

IL COMMERCIO VINICOLA

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)

Due meditate richieste in materia di dazio consumo vino

Fermo sempre l'onesto e annoso desiderio che si addivenga alla abolizione di quelle che l'on. Mussolini giustamente definì barbaresche cinte medioevali — e se c'è un Governo che alla grande riforma possa arrivare è indubbiamente il Governo fascista, tanto benemerito della vita nazionale — vi sono per intanto due questioni contingenti che devono essere risolte.

La prima è una questione di diritto, e non dovrebbe tardare ad essere applicata.

Con l'art. 7 del R. D. 24 settembre 1923, n. 2030 si concesse ai Comuni con popolazione superiore ai 200 mila abitanti, di applicare un aumento di un quarto sul dazio quando essi, pur avendo in corso tutte le tasse e sovrimposte comunali, non riuscissero a pareggiare il bilancio.

Molti grossi comuni applicarono quell'aumento, il quale però doveva essere facoltizzato dalle autorità governative anno per anno e per un periodo massimo di cinque anni.

Ora, molti comuni, stimolati dai providi incitamenti del Governo centrale, hanno pareggiato i loro bilanci. Non deve essere quindi più lecito mantenere l'aumento del dazio di un quarto, fissato dal ricordato Decreto. Si chiede che le grandi città a bilancio pareggiato ottemperino a quella disposizione e ribassino il dazio.

La seconda è espressione di un desiderio che ci sembra fondato.

La vendemmia di quest'anno ha dato vini, molti, di basso o bassissimo grado alcoolico. La loro introduzione in città è impossibilitata dall'enorme dazio che uguaglia e talora supera il valore del vino. Parrebbe giusto, in simile contingenza, e sia pure in via eccezionale, disporre una riduzione del dazio a metà di quello che oggi è, quando, a richiesta e a spese degli interessati, si dimostri al dazio che il vino da introdursi, non ha più di 8 gradi alcoolici.

Prospettiamo le due questioni che la Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico ha presentate al Governo. E siamo sicuri di avere l'appoggio della pubblica opinione.

A. MARESCALCHI

La concentrazione dei vini deboli

(Continuazione e fine)

Concentrazione a freddo.

Negli studi e nelle applicazioni razionali, su scala industriale, della concentrazione dei mosti e dei vini per congelamento, l'Italia ha un indiscusso primato. Si devono, infatti, al Dott. Eudo Monti di Torino, le ricerche e le realizzazioni più geniali in questo campo: tali esperienze ci saranno di guida nella valutazione della possibilità e convenienza di una ripresa dei tentativi di concentrazione dei vini col freddo.

E' noto, fin dagli antichi tempi, che abbandonando il vino ai rigori invernali, una parte dell'acqua di costituzione si separa sotto forma di ghiaccio, mentre il vino residuo si arricchisce dei suoi elementi alcoolici, acidi, estrattivi, zuccherini ecc.

Pertanto, la semplice esposizione all'aria, nelle rigide notti invernali, mentre può portare una buona precipitazione di cremore e di sostanze coloranti ed albuminoidi, non può provocare che ben raramente, nei nostri paesi, una notevole concentrazione per congelamento, tanto più che l'azione coibente esercitata dai recipienti vinari, siano essi fusti di legno o anche damigiane impagliate, produce una differenza di 2-3 gradi fra la temperatura esterna dell'ambiente e quella interna del liquido nei recipienti.

Per potere, perciò, tentare con qualche successo la concentrazione a freddo, occorre disporre di opportuni impianti frigoriferi.

Si possono utilizzare, per una lavorazione limitata, i comuni impianti delle fabbriche di ghiaccio. Se gli stampi non sono stagnati, ma semplicemente zincati, occorrerà ricoprirli internamente di una vernice che ne impedisca l'attacco da parte degli acidi del vino.

Ha dato buoni risultati la seguente miscela: gomma lacca gr. 900, sandracca gr. 100, glicerina gr. 30, alcool a 95° gr. 3000, più un poco di collodio, allo scopo di ottenere una maggior adesione.

Lavorando con gli stampi da ghiaccio, bisogna aver cura di staccare con una spatola di legno i ghiaccioli che a mano a mano si formano sulle pareti, fino ad avere la massa ridotta ad una poltiglia. Si versa allora questa massa di ghiaccioli misti al liquido in congelato in tini, circondati da materiale coibente (segatura) e disposti in modo che se ne possa estrarre il liquido vinoso che colora dal ghiaccio. Le prime porzioni saranno di vino concentrato; le successive, sempre più diluite, si faranno ripassare

su altro ghiaccio estratto da una seconda serie di stampi, fino ad avere la concentrazione voluta. Disponendo di centrifughe, si può seguire il procedimento applicato dal Levi presso la fabbrica di ghiaccio di Bari, vari anni or sono, di centrifugazione dei ghiaccioli estratti dagli stampi per separarli dal liquido concentrato: le perdite di alcool, con tale metodo, possono però raggiungere e forse superare anche il 2 per cento.

Il sistema adottato dal Monti era il seguente: il vino veniva collocato in gelatiere di alluminio o di rame fortemente stagnato, che si immergano in una soluzione refrigerante a 25° sotto zero: ben presto il vino congelava, formando una specie di granita. Separato il liquido in congelato, dalla parte inferiore delle gelatiere, il Monti ricorreva allo spostamento sistematico per l'esaurimento e la asportazione delle sostanze disciolte nelle acque trattenute negli interstizi del ghiaccio. Egli, infatti, aveva scoperto che, se si immergono nei recipienti cilindrici ripieni di vino, ad esempio, in una soluzione refrigerante, in modo da far congelare rapidamente la metà del liquido, la parte del vino che rimane incongelata nel mezzo dei recipienti è meno concentrata di quella che per prima scolerà dal ghiaccio formatosi. Ecco perchè bisogna disporre la lavorazione in modo che, una volta estratto da una prima gelatiere il vino in congelato, del vino o del liquido vinoso ottenuto da operazioni precedenti deve essere versato sul ghiaccio rimasto nella gelatiere, dopo essere stato raffreddato fino al suo punto di fusione (a temperatura inferiore a zero), e così per successivi passaggi su altre gelatiere, fino ad avere il vino alla concentrazione desiderata, da una parte, ed il ghiaccio quasi completamente esaurito e privato delle sostanze vinose, dall'altra.

Con tale sistema il Monti poté limitare la perdita di alcool all'1%.

Per quanto si riferisce alla qualità dei vini ricavati da tale sistema di concentrazione a freddo, eseguita interamente al riparo dall'aria esterna, il Monti ebbe risultati tali da permettergli le seguenti conclusioni:

«1) In modo generale, non conviene di rendere con la concentrazione il vino più alcoolico di quello che la natura lo produce nelle annate migliori;

2) non bisogna mai concentrare dei vini malati o fatti con delle uve non completamente mature, poichè l'acidità ed il cattivo gusto si accentuerebbero di più;

3) I vini giovani, saturi d'acido carbonico, sono quelli che si prestano con maggior profitto alla concentrazione;

4) L'ossidazione che si produce durante il congelamento migliora e matura i vini.

I vini che si sono concentrati hanno quasi sempre al principio un bouquet notevole, e non è che dopo un certo tempo, tanto più lungo quanto più bassa è la temperatura della cantina, che gli acidi concentrati (principalmente l'acido malico) scompaiono la sostanza colorante e danno ad alcuni vini concentrati il gusto detto di «vino cotto». Questo gusto non si rileva mai nei vini sani, la cui concentrazione non è stata spinta troppo oltre. Non proviene dalla congelazione, ma bensì dalla concentrazione degli acidi e non si produce che ad una temperatura superiore a +10°.

Se tali hanno potuto essere le conclusioni del creatore dell'industria della concentrazione dei vini a freddo, è facile dedurre che ben poche speranze si possono riporre nella soluzione con tal mezzo del problema di valorizzare i molti vini deficienti o difettosi, prodotti in questa vendemmia. Limitandosi a tali prodotti scadenti, abbiamo visto che migliori risultati tecnici si possono avere dalla concentrazione col calore, che permette, tra l'altro, l'eliminazione parziale dell'acido acetico.

Comunque, la concentrazione sia a caldo che a freddo si può economicamente concepire soltanto quando si possano utilizzare impianti già esistenti. Diversamente, trattandosi di una concentrazione limitata a quel tanto che permetta di riportare i vini alla loro composizione delle annate normali, non si può intravedere un successo economico.

Dal punto di vista tecnico, peraltro, non dobbiamo tacere che si può giungere a risultati ugualmente buoni, nella correzione e nel rafforzamento dei vini deficienti, senza ricorrere alla concentrazione: un taglio con buon vino meridionale, dopo la cura degli eventuali difetti, o una rifermentazione con mosto concentrato, non appena le condizioni di temperatura lo permettano, risolvono il problema senza molte complicazioni e senza il pericolo che, sotto le parvenze di una concentrazione parziale, secondo le disposizioni della legislazione vinicola, si abbia ad operare una concentrazione ben più forte, in frode alla legge sugli spiriti, che la limita a non oltre il 15% di alcool.

G. VANNI.

ESAMI DI COSCIENZA

Sono necessari qualche volta; utili sempre. Val la pena di farne uno, per quanto possa parere immodesto, su quanto ha compiuto in meno di due anni, dalla data della sua trasformazione in Anonima, l'Unione Italiana Vini: e precisamente dal 19 aprile 1927 al dicembre 1928.

Il Consiglio d'Amministrazione, coadiuvato dalla Commissione Stabili, Sviluppi e Studi, dalla Commissione per il Salone delle contrattazioni vinicole, dalla Commissione per il controllo e l'amministrazione dei serbatoi non ha perduto tempo e non ha indugiato a tracciare programmi preferendo l'azione alla teoria. Con ogni tatto necessario disciplinò e regolò il ritmo del Salone per le contrattazioni vinicole tracciandone il Regolamento; condusse senza tregua gli esperimenti per il nuovo tipo di carro ferroviario per il trasporto dei vini, nè le esperienze sono oggi finite; gettò le basi — con la coraggiosa e nuova pubblicazione di Enotria — la cui memoria non si cancellerà tanto presto — di un giornale di classe che oggi è il nostro, promettentissimo Commercio Vinicolo.

Su conforme proposta dell'on. Marescalchi — che di molte opere sociali fu ispiratore e consigliere prezioso — fondò l'Enoteca Italiana che verrà presto ufficialmente inaugura-

ta, nei locali annessi al Salone per le contrattazioni vinicole; approvò il Patto per la manutenzione a forfait dei carri serbatoio di proprietà dei Soci, già affidati all'Amministrazione dell'Unione Italiana Vini.

Emise i nuovi titoli azionari della Società Anonima in sostituzione di quelli della già Cooperativa; accentrò le consulenze legali e tributarie; rinnovò — previa opportuna revisione e con metodo di controllo — le tessere d'accesso al Salone delle contrattazioni vinicole. Fu, con i soci in gita agli stabilimenti Gancia, a Canelli, e a visitare la grande Esposizione di Torino, partecipando al riuscitissimo Convegno vitivinicolo piemontese.

Avviò una serie di studi per la possibile creazione a Milano di una Borsa del Vino, sezione della locale Borsa-Merci, studi che fervono tuttora in stretta colleganza col Consiglio Provinciale dell'Economia di Milano; confermò nuovamente il chiaro e trentennale suo pensiero, sui dazi di consumo del vino, favorevole alla loro abolizione.

Per liberare la società dai pesi sopportati per il restauro e l'ordinamento dell'immobile sociale di via Silvio Pellico 7, consolidando il debito contratto, accese un mutuo ipotecario con la Cassa di Risparmio delle Provincie Lombarde, a condizioni vantaggiosissime.

Potè noleggiare complessivamente a periodo annuo 70 dei 96 serbatoi sociali; pubblicò bisettimanalmente Enotria nei mesi ultimi di settembre e ottobre; incominciò recentissimamente, dopo lunghi studi e molte incertezze, durate nei passati anni, quei lavori di adattamento, di sistemazione e di attrezzatura che permetteranno al Parco-officina sociale di Foggia di rispondere meglio, sia dal lato tecnico che da quello economico, ai fini per i quali fu creato. A questo proposito giova ricordare che recentemente il Consiglio stabili di accettare in amministrazione anche i serbatoi di case associate che hanno i carri iscritti nel parco F. S. a loro nome, e quelli di case anche non associate, per estendere maggiormente l'attività sociale nel ramo serbatoi per trasporto di vino.

Partecipò nel novembre al Convegno vitivinicolo di Brindisi ed ora sta preparando un concorso per un unico passo di vite nei tubi da cantina e per un chiudispina standard alle botti dei serbatoi da vino; e ancora un corso e concorso di assaggio dei vini utilizzando l'Enoteca Italiana, e sotto il controllo degli organi corporativi sindacali.

Fervida dunque, appassionata, calda attività di un nobile, antico e stimato sodalizio, nel campo commerciale che ormai è largamente aperto alle sue iniziative, mentre nel campo sindacale ha seguito, in perfetta e devota disciplina, le norme dettate dalla Fed-

erazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico.

E nell'esame di coscienza, si devono ricordare le Amministrazioni che han saputo portare l'Unione Italiana Vini a quel livello di stima e di contenuto che la rende oggi al primo posto fra gli Enti della sua categoria. L'Amministrazione Folonari, erede di quella Consonni e del Servizio Serbatoi presieduto dal Crosti, la tenace accumulatrice del patrimonio sociale; l'Amministrazione Da Rios, alla quale si devono l'evoluzione e le affermazioni più memorabili della Società; l'Amministrazione Dondena, continuatrice attenta e convinta di quella precedente; l'Amministrazione Panza, che ha un carattere d'iniziativa commerciali sapienti e generose.

Certo è che un Istituto come l'Unione Italiana Vini, destinato ad allargare sempre più le basi della sua consistenza e del suo lavoro merita la simpatia e l'appoggio di tutte le forze vitivinicole d'Italia; e questa considerazione e questa adesione schietta e fattiva l'ha in effetto da tutte le forze vitivinicole sane e maggiori.

Con siffatto conforto e con la certezza di operare per il bene della Nazione e della classe l'Unione Italiana Vini incomincerà serena e lieta il nuovo anno di lavoro: 1929; esprimendo ai suoi soci, corrispondenti ed amici, l'augurio più fervido di prosperità e di salute.

Vini tipici Veronesi.

IL RECIOTO

Un prodotto veramente importante della industria enologica veronese, quello che oggi sembra destinato alle migliori fortune nel campo commerciale, è senza dubbio il tipo di vino che va sotto il nome di Recioto.

Il Recioto è un vino speciale, caratteristico, che si produce in Valpolicella da tempi antichi. Si ricava generalmente dalla mescolanza di tre o quattro varietà di uve locali: corvina, molinara, negrara e bigolona, dopo averle lasciate a riposo per 40-50 giorni, ed anche più, su appositi graticci.

Naturalmente le uve così appassite, vengono ammassate molto tardi, rispetto alla vendemmia, in un periodo che coincide colla stagione invernale. Accade così, che con la bassa temperatura, che predomina al momento della vinificazione, si evita la fermentazione tumultuosa, cioè il regime dei fermenti di qualità scadente, che imprimono al vino impronte ordinarie e grossolane. La fermentazione invece si svolge lenta, calma, sotto l'azione di fermenti meno violenti, di razza nobile, che imprimono al prodotto caratteri speciali di finezza, ed eteri e profumi assai delicati.

Fino a pochi anni or sono, questo prodotto veniva preparato alla buona, con procedimenti antiquati, presso a poco come ai tempi di Teodorico, ed a quel modo non riusciva sempre corretto dal punto di vista enologico. Di colore troppo scuro, denso, carico di materie estrattive, eccessivamente spumeggiante ed a sapore dolcigno, per lo più risultava disarmonico nei caratteri organolettici, e pertanto veniva aspramente combattuto dai classici della enologia.

Non si può dire altrettanto pel nuovo tipo di Recioto che l'industria enologica ha saputo creare in questi ultimi tempi. In grazia dei progressi conseguiti nella tecnica della vinificazione l'antico prodotto, riveduto e corretto in conformità del gusto moderno, ha finito per emergere in piena luce e collocarsi senz'altro nei posti di primo ordine fra i grandi vini italiani.

Alla preziosa essenza che caratterizza in genere i prodotti enologici della Valpolicella, aggiunge quelle impronte di aristocratica finezza del gusto, per le quali si distinguono i vini di alta rinomanza nel commercio internazionale.

Deliziosamente profumato, di un bel colore rosso rubino, leggermente frizzante, amabile, vellutato, armonico, generoso, irreprensibile nella limpidezza, il tipo di Recioto moderno, così come lo abbiamo osservato nelle mostre campionarie e nei concorsi degli ultimi tempi, rappresenta un prodotto di mirabile fattura, a cui compete il titolo di *Finissimo superiore*, nell'araldica dei vini nobili che onorano la produzione enologica italiana.

Il Recioto si ricava dalla mescolanza di tre o quattro varietà di uva. Orbene quando per via sperimentale s'è assodata la percentuale con cui le dette uve debbono partecipare alla mescolanza, è necessario mantenere tutti gli anni le stesse proporzioni, se si vuole assicurare un prodotto a tipo costante.

Ma la diversità del prodotto, può dipendere anche oltre che dalla quantità, dalla composizione delle uve, la quale composizione può differenziarsi di anno in anno a seconda l'andamento della stagione. Ebbene in tal caso coll'aiuto del glucometro e dell'acidimetro, bisogna accertare il grado del contenuto di zucchero ed acidi della materia prima, rettificandolo in caso di differenza, col ridurre o prolungare il periodo di essiccamento dei grappoli sui graticci.

Cure particolari esige pure la fermentazione del mosto.

Poiché il Recioto tipico, deve essere amabile, e per essere tale ha bisogno di una parte residuale di zucchero indecomposto, ricorrendo alla filtrazione e chiarificazione temporistica, si può arrestare l'attività dei fermenti per far sì che la riserva di zucchero necessaria rimanga inalterata.

Infine, ottenuto il prodotto a tipo costante, bisogna curarlo con tutte le pratiche razionali di cantina (travasi, colature ecc.), fino al momento in cui deve passare nei recipienti di vetro.

Nelle operazioni d'imbottigliamento non si deve trascurare la scelta delle bottiglie e dei turaccioli, i quali debbono essere di ottima qualità, e nel riempimento di quelle e nell'applicazione di questi, bisogna attenersi alle norme che detta l'enologia, se non si vuole compromettere l'avvenire del prodotto.

Trattandosi d'un vino speciale, che deve farsi strada sui mercati esteri, dove è facile prevedere la lotta con rivali temibili, conviene presentarlo in grande stile, cioè in bottiglie di bella presenza ed irreprensibili nella eleganza del loro allestimento.

Dato che l'estetica nella presentazione dei vini speciali, si risolve tanto facilmente in elemento di apprezzamento commerciale, in fattore di valutazione economica, è necessario che i produttori veronesi diano alla confezione delle bottiglie tutta l'importanza che merita.

Prof. V. LO PORCHIO.

Situazione del mercato vinicolo.

Il mercato vinicolo, oltreché risentire la particolare del momento attuale, si trova in particolari condizioni disagiate per la cattiva qualità del prodotto fornito dalle uve raccolte quest'anno.

Quantitativamente la produzione è superiore a quella dello scorso anno; qualitativa invece è di gran lunga inferiore.

Una gran parte delle provincie vinicole d'Italia, comprese diverse del Mezzogiorno, per l'annata tardiva — circa un mese — per l'abbondante produzione e per la vendemmia avvenuta quasi in tutto il suo corso con tempo piovoso, hanno prodotto ingenti quantità di vini scadenti a bassa gradazione.

La gradazione alcoolica è inferiore in media a quella dell'anno precedente in diverse provincie di ben 2-3 gradi. Nella Romagna ad esempio, moltissimi vini non oltrepassano gli 8 gradi ed anche nell'Avellinese, cosa insolita, molte partite raggiungono a mala pena i 6-7 gradi. Tali vini nella grande massa, attualmente discretamente sani, con l'andar del tempo, e forse anche prima della stagione estiva, andranno sicuramente a male.

Le cause di cui sopra hanno motivato ingenti perdite nel campo vinicolo. Il costo di produzione dei vini basato sui prezzi delle uve è risultato di un terzo superiore al valore attuale del prodotto. Questo a motivo che neanche i commercianti e gli stessi produttori prevedevano nella vinificazione dei risultati così scarsi in alcoolità come nella realtà si sono verificati.

Nella sola provincia di Mantova si calcola che i commercianti di vino abbiano pagato per l'acquisto delle uve all'incirca 80 milioni; nel mentre oggi il valore che si potrebbe ricavare dal vino prodotto, aumenterà all'incirca della metà.

Nella Romagna, nella sola provincia di Ravenna, si calcola che la produzione sia stata all'incirca di 1 milione e 400 mila ettolitri

Una importante riunione e voti dei produttori di solo aceto di vino.

Mercoledì, 19 dicembre, nel Salone per le contrattazioni vinicole in Milano, si sono riuniti, sotto la presidenza del cav. uff. Adolfo Baulino, presidente del Gruppo, i maggiori esponenti della produzione esclusiva di aceto di vino di tutta Italia.

Erano presenti: dott. Fulvio Rossi di Milano; Foschini cav. Girolamo di Faenza, Ponti Antonio di Sizzano, Venturi Agostino di Lugo, Mario Repetto di Ovada, Beltrame Atilio di Brescia, Tabanelli Andrea di Lugo, Caletti Cesare di Cremona, Fratelli Scotti di Alessandria.

Avevano aderito scusando la loro assenza: dott. Giacinto Chiarini di Bologna, Boldrini Giovanni di Santa Croce sull'Arno, Fratelli De Pasquale di Messina, Baroni Pietra e C. di Lugo, Boschi Giovanni di Santa Croce sull'Arno, Manzoni Sante e Figli di Lugo.

E' stato discusso il seguente o. d. g.:

1. Sede del gruppo.
2. Opposizione alle facilitazioni fiscali concesse all'alcool destinato all'industria dell'aceto.

Sul primo punto viene approvata, per ragioni di comodità, la creazione di una sede ausiliaria del Gruppo Aceti di vino, in Milano.

Sul secondo punto il presidente informa dell'azione svolta presso i competenti Ministeri per ottenere l'abrogazione della ingiusta concessione di abbuono a favore dell'alcool destinato alla acetificazione, azione accolta in parte dal Governo, che con decreto 24 settembre 1928 n. 2113, stabiliva un aumento di L. 300 per ettanidro. Tale aumento in seguito all'azione svolta dal Gruppo aceti promiscui della Federazione Industria Vini Liquori ed affini, venne dalla Camera dei Deputati, in occasione della conversione in legge, pressochè annullato. Ciò ebbe a sollevare le giuste proteste dei primi interessati, i viticoltori, che non mancarono di agire a mezzo della Confederazione degli Agricoltori. Inoltre la Presidenza del Gruppo ebbe a presentare un memoriale al Senato, chiedendo la sospensione del provvedimento in oggetto.

Ha quindi la parola il dott. Rossi, il quale, prendendo motivo da quanto è avvenuto a proposito della riduzione della tassa, dimostra che ciò fu generato dalla confusione esistente fra produttori di solo aceto di vino e produttori di aceto di vino e di alcool, e fa quindi presente la necessità di riconfermare con un voto chiaro ed esplicito l'incompatibilità esistente tra gli interessi economici delle due produzioni (aceto di vino e aceto d'alcool), interessi che non possono essere confusi, epperò tutelati da un unico Ente.

I presenti, all'unanimità formulano la seguente dichiarazione:

«I produttori di solo aceto di vino, constatando come l'opera del Gruppo Aceti del-

di vino, rappresentanti un costo di 110 milioni, che se si potessero immediatamente smerciare, non darebbero possibilità che ad un realizzo di 50-60 milioni al massimo, in quantochè nella detta provincia molti vini sono pure affetti dal « Virus viscosus del Pasteur » o quello che comunemente si chiama il mal dell'olio.

Per ovviare a questa situazione i desiderata sono tanti; quelli della Romagna, ad esempio, chiederebbero di poter elevare la gradazione alcoolica dei loro vini, portandola a gradi 10-10½-11 al massimo, tanto per coadiuvare in tal modo ad eliminare la malattia cui sono affetti gran parte degli stessi. Ma tale desiderio non può, allo stato attuale, essere facilmente realizzabile, stante il costo discretamente elevato dei vini ad alta gradazione da taglio ed il prezzo addirittura proibitivo dell'alcool, gravato di tassa di fabbricazione.

Solo il Governo Nazionale con tempestivo provvedimento di temperamento, atto a sollevare ed evitare ad un'intera regione una dannosa crisi, potrebbe autorizzare l'aggiunta al vino di bassa gradazione di una certa quantità di alcool di vino, esentandolo dalla tassa di fabbricazione, dopo aver stabilito norme precise e prese le debite cautele.

Per il Meridionale, dove quest'anno le richieste del prodotto, pur non essendo rilevanti, sono abbastanza numerose, pervenendo anche dall'estero a motivo della scarsa produzione vinicola della Spagna, sarebbe bastevole che l'altissimo costo dei trasporti ferroviari, che raggiunge ed oltrepassa attualmente assai spesso un terzo del valore della merce, sia ridotto. Si dovrebbe al più presto provvedere al ripristino delle riduzioni del 50% e del 30% sui vuoti di ritorno, conforme venne già accordato per il passato.

G. VALENTINO

la Federazione Nazionale Industria Vini e Liquori continui ai danni dell'aceto di vino, a favore solo del surrogato (aceto d'alcool), protestano energicamente contro tale operato e ancora una volta negano a quel Gruppo il diritto di ritenersi loro rappresentante».

La mostra nazionale della viticoltura.

Una delle grandi branche dell'Esposizione Generale dell'Agricoltura Italiana che — sotto la guida di Benito Mussolini — celebrerà nel 1929 in Roma le fatiche e i fasti dell'attività rurale del nostro Paese, è dedicata alla viticoltura.

Si tratta di una delle più cospicue attività agricole. Cospicua per massa enorme di capitale impiegato, per portata immensa di riflessi nel campo del lavoro della nostra gente e per radicata connessione alle tradizioni ed alla vita stessa del nostro popolo.

Occorre che i viticoltori italiani, tutti, compresi della necessità che la coltivazione alla quale dedicano intelligenti sforzi e incessanti premure, sia valorizzata in pieno nella grande rassegna agricola del 1929, si adoperino per essere presenti nel modo più efficace, preparandosi fin da ora.

Tutti gli stadi della millenaria coltura, tutte le forme che essa assume per adattarsi ad ambienti e condizioni diverse, tutti gli strumenti e gli attrezzi che essa esige, le cure che domanda, gli studi che l'accompagnano in passato o precederanno i suoi progressi futuri, tutti gli aspetti così vari e spesso così interessanti delle diverse fasi, devono figurare. Da quando si decide la scelta delle varietà a quando si fa la raccolta dell'uva, da quando si impianta il vivaio da cui dipenderanno i nuovi vigneti, a quando l'uva raccolta passa alla sua immediata destinazione da mensa e da vino.

Nessuno manchi.

I consorzi di viticoltori, i vivaisti, le scuole, le cattedre specializzate, i fabbricanti di attrezzi e di materie necessarie nell'esercizio della viticoltura, gli ampelografi e gli studiosi, i viticoltori pratici che desiderano far vedere loro particolari sistemi di allevamento o loro cure speciali, tutti devono prendere parte alla mostra che il Duce della nuova Italia, vuole, nel fervore come nessun altro Capo di Governo ebbe, dell'ardente sua passione agricola.

I particolari sono tracciati nello speciale programma di sezione. Sia l'appello, amorosamente lanciato, raccolto con passione dai viticoltori italiani.

ARTURO MARESCALCHI
Presidente del Gruppo Vitecoltura

Chiedere programmi e schede alla Segreteria Generale dell'Esposizione Nazionale Agricoltura, via S. Maria in Via - Roma.

Perchè sia tolto un abuso.

Il Corriere Vinicolo di Firenze, malgrado i precisi disposti delle leggi corporative sindacali, non muta nella propria intestazione il sottotitolo onde è solito ammantarsi: Organo della produzione industria e commercio del vino.

Ma non è affatto vero che il Corriere Vinicolo sia organo della produzione del vino, e beno lo fece rilevare in questi giorni a S. E. il Prefetto di Firenze il comm. Cacciari, Presidente della Confederazione degli Agricoltori; come non è affatto vero che il Corriere Vinicolo sia organo del commercio del vino, e ciò hanno fatto a lor volta rilevare, sempre a S. E. il Prefetto di Firenze, l'on. Lantini, Presidente della Confederazione dei Commercianti e il comm. Viola, Vice Presidente della Federazione del Commercio Enologico.

Se vuole — e se gli sarà permesso — rimanga organo dell'industria del vino, ma agricoltori e commercianti — attraverso le Confederazioni che giuridicamente li rappresentano — non lo riconoscono e non lo riconosceranno mai per loro organo ufficiale.

Una revisione ci vuole, per la serietà della classe; e un inquadramento — anche di stampa — preciso, per la determinazione delle singole responsabilità.

Così non dovrebbe accadere più di leggere sfoghi polemici che il commercio e la produzione del vino lamentano e deploano e che in un organo ufficiale rappresentano il colmo dell'ironia e della irresponsabilità.

Strenne di Capodanno.

Quante ve ne sono, di belle e di gradite! Ma quale è l'imbarazzo di tanta gente nella scelta! Riflessioni, pensieri, calcoli, ricerche, cioè a dire perditempi e preoccupazioni, si possono superare a piè pari, con la certezza di rendere, a conoscenti ed amici, una strenna ambita, piacevole, brillante e tipicamente italiana.

Un canestro o una cassetta di vini fini di cui l'Italia è così ricca, di prelibati e generosi vini rossi e bianchi, della gamma magnifica che offre ogni regione, dal Piemonte alla Sicilia.

E ciascuno avrà provocato il sorriso, la gioia di colui al quale la strenna è destinata perchè, sia in gioventù che in vecchiaia, in gaiezza e in amarezza, il vino reca sempre la compiacenza, la tranquillità, l'oblio, e aggiunge grazie all'amicizia e sorrisi alla tenerezza.

Cotali strenne recano anche l'impronta inalterabile della feracità della nostra terra e del lavoro dei nostri fratelli.

NOTE TECNICHE

Taglio dei vini nuovi coi vecchi. — Nella mescolanza dei vini vecchi con i nuovi i primi, se sono pregevoli, perdono molti requisiti; tuttavia si hanno dei casi in cui si può con profitto fare questi tagli. Se invece la vecchiaia è un peso morto, un innesco di gioventù servirà a vivificare certamente!

Condizione prima deve essere quella della perfetta salute di entrambi i vini: condizione seconda è la necessità che i vini giovani siano fatti e spogli, o in altri termini, abbiano raggiunto almeno una conveniente stabilizzazione prima del taglio.

Non ritardare i travasi. — I viticoltori intelligenti ed avveduti hanno, di già, provveduto al travaso dei vini. I negligenti e coloro che per una causa qualsiasi non hanno ancora eseguito il travaso non aspettino di più se vogliono assicurarsi la perfetta conservazione del vino.

Ormai i vini ben fatti sono o dovrebbero essere completamente chiariti; hanno depositato cioè, al fondo dei recipienti, la feccia che, come è risaputo, è formata da germi vivi e morti della fermentazione, da cremore di tartaro, da albuminoidi, da buccie, ecc. Parecchi ritengono ancora che il lasciare il vino sulla feccia concorre a migliorarne la qualità. Tutto ciò è errato!

Se per un possibile aumento di temperatura o per qualche altra causa questo deposito venisse rimosso o si rialzasse, produrrebbe l'intorbidamento del vino non solo, ma potrebbe anche dar campo allo sviluppo di fermenti che guasterebbero il vino. Quindi, senza troppi indugi, chi non abbia ancora eseguito il travaso dei vini lo esegua.

Per abbonarsi al "Commercio Vinicolo"

Basta ritagliare lo stellino, applicarlo allo spazio riservato alla corrispondenza, nel comune vaglia postale, riempire il vaglia stesso e presentarlo, con l'importo di lire venticinque, a qualunque ufficio postale del Regno.

All'estero è sufficiente presentarsi ad un ufficio postale e dichiarare di volersi abbonare al *Commercio Vinicolo*, Milano (102), via Silvio Pellico 7, versando lire cinquanta.

Ecco lo stellino per gli abbonamenti all'interno:

Per mia quota di abbonamento 1929 al "COMMERCIO VINICOLO"

Nome e Cognome
Via e Numero
Località (Prov. di)

SPIGOLATURE VITIVINICOLE

Nel mese di novembre sono usciti dalle cantine dei produttori, in Francia, 3.725.963 hl. contro 3.705.698 del passato ottobre. Nel 1927 le uscite del novembre furono di 3.219.653 hl. con un aumento dunque, quest'anno di 506.310 ettolitri.

Allo scopo di facilitare il controllo dell'importazione di vini gli uffici doganali di Chiasso, Briga e Ginevra sono stati muniti, dal Governo svizzero, di nuovi apparecchi speciali (lampade di quarzo) e gli esperimenti d'istruzione vennero compiuti presso il Servizio federale di igiene, a Berna.

Da Sète, sono entrati in Francia, provenienti dalla Spagna, 28.771 hl. di vino spagnolo nel periodo di dieci giorni: dal 20 al 30 dello scorso novembre.

La denuncia del trattato commerciale con Svizzera e Belgio, da parte della Spagna, favorevole agli esportatori di vino, potendo essi fruire di nuovi vantaggi in virtù della clausola della nazione più favorita.

Una visita ufficiale ha compiuto in questi giorni il Prefetto di Terni, S. E. Cavalieri, allo Stabilimento Vinicolo Petrangeli Urbani e C. di Orvieto. Accolto dai dirigenti e dal personale S. E. il Prefetto si compiacque della magnifica attrezzatura della Casa e della squisitezza dei prodotti della ditta Petrangeli Urbani e C. il cui vino d'Orvieto percorre vittoriosamente le vie del mondo.

E' sempre viva l'attenzione dei produttori di vino francesi e spagnoli per lo sviluppo delle tendenze agricole e industriali che presiederanno alla redazione delle nuove tariffe doganali spagnole e alle negoziazioni del Trattato commerciale franco-spagnolo nel quale sono in giuoco formidabili interessi reciproci.

I vini greci sono sempre oggetto di attenzione e di diffidenze da parte delle nazioni importatrici: anche l'Ufficio Internazionale del Vino si sta occupando nuovamente della cosa e studierà i provvedimenti più energici per impedire la circolazione dei vini di uva secca a danno della produzione dei vini di succo d'uva fresca.

Si nota, nelle statistiche ufficiali una certa diminuzione dell'importazione di vini in Inghilterra, durante gli undici mesi del 1928 in confronto all'analogo periodo 1926 e 1927. Da 2.140.475 galloni nel 1926 e 1.652.895 nel 1927 si è scesi a 1.521.480 in quest'anno. L'importazione italiana è però in aumento: da 579.845 galloni nel 1926 salimmo nel 1927 a 591.392 ed a 659.098 nel 1928. Se nulla muta delle condizioni di quel mercato, saliremo ancora.

Anche lo stato libero d'Irlanda ha aumentato in ottobre, la sua importazione di vino, in confronto al mese di settembre, in proporzione di circa il 15%.

Fra i premiati nel Concorso per le migliori fotografie con scene vendemmiali bandito da Enotria, e di cui già accennammo, figurano la Casa Breitenbach di Monaco di Baviera, con medaglia d'oro; Arceci Mauro di Urbino e Fratelli Polatti di Sondrio con medaglia d'argento; Amedeo Juvaro di Ailano con medaglia di bronzo. Molte delle fotografie presentate al Concorso saranno pubblicate da Enotria nel prossimo 1929.

E' ormai rigidamente provato che i consumatori di vino resistono meglio degli altri alle febbri tifoidi e che purtroppo il male inferisce in quelle città e zone dove più attiva e più ascoltata fu la campagna contro l'uso del vino. A questo riguardo, in Francia, furono erette, dalla Società per la propaganda del vino, delle interessanti e controllate statistiche e in questi giorni sarà data la massima diffusione ai risultati di tanto importanti studi con i quali è enunciato e documentato il valore del vino nella lotta contro le febbri tifoidi.

Da Atene si annuncia che la Commissione intenta a concludere il trattato commerciale franco-greco, regolerà l'importazione dei vini greci in Francia con un accordo speciale.

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

Cattedra di Acqui.

Acqui, 12 novembre 1928

In complesso si è avuta in confronto dello scorso anno una maggiore produzione in uva. Calcolo che questo aumento si aggiri sul 10%.

La vendemmia si effettua in buone condizioni, trattandosi in massima parte di dolcetti e moscati che maturarono prima del maltempo. Solo in valle Bormida, la vendemmia è stata un poco ostacolata dalle piogge.

I vini anche sono riusciti buoni. E mentre sento che in generale si trovano vini meno alcoolici dello scorso anno, in questa zona il fenomeno è molto meno accentuato.

Ho fatto già parecchie determinazioni alcooliche ed ho trovato gradazioni buone: 12, 12,50, 13 e anche 13,50. In complesso ritengo che al massimo vi possa essere non più di mezzo grado in meno dei vini della scorsa campagna.

Si sono già vendute parecchie partite di vini, specialmente nella zona verso l'ovadese e a prezzi sensibilmente inferiori allo scorso anno. Però i viticoltori sono soddisfatti.

Si sono venduti da un minimo di 180 a 220 l'ettolitro.

Nel prezzo minimo sono compresi vini che vennero venduti come volgarmente si dice, sotto alle vinacce.

Cioè si sono caricati al momento della svinatura e quindi suscettibili ancora di tutto il loro calo.

f.to: G. PICCHIO.

Comizio Agrario del Circondario di Mondovì.

Mondovì, 12 novembre, 1928.

La vendemmia ebbe a chiudersi quest'anno con risultati migliori di quanto gli agricoltori non si attendessero. La pioggia giunse ancora a tempo a dare sviluppo ai grappoli, sicché il peso del prodotto uva fu discreto. Può ritenersi che non sia stato nel complesso inferiore a quello della vendemmia 1927.

La resa in mosto fu anche buona, appunto per la maggiore massa d'acqua di cui i grappoli erano pregni alla vigilia delle vendemmie. Tra l'uno e l'altro di questi elementi, può forse ritenersi che la produzione in vino finisca con l'essere del 20% o poco meno superiore a quella dello scorso anno.

Naturalmente la qualità non può stare a paragone di quella del 1927, perchè la gradazione alcoolica è inferiore; ma il vino si mostra sapido ed armonico.

La percentuale di uve immature fu quest'anno superiore al normale, tanto che molti dovettero vinificarle a parte, ed ora è presentata sul mercato precisamente questa produzione, sulla conservabilità della quale si dubita; ma che non può certo essere presa a tipo di quello che sarà il buon vino della annata 1928.

Il commercio per ora può dirsi nullo; si parla di prezzi variabili fra le 140 e le 180 lire per ettolitro, avendo peraltro la convinzione che i tipi buoni supereranno le 200 lire.

f.to: A. GIODA.

Da Avellino

Avellino, 19 novembre, 1928.

L'abbondante vendemmia, che, per la maggior parte del territorio di questa Provincia, ha raggiunto, su per giù, il doppio dello scorso anno, ha dato vini molto scadenti, sia per gradazione che per colore.

Buona riuscita hanno fatto le uve di quei vigneti di collina a unico vitigno « Aglianico » i di cui vini hanno raggiunto la gradazione di 12, 12,50 ed in pochissime località anche 13 gradi, e per quali anche i prezzi si sostengono, aggirandosi dalle 100 alle 130 lire l'ettolitro in partenza, a seconda la colorazione.

Quelle colline però, con vigneti a miscuglio di vitigni, di maturazione differente e piuttosto tardiva, hanno dato vini mediocri e scoloriti.

I vigneti di piano, poi, colpiti da due gelate precoci, sono rimasti anticipatamente senza foglie e le uve, arretrate nella maturazione, hanno dato vini addirittura inservibili, leggerissimi, agri per sapore di rapso, soverchiamente aciduli e scoloriti.

I prezzi, più che per forza alcoolica, subiscono un miglioramento per gradazione colorante a schiuma rossa.

Vini anche a 10 gradi di alcool, purché ben coloriti a schiuma rosso viva, si pagano 15-20 lire il quintale in più di quelli della stessa gradazione ma poveri di colore.

L'infornatura degli acini in tegami di creta, nelle proporzioni di 8-10 chilogrammi di acini per quintale di uva ha dato pel colore splendidi risultati.

Il metodo del Prof. Carpentieri, usato qui alla scuola anche con forte concentrazione, ha dato quest'anno pessimi risultati.

f.to: A. MAITAN.

R. Cantina Sperimentale e Laboratorio Enochimico di Milazzo.

Milazzo, 14 novembre 1928.

Nella Piana di Milazzo la Cochylys ed il marciume hanno recato gravi danni al prodotto, riducendo di circa un terzo il raccolto che si prevedeva abbondante, sicché in conclusione l'imbottito è risultato uguale per quantità a quello della precedente vendemmia, alquanto deficiente. Le qualità invece sono risultate ottime per gradazione e colore, avendosi una media generale di 14° e con gradazioni che vanno da un minimo di 12,50 ad un massimo di 17,30, interamente svolto.

Anche nel territorio di Barcellona si sono avuti, quantunque in misura inferiore, danni per il marciume delle uve. Il raccolto è stato inferiore a quello dello scorso anno per quantità ed anche per qualità.

Nelle migliori contrade si sono avute anche gradazioni intorno ai 15° e 15,50; i vini di Barcellona sono per la maggior parte di mezzo colore.

Danni trascurabili si sono avuti sui colli sovrastanti la regione del Faro di Messina. I vini sono risultati buoni per qualità e quantità. Sono d'ordinario vini da pasto, che vanno dai 12,50 ai 14°.

Il mercato è stato alquanto attivo durante la vendemmia nel territorio di Barcellona, dove si sono fatti parecchi affari sulla base di L. 145-160 all'ettolitro, vino reso campagna. A Milazzo solo poche vendite furono fatte lo scorso mese per ottime qualità a L. 200 all'ettolitro.

Ora le offerte sono sulle 12 lire grado partenza, ma pochissimi, a queste condizioni, sono disposti a cedere, ed il mercato attraversa un periodo di stasi completa.

f.to: F. PAULSEN.

L'attività dell'Ufficio Internazionale del vino

M. Douarce, direttore dell'Ufficio Internazionale del Vino, che ha sede a Parigi, ha presentato alla sessione di dicembre, proprio in questi giorni, tenutasi al Ministero degli Affari esteri, un rapporto completo sul lavoro fatto nell'anno 1928.

L'interessante relazione accenna all'impiego dell'Ufficio, alle adesioni delle Nazioni viticole e vinicole (se ne hanno ora 10 e se ne attendono molte altre), alla documentazione dell'Ufficio, al Bollettino mensile che è riuscito completo ed eccellente in ogni sua parte; all'Anuario Internazionale del Vino; alle rappresentanze e alle partecipazioni avute dall'Ufficio nelle manifestazioni di carattere economico-vinicolo e tecnico-vinicolo dell'annata, e ad alcune altre proposte di carattere amministrativo e generale.

La relazione, che costituisce elemento di sicuro interesse nel campo vitivinicolo del mondo intero, comparirà nel Bollettino del gennaio 1929 e noi l'abbiamo potuta leggere in anticipazione cortese.

Rileviamo, brevemente, qualche punto, fra i molti che meriterebbero di essere ricordati.

All'Ufficio risultano oggi dunque partecipanti 10 nazioni; la Grecia e l'Argentina perfezionano fra breve le pratiche necessarie; l'Italia, l'Austria, la Cecoslovacchia, la Bulgaria, stanno studiando la formula della partecipazione; il Cile, il Brasile, l'Uruguay, la Russia, la Svizzera e la Jugoslavia sono stati interessati attivamente; il Canada, il Giappone, il Messico, la Persia, la Turchia, l'Africa del Sud e l'Australia hanno declinato l'invito loro diretto.

Il consumo del vino dal 1900 ad oggi non è aumentato, mentre thé, caffè, acque minerali hanno trovato sbocchi sempre più larghi.

L'Ufficio nota che se in ciò ha causa, in parte predominante, la propaganda, un concorso notevolissimo lo ha portato anche il prezzo del vino, che, pur nelle annate di raccolto abbondante, è tale da raffreddare gli entusiasmi dei consumatori.

Venne formulata la proposta di costituire in ogni nazione aderente un comitato giuridico ed uno tecnico-enoologico allo scopo di completare i Comitati scientifici del vino già deliberati; così pure fu concretata la proposta di porre l'Ufficio — che è a carattere internazionale secondo l'art. 24 del patto delle Società delle Nazioni — sotto l'egida della Società stessa; e inoltre che l'Ufficio compia i passi necessari perchè l'elevazione delle tariffe doganali dei vari Stati non abbia ad essere proibitiva e nociva al commercio ed al consumo del vino.

F.lli MARESCALCHI

CASALMONFERRATO

Ogni buon prodotto per fare, correggere, conservare, migliorare il vino.

Editrice de

L'ITALIA VINICOLA ed AGRARIA

settimanale diretto dall'On. MARESCALCHI

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 - SQUENZANO

MAURI Cav. ANGELO

COMMERCIO DI VINI

: MONZA :

SOCIETÀ ITALIANA DI TRASPORTI

JEAN MESMER

Sede a GENOVA Succur.le a BOLZANO

Piazza F. Corridoni, 10-6 Via Dodiciville, 1

Casa Consorella 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

Telegr.: Meccaniche - Telefono 1-73 - Casella Postale 64

I TORCHI IDRAULICI

ORIGINALI BUCHER-GUYER

SONO I PIU' POTENTI E I PIU' PRATICI

Chieder Cataloghi a:

A. MELGUNOFF - MILANO

LARGO RICHINI, 8 - TELEFONO 88-961

CESARE MASCHERONI

COMMISSIONI - RAPPRESENTANZE

IN VINI

PIAZZA VIRGILIO, 4 MILANO

TELEFONO 80-398

CALISSANO GIOVANNI & F.lli

COMMISSIONI - RAPPRESENTANZE

IN VINI

Piazzale Doria, 1 MILANO Telefono 65-234

OTTAVI

CASALE MONFERRATO - BARI

Macchine - Prodotti enologici
Manuali di agricoltura

GIORNALE VINICOLO ITALIANO

STABILIMENTO ENOLOGICO

GIROLAMO BUCCELLATO

MARSALA

VINI DI SICILIA - MARSALA

MOSCATO

COMMERCIO-ESPORTAZIONE

Giulio e Guido Carbone

COMMISSIONI E RAPPRESENTANZE

IN VINI

Telefono 88-494. Telegrammi: Fratelli Carbone - Milano
Via S. Maria Podone, 5
(ang. Piazza Borromeo) MILANO

GIUSEPPE LOMBARDI

Rappresentanze

in VINI

Telegrammi:
Lombardini - Milano MILANO (106)
Telef. N. 85-358 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

DITTA FRATELLI MARAGGI

DI ANGELO MARAGGI

VINI

VIA PAOLO SARPI, 53 MILANO (127)
TELEFONO 90-280

Dott. LUIGI BRANCOLINI

CONSULENTE IN MATERIA COMMERCIALE E TRIBUTARIA

CONSULENTE DELL'UNIONE ITALIANA VINI

MILANO (102)

VIA SILVIO PELLICO, 7 - TELEFONO 84-241

FRATELLI MARINO

PRODUTTORI - ESPORTATORI

VINI

SPECIALITÀ

VINI BIANCHI DI SICILIA PER VERMOUTH

PETROSINO (Marsala)

DITTA

FRATELLI SOMMARIVA FU G.

DI

SOMMARIVA & MANZONI

Via Tagliamento, 17 MILANO (134)

CARLO MAZZUCHELLI

13-15, Corso Como - MILANO - Telefono N. 64-988

LANA DI LEGNO DI TIGLIO

PER FILTRAZIONE VINI

6000 Clienti - Migliaia di certificati

ENOLOGO FRANCESCO VASTA

Uve - Vini

RAPPRESENTANZE - COMMISSIONI

VINI DI PIAVE E DELLA PADOVANA

Recapito: PADOVA VENEZIA

Borsa Vini N. 23 S. GEREMIA 233

A. TEDESCHI

Commissioni e Rappresentanze in Vini

MILANO

VIA CARLO PORTA, 1 - TELEFONO 66-710

A. STATI & C.

RAPPRESENTANTI DI CASE VINICOLE

MILANO (138) Viale Monza, 39

Telefono Interprovinciale 27-768

Indirizzo Telegrafico: STATI - Milano

RASSEGNA SETTIMANALE DEI MERCATI DEL VINO

Lievi animazioni nel mercato del vino si sono notate quì e là in vista soprattutto delle ricorrenze tradizionali che intensificano il consumo, ma nella loro generalità i mercati sono rimasti in calma, con poche richieste e poche contrattazioni e con prezzi quasi dovunque nominali. Le qualità buone sono sempre quotate e ricercate: fiasche e neglette le qualità correnti.

Il consumo ha subito l'oscillazione stagionale aumentando notevolmente, in questi giorni, per ritornare, a feste finite, al punto normale, medio.

Nessun accenno speciale per un aumento sensibile all'esportazione: la Svizzera assorbe sistematicamente circa metà della nostra esportazione di vino.

I carri serbatoio sono domandati e continuano a circolare senza soste ed eccezioni di offerte.

Le notizie portanti la sigla (S. P. C. E.) provengono dalle Federazioni provinciali fasciste, Sezione Commercio enologico, delle varie regioni. Le altre notizie dai centri di produzione provengono dai diretti nostri corrispondenti. Nell'uno e nell'altro caso la Direzione del Giornale pubblica senza alcuna sua responsabilità sulle cifre e le notizie riferite.

INTERNO - PRODUZIONE

PIEMONTE. — Mercati generalmente calmi; disponibilità normali; consumo medio, esportazione nulla. Casale, comune 170-190, rossi fini 190-220 in cantina del produttore; Alessandria 130-200; Alba, mercato movimentato, rossi 240-250; Canelli, ricerca di moscato a 280-325, dolcetti 200-260, barbera 250-280; Tortona, rossi gradi 11-12 lire 180-200, bianchi 10½-11 lire 150-170.

LOMBARDIA. — Mercati tutti calmi, disponibilità normali, consumo medio, esportazione nulla. Valtellina comuni 200-250, mezzofini 300-350; Bressiano, poche richieste, prezzi sostenuti; Oltrepò Pavese, rossi 140-180, bianchi 160-180, filtrati 280-350, moscati 240-250; Mantovano 5-7,50 ettogrado, mercati fermi.

VENEZIE. — Mercati in calma; disponibilità abbondanti; consumo scarso, esportazione nulla. Verona (S.P.C.E.), Valpolicella 240-250, superiore 300-350, Bardolino 210-220, superiore 250-280, Soave 180-200, superiore 225-250, zone collinose fino 180-220, ricostituzione fillosserica alacre; Vicenza (S.P.C.E.), clinton 100-135, nostrano fino 140-160, inferiore 80-120, nostrano vecchio 140-160; Padova, friularo 100-120, corbinello 70-75; Istria rosso 170-190, bianco 160-180.

EMILIA. — Mercati calmi e in sosta, disponibilità abbondanti, consumo scarso, nessuna esportazione. Reggiano da 8½ a 10 gradi da lire 9 a 12,50 ettogrado; Forlì (S.P.C.E.), bianco 8-9 gradi lire 8-9 grado, 10 gradi lire 10-10,50, rosso 8-9 gradi lire 8-9 grado, 10 gradi lire 11-12, Sangiovese 11½ gradi 250-300 hl, Albana 12½ lire 300-325; Lugo, ricerca di vini dolci.

MARCHE. — Mercati mediocrementi attivi, rimanenze forti, consumo abbondante. Ascoli Piceno, pochi contratti a 8-9 ettogrado; Ancona, bianchi e rossi 100-140; Pesaro (S.P.C.E.), rosso 10 gradi 100-140, oltre 10 gradi 130-150, bianco 10 gradi 90-130, oltre 10 gradi 120-140.

UMBRIA. — Perugia, mercato fermo, vecchi rossi 180, bianchi 160, nuovi rossi 120 bianchi 90.

PUGLIA. — Mercati generalmente calmi; disponibilità normali, consumo medio, esportazione debole. Cerignola (S.P.C.E.) 13,50-14 ettogrado; Barletta, da taglio extra 15-16, rossi fini 14-15, correnti 13-13,50, prezzi nominali, sostenuti; Brindisi, tendenza ad animazione, 13-13,50 ettogrado; Taranto, sostenutezza, 12,50-12,75.

CALABRIA. — Calma assoluta, disponibilità abbondanti, consumo scarso, esportazione nulla. Sambiasi 10,50-11; Palmi 10-10,50 campagna.

SICILIA. — Poche richieste, mercati in sosta; disponibilità normali, consumo medio, esportazione nulla. Barcellona 190-200; Milazzo (S.P.C.E.) circa 600 ettolitri venduti, 12-12,50 campagna; Vittoria, calma e sostenutezza; Riposto, calma e stazionarietà di prezzi; Marsala (S.P.C.E.) quotazioni Alcamo gradi 14 lire 12 partenza; Marsala, Mazzara, Castelvetro 14 gradi, lire 11,25 partenza. Vini di 16 gradi rari e quotati a più di 13 lire per ricerca degli stabilimenti.

SARDEGNA. — Calma d'affari, consumo medio. Campidano 10 ettogrado, 120-150 hl.

INTERNO - CONSUMO

TORINO (S.P.C.E.). — Gradi 9½ 100-120, gradi 11 160-170, oltre 150-190, barbera 260-280, dazio lire 70.

TRIESTE (S.P.C.E.). — Siciliano 14 gradi lire 14, Puglia 14-15 gradi 14,50, Aretino bianco 11,50, Istria 130-160, Avellinese gradi 9,5-10 lire 110-115, dazio lire 75.

ESTERO

FRANCIA. — Le cifre ufficiali e definitive del raccolto vinicolo 1928, che saranno note fra pochissimi giorni, non sembrano destinate a mutare l'andamento dei mercati.

Nel Mezzogiorno i prezzi sono debolmente tenuti e gli affari sono scarsi e cauti. Nel Borsolese la caratteristica dominante è la calma delle contrattazioni. In Borgogna i prezzi sono sostenuti e le rimanenze dei vini nuovi vanno assottigliandosi.

Il consumo si mantiene normale e lascia sperare qualche leggero incremento. L'esportazione di vini

francesi all'estero di qualità, è sempre difficile e lenta.

SPAGNA. — Nessuna variazione dalla scorsa settimana: solite ricerche per esportazione, di qualità, con prezzi fermi e tendenti all'aumento. Consumo interno, normale.

SVIZZERA. — L'importazione di vini italiani ha segnato una leggerissima ripresa in confronto alle medie dei mesi precedenti. Siamo però, complessivamente, a un quantitativo inferiore a quello del 1927, e, preceduti, nell'importazione locale, dalla Spagna.

EUROPA CENTRALE. — Nessuna segnalazione particolare; permane la situazione segnalata la scorsa settimana.

DISSESTI E FALLIMENTI

MILANO.
Fucoli Battista, osteria, Turro, via Russo, 8 — 10 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Vaccaro — curatore avv. Giuseppe Florio, via Lauro, 2 — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 22 gennaio, ore 10, verifica.

Negri Luigi, vini, viale Monza, 45 — 10 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Vaccaro — curatore rag. Alfredo Cazzaniga, via Bossi, 4 — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 22 gennaio, ore 10, verifica.

Camini Luigi, vini, Bornago — 19 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Paolo Olivieri — curatore dott. Bortolo Termine, via s. Maria alla Porta, 2 — 8 gennaio, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 8 febbraio, ore 10, verifica.

BOLOGNA.
Finco Adelaide, osteria, via Mascarella, 96 — 5 dicembre, istanza propria — giudice avv. cav. Attilio Del Monego — curatore avv. cav. Gino Zucchini, via Zamboni, 6 — 22 dicembre, ore 16, prima adunanza — al 3 gennaio per produrre i titoli — 13 gennaio, ore 16, verifica.

BUSTO ARSIZIO.
Bonfani Giuseppe esteso a Mazzetti Cristina, vini, Legnano. — Il 29 ottobre u. s., secondo riferisce il curatore dott. rag. Enrico De Gaudenzi, i falliti presentarono proposta di concordato con la quale offrivano il 16% ai creditori chirografari, pagabili ad un mese dall'omologazione del concordato stesso. Pagamento integrale ai privilegiati e tutte le spese di giudizio, curatela, ecc. Garante il signor Alessandro Zaelio di Montemagno Monferrato. Il curatore nel presentare questa proposta ai creditori intervenuti all'adunanza appositamente indetta il 26 novembre, rilevava come vi fosse poco o nulla da sperare dal reparto giudiziario ammontando le passività a L. 21.646,05, contro un attivo di L. 653,25 e fosse perciò raccomandabile l'accettazione della proposta di concordato fatta dai falliti. E i creditori in numero di 4 per 17.992,80 lire sui 5 ammessi per complessive lire 20.999,80, di credito chirografario, diedero parere favorevole.

Per il mancato intervento del garante signor Zaelio la seduta venne dal giudice delegato rinviata al 10 dicembre alle ore 10.

Oldani Giuseppe, vini, Cuvio — 20 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Fuortes — curatore rag. Cattò, di Varese — 7 novembre, ore 9,30, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 8 febbraio, ore 9,30, verifica.

COMO.
Cagliati Costantino, osteria, Cabiato (Lecco) — 10 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Bonifacia Marinucci — curatore rag. Andrea Vittorio Muttoni, di Lecco — 28 dicembre, ore 15, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 26 gennaio, ore 15, verifica.

FIRENZE.
Negreni Raffaello, foraggi, vini ed olio, Pistoia — 15 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Emilio Biondi — curatore prof. Pietro Landini, di Pistoia — 4 gennaio, ore 9, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 4 febbraio, ore 9, verifica.

GORIZIA.
Accomodamento — Maraz Cirillo, osteria, S. Floriano, edito 14 dicembre, è stato ammesso a questa procedura — convocazione creditori 4 febbraio, ore 9, avanti il commissario dell'accomodamento avv. Luigi Molinari — amministratore avv. cav. Valentino Pascoli, di Gorizia — termine d'insinuazione al 20 gennaio — attivo denunciato Lire 119.658,30, passivo L. 225.137,10.

MANTOVA.
Cortelazzi Mario, vini e liquori, Formigosa. — Chiuso per insufficienza d'attivo.

Lauri Macario, vini, Viadana. — Il curatore avv. Curzio Zanelli, nella sua relazione riferisce come sia difficile stabilire le cause del dissesto mancando l'azienda di contabilità e registri. Attendendosi alle dichiarazioni del fallito, il dissesto sarebbe causato da perdite subite in operazioni di commercio, perdite che il curatore esclude, trovando inesplorabile il dissesto. I debiti con gli attuali creditori risalgono al 1927-1928, solo pochi del 1926. Attivo L. 70.295, passivo L. 145.147.

Crivelli Elvira Sabina, osteria — 19 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Anselmo Tommasi — curatore rag. Reno Negri — 5 gennaio, ore 10, prima adunanza — al 20 per produrre i titoli — 31 gennaio, ore 10, verifica.

Bolzacchini Arturo, vini — 17 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Anselmo Tommasi — curatore rag. Luigi Trentini — 31 dicembre, ore 10, prima adunanza — al 12 gennaio per produrre i titoli — 22 gennaio, ore 10, verifica.

Paglioli Giovanni, osteria, Goito. — Chiuso per compiuta liquidazione ed effettuato reparto.

ROMA.
Pani Giacomo, vini, piazza di Spagna, 66 — 11 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Giovanni Petrucci — curatore avv. Alberto Di Lello, via Borgognona, 26 — 28 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 29 dicembre, ore 10, verifica.

TORINO.
Giorfrida Francesco, vini e generi alimentari, via Baretto, 21 — 18 dicembre, istanza propria — giudice avv. cav. G. B. Forneris — curatore avv. Mario Tedeschi, via Consolata, 1 — 28 dicembre, ore 15, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 15 gennaio, ore 15, verifica — attivo denunciato L. 29.200, passivo L. 47.782,60.

Varone Giovanni, botti, Cambiano — 10 dicembre, istanza propria — giudice avv. cav. Luigi Motta — curatore avv. Benedetto Bruni, via Boucheron, 7 — 28 dicembre, ore 15, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 28 gennaio, ore 15, verifica — attivo denunciato Lire 62.500 (immobiliari) L. 40.000, merci L. 2.500, macchine L. 20.000, passivo L. 96.238.

TOLMEZZO.
Palmano Ompredoni, osteria, Conegliano — 24 novembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Enrico Thomaun — curatore rag. Antonio Valle, di Tolmezzo — 14 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 14 gennaio, ore 10, verifica.

UDINE.
Manzano Raimondo, vini, Risano — 10 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Orsi — curatore rag. Marinotto, di Udine — 21 dicembre, ore 10, prima adunanza — al 5 gennaio per produrre i titoli — 21 gennaio, ore 10, verifica.

VENEZIA.
Baldrin Antonio fu Eugenio, vini e generi alimentari, Castello 6508-6509 — 6 dicembre, istanza propria — giudice avv. cav. Vittorio Vitale — curatore avv. Enzo Milner — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 23 gennaio, ore 10, verifica — attivo denunciato L. 36.002, passivo L. 65.777.

Baldrin Antonio fu Eugenio, vini e generi alimentari. — A domanda del curatore avv. Enzo Milner, sentenza 15 dicembre, il fallimento, è stato esteso a Gian Italia in Baldrin — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — al 5 gennaio per produrre i titoli — 23 gennaio, ore 10, verifica.

VERONA.
Isotta Guido, vini, Villafranca Veronese — 19 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Marco Modena — curatore avv. Luigi Buella Balilla, di Verona — 7 gennaio, ore 10, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 7 febbraio, ore 10, verifica.

Direttore: On. prof. ARTURO MARESCALCHI
Redattore Capo-responsabile: avv. rag. GIUSEPPE CAVAZZANA
Segretario: rag. GIUSEPPE VALENTINO
Col tipi del Cav. ENRICO GUALDONI - Milano

Ditta Sprizzi Mariano & Figli
COMMISSIONARI
VINI E OLII DI CALABRIA
Magazzini raccordati a Gioia Tauro
Ufficio a Palmi
PALMI (Calabria)

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

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)

CHIANTI RUFFINO
PONTASSIEVE

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

COCCONCELLI GIUSEPPE
COMMERCIANTE IN VINI
CORREGGIO VIA DELLA STAZIONE
MILANO (124) VIA VIGEVANO, N. 41 TELEFONO 30-003

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

POMPE-FILTRI
per Acqua, Acefi, Vini, Liquori, Scropoli
IMPIANTI PER CANTINE
Vini Spumanti, Acque Gassose 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

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

VINI D'ITALIA
"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: METZGERIUS
1200 Vagoni propri

PREMIATA CASA VINICOLA
FLLI LA ROSA LUPPINO
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

FRATELLI DONDENA
VINI
MILANO (134)
CORSO XXVIII OTTOBRE, 102 - TEL. 50-254
C. C. I. MILANO N. 84504

FABBRICA BOTTI - TINI
EGIDIO GAJA & C.
CONEGLIANO (Veneto)
PREZZI CONVENIENTISSIMI

TOFANELLI Cav. FERRUCCIO
RAPPRESENTANZE - COMMISSIONI
IN VINI
Via del Fascio, 11 - MILANO 116 - Telefono 86-230
Telegrammi: TOFANELLI - Fonogramma - Milano

STABILIMENTI VINICOLI
CAV. FELICE BONARDI
ALBA e BRÀ
VINI FINI DI PIEMONTE
- VERMUT - SPUMANI -
Specialità: BAROLO - BARBARESCO

LETTERIO MILITANO fu V.
VINI
COMMISSIONI
Telegrammi: MILITANO VINI - PALMI
Telefoni 21 e 21 bis
PALMI
(CALABRIA)

DOTT. NATALE CUDIA
MARSALA
Telefoni: 55 - 1-47 Telegrammi: Dott. CUDIA
PRODUZIONE - ESPORTAZIONE
VINI DI SICILIA - MARSALA - MOSCATO

BARTOLOMEO DE SIMONE & FIGLIO
VINI BIANCHI SUPERIORI
Commissioni - Forfaits
(Sicilia) **ALCAMO**

FRATELLI ADAMO
PRODUTTORI - COMMERCIANTI
VINI BIANCHI E ROSSI
STABILIMENTO RACCORDATO
SERBATOI PROPRI
(SICILIA) **ALCAMO**

FORTI SENOFONTE
CARPI
ABITAZIONE: CASA CAFFÈ DORANDO
PIAZZA VITTORIO EMANUELE
TELEFONO 176 Teleg.: FORTI - Vini - Carpi
COMMISSIONARIO MEDIATORE
UVE - VINI

GIUSEPPE SEGOLINI
RAPPRESENTANZE - COMMISSIONI
VINI - MOSTI
TELEFONO N. 4 **STRADELLA**

FIAMINGO ROSARIO
PERITO GIUDIZIARIO INDUSTRIALE
E COMMERCIALE
MILANO - Via Marco d'Oggiono, 6
Teleg.: FIAMINGO ROSARIO - Milano
CASELLA POSTALE N. 442
COMMISSIONI E RAPPRESENTANZE VINI

NINO GIACOMINI
COMMISSIONE - MEDIAZIONE
VINI
BOLOGNA - VIA GALLIERA, 66-2°
Teleg.: NINO GIACOMINI - TELEFONO 25-39

BANCA NAZIONALE DELL'AGRICOLTURA
SOC. AN. CAPITALE L. 28.000.000 INTER. VERS.
SEDE SOCIALE E DIREZIONE CENTRALE
— MILANO —
PIAZZA FONTANA

ANTONIO CALÒ & FIGLI
Mediazione - Commissione - Rappresentanze
UVE - VINI - FILTRATI
BRINDISI
CORSO GARIBOLDI, 95 - TELEFONO N. 99
Telegrammi: Antonio Calò

C^{te} CHAZALETES & C^o
TORINO
FABBRICA VERMUT E LIQUORI
CASA FONDATA NEL 1876

PIETRO CAMOCARDI
MEDIAZIONI - COMMISSIONI
UVE - MOSTI - VINI
ESPORTAZIONE
Teleg.: Camocardi - Carpi
Telefono N. 54
CARPI
EMILIA