

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. 28  
di altezza, su una colonna,  
lire 350 per anno.

# IL COMMERCIO VINICOLA

CONTO CORRENTE POSTALE  
ANNO I. NUM. 1

1

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)

## LA VOCE DELLA CLASSE

Il commercio del vino in Italia non aveva ancora un suo organo particolare, tutto suo, dedicato non soltanto agli interessi della classe, ma ad armonizzare questi interessi nel grande quadro della vita economica della nazione.

Verano e vivono giornali vinicoli, egregi, ma essi trattano anche questioni diverse da quelle del commercio vinicolo, e non possono dirsi veri organi di classe. Poiché l'ordinamento corporativo, genialmente ideato e attuato dal Governo nazionale, ha creato una ben definita organizzazione dei commercianti in grosso del vino, era giusto che questa avesse il suo organo, facesse sentire la sua voce nel grande coro degli interessi economici, contribuendo ad armonizzarli con quelli dell'intera nazione e per la maggior fortuna del Paese.

Un esempio lodevolissimo e degno ci era stato dato dalla antica e benemerita Unione Italiana Vini che da oltre trent'anni liberamente raccoglie appunto commercianti in grosso di vini. Questa egregia Associazione aveva iniziato la pubblicazione di un suo settimanale Enotria, molto apprezzato, redatto con amorosa e intelligente cura del proprio Direttore, avv. rag. comm. Giuseppe Cavazzana.

Ma l'Unione, pronta sempre a lasciare il passo alle organizzazioni

che hanno oggi per legge il compito sindacale a tutela della classe, ha cessato spontaneamente le pubblicazioni non appena seppe che la Federazione nazionale fascista del commercio enologico avrebbe provveduto a questo compito.

E' un tratto di cortese significativa collaborazione che va messo in rilievo a merito degli egregi dirigenti dell'Unione Italiana Vini di Milano.

Così dunque oggi, iniziando la pubblicazione di questo nuovo settimanale, rendiamo omaggio e portiamo il saluto più deferente alla scomparsa Enotria ed alla vitalissima Unione. E' nostro fermo proposito e nostra viva speranza di fare un giornale sereno, obiettivo, veramente vissuto; di registrare passo passo il cammino dell'organizzazione posta nel quadro della grande Confederazione Commercianti cui presiede la mente eletta e l'animo fervoroso dell'onor. Ferruccio Lantini; di illuminare i lettori sulle novità tecniche e sull'andamento dei mercati; di eccitare una sempre migliore retta disciplina nel commercio vinicolo all'interno e con l'estero; di elevare la dignità della classe e porla sempre più e sempre meglio al servizio della più nobile delle cause: la grandezza crescente e sicura del Paese.

ARTURO MARESCALCHI

## Il Fisco ed il Contribuente

E' di questi giorni una circolare del Ministero delle Finanze dove si esortano gli uffici distrettuali delle imposte ad allargare la base dei redditi tassabili, sconvolgendo e colpendo le lamentate evasioni fiscali per potere poi, in un secondo tempo, consentire un beneficio a tutta la categoria dei contribuenti italiani attraverso la diminuzione delle aliquote di imposta.

A questo proposito nessun cittadino può negare il più energico e fattivo consenso. Però, non è facile dimenticare la situazione di fatto che si è determinata da anni nella consuetudine e nella sostanzialmente mentalità dell'agente fiscale e del contribuente indigeno. Consuetudine che non è venuta — purtroppo — ad attenuarsi nemmeno in questi ultimi tempi, tanto che a Milano — per esempio — non è ancora possibile tentare concordati per imposta di R. M. di fronte alle esigenze degli Uffici, e le Commissioni comunale e provinciale sono così sovraccaricate di lavoro come assai raramente loro accadde nel periodo del dopo-guerra.

Situazione di fatto — dunque — nella quale — per la presunzione certa che il contribuente sia un abituale e deliberato mentitore e frodatore — esso è in ultima analisi costretto, dagli organi tutori, a presentare denunce infedeli. Se le facesse precise, non sarebbe creduto e finirebbe per... pagare molto più di quanto non debba e non possa. Questa constatazione

è tanto più amara per il commercio del vino dove la opinione aberrata che il vino consenta larghissimi guadagni, fa sì che i redditi siano spesso, e in vari luoghi, calcolati a misura fissa, soventi volte assurda e irragionevole, senza che sia naturalmente tenuto conto di quei numerosissimi fattori che concorrono a creare od a modificare i prezzi correnti del mercato dei vini, e senza calcolare che il commercio in grosso del vino ha dovuto lavorare qualche anno senza profitti e taluna volta anche in perdita.

La classe commerciale vinicola vuole onestamente e adeguatamente concorrere alle necessità supreme dello Stato che in definitiva è il suo presidio, la sua ricchezza e la sua salvezza; ma pagando proporzionalmente ai suoi redditi, e in maniera snella e comoda, amerebbe — come tutti gli altri commerci e le altre industrie d'Italia — che finalmente si potesse riformare la convinzione sbagliata e dannosa, che il contribuente abbia sempre a denunciare in frode, per danneggiare il pubblico Erario.

A un primo passo su questa strada, risponderrebbe certo con slancio ed entusiasmo il contribuente, liberato da un duplice assillo: quello d'essere sospettato e soffocato. E l'Erario incasserebbe forse di più, con la riconoscenza, poi, del suo gregge, lieto di veder candide e fluenti le sue lane... per poi farsele tosare! C.

## Saloni per le contrattazioni vinicole e contrattazione a termine dei vini

Relazione presentata al Congresso Vitivinicolo di Brindisi dall'avv. Giuseppe Cavazzana

Il primo dei Saloni per le contrattazioni vinicole sorto in Italia, il più elegante ed il più completo senza dubbio è quello dell'Unione Italiana Vini, inaugurato a Milano lo scorso anno, in settembre, nella Casa del Vino, dove affluiscono, specialmente nelle giornate di mercato, i commercianti, commissionari e mediatori d'ogni regione d'Italia.

Un Salone cosiffatto rappresenta una comodità grande per coloro che si dedicano al commercio del vino: recapito, servizi di natura privata, telefoni, sale di scrittura, locale d'assaggio campioni, biblioteca vinicola, cassette di deposito e custodia sono a disposizione dei soci dell'Unione Italiana Vini e di quelle persone che chiedono ed ottengono la tessera di partecipazione al Salone. Ben lo compresero infatti i frequentatori del mercato di Milano che hanno tralasciato di stare all'aperto od in promiscuità sulla pubblica via o nei pubblici esercizi, per frequentare il Salone per essi fabbricato, con spese ingenti, dall'Unione Italiana Vini.

L'esempio di Milano ha fruttato. Quest'anno Padova ha adattato i locali consuetudinari in maniera più organica e più conforme alle contrattazioni del vino, Genova ha inaugurato un Salone ampio e comodo, Nicasastro pure ha allestito locali adatti alle contrattazioni ed ai servizi relativi.

Questo fervore deve trovare rispondenza in tutta Italia.

I Saloni di ritrovo per le contrattazioni vinicole, strumenti primi per arrivare, attraverso il mercato a pronti, al mercato a termine e alle Borse del vino, devono sorgere nell'interesse dei centri che li apriranno, in ogni regione e in ogni zona vinicola del Paese.

Ripeto, nell'interesse dei centri che li apriranno, perchè è più facile e più ragionevole la possibilità di lavoro là dove il commerciante od il commissionario trova il suo agio ed ha la sicurezza di incontrare il produttore con cui trattare, e di potersi conoscere, in opportune mostre, l'entità ed i caratteri dei vini nuovi dell'annata.

Ma insisto ancora nel far rilevare come il Salone per le contrattazioni vinicole rappresenti il primo passo organico per arrivare alla Borsa del Vino. L'esperienza fu fatta a Milano.

Della Borsa del Vino si è parlato assai, in Italia, fin dagli anni della guerra; sembrava necessario istituire il mercato a termine delle merci, fra cui il vino, nell'interesse della produzione e del commercio, ma nessuna attuazione ebbe il proposito fino a che l'Unione Italiana Vini, quest'anno, dopo aver constatato il funzionamento pratico ed efficace del Salone per le contrattazioni vinicole, non affrontò, con la volontà precisa di risolverlo, il problema della Borsa del Vino.

L'esperimento di Milano è il primo in campo internazionale.

Nè la Francia, nè la Spagna, nè le altre minori nazioni viticole e vinicole possiedono un istituto come quello che il Consiglio Provinciale dell'Economia di Milano sta attuando, perchè vi si commerci a termine il prodotto vino, così come lo stesso Consiglio ha creato il mercato a termine dei cereali e dei bozzoli, sezioni tutte della Borsa Merci di Milano.

La strada non fu e non sarà semplice e piana; ostacoli furono superati e dovranno superarsi, ma nel caso concreto della Borsa del Vino, a determinarne il successo, potrà valere avanti e soprattutto la volontà sicura di ordinarla e di portarla in atto.

Perchè la Borsa del Vino riesca accettata ai contrattatori, essa deve offrire una serie di vantaggi tali da richiamare la loro attenzione e la loro simpatia.

Sono infatti ragioni d'ordine morale, d'ordine economico e di razionale progresso nel mercato del vino che consigliano di regolare la compra-vendita a termine (su raccolti pendenti o a certa data fissa) — da tempo comunemente praticata dai commercianti e dai commissionari in vino — così come da tempo si invoca da parte dei più eletti e dei più organizzati fra di essi la palese trattazione degli affari, la conoscenza degli altri mercati, gli effettivi delle rimanenze, le disponibilità dei vari centri di produzione.

Ma soprattutto il movente prezzo è quello che anima e legittima la Borsa od il mercato a termine del vino, e inoltre la garanzia che l'affare concluso avrà la sua esecuzione e che, per quel certo prezzo, minimo o massimo convenuto, a tempo stabilito, il vino sarà venduto o comperato, e consegnato.

L'unica difficoltà apparente, e, sotto certi riguardi sostanziale, è stata quella di stabilire la natura e la qualità della merce da porre sul mercato a termine; in altre parole il tipo di vino da vendere e comperare. La Commissione nominata dall'Unione Italiana Vini per lo studio della Borsa del Vino ha proposto che i tipi di vino di base per le contrattazioni siano due:

un vino rosso da pasto di 10° e un vino rosso da taglio di 13° dei quali ha fissato i caratteri e la composizione che definiscono appunto i singolari tipi.

E' facilmente rilevabile l'enorme importanza di questa proposta con la quale si avvia decisamente la produzione ed il commercio nazionale alla preparazione del vino tipo italiano, a grande massa, con caratteri costanti, di cui è invocata da anni la creazione per gli usi all'interno e per soddisfare i bisogni della esportazione all'estero.

La semplicità di indicazione e di identificazione dei tipi di vino più correnti e più adatti per le contrattazioni a grandi masse e di sicura consegna nei minimi richiesti della loro composizione e caratteristica accelera grandemente l'esperimento, in campo pratico, della progettata Borsa del Vino.

E' bene ricordare che nella Borsa:

— tutti possono concludere affari attraverso gli agenti autorizzati.

— non si mentisce: essa è un mercato pubblico, chiaro, giusto, dai contrattatori stessi rigidamente controllato.

— offre sempre un equo prezzo per il vino venduto e comperato minuto per minuto; le compra-vendite sono adeguate al prezzo della piazza e della giornata.

— serve a vendere e a comperare la merce pronta e quella per le consegne più lontane.

— assicura la vendita effettuata al presente e garantisce l'avvenire per qualsiasi operazione commerciale sul vino al più alto prezzo ricavabile per ogni consegna.

— offre tutti i giorni la possibilità di correggere gli errori fatti annullando per mezzo di nuovi affari gli affari precedentemente conclusi.

— permette ai produttori di ripartire nel tempo le vendite di vino e fa dunque trovare, rispetto ai commercianti, una parità di diritti e di impegni.

— lascia la massima libertà possibile per il modo di procurare e il modo di presentare la merce da consegnare senza obbligo di impegnare questa o quella partita in anticipo, e fa risparmiare ogni incomodo e costoso spostamento della merce medesima.

— evita ogni litigio e contestazione sul contratto.

— garantisce le condizioni intrinseche del contratto.

— assicura un prezzo di certo incasso.

Del resto, in tutto il commercio mondiale, le attività e le difficoltà per creare le contrattazioni, hanno avuto ed hanno tuttora per oggetto due punti essenziali:

- 1) la convenienza dell'affare;
- 2) la preoccupazione del suo buon fine, e quindi la valutazione delle persone con cui si tratta.

Non è facile trovare sempre la concomitanza dei due punti e quindi gli affari diventano difficili.

La seconda preoccupazione che toglie la libertà di trattare tranquillamente con chiunque offra a maggior convenienza sarà completamente eliminata con gli ordinamenti della Borsa del Vino.

In essa i produttori dovranno occuparsi solo del prezzo, vedendo solamente chi offre il prezzo migliore.

Tutti i loro contratti conclusi in Borsa del Vino, sia per contanti come per epoca lontana, e stipulati con qualunque agente iscritto, vengono successivamente assunti e garantiti in tutta la completa esecuzione dalla Cassa di garanzia e compensazione della Borsa Mercè di Milano, la quale paga le differenze, riceve e paga la merce e diventa automaticamente la loro contraente.

Questo non devono dimenticare i viticoltori. Non è infatti la Borsa un luogo dove il commercio — vulgo la speculazione — stia in agguato per sorprendere e soffocare il viticoltore, ma un luogo dove il produttore di vino entra per godere i medesimi diritti e riconoscere i medesimi doveri del commerciante in vino. Ogni differenza nella Borsa scompare davanti al contratto di compra-vendita che è libero agli uni ed agli altri e che è cedibile fra gli uni e gli altri in perfetta parità di condizioni.

Tanto il commerciante che il produttore nella Borsa del Vino possono:

- 1) Godere il prezzo (cioè assicurarlo);
- 2) Limitare il rischio;
- 3) Ricomperare in qualunque momento una vendita a consegna;
- 4) Ricuperare le differenze;
- 5) Non essere obbligati a consegnare ma poter cedere, stornare, o far consegnare da un altro;

6) Conoscere, pagare e ricevere il vero ed il giusto prezzo;

7) Essere garantiti da un apposito Ente contro il rischio che il venditore non consegni, che il compratore non ritiri, o che essi non paghino le differenze che si maturano giornalmente in più o in meno sul prezzo originario.

Nel fissare il lotto minimo di vino da contrattare nella Borsa, allo scopo precipuo di facilitarne l'accesso a tutti, produttori e commercianti, la Commissione dell'Unione Italiana Vini ha proposto che esso sia di 600 ettolitri o quintali circa (4 serbatoi) e il vino debba contrattarsi in base al prezzo fissato per ogni grado di alcool in volume per cento. Il vino che si consegna dovrà essere sano, legale e mercantile conforme alle norme del contratto-tipo della Federazione del Commercio Enologico, ed un Collegio peritale fisso ne determinerà le caratteristiche proprie al tipo posto in vendita.

L'esperimento della Borsa del Vino deve raccogliere la simpatia di tutti i produttori e commercianti italiani, a qualunque regione essi appartengano.

L'esito, a nostro avviso, non potrà mancare, buono e favorevole, per questa forma eletta, moderna, sicura di contrattazione del vino.

Ciò che rappresenta finora un enorme passo in avanti e costituisce motivo di orgoglio per l'Unione Italiana Vini, è la decisione ormai presa in linea di massima sul progetto della Borsa Vini la quale, è bene ripeterlo, vivrà indipendente dal tradizionale mercato a contanti, almeno fino a quando produttori da un lato e commercianti dall'altro non vorranno preferire la Borsa per i vantaggi e garanzie che offre.

La categoria vinicola varcando la soglia della sua Borsa rinnoverà un atto di fede nell'utilità del suo traffico, si adeguerà alle più nobili e sicure direttive economiche del Governo Nazionale, e mostrerà nalesamente la modernità, la sincerità, la consapevole rettitudine delle sue contrattazioni.

## Il vino italiano in Germania.

Ad eccezione della Spagna e della Francia, i principali Paesi fornitori di vino comune in fusti registrano un aumento di partecipazione:

Provenienze:	Genn.-Sett. 1927		Genn.-Sett. 1928	
	Q.li	Migl. Mk.	Q.li	Migl. Mk.
Vino comune in fusti	707.165	37.507	710.653	39.142
Italia	34.734	43.628		
Spagna	448.999	412.145		
Francia	75.352	97.737		
Portogallo	100.302	96.797		
	20.145	22.449		

E' aumentata, sia pure in misura lieve, anche la nostra fornitura di vino vermut e precisamente da 11.651 hl. a 11.724 hl.

## ATTI UFFICIALI DELL'UNIONE ITALIANA VINI

### Perchè i serbatoi di proprietà dei soci siano affidati all'amministrazione dell'Unione Italiana Vini.

Si ricorda ai Soci proprietari di carri serbatoio che non hanno affidata l'amministrazione del proprio materiale all'Unione Italiana Vini e continuano a tenere i carri in nome proprio l'utilità grande che essi hanno nel valersi anche di questa branca dell'attività sociale.

Dietro corrispettivo di una modica quota semestrale l'Unione Italiana Vini provvede all'amministrazione (custodia, movimenti, segnalazioni di transito, disposizioni per la manutenzione) dei serbatoi di proprietà delle ditte socie e non socie, che ne ricavano notevole vantaggio. Ogni anno l'amministrazione dei carri serbatoio, fra le varie attività sociali, è in incremento sensibile.

La Società è a disposizione dei soci e dei terzi per informazioni e chiarimenti al riguardo.

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.

## ECHI DI CRONACA

### Un nuovo tipo di pigiatrice-diraspatrice.

Ho avuto agio di osservare attentamente da vicino, nella stagione vinicola testè chiusa, una nuova pigiatrice (lavoro egregio dell'ing. Vitali che quanto prima la lancerà in commercio) ed esprimo il mio parere sulla sua praticità.

Una serie di prove, eseguite con apparecchio di piccole dimensioni, funzionante a mano, mi diede degli ottimi risultati, superiori all'aspettativa, e che qui riassumo.

La quantità di energia richiesta per il suo funzionamento è assai limitata: due uomini non facevano fatica a farla funzionare in pieno.

Il prodotto pigiato e diraspato era perfettamente facente alla vinificazione. I grappoli non erano strappati né compressi, ed i vinaccioli passavano interi nel mosto ottenuto. Le buccie bene spapolate non erano ridotte in pezzetti né portavano, attaccati, pezzi di grappolo.

Il prodotto della pigiatura era così normale sotto tutti i rapporti, e superiore a quello che si ottiene con molte altre macchine, oggi in commercio.

La diraspatura, che si compie con un aspo, simile a quello che si trova nella maggior parte delle macchine analoghe, avviene regolarmente.

L'alimentazione è fatta con regolarità, mediante una coccia a funzione continua, sistema questo molto ingegnoso e che permette una forte produzione, superiore agli altri tipi oggi in commercio e della stessa dimensione.

Bene studiata nelle dimensioni, dato anche il suo prezzo di costo conveniente, incontrerò certo l'attenzione che merita nel campo dei viticoltori industriali enologici, che cercano costantemente di migliorare il macchinario delle loro aziende.

Enol. ELLO SERNAGIOTTO.

## SPIGOLATURE VITIVINICOLE

L'on. Arturo Marescalchi, nostro direttore, è stato chiamato da S. E. Federzoni a presiedere una commissione per lo studio dello sviluppo e della disciplina da darsi alla viticoltura nelle nostre Colonie mediterranee. La Commissione si adunerà in questi giorni a Roma, ma ci risulta certo che essa stabilirà nettamente l'eliminazione di ogni concorrenza delle colonie alla viticoltura metropolitana. Il maggiore sviluppo sarà dato alle uve da tavola ed uve speciali.

Il 15 gennaio 1929 uscirà l'Annuario Internazionale del Vino, che è pubblicato dall'Ufficio Internazionale del Vino di Parigi, diretto da Léon Douarhe.

Enotria già ebbe ad annunciarlo: il volume — di oltre 500 pagine — si governerà di molte notizie contenute nel nostro ultimo Annuario Vinicolo d'Italia, e costerà franchi 50 se prenotato fino al 31 dicembre, franchi 75 se acquistato oltre tale data.

La vendita all'asta dei vini degli ospizi di Beaune, alla quale concorre solitamente il fiore del commercio francese, ha fruttato questo anno una complessiva somma di 2 milioni e 200.000 franchi, di cui meno della sesta parte per i vini bianchi.

Nel primo mese della nuova campagna vinicola — l'Ottobre — il vino sottoposto in Francia al diritto di circolazione ammonta a ettolitri 3.604.263.

## L'esportazione del vino dall'Italia.

L'esportazione del vino comune in fusti, dall'Italia, nelle statistiche ufficiali, segna, nel settembre di quest'anno, 40.837 hl. per un valore di lire 8.961.743 e nell'Ottobre, primo mese della campagna vendemmiale 88.922 hl. per L. 16.208.088.

L'esportazione, sempre di vino comune in fusti, dall'Italia, nei primi nove mesi del 1927 fu di 525.146 hl. per un valore di lire 124.982.389; e nei primi nove mesi del 1928 fu di 464.873 hl. per lire 111.300.524. Vi è dunque una sensibile diminuzione.

I paesi di destinazione del vino comune in fusti, damigiane, vagoni cisterna e fianchi, da gennaio ad agosto 1928 risultano dal seguente specchio:

(Ettolitri)	
Argentina	14.759
Austria	58.405
Brasile	54.237
Cecoslovacchia	12.649
Francia	12.028
Germania	33.059
Svizzera	195.670
Tripolitania e Cirenaica	31.481
Altri Paesi	52.178
<b>Totale</b>	<b>464.466</b>

Da un interessante e diligente studio dell'ing. Riccardo Turchino si rileva come nel 1924 si ebbe una produzione di circa 13.500.000 di quintali di vinaccia.

Se solo l'80 per cento di questo quantitativo fosse stato messo a disposizione delle distillerie, si sarebbero avuti da distillare 10.800.000 quintali di vinacce e la resa in alcool di quella annata essendo stata del 3 per cento si sarebbe potuto ottenere 324.000 ettolitri anidri di alcool in confronto dei 65.543 ettolitri anidri effettivamente ottenuti.

Correlativamente si saranno dispersi 200.000 quintali di olio di vinaccioli; 1.500.000 quintali di pannello combustibile; 150.000 quintali di acido tartarico e circa 5.000.000 di quintali di materie organiche fertilizzanti al 3 per cento di azoto, perdita che ragguagliata in lire corrisponde a circa 439.000.000.

La Federazione Nazionale del Commercio Enologico sta preparando la pubblicazione degli Atti del Convegno Vitivinicolo di Brindisi, il cui successo fu messo in rilievo da tutta la stampa politica e tecnica italiana. Il fascicolo costerà solo cinque lire ed è da prenotare presso la Federazione in Roma, piazza Sonnino 2.

La progettata revisione doganale che proteggerebbe le industrie sacrificando i prodotti agricoli tiene in grandissima agitazione i viticoltori spagnuoli che premono grandemente sul governo per evitare un loro grave danno nella futura esportazione del vino del paese.

Un interessante movimento corporativo nel commercio francese del vino si è manifestato in questi giorni: tre potenti federazioni commerciali vinicole; quella di Perpignano e Beziers, quella di Bordeaux e quella di Marsiglia si sono fuse per creare una Confederazione del commercio dei vini delle regioni vinicole e degli importatori francesi. Il primo atto della Confederazione è stato di carattere fiscale: l'occuparsi cioè della tassa sulla cifra d'affari per quanto concerne il vino.

Le Moniteur Vinicole nell'annunciare da Roma che la Commissione parlamentare incaricata di esaminare i trattati di commercio e i dazi doganali ha espresso la certezza che la Francia accordi ai vini italiani importati in fiaschi e damigiane lo stesso trattamento usato ai vini importati in fusti, sottraendoli al dazio doganale, molto più forte dei vini in bottiglia, ora applicato, scrive che: «prima che il Governo francese faccia buon viso ai desideri degli esportatori italiani occorre che termini la campagna che, sotto il pretesto di favorire il consumo dei vini del Paese, tenta di ostacolare il commercio dei vini francesi».

Sempre eguale e sempre ingiustamente maliziosa l'opinione dei nostri cugini!

La stampa svizzera nell'esaminare il particolare momento della situazione vinicola italiana, a proposito della protezione dei vini tipici scrive che la questione, che sembrava regolata definitivamente lo scorso anno, occupa più intensamente di prima i circoli interessati, e ciò a proposito del vino tipico del Chianti, Marsala, Barolo e Alto Adige. «Sembra — dice la Schweizerische Wein-Zeitung — che sia quasi impossibile creare, per i differenti tipi, dei limiti sicuri di zona produttiva, in maniera di soddisfare le legittime esigenze dei produttori».

E il giornale ha perfettamente ragione.

Le statistiche precise di esportazione di vini dall'Italia segnano un totale di 1.456.000 hl. nel 1925; 1.052.900 nel 1926; 1.037.700 nel 1927 e 479.700 nel primo semestre del 1928.

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

### Prospettive del Commercio Enologico.

La vendemmia 1928 ha dato risultati quantitativamente superiori al passato anno di circa un decimo. Saremo dunque sui 42-43 milioni di ettolitri di vino, cifra non ancora all'altezza di quella media di 45 milioni di ettolitri che dovrebbe essere oggi nella potenzialità dei vigneti italiani e dei 50 milioni di ettolitri quale fu la media del quinquennio anteguerra.

La ricostituzione dei vigneti su piede americano resistente alla fillossera, è in corso e in questi ultimissimi anni — stimolata dai prezzi remunerativi raggiunti dai vini — ha fatto passi molto notevoli. Però si può calcolare, grosso modo, che mentre la fillossera ancora distrugge per dieci, la ricostituzione cammina solo come sei, o forse meno.

Alla maggiore quantità di prodotto ottenuto dalle vigne italiane non fa però riscontro la migliore qualità. In questo campo troppo si sono risentite le influenze della persistente siccità che ha afflittito tutta l'agricoltura italiana quest'anno.

Contrariamente a quello che molti ritengono, la vite non gode del secco. Può resistervi, come pianta, meglio di molte altre piante coltivate, ma perchè il complesso dei fenomeni biochimici che costituiscono la maturazione avvenga normalmente e col miglior risultato di ricchezza in zuccherosità e giusta proporzione di acidi e sali acidi, occorre che una determinata umidità favorisca armonicamente gli scambi e le trasformazioni chimiche. Onde in annate eccessivamente secche, invece di avervi uve assai ricche di zucchero e povere di acidità, si hanno uve meno zuccherine del normale e più squilibrate nella composizione chimica globale.

La qualità del vino ottenuta nel 1928 in Italia è quindi inferiore per grado alcoolico di quella del 1927: in generale di almeno un grado. Ma non mancano purtroppo regioni di pianura di grande prodotto come la bassa Emilia che hanno deficienze anche di due e più gradi dal passato anno. Vini ad alto titolo alcoolico si sono eccezionalmente prodotti in alcune plaghe pugliesi, soprattutto nella piana di Taranto ove si sono riscontrate partite veramente eccezionali a 20 gradi di alcool. Cosa che conferma l'anormalità dell'andamento stagionale in Italia.

In quali condizioni verrà a trovarsi il mercato del vino nel nostro Paese?

Intanto i prezzi sono generalmente diminuiti da quelli che erano, a pari epoca, lo scorso anno. E per certi vinetti che sono più che altro dei vinelli a 6 1/2 e 7 gradi si è scesi alle 32-35 lire l'ettolitro, prezzi che ricordano quelli del 1915.

A parte però queste eccezioni, il prezzo può, in generale, ritenersi diminuito dal 10 al 15% in confronto a pari epoca dello scorso anno.

L'incrudimento inatteso delle tariffe daziarie comunali, aumenterà le frodi di moltiplicazioni con acqua del vino introdotto nelle cinte daziarie della città, e questa causa, assieme alle condizioni economiche del popolo che inducono a maggior ponderazione nelle spese, può influire nel diminuire il consumo.

Come andamento del mercato interno, a grandi linee si può ritenere che i vini di alta gradazione, ben costituiti, robusti e sani avranno sempre maggiori prezzi e ricerca viva.

Per i vini, invece, di basso grado, di costituzione debole e anormale, non vi è speranza di miglioramento di prezzi, e sarà prudente che i detentori se ne liberino prima dei calori estivi.

Quanto al mercato estero, abbiamo una relativa minor concorrenza della Spagna, che ha avuto raccolto inferiore al 1927 ed annunzia prezzi alti. Si vorrebbe anche avere minor concorrenza sulle piazze dell'Europa orientale e centrale dalla Grecia se questa Nazione applicasse davvero la nuova legge che ha preparato e che mira ad impedire la produzione di vini con uve secche. Ma sulle promesse greche... c'è da fare qualche tara.

Comunque, la nostra esportazione che anche quest'anno non supererà di molto gli 850.000 ettolitri potrà lievemente incrementarsi per l'opera di una seria organizzazione e di un'attiva propaganda; si darà modo agli stranieri di conoscere i nostri vini (i banchi di assaggio e le osterie italiane all'estero goveranno moltissimo a questo scopo) e di divenirne clienti affezionati.

E' in questo campo che le giovani organizzazioni corporative potranno far emergere tutta la loro benefica attività.

A. MARESCALCHI

## Sezione di Viticoltura ed Enologia di Casalmonteferrato annessa al Consorzio delle Cattedre d'Agricoltura della Provincia d'Alessandria.

Casalmonteferrato, 20 novembre 1928.

La vendemmia è riuscita bene per la qualità e quantità nella zona del circondario di Casale.

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

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

**SOCIETÀ ITALIANA DI TRASPORTI**  
**JEAN MESMER**  
Sede a GENOVA Succur.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  
TELEFONO 80-398  
**MILANO**

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

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

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

**PIETRO CAMOCARDI**  
TELEFONO CARPI EMILIA TELEGRAMMI  
: N. 54 : CAMOCARDI  
Mediazioni e Commissioni Vini - Uve  
Esportazione  
Specialità Lambruschi, filtrati dolci e secchi, vini bianchi verdolini

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

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

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

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

La qualità è però inferiore a quella dell'anno scorso per quanto riguarda il grado alcolico, che risulta in generale, di circa un grado di meno.  
In generale il gusto dei vini è buono. Anche il colore e la schiuma sono discreti.  
La quantità di vino prodotto è risultata di poco inferiore a quella dell'anno scorso.  
Finora il commercio vinicolo non ha ancora assunto l'attività abituale. Qualche contratto si è fatto qua e là di vino nuovo da 10 a 13 gradi, dalle 165 alle 220 lire l'ettolitro.

f.to: M. ZAVATTARO.

**Cattedra Ambulante di Agricoltura per il Circondario di Tortona.**  
Tortona, 14 novembre 1928.

Le informazioni nuove confermano le mie vecchie riguardo al raccolto del vino in questo ex-Circondario.

La produzione cioè è stata un poco superiore a quella del 1927, l'uva fu immune da malattie, ma il vino è riuscito di gradazione alcolica più bassa di quella dell'anno scorso. Nel vino si riscontra forse 1; 1,5 gradi di alcool in meno. Invece si ha un po' più di acidità.

f.to: P. DE POLO.

**R. Cantina Sperimentale e Laboratorio Enochimico di Arezzo.**  
Arezzo, 14 novembre 1928.

Notizie riflettenti la vendemmia di quest'anno:

Vendemmia svoltasi quasi intieramente in ottobre, con alternativa di pioggia e di bel tempo.

Prodotto abbondante quasi una volta e mezzo dell'anno precedente, e le qualità piuttosto correnti con 8 a 11 gradi alcool, massimi 12.

Uve: quotazioni per acquisti locali da lire 40 a 55 in media a quintale, con estremi di lire 32,70.

Mosti: molto contrattati quelli bianchi torbidi al tino, che sono riusciti buoni e discreti da 9 a 11 gradi, e tuttora continua la ricerca attiva per l'alta Italia.

Prezzi: i mosti bianchi esordirono a lire 7 e 8 l'ettogrado; ora sono da lire 8,50 a 9 alla proprietà.

Vini rossi: abbondano quelli di gradazione bassa e scoloriti, che quotano lire 8 e 8,50 all'ettogr., con pochissima richiesta. Gli altri di qualità migliore sino a 11-12 gradi, sono la minoranza, e pagansi da lire 9 a 10 all'ettogrado.

f.to: G. DE ASTIS.

**Cattedra Ambulante di Agricoltura di Forlì.**  
Forlì, 12 novembre 1928.

La vendemmia si è svolta in condizioni pessime, sotto una pioggia insistente. Le ultime partitelle di uve sono state raccolte nella settimana passata. La produzione, specie nella piana, è stata superiore all'anno scorso. Per la qualità lascia piuttosto a desiderare. La gradazione è di un paio di gradi, non meno, inferiore. In qualche zona di collina, delle più accreditate, si è fatto qualche tipo discreto. Con l'applicazione delle buone norme di enotecnica, anche il materiale corrente si conserverà facilmente. Il mercato è ultra fiacco. Il produttore, però, ai prezzi che si offrono oggi, non è disposto a cedere.

f.to: CALZOLARI.

**R. Ufficio Enologico e Laboratorio Enochimico di Riposto.**  
Riposto, 13 novembre, 1928.

La vendemmia, che fino verso la fine di agosto si preannunciava ottima e abbondante, ebbe alquanto a soffrire nella pianura, favorito da una tenue pioggerella avvelgerissimo e tardivo attacco di peronospora, favorito da una tenue pioggerella avvelgerissima alla fine di agosto e dall'essere le viti sovraccariche di grappoli e di foglie. Nella pianura alcuni grappoli incominciarono a marcire e questa circostanza fu la causa che fece anticipare la vendemmia senza attendere la completa maturazione. Nella mezza montagna e nella montagna, invece, le uve sia per la migliore esposizione, sia per la maggiore ventilazione, non subirono alcun danno e la maturazione procedette regolarmente.

In dipendenza di questo stato di fatto, in pianura si ebbero vini sani bensì, perchè rigorosamente furono scartate le poche uve toccate dal marciume, ma di gradazione non molto alta. Nella mezza montagna e nella montagna si ebbero vini a gradazione relativamente elevata, tanto che in alcune località che rappresentavano l'estremo limite altimetrico della coltivazione della vite, si ebbero vini con gradi 10, quando abitualmente si raggiungono appena i gradi 8.

Nel complesso le gradazioni di 15-16 gradi sono rare, e la grande media è rappresentata da vini sui gradi 12,50-13, ma sani e sapidi.

Il mercato vinario procede molto stentatamente per mancanza di richieste dai centri di consumo del Continente; la gran massa dei negozianti essendosi riversata sui mercati pugliesi.

f.to: F. TESTA.

**RASSEGNA SETTIMANALE DEI MERCATI DEL VINO**

*Sempre la calma di contrattazioni e di affari caratterizza i mercati di produzione. I mercati di consumo acquistano alla giornata e la capacità di assorbimento si mantiene limitata.*

*I prezzi dei vini nuovi rimangono stazionari; le qualità migliori sono ricercate e le quotazioni loro si sostengono.*

*Quasi esauriti completamente i vini vecchi che sono richiesti e ben pagati.*

*L'esportazione è leggermente inferiore a quella media e si rivolge preferibilmente al mercato svizzero.*

*I serbatoi sono tutti impegnati ma le richieste si esauriscono in breve tempo.*

**PRODUZIONE**

Alessandria, 25 novembre 1928

Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini: Vini rossi gr. 9-10 L. 130-140 Q.le; gr. 10-11 L. 140-160; gr. 11-12 L. 160-180; Barbere gr. 11-12 L. 180-200; gr. 12-13 L. 200-220; Moscato bianchi L. 300-320 ettolitro; Bianco secco di Tortona L. 150 Q.le. Movimento commerciale in sosta. Pochissime spedizioni tanto per l'interno che per l'estero. In generale vendite limitate al semplice fabbisogno di giornata. I proprietari ripiantano senza tregua vigneti innestati. In generale si prevede qualche ribasso ad eccezione delle partite di vini realmente fini e di gradazione che scarseggiano.

Bolzano, 27 novembre 1928.

Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: Bianco pianura L. 115; Rosso pianura L. 120; Rosso Collina L. 160; Caldaro Lago L. 210; Lagrein L. 450. Movimento commerciale fermo. Spedizioni dirette principalmente in Svizzera. La ricostituzione fillosserica procede bene (80% ricostituito). Aspetto dei vigneti buono.

Cerignola, 27 novembre 1928.

Acquisti vino in grosso. Fuori dazio L. 13-14 grado quintale, gradi 13-14. Attività del mercato normale. Probabilità normale.

Firenze, 26 novembre 1928.

Prezzi in ripresa. Ricercati vini di collina. Quotansi: gradazioni 9-10 L. 10,50-11,50 - 10,1 11,5 L. 12-13 per qualità di collina. A S. Casciano, Greve (Chianti), Rufina, Montalbano molto vino è imbottato. Ricercato 1927 grad. 12,5-14 con prezzi 250-300 hl. Movimento commerciale attivo. Spedizioni dirette in Alta Italia e Svizzera.

Forlì, 20 novembre 1928.

Vino Comune bianco 8-9 gradi Mallig. a lire 8-9 gr.; 10 gr. a L. 10-10,50 gr.; Vino comune rosso 8-9 gr. Mallig. a L. 8-9 gr.; 10 gr. a L. 10-12 gr.; Sangiovese di circa gr. 11½ a L. 250-300 al Q.; Albana di circa gr. 12½ a L. 300-325 al Q. - Movimento commerciale in sosta. Spedizioni dirette principalmente in Alta Italia e in Francia e Austria. La ricostituzione fillosserica procede discretamente. Tutta la produzione del legno americano dei 4 Consorzi Antifillosserici della Provincia è assorbita dagli agricoltori e tutte le richieste non possono essere soddisfatte. I vigneti vecchi vanno rapidamente deperendo, salvo qualche zona ove la fillossera non è accertata. I vigneti nuovi su piede americano in produzione sono pochissimi. Il raccolto è stato abbondante, ma di qualità purtroppo e piuttosto scadente.

Grottamare, 24 novembre 1928.

Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: Vino cerasolo di gradi 10-11 a L. 10 a grado per q.le in vagone o serbatoio partenza. Movimento commerciale: attivo. Spedizioni dirette principalmente nella Lombardia e nella Svizzera.

Livorno, 27 novembre 1928.

Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, alla proprietà: Vini toscani di gradi 9-10 del piano, da L. 90-100; Vini maremmani di gr. 10-11, da 120-130; Vini del piano di Pisa di gr. 8-9 da 80-90; Vini delle colline Pisane di gr. 11-12, da 140-150. Vino dell'Isola d'Elba: Rosso di gr. 11½-12, franco panchina Livorno, da L. 170-175; Bianco di gradi 11 panchina Livorno, da 140-150. Vino bianco di Sardegna di gr. 11-12, panchina Livorno, da 150-160; Vini rossi ta taglio: Leccese gr. 14-15 L. 230-240; Bianco Sicilia Marsalato nuovo gr. 13-14 per ettogrado L. 13-14: tutto panchina Livorno e reso fuori dazio.

Macerata, 23 novembre 1928.

Vino rosso, gradazione alcool 9-10 L. 90-100; 10-11 L. 110-120; Vino bianco 9-10 L. 85-95; 10-11 L. 100-110. Movimento commerciale fermo. Consumo locale.

Milazzo, 26 novembre, 1928.

Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine. Centri vinicoli più importanti: Barcellona, Milazzo, Messina (Faro). Prezzi L. 12 gr. per ettolitro reso campagna. Per vini di merito il prezzo va anche alle 12,50. Ai suddetti prezzi sono stati venduti una diecina di serbatoi durante i mesi di ottobre e novembre. Movimento commerciale in sosta. Spedizioni dirette principalmente in Lombardia e Liguria. La ricostituzione fillosserica procede attivamente. Aspetto dei vigneti generalmente ottimo; qualche depressione nei vigneti molto vecchi. Mercato calmo perchè i proprietari sperano in rialzi dei prezzi.

Modena, 25 novembre 1928.

Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: Vino da gr. 7-8 da L. 65 a 80; da gr. 9 L. 90-100; gr. 10 L. 130. Movimento commerciale fermo. Spedizioni dirette principalmente in Lombardia, Piemonte, e piccole partite in Liguria. Per i vini di bassa gradazione i produttori sono disposti a vendere a bassi prezzi, mentre i vini di buona gradazione e colore sono un po' restii nella vendita, prevedendo di vendere con prezzi migliori.

**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)

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

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

**GIUSEPPE LOMBARDI**  
Rappresentanze  
: in VINI :  
Telegrammi:  
Lombardvini - Milano  
Telef. N. 85-358  
**Milano (106)**  
VIA FIENO, 11

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

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

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

Vini di Calabria  
**Cav. BAMBARA & GAETANO**  
**NICASTRO**

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

**DITTA FRATELLI MARAGGI**  
DI 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

**GIUSEPPE LOMBARDI**  
RAPPRESENTANTE IN VINI  
Via Fieno, 11 **MILANO (106)** Telef. 85-358  
Telegrammi: LOMBARDVINI

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

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

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

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

**POMPE-FILTRI**  
 per Acqua, Aceti, Vini, Liquori, Sciroppi  
**IMPIANTI PER CANTINE**  
 Vini Spumanti, Acque 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**  
 "enosondena"  
 I MIGLIORI  
 SEDE AMM. MILANO - VIA VIGEVANO, 10

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

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

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

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

Ortona a Mare, 24 novembre 1928.  
 Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: VINO rosso di gradi 12-13 a L. 13; vino rosso di gradi 13-14 a L. 14; il tutto a grado per q.le in vagone o serbatoio partenza. Movimento commerciale: in sosta. Spedizioni dirette principalmente in Lombardia.

Chieti, 25 novembre 1928.  
 Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine, alle cantine: dolce L. 180 al Q.le, 240 secondo il titolo alcoolico. Movimento commerciale in sosta. Spedizioni dirette principalmente al consumo locale. La ricostituzione fillosserica procede bene; dovrebbe essere però più celere.

Pratola Peligna, 24 novembre 1928.  
 Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: VINO rosato di gradi 11-12 a L. 11; vino rosso fermentato di gradi 12-12½ a L. 14; il tutto a grado per q.le in vagone o serbatoio partenza. Movimento commerciale: attivo. Spedizioni dirette principalmente nella Lombardia, Alto Adige e nella Svizzera.

Riposto, 22 Novembre 1928.  
 Il ritmo commerciale vinicolo sui vari mercati dell'Isola, è sempre lo stesso, improntato cioè alla solita calma; qualche affare si riesce di quando in quando a concludere, ma sono contrattazioni di piccola entità che non risolvono la situazione.

Le primarie qualità di vini rossi da taglio, che sono quelle che principalmente desidererebbero i negozianti, si mantengono sempre sostenute nei prezzi e per questo non abbordabili dal grande commercio; quelle secondarie, ma perfettamente sane, sono quelle che preferibilmente vengono acquistate dal commercio locale.

Roma, 24 novembre 1928.  
 Provincia di Roma: Nettuno 190-200; Velletri 170-200; Olevano 200-220; Ferentino (provincia Frosinone) 120. Movimento commerciale in sosta. Spedizioni dirette a Roma. Molto offerti i vini di poca gradazione.

Taranto, 26 novembre 1928.  
 Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: Vini di gran merito gradi 16-18 L. 13-14 alla proprietà; Vini da taglio gradi 14-15 L. 12-12,50 alla proprietà; Vini correnti gradi 12-13 L. 11-11,50 alla proprietà; Bianchi Marinafranca gradi 11-11½ L. 11,50-12 alla proprietà. Movimento commerciale: Fermo per i migliori vini e per vini correnti.

Verona, 26 novembre 1928.  
 Prezzi verificatisi realmente nelle vendite in grosso dei vini, all'origine: Vini tipici: Valpolicella fino 240-250; superiore 300-350; Reciotti 650-850; Bardolino fino 210-220; superiore 250-280; Soave fino 180-200; superiore 225-250. Zone collinare, Valpantena, Illasi, Custoza, Affi (fino) 180-220. Spedizioni dirette in Lombardia, Tre Venezie, Lugano e Zurigo. La ricostituzione fillosserica procede alacramente. Aspetto dei vigneti soddisfacente.

Vicenza, 22 novembre 1928.  
 Le vendite si riferiscono al consumo locale, ed alla proprietà si pagano: VINO Clinton nuovo da L. 100 a L. 135; Nostrano Sup. nuovo da L. 140 a L. 160; Nostrano Inf. nuovo da L. 80 a L. 120; VINO vecchio L. 140-160. Movimento commerciale in sosta. Spedizioni dirette principalmente nei comuni dell'Altipiano della provincia di Vicenza. La ricostituzione fillosserica procede piuttosto lenta. Causa la forte siccità, quest'anno i vini sono riusciti di gradazione inferiore alla normale, piuttosto aspri.

### CONSUMO

Aosta, 22 novembre 1928.  
 Acquisti vino in grosso: L. 120-150 per vino ordinario comune da pasto fino a 10°; lire 150-200 per vino oltre 10° fuori dazio; entro dazio più la tariffa. Il dazio è di L. 37 per ettolitro, comprese le addizionali. Attività del mercato normale. Probabilità: diminuzione, in rapporto alla stagione.

Bergamo, 26 novembre 1928  
 Acquisti vino in grosso: meridionale L. 15-17 grado; da pasto 100-140. Comune aperto. Attività del mercato normale. Probabilità normale.

Carrara, 21 novembre 1928.  
 Acquisti vino in grosso. Fuori dazio: Toscano rosso sino a 9 gr. L. 90 quintale; da gradi 9 a 10½ L. 112 quintale; dai 10½ a 11½ L. 140; gradi superiori da L. 180-210 al Q. Il dazio è aperto. Attività del mercato normale. Probabilità normale.

Torino, 25 novembre 1928.  
 Acquisti vino in grosso sino a gradi 9½ da L. 100 a 120; sino 11 gradi da L. 160 a L. 170; oltre 11 gradi da L. 180 a 190; Barbera da L. 260 a 280. Fuori dazio da L. 20 a 25 di aumento per q.le per trasporto e guadagno del grossista. Entro dazio: circa L. 100 al q.le dai prezzi cui sopra (il dazio è di L. 70 per ettolitro). Attività del mercato: normale. Probabilità: normale.

Cremona, 24 novembre 1928.  
 Rosso da gr. 7 a 9 L. 60-100 per hl.; superiore ai 9 gr. L. 140-260; bianchi fino a gr. 9 L. 80-100 da gr. 9 a 10 L. 130-150. Entro dazio aumento ogni hl. di L. 63 compreso tassa scambio. Il dazio è di L. 60 per hl. Attività del mercato: in sosta. Probabilità: diminuzione.

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

Imperia, 27 novembre 1928.  
 Acquisti in grosso per vini fino a 10 gradi. Bianco da L. 90 a 110; rosso da 85 a 130. Per gradazioni superiori: bianco da 110 a 150; rosso da 130 a 180. Fuori dazio: per vini fino a 10 gradi: bianco 105-120; rosso 95-140; per vini di gradazione superiore: bianco L. 120-160; rosso L. 140-200. Il dazio è di L. 58 per ettolitro, senza riguardo né alla qualità né alla gradazione. Attività del mercato normale. Probabilità: aumento per vini di bassa gradazione, diminuzione per vini di gradazione superiore.

Savona, 27 novembre 1928.  
 Acquisti vino in grosso. Fuori dazio: VINO Piemonte da L. 200 a 230 il Q.le; vino Emilia da L. 120 a 140; vini Bianchi da L. 120 a 150; Avellinese L. 185. Entro dazio: VINO Piemonte da L. 270 a L. 300 il Q.le; vino Emilia da 190 a 210; vini Bianchi da L. 190 a L. 220; Avellinese L. 255. Il dazio è di L. 67,50 per ettolitro, comprensivo della sopratassa governativa. Attività del mercato: in sosta. Probabilità: diminuzione.

Sondrio, 26 novembre 1928.  
 Nessuna vendita. Nessun prezzo. Attività del mercato normale. Probabilità normale.

Spezia, 22 novembre 1928.  
 Acquisti vino in grosso gradi 15 a L. 15 ettolitro; gradi 12 a L. 13 ettolitro; gradi 10 a L. 12 ettolitro. Tutti questi prezzi si intendono fuori dazio. Entro dazio aggiungere lire 70,50. Il dazio è di L. 70,50 per ettolitro. Attività del mercato in diminuzione. Probabilità: diminuzione.

Udine, 22 novembre 1928.  
 Acquisti vino ingrosso. Fuori dazio da 120 a 260; entro dazio da 187 a 327. Il dazio è di L. 37 per ettolitro. Attività del mercato in sosta. Probabilità: diminuzione.

Venezia, 26 novembre 1928.  
 Acquisti vino in grosso. Fuori dazio: Tipo Padovano: Granato gr. 8-8½ L. 125-130; Friulari 8½-9½ L. 160-165; VINO Brindisi gr. 15 L. 230-240; Manduria gr. 15-17 L. 16,50-17 l'ettolitro; Gallipoli gr. 14-15 L. 14-14,50 l'ettolitro; Riposto gr. 13 L. 200-210 porto gratis; Alcamo gr. 14-15 L. 14,50 l'ettolitro. Attività del mercato normale. Probabilità aumento per le qualità fini ad alta gradazione.

FRANCIA. — Gli affari sono fiacchi su tutti i mercati, anche in quelli normalmente animati del mezzogiorno. I prezzi rimangono stazionari, senza oscillazioni degne di nota. I vini correnti sono ricercati così come quelli con forte gradazione: qualche affare si conclude su questi tipi di vino.

SPAGNA. — Lo scarso raccolto e le numerose richieste provenienti dall'estero, e specialmente dalla Francia, danno al mercato spagnolo un'impronta di grande fermezza. Le quotazioni sono ovunque in rialzo sia per i vini vecchi che per quelli di nuova produzione.

Un Sindacato tedesco avrebbe proposto di acquistare per un periodo di dieci anni la produzione vinicola di un'estesa zona della Catalogna, che fornisce i vini di qualità «Priorato». Pare però che i produttori spagnoli abbiano rifiutato l'offerta tanto per il basso prezzo stabilito quanto per scongiurare che il Sindacato riesca a produrre, com'è sua intenzione, una marca mondiale di vini da tavola in concorrenza con gli analoghi prodotti spagnoli.

### DISSESTI E FALLIMENTI

MILANO  
 Beltrami Umberto, osteria, via S. Calogero, 31 — 22 novembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Carlo Di Jorio — curatore dott. Emilio Rossi, via Valtellina, 6 — 10 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 29 dicembre, ore 10, verifica.  
 Cassani Fratelli, ditta in persona di Cassani Pietro, vini, Sedriano — 23 novembre, istanza creditore — giudice avv. cav. Italo Pianetta — curatore avv. G. B. Agnesini, di Abbiategrasso — 12 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 9 gennaio, ore 10, verifica.

De Francesco Francesco, vini. — Chiuso l'8 novembre per insufficienza d'attivo.  
 Quattro Giuseppe, vini, Novate, via Misericordia, 10 — 24 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Vaccaro — curatore avv. Carlo Dapelli, via S. Spirito, 7 — 7 dicembre, ore 10, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 8 gennaio, ore 10, verifica.  
 Anzoni Arturo, vini. — A domanda del curatore rag. Giuseppe Romagnoli, sentenza 21 novembre, il fallimento è stato esteso a Gualdi Virginio — 6 dicembre, ore 10, prima adunanza — 20 gennaio per produrre i titoli — 29 dicembre, ore 10, verifica.

BOLOGNA  
 Mazzanti Egisto, vini e liquori, via S. Vitale, 329 — 22 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Attilio Del Monaco — curatore avv. Carlo Caleffi, via Mazzini, 26 — 7 dicembre, ore 10, prima adunanza — al 18 per produrre i titoli — 28 dicembre, ore 10, verifica.

BUSTO ARSIZIO  
 Giovesi Mario, vini, Canegrate — 20 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Riccardo Toma — curatore rag. Giuseppe Bottini, di Milano — 6 dicembre, ore 3,30 prima adunanza — 30 giorni per produrre i titoli — 7 gennaio, ore 9,30, verifica — attivo denunciato lire 52.400, passivo L. 84.927.

RAVENNA  
 Garotti Vincenzo, vini, Lugo — 22 novembre, istanza propria — giudice avv. cav. Alberto Spizuoco — curatore rag. Michele Contarini di Lugo — 12 dicembre, ore 15, prima adunanza — un mese per produrre i titoli — 10 gennaio, ore 15, verifica — attivo denunciato lire 142.000, passivo L. 519.038,50.

Direttore: On. prof. ARTURO MARESCALCHI  
 Redattore Capo-responsabile: avv. rag. GIUSEPPE CAVAZZANA  
 Segretario: rag. GIUSEPPE VALENTINO

Coi tipi del Cav. ENRICO GUALDONI - Milano

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

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

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

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

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

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

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

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

**FORTI SENOFONTE**  
 CARPI  
 ABITAZIONE: CASA CAFFÈ DORANDO  
 PIAZZA VITTORIO EMANUELE  
 TELEFONO 176 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  
 Telefono N. 54 **CARPI**  
 EMILIA