

DIREZIONE-AMMINISTRAZIONE
MILANO (102)
VIA SILVIO PELLICO, 7
TELEFONI: 81-996 - 82-647
TELEGRAMMI: VINI - MILANO

Abbonamento annuo L. 25.—
Per l'estero 50.—
Un numero separato . . . 1.—

INSERZIONI!

dello spazio di mm. 30
di altezza, su una colonna,
lire 350 per anno.

IL COMMERCIO = VINICOLO =

DIRETTORE: L'ON. PROF. ARTURO MARESCALCHI

REDATTORE CAPO RESPONSABILE: Avv. Rag. GIUSEPPE CAVAZZANA - SEGRETARIO: Rag. GIUSEPPE VALENTINO

ORGANO DELLA FEDERAZIONE NAZIONALE FASCISTA DEL COMMERCIO ENOLOGICO (ROMA) E DELL'UNIONE ITALIANA VINI (MILANO)

MESCITE DI VINO E ASSAGGIO

Una delle disposizioni — che fra noi caratterizzò fin dagli inizi la lotta contro l'alcoolismo — lotta santa e doverosa se eretta veramente contro il tipico alcoolismo — fu nella legge Luzzatti Giolitti del 19 giugno 1913 n. 632 la limitazione degli esercizi di vendita o di consumo di vino, birra e qualsiasi bevanda alcolica a non più di uno ogni 500 abitanti.

La nuova Legge di Pubblica Sicurezza ha trasportato dalla vecchia legge contro l'alcoolismo le maggiori disposizioni, le ha incrude in parecchi punti e soprattutto nella estensione al vino delle limitazioni che riguardavano solo le bevande con più di 21 gradi alcolici, e nel portare il rapporto fra esercizi di vendita e consumo a uno per mille abitanti.

L'antica legge aveva nel suo regolamento 22 ottobre 1914 n. 1238 comprese alcune lodevoli eccezioni alla limitazione degli esercizi; per gli alberghi e le locande ove si somministrano bevande solo a chi vi alloggia; per gli esercizi annessi a teatri, purché accessibili dall'interno; per quelli nelle stazioni ferroviarie.

Oggi avviene che parecchi esercizi muti della licenza di vendere all'ingrosso

— cioè sopra i 100 litri — il vino, non possono far degustare il vino perché non riescono ad ottenere la licenza relativa. D'altro canto è in atto un salutare movimento per permettere che il pubblico nostro e quello forestiero che viene in Italia possa degustare i vari vini bellissimi che il nostro paese produce, senza che ciò importi l'obbligo di frequentare osterie e bottole.

Ancora. La limitazione e i rigori della P. S. non si riferiscono ai bars che vi sono diffusi e si vanno diffondendo in Italia sempre più, dove — come scrive Alfredo Panzini — si insegnano nel paese del vino allegro e sano l'arte di guastarsi lo stomaco con bibite strane all'uso americano, e col caffè e il the, bevande esotiche.

Non pare giusto, e non vi è alcuna buona e soda ragione di sostegno per accomunare le osterie o gli esercizi di vendita e consumo di vino e liquori, con questi semplici locali ove si può degustare in piedi un sorso di vino e farsi idea di quella ricchezza enologica che è vanto e fortuna d'Italia.

In tale senso abbiamo agito presso il Ministero degli interni perché nel Regolamento della Legge di P. S. sia inserita una disposizione che estenda ai negozi di solo assaggio o mescita dei vini, tipo bars, l'eccezione prevista dall'art. 17 del Regolamento per la legge contro l'alcoolismo, portata nella nuova legge di P. S.

Crediamo che le associazioni libere e sindacali e soprattutto i Consigli provinciali dell'economia dovrebbero unirsi a noi in questa legittima e giustificata domanda.

A. MARESCALCHI.

Una coraggiosa parola al Senato in difesa della Viticoltura Italiana

Al Senato, in occasione della conversione in legge del R. D. 24 settembre 1928 num. 2112 che modificava le aliquote dell'addizionale governativo al dazio di consumo sulle bevande vinose, alcoliche e sulla birra, il relatore, sen. Valenzani, presentava una coraggiosa e serena relazione, della quale riportiamo i brani più salienti:

Il Regio Decreto-legge 24 settembre 1928, n. 2112, del quale si domanda la conversione in legge, fa parte di quella serie di inasprimenti fiscali, che il nuovo ministro delle finanze è stato obbligato a richiedere per assicurare al bilancio dello Stato quel paraggio che, conseguito già con i duri sacrifici dell'eroico contribuente italiano, era venuto meno negli ultimi mesi. E se è vero che gli aggravi portati da questo decreto colpiscono prodotti di uso non indispensabile o non strettamente necessari, è d'altra parte indiscutibile che uno dei prodotti più fortemente colpiti, il vino, interessa una massa imponente di piccoli agricoltori ai quali nell'ultimo decennio non sono state risparmiate le attenzioni, le cure e le premure del fisco! Né diverso è stato il trattamento riservato da quasi tutti i comuni alla produzione vinicola che è pure una delle più importanti, e che indubbiamente occupa la maggior quantità di mano d'opera, specialmente nei mesi in cui più numerosa sarebbe altrettanto la disoccupazione agricola. Infatti le aliquote del dazio interno di consumo sul vino nei grandi, come nei piccoli comuni raggiungono i massimi consentiti dalla legge, senza distinzione né di qualità, né di gradazione.

Di fronte alle necessità urgenti della Cassa e del bilancio, al Ministro delle finanze è sembrato più semplice e più rispondente ai bisogni dell'ora, ritoccare le vigenti aliquote dell'addizionale governativo al dazio interno di consumo, evitando in tal modo nuovi congegni di accertamento e di riscossione, e assicurando il gettito del nuovo aumento nelle casse dello Stato attraverso gli stessi organi di riscossione esistenti. Resta però sempre l'amara constatazione da noi fatta che ad ogni maggiore e più pressante necessità finanziaria, sia dello Stato sia dei comuni,

sono sempre i viticoltori italiani i più esposti a sopportarne le conseguenze.

Non sembrò adunque fuori di luogo il voto che noi poi formulammo perché con le migliori condizioni del bilancio che il Governo si ripromette di conseguire in forza della lotta contro gli evasori nel campo tributario, siano applicate al vino le «graduali diminuzioni di aliquota» che di questa lotta formano una delle maggiori e più evidenti giustificazioni.

Relativamente alla previsione del maggior reddito dell'addizionale governativo al dazio sulle bevande vinose ed alcoliche e sulla birra, dipendenti dalle disposizioni in esame, il beneficio per l'Eritrio, sulla base del consumo attuale, potrebbe aggirarsi sui 146 milioni annui, vale a dire i due terzi in più dell'introito dell'addizionale per l'esercizio testé decorso, che in cifra tonda può essere ritenuto di lire 220 milioni.

A titolo illustrativo, tale introito potrebbe discriminarsi nel modo seguente, tenuto conto delle risultanze dei più recenti rilevamenti statistici:

a) bevande vinose, su un quantitativo suddiviso di circa 15 milioni di ettolitri, per lire 195 milioni;

b) bevande alcoliche, su 390 mila ettolitri circa, per lire 15 milioni;

c) birra, su un milione e 200 mila ettolitri circa, per lire 10 milioni.

Conseguentemente le quote di aumento in applicazione dello inasprimento apportato dal citato R. decreto-legge sono rispettivamente:

a) bevande vinose, lire 130 milioni;

b) bevande alcoliche, lire 10 milioni;

c) birra, lire 6 milioni.

Si rileva da ciò che la birra, la quale è tra noi un prodotto interamente industriale, e la cui materia prima è quasi per intero importata dall'estero, contribuisce in una misura così inadeguata alla restaurazione del bilancio dello Stato, di fronte alla quale si piegano con disciplina milioni di viticoltori italiani, i quali confidano che i nuovi sacrifici loro richiesti, non abbiano a durare oltre l'auspicato consolidamento del bilancio dello Stato.

Vino italiano oltre i confini.

La questione importantissima del diminuire sensibile dell'esportazione del vino, impensierisce i produttori e i commercianti francesi che fanno eco sulla stampa alle loro querele. Le piccole oscillazioni mensili del 1928 in confronto al 1927 non spostano i termini della situazione generale poco lieta e poco favorevole alle case esportatrici.

Le cause sarebbero varie, e differenti, a seconda dei vari paesi di destinazione dei vini: concorrenza sleale e frode sulle denominazioni di origine, sbocchi sempre più ristretti per effetto di una maggiore produzione indigena, concorrenza dei vini di altri paesi esportatori, effetti della campagna proibizionista, insufficienza di protezioni nei trattati commerciali un tempo stipulati, alto costo, e quindi alto prezzo del prodotto.

Il mercato belga offre al consumatore, sotto nome di prodotto vinicolo, bevande ottenute dalla frutta: i 264.261 hl. dei primi nove mesi dello scorso anno, importati dalla Francia, son rimasti 156.070 quest'anno.

Nella Germania l'esportazione è aumentata, in virtù di un favorevole trattato di commercio: in nove mesi furono esportati hl. 218.000 contro 153.933 del 1927 e 122.210 del 1926. Ma in Germania la Spagna e la Grecia hanno aumentato la loro esportazione in proporzioni assai maggiori della Francia.

La Svizzera segna una diminuzione sensibilissima: i 350.000 hl. del 1925 divennero 158.000 nel 1927, e nei primi nove mesi del 1928 soli 95.055. Anche la Gran Bretagna, da 170.000 hl. nel 1926, indica 160.000 nel 1927, e dà una diminuzione del 20% circa nel 1928 in causa della importazione grandissima di vini dall'Australia e dall'Africa del Sud; i Paesi Bassi segnano una contrazione di più del 30% sull'ultimo anno. Situazione nera, dunque, e molto seria.

Abbiamo voluto raccogliere questi dati che offrono i giornali francesi, per richiamare la attenzione delle nostre Case esportatrici e di tutti quanti trovano nel traffico vinario la ragione della loro vita, e per ricordare che anche la nostra esportazione di vini da qualche anno subisce una diminuzione costante e sistematica. Se nel 1925 esportammo 1.456.000 hl., nel 1926 scendemmo a 1.052.900; nel 1927 peggiorammo a 1.037.700, e nel 1928, primo semestre, fummo a 479.700 hl.

Diverse, dalle altre, le ragioni fondamentali, esclusive di questo nostro fenomeno doloroso e pregiudizievole: impossibilità di creare, ma soprattutto di mantenere tipi veramente adatti alla esportazione, quale è richiesta dai mercati consumatori stranieri, difetti di confezione e di imballaggio, insufficienza di clausole protettive nei trattati doganali in vigore, alto prezzo dei nostri prodotti, sufficienza di produzione negli altri paesi, primo fra tutti la Francia.

Ma quella eventuale crisi che il commercio del vino potrebbe subire presto o tardi all'interno, deve assolutamente trovare, per noi, lo sbocco oltre frontiera. La nostra questione vinicola è ormai innanzitutto e soprattutto questione di esportazione. Non volerlo capire e non voler coadiuvare a questo fine, equivale disconoscere il più efficace dei mezzi per favorire lo smaltimento del nostro prodotto, con vantaggio della bilancia commerciale italiana.

Si preoccupano i francesi, invocando soprattutto trattati di commercio favorevoli: preoccupiamoci avanti ancora noi, procurando di ridurre il prezzo del vino, di confezionarlo bene e dotarlo di solidi imballaggi, mantenerlo in tipi costanti e benfatti, di organizzare una serie e metodica azione di propaganda collettiva per il vino italiano nei paesi di destinazione e di consumo.

Il costituendo Consorzio per la espansione del vino italiano nel mondo ha questo nobile scopo: fondiamolo ricco e forte, potente e gagliardo, perché attraverso il vino si possano portare lembi squisiti di Patria oltre i confini.

I vini veronesi

Ricco è il serto di vini, che si producono sui colli che da lungi e da presso fanno corona a Verona; ricco e d'antica fama; chè la letteratura enologica latina è tutta piena di elogi ai preziosi *vini retici* che i Romani ponevano secondi solo al *Falerno* regale.

E quando Teodorico venne a dissetarsi sull'Adige, la dovizia dei vini veronesi alietò le mense imperiali ostrogote e Cassiodoro, il saggio consigliere di Teodorico, detto allora il più caldo e più sonante elogio dei vini veronesi che mai si fosse udito né prima né poi. « Spezie di vino — scrive Cassiodoro — veramente degna che se ne vanti l'Italia; chè se bene la ingegnosa Grecia, di varie e fini diligenze lodata, condisce i suoi vini con gli aromi e con marine mischianze dà lor sapore, niente ha però di così squisito ». Ma di qual vino parla il saggio consigliere di Teodorico?

Vedremo; ma gioverà trasciegliere, nel fascio dei vini veronesi solo qualcuno dei vini più noti e più pregiati, anche in relazione alla loro varia disponibilità commerciale. Accenneremo qui pertanto brevemente ai tre prodotti di maggior pregio e anche più ricercati: il *Bardolino*, il *Soave* e il *Recioto*.

Matura il *Bardolino* sui colli aridi e calcari che fanno corona al pittoresco borgo di Bardolino a specchio del Garda. Una serie numerosa di vitigni concorre a dare l'uva da cui deriva il vino ricercato: le *corbine*, le *negrare*, le *rossare*, oltre alle *barbare*, al *pinot nero*, e a qualche vitigno bianco tipo *garganega*, *trebbiano* e *malvasia*.

Ne deriva un vino di un bel colore rosso rubino brillante, piuttosto chiaro, di sapore fino e profumato, non soverchiamente alcolico — 11-12 gradi — ma tuttavia assai saporito e gradevolissimo.

Ricorda lontanamente i pregi del Chianti, pur senza averne l'austerità e il profumo.

Per queste sue doti, il vino è assai ricercato in Italia, a Milano soprattutto, ed è anche vivamente apprezzato in Svizzera, dove conta consumatori assai affezionati.

Al vino, tanto ricco di doti, una sola condizione nuoce: la scarsa disponibilità commerciale; non sono, ahimè, che poche decine di migliaia di ettolitri la parte disponibile per l'esportazione, sebbene concorrano in qualche guisa alla sua produzione i Comuni vicini di Castelletto, S. Zeno, Malcesine e Lazise.

Fortuna anche maggiore del *Bardolino* è toccata in Italia ai vini bianchi di *Soave*, fors'anche in virtù di una meno esigua disponibilità commerciale.

Soave, il pittoresco borgo medioevale, suggestivo nella sua cinta di mura merlate che s'arrampicano a uno degli ultimi contrafforti dei monti Lessini, ha dato il suo nome alla zona viticola che comprende anche i Comuni di Monteforte, di Montecchia, di Roncà e di Vestenanuova.

Il nome non discende già dall'aggettivo latino *suavis*, ma si probabilmente dai dominatori *Sevi* o *Soavi*, che sopravvissero alla caduta dell'impero romano. Certo è, comunque, che l'eccellenza dei prodotti viticoli onde il luogo va famoso è legata alla origine dei terreni, che direttamente o indirettamente traggono origine dalle rocce vulcaniche — tufo e basalti — che formano l'ossatura dei monti Lessini.

Su questi terreni prospera la vite e dà, come in genere sui terreni vulcanici, prodotti di altissimo pregio. Sono il *Trebbiano* e la *Garganega* i vitigni dominanti; più generosi e più fini i vini di *Trebbiano*, più dolci e graziosi i vini di *Garganega*.

Il vino, assai noto e ricercato in tutta Italia, è di un colore ambrato chiaro, ta-

Atti della Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico.

A proposito della Mostra Vinicola di Francoforte sul Meno.

Negli ultimi giorni di novembre la Federazione ha diramato alle ditte esportatrici interessate due importanti lettere circolari, di natura riservata, con questo oggetto:

— « Bottega del Vino Italiano alla Fiera di Francoforte ».

— « Prime osservazioni e deduzioni di indole tecnica sulla qualità e sull'esito dei prodotti esposti e messi in vendita alla Bottega del Vino Italiano alla Fiera di Francoforte sul Meno ».

Vi si trattano argomenti suggeriti dall'esperienza viva della passata Mostra e che varranno certo per guida e norma delle prossime manifestazioni.

Le case vinicole commerciali che non le ricevessero ed avessero desiderio di conoscere il testo delle due circolari, possono farne richiesta alla Federazione del Commercio Enologico in Roma, piazza S. Sonnino 2, e possono aggiungere domande e quesiti di ogni natura riguardanti l'esportazione del vino italiano, i metodi di confezionamento e di imballo, i gusti e le preferenze del consumatore tedesco e straniero in genere, perché la Federazione del Commercio Enologico sarà lieta di esaudirli.

Per il costituendo Consorzio per l'espansione del vino italiano nel mondo.

Venne data pubblicità, a suo tempo, alle basi proposte dall'on. Marescalchi, nostro Presidente, per la costituzione ed il funzionamento di un Consorzio per la espansione del vino italiano nel mondo.

Le riassumiamo brevemente:

1. — Forma di Consorzio con quote da mille lire.

2. — Uguali i diritti per tutti nel riflesso del vino offerto nei locali di assaggio quando questo sia riconosciuto degno e adatto per un determinato paese da una

Commissione di competenti nella quale gli stessi interessati abbiano voce e partecipazione.

3. — Una Giunta Esecutiva formata dai più esperti ed intelligenti pratici di esportazione e conoscitori di mercati libera la forma di prima espansione e le norme per la loro attuazione.

4. — Una direzione generale traduce in atto con il miglior rigido senso di sana economia le proposte.

5. — Il Consiglio deciderà poi in base ai risultati concreti ottenuti se, come e in quale maniera chiedere alle Case che più avranno profitato di questa opera un contributo diretto di aiuto.

Anche il Governo dovrebbe intervenire poiché si tratta di incoraggiare una esportazione di primissimo ordine che può portare in Paese milioni e milioni di oro. E il Governo potrebbe aiutare obbligando gli esportatori di vino a versare una o due lire per ettolitro esportato.

E da credersi che il piccolo contributo sarà dato volentieri perché dall'opera di valorizzazione, conoscenza e diffusione del vino italiano nel mondo tutti hanno da profitare, ma sopra tutti coloro che già hanno correnti di traffico coll'estero.

La sottoscrizione delle quote è aperta presso l'on. Arturo Marescalchi stesso, in Casalmonteferrato. Il versamento sarà fatto in un secondo tempo, o per contanti o in titoli del Littorio, previa firma di regolari schede di sottoscrizione in bollo.

Ma ora occorre che gli esportatori e i commercianti italiani che si rendono esatto conto di quanto grande importanza abbia l'esportazione vinicola per l'economia del Paese diano un'adesione chiara e precisa al nobile proposito. E' ormai ora di fatti e non più di parole. La prima Bottega del Vino Italiano, permanente, all'estero, dopo un primo esperimento favorevole, deve sorgere, prestissimo, a Francoforte. Il commercio italiano del vino risponda con entusiasmo e con fede al nostro appello.

I commercianti ingrossi in vino, soci delle Sezioni Provinciali Fasciste del Commercio Enologico, non respingano il giornale. Lo leggano ogni settimana con attenzione, interesse e metodo. Esso è organo ufficiale della Federazione del Commercio Enologico alla quale appartengono; pubblica tutte le comunicazioni che interessano la categoria e la classe: è un loro amico discreto (l'abbonamento fino al 31 Dicembre 1929, costa solo 25 lire) e fidato che li informa, li consiglia e li aiuta.

I nostri vini in Germania (Corrispondenza particolare de "Il Commercio Vinicolo")

Francoforte sul Meno, dicembre.

Abbiamo letto con interesse la corrispondenza all'Enotria, comparsa sul numero del 18 novembre e firmata dal Signor Maggiore Renzetti, Presidente della Camera di Commercio Italiana di Berlino.

Noi, che da anni lottiamo per l'importazione dei vini italiani in Germania, vediamo con soddisfazione schierarsi in favore di questa causa nuove competenze, e precisarsi proprio il favore per lo spediente da noi additato fino al 1925, la creazione cioè dell'« Osteria Italiana » in Francoforte: contro la quale correva voce che esistessero delle prevenzioni molto gravi, tanto da farci arrivare alle orecchie che l'idea ne fosse stata bocciata a Roma.

Il Signor Maggiore Renzetti fa benissimo a dipingere la situazione attuale delle nostre esportazioni vinicole con colori più tetri del vero: dove dice che esse siano in regresso: perché solo esagerando il male si fa sentire l'urgenza dei rimedi. In realtà non è che ci sia regresso: le cifre dal 1924 in qua presentano un aumento regolare, salvo un balzo in su nel 1925 dovuto a circostanze specialissime (1924: hl. 44.190; 1925: hl. 90.404; 1926: hl. 54.385; 1927: hl. 74.221; 1928 — cifra presumibile in base ai dati dei primi otto mesi — circa hl. 90.000). L'aumento è ancora più vistoso se invece delle cifre italiane vengono considerate quelle delle statistiche tedesche. In confronto poi con gli anni anteriori alla guerra e, naturalmente, con quelli dell'inflazione, l'aumento è dal 200 al 400 per cento. Però siamo d'accordo che, in questa materia, sia meglio esser pessimisti anziché ottimisti.

Sottoscriviamo anche alla severa ammonizione del Signor Maggiore Renzetti, là dove dice che la propaganda, in fatto di esportazioni vinicole in Germania, non esiste, se questo deve servire a spronarci tutti a fare sempre di più in fatto di propaganda: anche se, a rigore, non può darsi che sia poco quello che si è fatto finora, almeno a Francoforte, con ben cinque fiere vinicole senza contare l'attività, tutt'altro che infeconda di risultati, di case come Gancia, come Ruffino, come Cora, come Cinzano, le quali fanno in Germania una propaganda intelligentissima, e ne raccolgono e più ne raccolgono a suo tempo i risultati. Ma in particolare ciò che si è fatto nell'ultima Fiera di Francoforte, per volontà della Federazione del Commercio Enologico e per opera di questa Camera di Commercio Italo-Germanica, sotto la guida e con l'appoggio dell'I.N.E., è stata della propaganda molto bella e molto buona, per quanto non abbia costato nulla o quasi nulla, perché fatta sotto forma di vendite, cosicché la propaganda poté pa-

garsì da sè. Tanto che, come apprendiamo da una notizia comparsa sul « Sole » del 18 novembre, la Federazione ha creduto bene riconoscere la buona volontà della Camera, con un diploma di benemerenza e con una medaglia d'oro al suo segretario.

Se si potrà continuare a farla, questa propaganda, in modo così poco dispendioso, sarà tanto di guadagnato. Il Signor Maggiore Renzetti propone veramente di servirsi all'uso degli esercenti privati stabiliti in varie città della Germania: ha già riunito attorno a sé i proprietari di ristoranti italiani in Berlino per accaparrare la loro collaborazione. Noi ci auguriamo vivamente che questi benemeriti esercenti si rendano conto della gelosa e delicata missione nazionale che loro si affiderebbe, qualora davvero venissero incaricati di vendere, senza taglio e senza speculazione, il genuino prodotto dei vigneti italiani: soprattutto se poi, come il Signor Maggiore Renzetti propone, venissero in questa azione incoraggiati con sovvenzioni del denaro nazionale. Certo la sovvenzione non dovrebbe essere tanto esigua, se dovesse ripagare un esercente del sacrificio pecuniario ch'egli sosterrebbe impegnandosi a vendere « soltanto i prodotti migliori ed a prezzi convenienti », subendo per giunta un controllo: eroismo questo che sarebbe ingiusto chiedere ai bravi esercenti italiani di Berlino, senza un cospicuo indennizzo.

Noi avevamo per verità immaginata la cosa diversamente: come una azienda non privata, ma di un ente aente scopi di pura propaganda, dal quale ogni speculazione fosse esclusa, non in base ad un impegno, ma per definizione. L'« Osteria Italiana », cioè una esposizione permanente e campionaria con spaccio al minuto dei più squisiti prodotti italiani e soltanto di quelli (così da presentarsi, anche agli scopi del decoro nazionale, come istituto elegante e signorile) dovrebbe appartenere, direttamente o no, alla Federazione, essere da questa, non sovvenuta, ma in tutto e per tutto spesata; mantenere i prezzi nei limiti necessari a coprire le sue spese, essere controllata dalla Colonia italiana, e lasciare poi che il libero commercio individuale traggia il suo profitto dalla fatidica propaganda, senza subire altro vincolo fuori del rigoroso confronto dei prodotti, garantiti scelti da ogni adulterazione, che l'« Osteria » offrirebbe al pubblico.

Però la scelta dei mezzi poco importa. L'essenziale è che qualcosa si faccia e presto. Fortunatamente chi è alla testa della Federazione del Commercio Enologico è tal persona, che dà garanzia non solo di far presto, ma anche bene.

GIOVANNI IVIGLIA

NOTE TECNICHE

La prova dell'aria.

Una volta terminata la fermentazione alcolica, ogni cantiniere non deve tralasciare l'esame del vino ricavato.

Il primo saggio da fare è la prova della tenuta del colore del vino esposto all'aria. Il vino per tale prova deve essere discretamente limpido; in caso non lo fosse, se ne filtri, anche attraverso un filtro di carta, la piccola quantità occorrente. Si riecipi, quindi, a metà un bicchiere, lo si ricopre con un cartoncino, e lo si lascia all'aria per uno o due giorni. Trascorso il tempo suddetto, si osserva l'effetto dell'ossigeno sul vino: se questo si è intorbidato, più o meno fortemente, od anche solo arrossato, nel caso di vino bianco, esso è affatto da « casse », e bisogna correre ai ripari. Numerosi sono quest'anno i vini che s'intorbidano all'aria; molto spesso bastano poche ore di esposizione per verificare un profondo cambiamento nel loro aspetto.

La forma di « casse » più frequente è quella ossidativa, dovuta cioè ad un eccesso di fermenti solubili ossidanti, che provengono dalle uve attaccate dal marciume o dalle muffe.

In questi casi si rileva, oltre all'intorbidamento, la formazione di un velo iridescente alla superficie del liquido esposto all'aria; inoltre l'aggiunta di un acido non illumidisce il vino; infine, se si riscalda e si filtra il vino e poi lo si riespone all'aria, esso non intorbidà più. Si ha così la conferma che la « casse » è di origine ossidativa e non ferrica, e ci si regola di conseguenza nella scelta fra i metodi di cura, di cui tratteremo in seguito.

Brutte sorprese!

Tali sono quelle che capitano di tanto in tanto ad alcuni commercianti, i quali trovano i loro vini, appena ritirati dalle diverse località di produzione, colorati artificialmente.

E' purtroppo ancora frequente il caso di gente ignorante che aggiunge al vino delle sostanze coloranti artificiali. Quest'anno, poi, la frode si indirizza particolarmente sui prodotti più costosi, sugli stessi filtrati dolci rossi. E quasi non fosse sufficiente l'aggiunta di colore, si pratica l'aggiunta di saccarina, per dare una più forte sensazione di dolce. Qui l'inganno dell'acquirente è ancora più disonesto, poiché egli mai può immaginare che ad un prodotto dolce per natura e per definizione, si voglia aggiungere altra sostanza dolcificante.

G. V.

SPICOLATURE VITIVINICOLE

Il Consiglio Provinciale dell'Economia di Milano (Sezione Agricola) malgrado le pressioni fatte e l'azione condotta da autorevoli suoi membri e dalla Sezione locale del Commercio Enologico ha espresso parere a S. E. il Prefetto perché il termine della detenzione della vinaccia rimanga immutato, al 31 dicembre di quest'anno.

Alcuni ritengono erroneamente — e lo scrivono — che il Contratto tipo per la compravendita di uve, mosti, filtrati e vini, che tante discussioni ha suscitato in questi ultimi mesi in Italia, sia elemento proprio dell'Unione Italiana Vini.

E' bene sapere invece che il Contratto tipo è stato compilato, pubblicato e diffuso sotto gli auspici e con l'intestazione della Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico.

L'organizzazione italiana delle Cantine sociali è in continuo incremento: se ne contano oggi più di 100 che raccolgono 10.000 famiglie di viticoltori, lavorano un milione e mezzo di quintali di uve e raccolgono più di un milione di ettolitri di vino, utilizzando anche razionalmente i sottoprodotto della vinificazione.

Mentre il dazio consumo è stato soppresso fin dal 1900, sul vino in fusti, in Francia, quello sul vino in bottiglia, mantenuto, rende somme quasi trascurabili all'erario: nel 1926 meno di 2 milioni e mezzo di franchi, e nel 1927 poco più di un milione e mezzo.

Accogliendo un voto della Sezione Provinciale del Commercio Enologico, il comune di Milano ha elevato il limite concesso senza bisogno di notifica alle uscite dai magazzini fiduciari a L. 1200 in luogo del limite precedente di L. 1000.

Al Teatro Municipale di Alessandria, presenti le autorità della Provincia si è insediato domenica 2 dicembre il Consiglio dell'Ente Provinciale di irrigazione e bonifica costituito dal Prefetto Selvi al fine di promuovere il potenziamento massimo dell'agricoltura secondo le direttive del Regime. Dell'Ente è Presidente l'on. Marescalchi che ha pronunciato un vibrante e forte discorso, accennando fra l'altro alla ricostituzione dei vigneti filoserrati.

Una speciale rubrica mensile e continuativa dedica — dal corrente novembre — all'attività della Federazione Nazionale del Commercio Enologico, presieduta impariabilmente dall'on. Marescalchi, la rivista diretta dall'on. Lanfranconi, L'Esportatore Italiano, dichiarando con questo atto di riconoscere nel vino un prodotto commerciale di esportazione d'altissima importanza.

loro anzi quasi incoloro, delicatamente profumato, fine, aromatico, gradevolissimo al palato; l'alcolicità è, di regola, poco diversa da 12 gradi e l'acidità è normale. Tali le doti che fanno dei vini di Soave un prodotto ricercato e assai apprezzato.

La zona di Soave, in cui predomina il Trebbiano, dà i vini più ricercati per delicatezza e profumo; il territorio di Monteforte dà vini alquanto meno delicati, ma di maggior corpo. Di regola, le produzioni di diversi luoghi vengono mescolate per contemporanei virtù e difetti delle zone singole. Ond'è che il vino riesce, in genere, di tipo relativamente costante, quale il grande commercio richiede. E si può ben asserire che quando il vino sia prodotto e conservato con cure adeguate esso può ben gareggiare in finezza e bontà coi migliori prodotti francesi dello stesso tipo.

Del Recioto, ch'è terzo e primo nella breve serie qui accennata, è difficile dire lodi adeguate.

Vogliamo trascrivere l'elogio di Cassiodoro? Questi, parlando di un vino *A cinatico* che certamente non differisce dal Recioto odierno, scrive: « ... è puro per sapore singolare, regio per colore, talché o nei suoi fonti tu possa credere tinti la porpora o dalla porpora espresso il liquore suo. La dolcezza si sente in esso con soavità incredibile, si corrobora la densità per non so qual fermezza... ». Né si potrebbe dir meglio, anche se il dire di Cassiodoro è un po' fastoso. Certo è, comunque, ch'è difficile trovare un vino in cui nerbo e soavità, forza e dolcezza, ricchezza e profumo si fondano in un insieme più armonico. Ed è per questo uno dei più contesi vini d'Italia; certo pochi altri vini d'Italia raggiungono, come materia prima almeno, prezzi paragonabili a quelli del Recioto.

Sono essenzialmente i terreni aridi e brecciosi della Valpolicella e in parte della Valpantena quelli cui è data in sorte la virtù di produrre uve di pregio adeguato al famoso vino. Dall'uva leggermente appassita o meglio dalle ali di ogni grappolo — *recie* (orecchie) in dialetto veneto, donde il nome di Recioto — per aver mosti di maggior ricchezza zuccherina, si sprema in modo che si converte poi lentamente in vino, con lunga e lenta fermentazione.

Ne deriva un vino di color rosso, intenso quasi purpureo, secondo Cassiodoro, ricco di forza e di profumo, che serba tuttavia un lieve e piacevole sapore dolce, gradevolissimo al palato.

Chiuso in bottiglia si converte in un apprezzatissimo vino *cremante* o *semisquamante*, squisito e assai ricercato non solo dagli italiani, ma altresì da molti stranieri.

Il prodotto non ha riscontro nell'enologia di altri paesi e tempo addietro, quando non c'era posto anche tra noi se non per i vini che per qualche lato ricordassero i Bordeaux, i Borgogna, i Graves, i Sauternes o gli Champagnes, fu anche condannato quale prodotto di una « strana » industria enologica. Naturalmente il Recioto, la cui nobiltà risale forse a Plinio e a Catone, certo a Teodorico, non s'avvide e non si curò dell'ingiuria, pensando forse che passano le « strane » idee degli enologi e resta la gloria sua millenaria.

U. Pratolongo.

La produzione vinicola 1928 in Portogallo.

La coltura della vite durante il 1928 si è estesa su ha. 346.900 contro ha. 345.300 nel 1927; ha. 323.250 nel 1926 ed ha. 319.200 nel 1925.

Il freddo prolungato, particolarmente in primavera, ha influenzato sfavorevolmente la fioritura e la maturazione dell'uva, facendo ritardare l'epoca della vendemmia: il raccolto è avvenuto in condizioni favorevoli.

La stima del vino prodotto nel corrente anno è di 4.004.650 hl, inferiore a quella eccezionale dell'anno precedente che fu di ettolitri 6.320.200, ma superiore notevolmente ai 2 milioni 060.300 ettolitri del 1926 ed anche leggermente superiore alla media dell'ultimo quinquennio.

Il distretto di Porto ha prodotto 202.000 hl. contro 321.000 nel 1927. Il distretto di maggior produzione è stato quello di Lisbona con 697.500 hl. contro 1.108.000 nel 1927.

In base alla produzione desunta, la resa media per ettaro durante il 1928 è stata di 12 ettolitri, contro 18 nell'anno precedente, 6 1/2 nel 1926, 12 1/2 nel 1925 e 12 nel 1924.

**CASA VINICOLA
PANZA ALESSANDRO & FIGLI
MILANO**
VIA PIETRASANTA, 12 (Tram 24) - TEL. 51-237 - 51-238
Produzione, Commercio ed Esportazione **VINI**
STABILIMENTI DI PRODUZIONE
S. SALVATORE MONFERRATO - REGGIO EMILIA - SQUINZANO

MAURI Cav. ANGELO
COMMERCIO DI VINI
: MONZA :

**SOCIETÀ ITALIANA DI TRASPORTI
JEAN MESMER**
Sede a **GENOVA** | Succur. a **BOLZANO**
Piazza F. Corridoni, 10-6 | Via Dodiciville, 1
Casa Consolare a **TRIESTE**
Via S. Francesco d'Assisi, 24 p. p.
NOLEGGIO VAGONI SERBATOIO DA VINO

**SERBATOI BREVETTATI A CIELO MOBILE
PER TRASPORTO VINI E MOSTI**
Officine Meccaniche Piacentine
PIACENZA
Teleg.: Meccaniche - Telefono 1-73 - Casella Postale 64

**I TORCHI IDRAULICI
ORIGINALI BUCHER-GUYER**
SONO I PIÙ POTENTI E I PIÙ PRATICI
Chiedere Cataloghi a:
A. MELGUNOFF - MILANO
LARGO RICHINI, 8 - TELEFONO 88-961

CESARE MASCHERONI
COMMISSIONI - RAPPRESENTANZE
IN **VINI**
PIAZZA VIRGILIO, 4
TELEFONO 80-398 **MILANO**

CALISSANO GIOVANNI & FIGLII
COMMISSIONI - RAPPRESENTANZE
IN **VINI**
Piazzale Doria, 1 **MILANO** Telefono 65-234

A. STATI & C.
RAPPRESENTANTI DI CASE VINICOLE
MILANO (138) Viale Monza, 39
Telefono Interprovinciale 27-768
Indirizzo Telegrafico: STATI - Milano

A. TEDESCHI
Commissioni e Rappresentanze in **Vini**
MILANO
VIA CARLO PORTA, 1 - TELEFONO 66-710

ENOLOGO FRANCESCO VASTA
Uve - Vini
RAPPRESENTANZE - COMMISSIONI
VINI DI PIAVE E DELLA PADOVANA
Recapito: PADOVA
Borsa Vini N. 23 **VENEZIA**
S. GEREMIA 233

CARLO MAZZUCHELLI
13-15, Corso Como - **MILANO** - Telefono N. 64-988
LANA DI LEGNO DI TIGLIO
PER FILTRAZIONE VINI
6000 Clienti - Migliaia di certificati

Casa Agricola Fratelli Ottavi
CASALMONFERRATO
MACCHINE AGRICOLE ED ENOLOGICHE
ANTICRITTOGAMICI - SOLOBIOGENO OTTAVI
Manuali di Agricoltura Pratica

ITALO GROSSI
COMMISSIONI IN **VINI**
Casella Postale 21
Telefono N. 8
Teleg.: Grossi-Lugo **LUGO**
Via Emancipazione, 18

ESPORTAZIONE - VINI - UVE - ACETI
Ditta SINTONI AUGUSTO
LUGO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Corso Vittorio Emanuele, 79-81 - Via Fellinari, 68
Casella Post. 30 - Telef. interc. 109 - Tel. Sintoni-Lugo

I dazi doganali riveduti per la importazione dei vini in Lituania, segnano le seguenti aliquote: vini fino a 25° in barili contenenti più di un litro 8 lire per kg. lordo, e in recipienti fino a un litro 9 lire. I vini spumanti pagano 13 lire, recipiente incluso.

Il vino prodotto in Turchia, nella scorsa vendemmia, toccò appena i 32.000 hl.

La camera sindacale parigina del commercio ingrosso in vini ha calcolato quali sono le spese totali che gravano in media sopra un ettolitro di vino dalla produzione al consumo cittadino, e la somma toccata risultò in franchi 104,80, da aggiungere al costo alla produzione e all'utile commerciale.

Si capisce agevolmente come il prezzo del vino al consumo sia il miglior alleato degli antivinisti!

La viticoltura va acquistando sempre più largo piede in **Girenaica**. L'Istituto Internazionale di Agricoltura pone in rilievo la eccellente fertilità di quella terra per la produzione dell'uva.

La Scuola di Conegliano, faro luminoso di scienza enologica in Italia, ha aperto le iscrizioni al **CORSO PROFESSIONALE PER CAPI-VIGNAIUOLI**, della durata di sette mesi, dal gennaio al luglio.

Il **CORSO PER CAPI-CANTINIERI** dura invece dal settembre al marzo. E dai Corsi escono esperti provetti, molto utili nelle aziende agricole e in quelle commerciali dove purtroppo, talvolta, dura ancora, incontrastato, un empirismo deplorevole e dannoso.

Anche la Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti, per l'interessamento dell'on. Lantini e dell'on. Marescalchi ha stanziato un fondo di lire due milia per **favorire il viaggio in Portogallo del prof. dott. Tommaso Giacalone Monaco** che si propone di studiare l'organizzazione commerciale e d'esportazione dei vini del paese. Già la Scuola Superiore di Commercio di Venezia aveva votato il conferimento di analoga somma.

Ma è necessario che le case produttrici, industriali e commerciali in vino d'Italia si interessino della proposta originale e che potrà recar loro frutti notevoli, prendendo contatto con lo stesso prof. Giacalone Monaco, in Venezia, S. Vito Corte del Sabbion 488.

L'importazione di vino nel **Belgio** in questa annata, fu inferiore, se pur leggermente, a quella del 1927. Il paese è però sempre un ottimo consumatore di vini.

Il consumo del vino in **Francia** che fu calcolato in 46 e mezzo milioni di ettolitri nel 1922-23; in 47 e mezzo nel 1923-24; in 53 e mezzo nel 1925-26; è disceso a 44 e mezzo nel 1926-27 e 44 milioni nel 1927-28.

Ad iniziativa del ministro dell'economia nazionale, è stata decisa in Spagna la proroga per un anno delle attuali tariffe doganali. Questa decisione è stata specialmente motivata dalla situazione che sarebbe creata a taluni prodotti in confronto a quelli che saranno importati dall'estero per prendere parte all'esposizione di Barcellona per quali appunto si domandava l'applicazione delle tariffe attuali.

La questione è rinvciata ma non è risolta e le classi viticole e vinicole spagnuole profitteranno della tregua per condurre ancora più a fondo la loro campagna di difesa.

Come sono riuscite le vendemmie e le qualità dei vini in Italia.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Alessandria. - Sede di Nizza Monferrato.

Nizza Monferrato, 14 novembre, 1928.

La maturazione delle uve è stata quest'anno lenta e non così completa come lo scorso anno; per questo motivo la vendemmia fu un po' ritardata.

I prezzi della media generale delle uve su questa piazza sono: Barbera 15,271; Moscato 18,122; Uvaggio 13,466 al Mg.

Il quantitativo di uva è stato un po' maggiore dell'anno precedente; si può ritenere che si abbia avuto il 10% in più.

I vini sono risultati buoni, ma di gradazione che si può ritenere sia in generale di un grado inferiore allo scorso anno.

Vi è un residuo di vini vecchi invenduti. Il mercato vinicolo è molto calmo. Non si sono ancora delineati i prezzi che pare si orientino per le barbere di 12 gradi sulle 220-240 lire per ettolitro.

f.to: MONTICELLI.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Cuneo. - Sezione di Alba.

Alba, 15 novembre, 1928. Ecco i risultati della vendemmia 1928 nell'ex-Circosario di Alba.

1). Produzione il 10-15% superiore al 1927 per tutte le varietà ad eccezione del nebbiolo, che, causa l'umidità e la bassa temperatura all'epoca della fioritura, andò molto soggetto a colatura.

2). Le uve, in genere, sono state sanissime essendosi avute pochissime tignuole, peronospora e crittogramma.

3). La maturazione, specialmente per la barbera, è stata ostacolata dalla eccessiva siccità. Si ebbe di conseguenza una gradazione zuccherina un po' inferiore a quella del 1927.

4). Il mercato dei vini è un po' fiacco, prezzi piuttosto bassi.

f.to: E. FERRARIS.

Consorzio Antifillosserico Bresciano.

Brescia, 13 novembre 1928.

Quest'anno l'andamento della stagione in provincia di Brescia non è stato punto favorevole alla coltivazione della vite, e ritengo quindi di non andare molto lontano dal vero affermando che, in causa a ripetute grandinate ed alla persistente siccità, il raccolto dell'uva è stato inferiore di circa un decimo al raccolto normale.

Anche la qualità del prodotto ha lasciato alquanto a desiderare, per cui in generale quest'anno i vini della Provincia hanno un grado di alcol in volume di meno di quello della scorsa annata: per cui, in qualche località, la serbavolezza di questi vini, se saranno ancora nelle cantine dei produttori al sopravvenire dei teppi primaverili, sarà alquanto problematica.

Ragione per cui in questi giorni si nota una forte importazione in Provincia di uve, che servono per fare una specie di governo ai vini riusciti poco alcolici.

Il mercato dei vini è molto calmo, forse anche perché i produttori mantengono dei prezzi piuttosto sostenuti, che variano dalle 150-160, fino anche alle 260-270 lire all'ettolitro, a seconda delle località di produzione e delle qualità dei vini.

f.to: AUGUSTO MORETTI.

Dal Trentino

S. Michele all'Adige, 12 nov. 1928.

La vendemmia nella nostra zona, se ha dato risultati favorevoli come quantità, è stata invece piuttosto deficiente nella qualità.

Il maggior quantitativo raccolto si può valutare a circa il 20% in confronto allo scorso anno con circa 1% di alcol in meno. Il commercio vinario si presenta interessante per tutti i detentori di vini di buona qualità, mentre risente la concorrenza dell'Emilia e dell'Italia centrale per le qualità di consumo e in generale ordinarie.

L'estero si interessa pochissimo per i vini bianchi, mentre la Svizzera e anche la Germania dimostrano un serio interesse per i vini rossi.

f.to: R. ENDRIZZI.

Da Carpi

Carpi, 10 novembre, 1928.

La riuscita dei vini nuovi lascia a desiderare per la gradazione, che quest'anno pei vini fini s'aggira su circa 10 gradi. Il colore però è abbastanza bello. Il mercato è abbastanza vivo, ma i proprietari di vini sani e buoni e conservabili, non sono disposti a trattare i prezzi della giornata che sono da 125-140 lire pei vini fini, e lire 155-165 pei filtrati medi, e pei più fini L. 170.

f.to: L. FASANELLI.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Ancona

Ancona, 12 novembre 1928.

La vendemmia, nella provincia di Ancona, è riuscita abbondante; ma deficiente per qualità. Avremo una differenza in meno, in confronto all'annata precedente, di circa tre gradi di alcol, nonché una colorazione molto scadente nei rossi.

Il mercato vinario si presenta molto incerto, con prezzi variabili dalle L. 120 alle L. 160 il quintale, a seconda delle qualità.

f.to: SABBATINI.

Sezione della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Galantina.

Galatina, 13 novembre 1928.

La vendemmia, espletata su tutta la zona leccese nella prima quindicina del mese scorso, dette buone qualità di uve, ricche di zucchero e colore, ed i vini ottenuti sono generalmente ottimi.

Le gradazioni mediamente si aggirano intorno ai 14.

f.to: S. SAVA.

Cattedra di Agricoltura per la Provincia di Benevento.

S. Bartolomeo in Caldo, 13 nov. 1928.

La vendemmia qui è stata buona per quantità e soprattutto per qualità.

La filossera e la siccità hanno influito a far diminuire la produzione.

Rispetto all'anno scorso, la vendemmia si può dire superiore.

f.to: BELLIONI.

R. Cantina Sperimentale di Noto.

Noto, 15 novembre 1928.

Raccolto vinicolo 1928 molto scarso: circa 1/3 meno dello scorso anno, perché diminuito in primavera dalla peronospora.

La maturazione delle uve in generale è proceduta regolare, malgrado abbia ritardato di una decina di giorni.

Le qualità sono riuscite buone di colore e di gusto, con una alcolicità molto variabile: da 12 a 16 gradi.

Il mercato dei vini nuovi è molto calmo; i prezzi si aggirano sulle 11 lire grado-ettolitro alla proprietà.

f.to: R. SPATOLA.

**STABILIMENTO ENOLOGICO
GIROLAMO BUCELLATO
MARSALA**
VINI DI SICILIA - MARSALA
MOSCATO
COMMERCIO-ESPORTAZIONE

Ditta PIETRO CARDONE e Fratelli
VINI ALL'INGROSSO
Grande Stabilimento in **LOCOROTONDO**
Casa e Studio in **FASANO** (Puglia)

BIANCHI E DI COMITE
COMMISSIONI - RAPPRESENTANZE
in **VINI**
Piazza Fontana, 16
Telefono 42
TARANTO

Giulio e Guido Carbone
COMMISSIONI E RAPPRESENTANZE
IN **VINI**
NOLEGGIO SERBATOI
Telefono 88-494. Telegrammi: Fratelli Carbone - Milano
Via S. Maria Podone, 5
(ang. Piazza Borromeo) **MILANO**

GIUSEPPE LOMBARDI
Rappresentanze
in **VINI**
Milano (106)
VIA FIENO, 11

Cantina Sociale di Casteggio
VINI FINI DA PASTO E DA BOTTIGLIA
SPECIALITÀ FILTRATI ROSSI FINISSIMI
MASSIME ONORIFICENZE
DIRETTORE TECNICO ELLO SERNAGIOTTO

DITTA P. V. F.lli ANTONIAZZI
ENOCIANINA LIQUIDA
CONEGLIANO VENETO

**AZIENDA AGRICOLA
COSMA MANCA**
PRODUZIONE ED ESPORTAZIONE
VINI FINI E DA TAGLIO A TIPO COSTANTE
Filtrati - Succhi d'uva - Mosti concentrati
(Lecce) **SQUINZANO**

Vini di Calabria
CAV. BAMBARA & GAETANO
NICASTRO

FRANCESCO BARBARO
Produzione - Commercio - Esportazione
UVE E VINI
(Calabria) **PALMI**

DITTA FRATELLI MARAGGI
DI

CERCANSI VINI SPUNTI
• BIANCHI E ROSSI •
QUALSIASI QUANTITATIVO
Fare offerte con campioni e prezzi allo
Acetificio Baulino Costantino & F.
(Alessandria) CASALE MONFERRATO

COCCONCELLI GIUSEPPE
COMMERCIALENTE IN VINI

CORREGGIO MILANO (124)
VIA DELLA STAZIONE VIA VIGEVANO N. 41
TELEFONO 30-003

Ang. & Mich. Mastroberardino
CASA FONDATA NEL 1878
PRODUZIONE - ESPORTAZIONE VINI
COMMISSIONI - FORFAIT
AVELLINO (SCALO)

SOCIETÀ ANONIMA ALBERTI TOMMASO
REZZATO
UVE - VINI
CON STABILIMENTI RACCORDATI
REZZATO (Brescia) - ROLO (Reggio Emilia)

POMPE-FILTRI
per Acqua, Aceti, Vini, Liquori, Sciroppi
IMPIANTI PER CANTINE
Vini Spumanti, Acque Gassate e Seltz
Catalogo gratis
BELLAVITA - MILANO
Piazzale Parini N. 3

Enologo Cav. G. CANDIAGO
RAPPRESENTANZE
IN VINI
MILANO - VIA S. GIOVANNI SUL MURO, 18
Telefono 84-465 - Telegrammi: CANDIAGO - MILANO

MARCO BRESNER
RAPPRESENTANTE - COMMISSIONARIO
IN VINI
VIA AURELIO SAFFI, 22 MILANO (117)
TELEFONO 42-478

SPUMANTE PICVI
VINO DELLA SPIRITUALITÀ ITALIANA
PRODOTTI "PICVI" CANELLI
VERMOUTH BIANCO - VINI FINI

CHIANTI GIANNINI
Casa Fondata nel 1815
Corso Buenos Ayres, 68 MILANO
Telefono 21-048

VINITALIA
"enos fondena"
I MIGLIORI
SEDE AMM. MILANO - VIA VIGEVANO 10

PRIMARIA CASA NOLEGGIATRICE
VAGONI SERBATOI VINO
ROBERTO METZGER & C.
GENOVA TRIESTE BARLETTA
GINEVRA, VIENNA, STOCCARDA, BUDAPEST, CETTE
Telegrammi: METZGERUS
1200 Vagoni propri

PREMIATA CASA VINICOLA
FLLI LA ROSA LUCCINO
Produzione - Esportazione - Commercio Vini
SPECIALITÀ BIANCHI SICILIA BRILLANTI
Stabilim. Enologico e Sede Filiale: MILANO (131)
CAMPOBELLO DI MAZARA VIA SETTEMBRINI, N. 81
Telefono 27-133

CASA VINICOLA
AUGUSTO DA RIOS
7 - VIA PONCHIELLI - 7
MILANO

UMBERTO CAIRATI
RAPPRESENTANZE IN VINI
MILANO (101)
VIA G. POZZONE, 1 (Via Dante) - TELEF. 85-300

RASSEGNA SETTIMANALE DEI MERCATI DEL VINO

Il movimento commerciale sui mercati di produzione è sempre molto cauto e calmo; vi sono ricerche di vini vecchi apprezzati e bene accettati malgrado le loro quotazioni sostenute, e si nota larga disponibilità di vini nuovi di qualità corrente e scadente a quotazioni basse. Discreta è la ricerca di partite migliori nuove, di buon colore e di gradazione, che i detentori cedono però a prezzi sostenuti. Si nota, in molte piazze di produzione, ricerca ed affari per vini bianchi: la Puglia, la Toscana, qualche zona dell'Emilia e della Campania sono maggiormente animate: Sicilia, Calabria, Veneto e Piemonte si mantengono in calma. Il consumo è sempre scarso e in molte località la previsione è per una ulteriore diminuzione; l'esportazione all'estero, inferiore alla media. I serbatoi sono sempre in movimento ma facilmente assicurabili.

PRODUZIONE

Casalmontferrato, 5 Dicembre

Ricerca discreta dei vini buoni con titolo alcolico elevato, bel colore, buon gusto e schiuma rossa; rimanenze vini vecchi deboli, disponibilità vini dell'annata normale, consumo scarso, esportazione nulla; vini nuovi da 10 a 11 1/2 L. 170-190, da 11 1/2 a 13 L. 190-210, vini vecchi da 190 a 230 hl.

Alba, 5 Dicembre

Mercato calmo, disponibilità normale, consumo in lieve aumento, qualità buone L. 230-240 hl.

Acqui, 4 Dicembre

Mercato calmo, poche richieste; vini rossi L. 190-225 hl.

Mondovì, 5 Dicembre

Mercato calmo, consumo medio, vendite ancora limitatissime fra 140 e 160 hl. partite più deboli. Stradella, 4 Dicembre

Mercato calmo, prezzi variabili da L. 16 a 18 etto grado per vini di merito di almeno 12 gradi: mosto 240-260 qle; bianco secco 160-170; rosso da pasto gr. 10, L. 150-160. Spedizioni dirette a Milano e nella Svizzera per i bianchi secchi, in Piemonte per i moscati. Ricostituzione filosserica procede a lacramente, e tende ad allargarsi la piantagione della vite.

Mantova, 5 Dicembre

Mercato calmo, poche richieste, vini rossi L. 5-7,50 etto grado.

Sondrio, 5 Dicembre

Poche richieste, rimanenze vini vecchi deboli, disponibilità vini nuovi normali, consumo scarso, esportazione in calma con qualche movimento sulla Svizzera, vini rossi comuni L. 210-240 hl.

Verona, 5 Dicembre

Valpolicella fino 240-250, superiore 300-350; Recchietto 650-850; Bardolino 210-220, superiore 250-280; Soave 180-200, superiore 225-250; Valpantena, Illasi, Custoza, Affi, fino 180-220. Mercato fermo, spedizioni in Alta Italia e Svizzera; ricostituzione filosserica alacre e attenta.

Modena, 4 Dicembre

Zona carpigiana mercati calmi, consumo scarso, vini rossi prima qualità L. 130-145 hl; ordinari L. 90-105.

Imola, 4 Dicembre

Mercato calmo, disponibilità annata abbondante, consumo scarso, esportazione nulla; Albana 300-350 hl; vini fini 120-160, comuni 60-100.

Forlì, 5 Dicembre

Perdura calma di affari, ma i produttori resistono sperando che il prodotto, risultato migliore di quanto non promettono le uve, si sostenga.

Lugo, 5 Dicembre

Mercato calmo, consumo scarso, esportazione fiaca; rossi 75-80, bianchi 80-85, filtri rossi 120, bianchi 100. Continua ricerca prodotti migliori e filtri rossi e bianchi sani e brillanti.

Ancona, 5 Dicembre

Mercato instabile ma calmo, disponibilità annata forte, consumo scarso; rossi 90-120, bianchi 90-150. Si nota aumento nelle richieste e nei prezzi dei bianchi più fini.

Macerata, 5 Dicembre

Mercato calmo, rimanenze vini vecchi deboli, disponibilità forti di vini nuovi; consumo medio; esportazione all'estero nulla; vendite per il consumo locale; vini rossi L. 100-120, bianchi L. 85-100.

Ascoli Piceno, 4 Dicembre

Poche richieste, calma di affari, forti disponibilità, consumo medio: rossi 100-120, bianchi 80-100.

Pistoia, 5 Dicembre

Mercato mediocre, consumo locale notevole, esportazione calma, rossi L. 8-12 grado.

Firenze, 4 Dicembre

Mercato discretamente attivo; rimanenze vini vecchi si assottigliano, le disponibilità dell'annata sono forti, il consumo medio, l'esportazione è normale, i vini rossi nuovi quotano L. 7-13 a grado, secondo la qualità.

Ponsacco, 1 Dicembre

In grosso gr. 9-10 di pianura L. 80-100; gr. 11-15 di collina L. 130-145. Movimento commerciale discretamente attivo. Spedizioni dirette in Alta Italia. La ricostituzione filosserica procede bene. Aspetto vigneti ottimo.

Grottammare, 1 Dicembre

In grosso, all'origine. Vino cerasolo di gr. 10-11 a L. 10 gr. qle serb. partenza. Movimento commerciale attivo. Spedizioni dirette principalmente in Lombardia e Svizzera.

Ortona a Mare, 1 Dicembre

In grosso vini, all'origine. Vino rosso gr. 12-14 a L. 13-14 gr. qle serb. partenza. Movimento commerciale fermo.

TRASPORTI VINI IN FUSTI
E VAGONI SERBATOI
C. BLENK
TRIESTE GENOVA BOLZANO
Via Rittmeyer, 20 Via C. Alberto, 3 Via Concispelli, 22
ATENE - Rue du Stade, 23 B

CHIANTI RUFFINO
PONTASSIEVE

Popoli, 1 Dicembre

In grosso, all'origine. Vino fermentato rosso gr. 12-12 1/2 a L. 15 gr. qle serb. partenza; vino rosé gr. 12 circa a L. 11 gr. qle serb. partenza. Movimento commerciale attivo. Spedizioni dirette principalmente in Lombardia e Svizzera.

Cerignola, 4 Dicembre

Mercato mediocre, rimanenze vini vecchi nulle, dell'annata normali, consumo medio, esportazione nulla, base 13,50 etto grado rossi.

Brindisi, 1 Dicembre

In grosso alla proprietà. Vino produzione 1928, di qualità fina, da gr. 14 a gr. 15, L. 13 a 13-25 al grado. Movimento commerciale in sosta. Spedizioni dirette principalmente a Venezia e Milano.

Taranto, 5 Dicembre

Poche richieste, disponibilità normale, nulle per i vini vecchi, consumo medio. I generi di alta gradazione e colore quotano alto. Rossi 12,50-13 etto grado.

Napoli, 5 Dicembre

Acquisti per consumo locale. Pozzuoli gr. 11 circa L. 9 grado; Terzigno gr. 9, L. 11 etto grado; Agro Nolano, lire 9 etto grado.

Avellino, 4 Dicembre

Mercato calmo per vini rossi; molta ricerca bianchi scelti di 12 gradi, che quotano L. 11-15,50 grado. Disponibilità annata forte, consumo medio, esportazione calma. Vini rossi gr. 12 L. 12 grado; gradi 11 L. 11; gradi 10 L. 10.

Palmi, 5 Dicembre

Mercato attivo; L. 10 grado campagna, e qualche partita venduta a 11.

Riposto, 4 Dicembre

Mercato calmo, prezzi fermi ma nominali. Nessuna previsione immediata.

Vittoria, 4 Dicembre

Situazione immutata. Mercato fermo; qualche ricerca qualità migliori, senza conclusioni efficaci.

Cagliari, 5 Dicembre

Mercato normale per consumo in luogo. Nessuna esportazione degna di nota.

CONSUMO

Torino, 3 Dicembre

In grosso fino a grad. 9 1/2 da 100 a 120; sino a 11 gr. L. 160-170, oltre 11 gr. 180-190; Barbera 260-280.

Aosta, 30 Novembre

Vino emiliano 9 gr. L. 110 all'hl. preso all'origine; Barberato 11-12 gr. L. 180-200 all'hl. preso all'origine (Astigiano). Entro dazio 9 gr. L. 140, compreso trasporto; 11-12 gr. L. 220-250, compreso trasporto. Dazio L. 37, comprese addizionali. Consumo in diminuzione. Probabilità ulteriore: diminuzione, in rapporto alla stagione.

Trieste, 1 Dicembre

In grosso vino Alcamo prod. 1927 gr. 16-17 a L. 17 ett.; gr. 15 a L. 16 ett.; gr. 14 1/2 L. 16. Vino Puglia gr. 14-15 a L. 14,50 o 15 secondo il merito del vino; Bianco Aretino a L. 11,50-12 ett.; Istria a L. 150-180. Dazio L. 75, più scambi. Consumo in sosta. Probabilità: diminuzione.

Pola, 1 Dicembre

In grosso 160-180 hl; entro dazio 250-270. Dazio L. 62,50. Consumo normale. Probabilità normale.

Spezia, 1 Dicembre

In grosso gr. 15 1/2 rosso da taglio L. 240 Phl.; gr. 12 Isola d'Elba rosso L. 190 lhl.; gr. 11 toscano rosso L. 160 lhl.; gr. 9 a 9 1/2 L. 110 lhl. Bianco Elba gr. 11 1/2 L. 150 hl.; gr. 10 e 9 Romagna L. 130 lhl.; bianchi nostrali L. 100 a 115 la somma di litri 80. Dazio L. 72,50. Consumo in sosta. Prevedesi diminuzione.

FRANCIA.

E' sempre la calma degli affari che caratterizza i mercati del Mezzogiorno, dove i prezzi si mantengono in generale deboli e favorevoli al compratore, ma pronti a salire però nei momenti in cui le richieste aumentassero, mutandosi in contratti definitivi. Tuttavia, considerando la vendemmia di quest'anno, le disponibilità e la riuscita dei vini, un aumento sensibile, non è da prevedere.

Nel Bordolese, i detentori, in vista di prezzi tenuti, resistono alle richieste, e non vendono. In Borgogna si nota un certo movimento sui vini bianchi. Anche in Algeria i mercati languono e le transazioni si limitano alle richieste normali, che giungono dalla metropoli.

Si calcola, nel 1928, secondo i dati induttivi, ma molto prossimi al vero del Moniteur Vinicole, una produzione di 59.579.000 hl. in Francia, 13.400.000 in Algeria, 550.000 hl. in Tunisia, che, complessivamente, per Francia e Colonie, somma a hl. 72 milioni 529.000.

Nessuna variazione degna di nota nel mercato spagnolo: sostenutezza dei detentori, fiacco andamento dei mercati ed esportazione all'estero ridotta. La tensione fra viticoltori e classi dirigenti e tutorie, sempre vivace, tende ad influire con pregiudizio sull'andamento dei mercati di produzione e sul commercio di esportazione.

A Palmi Calabria, è mancato il socio dell'Unione Italiana Vini Sprizzi Mariano fu Giuseppe, commissionario in uve e vini.

Ai congiunti porgiamo le nostre più vive condoglianze.