

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

CONTO CORRENTE POSTALE  
ANNO I. NUM. 4

22

Dicembre 1928  
ANNO VII - E. F.

SI PUBBLICA  
IL SABATO

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)

*Agli abbonati ed ai lettori "Il Commercio Vinicolo",  
augura Buone Feste Natalizie e di Capodanno.*

## ISTRUZIONE TECNICA

E' stato fatto rilevare da diversi giornali vinicoli che l'istruzione enologica è ancora assai poco diffusa. Non è penetrata nella grande massa dei piccoli produttori, i quali costituiscono pur sempre la predominante origine della massa del vino italiano.

Vi fu un'epoca, alla quale si connettono i venerati nomi di Nicola Miraglia, G. B. Cerletti e Antonio Carpenè, in cui le maggiori premure conversero sulle scuole enologiche e sulla diffusione dell'istruzione tecnica nell'arte di fare il vino.

Grandissima, solida, memorabile benemerita hanno le scuole enologiche per ciò che hanno fatto e ciò che fanno.

Vi furono cattedre di viticoltura ed enologia, e furono soppresse. Credo non rimanga che quella di Casalmonferrato, perchè fermamente difesa e sostenuta.

Le cattedre ambulanti di agricoltura delle provincie nelle quali la produzione del vino ha grandissima importanza, dovrebbero avere un assistente enotecnico per l'insegnamento ambulante e la consulenza. Non l'hanno. Nè, senza offendere alcun cattedratico, è da credersi che i direttori di cattedre abbiano tempo — operati come sono da altri infiniti incarichi e preoccupati ora soprattutto dalle urgenti premure pel grano e la bonifica integrale — e anche che tutti abbiano la competenza specifica in materia enologica, visto il poco o niun conto in cui questo particolare insegnamento è tenuto negli Istituti Superiori Agrari.

Intanto sempre più si lamenta che

molto vino ogni anno vada a male per ignoranza e per incuria, e moltissimo poi non sia preparato e conservato e presentato come dovrebbe essere per ottenere una degna valorizzazione.

E' lecito questo in un paese nel quale il vino rappresenta una capitale enorme, ed è una delle maggiori colonne del bilancio produttivo della terra?

Non è facile insegnare enologia, saperla sminuzzare al contadino o al cantiniere empirico. Non si creda che il primo professore di agraria che capita in una provincia sappia cavarsela degnamente.

Eppure è necessario, è urgente liberare l'enologia italiana dalla zavorra. Ed è interesse sommo del commercio vinicolo di avere a che fare con vini ben fatti tecnicamente conservati, sani, sicuri.

Crediamo quindi che le sezioni agrarie e quelle commerciali dei Consigli dell'Economia delle provincie nelle quali l'attività enologica ha importanza preminente, e sono almeno una quarantina, debbano in pieno accordo chiedere che le istituzioni agrarie, fisse o ambulanti ivi esistenti, siano dotate di uno specialista che si dedichi con particolarezza nella diffusa e popolare istruzione enologica presso i piccoli produttori, e ne sia il consulente illuminato.

Sarà un gran passo sulla via del progresso tecnico del nostro Paese, e saranno milioni risparmiati per merce avariata o non rispondente, o indegna del bel nome italiano.

ARTURO MARESCALCHI.

## La concentrazione dei vini deboli.

In una annata come la presente, in cui si sono prodotti tanti vini deboli, di bassa gradazione e di poco corpo, il pensiero ricorre naturalmente alla possibilità di concentrare tali vini, allo scopo di averne un prodotto normale e più stabile e quindi più remuneratore.

Occorre tener presente il fatto che la base di prezzo a ettogrado è tanto più alta, quanto più elevata è la gradazione alcoolica: un vino di 6-7 gradi si paga a L. 5-7 per ettogrado; un vino di 8-9 gradi si paga sulla base di L. 8-9 al grado; mentre un vino comune della stessa zona, a 10 gradi, si paga L. 10-12 al grado. E' evidente che, nel valutare la convenienza della concentrazione dei vini, si dovrà calcolare anche questo aumento del prezzo base a grado-ettolitro.

E' permessa dalla legislazione vinicola italiana la concentrazione dei vini e con quali limitazioni o oneri eventuali?

Il Regolamento, portato dal R. D. 1 luglio 1926, n. 1361, all'art. 48, ultimo comma, così si esprime al riguardo:

«E' consentita anche la concentrazione del vino purchè nei limiti necessari per riportarlo alla composizione normale di quelli della località e purchè non sia praticata su vini che abbiano già subito aggiunte di sostanze acide o di disacidificanti».

La disposizione di legge è, quindi, molto chiara ed equa. La concentrazione dei vini è permessa solo in quanto si tratti di riportare alla composizione, che hanno nelle annate normali, quei vini che, per avversità climateriche, siano risultati eccezionalmente poveri. Opportuno è an-

che il divieto di concentrare vini addizionati di acidi o disacidificanti: nel primo caso il divieto coincide con le esigenze del gusto, poichè un vino eccessivamente acido non è accetto al consumo, mentre dalla concentrazione di vini addizionati, ad esempio, di acido citrico al disotto di 100 gr. per ettolitro, ne può derivare uno che supera tale limite e quindi va contro le vigenti disposizioni di legge; nel secondo caso, quello della aggiunta di disacidificanti, la disposizione vuole evitare che la concentrazione di vini disacidificati abbia a dare origine a prodotti, la cui composizione chimica sarebbe fortemente alterata, cozzando contro l'art. 47 del citato Regolamento, che considera «non genuini i mosti, i filtrati dolci ed i vini che abbiano ricevuto aggiunta di sostanze permesse, in quantità tale da mutare sensibilmente la composizione dei detti prodotti o da alterare i rapporti fra i loro componenti».

Chiarite le cose dal punto di vista legale, si tratterà di risolvere il problema, sempre interessante, della scelta fra il metodo di concentrazione col calore e quello con la refrigerazione.

**Concentrazione a caldo.**

Mentre nel campo della concentrazione a caldo dei mosti si sono fatti progressi notevoli, fino a dare origine, in Italia, alla moderna, ben attrezzata e discretamente sviluppata industria dei concentrati, nell'applicazione della concentrazione ai vini siamo rimasti alquanto indietro.

Bisogna risalire al 1883 per trovare riferimento degli studi e delle esperienze,

iniziate in Italia dal Carpenè, nel 1872, e riprese dallo stesso, in collaborazione con l'enotecnico Candio, e più tardi dal Garrigou, in Francia (Les vins concentrés, 1903, Paris). I loro apparecchi, però, non ebbero applicazione industriale.

Un apparecchio industriale fu quello ideato e fatto costruire da Baudoir e Schriblaux: esso è costituito da una pompa ad aria per fare il vuoto; da un evaporatore multitubolare, riscaldato a vapore e disposto in modo da assicurare un'evaporazione molto rapida; da un analizzatore, il quale permette di separare l'alcool ed i profumi, che tornano automaticamente nel vino insieme a porzioni variabili di acqua, dall'acqua carica di acido acetico, che si elimina.

Il concetto generale, su cui si fondano i vari apparecchi di concentrazione dei vini a caldo, rimane pertanto quello di una distillazione frazionata a bassa pressione. Le sostanze odorose, eteri ed alcooliche sono le prime ad evaporarsi. Nell'apparecchio del Garrigou, in cui la distillazione si faceva avvenire nel vuoto, in bagno di glicerina riscaldata col vapore, a 30° si separavano gli eteri etilico ed etilacetico, coi profumi; a 35° l'alcool etilico; verso i 40° si evaporavano piccole quantità di alcool superiori, mescolati all'alcool etilico; indi, a temperature a mano a mano crescenti, passavano gli alcool superiori a gusto sgradevole e l'acido acetico, insieme all'acqua. Raccogliendo i prodotti utili della distillazione frazionata ed aggiungendoli al residuo della distillazione stessa, si ha il vino concentrato.

Le analisi dei vini ottenuti da una concentrazione a metà volume, eseguite dal Carpenè, nonché dal Mathieu e dal Roccus, dimostrarono che la materia colorante non viene alterata dalla concentrazione a bassa temperatura, nel vuoto, che si hanno piccole perdite di alcool (in media del 0,5%), le quali sono in rapporto diretto con l'alcolicità stessa dei vini da concentrare, ed una diminuzione dell'acidità totale, per effetto della eliminazione del 50% circa di acidi volatili e di una parziale precipitazione di cremore.

Il gusto non ne rimane affatto alterato, se la lavorazione è ben condotta, e si può quindi concludere che la concentrazione dei vini col calore può essere effettuata con buoni risultati.

Abbiamo, pertanto, notato che la legislazione italiana non permette una forte concentrazione dei vini. Nelle condizioni della produzione di quest'anno, si potrebbe ritenere ammissibile un aumento di circa 2-3 gradi di alcool al massimo, il che importerebbe minori spese di concentrazione e risultati sicuri, poichè il vino ottenuto è non solo un prodotto più ricco di alcool, che si potrebbe ottenere molto più semplicemente con un adeguato taglio, ma è un prodotto sterilizzato, depurato, affinato.

La concentrazione col calore dà, quindi, il mezzo di utilizzare i tanti vini deboli ed instabili, prodotti quest'anno, per farne dei vini buoni, conservabili, adatti al consumo.

G. VANNI.

(La continuazione al prossimo numero).

## La situazione vinicola europea.

La Grecia, gran mercato internazionale, che dà un po' del suo vino a tutti, tranne che a noi — per fortuna — è bersagliata di richieste. Tutti vorrebbero vini alcoolici per migliorare i molti vini deboli ottenuti quest'anno. I prezzi dei vini in Grecia salgono ogni giorno.

Anche verso la Spagna si rivolgono le richieste di vini generosi, ma anche là i prezzi salgono. Il maggior compratore è la Francia, in seconda linea Svizzera e Germania.

In Austria ci si interessa di vini greci e di vini nostri dell'Italia centrale.

In Ungheria i vini nuovi sono poco soddisfacenti, e di acidità troppo elevata.

La Cecoslovacchia compra vini nel Banato di Jugoslavia, deboli di grado ma buoni.

In Italia permane calma nei vini ordinari, ma la ricerca si animerà sempre più per i vini riusciti ricchi di alcool.

## La carta ed il vino.

Se un tempo il pregiudizio, la rara sapienza, le armi e il sacrificio servirono per diffondere le idee, oggi, coi tempi nuovi, è la carta stampata il veicolo magnifico e travolgente per plasmare cuori e cervelli dell'umanità e per renderli edotti del loro bene, del loro diritto e del loro dovere.

E' raro infatti trovare una categoria che rinunci volontariamente alla sua personalità, alla sua affermazione, al suo presidio, e che non disponga di un foglio più o meno buono, più o meno periodico, più o meno squillante, per informarsi, difendersi e valorizzarsi.

Anche il commercio enologico aveva assoluto bisogno del suo settimanale, e lo chiedeva a coloro che guidano, nella vita corporativa sindacale dello Stato, la classe, rappresentandola giuridicamente. Le minacce del proibizionismo all'interno, l'andamento della esportazione all'estero, il bisogno di una netta divisione fra gli interessi del vino e quelli del liquore, i problemi igienici e sanitari, il trasmutare del patrimonio vitivinicolo nazionale, il regime di imposte e tasse e del dazio di consumo, la rassegna dei mercati, i progressi tecnici e meccanici in enologia, le curiosità e le statistiche vinicole potrebbero forse giungere a conoscenza di coloro che traggono, dal traffico del vino, i mezzi per vivere e per lavorare, e potrebbero indurre alla meditazione e alle serene e necessarie constatazioni il pubblico e i responsabili degli sviluppi civili ed economici, se un foglio serio, obiettivo, vigile e indipendente non cogliesse tutti i lati della vita vitivinicola e non li prospettasse con efficacia?

A questo imperioso bisogno la Federazione del Commercio Enologico, con la sensibilità che la distingue, ha provveduto, e poggiando sulle fondamenta messe dall'Unione Italiana Vini con Enotria ha iniziata la pubblicazione del Commercio Vinicolo.

Sono 8500 copie del giornale che partono settimanalmente dirette agli 8500 commercianti in vino d'Italia e che — amiche fidate, discrete, attente — li informano di quanto loro interessa per l'attività quotidiana, li preparano e li illuminano nelle legittime difese, li incitano a necessarie azioni.

Ognuno che riceve, legge il giornale e se ne vale o almeno lo stima — quale è — un elemento utile, ricordi la somma di sacrifici, di attività, di spese che il giornale richiede perchè non abbia a presentarsi come un centone di pubblicazioni altrui e non paia un budello riempito con le forbici.

E senta lo stimolo di mostrare al giornale che capisce la sua utilità e il suo pregio. Del canto nostro noi cercheremo di migliorare il risultato delle assidue nostre fatiche perchè ci dedichiamo al giornale non per dovere penoso, ma con amorosa passione.

I soci dell'Unione Italiana Vini già sono abbonati al Commercio Vinicolo, in virtù del loro Statuto: i 7500 commercianti in vino d'Italia, non soci dell'Unione Italiana Vini, si abbonino. Basta inviare all'Amministrazione in Milano (102), via S. Pellico 7, un assegno, dei francobolli, un vaglia postale per un importo di Lire 25. L'equivalente di una poltroncina a teatro, di 15 pacchetti di sigarette macedonia, di una colazione in un ristorante di prima categoria servirà loro per ricevere da 50 a 60 numeri del giornale, a domicilio, con tante e tante informazioni — comprese le vendemmiali — necessarie allo sviluppo del loro commercio.

Nessuno disertare dunque: tutti cooperino alla onesta e prospera vita del Commercio Vinicolo che è pensato, scritto e stampato per loro.

## ABBONAMENTI PER IL 1929

Il Commercio Vinicolo . L. 25.—  
"Enotria" Rivista mensile „ 50.—  
Annuario Vinicolo d'Italia „ 50.—

PUBBLICAZIONI DIRETTE  
dall'On. Prof. ARTURO MARESCALCHI  
Indirizzare vaglia a Milano (102)  
Via Silvio Pellico, 7

## ATTI DELLA FEDERAZIONE NAZIONALE FASCISTA DEL COMMERCIO ENOLOGICO

### Prenotazione degli Atti del Convegno Interconfederale di Brindisi.

Sono alla stampa gli Atti del Convegno Interconfederale di Brindisi (18 novembre).

L'importanza dei temi trattati e la riproduzione delle interessanti relazioni presentate e svolte sui seguenti argomenti: Riduzioni ferroviarie dei prodotti vinicoli; Esportazione vinicola, possibilità di incremento e Consorzi per la espansione del vino italiano nel mondo; Saloni per le contrattazioni vinicole e contrattazioni a termine dei vini; Questioni enologiche da risolvere; Consorzi per la difesa dei vini tipici; Ricostituzione antifillosserica e questioni viticole di attualità; Valorizzazione dei sottoprodotti vinicoli; consigliano i commercianti in vino ad approfittare della pubblicazione, edita in elegante veste tipografica. Essa consta di oltre 100 pagine e viene posta in vendita al prezzo di L. 5 la copia, in porto franco.

Gli interessati dovranno prenotare le copie occorrenti presso le Sezioni provinciali del Commercio Enologico.

### Per la Storia Illustrata della vite e del vino in Italia.

La Federazione Nazionale del Commercio Enologico ha richiamata l'attenzione delle Sezioni Provinciali sulla necessità che ciascuna abbia a prenotare almeno una copia dell'opera raccogliendo, fra i propri soci, la quota minima di lire cinquecento che dà diritto a un esemplare della pubblicazione unica al mondo.

Alla Storia della Vite e del Vino in Italia, che uscirà in circa mille pagine, con centinaia di illustrazioni e con tavole a colori, presiede l'ispiratore stesso on. prof. Arturo Marescalchi che sarà coadiuvato nell'imponente lavoro dai tecnici e dagli scrittori di cose viticole e vinicole, storiche, letterarie, artistiche, statistiche, dei quali verrà composta corona eletissima.

Vanno segnalate a titolo d'onore, e citate all'ordine del giorno, le Sezioni Provinciali del Commercio Enologico di Brescia, Fiume e Roma che, per prime, hanno sottoscritto e pagata, una copia ciascuna, dell'opera.

Come è noto la Storia della Vite e del Vino uscirà in numero limitato di copie numerate (non più di 500) e costituirà un successo bibliografico di primo ordine. Al quale devono collaborare tutte, nessuna esclusa, le Sezioni provinciali fasciste del Commercio Enologico.

## ATTI UFFICIALI DELL'UNIONE ITALIANA VINI

### Riparazioni ai carri serbatoio nel Parco - Officina Sociale di Foggia.

Proprio in questi giorni sono incominciati i lavori di riordinamento e di riassetto agli impianti e alle costruzioni esistenti al Parco di Foggia allo scopo di renderli più adatti alle finalità del Parco e di permettere le riparazioni ai carri serbatoio così da riuscire tecnicamente più perfette ed economicamente più convenienti.

In un paio di mesi il Parco-officina sarà sistemato e dotato di nuovi macchinari.

I soci dell'Unione Italiana Vini e i proprietari di carri serbatoio privati in genere e le case noleggiatrici prendano nota che a perfetta regola d'arte e a buon mercato l'Unione Italiana Vini ripara e rinnova i carri ferroviari — principalmente da vino — nell'officina di Foggia, e se ne valgono in ogni occasione.

### Amministrazione e manutenzione dei carri-serbatoio.

Il Consiglio d'Amministrazione in una delle ultime sue riunioni ha stabilito che l'amministrazione e la manutenzione dei carri serbatoio presso la Società — i cui vantaggi sono grandissimi e noti — possano esercitarsi su quattro categorie di carri, e precisamente:

a) carri serbatoio di proprietà di soci dell'Unione e iscritti nel parco F. S. a nome dell'Unione e per conto dei soci proprietari.

b) carri serbatoio di proprietà di soci dell'Unione e iscritti nel parco F. S. al nome della ditta proprietaria.

c) carri serbatoio di proprietà di terzi, non soci dell'Unione e iscritti nel parco F. S. a nome dell'Unione e per conto dei terzi proprietari.

d) carri serbatoio di proprietà di terzi, non soci dell'Unione, e iscritti nel parco F. S. a nome della ditta proprietaria.

## Le nuove disposizioni ministeriali per le analisi di vini-mosti e vini dolci

La Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico comunica che il Ministero dell'Economia Nazionale — Direzione Generale dell'Agricoltura — ha diramato ai Direttori delle Stazioni Agrarie e dei Laboratori d'analisi dipendenti la seguente lettera:

Roma, 28 novembre 1928 - VII Prot. N. 49062

«E' invalsa l'abitudine, nel commercio dei mosti e dei vini-mosti, di contrattare il prezzo in base ad unità di alcool sfolto e da svolgere, vale a dire alla gradazione alcoolica complessiva che si presume possa avere a fermentazione completa, per cui numerose determinazioni sono richieste di tali elementi.

Si è notato, però, che i diversi Laboratori dipendenti da questo Ministero seguono criteri diversi nelle valutazioni dell'alcool totale e nella determinazione dei due elementi che debbono costituirlo (alcool già formato e zucchero indecomposto). Soprattutto si lamenta che certi Laboratori adoperano per la determinazione dell'alcool il metodo ebullimetrico, che, impreciso ed incerto sempre, è assolutamente inadatto per determinare l'alcool in liquidi dolci; come pure che vengono adottati diversi coefficienti per il calcolo dell'alcool che si può formare dallo zucchero indecomposto.

Pertanto si dispone che nella determinazione dell'alcool sfolto e da svolgere sui mosti e vini dolci si seguano costantemente le seguenti norme:

1) La determinazione dell'alcool presente si deve fare esclusivamente per distillazione e verifica dalla densità del distillato, secondo il metodo ufficiale italiano;

2) La determinazione dallo zucchero si deve fare esclusivamente col metodo chimico, secondo Fehling Soxhlet;

3) Il calcolo dell'alcool totale si dovrà fare aggiungendo all'alcool già formato il prodotto dello zucchero per cento moltiplicato per il coefficiente 0,6 che si può ritenere il più prossimo al vero nel caso di fermentazione a lento decorso.

Prego di volermi dare un cenno di assicurazione.

Per il Ministro: JOSA ».

I commercianti ingrosso 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.

### Per la difesa dell'aceto di vino.

Con un emendamento introdotto all'improvviso e senza giustificazione — (presentato alla Camera il 4 novembre 1928 sera e votato subito il 5) — si venne a ricadere in un'ingiusto favoritismo per l'aceto di alcool (l'aumento di tassa recato essendo una cosa insignificante) proprio nel momento in cui, per la infelice qualità del prodotto vinicolo italiano 1928, il paese è gravato da una gran massa di vino di basso grado che solo dalla produzione dell'aceto (più che dalla distillazione operata oggi di tasse pesantissime) può avere valorizzazione che compensi gli sforzi dei produttori.

Già il Commercio Vinicolo si occupò della cosa, presentandola in tutta la sua gravità, nel numero scorso.

Per le ragioni addotte e per dare alla Finanza quell'intero maggior provento che essa aveva auspicato col decreto legge attuato, parrebbe necessario ora che il Senato, se altro provvedimento non può prendere, ottenga dal Ministro l'assicurazione precisa che entro gennaio sia, come già il relatore alla Camera accenna, riordinata in modo migliore e più giusto la questione della tassa sull'alcool per la produzione dell'aceto.

### Carico di piccoli colli di merce nei vagoni di vino in fusti e nei carri serbatoio.

E' notorio che, particolarmente nel periodo vendemmiale e durante le Feste Natalizie e Pasquali gli speditori, molte volte a titolo di strena, caricano nei vagoni piccoli cesti contenenti salumi, frutta, dolci, ecc. Si tratta generalmente di dieci o quindici chilogrammi di merce che regolarmente dichiarata non aggrava il trasporto che di due o tre lire.

Ben raramente, e non certo per defraudare le ferrovie dell'esigua tassa, viene indicata sulla lettera di vettura tale merce. Ne conseguono gravi penalità nel caso di scoperta dell'abuso: tutto il carico paga colla tariffa della merce non dichiarata (se la tariffa è superiore a quella del vino come lo è sempre) e la differenza dall'una all'altra tassazione viene poi in più raddoppiata a titolo di multa. E così le poche

Faremo, pertanto, notare che sono stati così accolti, primi fra tutti, alcuni dei voti formulati e presentati al Convegno di Brindisi dal Dott. G. Vanni, dei quali pubblichiamo il testo:

Voti del Dott. G. Vanni su alcune questioni analitiche riferentisi al vino:

1) Controllo periodico dei Malligand con soluzioni idroalcoliche, in modo che le differenze di gradazioni tra i vari laboratori non abbiano a superare 2/10 di grado.

2) Prescrizione tassativa perchè, nella determinazione dell'alcool sfolto e da svolgere nei vini nuovi dolci, si determini l'alcool sfolto soltanto per distillazione e non più col Malligand, il quale segna, per vini dolci, valori superiori al vero, che raggiungono e superano anche un grado di alcool.

3) Definizione del fattore di trasformazione dello zucchero in alcool, agli effetti del rendimento pratico della fermentazione.

4) Nella determinazione dell'acidità volatile sia prescritto, a parziale modifica dei metodi ufficiali, che la distillazione in corrente di vapore debba essere spinta fino a raccogliere soltanto 200 c. c. di distillato, in circa 45 minuti, e non protratta sino a quando il distillato non abbia più reazione acida; trattandosi di vini solforati, si apporti la correzione dell'errore prodotto dalla presenza di SO<sub>2</sub> (anidride solforosa); sia prescritto infine che la titolazione dell'acidità del distillato debba essere fatta sul liquido riscaldato sino a scacciare l'anidride carbonica passatavi.

5) Sia descritto nei metodi ufficiali il metodo per la determinazione della quantità di acido acetico effettivamente esistente nell'aceto e non, come avviene ora, dell'acido acetico più gli acidi fissi: ciò agli effetti della prescrizione del R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033, che fissa che l'aceto deve contenere almeno il 4 per cento in peso di acido acetico e non il 4% di acidità totale espressa in acido.

6) Sia definito il metodo per la ricerca dell'acido solforico libero aggiunto.

7) Siano aggiornati i metodi di dosaggio degli altri elementi, che se non hanno un'importanza commerciale, interessano grandemente per la conoscenza più precisa della composizione chimica del vino, agli effetti non solo scientifici, ma anche legali ».

lire risparmiate portano ad una spesa di centinaia ed anche di migliaia di lire.

Altre volte invece la merce è indicata sulla lettera di vettura ma il relativo peso non è distinto da quello del vino e così la ferrovia applica giustamente, come previsto dalle tariffe, la classe più elevata della nomenclatura.

Raccomandiamo pertanto di indicare sempre sulla lettera di vettura la merce che viene dichiarata ed il relativo peso singolo per evitare contestazioni gravissime ed ingenti penalità.

R.

### I nostri vini in Germania.

Si sono pubblicati sul Commercio Vinicolo tre articoli, dei quali uno del Maggiore Renzetti Presidente della Camera di Commercio Italo-Tedesca a Berlino ed altro del Rag. Iviglia segretario della Camera di Commercio Italo-Tedesca di Francoforte sul Meno, entrambi preziosi perchè rispecchiano l'attuale situazione di disagio e perchè consigliano le vie da seguire per arrivare ad un miglioramento della nostra esportazione.

E' necessario che oltre all'utile propaganda attraverso le Fiere e le Osterie Italiane le quali possono aiutare la penetrazione dei nostri vini nei mercati Internazionali, vi sia un'adeguata organizzazione commerciale della nostra produzione in maniera da disporre di masse sane e di tipi costanti adatti al consumo e al gusto del consumatore straniero.

Per conquistare i vari mercati dove da anni siamo quasi assenti bisognerà ribassare il costo di produzione del vino. L'on. Marescalchi nei vari congressi e nei suoi pregevoli articoli ha già fatto presente alla massa dei viticoltori lo spreco che essi fanno di mezzi anticrittogamici mentre una più razionale economia viticola apporterebbe una sensibile diminuzione del costo di produzione del vino, con vantaggio per la concorrenza da affrontare nei vari mercati del consumo internazionale.

La formazione dei tipi costanti è indispensabile, altrimenti ogni propaganda non seguita da una tecnica enologica adattata alla formazione di due tipi da lanciare sui mercati come vini italiani e cioè un tipo da consumo e un tipo da taglio, resterebbe una vana fatica. Lodevole sotto ogni aspetto l'idea che sta per attuarsi della costituzione della Borsa del Vino con i due tipi uno da dieci gradi e uno da tredici gradi.

Questa nascente organizzazione della Borsa del Vino piegherà la produzione e il commercio alla formazione del vino italiano da consumo e da taglio a tipo costante.

Il giorno in cui potremo presentare questi due tipi a masse costanti avremo veramente nelle mani quanto occorre per la conquista dei mercati stranieri.

Al lavoro dunque e con fede nell'avvenire del commercio di esportazione.

FRANCESCO VASTA.

## Assaggio di vini e duplicazione di dazio sul vino ai Consigli Provinciali dell'Economia.

Assaggio di vini e duplicazione di dazio sul vino ai Consigli Provinciali dell'Economia.

La Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico ha interessato i commercianti in vino, membri dei Consigli Provinciali dell'Economia, a presentare due mozioni importanti al suffragio dei Consigli raccomandando la trasmissione dei voti relativi ai Ministeri competenti. Ecco il testo delle mozioni inoltrate alla Presidenza del Consiglio dell'Economia di Milano dal cav. Ernesto Panza, Presidente dell'Unione Italiana Vini, mozioni che saranno analogamente discusse in quarantacinque Consigli, d'ogni regione d'Italia.

Mozione per l'esclusione dei locali per l'assaggio in piedi dei vini dalle limitazioni create per gli esercizi pubblici.

«Profittando del fatto che è in corso di compilazione il Regolamento per la esecuzione della legge di Pubblica Sicurezza, il Commercio Vinicolo chiede che dalla limitazione creata nel numero degli esercizi di vendita e consumo di vino e bevande alcoliche, siano esclusi i locali di semplice assaggio in piedi di vini nazionali, non essendo possibile che il pubblico apprezzi i prodotti del nostro Paese se non degustandoli, nè proceda poi all'acquisto presso commercianti ingrosso provvisti di licenza se non si è fatta idea del genere che acquista.

Un provvedimento in tale senso non tende a chiedere un allargamento dei concetti che dominano circa le osterie e le bettole, ma agevola l'onesto criterio di permettere la conoscenza dei prodotti italiani e l'estensione ai banchi di assaggio per solo vino, dei larghi criteri che presiedono all'apertura dei bars, dove pure si assaggiano e vendono quasi unicamente bevande esotiche e non del tutto nocive ».

Mozione per ottenere un provvedimento che escluda le duplicazioni di pagamento del dazio di consumo sul vino.

«Le disposizioni attuali sul dazio di consumo e la minuta vendita sono tali da portare alla incongruenza stridente di pagare due volte quel dazio che dovrebbe gravare sul solo consumo effettivo. Le case vinicole che spediscono vini in fusti, damigiane o bottiglie in quantità inferiori ai 100 litri, pagano dazio nella località di loro residenza e coloro che ricevono quel vino devono di nuovo pagare il dazio di consumo nel luogo dove lo ritirano.

Esempio: Una casa di Formia spedisce due dozzine di bottiglie di vino a Milano: paga una lira per bottiglia di dazio consumo nel paese di produzione dove il vino non è consumato e il cliente che lo riceve paga di nuovo una lira e cinquanta ogni bottiglia per sdaziarla.

Il Commercio Vinicolo chiede che il Ministro delle Finanze voglia prendere provvedimenti per evitare la duplicazione di dazi di consumo sul vino spedito in quantità inferiore a 100 litri in comune diverso da quello di origine ».

## La pubblicazione dell'Agenda Vinicola 1929.

E' uscita in questi giorni coi tipi del Cav. Enrico Gualdoni, a Milano — editrice l'Unione Italiana Vini —

### l'Agenda Vinicola 1929

a cura dell'on. prof. Arturo Marescalchi.

E' elegantissima, tascabile, legata in pelle con impressioni a lettere d'oro; porta le norme per la conservazione del vino nell'annata e motti, versi, proverbi, citazioni di fisiologi, letterati, poeti, scrittori sui pregi del vino e sulle sue virtù.

L'Agenda Vinicola 1929 è in vendita presso l'Unione Italiana Vini, via S. Pellico 7, Milano (102) e costa Lire 5, franca di porto.

Prenotate subito le copie occorrenti per non trovarle esaurite!

## SPIGOLATURE VITIVINICOLE

L'on. Arturo Marescalchi, in seguito alle dimissioni presentate dal presidente cav. Armando Gaudio, è stato nominato commissario straordinario della Federazione fascista dei commercianti della provincia di Alessandria.

Un simpatico atto di omaggio venne compiuto da alcune Case vinicole italiane in occasione dell'ultima seduta della Camera dei Deputati. Con il tramite dell'on. Marescalchi, esse inviarono campioni dei loro prodotti perchè fossero degustati alla colazione che ebbe luogo al ristorante della Camera in quella giornata.

Ad Udine per cura di quel Consorzio Antifillosserico è sorta una bella Cantina sperimentale e a Bertoglio, nel Friuli, una prima Cantina Sociale, che avrà presto, e bene, delle consorelle.

Alle truppe di Bartolomeo Colleoni, al termine della inconclusa campagna di Romagna, nell'estate 1467, raccolte a Molinella, e in grande disagio per mancanza di vettovaglie, la Repubblica di Venezia, sollecita della sorte del suo capitano generale, mandava, insieme ad altri viveri per via d'acqua, «alquante navi di Malvasia ».

In una recente ed importante riunione del Comitato Francese dell'Ufficio Internazionale del Vino su proposta del deputato Barthe è stato votato un vibrante ordine del giorno di protesta al Governo perchè esso incoraggi e difenda la propaganda per il consumo del vino, e non accordi patronato o sovvenzioni alle leghe antialcoliche, che sono nemiche del consumo del vino, e quindi cattive interpreti dei bisogni dell'economia nazionale.

**Per la BEFANA FASCISTA dei bimbi poveri.**

I commercianti in vino accolgono l'invito della Federazione del Commercio Enologico e mandino, entro il 26 dicembre, a Roma, Piazza Sonnino 2, campioni dei loro prodotti (sia pure limitati a una o due bottiglie per qualità in cassetine di 6 e non oltre 12 bottiglie complessive), destinati alla **Mostra Enologica pro Bef: na Fascista dei bimbi poveri.** — Compiranno atto di civismo e di carità fiorita.

Per quanto i Padri Francescani piantassero la vite subito dopo il loro arrivo a S. Diego nel 1760, può dirsi che la viticoltura in California, non conti se non circa 80 anni di vita. Ebbe impulso nel 1859 dalla «State Agricultural Society»; e poi, nel 1880, in seguito a studi di una Commissione nominata dal Parlamento, si iniziarono piantagioni intensive di varietà forestiere; che fino ad allora il nucleo delle piantagioni era sempre costituito dalla varietà «Mission», proveniente dalle viti piantate dai Francescani. Adesso si hanno in coltivazione 662.600 acri di terreno, con una produzione di circa 2.600.000 tonnellate di uva (550.000 da vino; 510.000 da tavola; 1.540.000, passa). I viticoltori sono 30.000 e l'esportazione raggiunge i 75.000 vagoni.

Il Belgio è paese esportatore di uva da tavola, e la quantità delle sue uve esportate è aumentata considerevolmente dagli anni anteguerra. I paesi di destinazione e di assorbimento sono la Gran Bretagna e la Germania.

L'esportazione di vino dall'Australia che nell'esercizio 1927-28 fu alimentata da premi vistosi del governo e raggiunse cifre altissime soprattutto nelle spedizioni in Gran Bretagna, facilitate anche da speciali norme doganali protettive, è caduta nel primo mese del nuovo esercizio — il luglio 1928 — a 15.000 lire sterline in confronto a 134.142 lire sterline del luglio 1927. Giova notare che i premi all'esportazione in questo esercizio finanziario sono stati tutti.

Ad Atene ha avuto luogo il Congresso Nazionale dei viticoltori della Grecia, alla presenza di tutte le autorità repubblicane; e si è occupato — tra l'altro — della difficoltà dell'esportazione all'estero e degli inceppi che alcune nazioni della Media Europa pongono alla circolazione del vino greco.

Ma la risposta è naturale: se i greci facessero il vino con succo d'uva fresca, e genuino, nessuno protesterebbe e i compratori si limiterebbero a discuterne il prezzo di acquisto!

La Federazione Provinciale di Macerata ha diramata una circolare ai proprietari di esercizi, raccomandando loro di presentare ai clienti spumanti italiani e non champagnes esteri, perchè sia accordata la preferenza ai vini nazionali.

Il nostro concorso alla fornitura complessiva di vini nelle Indie Olandesi segna delle cifre degne di rilievo solamente riguardo ai vini non spumanti in bottiglie; per questi ultimi il quantitativo di nostra provenienza è sensibilmente aumentato passando da 47.734 litri per 44 migl. fl. nel 1926 a 53.676 litri per 52 migl. fl. Con cifre superiori alle nostre parteciparono: l'Olanda (310.715 litri nel 1927), la Francia (196.507 litri nel 1927) e la Gran Bretagna (135.979 litri).

Il Comitato ufficiale delle feste del quartiere che comprende i vastissimi magazzini di Bercy, riprende la consuetudine delle feste del vino di Francia, con l'appoggio e l'intervento delle più alte personalità del mondo vinicolo. Poche domeniche fa fu la volta dei vini di Anjou e di Turenna: essi ebbero anche la loro vezzosa regina.

L'esportazione del vermut italiano nel 1928 è andata aumentando, in confronto a quella del 1927; nei primi sette mesi di quest'anno si calcola un aumento di circa il 15 %.

Finalmente sono note le cifre totali d'importazione e d'esportazione di vini dalla Francia nei dodici mesi della campagna scorsa (ottobre 1927 - settembre 1928). I vini importati sommarono complessivamente a 11.309.295 hl., e quelli esportati a 1.381.969 mentre l'annata prima, 1926-27, raggiunsero 1.466.164 hl.

Tra i tribunali francesi quello di Bordeaux è alla testa per la frequenza e l'esemplarità delle sentenze contro i contravventori alle leggi sulla genuinità dei vini e sulle denominazioni di origine. In pochi mesi furono decine di sentenze e per condanne di centinaia di migliaia di franchi oltre — in qualche caso — pene restrittive della libertà personale.

Il Presidente della Sezione del Commercio Enologico di Brindisi, Cosimo Spunta, a proposito di una nostra nota tecnica dal titolo: «Brutte sorprese», scrive assicurando che il filtrato di Brindisi di quest'anno è assolutamente genuino e non vi fu mai alcun caso di sofisticazione. «E quest'anno — aggiunge — grazie alla Provvidenza il filtrato che si è prodotto è talmente ricco di materie coloranti e di glucosio che non è proprio il caso di ricorrere ad adulterazioni per questo prodotto di Brindisi che la tradizione ha imposto sui mercati per la sua qualità classica».

Il Concorso bandito da Enotria per le migliori fotografie con scene vendemmiali si è chiuso in questi giorni. Parteciparono molti concorrenti da più regioni d'Italia e dall'estero. La Commissione aggiudicatrice, presieduta dall'on. Mareschalchi, assegnò medaglie d'oro, d'argento e di bronzo, alle migliori riproduzioni che compariranno prossimamente nelle pagine della rivista.

La Sezione Combattenti di Costigliole d'Asti ha organizzata una mostra campionaria permanente per la vendita del Barbera, a cui concorrono i suoi 300 soci.

Lo scopo è quello di presentare in sintesi, con precisione e comodità ai commercianti compratori la produzione della zona. I commercianti ne prendano nota e se ne avvalgano, incoraggiando la lodevole iniziativa.

In questi giorni l'antico, glorioso e benemerito Circolo Enofilo Subalpino di Torino si è trasformato in Sezione Vitecoltura ed Enologia della Società di coltura e propaganda agraria Torinese.

Contro l'entrata dei vini portoghesi e spagnoli, e per un più attento e severo servizio delle dogane insorgono i produttori francesi invocando, nei propri trattati di commercio, cautele e sanzioni adeguate per la difesa del loro prodotto.

E' sufficiente che i vini importati a Cuba soddisfino alle norme legislative del paese di produzione, a proposito dell'acidità volatile, per essere ammessi liberamente in commercio.

La Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico comunica che la Ditta St. S. Bettè, Prag-Weinberge, Prag XII, Fochova, 27 (Haus Nizza) già rappresentante e depositaria di Case vinicole nazionali ed estere, desidera trattare con case italiane esportatrici di vino in Cecoslovacchia.

Associandosi alla giusta campagna sollevata dal bravo prof. Giuda sulla necessità di riprendere ed estendere l'insegnamento enologico di cui l'Italia viticola ha tanto bisogno, l'illustre Prof. Dalmasso dice nel «Giornale viticolo italiano» che la soluzione sarà — occorrendo personale istruito — o riammettere gli enotecnici agli istituti superiori o far posto adeguato agli studi viticolo enologici. Noi ammettiamo la prima soluzione perchè, anche in questo campo, bisogna formare l'animo fin da principio ad una disciplina.

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

Cattedra Ambulante di Agricoltura. - Sezione di Saluzzo.

Saluzzo, 23 Novembre 1928.

La mia zona fa poco testo nella classificazione dei produttori di vino, in quanto la vigna non è curata con particolare diligenza ed i vini che si ottengono non hanno l'onore di varcare i confini della zona dell'ex Circondario. Tuttavia, come contributo a saziare le fauci della popolazione che consuma, il circondario può ancora essere annoverato fra i vinicoli, per quanto la qualità del vino raramente pregevole (tranne il moscato ed un po' di vino da pasto d'avarengo, ecc.) sia discreta per la tavola. La vendemmia è riuscita per quantità di un decimo superiore a quella dell'anno scorso. La qualità è più scadente. Abbiamo minor gradazione alcoolica, vini più chiari e, per quelli prodotti in pianura, meno serbevoli. I prezzi si aggirano però ancora sulle 200-220 lire all'ettolitro. Il consumo però è tutto locale, e l'importazione dalle Langhe è forte, nonostante che tutti i proprietari e affittavoli che si rispettano, facciano il vino con uve acquistate sul mercato d'Alba o sui più rinomati colli dell'albese e dell'astigiano. Gli alberghi consumano dolcetto e barbere, in maggioranza.

Dr. E. G. LISSONE.

**Da Imola**

Imola, 27 novembre.

Il raccolto uva quest'anno è stato superiore ad ogni previsione; la qualità del prodotto però è stata di qualità scadentissima. Attacchi forti di Botrytis hanno danneggiato specialmente le uve bianche e più specialmente ancora le diverse Albane. La vinificazione è stata difficile e parecchi vini già si presentano malati di casse.

Si ha pure qualche caso di filante per fermentazione incompleta.

La gradazione alcoolica in generale è inferiore di 1° e 1½ a quella dell'annata scorsa.

Il mercato vinario permane molto incerto perchè le prime spedizioni di vino sono giunte annerite. Si spera in una ripresa specie durante i freddi i quali favoriranno la stabilità dei vini stessi.

F.to: Dr. ALFREDO GRIMALDI.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Catania.

Catania, 25 novembre.

La produzione viticola, in provincia di Catania, si può considerare quasi doppia rispetto a quella dell'annata precedente. La vendemmia, iniziata male per effetto dei temporali e delle grandinate di settembre, si svolse poi, durante il mese di ottobre, in condizioni favorevolissime, essendosi il tempo rimesso al bello. In complesso la resa in vino è stata abbastanza alta e la qualità buona, sebbene di gradazione alcoolica inferiore alla normale.

Il commercio subisce un periodo di quasi completa stasi, limitandosi al necessario per il consumo locale. I produttori, specie per i vini di alta gradazione, si mostrano sostenuti nelle loro pretese e attendono migliori condizioni di mercato.

F.to: Prof. A. MEZZASALMA.

**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 - SQUINZANO

**MAURI Cav. ANGELO**  
COMMERCIO DI VINI  
: MONZA :

SOCIE' 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  
Chiedere 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

**A. STATI & C.º**  
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 VENEZIA  
Borsa Vini N. 23 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

ANTICA CASA VINICOLA  
**Vincenzo Bologna**  
VINI BIANCHI AD ALTO GRADO  
PER VERMUT, LIMPIDISSIMI E GREZZI  
Casa Madre: CASTELLAMMARE GOLFO (sicilia)  
Sede: MILANO - Viale Bianca Maria 39 - Tel. 51-574

**VINI FINI DI SARDEGNA**  
LIQUOROSI E SECCHI AD ALTA ALCOOLICITA'  
MOSCATO - NASCO - MONICA - GIRO  
MALVASIA - VERNACCIA  
**S. ZEDDA ZEDDA Succ.**  
CAGLIARI

**FELICE BONARDI**  
ESPORTAZIONE  
VINI FINI E DA PASTO  
Barolo - Barbaresco - Vermut - Spumanti  
**ALBA E BRÀ**  
FILIALE A BUENOS AYRES

**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

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

**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:  
Lombardivini - 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

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

**Dott. LUIGI BRANCOLINI**  
CONSULENTE IN MATERIA COMMERCIALE E TRIBUTARIA  
CONSULENTE DELL'UNIONE ITALIANA VINI  
MILANO (102)  
VIA SILVIO FELLICO, 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)

## RASSEGNA SETTIMANALE DEI MERCATI DEL VINO

I mercati del vino non hanno mutato fisionomia dalla scorsa settimana. Qualche movimento si nota sulle piazze piemontesi, toscane, pugliesi in genere, ma i prezzi rimangono spesso soltanto nominali, stazionari, con tendenza a sostenersi per le qualità migliori, di bel colore e di buona gradazione. Le qualità correnti e non servibili sono neglette e poco quotate.

Qualche leggero incremento nel consumo si nota qua là, in dipendenza soprattutto della stagione, ma nel complesso la capacità di consumo si mantiene normale con nessuna previsione favorevole, così come si delinea l'esportazione all'estero.

Le disponibilità dell'annata sono forti in qualche regione, ma vi abbondano pure vini scadenti e malati.

I serbatoi camminano, però si nota una ripresa di trasporti via mare dalle regioni meridionali, specialmente Pugliese e Siciliana.

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 da 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.** — Mercato qua e là animato, disponibilità normali, consumo medio. Casale, acquisto piccole partite 170-180 vini da pasto comuni 10-11½ gradi, 190-230 qualità scelte; Acqui 190-225; Mondovì 160-205, ricerca scarsa; Canelli, accento a maggiore ricerca vini d'alta gradazione e colore.

**LOMBARDIA.** — Mercato calmo, poche richieste, disponibilità normali, consumo medio, esportazione in calma. Valtellina comuni 200-230 rossi, mezzofini rossi 300-360, la Svizzera richiede per ora solo campioni; Bresciano, pochissime richieste, prezzi sostenuti per qualità buone; Oltrepò Pavese, attive ricerche ma pochi affari; Mantovano, 4,50-6,50 etto-grado.

**VENEZIE.** — Movimento mercati lento e incerto, disponibilità abbondanti, consumo scarso, esportazione in stasi. Verona (S.P.C.E.), Valpolicella fino 240-250, superiore 300-350, Bardolino 210-220, superiore 250-280, Soave 180-200, superiore 225-250, Zone collinose 180-220; Vicenza (S.P.C.E.), clinton 100-135, nostrano fino 140-160, inferiore 80-120; Padova, friularo 100-125, corbinello 80-85; Rovigo (S.P.C.E.), nostrano nuovo rosso fino a 9 gradi 100 hl., oltre 9 gradi 150, bianco 130 a 210.

**EMILIA.** — Mercati generalmente calmi, disponibilità normali, consumo scarso, esportazione all'estero nulla. Parma (S.P.C.E.), 7-8 gradi lire 8-8,50 grado, oltre 8 gradi lire 10-10,50 grado, vini dolci 9-9½ gradi lire 140-150 hl., vi è ricerca vini rossi dolci, uve fegarine hanno dato vini aspri e privi di parte zuccherina; Reggiano 9-13,50 etto-grado, filtrati 180-200; Carpignano 125-145 per vini fini e sani; Imola-Bologna, Albana superiore 300, fini rossi 160-200, comuni rossi 90-120; Forlì, calma d'affari e di ricerche; Lugo, poche richieste.

**MARCHE.** — Mercati in calma, poche richieste, disponibilità forti, consumo medio, esportazione nulla. Macerata, 90-120 hl., partite vendute per 800 hl. rosso, 600 bianco; Ascoli Piceno, nessun contratto forte.

**TOSCANA.** — Mercato mediocramente animato; rimanenze vecchie deboli, annata forti, consumo medio, esportazione all'estero normale. Firenze, 8-15 gradi; Pistoia 90-210 hl.; Siena (S.P.C.E.), gradi 10 lire 80-90, gradi 11 lire 110-120, gradi 12 lire 140-170.

**UMBRIA e ABRUZZI.** — Perugia, mercato mediocre, disponibilità forti, rimanenze vecchie minime, consumo notevole, rossi 130, bianchi 100 origine; Città Sant'Angelo rossi, bella schiuma 13-14 gradi lire 210; disponibilità normali.

**PUGLIE.** — Mercati qua e là animati, rimanenze vini vecchi quasi nulle, disponibilità nuovi normali, capacità di consumo media, esportazione all'estero minima. Cerignola 13,50-14 etto-grado campagna; Barletta rossi da taglio extra 15-16 etto-grado; rossi da taglio fini 14,50-15, correnti 12,50-13,50; Lecce (S. P.C.E.), venduti a Gallipoli circa 2000 hl. gradi 13½-14½ da 11,75 a 13 etto-grado, ricerca qualità migliori ben quotate; Taranto, calma accentuata.

**CAMPANIA.** — Avellinese, mercato calmissimo, disponibilità forti, vini affetti largamente da casse, lire 5-6 etto-grado.

**CALABRIA.** — Mercato calmo, poche richieste; disponibilità forti, consumo medio. Sambiasi 10,50-11 etto-grado rosso; Nicastro, calma completa; Palmi 10-11 etto-grado campagna; Gioia Tauro, venduti circa 800 q.li lire 11 etto-grado partenza, qualità mediocre.

**SICILIA.** — Mercati generalmente calmi con poche domande, rimanenze vecchie esaurite, disponibilità normali, consumo medio, esportazione all'estero nulla. Milazzo (S.P.C.E.) rossi da taglio 12-12,50 etto-grado proprietà, venduti circa 1000 hl. partiti per ferrovia, 500 via mare per Lombardia e Liguria; Barcellona, rossi nuovi 200 hl.; Riposto, lire 5,50-7 grado carico; Alcamo, mercato attivo, prezzi in lieve aumento per qualità migliori; Siracusa, 180-200 hl.; Vittoria, rossi mercato attivo.

### INTERNO - CONSUMO

**TORINO (S.P.C.E.).** — Fino a gradi 9½, 100-120, fino 11 gradi 160-170, oltre 11 gradi 180-190, barbera 260-280 fuori dazio, più dazio lire 70.

**TRIESTE (S.P.C.E.).** — Istriano lire 130-160; Alcamo 14 gradi lire 14, Puglia 14-15, lire 14,50, bianco Aretino 11,50-12, Mercato San Severino 9,5-10 gradi lire 110-115. Dazio lire 75. Consumo in sosta, probabilità normale.

**VENEZIA (S.P.C.E.).** — Consumo normale: Padova 8-8½ lire 110-115, friularo 8½-9½ lire 140-150, brindisino 14-15 gradi, 230-240, Riposto 13 gradi, 200-210 ettolitro, Alcamo 14-15 gradi, 14,50 etto-grado.

**SPEZIA (S.P.C.E.).** — Modenese 9 gradi lire 130; Elba rosso 12½ gradi, 190; Puglia 15 gradi, lire 240; Toscano 11 gradi, 170; bianco nostrale 150 hl. Dazio lire 72,50. Consumo normale, probabile diminuzione.

### ESTERO

**FRANCIA.** — I prezzi del vino sono un po' più deboli di quelli della scorsa settimana. I detentori stessi non confidano più sul mantenersi di quotazioni alte e tendono a cedere, per quanto cautamente e gradualmente. L'accento alla debolezza potrà meglio consolidarsi quando saranno conosciute le cifre ufficiali del raccolto 1928.

Il commercio, che sa ormai di poter contare sopra una disponibilità sufficiente e larga, di vini, compera alla giornata, regolandosi sul consumo, che purtroppo è sempre stazionario. Il movimento di esportazione sia dei vini fini che di massa è sempre limitato ed inferiore a quello dello scorso anno.

Anche il mercato di Bercy segnala arrivi frequenti, sente la ripercussione della mollezza degli affari nel Mezzogiorno e non registra che scarse e tenui contrattazioni.

**SPAGNA.** — Il mercato d'esportazione è animato e principalmente Francia, Germania e Svizzera sono i centri importatori dei vini spagnoli da taglio di migliore gradazione. I prezzi seguono il ritmo delle ricerche e degli affari epperò si sostengono con tendenza alla fermezza.

Fervono i preparativi della grande Esposizione di Barcellona 1929.

**SVIZZERA.** — Il Valais è abbastanza animato di ricerche e di affari; più calmi sono i mercati del Vaud e di Neuchâtel. I commercianti manifestano una certa preferenza per i vini del paese e qualche indice sicuro segna una leggera diminuzione di importazioni in Svizzera. Prezzi effettivi con tendenza alla fermezza e forse a qualche leggero aumento. Consumo normale.

**EUROPA CENTRALE.** — Fisionomia dei mercati sempre eguale. Assorbimento un po' inferiore al normale; ricerche di vini da taglio coloriti e di buona gradazione alcoolica. L'Ungheria esporta a condizioni di trasporto eccezionalmente favorevoli i propri vini in Austria e Cecoslovacchia.

## DISSESTI E FALLIMENTI

MILANO.

Subinaghi Dante, vini. — Con sentenza 5 scorso luglio, veniva revocato il fallimento su difesa dell'avv. Ambrogio Antonini, di Milano.

CASALE MONFERRATO.

Arzenati Anselmo, osteria, Borgo Suardi — 7 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Giuseppe Calarco — curatore avv. Pietro Monti, di Casale — 27 dicembre, ore 14,30, prima adunanza — al 5 gennaio, ore 10, verifica.

Piccolo fallimento. — Morosini Francesco di Antonio, vino, Mede — 10 dicembre, istanza creditore, Pretura in luogo — commissario giudiziale avv. Giovanni Cortalesi, di Mortara.

Passarelli Amedeo, vino, Borgo Pio, 11 — 27 novembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Vito Nicolini — curatore Eldo Benedetti Fontana, Largo Fontanella di Borghese, 84 — 17 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 13 gennaio, ore 10, verifica.

Rezzi Americo, vini, via Monferrato — 4 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Raffaele Chieffo — curatore dott. Umberto Vecchietti, via Principe Eugenio, 22 — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 23 gennaio, ore 10, verifica.

## Per abbonarsi al "Commercio Vinicolo"

Basta ritagliare lo stelloncino, 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 stelloncino per gli abbonamenti all'interno:

Per mia quota di abbonamento 1929 al "COMMERCIO VINICOLO"

Data .....

Nome e Cognome .....

Via e Numero .....

Località .....

Prov. di .....

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

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

**CERCANSI VINI SPUNTI**

BIANCHI E ROSSI  
QUANTITATIVO

Fare offerte con campioni e prezzi allo  
**Acetificio Baulino Costantino & F.**  
(Alessandria) CASALE MONFERRATO

**POMPE-FILTRI**

per Acqua, Aceti, 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

**CHIANTI GIANNINI**

Casa Fondata nel 1815

Corso Buenos Ayres, 68 MILANO  
Telefono 21-048

**VINIDITALIA**  
"enos fondena"  
I MIGLIORI.  
SEDE AMM. MILANO - VIA VIGEVANO, 13

PRIMARIA CASA NOLEGGIATRICE

VAGONI SERBATOI VINO

**ROBERTO METZGER & C.**

GENOVA TRIESTE BARLETTA

GINEVRA, VIENNA, STOCARDA, 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 - SPUMANTE -

Specialità: BAROLO - BARBARESCO

**LETTERIO MILITANO fu V.**

VINI

COMMISSIONI

Telegrammi: MILITANO VINI - PALMI  
PALMI  
Telefoni 21 e 21 bis (CA' ABRIA)

**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 - COLLABORANTI

VINI BIANCHI E ROSSI

STABILIMENTO RACCORDATO

SERBATOI PROPRI

(SICILIA) ALCAMO

**FORTI SENOFONTE**

CARPI

ABITAZIONE: CASA CAFFÈ DORANDO

PIAZZA VITTORIO EMANUELE

TELEFONO 176 Telegr.: 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

Telegr.: FIAMINGO ROSARIO - Milano

CASELLA POSTALE N. 442

COMMISSIONI E RAPPRESENTANZE VINI

**NINO GIACOMINI**

COMMISSIONE - MEDIAZIONE

VINI

BOLOGNA - VIA GALLIERA, 66-2°

Telegr.: 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<sup>TE</sup> CHAZALETES & C<sup>O</sup>**

TORINO

FABBRICA VERMUT E LIQUORI

CASA FONDATA NEL 1876

**PIETRO CAMOCARDI**

MEDIAZIONI - COMMISSIONI

UVE - MOSTI - VINI

ESPORTAZIONE

Telegr.: Camocardi - Carpi  
Telef. N. 54

CARPI  
EMILIA

**SOCIETÀ ANONIMA**  
**ALBERTI TOMMASO**

REZZATO

UVE - VINI

CON STABILIMENTI RACCORDATI  
REZZATO (Brescia) - ROLO (Reggio Emilia)

**Ang. & Mich. Mastroberardino**

CASA FONDATA NEL 1878

PRODUZIONE - ESPORTAZIONE VINI

COMMISSIONI - FORFAIT

AVELLINO (SCALO)

**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