

Vini e veleni

Gli storici del Vecchio Testamento non ci hanno mai detto se Noè avesse nozioni di chimica organica; ci appresero invece che il vino da lui spremuto e bevuto gli procurava sonni lunghi e profondi: segno evidente che era vino buono, fatto probabilmente soltanto con uva.

I suoi discendenti però, non solo del ramo di Cam, ma anche — e forse più — del ramo di Jafet, dubitarono, pare, che il pochissimo succo contenuto nei chicchi dell'uva potesse bastare a tutta l'umanità e provvidero ben presto ad una distributiva giustizia con generose quantità di acqua. L'acqua è dunque il primo, più antico e copioso ingrediente che gli uomini aggiunsero al succo dell'uva per ottenerne il vino.

E molti secoli passarono con questo regime, forse fino all'epoca dei Romani, i quali avendo preso gusto ad invecchiare il Falerno e l'Aleatico, si accorsero che per conservarlo a lungo non bisognava mettervi acqua affatto.

Venuta poi l'epoca della speculazione scientifica, si è scoperto che, come non erano corpi semplici né l'acqua, né l'aria, né la terra, né il fuoco (!!) non lo era neppure il succo dell'uva, o per meglio dire il mosto, il quale risulta invece composto di alcool, zucchero, glicerina, materie coloranti, sostanze albuminoidi, sali acidi ed eteri. Si sarebbe quindi potuto scomporre e poi ricomporre anche modificandolo e correggendolo, perché, come si sa, le scienze, novanta su cento, si prefiggono di correggere la natura, mentre invece... basta, lasciamola lì.

A quella guisa però che con gl'innesti, le selezioni e gl'incroci si ottennero fiori, frutta ed animali nuovi, così, mediante miscele, gli assaggi, le creazioni, le scomposizioni, coi processi di vinificazione insomma, l'enologia, questa scienza nuova, da cui nacque l'industria enologica, produsse un mosto di uva nuovo, e quindi un vino molto diverso da quello di Noè, tanto in meglio quanto in peggio.

Poiché, se l'enologia, con processi semplicissimi, razionali, ci diede vini prelibati e salutari nei grandi tipi di Borgogna, di Bordeaux, del Reno, del Piemonte e del Chianti, e traendo partito dai così detti vini da concia, di cui è tanto ricco tutto il territorio d'Italia, ci diede i numerosi vini da pasto, bianchi e rossi tanto diversi di gusto, composizione; durata e pregio secondo le regioni da cui provengono e la perizia degli enologi che li preparano, l'enologia ha però anche il torto di averci regalato l'empirismo e l'alchimismo di tanti produttori e mercanti di vino ed in genere di tutti gli osti, i quali col mescolare e rimescolare i più strani e pericolosi ingredienti, stanno sempre in misteriose faccende per avvelenare mezza umanità.

La produzione del vino in Italia è arrivata talvolta fino a 70 milioni di ettolitri; ma la media è di 46 milioni di ettolitri, i quali, meno circa 2 milioni che si mandano all'estero, si bevono tutti allegramente in famiglia: 4 miliardi o 600 milioni di litri!

Dei quali, 43 milioni e mezzo di ettolitri sono di vino rosso e circa 11 di vino bianco; 29 milioni di ettolitri contengono 10 o più gradi di alcool e 15 milioni ne contengono meno di 10 gradi.

La provincia che ha la più alta produzione di vino è Alessandria, la seconda è Lecce e la terza — sembra quasi impossibile — è Roma, con una media di 2 milioni 345 mila ettolitri ricavati da 3 milioni 500 mila quintali di uva.

Ma siccome in quasi tutto il Lazio, dopo spremuto il primo vino, chiamato *fiore*, si getta sulle vinacce altrettanta acqua e zucchero per ottenere, con una seconda fermentazione, il secondo vino, così si può calcolare un quantitativo, se non doppio, certo di 4 milioni di ettolitri.

Ma pare che neppure questo quantitativo basti al consumo perché nel Lazio arrivano annualmente ragguardevoli quantità di uve meridionali o di mosti o di vini da taglio

e mezzotaglio, ricchi di alcool, di colore, di sostanze ettaniche fisse, con i quali si rinforzano specialmente i secondi vini piuttosto deboli e scolorati.

E fin qui non ci sarebbe gran male.

Fino a tanto che si fabbrica vino con acqua, zucchero, alcool rettificato e puro ed acido citrico, oppure l'acqua e lo zucchero si completano con vino grosso di Puglia o di Sicilia, potrà forse trovarci un po' a ridere il palato, ma non generalmente quello stato fisiologico che si chiama *salute*.

Ma se invece di buttar l'acqua sulle vinacce di uve fresche, la si butta sulle uve secche e si aggiunge glucosio, saccarina o dulcina invece di zucchero raffinato, colori minerali invece di mosti o vini a schiuma rossa o *bleu*, si aggiungono acido salicilico od altri acidi minerali liberi invece degli acidi tartarico, citrico ed altri acidi organici propri della frutta, si aggiungono sali di bario, di stronzio, di piombo, in luogo dei sali di potassio, di sodio, di calce, di magnesia, allora i vini che ne risultano non sono considerati genuini e neppure tollerati dalla legge speciale del 1904 contro le frodi e la tutela dell'igiene e della sanità.

E si noti che questa legge, con cui si specificano i trattamenti consentiti nella preparazione, correzione e conservazione dei vini, è alquanto di manica larga, poiché, forse per la grande fiducia che ha sempre ispirato il vero processo scientifico di vinificazione, si è voluto incoraggiare l'industria enologica avuto riguardo specialmente alle annate di scarso o cattivo raccolto.

Sui mosti p. es. è permesso aggiungere saccarosio, cioè zucchero greggio di barbietole, mosto concentrato, carbonato di calcio e tartrato neutro di potassio puri, acido tartarico o citrico in proporzione di un grammo per litro, tannino e anidride solforosa, solfati di calcio e di potassio puri.

Quanto ai vini è permesso mescolarli fra loro se genuini e addizionarvi gli acidi organici, i carbonati, i tartrati ed i solfati indicati nei mosti.

Tutto questo però sempre a scopo di correzione e senza mai alterare la composizione chimica dei vini naturali né i limiti dei rapporti fra i componenti.

Inoltre per chiarificare i vini, completamente fermentati, è lecito usare l'albume di uovo e di sangue fresco di animali sani, la caseina pura, le gelatine teucicamente pure ed il caolino: il gesso poi, per impedire ulteriori fermentazioni (intorbidamenti) è permesso in proporzioni rigorosamente stabilite.

Si rifletta ora all'esattezza e diligenza scrupolose richieste dall'impiego delle accennate sostanze, sia in peso che in volume, per un prodotto così delicato quale dovrebbe essere tutto il vino che si beve e che realmente si pratica dagli enologi provetti e dai produttori e negozianti intelligenti e coscienti e poi si dica che cosa dobbiamo aspettarci dalle manipolazioni di zotici campagnoli o di sudici osti che pretendono di correggere i mosti e vini scarsi e deficienti, mescolandovi dentro tutto quello che vi manca, non tenendo altra guida che il loro palato grossolano e perverso da ogni abuso di deglutizione.

« Lo indica l'analisi... »

E che, forse, l'analisi è operazione che si può fare in cantine fetenti, tra vasi vinari sporchi, ammuffiti, che dopo aver servito a tutti gli usi di cortile non si puliscono né disinfettano mai, cimentando il liquido contro la luce, sbattendolo e sorseggiandolo schioppettando la lingua? L'analisi è operazione di laboratorio chimico, complicata, lunghissima e costosissima che si fa appunto negli stabilimenti enologici per avere indicazioni precise su criteri stabiliti in precedenza per quello che si vuol ottenere, sempre entro certi limiti e senza soverchie pretese, le quali sarebbero ridicole, perché neppure la scienza può sorprendere l'elaborazione misteriosa degli eteri profumati e la prodigiosa distillazione degli acidi deliziosi quali il malico, il succinico, il citrico, l'acetico, il

propionico ed il valerianico, profusi attraverso alambicchi microscopici e filtri capillari, nella polpa delle uve come delle fragole, delle mele e delle pesche, degli aranci e dei cedri e d'ogni altra specie di frutta fragrante, acidi ed eteri buona parte dei quali neppure si trovano allo stato libero anco si volesse tentare di adoperarli.

Voler quindi dare all'acqua dolcificata il sapore, il colore ed il profumo del vino genuino è conato inutile di insipienti frodati.

A tutti dunque gli assidui che ci scrivono, lamentando che il vino pur aumentando di prezzo vada sempre più diventando imbevibile, consigliamo o di essere bene accorti nella scelta o di fare il sacrificio di astenersene, poiché quando il vino è, come ora, tenuto artificialmente alto di prezzo, tanto più si acuisce l'estro alchimistico dei disonesti venditori.

E soprattutto diffidare dei vini dolci. Questi vini disturbano talmente lo stomaco da produrre un micidiale contraccolpo sul sistema nervoso: dalla tetra melanconia al parossismo. Pare impossibile che dopo tante collattelle distribuite sul limitare delle osterie, dove si vendono i così detti *pastosi*, i *cannellini* od i *sulla vetta*, l'autorità giudiziaria non abbia mai pensato di ordinare l'analisi chimica per tradurre in giudizio i complici più responsabili dei delitti di sangue: gli osti...

Bisogna mettersi bene in testa che la natura vini dolci non ne dà e neppure l'enologia. I vini genuini, ben fatti, sono più o meno alcoolici, ma sempre aciduli, sapidi, secchi; mentre i vini dolci sono miscugli incompletamente fermentati, contenenti perciò gas acido carbonico in eccesso e sostenuti a forza di gesso per paralizzarne i latenti germi d'intorbidazione.

Ing. BERNASCONI

PER LA FAMIGLIA DEL SOLDATO

Mascherini dott. Giuseppe, giug. L.	10,—
Viarengo cav. avv. Vittorio, id.	5,—
Benazzo Giuseppe, id.	5,—
Arossa Francesco, id.	4,—
Boffi prof. Angelo, luglio	10,—
Alberici prof. Achille, id.	5,—
Debenedetti prof. Cesare, id.	10,—
Giovana prof. Francesco, id.	5,—
Picca prof. Carlo, id.	5,—
Ottolenghi cav. Belom, id.	800,—
Personale ditta Emilio Ottolenghi, luglio	100,—
Sbrinati Giacinto, Farmacista giugno, luglio	20,—
Famiglia Sacerdote, off. luglio agosto	100,—
Davide ed Eurichetta Ottolenghi	100,—
Fantini Giuseppe, giugno	5,—
Levi ved. Celestina, id.	4,—
Pastorino cav. Pietro, luglio	10,—
Montalcini Rachele ved. Ottolenghi, giugno	10,—
Congregazione di Carità, giugno luglio	400,—
Teodorani cav. Domenico, giugno	15,—
Aceto Angelo, id.	4,—
Aceto Pietro, id.	1,—
Verri Giovanni, id.	2,—
Verri Mario, id.	1,50
Lascar Maria, id.	2,—
Norzi Amleto, id.	2,—
Zannone Silvio, id.	2,—
Giuse Guido, id.	2,—
Ambrosi Cesare, id.	2,—
Penengo Ambrogio, id.	1,—
Ancona Rosita, id.	1,50
Sutto Ovidio,	2,—
Ghiron Arnaldo, id.	2,—
Chiario Filippo, id.	1,—
Moggio Giovanni, id.	1,50
Dadone Guido, id.	2,—
Tacchella Domenico, id.	2,—
Buffa Luigi, id.	1,—
Norzi Edoardo, id.	1,—
Lingeri avv. Filippo	5,—
Insegnanti Scuole Elementari maggio, giugno	144,—
Bonelli cav. ing. Angelo, id.	10,—
Beltrame Celestino, id.	5,—
Chiara Geom. Giacomo, id.	10,—
Ottolenghi avv. Raffaele, mag. giugno, luglio	90,—

COMITATO DI PREPARAZIONE CIVILE

Acqui, 4 Luglio 1916.

Agli egregi concittadini,

I Giovani Esploratori, colla consueta attività e cura, si assumono di raccogliere per questo Comitato oggetti da offrirsi in dono ai nostri prodi, che, sulle Alpi e sull'Isonzo, con imperterrita ed invitta costanza tengono invariabilmente saldo il prestigio della più grande Italia.

Nessuno ricuserà, ne son certo, di offrire oggetti, sia pure in modeste proporzioni, per questo nobile ed altissimo scopo.

Chi se ne rende meritevole e degno, si abbia per mio mezzo i ringraziamenti di quei valorosi.

Il Sindaco Presidente

P. PASTORINO

Doni consigliabili — Sardelle e conserve in genere - Aranci - Asciugatoi - Biscotti - Libri - Limoni - Liquori vari - Calze - Maglie - Camicie - Marmellata - Carta da lettera - Cancelleria - Cioccolata - Coperte - Cravatta (Sciarpe) - Cuscini e guanciali - Dolci - Fascie da piedi - Fazzoletti - Fernet - Fiammiferi - Frutta secca - Guanti - Indumenti vari - Marsala - Olio di pesce - Pantofole - Sigari - Sigarette - Tabacco - Tappeti - Ventriere - Vini diversi.

Media Generale del Mercato dei Bozzoli

Quantità Mg. 5346 - Importo L. 271.687,50

Prezzo medio generale L. 50,82.

CORRISPONDENZA

Coatit, 14 Giugno 1916.

Ill.mo signor Direttore,

I sotto notati artiglieri trovandosi nella lontana Colonia Eritrea e non potendo partecipare alla guerra attuale inviano per mezzo della «Gazzetta» i saluti alle loro care famiglie, parenti, amici e ringraziano.

Artiglieri da fortezza: Caporale Tenenzio Stamesi di Sale - Soldati Piana Ottavio di Acqui - Sacco Alessandro di Frugarolo - Bergamino Lorenzo di Valenza Po.

Corriere Giudiziario

R. TRIBUNALE D'ACQUI

Tentato borseggio — Martiniengo Cesare, residente a Sestri Ponente, era imputato di avere tentato di rubare con destrezza il portafoglio a tal Rattazzi Marco mentre stava per prendere il treno alla stazione di Nizza.

Il P. M. ha chiesto la condanna a mesi 20 di reclusione: il tribunale però lo condannò soltanto alla pena della reclusione per mesi sei ed alle spese.

Difensori: avv. cav. Accusani e Galliani.

R. PRETURA DI ACQUI

Ingiurie al Conciliatore e Segretario Comunale di Alice Belcolle — Massa Giacomo di Alice comparve davanti al Pretore locale per rispondere di ingiurie aggravate a danno del Conciliatore e del Conciliere di Alice Belcolle.

In esito all'orale dibattimento il Pretore condannò il Massa a 28 giorni di detenzione, a L. 200 di danni e spese tutte.

Parte civile avv. cav. Galliani - Difesa avv. F. Bisio.

**

Errata-corrige — Nel resoconto giudiziario del penultimo numero, si è pubblicato un errore.

La Gilardi Maria (nel processo per ricettazione contro Chiara Giovanni e Pini Maria) fu condannata a cinquanta lire di ammenda e non cinquecento come fu erroneamente stampato.