

IL COMMERCIO VINICOLO

DIRETTORE: L'ON. PROF. ARTURO MARESCALCHI

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

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

UN SEGNO La produzione dell'uva in Italia nella vendemmia 1928 comparata alla produzione 1927

Si era andata spargendo la voce che il Governo nazionale non avesse troppa simpatia per la viticoltura, mentre dà tanto fervore di opere e tanta amorosa cura alla agricoltura italiana.

E la voce si corroborava con spunti di provvedimenti isolati ma che apparivano significativi.

Ebbene: il Governo nazionale, così giustamente premuroso del progresso e del benessere di tutta l'agricoltura del nostro paese, non poteva certamente ignorare che la coltivazione della vite, quasi imposta dalle efficienze del clima, dalla natura della terra e degli uomini, ha una importanza capitale. E' la coltura che domanda più lavoro e che rappresenta la maggior somma di capitali impiegati e di valori ottenuti.

E' venuto ora un segno decisivo dell'interessamento governativo per la viticoltura e della considerazione in cui essa è tenuta.

Nel disegno di legge « Difesa contro le malattie ed i parassiti delle piante » presentato alla Camera dal Ministro Martelli e votato in questi giorni vi è un punto di importanza capitale come significato.

Finora i Consorzi per la viticoltura, quelli ai quali dobbiamo il benemerito lavoro fatto finora per la ricostituzione del patrimonio viticolo, erano mantenuti con contribuzioni obbligatorie dei soli proprietari di terreni vitati. Ora invece tutti i proprietari agricoli della provincia — ad esclusione di quelli che hanno boschi o pascoli permanenti — devono contribuire a mantenere i Consorzi per la viticoltura con quote che varieranno provincia per provincia e che non possono sorpassare le due lire l'ettaro.

Il fatto assurge ad una grande importanza per il suo significato. Tutti gli agricoltori italiani devono dare il loro contributo per la viticoltura, segno il più evidente che se ne riconosce in pieno l'importanza nazionale preminente.

Così i viticoltori del Vercellese pagheranno perchè fiorisca la viticoltura del Gattinaiense: quelli del Pavese perchè si incrementi e migliori la viticoltura delle colline vogheresi e così via.

E' un principio nuovo ed è applicato innanzi tutto alla viticoltura.

Non si poteva desiderare miglior segno della esatta concezione che il Governo nazionale ha di questa preminente attività agricola italiana.

A. MARESCALCHI.

La produzione dell'uva è risultata di q.li 74.960.400 superiore del 29,3% a quella dell'annata 1927 e dell'8,8% alla media del quinquennio 1923-1927.

Tale produzione è stata ottenuta per q.li 42.777.400 (57,6% della totale) da una superficie di ettari 3.425.300 a coltura promiscua, e per q.li 32.183.000 (42,4%) da una superficie di e tari 870.600 a coltura specializzata, con rendimenti unitari rispettivamente di quintali 12,5 e 37,0 per ettaro.

Le produzioni unitarie più elevate si sono avute:

a) per la coltura promiscua, nelle provincie di Pavia (q.li 47,9), Campobasso (q.li 46,5), Napoli (q.li 43,1), Benevento (q.li 40,0), Aquila (q.li 38,7), Cuneo (q.li 35,5), Trieste (quintali 28,2), Imperia (q.li 25,1), Sondrio (q.li 24,5), Catania (q.li 22,0),

b) per la coltura specializzata, nelle provincie di Siena (q.li 99,8), Napoli (q.li 94,0), Pisa (q.li 80,3), Milano (q.li 73,0), Ancona (q.li 72,9), Pavia (q.li 68,6), Piacenza (quintali 66,4), Rovigo (q.li 65,9), Arezzo (q.li 63,3), Caserta (q.li 61,7), Ferrara (q.li 61,5), Firenze (q.li 61,3).

Le produzioni più basse si sono avute:

a) per la coltura promiscua, nelle provincie di Udine (q.li 2,4), Rovigo (q.li 3,0), Macerata (q.li 3,3), Livorno (q.li 3,5), Ferrara (q.li 3,6), Venezia (q.li 3,8), Treviso (q.li 4,0), Fiume (q.li 4,3), Vicenza (q.li 5,1), Bologna (q.li 5,1), Bergamo (q.li 5,5);

b) per la coltura specializzata, nelle provincie di Belluno (q.li 10), Fiume (q.li 11), Modena (q.li 12,5), Siracusa (q.li 13,7), Udine (q.li 16,7), Ravenna (q.li 16,9).

TABELLA DI PRODUZIONE PER COMPARTIMENTI

COMPARTIMENTI	1927				1928				Totale produzione		
	1923-1927	Cultura promiscua		Cultura specializzata		Totale produzione	Cultura promiscua			Cultura specializzata	
		Quintali	Superficie Ettari	Produzione complessiva Quintali	Superficie Ettari		Produzione complessiva Quintali	Superficie Ettari		Produzione complessiva Quintali	Superficie Ettari
Piemonte	7.448.600	147.300	2.541.000	134.200	3.975.000	6.516.000	146.700	2.543.800	134.200	4.253.300	6.797.100
Liguria	1.097.000	44.900	666.000	7.500	159.000	825.000	44.900	9.62.900	7.400	251.100	1.214.000
Lombardia	4.266.000	202.000	2.466.000	38.600	1.778.000	4.244.000	201.500	2.580.000	37.300	1.784.200	4.364.200
Venezia Trident.	711.200	20.600	2.600	13.300	424.000	630.000	20.600	246.600	13.800	496.800	743.400
Veneto	4.086.800	592.800	2.948.000	29.400	724.000	3.672.000	592.800	3.643.000	29.200	677.000	4.320.000
Venezia Giulia e Zara	699.000	21.900	295.000	9.700	315.000	610.000	21.900	332.000	9800	314.300	646.300
Emilia	10.331.800	856.800	9.566.000	20.400	811.000	10.377.000	855.900	9.031.500	20.400	763.800	9.795.300
Italia Settentrion.	28.640.400	1.886.300	18.688.000	253.100	8.186.000	26.874.000	1.884.300	19.339.800	252.100	8.540.500	27.880.300
Toscana	7.539.200	557.200	6.155.000	17.500	753.000	6.908.000	559.600	8.019.000	17.700	873.600	8.892.600
Marche	2.779.600	375.600	1.684.000	6.100	204.000	1.888.000	375.600	2.442.400	6.100	297.400	2.739.800
Umbria	2.067.000	190.900	1.326.000	3.100	70.000	1.396.000	190.900	2.629.000	3.100	85.300	2.714.300
Lazio	4.545.400	113.000	1.292.000	44.500	1.422.000	2.714.000	113.000	1.961.000	44.500	2.166.600	4.127.600
Italia Centrale	16.931.200	1.236.700	10.457.000	71.200	2.449.000	12.906.000	1.239.100	15.051.400	71.400	3.422.900	18.474.300
Abruzzo e Molise	2.735.400	65.900	777.000	57.400	1.313.000	2.090.000	65.900	1.501.700	57.400	1.936.500	3.438.200
Campania	7.452.000	225.900	3.889.000	47.000	1.731.000	5.620.000	225.900	6.692.200	47.000	3.052.800	9.745.000
Puglia	5.333.000	—	—	160.500	4.544.000	4.544.000	—	—	178.200	6.841.800	6.841.800
Basilicata	734.600	8.500	128.000	16.000	298.000	426.000	8.800	174.600	14.400	418.200	592.000
Calabria	800.400	—	—	41.000	651.000	651.000	—	—	41.200	1.191.200	1.291.200
Italia Meridionale	17.055.400	300.300	4.794.000	321.900	8.537.000	13.331.000	300.600	8.368.500	338.200	13.540.500	21.909.000
Sicilia	5.539.600	1.300	15.000	177.600	4.043.000	4.058.000	1.300	17.700	178.100	5.775.800	5.793.500
Sardegna	670.400	—	—	30.800	789.000	789.000	—	—	30.800	903.300	903.300
Isole	6.210.000	1.300	15.000	208.400	4.832.000	4.847.000	1.300	17.700	208.900	6.679.100	6.696.800
REGNO	68.837.000	3.424.600	33.954.000	854.600	24.004.000	57.958.000	3.425.300	42.777.400	870.600	32.183.000	74.960.400

Gli eccessi e gli errori di una campagna antialcoolica in Italia.

Amici affezionati ci segnalano da Trieste che l'Ufficio postale di Napoli ferrovia applica alle corrispondenze in partenza per l'interno e per l'estero, da qualche tempo, un timbro rettangolare, a fianco di quello tondo a compostore, dove si legge la scritta:

L'alcoolismo avvia alla tubercolosi, apporta rovina all'individuo, alla famiglia, alla razza.

Nessuno può negare, in teoria, la scientifica precisione della massima e la sua utilità grandissima quando ci si trovi di fronte ad una massa che ha bisogno di simile propaganda e che è disposta a subirla.

Ma, scendendo dalla cattedra alla pratica quotidiana della vita del popolo italiano, la massima perde enormemente della sua importanza e si presta a interpretazioni confuse ed errate, da cui possono nascere lamentevoli conseguenze. Per esempio quella che l'Italia sia un paese afflitto dalla piaga dell'alcoolismo, mentre è dimostrato ed ammesso da tutti che se vi è un paese, in Europa, nel quale l'alcoolismo miete poche vittime e trova un terreno refrattario al suo diffondersi, questo paese è proprio l'Italia, il cui popolo

è dedito, da millenni, all'uso del vino e non degli alcoolici concentrati, e dal vino ritrae quell'equilibrio che lo contraddistingue e lo pone alla testa delle nazioni temperanti e gagliarde. L'alcool, per esempio, ad alta concentrazione, il liquore, tanto caro ai popoli del Nord, e non il gaio e brillante e passante vino italiano dissolve gli organismi e prostituisce i popoli. Nei paesi ove il vino è bevanda abituale il vero alcoolismo non esiste. Per ogni milione di abitanti il Belgio lamenta 2850 morti per alcoolismo, l'Inghilterra 1070, la Russia 750, la Germania 510, l'Italia solo 19. Ne prenda buona nota il Direttore Compartimentale delle R. Poste in Napoli, perchè qualche provvedimento può tornar utile nei confronti dell'Ufficio postale di Napoli ferrovia.

Non è assolutamente giustificata dunque una propaganda tale da classificare la Patria nostra fra le nazioni affette dalla lue alcoolica: è un'ingiuria vera e propria il ritenerla così in basso, e un enorme errore economico il disconoscere e il rinviare il superbo patrimonio viticolo della nazione italiana.

Meglio assai avrebbe fatto l'ufficio postale di Napoli ferrovia a preparare un timbro ret-

tangolare come usano gli uffici postali francesi — e il paragone ci duole e ci umilia — per esaltare il salutare beneficio dell'uso saggio ma costante del vino sull'organismo umano e per illustrare e raccomandare all'interno e all'estero la conoscenza e l'uso dei vini nazionali comuni e di specialità.

Già segnalammo in Enotria questa forma di propaganda geniale e potentissima per valorizzare un prodotto di tanta importanza nell'economia agricola francese e nella sua bilancia commerciale: la medesima situazione gode l'Italia, e forse i nostri bisogni di difesa e di incremento dell'uso del vino sono maggiori ancora che altrove.

Non rinviavamo dunque la Patria e non umiliamo la sua terra feconda e il suo vino generoso: non può essere un sincero e un perfetto cittadino chi non esalti e non difenda la produzione vinicola della Nazione. L'ufficio postale di Napoli ferrovia e quant'altri disgraziatamente l'avessero imitato o intendessero imitarlo riflettano all'errore e al male che hanno compiuto e che compiono, tanto più che il popolo italiano non è proprio disposto ad accettare le loro parzialissime defezioni.

LETTERE DALL'ESTERO

I vini italiani in Germania e il mercato di Amburgo e di Brema.

La Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico trasmette:

AMBURGO, dicembre.

Il Governo Ungherese ha aperto in questa città un grande ristorante, dove si vendono soltanto vini delle cantine ungheresi. Contemporaneamente ha aperto un deposito dei prodotti delle stesse cantine. Per avere i locali e farseli cedere da un altro inquilino, il governo ungherese ha pagato 40 mila marchi oro di buon'uscita; ha speso quindi circa 50 mila marchi per decorare il ristorante, che ha appaltato a due magiari domiciliati da lungo tempo ad Amburgo. L'esperimento sembra ben riuscito: avrebbe avuto molto migliore risultato se gli ungheresi non avessero importato qui soltanto vini dolci, ma invece anche vini secchi e asprigni, che sono preferiti dagli amburghesi.

L'azione compiuta con così notevole impiego di capitali, dal governo ungherese, ha fatto risaltare anche più quella che si può dire la quasi completa assenza dei vini italiani, in questo grande mercato. Salvo in qualche rarissimo locale, di secondo ordine, dove si può avere, a prezzo molto alto, una bottiglietta di incerto Chianti, non si possono trovare in Amburgo i vini nostri: non nei ristoranti, non negli alberghi, non nelle case. Si consumano qui invece quantità grandissime di vini francesi, spagnoli e greci. I Bordeaux e i Borgogna dominano in modo assoluto nella tavola privata e nei locali pubblici. Dalla Spagna vengono vini, dolci e liquorosi. Dalla Grecia vini da taglio, che si usano anche molto per la fornitura delle navi nel porto franco.

Amburgo esporta all'estero notevoli quantità di vino (71.842 Q.li, via mare, nel 1926); ma ha più importanza come centro rifornitore dell'alta e della media Germania, e, in sé stessa, come centro di consumo locale. E ad Amburgo stessa si bevono ingentissime quantità di vini.

L'importazione dei vini francesi, organizzata a Brema, è uno dei rami più perfetti del commercio germanico. Gli importatori comprano in Francia vini nuovi, ma non li mettono in commercio se non dopo averli lavorati e tenuti nei loro magazzini almeno tre anni. I più, anche oggi, mentre sono premuti da necessità finanziarie, dopo tre anni imbottigliano appena il vino e lo tengono un altro anno nei depositi loro. Alcuni tipi rimangono nelle cantine imbottigliate anche tre o quattro anni, prima d'essere offerti al commercio. Sempre, senza far cenno ai vini che si lasciano giacere per decenni e si vendono poi sino a 50-60 marchi la bottiglia. Vi sono mercanti di vino francese, a Brema, che dispongono di milioni di bottiglie. Il successo di questo commercio, che richiede ingenti capitali e concorsi potenti delle banche, è fondato sulle abitudini, sulla reclame, sul credito che i bremensi concedono ai loro clienti, e sul fatto, che la lavorazione del vino, accentrata in quella città, e operata sulla base di vecchie tradizioni, garantisce una grande stabilità di tipi. Prima che un commercio, vi è un'industria del vino (controllata da organi statali) che fornisce i prodotti sempre egualmente rispondenti alla loro etichetta.

Un commercio di vini italiani sarebbe già possibile, in forza ridotta, qualora una grande ditta o un consorzio di ditte produttrici fossero direttamente rappresentate sulla piazza, con proprio magazzino di lavorazione e con propri depositi e volessero introdurre vero vino italiano, senza lasciarsi trascinare poi, dal miraggio di facili guadagni, a presentare per tale, vino greco o spagnolo, opportunamente lavorato.

Ma la questione non è così modesta. Si tratta di cercare uno sbocco a grandi quan-

tità di vini nostri in uno dei maggiori mercati di vino. Si tratta, per questo, di creare un organo capace di sostenere la potente concorrenza, che sarebbe attivata senza dubbio dagli attuali importatori tedeschi di vini spagnoli e francesi. (Rilevo di passaggio, che fra questi importatori non mancherebbero mai quelli che vedendo nell'importazione del prodotto italiano la possibilità di maggior vantaggio, cambierebbero l'oggetto del loro commercio). L'organo che dovrebbe introdurre i nostri vini, secondo suggerisce l'esperienza di questo centro, non potrebbe essere che una forte Società italo-germanica, munita di rilevanti capitali.

Una società esclusivamente italiana, anche se ottimamente organizzata e finanziata, mancherebbe di molte esperienze, troverebbe chiuse molte porte e avrebbe contro di sé una quasi unanime ostilità del commercio amburghese e delle autorità germaniche. Una società soltanto tedesca sfrutterebbe sino all'ultima possibilità i produttori e i finanziatori italiani, e non sarebbe controllata nella lavorazione locale dei vini. Una grossa società italo-italiana, che fondesse un grande deposito di vini ad Amburgo e aprisse nella medesima un ristorante italiano e spacci (sul tipo di quello del trust spagnolo-tedesco « Bodega ») in tutti i centri principali della Germania del Nord, sarebbe considerata qui, perchè qui operante, come una società tedesca.

Libera di tutti gli impedimenti, che s'opporrebbero all'azione d'una società italiana, tale però da dare a noi i controlli e le partecipazioni necessarie, una tale società italo-tedesca, qualora disponesse di buoni capitali e di fiduciosi appoggi bancari, potrebbe (se la mia convinzione non è errata, e non lo credo) assicurare grandi e duraturi benefici ai nostri produttori di vino, cioè a uno dei più importanti rami della nostra economia nazionale.

*

L'importazione dei vini spumanti nell'Africa occidentale Francese.

L'importazione complessiva di vini spumanti altri che champagnes è stata nel 1927 di 146.700 litri.

Essa s'indirizza in prevalenza verso la colonia del Senegal, che accusa i maggiori quantitativi di entrata. Sul totale infatti di 146.700 litri, il Senegal ha assorbito 108.910 litri, vale a dire il 74%, sebbene in tali cifre figurino quantitativi in transito verso la Mauritania e il Sudan. Viene al secondo posto il Dahomey con 16.429 litri, e quindi la Guinea francese con 11.259 litri. La Costa d'Avorio ed il Sudan francese compaiono rispettivamente con 7.067 e 3.028 litri.

Il primo posto è occupato dalla Francia con litri 145.934 per frs. 1.128.613, seguita dall'Italia con litri 547 per frs. 5.896 e quindi, con quantitativi minori, dal Belgio e Germania.

Il prezzo corrente di vendita dei vini spumanti si è aggirato sui frs. 7,80 al litro.

Il consorzio per l'espansione del vino italiano.

Nel convegno viti-vinicolo di Brindisi, nell'ordine delle discussioni, era quella per la costituzione di un consorzio per l'espansione del vino italiano nel mondo. Relatore di tale voce era l'on. Arturo Marescalchi che quest'opera persegue colla fede che le constatazioni hanno avvalorato e colla grande dottrina ed esperienza in questo campo.

La relazione bellissima, una di quelle che solo lui sa e può fare, lasciò nell'anima della gran parte dei convenuti, quella sicurezza e quella fiducia che tanto la persona del relatore, quanto la dimostrazione delle effettive e reali possibilità assicuravano.

Noi avremmo voluto anche, perchè figli di questa nobile e laboriosa Puglia, che questo consorzio uscisse bello e costituito dal Convegno tenuto in Brindisi, il grande ed antico porto di Roma, dalle millenarie tradizioni di traffici: condizioni speciali, principalmente imputabili alla brevità del tempo, non lo permisero, ma con ciò non ci è venuta meno la fede e, siamo sicuri che colla propaganda e colla perseveranza, tutte o quasi le Ditte della nostra Regione, eminentemente vinicola, non mancheranno di aderire a tanto bella istituzione e ciò anche per riattestare ancora una volta ad Arturo Marescalchi, tutta la gratitudine per l'infaticabile opera ch'egli spende, da oltre trent'anni per il nostro vino e per la valorizzazione di esso.

Già prima di questo convegno nazionale, noi che avevamo risposto entusiasticamente colla modesta adesione all'invito rivoluto, non mancammo sulla Stampa Tecnica e di categoria, di invitare i produttori a dare piena e tangibile adesione al programma del consorzio, facendo tra l'altro presente che sarebbe stata questa una bella prova d'affetto e di benvenuto che la nostra terra avrebbe dato all'illustre parlamentare: anche a dimostrazione dell'insufficienza di molte voci corse, certo artatamente, di scontenti e di sfiducia, che mai queste Regioni potevano sognare, conoscendo bene l'uomo che, senza alcun interesse personale, valorizza continuamente una delle nostre maggiori ricchezze: il vino.

L'esportatore singolo, se pur talvolta dopo lunghi anni di stento e di lavoro, riesce ad accreditare la sua merce su un mercato estero, rappresenta esclusivamente un'attività singola più utile a sé stesso che alla collettività e allo Stato, nel mentre l'incremento vero e reale e la maggiore vendita del nostro vino, rappresentano tanto il vantaggio dello Stato quanto

Aceto di vino e aceto d'alcool

Nella seduta della Camera dei Deputati del 5 dicembre, su proposta del Ministro delle Finanze è stato convertito in Legge il R. Decreto Legge del 24 Settembre 1928 n. 2113 che aumenta l'imposta di fabbricazione sugli spiriti.

La nuova legge peraltro, presentata alla Presidenza della Camera il 4 Dicembre, contiene una modificazione al R. Decreto del 24 settembre nel senso che la imposta attuale di L. 515 per ettolitro anidro sugli alcool di prima categoria destinati alla produzione di aceto artificiale viene abbassata a L. 258, e da L. 400 a L. 120 la imposta degli alcool di seconda categoria che hanno uguale destinazione.

La nuova disposizione, conforme le considerazioni del relatore on. Tumedei, se risponde al criterio di perequare l'aumento della imposta sui diversi alcool alla diversa misura della imposta base, nei suoi effetti pratici costituisce un privilegio per gli aceti artificiali di alcool a danno dei produttori di aceto di vino.

Si noti, sempre col dovuto rispetto agli organi legislativi, che questa situazione di fatto viene proprio a crearsi dopo la campagna vinicola del 1927 che, per le sfavorevoli condizioni in cui si svolse la vinificazione, specie nel mezzogiorno, provocò la giacenza di una ingente quantità di vini troppo ricchi di acidità volatile, pagati a prezzi ancora tollerabili dai produttori di aceto di vino mentre i distillatori offrono prezzi sensibilmente inferiori. Si aggiunga alla campagna del 1927 la recente campagna vinicola del 1928, sul conto della quale sono cadute molte previsioni rosee, specie in seguito alla formazione di vini di bassa gradazione alcoolica in quasi tutte le regioni, compreso il mezzogiorno.

E' evidente che, in previsione della facile degenerazione di questi vini, la produzione dell'aceto di vino esiga una situazione diversa da quella che viene a creare la nuova legge con la citata disposizione a favore degli alcool destinati alla fabbricazione dell'aceto artificiale.

Non vogliamo, in proposito, ricordare quanto venne auspicato dal recente Convegno Nazionale Viti-Vinicolo di Brindisi, dove il consenso si dimostrò unanime intorno alle voci che, nell'interesse della viticoltura e della enologia nazionale, invocavano provvedimenti volti a tutelare la produzione di aceti di vino contro gli aceti artificiali.

D'altra parte, anche le ragioni sostanziali addotte dall'on. Tumedei per giustificare le modificazioni portate alla legge del 24 settembre meritano qualche riserva, riserva che peraltro non è sfuggita al relatore stesso nell'ul-

tima parte della sua relazione. Infatti vi si legge:

«D'altra parte i produttori di aceto dal vino reclamano un trattamento di favore per sé stessi in confronto ai produttori di aceto da alcool asserendo che la posizione rispettiva creata ad entrambe le categorie con R. Decreto Legge 24 febbraio 1924, n. 357, fu troppo favorevole per i produttori di alcool e che sarebbe più conveniente per l'economia di tutto il paese lo sviluppare maggiormente la produzione di aceto da vino, sia pure a detrimento della produzione di aceto da alcool.

Il vostro relatore non ha la competenza necessaria per addentrarsi in questo delicato problema che involve necessariamente anche degli apprezzamenti tecnici. Esso si limita peraltro ad osservare che tutta la materia merita forse di essere completamente ristudiata e riordinata: ma che non convenga ora, in occasione e congiuntamente all'inasprimento generale della imposta sull'alcool, risolvere questo secondo problema. Si supererebbero così gli intenti finali che il legislatore ha avuto, e si creerebbe uno squilibrio fra l'uno e l'altro ramo della industria acetaria senza avere avuto il tempo di compiere una sufficiente preparazione di indagini tecniche e di formarsi un giudizio preciso, sicuro e definitivo sulla maggiore convenienza dal punto di vista nazionale di produrre l'aceto in una od in un'altra forma».

Lo spirito di disciplina che anima i produttori non ammette discussioni sugli intendimenti finali del legislatore che, nel formulare il decreto 24 settembre 1928 si proponeva di rafforzare il bilancio dello Stato con un nuovo cespite di entrate, ma una distribuzione degli oneri con la promessa di fondamentale dubbio formulata nella relazione non può del tutto tranquillizzare gli agricoltori che vengono a trovarsi di fronte al fatto compiuto creato dalla applicazione della legge.

Tanto più che il medesimo relatore così formula le sue conclusioni:

«Con la espressa e ripetuta riserva per tanto, che le tariffe dell'alcool per la produzione di aceti possano essere anche rivedute — in sede di riordinamento di tutta la produzione acetaria — la Giunta vi propone ora di moderare il recente aggravio applicabile all'alcool destinato alla produzione di aceto in correlazione con l'imposta base prima stabilita per esso».

E allora, piuttosto di una applicazione provvisoria delle nuove disposizioni, in attesa del riordinamento di tutta la produzione acetaria, forse sarebbero state augurabili conclusioni fiscali adeguate al riordinamento della materia tecnica.

Il mercato dei vini in Guatemala.

La produzione delle uve da vino nel Guatemala è assai ridotta, nè si ritiene probabile che essa abbia incremento in avvenire, poichè tutta l'agricoltura del paese è rivolta verso altre coltivazioni, come quelle del granturco, caffè, banane e canna da zucchero.

Il consumo dei vini è soddisfatto quasi totalmente dall'importazione, che in questi ultimi anni ha segnato qualche progresso.

La nostra esportazione di vini nel Guatemala — come quella dei nostri prodotti in genere — si è avvantaggiata per la recente istituzione delle note comunicazioni dirette fra i due paesi, pur essendo inferiore tuttavia a quella della Francia, della Gran Bretagna e della Spagna.

Passando ad esaminare le diverse categorie dell'importazione, si osserva che oltre la metà dei vini introdotti nel Guatemala è rappresentata dai vini bianchi, vini generosi e vermouth, come risulta dalle seguenti tabelle, in cui sono indicate anche le provenienze principali:

	1925	1926
	(Quintali)	
Vini rossi:		
Importazione totale	1.721	2.306
Italia	51	371
Spagna	1.011	1.210
Francia	586	638
Vini bianchi, vini generosi e vermouth:		
Importazione totale	3.336	4.848
Italia	368	1.438
Spagna	1.490	2.000
Francia	1.007	788
Vini spumanti:		
Importazione totale	872	1.153
Italia	47	63
Francia	702	750
Olanda	19	294

Il consumo del vino è limitato alle classi più abbienti della popolazione e cioè in modo quasi esclusivo agli europei residenti nel paese, mentre gli indigeni usano per lo più alcune bevande fermentate ottenute dal mais e dalla melassa; esso è però suscettibile di ulteriore sviluppo con l'aumento della prosperità del paese, ed in particolare si ritiene che vi siano delle possibilità per una maggiore affermazione italiana.

La Francia ci ha finora preceduto nell'importazione per la sua lunga tradizione di costanza nei tipi. Anche i vini spagnoli sono assai ricercati; in special modo i vini generosi, come il Xeres, il Malaga, ecc., che incontrano i gusti del consumatore.

Fra i vini italiani, il vermouth si è imposto sul mercato; e il Chianti ed anche l'Asti spumante hanno potuto affermarsi abbastanza bene. Si ritiene inoltre che il Lachrima Chrysti, il Capri, ed altri tipi scelti del nostro Mezzogiorno possano essere bene accettati.

E' da raccomandare in particolare modo ai produttori italiani che desiderino esportare nel Guatemala, la maggior possibile uniformità nei tipi.

I vini da pasto si importano di solito in barili od in fusti; il vermouth in barili, fusti o bottiglie. Per i tipi fini, l'imballaggio preferito è la cassa di 12 bottiglie; e quattro di tali casse si riuniscono di solito in un collo unico.

L'Italia e la Spagna godono del trattamento della nazione più favorita, fruendo quindi dei vantaggi accordati alla Francia col *modus vivendi* franco-guatemalteco del 20 ottobre 1926.

Per la "Befana Fascista"

Anche quest'anno avrà luogo la «Befana Fascista», e i commercianti italiani offriranno un dono ai bimbi poveri nella ricorrenza dell'Epifania. La Federazione del Commercio Enologico raccomanda ai commercianti in vino, associati, di voler inviare, in porto franco, non oltre il 20 dicembre all'indirizzo della Federazione (Roma, Piazza Sonnino, 2), campioni dei propri prodotti vinicoli, sia pure limitati ad una o due bottiglie per qualità, in cassetine di sei e non oltre 12 bottiglie complessive.

I campioni saranno esposti in adatta Mostra e poi devoluti alla beneficenza.

NOTE TECNICHE

La cura della "casse" ossidativa.

L'intorbidamento del vino sottoposto alla prova dell'aria, di cui abbiamo parlato nel numero precedente di questo giornale, è dovuto generalmente all'azione ossidante di particolari enzimi o fermenti solubili.

Una volta assicuratisi, nei modi già descritti, che l'intorbidamento all'aria è dovuto alle ossidasi, la cura del vino si effettua con la pastorizzazione a 70-80° o, in mancanza di pastoreizzatore, con la filtrazione.

A tale scopo si immette nel fusto o nella botte, in cui è contenuto il vino, l'anidride solforosa prodotta bruciando 1 a 2 grammi di zolfo per ettolitro, oppure si sospende nel vino un sacchetto di tela contenente del metabisolfito potassico, nella proporzione di gr. 6 a 8 per ettolitro. Dopo 8-10 giorni si travasa il vino, sottoponendolo ad un arieggiamento limitato, in recipiente solforato leggermente.

Rispondo il vino all'aria, esso generalmente non intorbida più.

Se, invece, l'intorbidamento si dovesse rinnovare, occorre integrare la cura, secondo i criteri che qui appresso esporremo, potendo essere il vino affetto da «casse» ossidativa e da «casse» ferrica contemporaneamente.

La cura della "casse" ferrica.

Se il vino intorbidatosi all'aria, dopo essere stato scaldato a 100°, filtrato e riesposto all'aria, torna ad offuscarsi, formando un precipitato di colore nero violaceo o verde, caffè scuro, si ha la «casse» ferrica o «casse bleue», come la chiamano i francesi. Tale precipitato, dovuto ad eccesso di ferro, che in ambiente insufficientemente acido e per azione dell'ossigeno dell'aria si insolubilizza sotto forma di tannato ferrico, viene ridisciolto da un aumento adeguato dell'acidità del vino.

La cura, quindi, si fa con aggiunta di acido citrico (massimo 100 gr. per ettolitro) e acido tartarico, nelle dosi da definire con delle prove in piccolo.

A volte occorrerebbe aumentare di troppo l'acidità del vino, con un'alterazione del sapore ed una spesa notevole. In tal caso si ricorra all'arieggiamento prolungato del vino, operazione che produce l'insolubilizzazione immediata del tannato ferrico, che si dovrebbe invece formare lentamente, dando l'intorbidamento persistente. Si faccia, quindi, seguire una chiarificazione con 10 gr. di gelatina per ettolitro.

Nel caso in cui l'intorbidamento sia dovuto ad eccesso di ferro ed all'azione delle ossidasi, il rimedio singolo è insufficiente, poichè occorre abbinare le cure, aggiungendo metabisolfito ed acido citrico insieme.

La cura della "casse" fosfatica.

Quando, come avviene in alcuni vini bianchi, si ha eccesso di sali ferrosi e, scarsità di tannino, il precipitato che si forma per azione dell'aria è biancastro ed è costituito in prevalenza da fosfato ferrico.

In questo caso particolare la cura si deve praticare aggiungendo una diecina di grammi di tannino per ettolitro ed agitando il vino all'aria, provocando quanto avviene nella «casse» ferrica e cioè la precipitazione di tannato ferrico, insolubile. Si fa seguire una chiarificazione con gelatina (8-10 gr.) ed un'aggiunta di 50-70 grammi di acido citrico per ettolitro.

Concludendo intorno alle cure dei vini affetti dalle varie forme di «casse», bisognerà ricordare quanto scrivevamo in «Enotria» del 10 novembre c. a. e cioè che la maggior parte dei vini che s'intorbidano all'aria sono anche mal costituiti e deboli per loro natura. I vini provenienti da uve affette da marciume o da muffe risultano poveri di tannino e spesso anche di acidità. E', perciò, della massima utilità l'aggiunta di gr. 8-10 di tannino per ettolitro ed il ripristino dell'acidità totale fino a portarla a gr. 7-8 per litro.

G. VANNI.

Abbonatevi al

"Commercio Vinicolo,"

il più completo e il più interessante foglio commerciale e tecnico enologico d'Italia.

Da oggi al 31 Dicembre 1929, per sole L. 25.

SPIGOLATURE VITIVINICOLE

L'on. Marescalchi, nostro Direttore, fu eletto membro del Consiglio Superiore Coloniale.

Assume grande importanza la determinazione presa dal Comitato per la Prima Esposizione di Agricoltura, del prossimo anno in Roma di bandire dalla Mostra i liquori che in un primo tempo figuravano insieme e a fianco dei prodotti vitivinicoli.

Anche questo è un atto di incomparabile sapienza e bellezza compiuto dal Duce che è Presidente del Comitato, in difesa del patrimonio vitivinicolo italiano.

Il Consiglio Provinciale dell'Economia di Modena ha raccolto e pubblicato gli usi e consuetudini nel commercio dell'uva e del vino in provincia di Modena, provvedendo così egregiamente ai bisogni della produzione e del commercio locale del vino.

Le associazioni viticole del Var hanno stabilito di affiggere ogni sabato nel palazzo della Borsa di Tolone un comunicato riflettente i prezzi spuntati nella settimana, la fluttuazione dei mercati e le tendenze più importanti che si sono determinate.

Tra i vari articoli di protesta e di dissenso dalle proposte del prof. Carretti per i sostituti del dazio di consumo — Enotria fu prima a rilevare l'enormità delle proposte Carretti — in un articolo pubblicato dal Giornale Vinicolo Italiano si formulavano delle controproposte:

1. - Abolizione di tutto il sistema daziario.
2. - Applicazione di un'imposta vinicola con aliquota di 15 lire l'ettolitro, al massimo, corrispondente quasi al gettito attuale del dazio.
3. - Accertamento del prodotto sulla media produzione quinquennale.

La questione è molto seria e il mondo vinicolo la studia e la segue con passione e con grande interesse.

Nello scorso mese di ottobre furono esportati dall'Italia 89.064 hl. di vino comune in fusti per un valore di 16.245.938 lire. Dal gennaio all'ottobre di quest'anno il vino comune in fusti, esportato all'estero, toccò i 553.957 hl. contro 664.662 del pari periodo 1927 e per un valore di 147.260.685 lire nel 1927 contro lire 127.546.462 nel 1928. La nostra esportazione di vini di massa, soprattutto di vini da taglio, è purtroppo in diminuzione.

Anche la Grecia e l'Argentina hanno aderito definitivamente all'Ufficio Internazionale del vino. Quando avverrà la decisione dell'Italia che ha così gran mole di interessi nella coltivazione della vite e nello scambio e nella protezione del vino?

La raccolta d'uva in California si calcola quest'anno in ventitré milioni di quintali.

In sostituzione del vino, in molte provincie asiatiche dove non cresce la vite, si adopera il chum-chum, una bevanda alcoolica preparata con riso. Esso è una derrata alimentare di primo ordine per molti popoli dell'Asia (Indocina e Cina) e costituisce il complemento indispensabile dell'alimentazione quotidiana. Ma gli Europei e gli Americani preferiscono al chum-chum, vini e liquori.

La Germania ha ufficialmente aderito all'Ufficio Internazionale del Vino che ha sede a Parigi.

Già annunciamo che per la provincia di Milano il termine di detenzione delle vinacce è stato fissato, da S. E. il Prefetto, al 31 dicembre 1928. Tuttavia, a norma dell'art. 58 del R. D. 1° luglio 1926, n. 136, un secondo termine al 30 aprile successivo, può essere concesso ai commercianti, produttori o industriali che ne facciano espressa richiesta caso per caso, e previo parere del Direttore della R. Scuola Superiore di Agricoltura.

Le domande dovranno essere dirette alla Prefettura non oltre il 31 dicembre prossimo.

I quattro dipartimenti fortemente produttori di vino del Mezzogiorno, e cioè Aude, Gard, Hérault e Pirenei Orientali, hanno dato quest'anno una produzione di 28.993.331 hl. di vini contro 24.159.261 dello scorso anno, con un maggior rendimento dunque di 4.834.070 hl.

In questi giorni si è chiusa la gestione della Bottega del Vino Italiano all'Esposizione di Torino, condottasi sotto gli auspici della Federazione del Commercio Enologico, e con la assistenza e l'organizzazione dei bravi membri della Sezione Torinese del Commercio Enologico con a capo il Cav. uff. Giovanni Brocardo.

Malgrado le spese ingenti e i sacrifici imposti dal programma di propaganda efficace del vino italiano, con assaggi gratuiti e a sottocosto, e malgrado le molteplici esigenze proprie ad una organizzazione che è durata più di sei mesi, il bilancio si chiude a perfetto pareggio finanziario e con un grandissimo utile morale, perchè una volta di più si è affermata la istituzione delle Botteghe del vino e la loro pratica efficacia per la maggiore conoscenza e per il felice assaggio dei nostri vini superbi.

Le pressioni della Federazione del Commercio Enologico perchè i vini comuni italiani importati in Francia in damigiane avessero lo stesso trattamento doganale del vino spedito in fusti, e perchè la condizione avesse un effetto retroattivo mediante la restituzione del maggior dazio percepito dalle dogane francesi per le partite importate dallo scorso marzo ad oggi, hanno indotto il Ministero della Economia Nazionale a interessare il Consigliere Commerciale a Parigi.

Dato lo stato di animo dei viticoltori francesi e gli allarmi già dati dalla stampa tecnica vinicola del paese appare difficile l'accogliimento delle nostre giuste richieste.

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

MAURI Cav. ANGELO
COMMERCIO DI VINI
: MONZA :

SOCIETÀ ITALIANA DI TRASPORTI
JEAN MESMER
Sede a GENOVA - Succursale 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
TELEFONO 80-398
MILANO

CALISSANO GIOVANNI & FIGLI
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 LFGNO 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 ALCOOLICITÀ
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:
Lombardvini - 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 PELLICO, 7 - TELEFONO 84-241

Soc. An. Alberti Tommaso
REZZATO (Brescia)
UVE E VINI
STABILIMENTI RACCORDATI A
REZZATO (Brescia) e ROLO (REGGIO EMILIA)

DITTA
FRATELLI SOMMARIVA FU G.
DI
SOMMARIVA & MANZONI
Via Tagliamento, 17 MILANO (134)

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

Consorzio delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura per la Provincia di Alessandria. - Cattedra di Asti.

Asti, 30 novembre 1928.

La campagna viticola riuscì come quantità, specie nella zona a Barbera, superiore alla precedente; pur se questa superiorità non fu uniforme.

Dal punto di vista invece della qualità, si restò ovunque, più o meno, al disotto. E se la gradazione alcoolica qua e là si mantenne discretamente, pur non raggiungendo mai quella dell'annata 1927, la minor colorazione è largamente lamentata; e le richieste di rimedio in merito lo dimostrano.

Il mercato vinicolo non brilla certo per la sua attività: le ricerche sono poche — così lamentano i produttori.

Nella zona tipica del Barbera, nei migliori tipi, si accennano anche le 270 lire; per Barbera delle zone marginali non si va oltre le 230 lire; per vini da pasto si scende anche a L. 160.

f.to: BARBERO.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Bolzano.

Bolzano, 23 novembre 1928.

In causa di grandinate ripetute, di siccità e di geli primaverili, la quantità di uve è stata minore di quella dell'anno passato; si può calcolare quasi un terzo di meno.

La qualità però è migliore di quella dell'anno 1927. La seconda generazione della tignola non era in grado di provocare un danno, perciò le grappole sono rimaste sane, senza muffa.

I vini si chiarificano bene. Il commercio è abbastanza vivo. Specialmente dal sud della Germania vengono delle domande.

Il prezzo medio per ettolitro di grappato a S. Maddalena è stato 390 lire del Lagrein a Gries 300 lire, il prezzo minimo a Caldaro di 70 lire per merce ordinaria di Vernaccia. Pinot nero si pagava con 250 lire.

f.to: MEIER.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Livorno. - Sezione Elbana.

Portoferraio, 12 novembre 1928.

La vendemmia ha dato risultati soddisfacenti, ma più per la quantità che per la qualità. In generale i vini sono riusciti meno alcoolici dell'anno scorso, ma in complesso sono risultati buoni.

f.to: LA DIREZIONE.

I mercati vinicoli Elbani sono quasi fermi. Le quotazioni si aggirano sulle L. 110-120 all'ettolitro per i vini bianchi, e 130-150 per i rossi.

f.to: G. PAOLI.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Lucca.

Lucca, 12 novembre 1928.

La vendemmia 1928 ha dato produzione normale di vino, ed in alcune zone più fresche anche superiore a quella del 1927: la qualità invece è generalmente più scadente per gradazione, colore, gusto. Non ci sono contrattazioni; il mercato è fiacco. Il vino migliore, prima qualità, è più sostenuto.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Catanzaro. - Sezione di Nicastro.

Nicastro, 12 novembre 1928.

L'andamento della stagione è stato, in genere, poco favorevole alla vite: la siccità, o per meglio dire la mancanza di una pioggia a tempo debito, ha ritardato la maturazione dell'uva, mentre qualche lieve pioggia l'ha fatto sì che i grappoli venissero in parte attaccati dalla peronospora o dalla Botrytis e dalla tignola. In conseguenza, i viticoltori, temendo di peggio, preferirono vendemmiare in anticipo. Si sono avuti vini non molto buoni e le richieste sono scarse; i prezzi oscillano da 10 a 12 lire grado a seconda che si consegnino magazzino o vagono partenza.

f.to: LOSCHIAVO.

Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Cagliari. - Sezione di Cagliari.

Cagliari, 16 novembre 1928.

La vendemmia in provincia di Cagliari è stata terminata entro la fine di ottobre.

La quantità del prodotto è risultata quasi ovunque abbondante, eccetto che nella principale zona vitata del Campidano di Cagliari, ove, in conseguenza dei nubifragi del 17 luglio e del 4 settembre, si ebbero delle perdite ingentissime.

I vini risultano in generale di gradazione alcoolica bassa in confronto alle annate precedenti.

Il mercato vinario attraversa attualmente un periodo di calma, e i prezzi in conseguenza della comparsa in commercio del vino nuovo, tendono al ribasso.

RASSEGNA SETTIMANALE DEI MERCATI DEL VINO

I mercati permangono in calma: piccole animazioni si notarono in Toscana, Marche, Puglia e Sicilia orientale. Il consumo si mantiene sulla media: qualche ricerca più intensa vi è per vini rossi di gradazione e colore, e per vini bianchi di 10-12 gradi. I prezzi per le qualità di pregio sono sempre sostenuti: per le qualità correnti e non serbevoli sono sempre bassi. Nessuna previsione può farsi per una ripresa di affari. L'esportazione all'estero riflette solo vini di pregio e di consumo abituarino oltre confine: la media dello scorso anno non fu raggiunta. Il consumo all'interno si mantiene sulla media. Il movimento dei serbatoi non subisce soste.

INTERNO - PRODUZIONE

PIEMONTE. — Mercati calmi, con poche richieste; rimanenze vini vecchi quasi nulle; disponibilità annata normali; consumo scarso, esportazione nulla. Asti rossi 210-240; Casale scelti 190-230, comuni 150-190; Acqui 190-225; Alessandria 130-200; Tortona rossi 180-210, bianchi 150-170.

LOMBARDIA. — Mercati calmi, disponibilità normali, consumo medio. Valtellina mezzo fini 300-350, comuni 200-250, richieste dalla Svizzera; Mantova 5-7,50 ettogrado.

VENEZIE. — Movimento commerciale in sosta. Verona: Valpolicella 240-250, Bardolino 210-220, Soave 180-200, Zone collinose 180-220; Conegliano bianco 150-220 proprietà, rabosi 140-155; Trentino, prezzi sostenuti per vini buoni; Istria rossi 170-190, bianchi 160-180.

EMILIA. — Mercati tranquilli, disponibilità normali, consumo scarso. Carpi, 90-100 comuni, 135-145 fini e coloriti; Lugo, ricerca vini dolci buoni e bianchi secchi.

MARCHE. — Mercati mediocramente attivi, disponibilità discreta, consumo medio; Ascoli Piceno, venduti 1500 q.li a lire 10 ettogrado; Ancona rossi 90-110, bianchi 90-150.

TOSCANA. — Mercato attivo, buone richieste, rimanenze vini vecchi deboli, vini nuovi disponibilità forti, consumo medio, esportazione calma. Firenze rossi calma, bianchi ricercati; Pistoia rossi 100-190, bianchi 100-200.

UMBRIA. — Mercato debole, rimanenze vecchi deboli, disponibilità nuovi forti, consumo notevole. Perugia vecchi rossi 180, bianchi 160; nuovi rossi 120, bianchi 100.

LAZIO. — Rieti, venduti 1500 q.li 60 lire, bianco.

CAMPANIA. — Mercati calmi per rossi, ricerca bianchi sui 12 gradi. Disponibilità forti, consumo medio. Avellinese 130-135 q.le, bianchi 12 gradi. Vini rossi facilmente affetti da casse.

PUGLIA. — Mercati generalmente calmi, disponibilità normali, consumo medio. Cerignola 13,50 ettogrado, Barletta rossi extrataggio 15-16 ettogrado, fini taglio 14,50-15,50, correnti 13-14; Brindisi, fini gradi 14-15, lire 12,75-13,25; Taranto rossi 12,50-13 ettogrado, bianchi 12-12,50.

CALABRIA. — Mercati facili, poche contrattazioni. Gioia Tauro nessun acquisto importante, Nicastro, sosta; Palmi gradi 12½ lire 9,25-9,50 grado; gradi 13-14 lire 10-11.

SICILIA. — Qualche movimento di ricerca; mercati calmi, disponibilità normali, consumo scarso; regioni etnee proprietà 150-200 hl.; vini terre forti 200-250, piana 130-180; Milazzo 15 gradi 180-190; Vittoria 11-13 ettogrado; Castellammare sosta.

SARDEGNA. — Mercato calmo; consumo medio. Nessuna esportazione degna di nota.

INTERNO - CONSUMO

(Notizie delle Sez. locali del Commercio Enologico)

TRIESTE. 12. — Vino Alcamo prod. 1927 gradi 16 a L. 17; Alcamo prod. 1928 gradi 14-14½ a L. 14,50 ettogrado. Vino Puglia a 14-15 L. 14,50 ett.; Bianco Aretino a L. 11,50-12 ettogrado, vino Istria da L. 140 a L. 160. Merc. S. Severino gradi 9½ a L. 110. Dazio L. 75 hl. Consumo in sosta, probabile diminuzione.

GENOVA. 12. — Mercato abbastanza attivo; lieve facilitazione di prezzi favorisce conclusione alcuni affari.

Quotazioni della settimana: Squinzano g. 14-15 L. 205-220 q.le; Brindisi filtrato dolce L. 300-310 q.le; Gallipoli g. 14-15 L. 190-210 q.le; Calabria S. Eufemia g. 13-14 L. 190-210 q.le; Avellino g. 11 L. 150-160 q.le; Sardegna filtrato dolce L. 210-215 q.le; Porto Torres g. 11-12 L. 140-155 q.le; Pachino g. 14 L. 200-205 q.le; Riposto g. 10-11 L. 120-130 q.le; Riposto g. 12 L. 150-155 q.le; Riposto g. 13 L. 160-170 q.le; Riposto g. 14 L. 175-180 q.le; Etna bianco g. 11-12 L. 160-190 q.le; Castellammare bianco g. 14-15 L. 205-225 q.le; Milazzo g. 12-13½ L. 145-185 q.le.

ESTERO

FRANCIA. — E' ormai accertato pienamente e sicuramente che le disponibilità di vino della campagna 1928-29 sono superiori a quelle della campagna 1927-28.

I mercati di produzione in quest'ultima settimana sono rimasti in stasi completa con prezzi nominali, ma stazionari. Anche il mercato di Bercy è rimasto in piena calma. Il consumo si mantiene sulla media ed accenna, per quanto leggermente, ad un probabile aumento.

Si domandano i commercianti se, date le caratteristiche del raccolto 1928 e le rimanenze, i prezzi dei vini potranno sostenersi oppure ribasseranno. Le previsioni concordano per una, sia pur lenta ma graduale discesa.

SVIZZERA. — Nessuna segnalazione particolare; i prezzi dei prodotti locali si mantengono sostenuti e il commercio si astiene dagli acquisti. Continua la importazione periodica di vini spagnoli, greci, italiani e francesi, proporzionatamente, nell'ordine.

EUROPA CENTRALE. — Il consumo è stazionario; i prezzi si sostengono ma molti sintomi fanno prevedere una lenta ma sicura discesa. Le importazioni dall'Italia tendono a mantenersi, ma nel complesso sono inferiori a quelle — pari periodo — dei passati anni.

IL MERCATO DEL VINO IN ISPAGNA.

La Federazione Nazionale Fascista del Commercio Enologico ci trasmette:

La caratteristica essenziale del mercato spagnolo del vino è data da una generale ripresa delle esportazioni. Tale fatto si riconnette — più che a reali esigenze dei mercati consumatori — all'attuale revisione doganale in corso.

In questi giorni l'Associazione spagnola dei Vinicoltori e derivati del vino, ha preso l'iniziativa per riunire a Madrid in un tempo prossimo tutti gli interessati alle esportazioni agricole al fine di concretare i desiderata degli agricoltori in ordine all'attuale riforma doganale ed alla sua probabile ripercussione sui trattati di commercio vigenti.

Se fatti nuovi non entreranno a sconvolgere l'andamento normale del mercato, si può prevedere che il volume delle esportazioni spagnole sarà considerevole e per lo meno approssimato a quello avutosi per la scorsa campagna 1927-1928, che raggiunse i 2.850.923 ettolitri e che fu superiore a quello della campagna 1926-1927, la cui cifra totale toccò i 2.326.868 ettolitri.

Dalla Francia giungono notizie di un raccolto notevolmente superiore a quello avutosi nello scorso anno: si parla di un aumento che si aggirerebbe intorno agli 11 o 12 milioni di ettolitri. Ma gli spagnoli sanno per esperienza che la Francia abbisogna dei loro vini per la formazione delle miscele e non si mostrano preoccupati.

Anche i mercati svizzeri presentano delle enormi possibilità di collocamento per i vini spagnoli, mentre si sta cercando un'adeguata organizzazione per sviluppare le esportazioni verso la Germania. A questo scopo conviene rilevare che pochi giorni fa il rappresentante di un Sindacato tedesco avrebbe trattato con gli interessati per l'acquisto della produzione vinicola della zona catalana del Priorato; e per un periodo minimo di dieci anni. Il Sindacato tedesco mirava a costituire una marca mondiale di vini da tavola. Si dice che i produttori spagnoli rifiutarono l'offerta perché il prezzo minimo stipulato risultava troppo limitato.

Di fronte alla notevole richiesta e per effetto delle notizie che confermano la scarsità dell'attuale raccolto, i prezzi mantengono le loro quotazioni con tendenza a possibili nuovi rialzi.

PICCOLI AVVISI

Signora giovane, pratica lavori magazzino, massima serietà, ottime referenze, miti pretese, disponibile subito. — Rossi Giuseppina — Corso Indipendenza, 9.

DISSESTI E FALLIMENTI

MILANO
Gaspardi Tommaso, vini, Monza. — Omologato, sentenza, 13 novembre, il concluso concordato al 15 per cento, coi benefici di legge.

Mariani Maria, osteria, via Magolda, 14 — 29 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Vaccaro — curatore avv. Emilio Lombroso, via S. Tomaso, 5 — 13 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 14 gennaio, ore 10, verifica.

Gentili Mariano, vini, viale Campania, 46 — 30 novembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Vaccaro — curatore dott. Quinzio Trentini, via Lauro, 9 — 13 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 14 gennaio, ore 10, verifica.

Porta Abramo, vini, via Padova, 409 — 3 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Oreste Molli — curatore rag. Umberto Frigerio, corso Buenos Aires, 24 — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 16 gennaio, ore 10, verifica.

ASTI
Baratta Remo, macchine enologiche, Canelli — 4 dicembre, istanza propria — giudice avv. cav. Luigi Arnisoglio — curatore avv. Silvio Saracco, di Canelli — 21 dicembre, ore 11, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 22 gennaio, ore 14,30, verifica.

BERGAMO
Aceti Giovanni fu Angelo, osteria, Gazzaniga — 30 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Leonida Maronina — curatore rag. Carlo Barbieri di Bergamo — 20 dicembre, ore 10, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 17 gennaio, ore 10, verifica. Attivo denunciato L. 12.450, passivo L. 42.400.

Pedretti Luigi e Egidio (padre e figlio), osteria e generi di privati, Olmeto al Brenbo — 30 novembre, d'ufficio a denuncia del dissesto — giudice avv. cav. Luigi Rocca — curatore dott. Francesco Riva, di Bergamo — 19 dicembre, ore 9, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 19 gennaio, ore 9, verifica.

BRESCIA
Tovelli Giovanni, spaccio vini, Collio — 28 novembre, istanza creditore — cessazione pagamenti 1 settembre 1927 — giudice avv. cav. Luigi Binetti — curatore avv. Pietro Cattaneo, di Brescia — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 19 gennaio, ore 10, verifica.

Fosina Giuseppe e Margherita, osteria, Salò e S. Felice sul Benaco — 4 dicembre, istanza creditore — cessazione pagamenti 28 febbraio corr. anno — giudice avv. cav. Enrico Nutta — curatore prof. Alessandro Navazio, di Brescia — 22 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 26 gennaio, ore 10, verifica.

CASALE MONFERRATO
Dezzani Carlo, vini — 3 dicembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Roberto Oneglia — curatore rag. Luigi Ralferi — 19 dicembre, ore 14,30 — un mese per produrre i titoli — 18 gennaio, ore 14,30, verifica.

MANTOVA
Orlandi Lionello, osteria, Canicossa di Marcaria — 27 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Tommasi Anselmo — curatore rag. Oreste Menghini, di Mantova — 10 dicembre, ore 10, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 7 gennaio, ore 10, verifica.

Romagnoli Celestino, vini, Ostiglia — 27 novembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Anselmo Tommasi — curatore avv. Guerino Tamassia di Mantova — 10 dicembre, ore 10, prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 7 gennaio, 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

CERCANSI VINI SPUNTI

BIANCHI E ROSSI
QUALSIASI QUANTITATIVO

Fare offerte con campioni e prezzi allo

Acetificio Baulino Costantino & F.
(Alessandria) CASALE MONFERRATO

COCCONCELLI GIUSEPPE

COMMERCIANTE IN VINI

CORREGGIO
VIA DELLA STAZIONE

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

Ang. & Mich. Mastroberardino

CASA FONDATA NEL 1878

PRODUZIONE - ESPORTAZIONE VINI
COMMISSIONI - FORFAIT
AVELLINO (SCALO)

SOCIETÀ ANONIMA

ALBERTI TOMMASO

REZZATO

UVE - VINI

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

POMPE-FILTRI

per Acqua, Aceti, Vini, Liquori, 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

enodondena

SEDE AMM. MILANO - VIA VIGEVANO, 10

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

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 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, 66-20
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^{TE} CHAZALETES & C^O

TORINO

FABBRICA VERMUT E LIQUORI

CASA FONDATA NEL 1876

PIETRO CAMOCARDI

MEDIAZIONI - COMMISSIONI

UVE - MOSTI - VINI

ESPORTAZIONE

Telegr.: Camocardi - Carpi
Telefono N. 54 CARPI
EMILIA

CASA VINICOLA

AUGUSTO DA RIOS

7 - VIA PONCHIELLI - 7
MILANO

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

CHIANTI

RUFFINO

PONTASSIEVE

UMBERTO CAIRATI

RAPPRESENTANZE IN VINI

MILANO (101)

VIA G. POZZONE, 1 (Via Dante) - TELEF. 85-300

FABBRICA BOTTI - TINI

EGIDIO GAJA & C.

CONEGLIANO (Veneto)

PREZZI CONVENIENTISSIMI