

# La Bollente

Giornale Amministrativo, Politico, Letterario

## DELLA CITTÀ E CIRCONDARIO D'ACQUI

ESCE AL GIOVEDÌ D'OGNI SETTIMANA

UN NUMERO  
CENT. 5.ARRETRATI  
CENT. 10.

DIREZIONE ed AMMINISTRAZIONE presso lo Stabilimento Tipo-Litografico ALFONSO TIRELLI — ACQUI.  
Le corrispondenze non firmate sono respinte, come pure le lettere non affrancate.  
Non si restituiscono i manoscritti ancorchè non pubblicati.

Per abbonarsi mandare anticipatamente:

Lire 1. per tre mesi  
2 per sei mesi  
3 per un anno

all'Amministrazione del Giornale.

Inserzioni in quarta pagina cent. 25 per linea o spazio corrispondente — In terza pagina dopo la firma del Gerente Cent. 50 — Nel corpo del giornale L. 1 — Ringraziamenti necrologici L. 5 — Necrologie L. 1 la linea.

Gli abbonamenti e le inserzioni si ricevono presso la Tipo-Litografia ALFONSO TIRELLI Portici Saracco accanto alla Posta.

PAGAMENTO ANTICIPATO

### A NIZZA MOMFERRATO

L'inaugurazione e i lavori del Congresso antiflosserico ebbero l'esito che ora da augurarsi pel decoro della ospitale città e per l'interesse della viticoltura.

Il Comitato ordinatore, presieduto da quel simpatico gentiluomo che è l'avv. cav. Achille Gamaleri, fece le cose a dovere, e Nizza aggiunse un maggior titolo alla antica e buona fama di città gentile, ospitale e cortese.

Alla inaugurazione erano intervenuti il Prefetto della Provincia di Alessandria Comm. Vincenzo Arata, il Conte Rovasenda presidente del Congresso antiflosserico subalpino, il Comm. Garbiglia presidente della Commissione di enologia e viticoltura e vice-Presidente del Consiglio Provinciale, il deputato del Collegio, on. Cocito, il Consigliere di Prefettura conte avv. Besozzi Visconti, il barone Crova, l'avv. Torrelli Consigliere Provinciale di Nizza Monferrato, il cav. dott. Ottolenghi rappresentante della nostra città, il Sindaco di Nizza Monf. cav. Fabiani, il cav. Caraccia, il geom. Cotto, Cons. Prov., il prof. cav. Comboni, il prof. cav. Iemine, i vice Presidenti del Comitato avv. Federico Bedarida e cav. Ettore Gino, il sig. Luigi Piemonte, e vari altri congressisti e rappresentanti.

Alla inaugurazione parlarono applauditissimi il Sindaco cav. Fabiani, che diede il benvenuto ai congressisti, il cav. avv. Gamaleri, il Prefetto comm. Arata, l'onorevole Cocito, il comm. Garbiglia, il cav. dott. Ezechia Ottolenghi.

A Presidente onorario del Congresso veniva proclamato il Sin-

daco di Nizza, Presidente effettivo il conte di Rovasenda, che pronunciava un notevole discorso, dichiarando il profondo, antico interessamento che egli nutre per la viticoltura, a vice-Presidente onorario il deputato avv. Cocito, a vice-Presidenti effettivi il commendator Garbiglia, l'avv. cav. Gamaleri, il cav. Rolando Broda: a segretari il prof. Iemine e il geometra Cotto.

Il Congresso procedette ordinatissimo e fecondo di utili relazioni e discussioni; ebbero luogo visite ai poderi e stabilimenti vinicoli e industriali, tra cui una gita nella vicina Canelli, dove i congressisti ammirarono la quantità di cantine dove è una abbondante ed eccellente produzione di vini da pasto e di lusso, e noi siamo dolenti che la tirannia dello spazio non ci consenta di dare una dettagliata relazione del Congresso e delle sue fasi istruttive e piacevoli, nonchè delle relazioni che con molta competenza, vennero lette dagli incaricati.

Ancora una volta tributiamo, i più vivi elogi al Comitato organizzatore, e facciamo voti perchè il flagello che origina e rende necessarie tante riunioni e discussioni sui mezzi di prevenirne l'opera distruggitrice, stia lontano dalle nostre vallate.

DALLA "CRONACA AGRICOLA"

#### Quando si deve vendemmiare?

La maggior parte degli agricoltori sorriderà al leggere simile domanda, e mi taccierà certamente d'ingenuo, non ammettendo che vi possa essere il minimo dubbio intorno all'epoca più adatta per eseguire la vendemmia. Se

la cosa sembra vera a primo aspetto, non è così in realtà, se la si esamina un po' attentamente

In alcune regioni, come nel Cremonese e nel Mantovano, ad esempio, si ha una grande premura di raccogliere l'uva, ed i vini che si ottengono da questo raccolto anticipato, sono ricchi di acidi e molto poveri di alcool.

Guyot, Neubauer, Carpenè, Ottavi e mille altri, hanno sempre nei loro scritti raccomandato di ritardare la vendemmia, raccogliendo l'uva a completa maturanza. I bandi che stabilivano l'epoca della vendemmia, un tempo in uso nel nostro Piemonte e in altre regioni d'Italia, avevano appunto per scopo di impedire che si raccogliessero troppo presto le uve.

I vini, provenienti da uve vendemmate precocemente, sono aspri per la loro grande ricchezza in acidi, ruvidi poco accetti al commercio, ma più servibili.

Il vino, fabbricato con uve raccolte a completa maturanza, è più ricco di alcool, più gradevole al palato, più accetto al commercio e meno ricco di acidi.

Nelle regioni meridionali della nostra piccola penisola le vendemmie precoci danno i migliori risultati, perchè mediante esse si ottengono vini più servibili e più ricercati, essendo ricchi sufficientemente di alcool e di acidi; nelle nostre regioni invece l'uva deve essere raccolta a completa maturanza: quest'anno specialmente simile norma deve essere scrupolosamente seguita, se si vuole avere del buon vino.

L'uva si può ritenere completamente matura allorchè si presenta dolce e piacevole al palato, col suo caratteristico profumo; l'acino si distacca facilmente dal peduncolo; la pellicola si mostra trasparente e la superficie diventa come appannata.

Gli assaggi glucometrici sono però la migliore e la più sicura guida per giudicare del grado di maturanza dell'uva.

#### Una pratica ora indispensabile nel vigneto

In questa stagione una pratica indispensabile, che nessun viticoltore deve dimenticare di eseguire nel suo vigneto, e che viene tanto raccomandata dall'on. Ottavi nel suo periodico *Il Coltivatore*,

consiste nel segnare con una pennellata di minio:

1° Le viti che sono colpite dalla *antracnosi* (carbone o vaiuolo nero), e che si conoscono con tutta facilità per le caratteristiche pustule nere che si riscontrano sulle foglie e sui tralci, per sottoporle, nel prossimo inverno, ad una energica lavatura con una soluzione concentrata di solfato di ferro al 50 per 100.

2° Le viti che sono affatte da clorosi nera (ingiallimento permanente di tutte le foglie), per sottoporle anch'esse durante la stagione invernale al medesimo trattamento suindicato del solfato di ferro;

3° Le viti false, o per meglio dire quelle di varietà diversa, e che si sono mostrate poco produttive e pregevoli, che qua e là si osservano nei vigneti a varietà stabile e che si sono casualmente piantate colle altre. Queste viti dovranno poi, a stagione opportuna, essere innestate;

4° Le viti vegete, sane, robuste, produttive, che si presentano come le migliori del vigneto, affine di ricavarne poi delle talee o dei magliuoli per i nuovi piantamenti.

E' questa un'operazione assai semplice, ma che vuole essere fatta direttamente dal viticoltore, e non da un operaio qualsiasi, poichè questi, se da principio esegue il suo lavoro a dovere, in seguito, stancandosi presto, procede distrattamente e può segnare col minio ceppi che non dovrebbero essere segnati, mentre poi ne può tralasciare altri che assolutamente dovrebbero essere segnati.

### SUNTO

delle deliberazioni della Giunta Provinciale Amministrativa per il Circondario d'Acqui.

Acqui (Congregazione di Carità) — Bilancio 1896 — Si rinvia per schiarimenti.

Acqui (Opera Pia Ospedale Orfanotrofo) — Bilancio 1896 — Approva con riserva.

Roccagrimalda — Ricorso Clerici Luigi contro la tassa fuocatico — Accolto il ricorso.