire - media collina dell'Astigiano, colline del medio e basso Monferrato, pianura padana, casalese e alessandrina in provincia di Alessandria, bassa Langa in Alba, e pianura di Saluzzo in provincia di Cuneo.

Premettendo che le cifre, desunte quasi tutte da pubblicazioni ufficiali, se pur danno una fedele rappresentazione dell'economia agraria piemontese, non possono ritenersi rigorosamente esatte, diamo qui le cifre riguardanti solo la viticoltura in provincia di Alessandria.

La vite ed il vino interessano oltre 100.000 famiglie e rappresentano un valore di 2 miliardi e 350.000 milioni di lire; che occorrono annualmente 23 milioni di giornate lavorative per le quali si richiede una spesa di 345 milioni di lire; che si spendono oltre 160 milioni di lire all'anno per le imposte, anticrittogamici, concimi; che la superficie vitata è di ettari 154.000; che la produzione media vinicola quinquennale, è di circa 3 milioni di ettolitri di vino e rappresenta un valore variabile da 400 a 700 milioni di lire all'anno; che la spesa per poter portare un ceppo di vite in produzione è di L. 6 circa; che il costo di produzione del *miriagramma d'uva* (t0 Kg.) è di circa 12 lire e dell'ettolitro di oltre 180 lire.

§ 3. DIVISIONE DELLA SUPERFICIE

Nella parte vitata del Piemonte predomina quasi assoluta, la piccola proprietà, che nel Novarese va da un terzo di ettaro ad un massimo di 2 ettari, e solo in cinque o sei casi eccezionali, la proprietà vitata, giunge ai dieci o 15 ettari circa.

Nelle provincie di Torino ed Aosta troviamo delle proprietà vitate ancora più piccole, che oscillano da un quinto di ettaro ad un massimo di due o tre ettari; nella provincia di Alessandria il minimo di proprietà vitata è di ettari 2, con una media di ettari 4, salvo rare eccezioni nelle quali la proprietà sale a qualche decina di ettari; nella provincia di Cuneo l'estensione delle proprietà vitate va dai 2 ai 15 ettari, con una media predominante di ettari 5.

È naturale che in condizioni di così estremo frazionamento della proprietà debba vigere, quasi assoluta, la conduzione diretta (per circa l'80 o il 90%) mentre in pochi casi il vigneto è dato in affitto o a mezzadria e raramente a terzo, con contratti che variano di poco da luogo a luogo ed hanno clausole speciali, fra le quali quella dell'obbligo, al mezzadro, di rinnovare ogni anno qualche filare di vite, ove occorra.

La mano d'opera, scarseggia per i lavori della vigna, ovunque in Piemonte, data l'affluenza dell'elemento agricolo agli stabilimenti delle diverse industrie, di cui è così ricca la regione.

Le mercedi ora variano tra le quindici e le venticinque lire alla giornata a seconda dei lavori e dell'epoca che si considera.

§ 4. IL PROBLEMA FILLOSSERICO

La Fillossera: Crisi.

La fillossera, la crittogama e la peronospera sono i nemici più terribili della vite. Comparsa come questi, negli Stati Uniti d'America nel 1853, varcò l'Oceano, invadendo i magnifici vigneti francesi del Bordolese, della Linguadoca, della Charente, che in pochi anni distrusse completamente (1870).

Di qui il nefasto parassita si allargò per tutta l'Europa sembrando risparmiare solo la nostra patria. Ma, purtroppo, nel 1880, anche da noi fu constatata la sua nefasta presenza, nella Brianza (Lombardia), nè fu più possibile trattenerne la marcia; in 20 anni (1900) invase 966 comuni, in altri 20 circa 4000. Attualmente il Piemonte, secondo recenti statistiche è infetto in ben 935 comuni, di cui 243 in provincia di Novara, 343 di Alessandria, 35 di Torino, 79 di Cuneo, 196 di Vercelli e lo studio e le cure dei tecnici e dei viticoltori nutrono solo fino ad un certo punto la speranza che il terribile nemico possa essere debellato. Le notizie invece del Ministero dell'Economia Nazionale elevano il numero dei comuni fillosserati in Piemonte a 907 fin dal dicembre 1923, a 921 nel 1926 e 919 nel dicembre 1927.

Diamo qui sotto l'elenco dei comuni piemontesi, secondo la circoscrizione amministrativa, dichiarati fillosserati o sospetti d'infezione fillosserica al 31 dicembre 1929, dai territori dei quali è vietato di asportare alcuni vegetali a norma della legge 3 gennaio 1929 n. 94.

a) Provincia di Alessandria

I territori dei comuni vitati della provincia di Alessandria sono dichiarati infetti di fillossera.

b) Provincia di Aosta

Aosta	Charvensod	Montjovet (*)	Saint Nicolas
Amaz	Chatillon	Morgey (*)	Saint Pierre
Arvier	<i>Fénis</i>	Nus (*)	Saint Vincent
Avisè	Gignod (*)	Piverone	Sarre
<i>Aymavilles</i>	Hône	Pollein (*)	<i>Settimo Rottoro</i>
Bard (*)	<i>Introd</i>	Pontey (*)	<i>Tigliole</i>
Borgofranco d'Ivrea	Issogne (*)	Quart (*)	<i>Verrages</i>
Brissogne (*)	Jovençon	S. Christophe	<i>Verrès</i>
Chambave	La Salle (*)	S. Denis	<i>Villeneuve</i>
Champdepraz (*)	Montalto Dora	S. Marcel	

c) Provincia di Cuneo

Alba	Manta	Neviglie	<i>Salicetto</i>
Barbaresco	Monastero di	Novello	Saluzzo
Barolo	Vasco	Ormea	S. Benedetto
Belvedere	Camerana	Pagno	Belbo
Langhe	Cano	Perletto	Sanfront
Bene Vagienna	Canale	<i>Ceralto Longhe</i>	<i>S. Vittoria</i>
Borgomale	Carrù	Cherasco	<i>d'Alba</i>
Brà	<i>Castagneto</i>	Cigliè	<i>S. Stefano Belbo</i>
Briga Marittima	Castellar	Cissone	<i>S. Stefano Roero</i>
Brondello	<i>Castelletto</i>	Cossano Belbo	Savigliano
Fossano	<i>Uzzone</i>	<i>Castiglione</i>	Scaletta Uzzone
Frabosa Sottana	Castellinaldo	<i>Falletto</i>	Serralunga d'Alba
Garessio	Castino	Diano d'Alba	Sinio
Gorrino	Monchiero	Dogliani	Sommariva
Govone	Rocca Cigliè	Farigliano	Bosco
Guarene	Monesiglio	<i>Piozzo</i>	Sommariva
La Morra	Monforte d'Alba	Priocca	Berno
<i>Lequio Berra</i>	Montà	Prunetto	<i>Torre Uzzone</i>
Lequio Tanaro	Montaldo Roero	<i>Roddino</i>	Trezzo Tivella
Magliano Alfieri	Monticello Alba	<i>Rocchetta Belbo</i>	<i>Trinità</i>
Magliano Alpi	Murazzano	<i>Sale delle</i>	Verzuolo
Mango	Neive	<i>Langhe</i>	<i>Verza d'Alba</i>

N. B. - I comuni contrassegnati con (*) zone sospetti; quelli in carattere corsivo sono territori dove si applicano le distruzioni, tutti gli altri sono i territori fillosserati o sospetti appartenenti alle zone abbandonate agli effetti antifillosserici.

d) Provincia di Novara

I territori dei Comuni vitati della provincia di Novara, sono dichiarati infetti da fillossera.

e) Provincia di Torino

Abbadia Alpina	<i>Orbassano</i>	S. Benigno Canavese
Bibiana	<i>Pecetto</i>	S. Gennaro Chisone
Bricherasio	Perosa Argentina	S. Maurizio Canavese
Brusasco	Pinasca	S. Mauro Torinese
Casalborgono	Pinerolo	S. Pietro Val Lemina
Chiamonte	Pomaretto	S. Secondo di
<i>Gravere</i>	Porte	Pinerolo
<i>Cumone</i>	Prarostino	Susa
Inverso Porte	Riva presso Chieri	Torino
Lusernetta	<i>Rivulba</i>	Verma Samoja
Mombello Torinese	Rivarolo Canavese	Villar Perosa
Montenaro	Roletto	<i>Volpiano</i>

f) Provincia di Vercelli

I territori dei Comuni vitati della provincia di Vercelli, sono dichiarati infetti da fillossera.

L'Italia ebbe ed ha, nelle sue varie manifestazioni viticole, la valvola che rallenta il danno del terribile nemico. Mentre la Francia, coi suoi bassi vigneti intensivi, ebbe violento il crollo della sua ricchezza viticola, e in vent'anni da tre milioni di ettari che aveva nel '70 si ridusse a un milione e mezzo, e dai 71 milioni d'ettolitri di vino precipitò a 30; l'Italia invece vede sì, nei climi caldi e nelle terre aride e nei sistemi di allevamento basso a poco sviluppo radicale, fare rapide stragi fillosseriche, ma nei climi nordici nelle terre fresche, a sistemi viticoli espansi, la fillossera si rivela con maggior lentezza di distruzione, onde il vero generale disastro nazionale, quale ebbe la Francia le è sconosciuto.

Il problema fillosserico ebbe ed ha, per il Piemonte, la gravità che pur troppo presenta ovunque. Certamente però, alcune circostanze favorevoli hanno attenuata in parte la gravità stessa, col determinare una notevole e caratteristica lentezza nel dilagare dell'infezione fillosserica. Può ritenersi che ciò debba dipendere dalla natura del clima, che per tanta parte dell'anno

riduce e poi sospende l'attività della fillossera, dalla natura dei terreni, dalle abbondanti precipitazioni acquee, dai sistemi di allevamento della vite e si pensò (ed ancora si studia in merito) che il benefico fenomeno possa attribuirsi ad una speciale razza di fillossera infettante il Piemonte, diversa da quella che infetta molte parti d'Italia.

Il fatto si è, per esempio, che in provincia di Torino ove la fillossera venne rinvenuta fin dal 1896 ad Aymeville, nell'Alta Valle d'Aosta, l'infezione della provincia è ancora ben lontana dall'aver assunto quell'estensione e gravità che nello stesso tempo avrebbe certamente raggiunta nell'Italia centrale.

In provincia di Alessandria, l'infezione si scoprì a Valmadonna nel 1898; nella vecchia provincia di Novara, nel 1899 a Grignasco; in provincia di Cuneo, nel 1900 si riscontrò l'infezione di Tenda e, sebbene tanto tempo sia trascorso dalla scoperta dell'infezione, solo da pochi anni questa è divenuta gravissima per le provincie di Alessandria e Novara, mentre è ancora poco estesa nella provincia di Cuneo.

In tutte le zone colpite, si tentò di lottare contro il malanno, attuando da parte del Ministero dell'Agricoltura e talvolta delle stesse Amministrazioni provinciali, il sistema distruttivo a mezzo esplorazioni e conseguenti distruzioni, iniettando nel terreno il solfuro di carbonio.

L'attuazione di tale metodo in Piemonte come del resto ovunque in Italia, incontrò fortissime resistenze da parte dei viticoltori i quali, in alcune zone inscenarono vere e proprie gravi rivolte, e quindi, sia per questo, sia per la poca praticità e la pochissima efficacia dimostrata del metodo, i risultati essendo stati tutt'altro che felici (e se qualche risultato si ebbe) fu solo quello di ostacolare in alcuni pochi punti momentaneamente la marcia dell'insetto, il metodo distruttivo venne abbandonato gradualmente ovunque.

A questo proposito è bene ricordare la simpatica veneranda figura del Comm. Bernardino Balsari, che fu il più autentico ed autorevole viticoltore della Provincia di Novara, il quale era talmente convinto della indiscutibile bontà del metodo distruttivo, da farsene vero apostolo, sottoponendosi a sacrifici non indifferenti e rifiutando in modo assoluto, fino agli ultimi suoi giorni (ottobre 1927), di riconoscere la necessità dell'uso delle viti americane, nella ricostituzione.

Però, la convinta, appassionata ed attivissima azione di propaganda del comm. Balsari intesa a ravvivare ed estendere l'uso del metodo distruttivo, se poté portare quà e là qualche momento d'incertezza nella azione diretta, contro la fillossera, non ebbe seguito alcuno e non impedì che il metodo distruttivo venisse abbandonato irreparabilmente e che proprio la provincia di Novara divenisse dal 1907 in poi un centro attivissimo di diffusione della coltivazione e dell'uso delle viti americane innestate, quali basi della rinascita viticola.

b) La Ricostituzione.

A tutt'oggi, la situazione viticola, nei riguardi della ricostituzione, è approssimativamente, quella che risulta dallo specchio seguente:

Province:	Totale super. vitata	Superf. resa improd. dalla fillossera		Superf. già ricostituita		Superf. da ricostituire		Superf. con vigna vecchia ancora prod.	
	ha. a	% di a	ha. b	% di b	ha. c	% di b	ha. d	% di a	ha. c
Novara-Vercelli	32.500	95	30.875	78	30.257	2	618	5	1.625
Alessandria	154.000	58	87.200	40	35.980	60	51.220	42	66.800
Cuneo	44.800	13	6.000	50	3.000	50	3.000	87	38.800
Torino - Aosta	39.700	10	3.970	60	2.382	40	1.588	90	35.730
Totale	271.000		128.045		71.619		56.426		142.955

Dalle cifre esposte emerge come la vecchia provincia di Novara, che fino a ieri comprendeva anche tutto il territorio della provincia di Vercelli, sia ora quasi totalmente ricostituita. Tale provincia fu la prima fra le consorelle piemontesi, ad essere duramente assalita dalla infezione fillosserica e fu quindi anche la prima con molta precedenza, a provvedere anche con serietà di intenti e larghezza di mezzi alla ricostituzione, che poté compiere senza insuccessi di sorta.

Molto bene procede ormai la ricostituzione anche nelle altre provincie piemontesi, che già hanno ricostituito una notevole parte del loro territorio vitato.

A questo importantissimo lavoro, che comprende una energica opera di ricerca, di sperimentazione, di propaganda attiva per la formazione della conoscenza viticola locale, un'azione altrettanto forte dedicata all'incitamento all'assistenza ed alla direzione per i nuovi impianti, nonchè alla produzione di ingenti masse di materiale viticolo necessario alla ricostituzione in modo che questa continui sicura e riesca il più possibilmente economica, hanno provveduto i consorzi antifillosserici di Biella, Bogogno, Borgomanero, Brusnengo, Cavallino, Castelletto Villa, Cossato, Curino, Fara, Gattinara, Oleggio ecc. e la Federazione novarese dei Consorzi di difesa della viticoltura, per le Provincie di Novara e Vercelli; i consorzi antifillosserici di Acqui, Alessandria, Asti, Novi, Nizza Monferrato e Tortona per la provincia di Alessandria; i Consorzi di Alba e di Cuneo, per la provincia di Cuneo, i Consorzi di Pinero e di Torino per la provincia di Torino.

Le benemerite cattedre ambulanti di agricoltura per le provincie di Novara, Alessandria, Torino e Cuneo, colle loro sezioni fra cui ricordiamo,

specialmente, quelle di Alba, di Casale e di Borgomanero, hanno saputo pure svolgere opera altamente meritoria, talvolta precedendo l'azione dei Consorzi antifillosserici, in alcuni casi collaborando alla loro costituzione o promovendone la fondazione e talora assumendone anche la direzione.

La Regia scuola di viticoltura ed enologia di Alba si acquistò in questo campo la più alta benemerenza.

Non mancarono di darsi alla produzione del materiale viticolo necessario per i nuovi impianti numerose ditte private più o meno importanti e più o meno serie, italiane ed estere.

In generale la ricostituzione si presenta ben riuscita ovunque: i porta innesti che si usarono nei primi momenti furono essenzialmente, la Gloire, la Du Lot, il 3309, ed il 101/14. Alcuni porta innesti di europeo-americani, quali il 1202 il 41/b e specialmente la Aramon X e Rupestris n. 1, ebbero ed hanno essi pure, larga applicazione.

c) La natura del terreno ed impianto dei vigneti.

La percentuale di calcare varia moltissimo nei terreni delle diverse provincie.

Così nei terreni delle provincie di Novara e di Vercelli, il calcare può dirsi che manchi in modo assoluto ed è raro il caso di incontrare dei terreni che ne contengono il 4 o il 5 %.

In provincia di Alessandria abbiamo viceversa, nella presenza di carbonato di calcio dei vari terreni sbalzi assai forti, con massimi notevoli che vanno dal 40 al 50 %, e con medie predominanti dal 20 al 35 %. In provincia di Cuneo si verificano limiti consimili, mentre nelle provincie di Torino ed Aosta il contenuto in carbonato di calce, nei terreni vitati è molto inferiore.

L'affinità del terreno non ha dato grandi pensieri, nella ricostituzione del vigneto piemontese, giacchè ripulsioni vere e proprie non se ne sono verificate.

Nell'impianto dei vigneti, si usa ormai, quasi ovunque, lo scasso reale a giusta profondità (da cm. 60 a 90) ed in tal lavoro va iniziandosi, felicemente, l'adozione dei mezzi meccanici, specialmente nella provincia di Alessandria, ove lo scasso incomincia ad essere fatto con l'aratro Guyot trainato da un sufficiente numero di buoi o da auto-trattrice, oppure mosso con sistema funicolare. Si concima abbondantemente con buon letame e con concimi chimici, l'uso dei quali va diffondendosi sempre più, con confortante rapidità ovunque.

Nella coltivazione, si prodigano al vigneto le più assidue cure. Si cerca di perfezionare sempre più l'importantissima operazione dello scasso del terreno.

Le concimazioni ordinarie si cerca di effettuarle con criteri sempre più razionali, il che conduce ad un aumento forte e continuo del consumo dei concimi chimici.

La lotta contro le malattie crittogamiche va attuandosi sempre con maggiore perfezione, ma non così possiamo dire, in genere, della lotta contro i nemici animali della vite, lotta che non è ancora entrata nelle abitudini, ed anche là dove si pratica, non la si attua come si dovrebbe.

Il viticoltore piemontese è in ogni modo, un grande lavoratore intelligente ed appassionato pel suo vigneto; egli brama di sapere e di veder provare, prima di decidersi a porre in opera qualsiasi nuovo suggerimento, ma se i primi risultati riescono a soddisfarlo, egli ne diventa entusiasta fino all'esagerazione e se ne fa fervido propugnatore.

La descrizione minuta e l'analisi tecnica di tutti i sistemi di allevamento della vite usati in Piemonte, ci condurrebbe molto in lungo facendosi esorbitare dai limiti e dalle finalità imposte dal nostro lavoro. In fatto di sistemi di allevamento della vite usati in Piemonte, a causa delle molteplici condizioni di clima e di terreno, così notevolmente diverse nelle varie zone piemontesi, ed anche per l'influenza che, in materia, sempre ebbe la notevole locale emigrazione temporanea, sono numerosissimi. Infatti il viticoltore emigrante, ritornando in patria, porta sempre con sé delle novità da provare e da diffondere. Ci limiteremo quindi a dare dei cenni succinti intorno ai sistemi più diffusi.

Dalla tralciaia e dal festone della pianura della Valsesia e del Biellese, all'alberello dell'alta valle di Aosta e dell'alta collina della provincia di Cuneo, è tutta una serie svariaticissima di sistemi e di sfumature innumerevoli.

In genere predominano i sistemi a filari ed a spalliere più o meno alte, con viti isolate e con tralci a frutto, diretti in senso ortogonali a quello del filare, oppure diretti nel senso del filare stesso.

È però anche molto diffusa la coltivazione delle viti piantate in gruppi di 4 o 6 piante, sollevantesi insieme fino a breve altezza per poi divergere dirigendosi a punti diversi. In ogni regione poi si incontrano qua e là viti allevate in pergolati più o meno bassi e talvolta i pergolati stessi costituiscono dei vigneti specializzati, che si estendono su zone di notevole ampiezza.

Il numero dei vitigni che si coltivano in Piemonte è notevolissimo, ma le varietà che effettivamente costituiscono la fisionomia della viticoltura piemontese e che col loro prodotto danno la base essenziale ai vini della regione, così largamente apprezzati sono relativamente poche.

Prevale la coltivazione promiscua della vite in collina, quantunque notevolissima importanza abbia pure nella stessa zona quella dei vigneti specializzati. I due sistemi di coltivazione sono meno estesi nella zona di montagna; ha notevole diffusione la coltivazione promiscua nella pianura, dove peraltro si trovano anche vigneti specializzati, ma in proporzioni minori che in collina.

La coltivazione della vite è caratterizzata da zone viticole ben distinte, a vigneti coltivati con una sola, o con poche varietà di vitigni distinti fra loro.

Nella zona più fredda prevalgono i vitigni *Freisa* e *Bonarda*; nell'Astigiano il *Grignolino* ed il *Barbera*; la cui coltivazione si estende anche negli altri circondari della provincia di Alessandria; nell'Alto Monferrato e nelle Langhe si coltivano il *Dolcetto* e il *Nebbiolo*; nei circondari di Acqui e di Asti il *Moscato*.

Si coltivano numerosi altri vitigni ad uve rosse e bianche, alcuni dei quali di molto pregio, ed ha avuto incremento anche la diffusione di parecchi rinomati vitigni stranieri, specialmente francesi.

Nelle provincie di Alessandria, di Cuneo e di Torino la vite è prevalentemente allevata bassa, sostenuta con mazzi di canne o pali di legno. I filari, distanti da 3 a 4 metri, permettono le colture intercalari di cereali, foraggi, leguminose da seme, patate ecc. In provincia di Novara, nella parte piana, la vite è anche allevata alta, maritata agli alberi, specialmente fruttiferi.

Fra i vitigni stranieri maggiormente coltivati in Piemonte, possiamo ricordare il *Teinturier*, che, come uva da colore, lo troviamo sparso in modo tale da poter dire che non vi sia vigna che non ne accolga qualche ceppata.

Alquanto diffuso troviamo pure il Tokay, mentre hanno diffusione minore il *Pinot nero*, il *Melot*, il *Mabeck*, il *Riesling* e lo *Chasselas* dorato e rosa.

Nella vecchia provincia di Novara incontriamo poi alcune limitate coltivazioni di *Alicante* il quale si fa ammirare per il prodotto egregiamente colorato e gusto gradevole e per la discreta alcoolicità del suo vino.

Naturalmente vi sono ancora qua e là coltivazioni di vecchie viti americane, quali la *Isabella*, la *Clinton* ecc. che però vanno man mano diminuendo e scomparendo.

§ 5. L'UVA DA TAVOLA

L'uva da tavola, nonostante i centri di forte consumo che offrono le grandi e piccole città della regione e gli importantissimi mercati interni assai vicini, senza parlare dei grandi mercati esteri, pure assai prossimi e facilmente conquistabili - l'uva da tavola, con intenti industriali e commerciali, in Piemonte, è coltivata poco. Si può dire anzi che, eccettuato qualche lodevole tentativo, la coltivazione in parola ha poca importanza.

Soltanto in provincia di Cuneo, nella così detta zona delle uve da tavola, ed in qualche parte della provincia di Alessandria specialmente nel Monferrato s'incontrano coltivazioni di considerevole rilievo.

Nella zona delle uve da tavola in provincia di Cuneo, che comprende le colline del Roero, da Bra a Cisterna d'Asti, alla sinistra del fiume Tanaro, tale coltivazione assurge all'importanza maggiore, occupando il 30 % della superficie vitata della intera zona. I vitigni che vi si coltivano, per l'uva da mensa, sono essenzialmente: la *Favorita di Corneigliano*, l'*uva molle*, il *Neirano bianco*, fra le uve bianche; fra i vitigni ad uva nera troviamo la *Galletta*, il *Balao*, la *Barbera di Ciaria* ecc.

In provincia di Alessandria si coltiva in gran parte la *Favorita*, l'*Uva Regina*, e qualche tipo di *Chasselas*.

La produzione media delle uve da tavola che si ha nelle due provincie ricordate, si aggira sui 20 mila quintali per la provincia di Cuneo e sui 10 mila per la provincia di Alessandria.

Nelle provincie di Novara e Vercelli come in quella di Torino e un pò ovunque in Piemonte, incontriamo la *Bonarda* che è veramente coltivata per uva da vino, ma i cui bellissimi ed ottimi grappoli si prestano ottimamente per la mensa.

Un fortissimo impulso ha dato alla coltivazione delle uve da tavola in Piemonte ed in Italia in generale, da quando S. E. il Capo del Governo ha indetta la Festa Nazionale dell'Uva, ed ha stimolati gli organi del Governo e le Confederazioni interessate a prendere i necessari provvedimenti per l'incremento della coltivazione delle uve da tavola e del relativo consumo.

La Festa nazionale dell'uva, che con quest'anno siamo già alla sua terza edizione, dimostra come questa celebrazione di una delle frutta più abbondanti e sane del nostro Paese sia ormai penetrata nell'anima popolare ed abbia davvero l'universale consenso.

Questa magnifica idea del Capo del Governo ha trovato rispondenza piena e calorosa e, ciò che molto importa, suscita orientamenti nuovi di coltura e accrescimento di consumo: entrambi di grande valore economico.

Orientare in Piemonte e nelle altre regioni d'Italia la coltura della vite non più soltanto verso la produzione del vino, ma in crescente misura verso la produzione di buone e belle uve da mensa, significa dare migliore assesto al problema viticolo, troppo spesso alle prese con la sovrapproduzione di vino e con le difficoltà del mercato.

Quattro anni or sono il consumo dell'uva in natura non sorpassava, in Italia, i due milioni di quintali. Con l'inizio della campagna di vulgarizzazione efficace che doveva, due anni or sono, completarsi e rinforzarsi con l'esaltazione di questo dolce frutto in una festa che più di ogni altra risponde alle tradizioni storiche e al sentimento del popolo italiano, oggi siamo a un consumo di cinque milioni di quintali di uva. È un magnifico insperato cammino.

È tutto il popolo delle città che, un giorno almeno, prova un pò l'impressione festosa e riposante della campagna.

Si spera di arrivare tra brevissimi anni a un consumo totale di dieci milioni di quintali di uva. E allora, se dalla produzione globale media di uva in Italia, che va da 60 a 63 milioni di quintali, togliamo quella consumata in natura, la rimanenza non darà in vino quelle masse che possano preoccupare di fronte al consumo, e ciò sarà un grande sollievo per tutta la viticoltura.

Dobbiamo aggiungere che l'uva da mensa si vende sempre a prezzi assai più remunerativi di quella da vino e non domanda altra spesa che la raccolta, l'imballaggio e la spedizione.

Nella stagione vinicola 1931 il divario è stato molto forte. L'uva da mensa è stata venduta a una lira il chilogramma il minimo; quella da vino con grande difficoltà ha potuto arrivare alla media dei trenta ai quaranta centesimi al chilogramma.

La propaganda della stampa, la Festa dell'Uva hanno giovato a far consumare maggiori quantità d'uva. Era un sogno sperare che Milano consumasse in un giorno 500 vagoni d'uva da mensa e 600 vagoni Roma; eppure si è riusciti. Ma l'importante, per la realizzazione del programma, cioè dei dieci milioni di quintali, è di fornire al popolo italiano uva fresca per il maggior spazio di tempo.

Bisogna allungare la normale stagione dell'uva. Occorre portare sui mercati a prezzi accessibili a tutte le borse della bella uva da mensa dai primi di luglio all'Epifania.

E ciò è possibile nel nostro paese come in nessun altro al mondo. Scegliendo le varietà adatte e le posizioni più indicate, nel nostro lungo e vario Paese, sotto l'efficienza dell'invidiabile clima mediterraneo, possiamo avere a disposizione tra pochissimi anni almeno due milioni di quintali di uve tardive da presentare al popolo, quando la stagione ordinaria della vendemmia è finita.

Per questo programma lavora il Ministero dell'Agricoltura che, a mezzo delle Cattedre agrarie e delle stazioni viticolo-sperimentali e, coadiuvate dalle organizzazioni corporative degli agricoltori e dei tecnici agricoli, va raccogliendo il materiale per tracciare questa nuova specie di carta topografica viticola.

Uno degli insegnamenti scaturiti dalla recente Festa dell'Uva è che il pubblico va formandosi sempre più una sua educazione nella scelta di questo salutare frutto. Vuole ormai dovunque la vera uva da mensa, bella, croccante, a sapore piacevole e zuccherina. Il pubblico diviene esigente, da che il viticoltore avveduto ha saputo mostrargli la diversità fra i serrati grappoli di uva da vino a piccoli chicchi e di sapore acidulo e i bei grappoli spargoli a chicchi grossi, con buccia resistente, polpa soda a gusto morbido e vellutato che sembra meglio abbiano raccolto il lungo e mite bacio del sole.

Ora poichè, dopo un coscienzioso lavoro compiuto dalla Confederazione degli Agricoltori in collaborazione col Ministero dell'Agricoltura è stato presentato un piccolo ma veramente eletto elenco delle varietà precoci, medie e tardive, che completamente rispondono per bellezza, bontà e produttività compensatrice, i viticoltori italiani hanno una norma ben precisa dalla quale l'interesse medesimo della coltura li invita a non discostarsi.

Un altro insegnamento è quello della necessità di una buona presentazione della uva offerta al pubblico. Nei cestini o nelle cassette l'uva deve apparire tutta bella, linda e senza deterioramenti.

Progressi si sono veduti, e la seconda Festa nazionale dell'uva ha servito a farli notare dovunque. Altri ne registrerà la prossima Festa del 1933. Ma intanto i nostri coltivatori devono intensificare opere e cure per rispondere in pieno, nel più breve spazio di tempo alle aspettative della nostra viticoltura.

§ 6. CONDIZIONI IN CUI SI TROVA LA VITICOLTURA IN PROVINCIA DI ALESSANDRIA

a) Statistica.

La provincia di Alessandria produce in media (media dal 1909 al 1920) quintali 5.640.000 di uva, con una produzione in vino di ettolitri 3.894.000. La produzione è in diminuzione, causa la fillossera la quale va recando gravi danni. La ricostituzione è bene avviata ma cammina assai più lenta dell'opera distruttiva. La produzione media del biennio 1925-1926 fu solo di ettolitri 2.889.000. Nel 1926 produsse qli. uva 3.005.000, nel 1927 qli. 3.157.000, nel 1928 qli. 3.689.100, nel 1929 qli. 3.950.000, nel 1930 qli. 3.466.480, nel 1931 qli. 2.966.930, ponendosi così alla testa di tutte le provincie italiane.

La coltivazione della vite specializzata e promiscua, secondo i dati statistici raggiungeva nel 1910 la superficie di ettari 172.700; ora si calcola ridotta a circa 150.000 ettari causa l'invasione fillosserica che ha distrutto buona parte delle viti nei circondari di Alessandria e Casale e sta facendo altrettanto negli altri circondari della provincia.

La situazione della viticoltura in provincia di Alessandria si può oggi definire non troppo buona per le seguenti ragioni:

1.° per la fillossera che va rapidamente distruggendo tutti i vigneti, e quindi per le spese fortissime di ricostituzione a cui devono sottostare i viticoltori;

2° pei pesi fiscali, imposte, tasse dirette ed indirette, quadruplicate, gravose, vessatrici ed ingombranti;

3.° per il prezzo ancora molto elevato della mano d'opera, degli attrezzi e delle materie necessarie in viticoltura che, insieme ai sistemi di allevamento della vite, rendono elevato il costo di ricostituzione, di allevamento e coltivazione della vite;

4.° per il forte ribasso subito dal prezzo dell'uva e del vino che rende passiva la coltivazione della vite;

5.° per le avversità, nemici e vicissitudini di ogni specie e natura, che ostacolano la coltivazione della vite, ne insidiano il prodotto e limitano il consumo.

b) Importanza della viticoltura nella provincia di Alessandria.

La coltivazione della vite in questa provincia richiede una media di 160 giornate di uomo e 10 di donna per ogni ettaro, che calcolate in media a L. 15 per gli uomini e 5 per le donne, portano la spesa a L. 376 milioni così rappresentati:

Giornate uomini 24.640.000 a L. 15 L. 369.600.000

„ donne 1.540.000 a L. 5 „ 7.700.000

Se si tien conto delle spese di concimazione, rinnovamento viti, sostanze anticrittogamiche, macchine, trasporto uva alla cantina ed imposte, vi è un'altra spesa annua che supera i 400 milioni di lire.

c) Costi di ricostituzione dei vigneti.

Per dare un'idea esatta della spesa di impianto della vite nella nostra provincia, riportiamo i dati riassuntivi pubblicati nel 1922 dall'ufficio di Viticoltura ed Enologia di Casale inerenti ad impianti eseguiti nelle annate 1920-1921

Si tratta di cifre desunte da vari impianti fatti in diverse plaghe su di una superficie di un terzo di ettaro, con una media di 1000 viti, distanti un metro e con interfilari a m. 2.50 l'uno dall'altro. Sistemi d'allevamento cioè di armatura in uso nei singoli circondari: casalese, tortonese, acquese, astigiano.

Ecco le cifre: spese durante i tre anni di allevamento L. 9157 da cui si detraggono L. 900 per uva raccolta. La spesa netta risulta di L. 8257 e cioè di oltre 24 mila lire per ettaro, di L. 8,25 per ogni ceppo di vite.

Da un conto sotto riportato fornitoci dal viticoltore Cav. Fantini di Ro-signano risulta che un moggio di terreno (un terzo di ettaro) con 1000 viti distanti m. 1,20 e con interfilari di m. 2,25 da allevarsi a spalliera con fili di ferro, la spesa di impianto in 3 anni è salita a L. 12.810, cioè ad oltre

36 mila lire l'ettaro. Tenendo nota della modesta produzione di uva risultante al 3° anno, da valutarsi a circa 1000 lire, la spesa sostenuta risulta sempre di oltre 11 mila lire per moggia, e cioè a L. 33.000 all'ettaro, vale a dire L. 11 per ogni ceppo di vite.

Ecco il conto del cav. Fantini:

Su un moggia (terzo di ettaro) di terreno con viti distanti m. 1.20 sulla fila e m. 2.25 tra le file si ha una media di 1000 piante di viti circa. Sistema a spalliera con pali di ferro a T con una crociera a m. 0.60 da terra di circa 0,30 di lunghezza alla cui estremità scorrono un filo di ferro zincato ed altri due fili sui pali, il primo a cm. 30 sopra l'inserzione della crociera ed il secondo sopra il primo alla distanza di cm. 40.

1° Anno

Apertura fossi m. 1 x 0,75 a L. 2 al triplometro (400 circa) spesa	L. 800.—
Concimazione chimica (perfosfato minerale gr. 100, solfato ammonico gr. 30, cloruro potassico gr. 20, circa per vite) spesa	" 120.—
Barbatelle bimembri spesa	" 2000.—
Mano d'opera, riempimento fossi, piantamento viti, zappature, sbarbettatura, cure anticrittogamiche, imposte, spesa solforame, ammortam. attrezzi, interesse capitale, direzione ecc.	1500.—
Totale	L. 4420.—

2° Anno

Spesa 1° anno	L. 4420.—
Surrogazione viti mancanti e mano d'opera relativa	" 250.—
Incannatura, salici e mano d'opera relativa	" 180.—
Vangatura una	" 150.—
Zappature successive	" 120.—
Solforame, calce e mano opera	" 130.—
Imposte, interesse capitale, ammort. ecc.	" 700.—
Concimazione letamica (mg. 1 per vite a L. 1.20 al mg.) arrotto da un lato, spesa	" 1200.—
Apertura dell'arrotto e chiusura	" 400.—
Totale	L. 7550.—

3° Anno

Spesa precedente	L. 7550.—
Potatura, piantamento pali, tiratura fili, ferro zincato	" 300.—
Surrogazione viti mancanti e relativa mano opera	" 120.—
Spesa pali a L. 15 cadauno	" 1500.—
Spesa fili ferro zincato e salici	" 600.—
Vangatura e zappatura	" 270.—
Anticrittogamici e mano d'opera	" 170.—

Secondo arrotto, mano opera e spesa letame	L. 1600.—
Spese generali	" 700.—
Spesa impianto ed allevamento	L. 12.810.—
Uva ricavata per il valore di	" 1000.—
Costo Totale	L. 11.810.—

Spesa per ogni vite L. 11.80

A Roncaglia l'avv. Candido Lavagno per un impianto fatto nel 1922 avrebbe fatto le seguenti spese:

1° Anno

Apertura fossi, larghi m. 1.20, profondi m. 0,75, lunghezza totale m. 1000 a L. 1 al metro (L. 3 al trabucco)	L. 1000.—
2. Concimazione con 2 mg. di letame per vite a 0.60 al mg. per 1000 viti	" 600.—
3. Costo barbatelle innestate 1000 barbera su ceppo americano L. 1	" 1000.—
4. Mano d'opera per impianto, zappature periodiche, e trattamenti anticrittogamici, media uomini e donne, giornate 20 L. 12	" 240.—
5. Spese generali calcolate a 0,70 per vite (solfato di rame, calce, interesse capitale circolante e fondiario, imposte, ammortamento deper. attr. direz. ed impreviste ecc.	" 500.—
Sommano	L. 3340.—

2° Anno

1. Somma anticipata l'anno precedente	L. 3340.—
2. Surrogazione viti 1/6 e mano d'opera	" 250.—
3. Incannatura = due canne ogni vite e cioè 2000 canne a L. 7 al cento	" 140.—
4. Mano d'opera per potare, incannare, legare le viti, 5 giornate a L. 16	" 80.—
5. Sistemazione terreno e vangatura, giornate 9 a L. 16 (144) e zappatura giornate 3 a L. 12 (36)	" 180.—
6. Trattamenti anticrittogamici, 2 giornate a L. 16 = L. 32, solfato rame, calce L. 50	" 82.—
7. Spese generali in ragione di 50 cent. per vite cioè per interesse capitale circolante, fondiario, imposte, direzione, ammortamento ed impreviste	" 500.—
Sommano	L. 4572.—

3° Anno

1. Somma precedente	L. 4572.—
2. Formazione sistema a spalliera a base di pali di legno distanti 10 metri l'uno dall'altro e 4 fili ferro del n. 15-16: Pali di legno 190 a L. 3,50 l'uno (665) Fili ferro Kg. 235 a L. 2 al Kg. (470) Salici (10)	L. 1145.—
3. Mano d'opera per piantare pali, potare, tirare fili e legare, giornate 10 a L. 16	" 160.—

4. Vangatura giornate 5 a L. 16	(80)	
Zappatura giornate 3 L. 12	(36)	
Trattamenti anticrittogamici, mano d'opera 4 giornate a L. 16	(64)	
Cg. 35 solfato rame a L. 200 al quintale	(70)	L. 280.—
Calce	(10)	
Zolfo	(20)	
5. Spese generali calcolate L. 0.50 per vite; interesse capitale circolante e fondiario, ammortamento, deperimento attrezzi, direzione, impreviste		500.—
	Sommano	<u>L. 6657.—</u>
Spesa	Riporto	L. 6657.—
Entrata: uva mg. 60 a L. 15 al mg.		<u>900.—</u>
Spesa totale impianto ed allevamento		L. 5757.—

Dai dati su esposti risulta che l'allevamento della vite al terzo anno è venuto a costare L. 5,75 per ogni vite, cioè oltre L. 17 mila per ogni ettare di vigna.

Facendo la media fra il costo ottenuto dal Cav. Fantini e quello dell'avv. Lavagno si ha un costo di L. 8,77 per vite ed una spesa media per ettaro di L. 25 mila.

d) Costo del quintale di uva e dell'ettolitro di vino nel 1922-1923.

Dai conti colturali pubblicati dall'Ufficio di Viticoltura ed Enologia di Casale, coi dati raccolti e controllati in varie aziende vitivinicole della provincia, si desume che nel 1922-23 il costo di produzione del quintale di uva si è aggirato sulle 121,50 lire.

Per conseguenza l'ettolitro di vino è venuto a costare nel 1922-23 circa L. 170.

Ecco il conto dettagliato:

Costo di produzione del quintale d'uva ed ettolitro di vino nella provincia durante il 1922-23.

Le cifre che diamo si riferiscono alle annate 1922-23 alla media produzione e coltivazione di una moggia di vigna (un terzo circa d'ettaro) di mq. 3250 tenuto col sistema casalese delle tre carasse con una media di 1215 vili a coltivazione promiscua, condotta ad economia e del valore (1920-1921) di L. 4800.

Si calcola che ogni ettaro abbia un prodotto di q.li 35 di uva (mg. 127 per moggia) e dire q.li 25 di vino.

Spesa

Spese di coltivazione annuale:

	Parziale 1922	SPESA Totale
Concimazione triennale a base di letame in ragione di 15 Kg. a L. 0.60 mg. 1822,85 a L. 0.50 = L. 1094 spesa annuale	L. 365.—	
Rinnovamento viti 2 % cioè, 25 viti ogni anno a L. 3 l'una	„ 75.—	
Potatura e sramatura giornate 7 1/2 a L. 10 al giorno	„ 75.—	
Incannatura giornate 5 1/2 a L. 16 al giorno	„ 88.—	
Canne da rinnovare N. 3645 a L. 8 %	„ 291.60	
Salici per la legatura L. 30 e mano d'opera giornate 2 1/2 di donna a L. 18 L. 20	„ 50.—	
Vangatura e zappatura giornate 14 a L. 16 al giorno	„ 224.—	
Potatura verde: scacchiatura, raddrizzamento, e legatura germogli giornate 5 a L. 12	„ 60.—	
Cura anticrittogamica:		
Solfato rame Kg. 35 a L. 220 (77)		
Calce „ 35 a L. 20 (7)	„ 110.—	
Zolfo 100/0 „ 20 a L. 130 (26)		
Mano d'opera per irrorare, giornate 7 a L. 16	„ 112.—	
Mano d'opera per solforare, giornate di donna 3 a L. 8	„ 24.—	
Raccogliere l'erba sotto la vite, giornate di donna 3 a L. 6.50	„ 19.50	
Vendemmia, giornate 7 tra uomini e donne, 2 uomini a L. 16 = L. 32; 5 donne a L. 8 = L. 40	„ 72.—	
Spese di trasporto uva alla cantina	„ 30.—	
Imposte	„ 60.—	L. 1656.—
Interesse capitale circolante di L. 1656 al 60/0		„ 99.35
Direzione, amministrazione, deperimento attrezzi in ragione del 20/0 sul capitale fondiario di L. 4800		„ 96.—
Totale spese		L. 1851.35

Entrata

Prodotti secondari:

Fascine di viti, canne vecchie	L. 80.—	
Foraggio, legnami o cereali, netto da spese di lavorazione	„ 150.—	L. 230.—
Costo di produzione per 139 mg. d'uva (media produzione per moggia durante il 1920-21) L. 1851,35 meno 230		„ 1621.35
A pareggio spese L.		L. 1851.35

Costo unitario di mg. 133 di uva prodotta per moggia (cioè in ragione di q.li 40 per Ea.) L. 1621,35 = L. 120,79 costo di produzione del quintale di uva nelle due annate 1922-23.

e) Produzione vinicola.

La produzione quinquennale delle uve in provincia di Alessandria, dal 1918 al 1923 sarebbe stata la seguente:

1918	.	.	.	.	.	.	.	.	.	quintali uva	5.617.000
1919	.	.	.	.	.	.	.	.	.	" "	5.702.000
1920	.	.	.	.	.	.	.	.	.	" "	4.608.000
1921	.	.	.	.	.	.	.	.	.	" "	4.579.000
1922	.	.	.	.	.	.	.	.	.	" "	4.200.000
1923	.	.	.	.	.	.	.	.	.	" "	5.873.000

La produzione dell'uva si calcola in media di 35-40 quintali per ettaro ed il vino da 25 a 30 quintali.

Le vicende viticole e vinicole della provincia durante il quindicennio 1909-1923.

Anno	Superficie Ettari	Uva Quintali	Vini Ettolitri	PREZZO	
				Uva quint. lire	Vino Ett. lire
1909	172.000	8.436.000	5.555.000	13	16
1910	172.700	4.529.000	3.059.000	24	42
1911	172.700	5.269.000	3.945.000	27	44
1912	172.700	5.554.000	4.066.000	29	42
1913	172.700	6.767.000	4.881.000	17	33
1914	169.800	6.163.000	4.060.000	14	26
1915	166.100	2.902.000	1.833.000	40	57
1916	164.500	5.717.000	3.852.000	42	79
1917	162.500	6.363.000	4.454.000	54	82
1918	160.500	5.617.000	3.870.000	93	153
1919	158.400	5.762.000	4.033.000	141	267
1920	158.000	4.608.000	3.120.000	184	315
1921	158.300	4.200.000	3.000.000	149	298
1922	158.300	4.200.000	3.000.000	162	227
1923	158.300	5.873.000	4.180.000	77	237

Queste cifre non hanno bisogno di commenti. Dicono come la viticoltura in tema di prezzi dell'uva e del vino sia soggetta a sbalzi vertiginosi e come sia l'industria più difficile da esercitarsi.

f) Il più temibile nemico della viticoltura.

Le cifre esposte dimostrano insieme l'importanza somma che raggiunge la viticoltura nella provincia e le necessità di conservare il più lungo possibile i nostri vecchi vigneti, e di difenderli dai molti nemici che li insidiano.

Purtroppo però un microscopico nemico, la fillossera, è entrato nelle nostre vigne, dopo aver rovinato la viticoltura di tutta Europa, e va inesorabilmente allargando il suo funesto dominio e fra pochi anni i nostri magnifici vigneti saranno completamente e fatalmente distrutti.

La tillossera, che si è scoperta nel 1898, a Valmadonna, si è andata man mano disseminando ed irradiando nei vari circondari viticoli della provincia, di modo che oggi tutta la provincia nostra è dichiarata infetta.

Nella provincia di Alessandria sono ben pochi i comuni immuni dal terribile insetto, mentre invece una gran parte di comuni hanno perduto più della metà ed anche i 2/3 dei loro vigneti ed hanno ridotta la produzione vinicola a quantità assai inferiori al normale.

g) Il rimedio per così grave disastro.

Nessun rimedio, nel vero senso della parola, si è dimostrato efficace contro la fillossera.

Il solo e sicuro rimedio per combattere il terribile afide, salvare e rigenerare il nostro patrimonio viticolo è stato ed è fornito dalle viti americane le quali resistono al morso della fillossera.

Ci limiteremo solo a dire che la soluzione del problema fillosserico, cioè i buoni risultati della ricostituzione, dipendono per la massima parte dalla perfetta conoscenza ed osservanza di alcune regole e norme che i viticoltori, anche i più piccoli, possono imparare facilmente e cioè:

1° impiantando qualche barbatella selvatica ed osservandone lo sviluppo (nello stesso tempo si prepara il legno da innesto e da barbattellaio);

2° frequentando i corsi di viticoltura che ogni anno si tengono nei principali centri viticoli;

3° ricorrendo ai consigli, per l'analisi del terreno e scelta delle viti ecc. all'Ufficio di Viticoltura annesso alla Cattedra di Agricoltura, alle Cattedre di Agricoltura ed ai Consorzi ed Uffici competenti sparsi nella provincia;

4° Visitando gli impianti ben riusciti che si trovano ormai in molte plaghe nella provincia;

5° portando i campioni di terre agli uffici competenti per l'esame e la determinazione del calcare;

6° non prestando fede agli ignoranti, agli interessati, agli speculatori disonesti ed agli imbrogliatori di ogni genere.

h) Sistemi usati per la ricostituzione dei vigneti.

I sistemi usati per l'impianto dei nuovi vigneti sono due:

1° impianto di barbatelle selvatiche da innestarsi sul luogo;

2° impianto di barbatelle americane già innestate.

In questi ultimi anni hanno preso gran voga gli innesti estivi a *zufolo*, ad *occhio*, nonchè a *spacco* e all'*inglese*.

Quale sia la migliore via da seguire lo dirà il tempo. Certo che l'innesto estivo a dimora, pur costando come quello delle barbatelle già innestate, presenta dei vantaggi innegabili.

i) La via che devono tenere i viticoltori accorti.

Ormai la grande maggioranza dei viticoltori si è convinta che la fillossera non risparmiará alcuna vite nostrana e che l'unico rimedio sicuro per lottare contro il terribile insetto sono le viti americane.

E siccome la ricostituzione delle vigne richiede grandi fatiche e spese rilevanti è doveroso da parte dei viticoltori di non precipitare, di non passare da una esagerazione all'altra; ma di studiare, di provare, di riferire, di osservare tutti i metodi e le circostanze;

Riflettere sempre sufficientemente prima di fare una data importante operazione viticola;

Consultare le persone competenti, disinteressate, che altro scopo non hanno che di rendersi utili ai viticoltori;

Ricordare gli errori del passato, dovuti molte volte a credenze fallaci sulla fillossera ed a opinioni e pareri di persone sovente non competenti.

Seguire i consigli ed i pareri dei competenti in materia.

Istruirsi leggendo i giornali, opuscoli, e frequentando le lezioni e conferenze che trattano il complesso problema viticolo.

In questo modo si eviteranno disillusioni, recriminazioni, disastri e danni e si giungerà rapidamente e nel modo migliore alla ricostituzione dei nostri vigneti.

§ 7. I VINI PIEMONTESI

Il Piemonte è tra le regioni vinicole italiane una delle più estesi e feconde di ottimi vini, la cui fama non è di data recente, ma conta tra le più sicure e meno contrastate in Italia ed all'estero.

Recinto dalle Alpi, che mandano a valle i loro fiumi sonanti, sulle ultime propaggini dei monti e sulle formazioni moreniche che da queste si dipartono, come su tutta l'ampia distesa dei colli digradanti dall'Appennino ligure alla pianura padana, esso produce ovunque ottimi vini da pasto e vini fini di gran pregio, fra i quali alcuni superiori veramente tipici, nel senso più appropriato della parola che attendono, da una più razionale e salda organizzazione della produzione e del commercio, quelle maggiori e meritate fortune sul mercato italiano e mondiale così da poter raggiungere e mante-

nere prezzi remuneratori, ampiamente compensanti le spese e la forte immobilizzazione di capitali che il loro invecchiamento richiede.

Difficoltà assai grave questa, che purtroppo distoglie molti produttori dal tentare la prova ed è la ragione per la quale l'area di diffusione di alcuni nobilissimi vitigni quali ad esempio il *Grignolino* e l'*Erbaluce*, va sempre più restringendosi nelle stesse località maggiormente adatte, per essere sostituiti da vitigni più produttivi, di reddito sicuro e costante, tale da compensare con la quantità il minor pregio; il quale pregio, in attesa di una migliore educazione del gusto di una classe meno ristretta di consumatori e per la difficoltà di vincere all'estero la concorrenza di vini stranieri da lungo tempo con abilissima, tenace propaganda accreditati ed accettati, non stabilisce tale differenza da rendere convinto il produttore valer la pena di insistere e sobbarcarsi alle maggiori cure che la produzione di vini secchi in bottiglia richiede.

Gioverebbe assai, per facilitare la conoscenza e la difesa dei nostri vini fini e dare maggior incremento all'esportazione, una cura ed uno studio maggiore per mantenere la costanza dei tipi, alla quale purtroppo non giova l'eccessivo frazionamento della produzione che dovrebbe orientarsi verso la reazione di forti organismi enologici bene attrezzati tecnicamente e solidamente finanziati, restringendosi il compito del piccolo proprietario viticoltore alla prima vinificazione o, preferibilmente, a fornir la materia prima per la ulteriore lavorazione.

Le grandi case vinicole piemontesi (1) hanno a questo riguardo innegabili benemeritenze; ma molto ancora resta da fare per mettere in più adeguato valore tutta la nostra produzione enologica, per migliorare e difendere i nostri vini tipici dai prodotti che sotto lo stesso nome, a scopo di tornaconto commerciale, inquinano il mercato compromettendone la buona rinomanza, e prestando buon gioco a chi a tutto l'interesse di screditare all'estero il vino italiano.

La legge sui vini tipici, che il recente regolamento studia di tradurre in realtà, è certamente un passo su questa via; la quale, se è irta di difficoltà è pure l'unica possibile, purchè la buona volontà di tutti e la moderazione degli interessati nella difficile delimitazione di zone spianino la via ai primi esperimenti che solo potranno suggerire opportuni miglioramenti e nuove provvidenze.

(1) Ricorderemo a titolo d'onore le Case Gancia, Cinzano, Martini e Rossi, G. e L. F.lli Cora, Freund Ballor, Martinazzi, Calissano, Contratto, Zoppa, Bosca, Beccaro, Pistone, Boano, i F.lli Bosia di Asti, la S. A. Vini classici (già Opera Pia Barolo): la Società An. Mirafiore di Fontanafredda (Alba); le Cantine sociali di Barbaresco, di Barolo, Gattinara, alle quali, se lo spazio consentisse, dovremo aggiungere molti distinti produttori privati, tra cui non devesi dimenticare per i suoi vini bianchi secchi, la nobile Casa dei marchesi Gentile di Castel Tagliolo.

Ripareremo in un'altra parte del nostro lavoro della questione per la tutela del nome e dell'origine dei vini tipici.

Anche nel Piemonte la coltivazione della vite non è sempre specializzata. Infatti le due forme di vigna, specializzata e promiscua si equivalgono in estensione, e spesso quest'ultima, anche sui colli, ove appena la distanza dei filari lo consente pur restando la vite coltura assolutamente predominante, l'interfilare è variamente coltivato a grano (consociato o non con trifoglio) ed a granoturco, od anche a patate, fagioli ecc.

Dai dati statistici del dodicennio 1909-1920 pubblicati per cura della Direzione generale dell'agricoltura, risulta per il Piemonte una superficie vitata di: 271.000 ha. dei quali:

ha. 129.500 a coltura specializzata

„ 141.500 „ „ promiscua

con una produzione di 41.9 quintali di uva per ha. nella coltura specializzata e con una produzione media di quintali 20.9 per ha. nella coltura promiscua.

La produzione totale media di uva è calcolata, in base a tale periodo di q.li. 8.797 mila che corrispondono all'incirca a 5.911 mila Ett. di vino; cosicchè, come produzione complessiva, il Piemonte risulta primo tra le regioni vinicole italiane.

Nel Piemonte la provincia di Alessandria tiene il primo posto superando pure ogni altra provincia italiana con una produzione di q.li 5.640.000, ai quali corrispondono El. 3.894.000 di vino; segue la provincia di Cuneo

Produzione della Provincia di Alessandria

Anno	Ettari	Uva	Vino	Prezzo Qli. uva	in Lire Et. vino
1921	158.300	4.579.000	3.242.000	149	298
1922	158.300	4.200.000	3.000.000	162	227
1923	158.300	5.873.000	4.180.000	77	237
1924	158.000	3.306.000	2.171.000	139	203
1925	154.000	3.706.000	2.647.000	130	220
1926	153.000	3.005.000	2.146.000	160	265
1927	153.100	3.157.000	2.255.000	175	230
1928	163.600	3.694.100	2.390.880	145	198
1929	166.184	3.559.100	2.330.770	141	192
1930	162.142	3.466.480	2.253.270	101	104
1931	161.819	2.966.330	1.922.230	70	92
1932				45	

con 1.782 mila quintali e 1.184 mila ettolitri; poi Torino con 776.000 q.li. e 445.000 El. ed infine Novara con 599.000 q.li e 388.000 El.

(Vedi prospetto alla pagina seguente)

PROSPETTO DELLA PRODUZIONE DELL'UVA E DEL VINO IN PIEMONTE DAL 1909 AL 1920

Province	Media degli anni	Superficie a coltura		Produzione dell'uva					Vino ettolitri
		promiscua	specializzata	della coltura promiscua Q.li	per ettaro Q.li	della coltura specializzata Q.li	per ettaro Q.li	Totale quintali	
<i>Alessandria</i>	1909-14	80.300	91.900	1.632.000	20,3	4.488.000	48,8	6.120.000	4.261.000
	1915-20	74.600	86.400	1.324.000	17,7	3.837.000	44,4	5.161.000	3.527.000
	1909-20	77.500	89.200	1.478.000	19,1	4.162.000	46,7	5.640.000	3.894.000
Montagna Collina Pianura	1909-20	1.500	100	28.000	18,7	4.000	40,0	32.000	20.000
		63.060	85.000	1.180.000	18,8	3.970.000	46,7	5.150.000	3.560.000
		13.000	4.100	270.000	20,8	188.000	46,0	458.000	314.000
<i>Cuneo</i>	1909-14	32.000	12.100	1.156.000	36,1	504.000	41,6	1.660.000	1.111.000
	1915-20	32.000	12.500	1.233.000	38,5	671.000	53,7	1.904.000	1.257.000
	1909-20	32.000	12.300	1.195.000	37,3	587.000	47,7	1.782.000	1.184.000
Montagna Collina Pianura	1909-20	1.000	1.100	30.000	30,0	55.000	50,0	85.000	54.000
		26.300	9.600	1.000.000	38,0	440.000	45,8	1.440.000	960.000
		4.700	1.600	165.000	35,1	92.000	57,5	257.000	170.000
<i>Torino e Aosta</i>	1909-14	17.200	22.600	224.000	13,2	557.000	24,6	782.000	427.000
	1915-20	17.100	22.600	215.000	12,6	555.000	24,6	770.000	463.000
	1909-20	17.100	22.600	220.000	12,9	556.000	24,6	778.000	445.000
Montagna Collina Pianura	1909-20	1.900	3.800	20.000	10,5	100.000	26,3	120.000	65.000
		7.200	15.300	90.000	12,5	370.000	24,2	460.000	260.000
		8.000	3.500	110.000	13,8	86.000	24,6	196.000	120.000
<i>Novara e Vercelli</i>	1909-14	32.000	12.100	1.156.000	36,1	504.000	41,6	1.660.000	1.111.000
	1915-20	32.000	12.500	1.233.000	38,5	671.000	53,7	1.904.000	1.257.000
	1909-20	32.000	12.300	1.195.000	37,3	587.000	47,7	1.782.000	1.184.000
Montagna Collina Pianura	1909-20	1.000	1.100	30.000	30,0	55.000	50,0	85.000	54.000
		26.300	9.600	100.000	38,0	440.000	45,8	1.440.000	960.000
		4.700	1.600	165.000	35,1	92.000	57,5	257.000	170.000

La superficie vitata dell'intero Piemonte, dal 1920 in avanti è certamente diminuita, poichè, nonostante un confortante risveglio nelle ricostituzioni su ceppo americano, incoraggiato dal perdurare degli alti prezzi dell'uva e del vino, non può ritenersi che le ricostituzioni stesse, eccezion fatta per la provincia di Novara, siano tali da controbilanciare il danno che la fillossera, con ritmo sempre più rapido, va arrecando.

In provincia di Alessandria, ad esempio, la diminuzione della superficie vitata risulterebbe abbastanza sensibile negli ultimi tre anni, come notevole anche, per il susseguirsi di annate piuttosto scarse, risulta la diminuzione del prodotto, eccezion fatta per il 1923 che fu annata di abbondanza. A tale diminuzione non è estraneo il fatto che, purtroppo, oltre l'Alessandrino, l'Acquese ed il Casalese, anche l'Astigiano risente ora gravemente i danni della fillossera, i quali si fanno ogni anno più preoccupanti specialmente nelle zone del Moscato e del Barbera.

Con larga approssimazione, e tenuto conto di tale diminuzione, si può ritenere quindi che la produzione media dell'intero Piemonte oscilli attualmente, salvo annate eccezionali, tra i 4 e 5 milioni di El. all'anno rimanendo sempre, anche per la quantità, una delle più cospicue dell'Italia.

Bisogna notare, come si disse in principio, che l'importanza vinicola del Piemonte non trae la sua ragion d'essere unicamente da un criterio quantitativo, bensì specialmente dalla qualità dei suoi vini.

I vini piemontesi possono così raggrupparsi:

1. *Vini da taglio e da pasto:*

a) *Comuni*, ottenuti generalmente da diverse varietà di uve e da vigneti situati in pianura ed a mezza collina.

Si trovano in quantità notevole nella provincia di Alessandria, specialmente nel Basso Monferrato, ed hanno una alcoolicità di 10 a 11 gradi. Si adattano bene al taglio coi vini di altre regioni, specialmente meridionali, dando prodotti che con conveniente invecchiamento, ricordano i tipi Francesi del Bordolese e della Borgogna.

b) *Fini*, ottenuti con una sola o con poche qualità di uve provenienti da vigneti dell'alta collina, in particolare modo dell'Astigiano e dell'Alto Monferrato con una alcoolicità di 11 a 12 gradi.

Di questi tipi di vino sono da ricordare il *Barolo* da pasto, il *Barbera*, il *Dolcetto*, il *Freiso*, ed il *Grignolino*.

2. *Vini rossi superiori.*

Questo gruppo di prodotti, che rappresentano una delle parti più elite della produzione vinicola italiana, è costituito da alcuni dei tipi già accennati, sottoposti ad un conveniente affinamento ed invecchiamento, e da altri quali il *Barolo*, il *Gattinara*, che prende il nome della località, che lo

produce, - in provincia di Novara, - il *Nebbiolo*, il *Ghemme*, il *Barbaresco*, ecc.: rassegna che più sotto tratteremo ampiamente.

3. *Vini bianchi spumanti.*

Le uve bianche piemontesi si prestano bene alla produzione di vini spumanti, tipi Champagne, e ciò ha consentito lo sviluppo di un'industria speciale la quale, pur senza competere con quella francese, ha saputo affermarsi con buon tipo italiano.

Uno di questi, caratteristico, è il *Moscato d'Asti Spumante*, o più semplicemente l'*Asti Spumante*, specialmente prodotto nella provincia di Alessandria, ed il *Moscato Spumante di Canelli*.

4. *Vini Vermouth.*

La produzione di questi vini costituisce un'industria caratteristica del Piemonte, assai bene organizzata, che alimenta un notevolissimo commercio, all'interno ed all'estero.

Il Vermouth tipico è a base di vini: Moscato delle Langhe e dell'Alto Monferrato.

5. *Vini bianchi liquorosi.*

La produzione di questi tipi di vino ha importanza limitata, da segnalarsi l'*Erbaluce di Caluso* del Canavesano, il *Moscato di Chambave* che si ottiene nella provincia di Aosta, ed il *Moscato appassito*, prodotto principalmente nei circondari di Acqui e di Asti, in provincia di Alessandria e che si esporta di preferenza nelle Americhe.

8. I VINI NORMALI

L'Italia, per la sua situazione geografica, per la natura prevalentemente collinare e montuosa del suo territorio, per la conformazione allungata che la fa spingere, dalle Alpi nel Mediterraneo, per 11 gradi di latitudine e per circa 1200 Km. di lunghezza, permette la coltivazione della vite a condizione diverse di clima e di terreno, le quali, insieme alle diversità dei vitigni e dei sistemi di coltivazione, portano alla produzione di vini aventi caratteri svariati.

È difficile, infatti, trovare altro paese vinicolo più ricco di tipi e di qualità di vini.

Si può notare infatti, una gamma di vini a caratteristiche più o meno diverse, ognuno dei quali ha pregi propri, apprezzati alle volte, soltanto sul luogo di produzione, più spesso riconosciuti dalle generalità dei consumatori nazionali e frequentemente da quelli di paesi e continenti lontani.

La grande variabilità naturale dei vini, accentuata dall'uomo, che, con l'arte, tende ad esaltare alcuni caratteri di essi, a deprimere o ad annullarne certi altri ed a provocare caratteristiche nuove di cui il prodotto sarebbe naturalmente privo, rende molto difficoltosa una classificazione vinicola tanto che nessuna di quelle proposte va esente da critiche.

Noi preferiamo dividere i vini in due grandi classi: *vini normali* e *vini speciali*.

Liberiamo subito il campo dei vini speciali, che saranno l'oggetto di un altro paragrafo; a questa classe si possono riunire tutti i vini le cui caratteristiche più spiccate derivano dall'arte dell'enotecnico più che dalla natura. Sono quindi vini speciali, a nostro parere quelli ottenuti con uve appassite alcoolizzati o zuccherati, quelli a cui si aggiungono speciali concie o droghe particolari e quelli che contengono in soluzione forti quantità di anidride carbonica sotto pressione elevata e derivante sia da una seconda fermentazione in recipienti chiusi sia da aggiunta diretta di detto gas mediante appositi apparecchi.

A questi vini vengono dati anche altri nomi, come vini di lusso e vini da "dessert"; ma la prima denominazione è impropria, perchè sono vini di lusso tutti quelli di alto valore e quindi anche i vini da pasto superiori, e la seconda non corrisponde al vero, perchè alcuni di questi vini non si bevono al levar delle mense, ma fuori pasto.

E veniamo ai vini che si chiamano normali, perchè ritraggono le loro caratteristiche dal vitigno, dalla località di produzione, dallo stato di maturazione dell'uva, dall'invecchiamento più che dall'artificio che si limita, in questo caso, a guidare od a correggere lo svolgimento naturale della vinificazione e della conservazione del vino e non interviene per provocare o creare nuove caratteristiche fondamentali.

Non è facile aggruppare questi vini secondo un sistema logico. Si potrebbe prendere a base di classificazione il colore e dividerli in vini bianchi e rossi, ma, a parte le infinite gradazioni di tinta e di tono del così detto bianco e del rosso, non si tien conto, in questo modo, dei vini a tinta indecisa, dei vini cioè, che i tedeschi dicono Schiller, e che derivano da mosto di uve nere fermentate in assenza della vinaccia o con breve contatto di questa col liquido, per modo che assumono tinte che vanno dal giallo rossiccio al rosso mattone. Questi vini ebbero molta voga nell'ultimo decennio del secolo scorso e nel primo decennio del secolo attuale, quando erano richiesti dall'ex impero austro-ungarico. Poi perdettero la loro importanza, ma non mancano mercati - come il calabrese ed il siciliano - che li preferiscono, desiderando nel vino il sapore caldo, ma passante, non aspro, nè troppo acidulo.

Comunque, la classificazione a base del colore ammette ancora altri aggruppamenti data la variabilità delle altre caratteristiche.

Abitualmente si usa distinguere i vini, a seconda della destinazione, in vini da taglio e vini da pasto.

A stretto rigore dovrebbe essere vino da taglio quello che, avendo certe caratteristiche troppo spiccate, ha bisogno di essere mescolato con altri vini a caratteristiche opposte. Dovrebbe essere chiamato vino da taglio perciò, tanto il vino robusto e povero di acidi, quanto quello debole e ricco di acidità; tanto il vino scolorito, quanto quello a tinta molto intensa. In pratica, però, si chiama vino da taglio quello in cui vi è esuberanza di alcool, di materie estrattive e di colore, e di tutti i principali componenti, cioè, all'infuori dell'acidità. Per i vini da taglio bianchi, poi, si può anche prescindere dal colore, sebbene anche essi - quando alcoolici e ricchi di estratto - hanno tinta piuttosto intensa.

Vi sono anche vini in cui uno solo degli elementi è un eccesso; così ad esempio, alcuni sono ricchi d'alcool, ma scoloriti e senza esuberanza di materie estrattive, oppure sono coloratissimi, ma poco alcoolici. Questi vini, che possono essere utilmente impiegati per correggerne certi altri, si dicono vini da mezzo taglio.

Con la denominazione di vini da pasto si distinguono i vini che si consumano direttamente a tavola; ma è facile comprendere come questa definizione sia vaga ed incerta. In alcuni paesi produttori di vini robusti, che il commercio acquista ed usa per il taglio, si consumano direttamente questi vini, sia pure in piccole quantità e sia pure debitamente annacquati. In altre località produttrici di vini deboli squilibrati, che allegano i denti per eccessiva acidità, si bevono a tavola questi vini che altri consumatori rifiuterebbero.

In pratica, però, si dà il nome di vino da pasto ad alcuni tipi convenzionali, che hanno caratteri tali da soddisfare la maggioranza dei consumatori e che perciò sono variabili col variare della moda.

Bisogna tener conto, inoltre, che il nome di vino da pasto spetta anche a vini di valore, pregevoli per gusto e per profumo, e che si bevono pure durante il pasto, sebbene l'uso li faccia preferire sopra particolari pietanze.

Abbiamo, quindi, due gruppi di vini da pasto: quelli comuni e quelli superiori, tra i quali si può collocare un terzo gruppo, quello dei vini fini.

Il vino da pasto comune, come abitualmente si concepisce e come l'industria fornisce al consumo, è un vino buono o mediocre, di tinta dal giallo verdolino al giallo oro se bianco, dal rubino chiaro al rubino intenso se rosso, di profumo gradevole, ma non spiccato, dal sapore fresco, piacevole, alle volte frizzante. Giustamente alcoolico, non ha eccessi nè di sostanze acide,

nè di materie estrattive, non ha pregi spiccati, nè difetti apprezzabili, è un vino, insomma, in una giusta media, nell'aurea e virtuosa mediocrità.

E' in questi vini che l'arte del taglio trova la più larga applicazione perchè oggi il consumo - tranne nelle località maggiormente produttrici si avvia sempre più verso il così detto *vino tipo* che, con parola di moda, si tenta battezzare col nome di *vino standard*.

Ben diversi sono i vini fini e superiori ai quali insieme ai vini speciali, una recente legge ha attribuita la qualifica di *tipici*, qualifica, forse, non troppo felice perchè è facile confondere il vino tipico col vino tipo, mentre è necessario tenerli nettamente separati.

I vini fini e superiori da pasto hanno particolari pregi e bontà, che si mantengono costanti e che fanno riconoscere il vino fra tutti gli altri per il profumo e per il gusto caratteristico.

Questi pregi derivano dal vitigno - il genio del vino, secondo Guyot - o da pochi vitigni giudiziosamente uniti e dall'ambiente in cui è o sono coltivati, nonchè dal sistema, di coltivazione.

Il vitigno e l'ambiente sono particolarmente importanti nella formazione delle caratteristiche tipiche dei vini fini e superiori: ma essi, isolatamente presi, non valgono molto; basta, difatti, mutare vitigno in una zona a vini pregevoli, per vederne mutare la produzione e basta portare un vitigno dalla sua in un'altra zona per ottenerne vini diversi, anche se egualmente pregevoli.

Comè è noto le buone qualità dei vini non si formano con la fermentazione, ma si sviluppano man mano durante un periodo più o meno lungo di conservazione, mediante, cioè l'invecchiamento ed in seguito a fenomeni biologici, fisici e chimici di varia natura e poco conosciuti. Un vino tipico appena svinato non ha notevoli pregi, ne acquista alcuni in qualche mese, altri in tempo più lungo. Ed in ciò consiste la differenza tra vino fine e vino superiore da pasto. Il primo è un vino tipico di alcuni mesi di età, non oltre l'anno, il secondo è un vino più vecchio, nel quale le buone caratteristiche sono state esaltate dall'invecchiamento.

I vini che abbiamo detto normali, perciò si possono classificare nel modo seguente:

- | | | |
|-------------------|---|---------------|
| 1. VINI DA TAGLIO | { | (a) comuni |
| 2. VINI DA PASTO | | (b) fini |
| | | (c) superiori |

distinguendo in ciascun gruppo i vini bianchi ed i vini rossi e comprendendo in questi ultimi anche quelli rosati e cerasuoli.

1. I vini da taglio

AmMESSO che per vino da taglio si debba intendere un vino capace d'integrare e migliorare vini deficienti per troppa debolezza e per eccessiva acidità, si comprende come a questa classe si debbono ascrivere soltanto i vini a caratteristiche opposte, cioè ricchi di corpo e di alcool e di acidità normale o scarsa. Perciò un vino da taglio non dovrebbe contenere meno di 30 - 32 per mille di sostanze estrattive se rosso; di 24 - 25 per mille se bianco. Più spesso i buoni vini da taglio contengono 14 - 15 ed anche 16 e più di alcool per cento e 35 - 40 per mille di materie estrattive se rossi, mentre l'acidità complessiva raramente supera il 7 per mille, più spesso oscilla tra il 4 e il 6 e qualche volta può scendere fino a 3 per mille. Naturalmente, se si tratta di vini rossi, la colorazione di essi e quella della spuma deve essere intensa, ma il tono, essendo in rapporto alla ricchezza in sostanze acide, può essere più o meno vivace.

I vini bianchi da taglio non sono molto numerosi, anche perchè trovano facile e più diretta applicazione nella preparazione dei Vermouth e dei Marsala, mentre i vini bianchi deboli vengono più spesso consumati come tali. Si possono ascrivere a questa categoria i vini bianchi di *San Severo* di colore leggero, con sapore caratteristico, provenienti quasi esclusivamente dall'uva *Bombino*.

Molto importanti sono i vini da taglio rossi; anzi alcuni autori non ammettono che ve ne siano di color diverso.

Vini da taglio rossi se ne producono un poco dappertutto. Nel Piemonte si trovano ottimi vini a 13 - 14 di alcool, sapidi, pieni, ricchi di colore, specialmente nel Monferrato, che servono bene nei tagli; oggi, anzi, si usa a tale scopo anche il Barbera, che, per il grato sapore caratteristico, per il colore intenso e vivace e, per essere prodotto con fermentazioni incomplete, anche ricco di zucchero, viene molto ricercato per dare - in piccola dose - un sapore più gradevole ed una vena di dolce ai vini rossi da pasto comuni, ottenuti con i tagli più svariati nei centri di consumo dell'Italia settentrionale.

La produzione dei vini da taglio in Italia tende a diminuire. L'invasione fillosserica nelle Puglie ne ha notevolmente ridotta la produzione, ma si deve appunto a questa disgraziata circostanza se i vini in parola di qualunque provenienza mantengono ancora prezzi remunerativi. L'esportazione è ridotta a proporzioni minime, data la concorrenza che, per il basso prezzo, ci fanno i vini spagnoli, greci e dalmati ed in parte anche quelli tunisini ed algerini: ma soprattutto è diminuita la richiesta interna, sia per la tendenza del consumo ai vini leggeri e passanti, sia per l'innegabile miglioramento tecnico nelle zone meno favorite e che più si giovano del taglio.

Dato ciò, la ricostituzione delle zone fillosserate delle regioni e vini da taglio deve procedere con molto giudizio e deve, in una notevole misura, cambiare indirizzo, avviandosi verso la produzione di uve da mensa e di vini fini superiori e speciali.

2. a) *Vini da pasto comuni*

I vini da pasto comuni formano la grandissima maggioranza della produzione enologica italiana.

Sono vini di tipo svariaticissimo a seconda delle località di produzione, ora sufficientemente alcoolici, ora piuttosto deboli, certe volte di colore intenso, altre volte appena tinti in paglierino od in rosato; di sapore più o meno fino, più o meno acidulo, più o meno ruvido; di profumo vinoso leggero ed intenso ma sempre gradevole, anche se non delicato.

Alcuni di questi vini trovano consumatori affezionati nelle località stesse nelle quali si producono, ma più spesso sono esportati in altre regioni, e, a seconda dei casi, conservano il loro tipo od il loro nome - anche se assoggettate a qualche correzione - oppure entrano a far parte del così detto vino tipo insieme a vini di altra provenienza, perdendo il loro stato civile e passando nella grande categoria dei vini da pasto o vini per famiglia, innominati, a caratteri più uniformi, ma senza pretese.

In generale il vino tipo da pasto ha gradazione alcoolica di 9-10 per cento se rosso, 8-9 se bianco, colore chiaro, gialletto o rubino, limpidezza sufficiente, odore vinoso franco e confortevole, ma non intenso, sapore fresco, acidulo, frizzante, non aspro, piacevole.

Si tratta in una parola di vini senza infamia, ma senza pretese a molte lodi.

Questi vini hanno, indubbiamente, grande avvenire, giacchè, mentre il gusto dei consumatori si va uniformando, l'industria sente sempre più urgente il bisogno di lavorare su grandi masse, a caratteri presso a poco costanti e di corrispondere all'esigenza moderna della così detta standardizzazione.

Ma i vini da pasto più caratteristici delle varie località avranno sempre i loro amatori, anche all'infuori della località stessa, per cui il campo dei vini comuni da pasto non potrà essere conquistato completamente dal vino tipo. Buona parte del consumo si rivolgerà anche ai vini comuni che, diremo nominati, per distinguerlo dal vino tipo anonimo. E ciò sarà certamente un bene, anche per migliorare il gusto del consumatore ed indirizzarlo verso qualità, sia pure di non grande valore, ma caratteristiche e che escano dalla mediocrità.

Forse il Piemonte è la regione in cui il gusto per il buon vino si è meglio conservato, grazie ai pregi della sua produzione, che eccelle principalmente nel campo dei vini fini superiori e di certi vini speciali.

Questa regione produce pochi vini bianchi, ma pregevoli. Ben conosciuti sono i *torbolini* leggeri, spesso velati, di sapore tenue per scarsità di materie estrattive, ma apprezzati anche per l'esportazione nella Svizzera.

b) c) I vini fini e superiori da pasto

I vini fini e superiori da pasto si producono in buon numero in Italia e più ancora se ne potrebbero produrre, se l'industria vinicola si avviasse sul serio al lavoro di qualità, l'unico che può permettere vittorie definitive, specialmente sui mercati esteri.

Il Piemonte, oltre a qualche buon vino bianco di Riesling o di Cortese - come il *Castel Togliolo* - produce squisiti vini rossi che passano agevolmente dalla categoria dei vini fini a quella dei vini superiori.

Il *Nebbiolo* che si coltiva in molte parti della regione e più specialmente nelle Langhe di Alba, fornisce un vino fine, piacevole, delicato, saporito, asciutto ed anche dolce, come pure spumeggiante o spumante. Esso, in certe condizioni, produce vini alcoolici, robusti, ruvidi, che - quando siano convenientemente invecchiati - danno tipi superiori che si possono ascrivere fra i migliori d'Italia.

Così nei comuni di Barolo, la Morra, Grinzane, Serralunga di Alba ed altri; così nei comuni di Barbaresco e di Neive; così nel comune di Carema; così in diversi comuni del Novarese e del Vercellese. Nel primo caso si ha lo squisito *Barolo*, il principe dei vini rossi superiori italiani, austero, generoso, asciutto, con delicato ed intenso profumo. Nel secondo caso si ha il *Barbaresco*, vino finissimo, delicato, meno alcoolico, ma, forse più fine e più armonioso del *Barolo* e di questo più facile ad invecchiare.

Nel terzo caso si ha il Carema che si ottiene sulle colline canavesane. Nell'ultimo si hanno diversi vini superiori, fra i quali eccelle il Gattinara che - secondo Mantegazza - contende il primato al *Barolo*. Di bel colore granato, brillante, austero, generoso, il Gattinara ed i vini analoghi *Lessona* e *Valdengo* sono certamente tra i migliori italiani.

Ed a essi non resta lontano il Ghemme che si produce sulle basse colline novaresi.

Altri vitigni pregevoli come il *Barbera*, il *Freisa*, ed il *Grignolino* danno vini fini e caratteristici, in diverse parti del Piemonte, specialmente nell'Astigiano e nel Monferrato; essi, con giusto invecchiamento, forniscono dei vini superiori molto apprezzati anche fuori della regione.

Questi, sommariamente sono i vini più fini e superiori piemontesi, riserbando per essi una più estesa trattazione.

1. IL BAROLO

Fu detto il vino dei re ed il re dei vini. Questa denominazione non pecca come potrebbe sembrare a tutta prima, di eccessiva superbia, perchè è il vino meraviglioso da dessert, il quale, a somiglianza del *Barbaresco* suo più gentil fratello, ha caratteristiche squisite ed inconfondibili che gli vengono dal vitigno, dal terreno e dall'accurata preparazione.

Carlo Alberto ne ebbe in dono dal marchese di Barolo e tale fu la soddisfazione di averlo gustato che desiderò possedere vigneti in una zona così fortunata ed acquistò difatti dall'amministrazione dell'Ospedale di Carità di Torino il Castello di Verduno e gli ubertosi vigneti che avevano appartenuto al marchese Caisotti, chiamando a dirigere le sue cantine il distinto enologo Paolo Francesco Staglieno.

Ora, com'è avvenuto per il *Barbaresco*, si è costituito un consorzio di difesa con delimitazione di zona, la quale comprende l'intera superficie territoriale dei comuni di Serralunga, Barolo, Perno, Castiglione Falletto e Castelletto Monforte e parte di La Morra, Verduno Monforte e Guinzane.

La produzione del *Barolo* tipico non è molto abbondante.

Essa oscilla in media fra le 15 e 18 mila El. all'anno ed è così ripartita:

Barolo	El. 3000
Serralunga	„ 2000
Perno	„ 800
Castiglione Falletto	„ 1500
Castelletto Monforte	„ 250
La Morra	„ 6000
Verduno	„ 1500
Monforte	„ 1600
Guinzane.	„ 300
	El. 16.950

Vi è chi ritiene che la zona, come fu delimitata dalla Commissione tecnica, sia troppo estesa e che, per lo meno, dovrebbe distinguersi in essa una zona di maggior distinzione la quale potrebbe chiamarsi del *Barolo Classico*. Tale desiderio pur non essendo destituito di qualche fondamento, è pure utile riconoscere, che, in dipendenza dei tre fattori: esposizione,

potatura del vitigno e tecnica di vinificazione, la finezza del vino può riuscire assai diversa nell'ambito stesso dei migliori territori.

Il criterio accolto nella legge, per cui si possa negare il marchio anche a vini i quali, nonostante la provenienza, non presentino le caratteristiche volute, è pienamente giustificato. Ed è nostro avviso che si debba essere severissimi su questo punto per l'onore stesso delle singole località e soprattutto delle migliori. Un criterio più restrittivo nella delimitazione delle zone sarebbe stato causa di molti inconvenienti ed avrebbe accresciute a dismisura le già gravissime difficoltà che rendono precaria la vita dei consorzi e minacciano di frustrare lo scopo principale di una efficace difesa contro le vere adulterazioni o mistificazioni del tipo che dovrà fregiarsi col marchio del bel leone lampante di vivo oro su campo azzurro.

La vite del *Nebbiolo*, che, sotto vario nome, in alcune zone tipiche acquista così pregiate caratteristiche, è tra le viti piemontesi una delle più delicate e soggette alle malattie crittogamiche. Il suo grappolo allungato e compatto è pure danneggiato dalla tignola e soffre, cause del precoce germogliamento, le gelate primaverili. La sua maturazione è invece tra le più tardive cosicchè gli autunni precoci e piovosi sono particolarmente temuti.

La raccolta si fa in ceste o bigonce con la massima cura, eliminando le parti guaste o immature che servono a fare vino da pasto comune.

Alcuni produttori, quando le uve sono troppo fredde, usano ammucciarle affinchè si riscaldino, ottenendo che la fermentazione avvenga più rapida e regolare ed il vino riesca più ricco di colore. Lo stesso scopo e con minore pericolo di possibili alterazioni, può ottenersi regolando la temperatura delle cantine con i moderni sistemi di vinificazione razionale, quali sono adottati dai migliori produttori e nei grandi stabilimenti enologici.

In generale si opera un parziale diraspamento di un terzo o della metà dei grappi. Il vino giovane riesce ruvido ed aspro nei primi mesi, ma perde tale ruvidezza con l'invecchiamento durante tre o quattro anni, in piccole botti, entro cantine a temperatura moderata. -

Dopo tale periodo il vino è pronto per l'imbottigliamento, acquista gusto morbido e vellutato, sviluppa il suo caratteristico profumo di viola che lo rende particolarmente gradito ai raffinati degustatori. In bottiglia compie la sua maturazione acquistando col tempo un bel colore rosso granato. La sua composizione chimica sommaria segna:

13 - 14,5 % di alcool (minimo 12,5 in annate sfavorevoli)

6,9 % di acidità totale.

29 - 28 per mille di estratto secco.

8 - 9 per mille di glicerina.

2,10 - 2,30 per mille di ceneri.

2. IL BARBARESCO

Proviene dallo stesso vitigno Nebbiolo coltivato nel territorio del piccolo comune di Barbaresco che costituisce quasi esclusivamente la zona tipica, nella quale venne tuttavia compresa, verso il limite nord, anche una parte di territorio del limitrofo comune di Neive.

La produzione della zona del *Barbaresco*, che non raggiunge forse i mille ettari di superficie, è per conseguenza assai limitata e non supera i 4-5 mila El. di vino veramente tipico.

S. E. A. Marescalchi, Sottosegretario all'Agricoltura e Foreste, così ha scritto di questo vino:

“Vino squisito dal grazioso profumo di viola, meno alcoolico e meno austero del Barolo, ma più morbido, più pronto alla consumazione „.

Il *Barbaresco* sviluppa pur esso con l'invecchiamento lo squisito profumo caratteristico del *Barolo* in una diversa “nuance” se possibile più delicata, come è più delicato il suo gusto che sente una leggerissima vena di amabile e riesce più morbido e vellutato.

Il *Barbaresco* si distingue pure dal Barolo perchè esso è alquanto meno alcoolico, meno ruvido, e di più pronta maturazione.

La sua composizione chimica sommaria segna:

12,5 a 14 % alcool.

6 a 9 per mille acidità totale.

22 a 26 per mille estratto secco.

7 a 9 per mille glicerina.

La sua preparazione è oggetto di cure minuziose a cominciare dalla vendemmia che si fa in due o tre volte, limitando ogni volta la raccolta alle uve più mature che vengono severamente mondate. Al terzo anno di invecchiamento raggiunge il massimo di finezza ed è pronto per il consumo.

3. IL NEBBIOLO

Fuori della zona del *Barolo* e del *Barbaresco* il *Nebbiolo* è coltivato largamente in altre zone importanti dei territori d'Alba e d'Asti, nei quali pur non sviluppando i pregi dei vini precedenti nel rango di vino tipico superiore dà però prodotti profumati di notevole finezza e graditi al consumo.

Castellinaldo, Vezza d'Alba, La Morra, Monforte, Grinzane, Trezzo, Neive, Calosso d'Asti producono ottimi *Nebbioli* che si lavorano secchi o leggermente amabili o dolci.

Pure buoni *Nebbioli*, più adatti per la produzione del tipo dolce, si producono sulla riva sinistra del Tanaro a Montà, a S. Stefano Roero ed in qualche altro paese. Il tipo secco, che si produce preferibilmente nei territori adiacenti alle zone privilegiate del *Barolo* e del *Barbaresco* ha caratteri che l'avvicinano al *Barolo*, con profumo talora fin troppo spiccato, che però manca di delicatezza, giovane non è ruvido come il *Barolo*, matura più prontamente è di esso più leggero, meno alcoolico e meno colorato.

Il *Nebbiolo* dolce, è vino molto fine e gradevolmente profumato di viola ha color rosso rubino chiaro, che assume riflessi giallognoli invecchiando. Si preferisce spumante e perciò dalle migliori case vinicole è propriamente lavorato come tale.

La produzione complessiva annua del *Nebbiolo* può calcolarsi approssimativamente di 18 - 20.000 El.

4. IL DOLCETTO

È coltivato quasi ovunque in Piemonte, ma è maggiormente diffuso sulle Langhe e nell'Alto Monferrato,

In alcuni comuni del circondario di Alba, come a Mango e a Monforte questo vitigno è preponderante ed offre un prodotto ricercato per la sua bontà ed assai remuneratore.

Il vitigno è molto produttivo, ha maturazione precoce e si coltiva perciò anche in località alquanto fredde, è robusto e di facile adattamento al terreno. Suole essere coltivato a potatura ricca con tralcio lungo, a 8 - 12 gemme, delle quali le ultime sono di solito le più produttive. Il sapore dell'acino è molto dolce, più che per eccessiva ricchezza zuccherina, per scarsa acidità; e per tale caratteristica l'uva è pure apprezzata per mensa.

Il vino, dello stesso nome, che si ricava, è un vino da pasto, assai gradevole, che si beve durante l'anno e che male si presterebbe all'invecchiamento.

La sua composizione varia naturalmente secondo il terreno e l'altitudine, è più alcoolico e colorato nei dintorni di Alba e nelle terre compatte, più leggero e più chiaro nei terreni più sciolti e sabbiosi.

A Novi e ad Ovada i *Dolcetti*, sono indicati con la errata denominazione di *Nebbiolo*.

La produzione del *Dolcetto* si stima approssimativamente di circa El. 700.000 dei quali circa 290 El. nel circondario di Mondovì, circa 210.000 El. nel circondario di Alba, oltre 110.000 nel circondario di Acqui e 90.000 in quello di Novi.

5. IL BARBERA D'ASTI

Il vitigno *Barbera* è uno dei vitigni più rustici, vigorosi, produttivi che si conoscono.

Il suo bel grappolo ad acini medi o grossi, prinosi, leggermente ovoidali (più piccoli nella varietà che dà vino più pregiato), costella a vendemmia i ricchi filari con promessa quasi costante di abbondante raccolto e dà ottima resa di mosto.

È vitigno che ha un'area di adattamento delle più estese e fa buona prova anche lontano dalle sue origini, così da incoraggiare una sempre maggiore diffusione.

Preferisce le buone posizioni di collina ed i terreni profondi ricchi di ferro, ove dà uva dalla quale si ricavano vini fortemente alcoolici, robusti di corpo e intensamente colorati.

L'acidità elevata contribuisce a rendere il colore molto intenso d'un brillante rubino ed a formare quella spuma rosso-viva che, è moltissimo apprezzata.

Per tali sue caratteristiche il vino *Barbera* ancor giovane è ricercatissimo e si vende tutto nell'annata per rinforzare vini più deboli o, se ha conservato una vena dolce (*Barbera fina*), per essere messo in bottiglia, nella quale diverrà spumeggiante.

Questo ottimo vino, lavorato secco o appena armandolato nella zona tipica di produzione, ove meglio sviluppa le sue caratteristiche di gusto e di profumo, diviene un ottimo vino da bottiglia, e dopo un opportuno periodo di invecchiamento non sarebbe indegno di figurare accanto al *Barola*, al *Barbaresca* ed al *Gattinara*, fra i vini tipici superiori da tavola.

La zona in cui il *Barbera* ha le migliori caratteristiche non confondibili con quelle di altri vini ed anche di barbere di diversa provenienza, ha per centro la Val Tiglione, oppure come più comunemente viene chiamato il territorio al di là del Tanaro.

Nel territorio di Alba, a Priocca, Magliano Guarene e Neive si ottiene ottimo *Barbera*, il quale, a cagione del terreno, assume, invecchiando, caratteristiche che ricordano il *Barola*.

La composizione del *Barbera* dell'annata è varia, ma può riassumersi, come indice, nella seguente:

12,50 - 15	per cento	di alcool
9 - 12	per mille	acidità totale
27 - 32	id.	estratto secco
8 - 10	id.	glicerina
2,40 - 2,80	id.	ceneri

6. IL GRIGNOLINO D'ASTI

Si coltiva un po' dappertutto nel territorio d'Asti, ma il centro della sua produzione è Castiglione d'Asti, Migliandolo e Portacomaro.

È pure abbastanza coltivata a Castellalfero, Morgandino, Vigliano e Antignano e predilige terreni leggeri ed esposizione solatie.

È senza dubbio uno dei vini più tipici dell'Astigiano ed il miglior vino da pasto del Piemonte. Ha un bel color rosso rubino chiaro, è leggero, passante, gradevolmente profumato, non eccessivamente alcoolico.

Potrebbe essere tra i vini italiani un degno rivale del Chianti e non certo ad esso inferiore. Si ritiene che abbia proprietà eminentemente diuretiche e che, essendo alquanto astringente, aiuta la secrezione dei succhi gastrici.

Purtroppo, per varie ragioni fra le quali la difficoltà di una perfetta maturazione dell'uva e la poca resa di mosto dell'acino piccolo, rotondo, che è molto ricco di vinaccioli, la sua coltivazione va continuamente restringendosi ed il vero *Grignolino* è sempre più scarso sul mercato, mentre abbondano le volgari imitazioni.

Il *Grignolino* al secondo anno è già maturo e declina poi rapidamente, cosicchè per dargli maggior resistenza all'invecchiamento si usa sovente aggiungere il 10 % di *Barbera*, che lo arricchisce di corpo e di colore.

Come indice della sua composizione diamo le seguenti analisi:

Alcool	11 - 12,50	per cento
Acidità totale	6 - 8	per mille
Ceneri	1,80 - 2,20	„
Estratto secco	18 - 24	„

7. LA FREISA

È un vitigno molto produttivo, rustico e resistente alle malattie crittogamiche ed è perciò estesamente coltivato in tutto il Piemonte, ma specialmente nei dintorni di Chieri e in tutta la zona dei colli che si distendono fra Asti e Torino.

È pure assai diffuso nel territorio di Casale Monferrato e nell'ex circondario di Alba nella zona dei Nebbioli, ove riproduce di questi il caratteristico profumo che rende le uve assai ricercate.

Il *Freisa* dà un vino da pasto di bel colore vivo, ma un po' ruvido ed aspro e di lenta maturazione. Tale difetto si attenua col diraspamento parziale o totale, secondo l'opportunità.

Oltre il tipo secco da pasto si fa un tipo dolce, molto profumato, che diviene spumante in bottiglia ed è anche lavorato come tale.

La composizione della *Freisa* varia naturalmente assai secondo le provenienze; più leggera quella di Chieri e della zona in cui è preponderante, più robusta ed alcoolica quella coltivata nella zona del *Barbera*, e di molte altre località dell'Astigiano e dell'Albese, dove può raggiungere 12 o 13 gradi di alcool.

8. IL BRACHETTO

Appartiene alla categoria dei vini dolci aromatici, è moderatamente alcoolico e zuccherino, ha color rosso rubino chiaro e si consuma spumeggiante, ha un gradevolissimo e caratteristico profumo di rosa.

Si ottiene dall'uva dello stesso nome, lavorandola a modo del *Moscato* e si mantiene dolce e limpido per azione del freddo e con successive chiarificazioni o filtrazioni durante il periodo autunno-invernale, fino all'epoca dell'imbottigliamento a primavera.

La produzione del *Brachetto* è assai limitata e non supera certamente i 5000 Mg. (miriagramma = 10 chili). Si coltiva in parecchi comuni degli ex circondari di Acqui e di Asti ed è in generale diffuso in tutta la zona del *Moscato*. Ha maturazione tra le più precoci.

9. VINI BIANCHI DI CASTEL TAGLIOLO

Si distinguono per la loro particolare bontà tra i buoni vini da pasto dei territori di Novi e di Gavi.

Essi sono preparati dalla nobile casa dei Marchesi Pinelli-Gentile, con uve provenienti esclusivamente dal territorio del comune di Tagliolo Monferrato.

I migliori terreni sono quelli essenzialmente argilloso-calcarei della parte più alta della collina e che hanno la migliore esposizione verso sud-ovest.

La casa produce due tipi di vino bianco: l'uno *comune* che si vende nell'annata, ed è fatto con uva Cortese alla quale si aggiungono talora, per migliorare il vino, uve più zuccherine in quantità variabile; l'altro *superiore* da bottiglia, è fatto invece con bene studiate proporzioni di uva Riesling e Sauvignon ed è messo in commercio dopo un conveniente periodo di invecchiamento.

Ogni accorgimento della più moderna tecnica enologica presiede alla non facile lavorazione di questo vino che è certamente il migliore dei vini bianchi piemontesi.

Questo ottimo tipo di vino di lusso ha un bel colore rosso paglierino chiaro, brillante, delicatamente profumato e gradevolissimo al gusto, esso si vende ovunque in Italia ma è specialmente conosciuto ed apprezzato in Liguria, in Piemonte ed in Lombardia.

È pure oggetto di esportazione all'estero, specialmente nel Nord d'Europa (Inghilterra, Svezia e Norvegia).

10. IL GATTINARA

Come il *Barolo* ed il *Barbaresco*, deriva pur esso dal *Nebbiolo*, il quale nella provincia di Novara prende il nome di Spanna.

Il vitigno è molto vigoroso e soggetto, come già si disse, ai danni della tignola e dell'oidio; vuole potatura lunga e si avvantaggia pure di un grande sviluppo dato alle branche dalle quali si dipartono i tralci frutticosi. A tale esigenza provvede assai bene il vecchio sistema tradizionale a bassi pergolati formati all'altezza di circa un metro dal terreno; il quale sistema è ancora preferito, nelle migliori vigne delle colline di Gattinara e di Ghemme, nonostante che esso renda piuttosto disagiata e più costosa la lavorazione del terreno e la somministrazione degli anticrittogamici.

La raccolta dell'uva è fatta in generale più presto di quanto si dovrebbe per timore dell'ammuffimento dei grappoli, mentre consentendolo l'andamento della stagione, sarebbe opportuno ritardarla oltre la metà di ottobre per ottenere una perfetta maturazione.

Si pone però la cura più minuziosa nella scelta, scartando gli acini meno maturi o guasti e quelli della punta; quindi l'uva si diraspa e si pone a fermentare in botti non molto grandi, avendo cura che entro la giornata siano colme in giusta misura cioè quanto basti per evitare spandimento durante la fermentazione tumultuosa, la quale si compie di solito, entro il settimo e l'ottavo giorno.

Si spilla un bel vino di colore rosso rubino che nel primo anno riesce ruvido ed aspro, ma che con l'invecchiamento, il quale si protrae per 8-10 anni, acquista pregi caratteristici che lo mettono alla pari dei migliori vini di Bordeaux e lo fanno collocare vicino al *Barolo* ed al *Barbaresco*, tra i migliori vini italiani da arrosto.

Il *Gattinara* è tonico e corroborante con riflessi di arancio, armonico, vellutato e soavemente profumato con particolari sfumature e di essenze di viola e di rosa.

La produzione è assai limitata, e la qualità finissima, veramente tipica non supera di molto i mille ettolitri.

La sua composizione segna:

Alcool	12 - 13 %
Acidità totale	6 - 8 per mille
Estratto secco	22 - 26 „ „
Glicerina	7 - 8 „ „
Ceneri	1,90-2,50 „ „

Al *Gattinara* fanno degna corona il *Lessona*, il *Ghemme*, e il *Sizzano*.

Il *Lessona* è un vino finissimo, molto affine al *Gattinara* del quale si distingue per lievi differenze di profumo.

Il *Ghemme* è eccellente ed ha pur esso un profumo delicatissimo.

Il *Sizzano* ricorda in modo speciale il *Ghemme*, ma di questo è più brioso e passante.

Ottimi vini di *Spanna* si producono a Fara, a Masserano, ed a Boca. Oltre al vino da invecchiamento, si produce un vino fino da pasto che pur esso è molto apprezzato.

Diamo sotto un prospetto della produzione di uva nel triennio (1925-26-27) e le medie decennali col rapporto della produzione del vino tipico superiore rispetto alla produzione da pasto di ciascuna zona:

Zone	Produzione in uva			Medie decennali		
	1925	1926	1927	Uva	Vino	Rapporto tra la produzione fina e da pasto
	q.	q.	q.	q.	hl.	1 - 15
Gattinara	18.000	12.000	20.000	21.000	14.000	1 - 15
Lessona	10.000	8.000	14.000	11.000	7.800	(El. 1000 circa) 1 - 35 (El. 250 circa)
Ghemme	5.000	12.000	25.000	25.000	17.000	1 - 40 (El. 450 circa)
Sizzano	9.000	11.000	15.000	12.000	8.700	1 - 50 (El. 150 circa)

I ridenti colli del Canavese non mancano neppure essi di vini di qualche pregio, fra i quali hanno particolare rinomanza il vino di *Carema* e lo squisito *Erbaluce* passito di Caluso.

11. IL VINO DI CAREMA

Proviene pur esso dal *Nebbiolo* e si produce in quantità limitata, ma non del tutto trascurabili in una ristretta zona lunga una decina di km. e larga al massimo mille metri, all'estremo limite dell'Alto Canavese, sulla

sponda sinistra della Dora all'imbocco della valle di Aosta. Ne è centro il pittoresco paesello dello stesso nome e comprende, oltre questo, i territori di Donnaz, Perloz, Pont S. Marlin, con una superficie vitata di circa 350 ettari su un totale di ettari 9641.

Le vigne sono disposte a terrazze, con pergolati sostenuti da caratteristici pilastrini imbiancati di calce o da pali.

Si calcola una produzione annua di circa 20.000 ettolitri di cui un terzo si ritiene qualità superiore da bottiglia, dopo invecchiamento nelle botti per almeno due anni, affinché perda la naturale ruvidezza e, affinandosi acquisti la sua caratteristica fragranza.

La sua composizione chimica sommaria segna:

Alcool	11-12%	(fino al 13-13,5 nei vini migliori)
Acidità totale	7 - 9	per mille
Glicerina	6 - 9	" "
Estratto secco	21-30	" "
Ceneri	2 - 2,7	" "

12. VINI SANTI - ERBALUCE DI CALUSO

Maggior importanza hanno i vini santi non forzati, fra i quali ci onoriamo ricordare il famoso *Erbaluce passito di Calusa* che si ricava dal vitigno dello stesso nome *Albaluce* od *Erbaluce*, coltivato a ceppaie o pergole nei soleggiati pendii, che, distaccandosi dal grandioso anfiteatro morenico di Ivrea, scendono al piano verso mezzogiorno.

Il grappolo ha il bel colore dell'oro vecchio che si tinge di rame ai raggi diretti del sole e gli acini croccanti hanno buccia spessa e resistente, la quale ben si adatta ad una lunga conservazione.

Le uve perfettamente mature, colte nelle ore più calde, sono accuratamente mondate e i grappoli sono lasciati appassire su graticci o appesi a fili (meglio se capovolti) in appositi locali; e ciò fino al dicembre per la preparazione del passito secco, che segna all'incirca i 13,5 - 14 gradi di alcool, oppure fino talora al marzo per il passito dolce, per il quale si lascia che il mosto raggiunga una concentrazione zuccherina superiore al 30 per cento.

In tali condizioni si comprende come la resa in mosto sia piccola e come occorranza da 350 a 400 kg. di uva fresca per ottenere un ettolitro di mosto dopo l'appassimento.

In febbraio od ai primi di marzo l'uva priva del graspo legnoso, viene accuratamente pigiata, badando che non rimangano, come è facile, acini

interi e poi è ripetutamente torchiata. Il mosto si pone dapprima in mastelloni per due o tre giorni, ove si separa dalla cotenna e dal deposito feccioso e di là è passato in piccole botti di 1 o 2 ettolitri che si lasciano opportunamente scolme, e si conservano in locali con buona esposizione, muniti di finestre, nei quali sia possibile mantenere una temperatura non troppo bassa d'inverno ed una buona circolazione di aria nei mesi estivi.

Ivi la fermentazione si compie lentamente e solo dopo l'anno si fa il primo travaso in botti dalle quali si è tolto il passito dell'annata precedente; e così si seguita di anno in anno per un periodo di almeno 5 o 6 anni, durante i quali il vino maturo acquista il massimo contenuto di alcool, che, come per altri vini liquorosi, non dovrebbe mai essere inferiore a 15 - 16 gradi, con residuo zuccherino del 2,5 al 5 per cento di zuccheri, e ciò per evitare una ripresa della fermentazione in bottiglia, con formazione di depositi, che talora ne compromettono la brillantezza.

Ogni artificio per accelerare il processo di maturazione di questo vino prelibato, al cui miglioramento si è dedicata con grande amore la benemerita Scuola di agricoltura di Caluso, non sembra aver dato buoni risultati perchè come ben scrive il Dott. Camillo Moretti (1) "è appunto con la stagionatura lenta naturale che si sviluppa il gradevole bouquet che lo caratterizza e lo fa apprezzare,,.

La produzione frazionata non dà a questo vino quell'unità di tipo che sarebbe desiderabile, e perciò è giustificato il voto che il sorgere di una grande cantina bene attrezzata renda possibile prepararlo con l'unità di criterio ed adottare quei perfezionamenti dai quali potrebbe pure derivare una diminuzione dell'elevato costo di produzione.

13. IL MOSCATO DI CHAMBAVE

Una buona rinomanza locale gode il vino bianco di Chambave, piccola zona della parte mediana della val d'Aosta, nella quale si coltiva il Moscato che, opportunamente lavorato, dà ottimi vini forzati e semi passiti.

È un ottimo vino dolce liquoroso, di bel colore ambrato, che acquista il suo massimo pregio dopo conveniente invecchiamento per almeno 4 o 5 anni.

Crediamo inoltre utile accennare, sia pure di sfuggita ai vini bianchi e rossi che si producono sulle colline dell'Oltrepo pavese, e per aver appartenuto questa zona al vecchio Piemonte e perchè enologicamente ancora legata alla produzione dei vini piemontesi.

(1) Dott. Camillo Moretti. - L'Erbaluce ed il Vino Passito di Caluso. - Tip. Anfossi, Torino, 1926.

14. VINI DI CASTEGGIO - BRONI E STRADELLA

Oltre ai Moscati, che vengono pure lavorati nella località come spumanti, si producono in questa zona circa 4000 quintali di uva di Riesling Renano e di Riesling italico, con la quale si preparano ottimi vini bianchi secchi, che segnano gradazioni 10,5 - 11,5, fino a 12 % di alcool, di un bel colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli, gradevolmente profumati.

Anche il *Pinot* vi è abbastanza coltivato nelle sue tre varietà del *Pinot* nero, del *Pinot* grigio (detto impropriamente Tokai) e del *Pinot* bianco, specialmente a Rocca e Pietra dei Giorgi, a Casteggio, a S. Giulietta e un poco verso Stradella e S. Maria della Versa.

La produzione complessiva si calcola di circa 3000 quintali di uva, dalla quale si ottengono vini bianchi con 11 - 12 % di alcool giallo paglierino, con profumo e gusto caratteristico che gli rende specialmente adatti per la fabbricazione degli spumanti, alla quale sono esclusivamente destinati.

Ne meno pregiati sono i vini rossi, alcuni dei quali come il così detto "Vino del Nonno", e il "Sangue di Giuda" hanno, in bottiglia, conquistata una invidiabile popolarità.

Così chiudiamo questa rassegna che non è certamente completa e che è forse più riassuntiva di quanto poteva desiderarsi, infatti, le finalità imposte al nostro studio e la vastità dell'argomento non hanno consentito maggiori e più precisi dettagli.

§ 9. I VINI SPECIALI

I vini che ordinariamente si comprendono con la denominazione di vini speciali sono quelli che, o per essere troppo dolci, o fortemente alcoolici, o per avere profumo e gusto aromatico, o per essere spumanti, male si prestano ad essere pasteggiati con le ordinarie vivande, ma sono sorvegliati prima del pranzo od a fine di esso in piccoli bicchieri o coppe, come degno e gradito complemento (vini da dessert e spumanti). La loro produzione, piuttosto limitata, non è possibile ovunque ed è legata quasi sempre a particolari, ristrette zone e vitigni ed a condizioni speciali di clima e di terreno, richiede inoltre tempo e cure minute, consacrate talora da una tradizione locale.

La loro preparazione ebbe spesso, in origine, carattere familiare. Solo più tardi l'industria si è impadronita dei procedimenti adoperati, migliorandoli e perfezionandoli secondo i moderni suggerimenti di una tecnica più

evoluta, per meglio corrispondere alle esigenze del commercio ed a quelle più raffinate di una più vasta ed eletta cerchia di consumatori.

Per le ragioni suesposte, si comprende quindi che il costo di tali vini è e deve mantenersi elevato, ed il loro consumo piuttosto ristretto.

Le uve dalle quali essi provengono sono sempre uve speciali e sceltissime, ad alto tenore zuccherino, talora aromatiche, come i Moscati, le Malvasie, gli Aleatici, talora a gusto semplice come la Vernaccia di Sardegna. L'alto tenore zuccherino è favorito dal clima, da particolari qualità del terreno, dallo stato delle vigne (le vigne su terreni magri, preferibilmente calcari, ricchi di fosforo e di potassa, con viti vecchie, sono le migliori) ed anche da pratiche culturali, quali il diradamento, il soleggiamento dei grappoli, le concimazioni azotate, con prevalenza di quelle fosforiche e potassiche.

La scrupolosa scelta dell'uva, l'eliminazione delle punte e di ogni parte guasta, l'appassimento su stuoie e talora (meno consigliabile) in forni a calore moderato od in essicatoi, il disgraspamento, la concentrazione parziale del mosto a caldo ed a freddo, le opportune defecazioni ed altre avvedutezze nel modo di condurre e limitare le fermentazioni, lo zuccheraggio e l'alcoolizzazione per alcuni vini, sono alla base di queste singolari, lunghe e non facili preparazioni.

Alcune volte per mosti torchiati da uve rosse è richiesta una prudente decolorazione e, quasi sempre, sono necessarie accuratissime chiarificazioni e filtrazioni, oltre opportuni travasi ed un lungo periodo di invecchiamento, il quale affina e concorre ad imprimere ed a fissare nel vino le sue speciali caratteristiche che lo rendono ricercato ed apprezzato.

I progressi della tecnica e specialmente l'applicazione del freddo possono apportare, come già hanno apportato, un notevole aiuto nella preparazione dei vini speciali, conferendo ad essi quella brillantezza e soprattutto quella stabilità che non sempre si ottiene con i sistemi primitivi e tradizionali, così da rimuovere un grave inciampo nella introduzione loro sul grande mercato internazionale.

Si può dire che ogni regione d'Italia vanta i suoi vini prelibati in questo campo, con prevalenza di quelli alcoolici e liquorosi nelle regioni più calde.

Per le finalità imposte al nostro lavoro, ci sarà impossibile trattare di tutti o di molti vini italiani che vengono ordinariamente compresi sotto la denominazione di vini speciali, ma ci limiteremo solo a quelli che riguardano particolarmente la regione piemontese, cioè l'*Asti Spumante*, ed il *Vermouth di Torino*, di questi diremo ora brevemente che una lunga e più nota tradizione consacra e che già conoscono le vie del mondo e meritano di conoscerle, portando con sé il nome della Patria e di sua gente.

La zona vinicola dell'Astigiano è rinomatissima in Italia ed all'Estero

per i molti vini che hanno o potrebbero acquistare caratteri di particolare finezza.

I suoi colli ridenti, popolati di numerose borgate, si distendono a perdita d'occhio lungo le due rive del Tanaro, il quale scendendo dall'Albese solca con lento corso l'ampia valle per gettarsi nel Po poco sopra Alessandria.

La zona non coincide col territorio dell'ex circondario, ma dal punto di vista enologico, manda le sue propaggini penetrando nei circondari limitrofi di Alba, Acqui, e Casale.

Comprende due principali sottozone: quella cioè del *Moscato* e quella del *Barbera*, oltre la piccola zona del *Grignolino* alle porte di Asti, e le zone del Freisa sulle belle colline che da Asti digradano verso i piani di Villanova e di Chieri.

Giudichiamo opportuno parlare qui abbastanza diffusamente della lavorazione dei vini spumanti quasi come premessa alla trattazione dei due prodotti squisiti dell'industria enologica italiana, l'Asti spumante ed il Vermouth di Torino che meritano un cenno affatto particolare, poichè, come già abbiamo ripetuto, la loro fama ha varcato da molti anni i confini dell'Italia e dell'Europa, affermandosi brillantemente sul mercato mondiale.

1. I VINI SPUMANTI

Interessantissima è la lavorazione dei vini spumanti, che ebbero nel Benedettino Dom Pérignon dell'Abbazia di Hautvillers il geniale inventore e dettero alla Francia ed in special modo alla regione classica dello Champagne ed a questo nome un primato mondiale che non è facile superare e del quale il buon frate cantiniere - che dall'alto del suo monumento ad Epernay addita sorridendo la magica bottiglia - sembra assai soddisfatto.

Dom Pérignon era riuscito verso il 1668 a preparare vini bianchi da uve rosse (Pinot) praticando per primo, con geniale intuizione, quei tagli sapienti dei grandi "Crus", che, insieme con la finissima spuma, danno alle grandi marche dello Champagne (fra le quali sono celebri la Moët Chandon, la Piper Heidsieck ed altre) quella delicatezza di gusto quasi direbbesi vellutato e di squisito profumo che le rende particolarmente apprezzate.

Con l'aumentare delle richieste la produzione degli spumanti si estese anche ad altre regioni francesi e particolarmente nell'Anyou, nella Tourainne, nella Bourgogne, nel Bordolais, ecc. e presto varcò i confini e dette origine, anche in Italia ad un'industria, la quale, presto per l'opera intelligente dei grandi Produttori dell'Astigiano divenne ed è tuttora assai fiorente.

Fu infatti il cav. Carlo Gancia, fondatore della rinomata ditta di questo nome questi che per primo fece la geniale e non facile applicazione del metodo Champenois al Moscato di Canelli, mentre, più tardi, a cominciare dal 1872, il Cav. Boschiero di Asti introduceva il Pinot nelle sue vigne ed iniziava la lavorazione degli spumanti secchi.

Ora il Pinot è diffuso abbastanza in Piemonte, ma la sua coltivazione merita di essere estesa maggiormente.

Fra le altre ottime uve che, con tagli opportuni, sono pure utilizzate citeremo il Cortese, il Riesling italico, il Trebbiano e, meno pregevole, il Vermentino o Favorita.

Interessanti esperimenti furono fatti presso la R. Stazione enologica di Asti partendo da uve rosse locali di qualità sceltissima, quali il Nebbiolo, il Barbera, il Grignolino, il Freisa, e se ne ebbero specialmente con correzioni e tagli opportuni, spumanti che furono giudicati ottimi, pur non avendo tutti la delicatezza ed il profumo delle grandi marche.

La lavorazione degli spumanti ha raggiunto ormai la massima perfezione e richiede un corteo di cognizioni ed un attrezzamento che solo grandi case perfettamente organizzate possono avere.

Non è quindi possibile, nei limiti ristretti imposti al nostro lavoro, darne un'idea precisa e dettagliata.

La raccolta e la scelta delle uve ha, come si comprende importanza fondamentale; portate negli stabilimenti, esse vengono gettate per mezzo di elevatori meccanici in grandi torchi idraulici a serie od azionati dall'energia elettrica.

Il mosto di prima e seconda pressione si raccoglie in grandi vasche sottostanti dalle quali passa nei fusti ove si compie la fermentazione in vasti magazzini, che nei paesi freddi come la Champagne sono tenuti a temperatura conveniente (15-20°) a mezzo di grandiosi impianti a termosifone.

Il vino secco così ottenuto si espone nei magazzini stessi ad un energico raffreddamento in conseguenza del quale si defeca ed è pronto per un primo travaso. Per aver grandi masse di composizione omogenea il vino stesso si fa passare dalle botti in grandi vasche o tini («assemblage»), dalle quali ritorna nuovamente nelle botti.

Il secondo travaso segue una tra le operazioni più delicate e cioè il taglio dei diversi vini o preparazione della così detta «cuvée» dalla quale dipende in gran parte la bontà e le caratteristiche costanti della marca.

Nei tagli con i quali si preparano le marche migliori, ai vini dell'annata si aggiunge sempre una certa quantità di vini vecchi o cosiddette «riserve», alle quali ogni anno si destinano le migliori partite che sono fatte oggetto di particolarissime cure per l'affinamento in apposite cantine sotterranee.

Formate le grandi masse omogenee, queste vengono riposte in lusti e chiarificate con colla di pesce finissima (2-3 gr. per El.), previa aggiunta di tannino. In generale dopo circa un mese si travasa il vino liquido che è pronto per il "tirage", od imbottigliamento.

All'atto dell'imbottigliamento (che deve essere preceduto da un accurato dosamento chimico dello zucchero e dell'esame microscopico per assicurarsi dell'assenza di germi patogeni) si aggiunge la dose opportuna di fermenti e lo sciroppo zuccherino con il quale si apporta la quantità di zucchero necessaria (circa 25 grammi per litro), per avere nella bottiglia la pressione occorrente di $5\frac{1}{2}$ a 6 atmosfere.

La buona qualità dei fermenti è della massima importanza, sia per la loro energia fermentativa come per la natura e forma del deposito, che deve agglutinarsi in modo da raccogliersi con facilità sul tappo senza lasciare tracce o velature che sono sempre difficili ad eliminarsi.

La R. Stazione enologica sperimentale di Asti prepara, a richiesta, per questo scopo, ottimi fermenti selezionati che da parecchi anni sono adoperati con profitto nella lavorazione industriale.

Le bottiglie, dalla forma caratteristica che tutti conoscono, debbono essere di prima scelta, di pasta limpida ed omogenea e di spessore uniforme così da sopportare con sicurezza una pressione di almeno 10 atmosfere; di solito le buone bottiglie sopportano pressioni maggiori di 15 - 20 e più atmosfere.

Il vino, contenuto in grandi tini, passa rapidamente nelle bottiglie attraverso ad apposite macchine riempitrici in modo che rimanga a circa 3 cm. dal sughero. I tappi sono fermati al collo da apposite stalfe od agrafe debbono essere di qualità ottima, morbidi, elastici, in generale si preferisce parafinarli per facilitarne l'uscita al momento opportuno ("paralínage", o "satinage").

Le bottiglie vengono in seguito disposte regolarmente in cataste a strati orizzontali sovrapposti entro cantine sotterranee a temperatura costante di circa 12° per la "presa di spuma".

È indispensabile per la buona riuscita e per rendere minimo il numero delle rotture che la presa di spuma avvenga gradualmente e si prolunghi per parecchi mesi, il che favorisce l'affinamento delle caratteristiche organolettiche, la leggerezza vaporosa e la durata di spuma.

Dopo 4 mesi si fa un primo spostamento agitando convenientemente le bottiglie, così da rimettere in sospensione il deposito e ravvivare il movimento fermentativo; e tale movimento si ripete di 6 in 6 mesi per vini di gran marca che possono rimanere per due o tre anni in cantina di deposito, acquistando in tal modo una stabilità perfetta.

Per marche meno fini o per marche comuni il movimento fermentativo può essere accelerato con l'aiuto di maggiori dosi di fermento attivo ed esponendo le bottiglie gradatamente, a temperatura più elevata.

L'azione del freddo invece è utilissima per accelerare e rendere perfetta la chiarificazione, la quale, con l'esposizione delle bottiglie per una decina di giorni a 5°, resta assai facilitata.

Talora anzi, nelle preparazioni affrettate, i vini che hanno subito una fermentazione rapida vengono in seguito sottoposte a temperature anche più basse, da 0° a 10°, le quali accelerano notevolmente la formazione del deposito.

Allorchè la presa di spuma è completamente terminata ed il deposito ben raggrumato, le bottiglie sono pronte per il collocamento su "putitres", costituite da piani di legno muniti di fori obliqui adatti e disposti a cavalletto, con inclinazione di 45°.

Il collocamento su "pupitres", ("pointage,") può farsi a qualunque epoca dell'anno e in relazione con le richieste di spedizione.

Le "pupitres", sono tenute in gallerie sotterranee a bassa temperatura.

Una energica agitazione della bottiglia ("coup de poignet", rimette per un'ultima volta in sospensione il deposito determinando, per così dire, una chiarificazione meccanica naturale; quindi le bottiglie sono infilate nei fori in modo da formare un'angolo di circa 25°.

Dopo che il vino è di nuovo divenuto limpido (ciò che si verifica nello spazio di 15 giorni ad un mese), si incomincia l'operazione delicatissima dello scotimento giornaliero o "remuage", il quale è fatto da abilissimi operai specializzati coll'imprimere alle bottiglie un numero determinato di sapienti vibrazioni combinate con un movimento di rotazione sul proprio asse, nello stesso tempo che la inclinazione delle bottiglie stesse sulle "pupitres", va sempre più avvicinandosi alla verticale.

A questo punto ("mise en pointe", il deposito è tutto raccolto sul tappo e le bottiglie sono pronte per lo sboccamento o "dégorgement", in attesa del quale, nelle grandi Cantine, esse vengono portate e tenute su punta in gallerie profonde a temperatura costante di circa 9°.

Lo sboccamento ha per scopo di eliminare il deposito della bottiglia, è operazione più facile della precedente, ma che richiede pure una certa pratica, rapidità e sicurezza di movimenti.

Tolta la staffa, il tappo viene rimosso aiutandosi con apposita pinza; poi tenendo su quello, per sicurezza, l'indice della mano sinistra, si rad-dizza rapidamente la bottiglia sino a non sorpassare un angolo di circa 30° e si lascia saltar via il tappo insieme al deposito, evitando una eccessiva perdita di liquido e di pressione, che non devono superare i 15-30 cc. di vino ed una mezza atmosfera.

Negli impianti più moderni e perfetti, le bottiglie sono immerse, sino ad altezza conveniente del collo, in bagno a glicerina da -18° a -20° che opera il congelamento del disco formato sul tappo dal deposito, il quale viene così eliminato più sicuramente e con minor perdita di gas.

Si procede quindi al riempimento delle bottiglie ed all'aggiunta del liquore ("liqueur d'expédition,,), preparato con vino vecchio delle migliori località ed annate, zucchero candito, acquavite finissima o cognac, e talora qualche goccia di profumo.

Raramente la "liqueur,, si acidifica con 100-30 gr. di acido citrico per El. quando trattasi di ringiovanire e ridonare una certa qual freschezza a vini vecchi poco acidi e che hanno tendenza ad imbrunire.

Le bottiglie vengono infine tappate con tappi di primissima scelta, sulla faccia inferiore dei quali le grandi Case usano imprimere a fuoco i segni distintivi della marca, il nome della ditta e l'annata.

Infine si completa il confezionamento delle bottiglie con l'apposizione della gabbietta, delle stagnole, collarini ed etichette, che debbono avere la maggior signorilità ed eleganza.

La quantità di liquore di spedizione, che si dosa esattamente con apposite macchine all'atto del riempimento, varia naturalmente secondo le marche; ed ogni casa prepara diverse qualità adattandole al gusto dei consumatori.

Lo spumante senza aggiunta di liquore dicesi "Brut,,; in generale manca di quella morbidezza che è gradita a molti consumatori e per tale ragione come "vins bruts,, si mettono in commercio anche spumanti ai quali si è fatto una piccola aggiunta di liquore, fino ad 1-2% di zucchero.

In essi, come negli spumanti secchi in genere, dove la "liqueur,, non maschera i difetti, la qualità veramente superiore dei vini adoperati è di primissima importanza; e ciò spiega come i veri intenditori, specialmente gli inglesi e gli americani, lo preferiscano; od almeno preferiscano gli spumanti extrasecchi o secchi (spumante extra-dry o dry) che contengono da 1 a 4 per cento di zucchero. L'America del Sud e la Russia meridionale richiedono spumanti secchi o mezzo secchi (spumante sec o demi-sec) con 2 - 7 % di zucchero mentre gli spumanti dolci (doux od extradoux) con 12-20% di zucchero sono preferiti in paesi nordici come il Belgio, la Norvegia, la Russia centrale e settentrionale, ed, in generale in tutto il Nord Europa.

2. L'ASTI SPUMANTE

In Italia fra tutti gli spumanti ha particolare importanza il *Moscato d'Asti Spumante*, o, come dicesi più semplicemente, l'*Asti Spumante*, per il quale le

competere un primato che nessun paese e neppure la Francia, ove del resto è assai apprezzato e gustato, potrà toglierle mai.

Costituisce come si disse, una geniale applicazione del metodo Champenois ad una lavorazione che presenta particolari difficoltà, ma che si differenzia (1) essenzialmente dalla comune lavorazione degli spumanti.

Mentre in questi è la quantità di zucchero che regola la fermentazione e l'azione inibitrice dell'alcool, combinata con la pressione, impedisce successive rifermentazioni e velature in bottiglie dopo l'aggiunta del liquore, nel Moscato d'Asti è invece la quantità e la qualità di materie azotate che ha la funzione regolatrice sulla fermentazione dello zucchero, il quale non viene aggiunto in dose opportunamente calcolata, ma trovasi naturalmente nel vino in quantità (80-120 per mille) assai più elevata che non sarebbe necessario per una regolare presa di spuma.

Qualora quindi non si procedesse con alcune indispensabili avvertenze che già l'intuizione dei pratici aveva adottata e che la scienza, dandone la ragione, ha validamente contribuito a perfezionare, assicurando meglio il dominio sul decorso del fenomeno fermentativo, si andrebbe fatalmente incontro a tali insuccessi da rendere economicamente impossibile la produzione di questo ottimo vino.

Tali avvertenze consistono essenzialmente nell'attivare in un primo tempo con opportuna aereazione la moltiplicazione del lievito, determinando poi con la eliminazione di esso un impoverimento di materie nutritive azotate più assimilabili contenute nel mezzo ambiente ed un conseguente processo di sterilizzazione biologica, che è aiutato dai collaggi e dalle filtrazioni successive.

In tal modo il contenuto di azoto, che in un mosto vergine di Moscato può raggiungere 150-200 mg. per litro e condurrebbe alla fermentazione totale, si riduce a 40-60 mg. al massimo all'epoca dell'imbottigliamento, come è necessario per assicurare la buona riuscita del medesimo.

Il Moscato bianco comune, appartenente alla stessa varietà dei famosi Moscati di Frontignano e di Lunel in Francia, è coltivato abbastanza diffusamente in Piemonte, ma raggiunge il miglior grado di finezza, come la maggior intensità di coltivazione, nell'Astigiano e particolarmente sulle apri-
che colline dei dintorni di Canelli, Calosso, Castiglione, Santo Stefano Belbo, Cassinasco; ottimo è pure il Moscato della zona meno estesa di Strevi e Cassina che si distingue da quello più sostanzioso e tipico di Canelli per minor corpo e per una sua particolare delicatezza di gusto e di profumo.

(1) C. Mensio - Il Moscato Spumante - "St. Agr. It." Vol. XLII 1909 e vol. XLIII, fasc. XI 1910.

F. Martinotti - Sulla lavorazione rapida dell'Asti spumante e degli spumanti secchi "Giornale Vinicolo Ital.", n. 45.

1922 E. Carino - Camina - Monografia sul Moscato spumante - Stazione sp. agraria It. vol. LVI, 1923.

Tutto intorno ai due centri principali ora citati, lo stesso vitigno è estesamente coltivato in molti altri Comuni che danno pure una produzione di gran pregio e costituiscono unitamente ad essi la così detta zona del Moscato.

Il vitigno *Moscato* predilige terreni tufacei, bianchi, calcarei e marnosi, alternati con arenarie e sabbie, in posizioni bene esposti e soleggiate.

L'uva ha maturazione precoce, ed è colta con la massima cura a fine di settembre, quando segna da 20 a 24 e talora 26 e più per cento di zucchero.

Il mosto di prima e seconda pressione è posto in "navazze", di legno od in vasche di cemento e vetro, alte e larghe non più di un metro e lunghe da 3 a 5 metri; nelle quali, mentre il materiale feccioso più pesante si deposita al fondo, si forma alla superficie una spessa cotenna schiumosa ("coperta") di materie in sospensione, portate in alto per effetto della elevata densità del mosto e per azione delle folle di gas carbonico salienti lentamente nella massa.

Allorchè la coperta comincia a screpolarsi, ciò che si verifica nello spazio di 12 a 24 ore, e prima che, rompendosi, i fermenti si diffondano nella massa, per mezzo di una spina a conveniente altezza si tira il liquido più o meno limpido che passa, o, come si dice, fa il salto in altra "navazza", o vasca più bassa, dove resta in riposo altre 10-12 ore, formando una seconda coperta ed un secondo sedimento meno considerevole del primo.

Tale formazione è aiutata con aggiunta di 10 a 20 gr. di tannino purissimo e di una opportuna dose di gelatina per litro, che facilitano una più profonda defecazione.

Il mosto ancora poverissimo di alcool (pochi decimi di grado), è passato attraverso filtri a sacco disposti in serie e quindi nelle botti, opportunamente zolforate, dove riprende una leggera fermentazione, più o meno attiva, secondo il grado di defecazione e la temperatura.

A fine di ottobre o novembre può rendersi opportuno una seconda chiarificazione e successiva filtrazione, prima che l'azione del freddo arresti quasi del tutto il moto fermentativo.

L'azione del freddo è generalmente riconosciuto assai utile per l'affinamento del Moscato, il quale, per ciò, appunto, si tiene, durante l'inverno, in botti di modeste dimensioni entro magazzini a piano terreno e addirittura sotto tettoie aperte, oppure, negli impianti più moderni, in cantine opportunamente refrigerate. Nel frattempo si travasa e, se è necessario si filtra.

Avvicinandosi la primavera, la fermentazione si risveglia e si rende necessaria un'attenta sorveglianza per impedire che essa vada oltre i limiti consigliati dalla destinazione del vino, cioè 4-5% di alcool e 110-140 gr. di

zucchero per litro, se è destinato al consumo diretto come Moscato dolce; 7-8% di alcool ed 80 a 120 gr. di zucchero per litro se invece si destina all'imbottigliamento per la preparazione dell'Asti Spumante.

Nell'uno e nell'altro caso lo zucchero residuale serve a conservare il profumo ed il gusto gradevole di frutto fresco che sono la caratteristica di questo prelibato prodotto della industria enologica italiana.

Una nuova filtrazione ed il travaso in cantina molto fresca e refrigerata, in attesa della spedizione o dell'imbottigliamento, chiudono la prima fase della difficile e lunga lavorazione.

Una volta che l'enologo si è assicurato del contenuto di azoto e della composizione del vino destinato all'imbottigliamento, conveniente al tipo più o meno dolce che si vuole produrre, la susseguente lavorazione in bottiglia per la preparazione dell'Asti spumante segue nelle sue grandi linee quella indicata per gli spumanti in genere, rimanendo naturalmente esclusa l'aggiunta dello sciroppo per la presa di spuma e del liquore di spedizione; cosicchè il Moscato d'Asti spumante può dirsi veramente uno spumante naturale nel senso più proprio di questa parola.

La composizione chimica del Moscato d'Asti spumante, limitatamente ai suoi componenti principali può riassumersi:

Alcool in volume da	8 a 9%
Acidità totale da	5 a 6%
Zucchero indecomposto da	80 a 120%
Estratto, dedotto gli zuccheri da	23 a 24%
Ceneri da	2 a 2,4%

Il tenore di alcool del vino che si imbottiglia ha notevole importanza per la riuscita; ha pure grande influenza la razza e la quantità del lievito.

L'imbottigliamento è fatto di solito in marzo - aprile. In generale le "Grandi Marche", dell'Asti Spumante non si mettono in commercio prima del terzo anno e si distinguono per la loro brillantezza inalterabile, nonostante lo zucchero presente e per la spuma a grana finissima e leggera, la cui persistenza è favorita dalla maggiore viscosità del liquido che ha un bellissimo colore paglierino.

La particolare difficoltà, il lungo tempo richiesto da una applicazione integrale del metodo Champenois e l'elevato costo di produzione, che non sempre trova sul mercato interno la possibilità di realizzare un prezzo di convenienza, ha condotto allo studio di mezzi più rapidi, quali la fermentazione

fazione in grandi recipienti od anche solo l'abolizione della messa su "pupitres", e del "dégorgement", cui si sostituisce una perfetta filtrazione in presenza di anidride carbonica o meglio di un gas inerte come l'azoto.

3. IL VERMOUTH DI TORINO

Il Vermouth di Torino è un vino liquoroso dolce ed aromatizzato ed è certamente il più conosciuto tra i cosiddetti vini tonici od "aperitivi".

Esso era, in origine, fatto con puro Moscato, nel quale le erbe amare e le droghe venivano direttamente infuse, ed il suo nome deriva dal nome tedesco "Vermouth", dell'assenzio.

Con il perfezionarsi della lavorazione, per una più facile riuscita e per economia di costo, al Moscato si andarono sostituendo, in tutto o parzialmente, altri vini bianchi scelti, fra i quali i vini bianchi di Sansevero di Locorotondo e di Martinafranca e qualche vino di Sicilia e di Sardegna debitamente invecchiati, tengono il primo posto per ragione della loro alta alcoolicità.

Fin dall'antichità si ha notizia di vini aromatizzati, ma il Vermouth ebbe a Torino, se non i natali, il battesimo della sua universale rinomanza per opera di Antonio Benedetto Carpano, che, nel 1786, ne fece la prima moderna preparazione.

Solo però nel 1838, per merito dei fratelli Cora, cui seguirono i fratelli Dettoni, esso, varcando i confini d'Italia, fu conosciuto in America e si diffuse poi rapidamente nel mondo con il sorgere di altre Case, che ancora oggi onorano la produzione nazionale.

Citeremo fra le principali i fratelli Gancia (1850); Giuseppe Ballor & C. (1856); Francesco Cinzano & C. (1860) ora S. A. Cinzano; Martini e Sola & C. (1863), ora Martini & Rossi.

La produzione complessiva può ritenersi approssimativamente di circa 25 - 30 milioni di litri dei quali poco più della metà sono destinati all'esportazione.

Il Vermouth tipico di Torino ha colore ambrato, sapore dolce ed alcoolico, gradevolmente aromatico.

La sua composizione risente dei vini adoperati, ma in complesso è abbastanza costante.

Il grado alcoolico normale è di 15-16, ma, nei vini destinati all'estero, oscilla da 15 a 18 secondo la destinazione, la ricchezza zuccherina varia

dal 12 al 15 %; l'acidità è bassa (3-4 per mille), come basse sono in generale le ceneri che raramente arrivano al 2 per mille (1,4 - 1,8 per mille), l'estratto è quello che più risente della natura dei vini adoperati ed ha più ampie oscillazioni, dal 12 al 21-22 per mille e talora fino al 24 - 25 per mille, è minimo per i vini bianchi leggeri del Piemonte e della Romagna, massima per il Moscato e, più ancora, per vini bianchi meridionali. L'invecchiamento dei vini influisce nel senso di abbassare l'estratto.

Nella lavorazione del Vermouth ha grande importanza la perfetta limpidezza e stabilità; perciò i vini destinati per tale preparazione debbono subire una lunga lavorazione allo scopo di affinarli e di impedire la formazione, di depositi o di intorbidimenti. Non possono quindi adoperarsi giovani e, solo dopo due anni o tre d'invecchiamento, si ritengono pronti.

A questo punto i vini vengono resi dolci ed alcoolici al grado voluto con aggiunta di zucchero puro e di alcool finissimo; quindi mescolati con l'estratto di erbe e droghe e colorati con zucchero bruciato o caramello.

La preparazione dell'estratto, fatto per infusione in alcool od in vino alcoolizzato a caldo od a freddo e talora sottoponendo gli infusi a distillazione, è la parte più delicata della lavorazione, della quale ogni casa conserva gelosamente il suo segreto.

Tra le erbe aromatiche più comunemente usate citeremo l'Assenzio maggiore (*Artemisia absinthium*) e l'Assenzio gentile (*Artemisia Vallesiaca*); l'Erba angelica; l'Anice stellato; l'Achillea; la Cerea (*Satureia hortensis*), che ricorda il Timo; il Timo (*Thymus vulgaris*); la Maggiorana; il Dittamo (*Origanum dictamnus*); la Genziana (*Gentiana lutea*); l'Issopo (*Hyssopus officinalis*); la Vaniglia (*Vanilla planifolia*), ecc.; e tra le droghe, la Chyna Calissaya; il legno quassio; la Fava tonka; la Noce moscata; il Calamo aromatico; la Cannella; il Garofano; la corteccia di aranci amari; lo zafferano (*Crocus sativus*), ecc.

Anche la preparazione del caramello è operazione assai delicata, che richiede grande accortezza e diligenza.

Determinate le proporzioni dei vini di cui si dispone e le opportune correzioni, questi si fanno arrivare in grandi vasche o tini, dove si procede alla concia con l'aggiunta dello zucchero, dell'alcool, dell'estratto e del caramello, ottenendo poi con energico rimescolamento la intima fusione di tutti gli ingredienti, così da risultarne una massa omogenea e di composizione costante.

Il Vermouth grezzo così preparato viene in seguito sottoposto a tutte quelle operazioni che servono ad affinarlo ed a dargli la voluta stabilità, rendendolo inalterabile cristallino come il commercio esige.

Si sottopone perciò dapprima ad una accurata pastorizzazione a 65-70° attraverso moderni enotermi, la quale giova a meglio amalgamare le diverse

sostanze, a rendere più omogenei ed armonici gli aromi ed a prevenire possibili alterazioni diastasiche o batteriche.

Dopo un conveniente periodo di riposo si chiarifica più volte ad intervalli di alcune settimane e quindi si passa in vasche refrigerate ove resta parecchi giorni alla temperatura di 9-10° sotto zero, per effetto della quale si ha un intenso processo di ossidazione ed il vermouth si defeca, spogliandosi pure dell'eccesso di cremore.

Si filtra allora a bassa temperatura e si ottiene così un vermouth perfettamente limpido e pronto per il consumo.

Un ulteriore periodo di invecchiamento in vasche o meglio in piccoli tini di legno, gli conferisce maggior pregio e lo rende più delicato ed accetto alle più elette clientele.

Attualmente è messo in commercio anche un vermouth bianco più dolce e profumato, assai gradito alle signore.

Oltre l'Asti Spumante, il Vermouth, ed altri spumanti classici, ricorderemo che le Case piemontesi preparano ottimi spumanti rossi che, sia pure in una cerchia più ristretta, trovano amatori. Citeremo il *Nebbiolo*, il *Brachetto dolce*, il *Freisa*, più o meno amabile o dolce, il *Bonarda*, ed anche il *Barbera spumante*, i quali per limpidezza e spuma a grana persistente fine e leggera nulla lasciano a desiderare, ed alimentano un importante commercio e sono ricercati e graditi ad una numerosa schiera di consumatori italiani e stranieri.

Una visita ai grandi stabilimenti in cui si producono gli spumanti od i vermouth è quanto mai interessante.

Tutto ciò che i progressi della meccanica possono suggerire trovano in essi la più razionale applicazione; raccordi ferroviari per il carico e lo scarico; dispositivi per il riempimento automatico dei torchi, in serie imponenti; pompe e filtri; installazioni di frigoriferi a grandissimo rendimento; enormi vasche e tini, alcuni muniti di potenti agitatori per le mescolanze; dispositivi per la lavatura, la risciacquatura ed il trasporto delle bottiglie vuote e di quelle già riempite; macchine ingegnose per riempire, turare, capsulare, etichettare le bottiglie stesse; e poi la chiusura, inchiodatura e marcatura delle casse; il trasporto automatico delle medesime dà a tutto l'insieme un aspetto di grandiosità ed un senso di organizzazione perfetta, che desta la più grande meraviglia ed ammirazione.

Grandiose gallerie sotterranee, talora refrigerate, con le immense cataste di bottiglie, e con la serie di "pupitres", a perdita d'occhio, installazioni elettriche per la distribuzione dell'energia e per la illuminazione, completano il quadro e danno la misura di quanto possa una volontà regolatrice che sa trarre dalla coordinazione dei mezzi e degli sforzi i più grandi risultati.

Grande dunque è la ricchezza vinicola del Piemonte, quale nessuna altra regione d'Italia può vantare per varietà di tipi ed alto valore di prodotti; ricchezza che deve essere gelosamente conservata e che talora non è purtroppo utilizzata nè messa in valore quanto dovrebbe con tutte le risorse della moderna tecnica enologica e tutti gli avvedimenti di un accorto commercio e di una salda organizzazione, affinchè solo il buon vino trionfi ed arrivi, a tutti - poveri e ricchi - ad ognuno, come è adatto, confortevole, sano e ristoratore; lieto compagno nella gioia, buon compagno nelle ore tristi.

Ci permettiamo di citare qui il giudizio lusinghiero espresso dal presidente della Confederazione Elvetica, Numa Droz, venuto a visitare in forma ufficiale l'Esposizione di Torino del 1884:

“L'exposition des vins (1) et celle des commestibles sont de toute beauté. Quelle abondance de produits variés! En perfectionnant toujours davantage leurs cultures et leurs procédés, les Italiens peuvent arriver à faire de leur pays non seulement le jardin, mais le cellier de l'Europe. C'est dans cette voie qu'ils doivent chercher essentiellement leur avenir économique.

Elle a dens vins délicieux, dont la réputation deviendrait bientôt universelle, si l'on s'attachait à créer quatre ou cinq types principaux, traités avec tous les soins que savent y donner les viticulteurs français.

C'est en utilisant, avant tout les ressources inépuisables de son sol, que l'Italie s'en richera d'une manière solide et durable.

(1) ESSAIS ECONOMIQUES par Numa Droz (ancien président de la Confédération Suisse)

Genève - Ch. Eggimann & Cie - 1896.

Paris - Félix Alcan.

CAPITOLO III

**IL DISAGIO VITI-VINICOLO E MEZZI PER
FRONTEGGIARLO**

§ 1. IL VALORE DELLA PRODUZIONE VITI - VINICOLA NELL'ECONOMIA NAZIONALE

Lo stato di disagio in cui trovasi la viticoltura italiana - comune peraltro a molti altri Paesi produttori - aggravato essenzialmente dagli abbondanti raccolti di alcune annate e dall'attenuazione del consumo interno del vino, tiene desta l'attenzione del Governo Italiano, che ben conosce l'indiscutibile valore economico e sociale di questa coltura.

Dell'importanza della produzione vinicola l'opinione pubblica ha scarse cognizioni e non adeguate alla sua vastità e importanza. La vite, infatti, per la superficie occupata di ben 4.276.000 ettari, di cui 836.000 specializzati e il resto in consociazione generalmente con piante erbacee, tiene nell'agricoltura italiana il terzo posto, dopo la coltivazione del frumento e l'allevamento del bestiame; a ciò si aggiunga che la somma dei capitali fondiari, investiti nella viticoltura e nelle industrie dipendenti è calcolata alla cospicua cifra di 33 miliardi di lire, e quella dei capitali di esercizio a circa 4 miliardi di lire annuali e che la mano d'opera impiegata per la sola coltivazione della vite si può calcolare sui 350 - 450 milioni di giornate lavorative all'anno.

In Italia si sono prodotti nell'ultimo decennio circa 410 milioni di ettolitri di vino e cioè in media hl. 41 milioni per un valore complessivo di circa 6 miliardi di lire. Rappresenta un terzo della produzione vinicola mondiale.

Queste cifre dicono chiaramente della grande importanza della viticoltura italiana. È ben naturale, quindi, che il Governo Nazionale si interessi particolarmente dei problemi che riguardano questo vigoroso ramo della nostra economia.

Bisogna, innanzi tutto, tener presente e considerare che l'estensione attuale della coltivazione della vite è diminuita del 7,6 per cento di fronte a quella del periodo 1909-10, malgrado che nella cifra attuale figurì aggiunta la superficie vitata delle provincie redente, (65.000 ettari): di questa diminuzione, circa 1/5 si può imputare direttamente alle distruzioni di vigne nel Veneto a causa della guerra, e il rimanente va attribuito in massima parte all'azione deleteria della fillossera.

Se nonostante la indicata diminuzione di superficie viticola, si verificano ancora in Italia casi di sovrapproduzione, si potrebbe giungere alla deduzione che la estensione della coltura della vite sia eccessiva in rapporto al consumo, che è diminuito malgrado la aumentata popolazione; e si potrebbe quindi prospettare la opportunità, come infatti lo è stato da qualcuno, di una ulteriore più ampia limitazione della superficie vitata.

Valutati attentamente tutti gli elementi ed i termini del grave problema, non crediamo sia possibile, nè conveniente, forzare, almeno per ora, la riduzione della superficie, la quale per altro è già in atto, giacché l'azione distruggitrice della fillossera viene a stento contrastata dalle ricostituzioni a base di viti americane. E ne enunciamo le ragioni principali:

Innanzitutto, come abbiamo già accennato, la viticoltura ha una grande importanza, non soltanto economica, ma sociale. Invero in molte zone essenzialmente viticole i movimenti della popolazione sono strettamente legati alle vicende della vite, che è pianta tipicamente colonizzatrice: quando la viticoltura si intensifica e prospera, la curva dello sviluppo demografico si eleva con più rapido ritmo; quando essa al contrario deperisce e soffre, l'espansione demografica a sua volta decade. La vite provoca, inoltre, il frazionamento della proprietà, come l'esperienza dell'ultimo cinquantennio ci ha dimostrato in talune zone italiane, dove il latifondo si è spezzettato col diffondersi della viticoltura e si è invece ricostituito allorché essa, per cause varie, è scomparsa. Le zone intensamente vitate sono quelle in cui il frazionamento è massimo, come indagini sul latifondo piemontese e siciliano hanno ancora una volta recentemente provato.

Inoltre la coltura specializzata della vite occupa per lo più terreni aridi, scoscesi, magri, molti dei quali non potrebbero essere per altra via economicamente sfruttati; mentre la coltura promiscua, essendo in genere a filari distanti, non reca normalmente danno alla coltivazione dei terreni ed alle produzioni.

Si aggiunga a ciò che la presenza della vite nelle aziende economiche non perturba, ma anzi integra, il ritmo colturale delle piante erbacee, in quanto l'applicazione dei lavori necessari per queste e per quella non coincidono di massima; e per ciò esso determina una proficua distribuzione della mano d'opera per tutto l'anno; senza dire che la famiglia colonica trova nella vite l'occupazione per tutti i suoi membri.

La storia economica d'Italia ci insegna, d'altra parte, che la vite ha costantemente prosperato in tutte le epoche e in tutti i tipi di economia, da quella primitiva delle palafitte a quella rigogliosa capitalistica della tarda repubblica e dell'Alto Impero Romano, ai secoli dell'economia curtense e feudale, quando nel nostro Paese erano spariti i cereali superiori, ai secoli ora prosperi, ora miseri dell'età moderna.

Bisogna, prima di tutto, evitare assolutamente nuove piantagioni in terreni che si presentino meglio adatti ad altre colture remuneratrici, giacché sarebbe invero doppiamente dannoso sottrarre spazio ad altre necessarie coltivazioni, come quelle del grano e del prato artificiale e dedicarlo, invece, alla produzione di vini deboli e scadenti.

Ma non basta intensificare la produzione dell'uva nei terreni più adatti e realizzare le maggiori economie di costo; è necessario anche trarre il massimo partito dal prodotto della vite, in quanto che riuscirà tanto più utile all'alimentazione nazionale, quanto più si estenderà il consumo dei prodotti di alto valore nutritivo, come l'uva fresca, i succhi concentrati, le gelatine, le marmellate, grandemente proficui per l'igiene e per la salute del nostro popolo.

Siamo d'avviso che sia possibile in un periodo di tempo non superiore al quinquennio coll'ausilio di provvedimenti di Governo, destinare almeno 10 milioni di quintali di uva altrimenti che non facendone vino:

5.000.000 possono essere consumati come uva da tavola.

3.000.000 destinati alla produzione di succhi, sciroppi d'uva e bibite analcooliche.

2.000.000 alla produzione delle marmellate.

Tot. 10.000.000 di quintali da detrarsi dalla produzione media di 60 milioni di quintali.

Residuano così per far vino circa 50 milioni che, in base ad una resa di 70 litri di vino per ogni 100 kg. di uva danno ettolitri 35 milioni di vino al posto dei 41 milioni che attualmente si producono.

Contenuta in tali confini la produzione vinicola, si può affermare, senza tema di smentita, che mentre essa basta ai bisogni fisiologici del nostro popolo non può in alcun modo minacciarne la sanità.

§ 2. IL DISAGIO IN ITALIA ED IN ALTRI PAESI

Oggi la viticoltura italiana è innegabilmente in condizioni di disagio.

Non è crisi di sovrapproduzione, perchè la massa di vino a disposizione è in questi ultimi anni inferiore in media di 5 milioni di ettolitri a quello che era nell'anteguerra, mentre la popolazione è aumentata di quasi 5 milioni. Se l'Italia consumasse, non solo come oggi la Francia, ma anche come essa stessa consumava prima della guerra, sui 104 litri per abitante, la produzione nostra sarebbe insufficiente. Poichè bisogna considerare che, l'importazione essendo insignificante (10-12 mila hl.), le avarie, la distillazione e la fabbricazione di aceto sottraendo circa 2 milioni di ettolitri, la disponibilità effettiva di vino in queste ultime annate non arriva ai 38 milioni.

La diminuzione del consumo ha diverse cause. Principale è la condizione economica del Paese e dell'intero mondo. Parecchie famiglie hanno soppresso il vino a tavola: molte ne hanno ridotta la misura. In secondo luogo,

l'educazione sportiva della gioventù, che ha riflessi in molto altro pubblico spettatore ed elimina molte delle ore nelle quali si beveva vino.

In terzo luogo la campagna ingiusta ed infondata di parecchi medici che accusa il vino di mali e di effetti esagerati o immaginari.

L'uso moderato del vino, che è una sostanza alimentare di non trascurabile valore, non ha mai fatto male alla nostra umanità di origini latine, abituate da millenni a questa confortante bevanda. Evidentemente si vogliono confondere gli effetti dell'alcool con quelli del vino e dell'uso moderato con l'abuso. Ora, l'alcoolismo coi tetri reliquati della criminalità, della pazzia, della degenerazione fisica, è, si può dire, sconosciuta in Italia, mentre proprio è più o meno considerevole nei paesi dove non si ha come bevanda abituale il vino. È, del resto, smentito dalla scienza in modo irrefragabile, che l'uso moderato del vino ai pasti abbrevi la vita, diminuisca la forza riproduttiva della famiglia, la salute degli individui e la robustezza della gioventù.

Tutto sommato è purtroppo vero che il consumo del vino è diminuito. Dal 1925 al 1930 la diminuzione per abitante è stata questa:

in Francia	da 150 litri a 139		
„ Italia	104	„	85
„ Spagna	86	„	80
„ Portogallo	68	„	67
„ Grecia	27	„	20
„ Argentina	62	„	54
„ Belgio	7	„	5

La diminuzione in Italia è la più forte.

Resterebbe da compensare il diminuito consumo interno con un forte incremento dell'esportazione. Il momento non è, invero, molto propizio, chè quasi tutti gli Stati con proibizioni, limitazioni, aumenti di barriere doganali, contingentamento di importazioni, imposte e tasse interne, ecc. cercano di ostacolare l'espansione del vino dai paesi storicamente produttori classici di questa bevanda.

Il disagio della viticoltura è profondamente avvertito anche negli altri paesi produttori. Con decreto 4 Luglio u. s., il Governo francese ha provveduto a limitare la costituzione di nuove imprese vinicole, vietando - salvo poche eccezioni - per un periodo di 10 anni, l'impianto di nuovi vigneti, sia in Francia che in Algeria. È stato inoltre istituita una speciale tassa sulle imprese vinicole che realizzano rendimenti medi per ettaro e produzioni complessive medie superiori a determinati limiti, il ricavo della quale verrà devoluto ad assicurare - in caso di sovrapproduzione - l'utilizzazione per scopo industriale di una parte del prodotto o la sua conservazione per le annate future.

§ 3 LA DIFESA DEI VINI TIPICI

Oltre alle disposizioni per la difesa dei vini tipici italiani, decretate dal Governo, crediamo opportuno parlare della creazione di Cantine sociali, della valorizzazione dei vini prodotti nelle annate abbondanti e dell'utilizzazione dei sottoprodotti della vinificazione, come mezzi atti a fronteggiare la crisi viti-vinicola italiana.

Un lato importante della politica del Governo Nazionale per l'incremento e la valorizzazione dei prodotti italiani, anche per quanto riguarda l'esportazione di essi, è quello che si riferisce alla delimitazione dei territori di produzione dei vini tipici. È questa una garanzia che si dà agli acquirenti sia italiani che stranieri, e che mira a evitare le frodi nello spaccio d'uno dei prodotti più importanti italiani quale è il vino. La delimitazione delle zone è in corso e già è stata compiuta per molte di esse.

Le leggi penali colpiscono coloro che ingannano il compratore consegnando prodotti i quali non corrispondono per ragioni e qualità a quelle dichiarate.

Eppure, da tempo, da troppo tempo, la più spudorata frode si va commettendo ogni giorno sui mercati interni e su quelli esteri a danno della reputazione e della fortuna che alcune zone viticole nostre si sono faticosamente guadagnato con l'affermare i meriti dei loro vini tipici.

Ora il buon nome guadagnatosi da un prodotto della terra, sapientemente lavorato dall'uomo, è un patrimonio che va tutelato, non solo per ragioni morali evidenti, ma perchè soltanto così si ottiene di valorizzare sacrifici, lavoro, premure di generazioni di viticoltori.

Sui mercati esteri poi più grave è l'effetto di questa indegna usurpazione di nomi. Si scredita, con effetti che purtroppo a lungo permangono, la reputazione dei migliori nostri prodotti, cui ha diritto la progredita industria enologica italiana, e si impedisce l'auspicata espansione al nostro commercio di vini veramente tipici. Non è certo con lo spaccio di fiaschi contenenti miscele di vini algerini e spagnoli battezzati per Chianti, come talora avviene in Belgio, e di bottiglie di Moscato gassati con gas carbonico, per Asti spumante, come si fa in Francia, o di vino greco o turco per Barbera d'Asti, come succede in Brasile, che si accredita in Europa e in America il nome di questi nostri caratteristici ed apprezzati prodotti!

È merito del Governo fascista di avere finalmente dato opera concreta per la tutela del nome e dell'origine dei vini tipici. Questione annosa, che si trascinava invano da quasi un trentennio nel frequente mutare dei Ministeri.

Era nel Giugno 1904, su proposta dell'On. Teobaldo Calissano, la deliberazione votata dalla Camera ed accettata dal Governo di preparare un

disegno di legge atto "a prevenire le frodi che contro l'onesto commercio dei vini si compiono mediante l'usurpazione dei nomi dei luoghi di provenienza della merce,, Nuove sollecitazioni alla Camera nel Dicembre 1919 portarono la nomina di una Commissione di studio nel 1920 e alla presentazione di un disegno di legge per la protezione dei vini tipici nel Marzo 1921.

La Camera l'approvò il 22 Dicembre 1921; il Senato lo modificò il 12 Maggio 1922; il disegno tornò alla Camera ma la legislatura si chiuse e non se ne fece altro.

Spettava al Governo fascista di realizzare anche questa antica aspirazione.

Nel primo decreto 7 Marzo 1924 con regolamento 23 Giugno 1927, le disposizioni urtavano contro le difficoltà pratiche. Il Ministro Acerbo riuscì a trovare la formula rispondente e furono emanati così la legge 10 Luglio 1930 e il regolamento 20 Novembre 1930, che oggi hanno promettente inizio di applicazione con la costituzione di cinque Consorzi che tutelano undici vini tipici italiani.

Questo regolamento dichiara vini tipici quelli che, "essendo genuini a norma delle vigenti disposizioni, hanno caratteristiche di particolare finezza e bontà, derivanti dal vitigno, dalla località di produzione e dal metodo di fabbricazione; „ le caratteristiche tipiche debbono essere costanti per lo stesso vino tipico e debbono essere definite dagli Statuti dei Consorzi di difesa, in modo preciso, tenendo conto dei caratteri meglio affermati e più richiesti in commercio.

Detta le norme per la costituzione e il funzionamento dei Consorzi per la difesa dei vini tipici; chiama produttori "coloro la cui attività è prevalentemente agricola e che, cioè, producono vini tipici con uve provenienti da fondi di loro proprietà;„ chiama industriali "coloro che limitano la loro attività alla produzione del vino, servendosi di uve o vini grezzi acquistati da altri;„.

I vini tipici tutelati sono contraddistinti da un marchio registrato, il quale può essere usato soltanto dai Consorziati ed esclusivamente per il vino tipico cui si riferisce.

Quanto all'esportazione - nella viva attesa che l'Italia si tuteli con l'adesione alla Convenzione di Madrid (1) o ad altre internazionali in progetto a Ginevra - resta stabilito che, dopo un anno dal decreto di Costituzione del Consorzio, non si potrà mandare all'estero un vino col nome tipico tutelato se esso non abbia realmente il diritto di portare il marchio di origine.

I primi undici vini tipici italiani che vengono tutelati sono: il Moscato d'Asti e l'Asti spumante, il Soave, il Terzano, Santa Maddalena, Lagrein,

(1) Nella quale sono contenute le disposizioni che gli Stati contraenti devono adottare per la difesa delle denominazioni d'origine dei vini tipici sui mercati internazionali

Caldaro, Lago di Caldaro, Meranese di Collina, l'Orvieto e il Marsala.

La legge consente che si possa costituire un Consorzio per tutelare più vini tipici; così sono solo cinque i Consorzi, che si occupano degli undici vini: quello dell'Astigiano per le due forme di moscato, e quello dell'Alto Adige per i sei tipi della provincia di Bolzano.

Diremo ora brevemente del Moscato d'Asti e l'Asti spumante: due vini tipici della viticoltura piemontese.

Il Moscato bianco sotto la semplice veste di Moscato d'Asti o in quella scoppiettante e gaia di Asti Spumante, è onore di 35 Comuni della provincia di Alessandria e di 9 della provincia di Cuneo. Curiosa fortuna capita ad Asti, che dà il nome al vino, ma non è compresa nel territorio delimitato.

La zona protetta comprende circa 50.000 ettari di bei vigneti e produce sui 250.000 ettolitri di moscato. Antichissima è la coltura di questo vitigno che si trova menzionato negli Statuti del dodicesimo secolo nel Comune di Canelli, e antica deve esserne la rinomanza se fino dal 1616 il Marchese di Mortara a capo di soldatesche spagnole insediandosi nel Castello di Canelli vi trovava "moscatelli delicatissimi". Sotto il nome di Asti spumante si è fatto una grande strada all'estero; in Francia ricercatissimo, in Svizzera, nel Belgio, nelle Americhe, perfino nell'Estremo Oriente ha saputo farsi valere. Meritava dunque di essere tutelato. Va sollecitato e curato questo lavoro di organizzazione e di disciplina per i vini di acquisita fama, per i nomi faticosamente accreditati, frutto di lavoro e di amore cure, non solo perchè l'Italia possa conoscere nella loro genuinità i buoni prodotti della sua millenaria viticoltura, ma perchè gli stranieri abbiano la garanzia di poter apprezzare dalla diretta origine questi eccellenti vini che recano sorrisi del nostro sole e profumi di virtù dell'Italia.

§ 4 LE CANTINE SOCIALI

Per il bene del nostro Paese, occorre promuovere una maggiore industrializzazione vinicola ed a tale uopo non si esce da questo dilemma: o i viticoltori si rassegheranno a produrre uva od al più mosto per venderli agli industriali, oppure si dovranno trasformare essi stessi in industriali. Nel primo caso, s'intende, i viticoltori perderanno il maggior vantaggio della lavorazione, mentre nel secondo lo conserveranno integralmente; perciò se i due mezzi sono - dal punto di vista generale - ugualmente buoni, il secondo è per i viticoltori, quello preferibile. La trasformazione del viticoltore in industriale, però, non si raggiungerà mai fino a che esso resterà isolato. È la cooperazione, dunque, il mezzo per raggiungere lo scopo.

a) *Che cosa sono le Cantine Socinli.*

Le Cantine Sociali sono organizzazioni economiche costituite da agricoltori allo scopo: a) di vinificare in comune ed in appositi locali le uve di esclusiva produzione dei soci; b) di vendere in comune i vini ricavati; c) di vendere od utilizzare razionalmente in comune i sottoprodotti della vinificazione (vinacce e fecce).

Le Cantine Sociali vere e proprie sono così ben distinte da quelle pseudo Cantine sociali o aggruppamenti di Cantine le quali, sotto una falsa veste di cooperazione agricola, non si limitano a vinificare in comunione le uve dei loro soci ed a venderne i prodotti, ma acquistando anche da terzi uve e vini che, introdotti e manipolati nella così detta cantina sociale, vengono poi venduti come prodotti originari di questa.

Tali Cantine, falsando la natura, lo spirito, il funzionamento e gli scopi delle vere Cantine sociali e sorprendendo spesso la buona fede degli acquirenti e dei consumatori, altro non sono che ordinarie società industriali e commerciali di speculazione. Sono queste le peggiori concorrenti e le vere nemiche delle nostre sane istituzioni cooperative agricole.

b) *Perchè sono sorte le Cantine sociali.*

Il sorgere delle Cantine sociali fu determinato essenzialmente dalle crisi verificatesi in certe epoche nel commercio delle uve: crisi dovute talora a sovrabbondanza di prodotto, talora a difficoltà di consumo e di esportazione di vini, talora all'una e all'altra causa insieme.

In altri termini il movente primo che ha spinto i viticoltori a riunirsi in cooperativa per la vinificazione collettiva delle loro uve e per la vendita del prodotto vino, è stato costituito dalle difficoltà gravissime verificatesi in alcuni anni nel collocamento delle uve colla lavorazione diretta o nel loro smercio, di fronte alle naturali difficoltà di conservazione delle uve stesse.

Peraltro, sono state le stesse cause di sovrapproduzione e di difficoltà nella vendita di materie prime allo stato grezzo che, di volta in volta, hanno indotto gli agricoltori a riunirsi in società cooperative anche in altri campi per la lavorazione in comune dei loro prodotti, come ad esempio si è verificato per la costituzione dei caseifici e delle latterie sociali, ecc.

c) *Costituzioni delle Cantine sociali.*

Allorchè in una zona fortemente viticola si verificano condizioni di sovrapproduzione di uve e crisi nello smercio delle uve e dei vini, un gruppo di produttori si riunisce e provvede alla istituzione della Cantina sociale che richiede inizialmente due cose:

a) l'obbligazione da parte dei singoli di portare ogni anno e per un certo

periodo abbastanza lungo di anni una determinata quantità di uva, sicchè, nel complesso ne venga assicurata una quantità sufficiente al funzionamento della Cantina; b) l'impianto, cioè: fabbricato, pesa, pigiatrici, diraspatrici, pompe, tubi, motori, ecc. Alle spese d'impianto raramente gli agricoltori provvedono con denaro proprio, ma invece vi fanno fronte contraendo un debito verso qualche Istituto di Credito, garantito dalla loro solidale responsabilità.

All'oggetto di sorvegliare e dirigere la Cantina, viene designato un Consiglio o Comitato di Amministrazione e stipendiato un enologo per la parte tecnica.

d) *Funzionamento delle Cantine sociali.*

L'apertura della Cantina, ossia il giorno in cui si incominciano a ricevere le uve, viene, anno per anno, fissato in relazione alla presunta maturazione dell'uva.

Ogni agricoltore reca l'uva che si è obbligato di portare. Esaurita la raccolta e la lavorazione delle uve, il comitato dirigente cura la vendita del vino e dei sottoprodotti. Ma poichè le vendite del vino e il ritiro del prezzo seguono parecchi mesi dopo, in generale si ricorre ad una sovvenzione da parte dell'Istituto di Credito cui la Cantina si appoggia e viene anticipato un acconto, commisurato soltanto sulla quantità e qualità dell'uva portata da ogni singolo. Si fa inoltre, una ritenuta percentuale di misura variabile (di solito del 5 al 10 %), la quale serve ad ammortizzare le spese di impianto.

Tali ritenute vengono poi accreditate ai singoli utenti, i quali così diventano comproprietari pro-indiviso degli impianti in proporzione al valore dell'uva portata.

Il Comitato presenta poi all'approvazione dell'Assemblea degli utenti il conto generale delle operazioni compiute, colla relazione di appositi revisori.

e) *Vantaggi delle Cantine sociali.*

Le Cantine sociali che ormai funzionano in diverse regioni d'Italia, si sono dimostrate molto vantaggiose perchè:

1°) Integrano i vantaggi della proprietà frazionata e della coltura intensiva, in quanto permettono la concessione del credito, anche in misura rilevante, alla collettività degli agricoltori;

2°) Realizzano minori spese nell'impianto dei loro stabilimenti, in proporzione di quelle occorrenti per la costruzione e la manutenzione di molte piccole e medie Cantine private;

3°) diminuiscono i costi di produzione dei vini, mediante l'applicazio-

ne dei progressi della scienza e della tecnica enologica e mediante la distribuzione delle spese generali d'esercizio sopra grandi quantitativi di uve;

4°) producono vini in grandi masse, sani, genuini, serbevoli e a tipo costante, coefficienti indispensabili per il consumo interno, ma specialmente per avviare e mantenere buoni correnti di esportazione vinicola all'estero;

5°) rendono possibile l'utilizzazione razionale e completa in forma cooperativa dei sottoprodotti della vinificazione, così da potersi ricavare dalle vinacce e dalle fecce, in un solo ciclo organico di lavorazione: alcool, materie tartariche, olio di vinaccioli e pannelli ecc.;

6°) danno agli agricoltori risparmio di tempo e tranquillità per il collocamento delle uve e per la conservazione e la vendita dei vini;

7°) distribuiscono ai soci in pagamento delle uve portate alla Cantina prezzi normalmente superiori a quelli di mercato, comunque mai inferiori a questi;

8°) portano gradualmente i soci alla proprietà degli impianti e di tutte le attività mobiliari ed immobiliari della Cantina, in proporzione al valore delle uve conferite da ciascuno;

9°) concorrono validamente al miglioramento dei vitigni per via di selezione agricola e alla valorizzazione commerciale di vaste zone viticole;

10°) consentono e facilitano la sperimentazione e l'uso di nuove, scientifiche e razionali lavorazioni delle uve e dei vini per la creazione di "tipi speciali", richiesti a preferenza dai consumatori e dimostratisi più idonei per l'esportazione all'estero.

Nella loro grande maggioranza le Cantine sociali italiane hanno funzionato e funzionano ottimamente con completa soddisfazione dei loro associati (talune contano già oltre 30 anni di vita).

Non v'è regione viticola d'Italia che non potrebbe avere le sue Cantine sociali; dove più, dove meno, ma un pò dappertutto. Le Cantine sociali, tendono innanzi tutto a difendere i prodotti contro le crisi di sovrabbondanza, e poichè praticamente riescono ad eliminare, a grado a grado, le piccole, imperfette ed irrazionali Cantine dei singoli agricoltori, in definitiva contribuiscono potentemente al miglioramento dell'enologia e a valorizzarla, entro e fuori i confini della Patria.

f) Importanza e organizzazione delle Cantine sociali.

Fino ad una ventina di anni fa le Cantine sociali di tutta Italia non raggiungevano la trentina: oggi sorpassano il centinaio e rappresentano un complesso di associati di ben 10 mila famiglie di viticoltori, con una lavorazione media annuale di 150.000 tonnellate d'uva e con una produzione di oltre un milione di ettolitri di vino.

Le Cantine sociali italiane tutte, per disposizione derivante dalla vigente legge sindacale, dovranno essere inquadrate nella Federazione Nazionale delle Cantine sociali, essendo questa l'istituzione riconosciuta, tanto dalla Confederazione Nazionale degli agricoltori, quanto dall'Ente Nazionale della cooperazione, per l'organizzazione delle Cantine sociali e per tutela dei loro interessi comuni e generali.

Attualmente vi aderiscono oltre 80 Cantine, le quali nella vendemmia 1931, con 9425 associati rappresentanti una proprietà terriera di oltre 100 mila ettari, vinificarono complessivamente 750.000 quintali di uve e produssero 560.000 ettolitri di vini.

Ciò che, peraltro, è anche richiesto dallo spirito di nuova vitalità, benefico e largo di promesse per l'avvenire, che mai come ora ha pervaso tutta l'agricoltura italiana, mentre è imposto dalla necessità incombente degli agricoltori di cercare e di concretare in forme tecnico-organizzative sempre più perfette e coordinate fra di loro, il miglioramento e l'incremento della produzione per il bene dell'agricoltura stessa e per quello supremo della Nazione.

§ 5 - VALORIZZAZIONE DEI VINI PRODOTTI NELLE ANNATE ABBONDANTI

Passiamo ora a trattare un argomento a parere nostro di notevole importanza, quello cioè della Valorizzazione dei vini prodotti nelle annate abbondanti.

Il quantitativo della produzione Vinicola Italiana, quanto mai notevole, presenta in un decennio punto di massimo e di minimo da 1 a 2 1/2. A esempio nel decennio 1915-1924 e 1925 con una produzione inferiore ai 20 milioni di ettolitri e il 1923 con una superiore ai 54 milioni di ettolitri.

Tali scompensi determinano formidabili variazioni di prezzi, perniciose oltre che ai Commerci interni ed esteri, alla salute pubblica.

Negli anni di abbondanza non soltanto viene consumato troppo vino, ma viene stimolata anche la produzione degli alcool colla distillazione dell'eccedenza; si prepara cioè un terreno favorevole al consumo di bevande a forte tenore alcoolico.

Nel triennio 1907 - 1908 - 1909 in cui si ebbe una fortissima produzione complessiva di circa 167 milioni di ettolitri (più di 55 milioni di media annua), il Governo dovette, per superare la gravissima crisi, accordare sgravi fiscali ingenti alla distillazione, e favorire la produzione dei Cognac. Soluzioni entrambe dannose all'erario ed alla salute pubblica.

Bisogna pensare ad un diverso impiego che non arrechi danno alla fisiologia del nostro popolo

In tali annate oltre che accrescere il più possibile la produzione dei succhi e delle marmellate ed intensificare il consumo dell'uva da tavola, si dovrà fare ciò che il Brasile fa per il caffè e cioè ritirare dal mercato, e mettere in riserva per le annate magre, l'eccedenza di raccolto.

In Brasile la valorizzazione del caffè ha attenuato efficacemente gli effetti delle crisi ricorrenti di superproduzione, assicurando una certa stabilità di rendimento economico alla Nazione.

È superfluo dire che il Governo non dovrà gestire in proprio una simile operazione, ma, semplicemente appoggiare con una legislazione creditoria che assicuri oltre che il credito di esercizio, quello di impianto delle Cantine di valorizzazione.

Per comprendere l'utilità di attuare un simile programma sarà sufficiente ricordare i sacrifici sopportati dall'erario nelle due crisi del 1909 e del 1924 per oneri di distillazione e per la soppressione delle imposte, assommati a molte centinaia di milioni.

Dando il modo di accrescere di 7 o 8 milioni di ettolitri la dotazione di vasche di cemento delle Cantine industriali e sociali ed assicurando a queste il credito per l'acquisto dei vini, il Governo tradurrà in atto il progetto di valorizzazione il cui esito economico, oltre che matematico, riuscirà vistosissimo.

La migliore prova di quanto affermiamo l'hanno data i risultati conseguiti durante le crisi già citate, da quelle industrie che disponendo di una notevole potenzialità tecnica e finanziaria poterono mettere in riserva nelle loro cantine vini a buon prezzo e rivenderli dopo qualche anno con margini larghissimi.

È infine evidente che la Valorizzazione avvicinando la disponibilità vinicola annuale alla media di produzione, consente un'esportazione più continuativa, e quindi più redditizia.

§ 6 - UTILIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

I sottoprodotti della vinificazione ai quali deve volgersi lo studio per una migliore e coordinata utilizzazione sono essenzialmente le vinacce, i vinaccioli, le fecce e i tartari.

Si può calcolare all'incirca in 7 milioni di quintali la quantità di vinacce lasciata mediamente in Italia ogni anno dalla lavorazione del vino. Una parte è utilizzata a far vinelli: calcolata press'apoco in due milioni di quintali. Non è nè possibile nè conveniente impedire la produzione di questi vinelli,

vanda sana e gradita specie per le popolazioni rurali, lavoratrici e introdotti da millenni nelle consuetudini di parecchie regioni.

D'altra parte anche la preparazione dei vinelli lascia come residui dei vinaccioli utilizzabili e della vinaccia esaurita, mediocre concimante, mentre per sè stessa può fornire materia prima buona per la produzione di aceto.

Rimangono circa 5 milioni di quintali di vinacce.

Molte sono le utilizzazioni possibili.

Il quadro completo potrebbe essere questo :

Distillazione da cui acquavite; *alcool* rettificato; *alcool* denaturato, carburante.

Vinaccioli da cui olio lubrificante, commestibile, materia per saponi, *Panelli*, mangime per bestiame.

Enocianina materia colorante dell'uva ricercata; estratto integrale.

Cremortartaro da cui acido tartarico, lieviti artificiali ecc.

Vinaccia esaurita, da cui mangime per bestiame, combustibile, concimi, oppure olii pesanti, nero carbone, ed altri prodotti della distillazione a secco.

La lavorazione attuale non abbraccia in un meditato e pratico coordinamento tutte quelle utilizzazioni. Le distillerie si occupano di ordinario soltanto di *alcool* e cremortartaro. Di recente nel Modenese, la zona che ha dato così mirabile impulso alle Cantine sociali, si è saggiamente pensato di associare alla cooperazione per la produzione del vino, quella per l'utilizzazione completa e razionale dei sottoprodotti.

In Francia la cooperativa Catalana presso Perpignano raccogliendo le vinacce di 1152 viticoltori, con un impianto perfetto e un'organizzazione razionale di lavoro, sfrutta 75 mila quintali di vinacce, ne ricava 3 mila ettanidri di alcool, ne ritrae il contenuto tartarico sotto la forma di tartrato di calcio ottenendone 3 mila quintali, separa i vinaccioli e da essi ricava con tricoloruro d'etilene 100 mila kg. di olio (12 a 13 litri per quintali di vinaccioli) che in parte trasforma in sapone purissimo; vende gli avanzi di pulitura dei vinaccioli che sono il 50 per cento, e utilizza i graspi secchi della vinaccia risparmiando il 30% del fabbisogno calorifero dell'impianto.

Così si può dare ai portatori di vinacce almeno 30 franchi per quintale, dopo di aver ammortizzato completamente l'impianto che costò 3 milioni e mezzo.

Certo è che solo con uno sfruttamento organicamente cambiato e completo, si darà prosperità ad una industria vacillante qual'è stata finora la sola distillazione di vinaccia e si riuscirà ad utilizzare in pieno queste risorse nazionali.

Risorse che non sono trascurabili, perchè i nostri 5 milioni di quintali di vinacce possono dare 250 mila ettanidri di alcool, 100 mila quintali di cremortartaro, e, associandovi parte di vinaccioli delle vinacce sfruttate per vinelli, circa un milione di quintali di vinaccioli da cui 110 - 120 mila quintali di olio e circa 700 mila quintali di pannelli.

Risorse che in valore passano i 180 - 185 milioni di lire per lo meno.

L'importante è di concentrare la lavorazione in fabbriche ben efficienti pei loro impianti razionali, ben dirette, dotate di sufficienti e adatte vasche di raccolta che possano essere collocate nei centri maggiori di produzioni più comodi.

Così si impediranno dispersioni, scarsi rendimenti, ed eccessivi costi di produzione.

Rimangono le fecce e i tartari di botte. Il vino depurandosi, lascia un deposito feccioso ricco di tartari che può mediamente essere stimato a un chilogramma per ettolitro considerato come feccia già secca. Durante la conservazione e l'affinamento, il vino lascia poi aderenti alle pareti legnose delle botti ogni anno circa 200 grammi di tartaro eccellente che contiene il 75 - 80% di cremore e il 7 - 10% di tartrato di calcio.

Si può calcolare siano prodotti in Italia ogni anno 400 mila quintali di feccia secca che si vende circa 4,50 il grado tartarico e che rappresentano quindi almeno 50 milioni di lire di valore, e 80 mila quintali di tartaro di botte che si vende almeno 6 lire il grado e rappresentano quindi 38-39 milioni di lire.

Per l'utilizzazione di fecce e tartari l'Italia è sufficientemente bene attrezzata.

Essa ha fabbriche moderne di acido tartarico e cremore raffinato in polvere che possono competere con le migliori dell'estero.

In questo campo l'organizzazione deve portare la sua opera nella migliore raccolta di fecce e tartari nelle campagne, nel razionale loro ammassamento e nella buona conservazione, con che, mentre si impedirà che vadano perduti i residui di tanta importanza, si offrirà al produttore il modo di non svendere questa merce al primo capitato e senza idea precisa del valore.

Riassumendo, ora, quanto abbiamo esposto, si può concludere che per riparare il disagio viticolo, occorrono rimedi di diversa natura, alcuni d'importanza capitale, altri sussidiari.

I capitali del rinnovamento viticolo dovrebbero essere i seguenti:

1°) limitare l'incremento della superficie vitata, ostacolando i nuovi impianti in condizioni sfavorevoli e la ricostituzione nei terreni che si possono più utilmente destinare ad altra coltura;

2°) Rendere possibile la conservazione del vino sovrabbondante delle annate buone per portarlo al consumo nelle annate scarse;

3°) rendere più economica la coltivazione della vite, nel senso di aumentare la produzione unitaria, di diminuire le spese d'impianto e quelle colturali e di trasformare ove occorra, vitigni e sistemi di coltivazione, per ottenere, al minor prezzo possibile, le uve adatte a produrre i tipi di vino più richiesti e meglio pagati, nonché quelle suscettibili di avere destinazioni diverse dalla vinificazione;

4°) organizzare il commercio del vino, sia per il consumo interno, che per l'esportazione, sia per quanto riguarda la propaganda a favore del moderato consumo e la pubblicità occorrente specialmente all'estero, per la maggior conoscenza dei vini italiani.

Queste sono, a nostro parere, le basi fondamentali a cui dovrà ispirarsi il rinnovamento della viticoltura e dell'industria del vino.

CAPITOLO IV

LA PRODUZIONE MONDIALE DEL VINO

§ 1 IL MERCATO MONDIALE

a) *La produzione.*

Le questioni connesse alla viticoltura e al commercio del vino hanno per alcuni Stati un'importanza capitale: soprattutto per quelli che si affacciano al Mediterraneo. Italia, Francia, Spagna, Algeria e Grecia hanno nella produzione vinicola interessi preminenti su ogni altra coltura.

L'intero mondo negli ultimi anni produsse mediamente 167 milioni di ettolitri di vino all'anno (nel 1928 arrivò però a 183 milioni): ma i Paesi del Mediterraneo signoreggiano con 135 milioni (Penisola Iberica 26,5, Francia 54,3, Italia 40,2, Algeria e Tunisia 13,7). La Francia supera come produzione globale tutti i Paesi, ma in proporzione al territorio è l'Italia che ha il primato. Con 132 ettolitri per chilometro quadrato, mentre la Francia ne produce solo 114. Dopo la guerra, due Stati hanno acquistato, per gli ingrandimenti territoriali, una importanza molto notevole, che prima avevano assai scarsa: la Romania arriva a produrre 8 milioni e mezzo di ettolitri, la Jugoslavia da 4 a 5 milioni.

Nelle Americhe domina l'Argentina con 8 milioni di ettolitri, seguita dal Cile con 3 e mezzo. Vanno aumentando le produzioni dell'Australia e quelle dell'Unione del Sud-Africa, ma si tratta finora di masse che non arrivano per ciascuna al milione di ettolitri.

Nel complesso le produzioni europee (1932) si mostrarono molto inferiori a quelle dell'anno precedente (da 10 a 15 milioni di ettolitri), ma probabilmente leggermente superiori a quelle del 1930: in tutti i casi esse sono certamente più abbondanti di quelle del 1921 e del 1926, che rappresentano i limiti più bassi del periodo post-bellico. A causa del forte apporto dell'Africa del Nord, che è di una ventina di milioni di ettolitri, la produzione totale di vino dell'emisfero settentrionale, nel 1932 pur restando di una decina di milioni di ettolitri al di sotto di quella del 1931 è superiore alla produzione del 1930 e si potrebbe anche considerare media se si prendesse per base di confronto il periodo quinquennale 1926-30: essa è tuttavia con molta probabilità inferiore al livello medio del periodo decennale 1921-30. Il raccolto dell'emisfero meridionale nel 1932 è stato molto debole, poichè si sono lamentate perdite considerevoli causate dalle gelate in Argentina. Come si vede l'azione diretta e quella indiretta dei fattori meteorici concorrono a far variare entro larghi limiti, da anno ad anno il prodotto della vite, e quindi anche quello dell'industria enologica.

La tabella 1 mostra quanto siano considerevoli le oscillazioni della produzione mondiale; la tabella 2 fa vedere che le oscillazioni della produzione

sono anche maggiori, relativamente, nei singoli paesi viticoli, e che non sempre il senso e l'importanza di esse concordano nei diversi paesi.

Tabella 1. *Produzione del vino*
(Milioni di ettolitri)

Media										
1924-31	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	
169	181	189	135	164	183	179	154	168	172	

b) *La distribuzione geografica della produzione.*

Nel quadriennio 1927-30 la produzione media annua del vino nel mondo, tenuto conto anche dei paesi che non forniscono dati periodici, si suddivide così fra i vari continenti: Europa 147 milioni di ettolitri, U. R. S. S. 2 milioni, Asia 1 milione, Africa 14 milioni, America 15 milioni, Oceania 1 milione di ettolitri.

Nella tabella 2 indichiamo l'andamento annuale della produzione, dal 1924 al 1932 nei quattro paesi viticoli.

Tabella 2 *Produzione del vino*
(Milioni di ettolitri)

	Media									
<i>Paesi</i>	1924-31	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932
Francia	57,5	70,9	65,1	42,6	51,2	60,3	65,8	45,6	59,3	47,6
Italia	43,8	48,9	49,6	40,5	39,0	51,2	44,9	39,7	36,3	46,2
Spagna	19,9	19,6	24,0	14,2	25,5	19,9	22,5	16,4	17,2	17,9
Algeria	11,8	9,4	12,4	8,4	8,0	13,7	12,8	13,7	15,9	18,3

La vendemmia del 1932 è stata eccezionalmente copiosa in Algeria e abbondante anche in Italia; in Francia, invece, è stata scarsa, e nella Spagna nettamente inferiore al livello normale. Confronti internazionali sul rendimento dei terreni coltivati a vite sono difficili, perchè non di rado con questa pianta vengono associate altre colture, specialmente in Italia. Nella coltura specializzata (vigneto) il massimo rendimento, nel periodo 1927-30, è ottenuto in Algeria con 53 ettolitri di vino per ettaro coltivato a vite; in Francia si scende a 38 ettolitri, in Italia 23, in Spagna 15. Le forti differenze dei rendimenti dipendono in parte da differenze di ambiente, in parte da differenza di tecnica colturale. Talvolta nei paesiviticoli più progrediti viene sacrificata la quantità alla qualità del prodotto.

§ 2 IL COMMERCIO

a) *I principali mercati importatori.*

Domina la Francia: tutti gli altri mercati assorbono una quantità di vino poco superiore alla metà di quella che essa solo importa.

Tabella 3.

Importazioni di vini (Media annua 1927-30; migliaia di ettolitri)

<i>Paesi</i>		<i>Paesi</i>	
Francia	12.216	Svizzera	1.196
Altri Paesi Europei	4.695	Germania	1.169
U. R. S. S.	— —	Regno Unito	697
America del Nord	236	Belgio-Lussemburgo	427
„ „ Sud	392	Austria	427
Africa	931	Cecoslovacchia	234
Asia ed Oceania	244	Olanda	143

N. B. Nella sezione destra della tabella sono offerti particolari per i principali fra gli "altri paesi europei", considerati complessivamente nella sezione sinistra.

I paesi importatori extra europei non giungono ad assorbire un decimo dell'esportazione mondiale. Nell'America settentrionale la domanda si è quasi annullata per conseguenza della proibizione delle bevande alcoliche negli U. S. A.; nell'America meridionale è fortemente diminuita per conseguenza dello sviluppo della produzione locale.

I principali mercati importatori sono, e resteranno nel prossimo avvenire, quelli europei.

b) *I principali mercati esportatori.*

Per la mole delle esportazioni, ed anche per il valore di esse, occupa il primo posto l'Algeria. Seguono ad essa, la Spagna, la Francia, la Grecia, l'Italia, il Portogallo ed altri mercati minori.

Tabella 4

Esportazioni di vini
(Media annua 1927-30; migliaia di ettolitri)

<i>Paesi</i>		<i>Paesi</i>	
Spagna	4.578	Algeria	8.860
Francia	1.286	Tunisia	589
Grecia	1.169		
Italia	961	Australia	101
Portogallo	961		

Confrontando i dati della tabella 4 con quelli della 3, si vede come una buona metà dell'esportazione mondiale sia costituita dalla grande corrente che va dalle Colonie Francesi dell'Africa settentrionale alla metropoli.

Fra gli altri mercati esportatori dominano quelli Iberici; assai minori, dall'aspetto quantitativo, è l'importanza delle vendite francesi, greche ed italiane.

2. IL MERCATO ITALIANO

Gli sbocchi della esportazione vinicola italiana.

Esamineremo ora, molto brevemente, l'importanza che, nei confronti della nostra esportazione, hanno i Paesi acquirenti dei nostri prodotti vinicoli.

La destinazione più importante delle nostre esportazioni vinicole è la Svizzera seguita dalla Francia, a notevole distanza dall'Austria, e secondariamente dalla Germania, Brasile ecc.

S V I Z Z E R A

L'importazione di questo Paese è favorita dal considerevole sviluppo dell'industria alberghiera e dal fatto che i vini svizzeri prodotti per un quantitativo di 400-450.000 ettolitri, a motivo dei loro caratteri organolettici, si presentano poco adatti ad essere consumati direttamente ed in linea generale devono essere corretti con vini da taglio, specialmente italiani e spagnuoli, che pertanto rappresentano un fortissimo quantitativo dell'importazione svizzera.

Il prodotto svizzero, attraversa per danni dovuti alla fillossera, un periodo critico; va però tenuto presente che già è in atto la ricostituzione dei vigneti su piede americano, è specie nel Canton Ticino, la ricostituzione avviene con innesti di qualità ottime, alcune delle quali provenienti dall'Italia.

L'importazione del vino in Svizzera è rilevante, dato che essa ha raggiunto nel 1929 ett. 1.155.249 per un valore di franchi svizzeri 53.428.005; 1930 Ett. 1.155.649 per un valore di franchi svizzeri 53.750.600; nel 1931 Ett. 1.149.505 per un valore di franchi svizzeri 46.882.709.

Come si vede essa è sufficientemente stabilizzata in una media che si aggira su Ett. 1.150.000; il valore è in diminuzione del costo all'origine del vino stesso. In tale importazione l'Italia ha in questi ultimi tre anni rappresentata una parte importante, poichè essa è stata nel: 1929 di Ett. 328.365.000 per un valore di franchi svizzeri 23.568.926; 1930 Ett. 383.838.000 per un valore di franchi svizzeri 20.128.999; 1931 Ett. 478.556.000 per un valore di franchi svizzeri 19.755.527; mentre elevata è stata pure l'importazione da parte della Spagna, della Francia, la prima con Ett. 533.000.000 nel 1929; con Ett. 520.000.000 nel 1930; con Ett. 386.000.000 nel 1931. Per la Francia abbiamo rispettivamente: Ett. 137.000.000 nel 1929 Ett. 152.000.000 nel 1930: Ett. 104.000.000 nel 1931.

Dall'esame statistico risulta che la nostra importazione in Svizzera è una delle maggiori e se risaliamo al passato troviamo che essa è sempre una delle più importanti,

In tema economico non sarà inutile ricordare come in relazione al quantitativo, l'Italia ha sempre mantenuto un prezzo unitario elevato che solo è in stato di inferiorità verso i vini di Francia, ragione per la quale dobbiamo ritenere che i vini importati dall'Italia in Svizzera siano di qualità buona e giustamente apprezzata.

FRANCIA

I vini richiesti sono, in gran parte, vini di diretto consumo, sui 10-12 gradi di alcool.

Recentemente - Marzo - Aprile 1931 - è stato concluso colla Francia un accordo avente riguardo al commercio dei vini. Potrà pertanto incrementare notevolmente la nostra quota d'esportazione relativa? Ancora è presto poter rispondere. Si noti però che l'Algeria continua aumentare la propria produzione; è una concorrente nostra temibilissima. Temibile è anche la Spagna che offre alla Francia i vini di cui quest'ultima difetta, in gran copia ed a ottime condizioni di prezzo.

GERMANIA

Anche in tale Nazione la concorrenza della Spagna è temibile specialmente per quanto riguarda i vini da taglio. Suscettibile di incremento è la

nostra cifra rappresentata dai fiaschi di Chianti e dai vini bianchi di diretto consumo. Parimenti dicasi del Marsala e del Vermouth vittoriosamente affermatasi.

Al Reich manca oggi l'Alsazia-Lorena che forniva largamente il mercato interno tedesco. L'Italia potrebbe benissimo accaparrarsi una posizione di privilegio con vino di tipo costante.

AUSTRIA

È un buon mercato di penetrazione specialmente dopo che da tale Stato è stato tolto l'Istria, unitamente al territorio di Trieste e Trento.

Sono altresì, per la nostra esportazione, buoni sbocchi, la Cecoslovacchia, il Belgio, ed ancora l'Inghilterra. In Africa è l'Egitto che assorbe la maggiore quantità di vino italiano esportato in tale continente, (prescindendo dalle colonie nostre), con preferenza ai vini piemontesi e toscani.

L'Argentina, continua, nonostante la produzione abbondantissima che la costringe a bruciare i suoi vini nei lambicchi, ad importare, e con larghezza, dall'Italia. Tale fatto dimostra che le Colonie dei nostri connazionali non rinunziano ai vini del loro Paese di origine. Il mercato è suscettibile di successivi incrementi.

Nel Brasile il primato, come importatrice, è detenuto dall'Italia che è riuscita a battere la Spagna e il Portogallo.

Quasi tutti i Paesi dell'America del Sud e del Centro sono tali da poter venir conquistati dalla nostra esportazione.

CONCLUSIONE

Per ben valutare l'importanza che la viticoltura assume nel nostro Paese, bisogna pensare alla somma dei capitali fondiari investiti in essa e nelle industrie dipendenti che sono stati recentemente valutati a 33 miliardi di lire, di cui circa 6 miliardi attribuiti al terreno nudo, 25 miliardi all'impianto dei vigneti e dei filari in coltura promiscua, ed oltre 1,5 miliardi alle Cantine, ai fusti, agli attrezzi, ecc.

Fra le nostre produzioni agricole, l'importanza economica della viticoltura è superata solo dalla coltivazione del frumento e dall'allevamento del bestiame. Si può calcolare a 350 - 450 milioni di giornate lavorative all'anno la mano d'opera per la sola coltivazione della vite.

La viticoltura che fu per molti anni cospicua sorgente di ricchezza è entrata ora come fattore economico in periodo di disagio. I numerosi parassiti che molestano la vite, fecero aumentare le spese a dismisura, mentre diminuisce il prezzo del vino genuino, che non trova sufficienti consumatori.

Perciò è necessario che il viticoltore si convinca dell'opportunità di mutare indirizzo, e cioè di abbandonare la coltivazione della vite nelle pianure, e nelle esposizioni meno favorevoli, e di procurare, con saggia scelta di vitigni, di ottenere non molte uve, ma delle uve atte a produrre vini prelibati.

Abbiamo voluto, inoltre, con la presente tesi porre particolarmente in evidenza la possibilità che l'Italia nostra ha di conquistare un posto ben più alto dell'attuale per quanto concerne la produzione ed il commercio del vino.

E, per raggiungere tale posto, è assolutamente necessaria la più grande disciplina da parte di tutti coloro che sono deputati alla produzione ed al commercio del nostro prodotto.

Dobbiamo soprattutto convincerci che, se non si riuscirà ad ottenere costanza di tipi, difficile si appalesa la duratura conquista dei mercati stranieri. Occorre che questi trovino indispensabili le qualità dei nostri tipi, qualità che dovranno ognora presentare uniformità di caratteristiche. Utile ed altamente apprezzabile, pertanto, si svolge l'opera delle Cantine sociali.

Si cooperi con ogni mezzo a lanciare il nostro vino nel mondo. Si puniscano severamente le infrazioni commesse alla genuinità del prodotto. Allora, le richieste degli importatori stranieri non faranno che aumentare.

Terminiamo dichiarandoci lieti di constatare che la viticoltura italiana nell'ultimo decennio si è dimostrata, nonostante tutte le traversie economiche e meteoriche una delle basi più solide dell'economia nazionale.

La viticoltura non può nè morire nè affievolirsi in Italia. Essa accompagnò nei suoi passi la civiltà del nostro popolo: essa ne saluterà e ne festeggerà le sicure ascese.