

fra breve la crisi dell'alcool il cui prezzo potrà discendere anche a 210 lire al quintale, cioè a circa L. 180 all'ettanidro.

Tale forte ribasso nel prezzo dell'alcool che si ripercuoterà necessariamente anche sugli esercizi futuri per il modo con cui viene applicata la legge sui cognac, non può non avere un effetto disastroso sopra la viticoltura non appena un'annata di scarso raccolto abbia ricondotto il vino a prezzi normali. Non bisogna infatti dimenticare che l'alcool è il nemico del vino moralmente e finanziariamente. Moralmente perchè è nei disastrosi effetti dell'abuso dell'alcool che trova fondamento la crociata bandita contro l'uso del vino.

Materialmente perchè un cichetto di 25 centilitri contenente circa 13 centilitri di alcool assoluto ricavabile da circa 100 centilitri cubi di vino sostituisce un mezzo litro di questo prodotto, e più ancora perchè non appena il vino abbia raggiunto dei prezzi ragionevoli, per esempio 30 centesimi al litro fuori citta (pari a 41 centesimi entro dazio nelle grandi città) si ricorgerà nuovamente alla moltiplicazione del vino che quando sia fatta da persone esperte che sanno sapientemente valersi del vino da taglio, dell'acqua distillata, della glicerina, dell'acido tartarico e magari anche dell'acido succinico (i famosi vini Girard informino) sfugge pur troppo alle ricerche analitiche. Dieci litri di alcool a L. 2 costano L. 20, la glicerina, l'acido tartarico, l'acido succinico e le altre sostanze necessarie a trasformare l'alcool in vino ben colorato con uva tintoria o Barlettone non aumentano il prezzo che di circa 3 centesimi al litro cosicchè il miscuglio non costa più di 25 centesimi e fa al vino naturale una concorrenza formidabile.

Riassumendo: lo Stato col vigente sistema degli abbuoni perde una somma almeno uguale e nella maggior parte dei casi superiore a quella che il produttore effettivamente incassa rimettendoci l'intero valore dell'alcool e prepara ai viticoltori una concorrenza formidabile, alla pubblica salute un danno gravissimo provocando artificialmente il ribasso del prezzo dell'alcool che tutti gli Stati civili si studiano di aumentare.

Osserverà alcuno che se lo Stato pagasse ai viticoltori anche solo 60 centesimi per ogni grado ettolitro di vino disperso non basterebbero 60 milioni, mentre attualmente il danno dell'erario si limita a soli 30.000.000, e che questa soluzione pur essendo equa perchè ripartirebbe fra tutti i danneggiati il sacrificio dell'erario che ora beneficia esclusivamente circa un quinto di essi non sarebbe economicamente consigliabile perchè si getterebbe più di un milione di ettolitri di alcool del valore effettivo di 40 milioni, si rovinerebbero le distillerie e specialmente le distillerie cooperative che, sorte per aiutare gli agricoltori, meritano ogni riguardo.

Ed io debbo riconoscere che quello avrebbe perfettamente ragione.

Ma vi è fortunatamente un terzo modo per risolvere la questione, e cioè sopprimere gli abbuoni e porre una soprattassa per esempio di una lira per ettanidro, da aumentarsi o diminuirsi a seconda delle condizioni del mercato, sull'alcool ottenuto distillando qualsiasi altra materia che non sia il vino. Con tale soprattassa lo Stato raggiungerebbe assai meglio lo scopo di aiutare i viticoltori e potrebbe destinare i 20.000.000 che perderà quest'anno e negli anni successivi e qualche altro milione che si ricaverebbe dall'applicazione della soprattassa all'alcool finissimo di cereali a pagare un premio di 40 lire per ogni ettanidro di alcool denaturato ciò che permetterebbe alle distillerie cooperative di pagare il vino anche guasto od acetoso 80 centesimi al grado come attualmente. Nel mentre i vini atti alla fabbricazione dell'alcool fino si pagherebbero circa una lira al grado.

Così lo Stato senza spendere di più di quel che attualmente spende, anzi risparmiando probabilmente alcuni milioni promuoverebbe la distillazione di oltre 5 milioni di ettolitri di vino guasto senza in

alcun modo pregiudicare la distillazione dei due milioni di ettolitri di vino relativamente buoni occorrenti alla preparazione dei 250 mila ettolitri di alcool ora richiesto dal mercato. Ciò senza ledere alcun interesse all'infuori di quello dei consumatori di liquori che però, almeno finchè dura la sovrabbondanza del vino, non pagherebbero l'alcool più di quel che lo paghino attualmente in Italia e cioè molto meno di quel che lo paga in molti Stati esteri.

Nè vi è pericolo che i 500.000 ettolitri di alcool denaturato messi sul mercato ad un prezzo di circa 40 lire all'ettanidro non vengano assorbiti perchè il consumo di petrolio, carburo di calcio e benzina è attualmente in Italia di 1.200.000 ettolitri che si vendono in media a lire 45 al quintale. Aggiungendovi oltre 300 milioni di metri cubi di gas dei quali 2 metri cubi equivalgono ad un litro di alcool si ha un totale consumo equivalente a ben 2.500.000 ettolitri di alcool assoluto.

Questo provvedimento assicurando un collocamento ai vini di uve guaste ed immature rende possibile eliminare la concorrenza che questi vini fanno ai vini sani modificando la legge nel senso di non considerare come vino genuino se non il vino proveniente dalla fermentazione dell'uva fresca, sana e matura, mandando inesorabilmente all'alambicco i vini provenienti da uve immature o guaste che rovinano il commercio del vino sano e la sua reputazione. Anche l'altro e principale incentivo alla falsificazione del vino ed alla produzione di vini in tutto od in parte artificiali a base di alcool ed acqua più o meno distillata, glicerinata o tartarizzata e cioè l'elevatissimo dazio consumo sul vino nelle grandi città si potrebbe rimuovere con poco sacrificio dei produttori e senza danno dell'erario.

Basterebbe perciò come propone il consorzio dei viticoltori toscani sostituire alla tassa di minuta vendita, al dazio consumo ed a tutte le altre tasse che gravano sul commercio del vino, una lieve tassa unica scalare variabile da una a 2 lire per ogni ettolitro di vino prodotto a seconda dell'importanza del raccolto. « Questa tassa bene applicata renderebbe da 55 a 60 milioni annui, somma più che sufficiente ad indennizzare Stato e Comune della diminuzione d'entrata prodotta dall'abolizione del dazio ».

Altro sensibilissimo alleviamento alla crisi di sopra produzione potrebbe pure arrecare l'estendersi dell'industria dei veri concentrati a base di succo d'uva, qualora questi fossero protetti dalla sleale concorrenza dei cosiddetti concentrati a base di mosti alcoolizzati o di vini dolcificati con decotto di fichi, cosa abbastanza facile qualora si consideri che ogni ettolitro di vero concentrato provenendo da due ettolitri di vino contiene una quantità di glicerina, di acidi e di eteri doppia di quella contenuta nel vino naturale ciò che per i falsi concentrati non si verifica. Ma purtroppo la Commissione consultiva facendo un gran fascio di tutti i così detti concentrati senza preoccuparsi nè del modo di preparazione nè dei caratteri chimici, fisici ed organolettici che ne sono la conseguenza ha consacrato uno stato di cose contro il quale i veri concentrati potranno difficilmente lottare.

Un'altra industria che potrebbe utilizzare fortissima quantità di mosti profumati è quella dei mosti sterilizzati in bottiglie e dei concentrati per sciroppo, marmellate, confetture, hiams ecc. ecc. Chi non ha vissuto a lungo in Inghilterra, negli Stati Uniti od in Germania non può farsi un'idea dell'enorme consumo che vi si fa di tali prodotti. Basterebbe che si potesse supplire col mosto concentrato dei nostri profumatissimi nebbioli, spanne, trebbiani, sangiovesi, albane, ad un quarto di questo consumo che rappresenta nella sola Inghilterra e Stati Uniti un valore di oltre cinquecento milioni all'anno perchè di crisi vinicola non si udisse più parlare. Ma anche perciò occorrerebbe che i nuovi pro-

dotti venissero efficacemente tutelati obbligando a designarne il modo di preparazione giacchè vi è maggior differenza di gusto fra un mosto concentrato a vapore anche a pressione più o meno ridotta ed un mosto di uva profumata concentrato a freddo di quella che esiste fra una conserva di mele o di prugne (che pur sono nel loro genere ottimi prodotti) ed una conserva di fragole o lamponi il cui profumo al pari di quello del ribes è possibile imitare in modo quasi perfetto scegliendo adatte varietà di uve sane e mature e mescolandole in opportune proporzioni e concentrandole quanto basta per assicurarne la conservazione.

**

Riassumendo, i provvedimenti coi quali, a mio modo di vedere, è possibile non soltanto alleviare le presenti tristissime condizioni del commercio vinicolo, ma assicurare permanentemente il collocamento a prezzi remuneratori di un raccolto anche abbondante sono: 1° l'abolizione di ogni abbuono sulla distillazione dell'alcool; 2° l'applicazione di una sovratassa variabile a seconda dell'abbondanza del raccolto che potrebbe in annata di grande abbondanza salire anche a 100 lire per ettanidro sull'alcool ottenuto distillando qualsiasi altra sostanza che non sia il frutto della vite; 3° l'istituzione di un premio variabile a seconda delle condizioni del mercato e che potrebbe per ora fissarsi a lire 40 per ettanidro di alcool denaturato ottenuto dalla distillazione delle vinacce e del vino; 4° lo studio e l'applicazione di un denaturante poco costoso e che pur garantendo gli interessi dell'erario non comunichi all'alcool un odore tanto disgustoso da ostacolarne l'impiego nell'economia domestica; 5° l'aggiunta nella definizione dei vini genuini dell'espressione « provenienti dalla fermentazione di uva fresca, sana e matura » vietando assolutamente l'uso dei vini ottenuti da uve immature e guaste; 6° completa abolizione di ogni dazio o tassa comunale o governativa gravante sul commercio del vino sostituendola con una tassa unica di circolazione di egual gettito da pagarsi quando il vino esce dalle cantine del produttore; 7° concentrazione di una parte del vino o del mosto eccedente nelle annate di abbondanti raccolti per servirsi a migliorare il restante prodotto della stessa annata o delle annate successive; 8° applicazione della nuova industria della concentrazione dei vini e dei mosti a produrre bevande, sciroppi e confetture in sostituzione dei similari prodotti a base di frutta di cui si fa all'estero un enorme consumo; 9° efficace tutela dei mosti e dei vini concentrati genuini preparati con puro succo d'uva contro le loro imitazioni e falsificazioni.

(Dal Coltivatore)

EUDO MONTI.

Da Scalenghe a... Spigno

(Contin. vedi num. prec.)

Ma proseguiamo. Se il Ferraris è stanco nulla di innaturale, le forze umane hanno pur un limite e lo stesso Onnipotente dopo aver creato l'universo si riposò il settimo giorno. Se desidera presto le elezioni vuol dire che è sicuro del fatto suo e non teme gli imbelli strali avversari. Maggiorino Ferraris, prosegue la Ragione, si è sbottonato mostrando tutta la sua anima in una intervista pubblicata sul Giornale d'Italia. Avrei desiderato esser presente all'atto in cui il Ferraris si sbottonava mostrando al colto ed all'inclita l'anima sua! Mi avrebbe fatto gola il vederla.

Nel brano dell'intervista riportato dalla Ragione che cosa ha detto infine l'espositore dell'anima?

Che in Inghilterra l'agitazione elettorale comincia un anno prima, che egli è agitissimo, che bisogna fare le elezioni, che gli elettori sono noiosi specialmente durante il periodo elettorale, che dopo le elezioni il deputato è più indipendente.

Nulla di strano in quelle sue affermazioni: i costumi inglesi unitamente a quelli americani danno una grandissima impor-

tanza all'atto più emergente della loro vita politica quale si è appunto quello della scelta dei loro rappresentanti al Parlamento, lavoro lungo e costoso che in Italia è appena avvertito: sono d'accordo con lui circa l'opportunità a novembre delle elezioni politiche, nella speranza che la coscienza italiana si desti e riesca a rompere per sempre la potenza del nefasto uomo che attualmente spadroneggia: gli elettori sono sempre stati molesti e tanto più al giorno d'oggi: ben lo seppero a loro tempo il Chiaves ed il Saracco: durante il periodo elettorale poi non ragionano, essi hanno il coltello, come suol dirsi, pel manico, ond'è che è vero che dopo le elezioni il deputato è più indipendente. Lo so che il deputato dovrebbe sempre esser indipendente, ma di chi la colpa? Di tutto il nostro sistema rappresentativo: il Governo è in balia dei deputati e dei senatori, questi alla loro volta del Governo ed i poveri deputati infine dei capricci, delle ambizioni, delle bizze dei propri elettori: è tutto un giuoco di alchimia parlamentare, di reciproche transazioni che non si può d'un tratto distruggere.

E vengo alla conclusione: io voglio il deputato, qualunque esso sia, fiero ed indipendente, superiore alle beghe ed ai pettegozzi dei suoi elettori: Tale parmi essere stato e mantenersi il Ferraris e di ciò gli dò ampia lode. Se proposi speciali onoranze in di lui onore credo di aver usato di un mio diritto che nessuno può contestarmi: l'avv. Ottolenghi faccia quello che in tanti anni di deputazione ha fatto pel suo collegio il deputato d'Acqui, ed allora non una ma due medaglie d'oro gli saranno offerte dalla riconoscenza degli elettori. Quanto alla mia Spigno (mia per modo di dire) io non ho elementi per dire se di essa il Ferraris se ne infischia: sino a prova contraria debbo credere il contrario e giacchè siamo in materia di fischi attenti ai mali passi: gli spignesi sono buoni ma non bietoloni.

Acqui, 7 Agosto 1908.

Italus.

Dal Circondario

Molare - (A.) Pranzo d'addio — Ai signori Giacomo Bersi, cancelliere, traslocato dietro sua richiesta dalla Pretura di Molare a quella più importante di Ovada, e avv. Biagio Canepa, notaio, che lascia la sede di Molare per quella di Sampierdarena, vollero gli amici e ammiratori offrire un pranzo d'addio, che seguì domenica scorsa a mezzo giorno all'Albergo d'Europa. I commensali erano in numero di oltre cinquanta: intervennero le Autorità del Mandamento, le rappresentanze delle Amministrazioni comunali di Molare, Cassinelle, Cremolino, Prasco e moltissimi amici dei due festeggiati, di cui alcuni giunti anche da altri paesi. Quelli che non poterono partecipare mandarono adesioni, come il vice-pretore avv. cav. Gugliori sindaco di Acqui, il pretore di Ovada avv. Bruni e parecchi altri.

Al dessert presero la parola il pretore di Molare avv. Cavalli, l'avv. Grattarola e l'avv. cav. Terragni presidente del Tribunale di Varese, portando il saluto augurale ai partenti, di cui elogiarono i singolari meriti, per i quali seppero, durante la loro lunga residenza a Molare, conquistarsi la generale benevolenza e simpatia. Risposero commossi i due festeggiati, ringraziando i numerosi e cortesi amici della lusinghiera dimostrazione.

Finito il pranzo nella più sana e schietta allegria, cui contribuì a rendere maggiore del vecchio, prelibato vino con squisito pensiero offerto dalla famiglia del conte Gaioli Boidi, fu servita una bicchierata nei giardini del conte Tornielli: e di qui la geniale riunione ancora si raccolse in casa del signor Bernardino Grattarola, dove furono fatti gli ultimi brindisi.

Agli amici signori Bersi e Canepa, che già hanno abbandonato il paese di Molare lasciando di sé così grato ricordo, giungano ancor oggi nella loro nuova residenza, i nostri sinceri e caldi saluti e i rinnovati auguri di un ottimo avvenire.