

tierra la politica finanziaria del Governo. Vi ha tuttavia un punto, che per molti e degni riguardi domanda di essere particolarmente avvertito e discusso, in quanto può conferire ad una giusta valutazione delle risorse, destinate, nel concetto del ministro, ad alimentare in più larga misura il fondo di sgravio che si tratta d'istituire, a beneficio dei piccoli contribuenti. Parliamo delle economie *sui lavori pubblici*, o meglio delle economie sopra le costruzioni, e gli esercizi delle ferrovie, che entrano per oltre metà a comporre il fondo di sgravio.

Continua

IL BANCO DI BENEFICENZA

Sotto il geniale auspicio e mercè la valida cooperazione delle nostre gentili signore un **Banco di Beneficenza**, elegante ed artistico, sorgerà sul Corso XX Settembre, destinato a diventare, per gli ultimi tre giorni di Carnevale, il simpatico e festoso ritrovo di ogni classe di cittadini. Il Corso XX Settembre sarà elegantemente addobbato e illuminato, e una scelta musica sotto apposito padiglione rallegherà maggiormente questa festa del carnevale e della carità. Ma il Banco di Beneficenza, per essere veramente tale, è dopo sia formato con il concorso della cittadinanza. Qualunque dono anche d'in fimo valore e di ogni qualità, sarà il bene accolto, perchè sarà tanto di meno nelle spese che dovrebbe incontrare il Comitato e tanto di più che andrà a beneficio degli istituti locali nel cui interesse sono anche indette le feste.

Intanto siamo lieti di annunziare che all'appello fatto dal Comitato si è già risposto nobilmente, e che pubblicheremo nel prossimo numero una prima lista degli oggetti mandati in dono, a cui tutti potranno concorrere tentando la sorte con una tenuissima moneta.

Avvertiamo poi tutti coloro che intendono cooperare con qualche dono che possono farlo tenere ad alcuno dei componenti il Comitato così composto.

Avv. Bistolfi Carozzi Alessandro - Avv. Cav. Garbarino Maggiorino -- Avv. Bottero Luigi - Aimar Enrico - Avv. Asinari Filippo - Tenente Ernesto DeBenedetti - Avv. Benzi Tomaso - Tenente Lambertini Arnaldo - Avv. Balduzzi Pietro - Cap. Scuti Edoardo - Avv. Stoppini Luigi.

IL VINO E IL FREDDO

Il vino non è troppo amante del freddo e nemmeno del caldo; gli piaciono, o meglio gli convengono quelle temperature miti, che sono tanto desiderate anche dall'uomo.

Un buon vino bevuto freddo diventa, a dir vero, una bevanda senza gusto, anzi con dei gusti sgradevoli, quali sono quelli dovuti al tannino ed alle sostanze coloranti; mentre invece, se ha una temperatura conveniente, dai 10° ai 13°

lascia sul palato e sulle membrane delle narici esterne ed interne delle deliziose impressioni, per le quali l'uomo, quasi involontariamente, dopo che ha bevuto, con un accento di soddisfazione, esclama: buono!

Col freddo, i profumi, ossia gli eteri del vino e l'alcool stesso, non volatizzano tanto facilmente e per conseguenza passano dalla bocca e dalle fauci senza lasciare quelle impressioni che formano la delizia dei sensi del gusto e dell'olfatto dei buongustai; gli organi stessi poi di questi sensi per l'azione del freddo si fanno meno sensibili, diventano cioè ottusi.

Il vino freddo lascia presso a poco la stessa impressione che fa quando lo si beve alla voluta temperatura da chi sia preso da una forte infreddatura o da corizza.

Non è però assoluto che al vino convengano sempre le temperature miti; così i vini bianchi si gustano meglio ad una temperatura di qualche grado inferiore di quella dei rossi; gli spumanti poi vogliono essere freddi, vicini allo zero, per spiegare tutti i loro pregi e tutte le loro grazie.

I vini poi, a seconda delle loro qualità, possono avvantaggiare di molto col trovarsi per tempi di durata variabile, a temperatura relativamente alta, oppure bassa.

Ai vini alcoolici ed austeri, od anche semplicemente a quelli con l'uno o con l'altro di questi due caratteri, le temperature alquanto elevate, 16° o 18° od anche 20°, sono molto favorevoli per avviarli, con una certa sollecitudine, a sviluppare quei caratteri che sono proprii del vino che abbia toccata la sua perfezione, e che non si avrebbero se non dopo molto tempo.

Queste temperature invece sono fatali per i vini deboli, i quali in poco tempo maturano, diventano decrepiti, quando non sono innanzi tempo invasi dai microorganismi delle fermentazioni secondarie che si trasformano in aceto, oppure in un liquido disgustosissimo quale si è quello di un vino che ha subito la fermentazione tartarica e che ha, come si suole dire, dato di volta.

In questa stagione non è il caso di occuparsi delle alte temperature, perchè è impossibile averle naturalmente; mentre invece sono possibilissime quelle basse, le quali alle volte sono la disperazione dei cantinieri e non poche volte anche degli esportatori di vini.

Vediamo un po' da vicino l'azione di questa temperatura sui vini giovani specialmente.

Coll'abbassarsi della temperatura della cantina e quindi anche di quella del vino, una parte dei corpi che questo tiene disciolti passa, in una maggiore o minore proporzione, a seconda del grado di temperatura, allo stato solido e si deposita sotto forma di feccia o di incrostazioni sui fondi e sulla superficie interna delle botti.

Dalla temperatura di congelazione del vino, la quale per i vini comuni sta fra i sei ed i sette gradi sotto lo zero, a quella ordinaria delle cantine nella stagione invernale, che può oscillare fra i quattro ed i dieci gradi sopra lo zero, vi sono delle temperature intermedie che si possono utilizzare dal cantiniere ed anche dall'esportatore per preparare il vino in modo che si

possa trasportare senza che si intorbidino o che faccia un abbondante deposito in causa della bassa temperatura alla quale verrà a trovarsi durante il trasporto o nel luogo di consumo.

Colle basse temperature si deposita del cremor di tartaro, della materia colorante, della materia azotata e dei fermenti; così il vino viene ad essere meno soggetto ad alterarsi o ad entrare in fermentazione, ossia a diventare sede di fermentazioni secondarie, le quali, se non vengono arrestate a tempo, lo alterano.

Come è facile l'immaginare, i vini che hanno abbandonato, per effetto della bassa temperatura, la maggior parte delle accennate sostanze, non daranno in seguito che un leggero deposito, sia che si trovino nei fusti che in bottiglie.

Durante i trasporti, oltre alle variazioni di temperatura, si hanno anche delle scosse e l'agitazione della massa del vino. Gli effetti determinati dal movimento hanno, si può dire, molti punti di contatto colle variazioni di temperatura. Anche il movimento può determinare la formazione d'un deposito più o meno abbondante e l'intorbidamento del vino.

Coll'agitazione si rende insolubile una parte della materia colorante; si precipita o si mette in sospensione una parte dei sali che si trovano sciolti nel vino; del tannino si trasforma; si formano degli eteri e per conseguenza i vini diventano più o meno torbidi.

Quando i vini sono molto austeri, colorati e ricchi d'alcool, col trasporto migliorano e raggiungono più sollecitamente la loro maturità.

I vini deboli, se il trasporto dura per un certo tempo, difficilmente resistono, e quando arrivano alla loro destinazione sono *girati* e sono di già in preda alla fermentazione putrida.

A coloro che si occupano della fabbricazione dei vini liquorosi, ottenuti colla aggiunta d'alcool, non sono sconosciuti gli effetti dell'agitazione.

(Dalla Cronaca Agricola)

SOTTOSCRIZIONE

di Azioni da L. 10 a fondo perduto per festeggiare il Carnevale 1898.

(Terza lista)

Liste precedenti	L. 2620
On. Gustavo Gavotti	» 200
Zanoletti Emilio	» 10
DeBenedetti Graziadio	» 20
Avv. Vittorio DeBenedetti	» 10
On. Maggiorino Ferraris	» 50
Avv. Ettore Terenzio	» 10
Avv. Cav. Merelli	» 10
Cav. Pietro Caffarelli	» 10
Comm. Carlo Borgatta	» 10
Giorgio Giorgi	» 20
Cav. Guido Baccalario	» 10
Capra Giacomo	» 10
Colonnello Enrico Barocchini	» 10
De-Guidi Cap. Costantino	» 10
Pistarino Giuseppe	» 10
Avv. Alessandro Sardi	» 10
Cav. Eula Sottoprefetto	» 10
Gallo e Benzi	» 10
Guglieri Enrico	» 10
Avv. Francesco Bisio	» 10
Comm. Avv. Edoardo Braggio	» 20
Avv. Luigi Arrigotti	» 10
Bruzzone Domenico	» 10
Municipio d'Acqui	» 800

Leggete ogni mattina

LA GAZZETTA DEL POPOLO

Il servizio telegrafico più completo

Consigliamo di leggere ogni mattina la **GAZZETTA DEL POPOLO**, il giornale politico-quotidiano più antico di Torino e del Piemonte.

Esso ha il servizio telegrafico più completo e celere che si conosca in Italia; ha le più fresche e autorevoli informazioni politiche, commerciali, economiche; ha corrispondenti speciali nelle principali città dell'estero e in tutte le provincie d'Italia.

Le sue notizie politiche e parlamentari dalla capitale costituiscono il miglior diario politico della giornata.

La *Gazzetta del Popolo* pubblica regolarmente: i Bollettini dei *Cereali*, delle *Sete*, dei *Mercati*, delle *Borse*, degli *Appalti*, dei *Fallimenti*, degli *Incanti*, ecc.; una rivista settimanale dei *Mercati finanziari*, una rubrica di *Giocchi di Società*, ecc.

La *Gazzetta del Popolo* pubblica romanzi di acclamati autori italiani e stranieri.

La *Gazzetta del Popolo*, mantenendo invariato il prezzo di abbonamento, dà ai suoi abbonati *diretti*:

1° La *CRONACA AGRICOLA* rivista bimensile d'agricoltura pratica — 2° La *GAZZETTA DEL POPOLO DELLA DOMENICA*, giornale settimanale letterario-illustrato — 3° Il *Bollettino ufficiale di tutte le ESTRAZIONI FINANZIARIE* del Regno — 14° supplementi settimanali del sabato e quelli straordinari.

Occorre però inviare *direttamente* le domande di associazione alla Amministrazione della *Gazzetta del Popolo* in Torino, accompagnate dal relativo prezzo d'abbonamento, che è di L. 1,60 al mese, di L. 4,80 trimestre, di L. 9,60 al semestre e di L. 19,20 per un anno intero.

Documenti Acquisi

Il fascicolo ventesimo, anno sesto della *Rivista di storia, arte ed archeologia* della provincia di Alessandria contiene:

Vittorio Scati - Studi di storia Acquese - Acqui sotto il governo della Casa di Savoia (1708-1798) - Parte II - Cronaca Chiabrera.

Ferdinando Gabotto - Asti e il Piemonte al tempo di Carlo d'Orléans (1407-1422).

Memorie e notizie - Pergamene della nobile famiglia Zoppi (sec. XV) Appendice) - Una satira antinapoleonica in Alessandria (1804) - Conservazione degli antichi archivi dei comuni.

Bibliografia della provincia.

Di quanto scrive il letterato piemontese Ferdinando Gabotto in ordine agli avvenimenti che in Asti ed in Piemonte si svolsero sotto Carlo d'Orléans ci è giuoco forza tacere, come pure passare sotto silenzio ciò che a memorie e notizie ha attinenza.

Il posto d'onore questa volta unicamente spetta al marchese Vittorio Scati, insigne storico delle cose nostre, e la *Bollente* mentre vuole che diffusamente siano note ai benigni lettori le vicende Acquisi poste in sì bella luce dall'esimio patrizio, a lui, dotto illustratore delle glorie degli avi, desidera giunga il rispettoso saluto dei concittadini,