

LE VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

VEGLIA PRIMA

Sommario. --- Il buon vino si comincia a far nella vigna --- La vendemmia è l'atto primo della vinificazione; tempo opportuno per farla --- Uso del glucometro --- Si vendemmia troppo presto --- Esame delle ragioni che si adducono --- La crittogama la tiene lontana dai suoi vigneti chiunque il voglia --- Solforazione delle viti --- Liquido Peyrone --- Altri specifici dagli inventori detti infallibili --- Influenza delle condizioni locali sulla maturità delle uve --- Mezzi di affrettarla --- Potatura --- Rimondatura --- Svettatura --- Spampanatura --- Lavoro del terreno --- Soppressione delle colture negli interfilari --- La libertà delle vendemmie, i bandi e i ladri --- Repressione dei furti campestri --- Conclusione: regole pratiche per una buona vendemmia.

I.

Facendo le lodi del mio vino (così prese a dire il signor Lorenzo), voi, miei buoni amici, volete conoscere il metodo adoperato nel farlo.

Voi supponete senz'altro che io mi sia discostato dall'ordinario sistema di vinificazione, poichè, mentre i più dei nostri vini si guastano nell'anno, talvolta pochi mesi dopo che furono fatti e non possono sopportare lontani trasporti, voi vedete il mio vino migliorare invecchiando e dopo lunghi viaggi conservarsi sano e piacevole al gusto. Ed è proprio così. Fin dai primi anni che mio padre lasciò a me la cura del vino (e allora facevasi in casa nostra secondo la usanza comune), avevo notato che il facile guastarsi del medesimo dipendeva, non dalla qualità delle uve, sibbene dal cattivo modo di farlo e dalla negligenza nel conservarlo. Mi decisi allora di cambiare sistema; e perciò lessi i migliori trattati di enologia e, guidato dalle cognizioni apprese, esaminai le pratiche della vinificazione di altri paesi rinomati per i buoni vini e le sperimentai per riconoscere se buone altrove, fossero anche buone nel nostro paese; e mi convinsi che leggermente modificate potevansi vantaggiosamente applicare alle nostre qualità di uve.

Soddisfo ora assai di buon grado al desiderio vostro e vi espongo alla buona quello che voi dite *il mio metodo di fare il vino*, ma che non è altro che l'applicazione felicemente riuscita di pratiche già adottate altrove e con pieno successo. Voi vedrete che il *mio metodo* oltre al dare per risultato un vino migliore e serbevole, è altresì più semplice, più spedito e più economico di quello comune.

Ecco finito l'esordio.

Lo studio del miglior modo di fare il vino deve necessariamente cominciare dal frutto che somministra la materia prima del vino; poichè ognuno ammette che *per far buon vino ci vuole uva buona*.

La bontà dell'uva dipende da moltissime cause: quali sono la qualità della vite, la natura e la esposizione del terreno in cui è piantata, il modo di coltivazione della medesima e l'andamento delle stagioni.

Ma qualunque sia la qualità delle uve tutta la grand' arte di trasformarle in vino consiste nel raccoglierle ben mature, nel separarne le guaste, e nel regolare poscia convenientemente la fermentazione del mosto. Perciò la vendemmia è l'atto primo della vinificazione; e dal farla in tempo opportuno già dipende in gran parte la bontà del vino.

L'opportunità della vendemmia è indicata dalla maturità delle uve. Non si deve por mano alle vendemmie se non quando le uve abbiano toccato il massimo grado di maturità. È uno strano pregiudizio il credere che le uve meno mature diano maggior prodotto. Ed è parimenti in errore chi pensa che le uve meglio mature diano un vino meno serbevole. Io non conosco nè paesi nè qualità di viti, a cui la perfetta maturità delle uve non giovi a renderne migliori i vini, siano essi scelti o comuni. E ciò mi sembra naturalissimo; più le uve sono mature, più abbondano di materie zuccherine, che poi si convertono in spirito od alcool; onde il vino guadagna in forza ed in bontà. Laddove non di rado succede che i vini acerbi, perchè fatti con uve immature, anzichè migliorare, a misura che perdono l'acerbità e l'asprezza voltano all'amaro.

Eccovi il perchè nel paese io sono sempre l'ultimo a vendemmiare; e mentre gli altri proprietari hanno già i vini quasi fatti, le mie uve sono ancora nella vigna. Piuttosto che raccogliere le uve immature preferirei di ritardare, ancorchè alcune uve cominciassero a guastarsi, oppure tutte diventassero così dolci e zuccherine, che ad aiutarne la fermentazione nei tini dovessi aggiungere alquanto d'acqua. Nei primi anni che adottai questa pratica si rideva di me nel paese; anzi taluno, dietro le spalle, mi giudicava, se non matto, un po' stravagante. Io non curai le ciancie dei minchioni e l'esperienza di molti anni ha finito per darmi pienissima ragione.

Stanno in favor mio tutti i più valenti scrittori di enologia, o, a dir più giusto, io sono del loro avviso. Essi sono unanimi nell'affermare che per tutti i vini da pasto comuni, da pasto scelti, e di qualità superiore bisogna aspettare *la più perfetta maturità, la maturità assoluta*. Vi osservo ancora che questa massima è applicata, e con frutto, nelle regioni della Francia, dove si producono i migliori vini. Anzi per essere meglio sicuri nel giudicare il vero punto di buona maturità delle uve i proprietari più diligenti di questi paesi, non fi-

dandosi dei soli indizi esterni che presenta l'uva e del gusto più o meno dolce della medesima, ricorrono ad un particolare strumento detto *gleuometro* o *pesamosto* (a).

E da noi si usano uguali avvertenze? Pur troppo in Italia si persiste nella cattivissima usanza di vendemmiare innanzi tempo. Nè diversamente si pratica nel nostro Circondario, dove sono quasi generalmente disconosciuti i vantaggi della buona maturazione del raccolto. Invero gli uni per timore della pioggia o delle brine d'autunno o della grandine, altri per causa della crittogama che fa screpolare le uve, le essica e ne impedisce la maturazione; quali per evitarsi la fatica o la spesa di una prolungata custodia, taluni per timore che la raccolta anticipatamente venduta consumi di peso; altri infine per salvare il raccolto dalla rapina, tutti insomma per cause diverse incominciano la vendemmia appena le uve son colorite, e prendono le apparenze della maturità.

Nel nostro paese il dolcetto per solito non è maturo che verso il fine di settembre, e le altre uve maturano fra il 10 e il 20 ottobre; e quest'erano su per giù i tempi della vendemmia appresso noi. Trovate mi ora in tutto il Circondario un Comune dove la vendemmia non si anticipi di 8 a 15 giorni? Ma che? Abbiamo forse portato qui il clima dei paesi meridionali, sicchè per virtù d'un sole più caldo le uve anticipino la maturità? Oppure erroneamente si crede che le uve dieno vino d'uguale bontà siano esse mature od acerbe? Ohibò! Si penserà forse da molti che il vino aspro, ruvido e men buono dura di più in famiglia; e ciò può convenire massime in questi tempi in cui la spesa

(a) Il *gleuometro* consiste in un piccolo tubo graduato di vetro, terminato da un globetto pesante che gli serve come di zavorra e lo tiene diritto allorchè si immerge nel mosto. La sua graduazione è così disposta che il grado più in alto è lo zero, e segna il punto a cui l'istrumento discende nell'acqua pura a 12 gradi di calore.

Per intendere come si adoperi questo istrumento fa d'uopo osservare che la maggiore o minor densità del mosto dipende quasi intieramente dal più o meno di materia zuccherina o *glucosa* che esso contiene. Le sostanze non zuccherine del mosto, accrescono appena di un decimo la densità del medesimo. Questo decimo dovrà quindi essere sottratto dalle indicazioni del *gleuometro* per determinare la quantità di *glucosa* contenuta nel mosto.

Ecco ora il modo di sperimentare col *gleuometro*. Quando l'uva si avvicina alla maturità ogni giorno si sprema il succo di alcuni grappoli, si filtra attraverso una tela di lino e se ne riempie un vaso cilindrico, abbastanza largo ed alto perchè il *gleuometro* che vi si immerge non ne tocchi le pareti e possa galleggiarvi. Il grado che noterà il *gleuometro* alla superficie del liquido, deduzione fatta di un decimo per le suesposte ragioni, indicherà approssimativamente la quantità di alcool che lo zucchero del mosto può dare. Così ad es. se il *pesamosto* nota 41 gradi (fatta la deduzione di cui sopra) vuol dire che il vino conterrà 41 per 100 di alcool ossia 41 litri d'alcool per ogni ettolitro di vino — Ripetendo pertanto questa prova ogni giorno si avrà l'indicazione del tempo opportuno per la vendemmia quando la densità del mosto cesserà di crescere; perchè ciò vorrà dire che le uve avranno acquistato il massimo di materia zuccherina.

del vino necessario ad una famiglia è abbastanza rilevante: ma niuno crede seriamente che con uve acerbe si possa fare del buon vino, durevole, ed atto al trasporto.

In conclusione le belle vendemmie si vanno facendo sempre più rare. Si bada alla quantità del vino e si trascura la qualità. Si pensa a fare del vino ma non *del buon vino*. Le stesse vendemmie, ch'erano la festa delle vigne han perduta la loro nativa gajezza ed incanto: nei giorni della vendemmia sparpagliavasi pei vigneti la popolazione del paese, e d'ogni parte si udivano canti di gioja, che le colline e le valli con eco ripetuta si rimandavano. Ora si affretta il lavoro quasi alla muta, incalzati dalla febbrile impazienza di assicurare il raccolto.

III.

Io prevedo, amici, da parte vostra non poche obiezioni in ordine a quanto dissi: ma non me ne sgomento, avendo io la certezza di potervi convincere che v'ha molto più a guadagnare che a perdere vendemmiando il più tardi possibile.

Voi non contestate certamente che la maturità delle uve giova moltissimo a far buono il vino. Senza passare a rassegna le sostanze componenti il succo dell'uva ed esaminare quindi le varie e successive trasformazioni che esse subiscono col progredire della maturità; senza, dico, ricorrere a tali indagini, che io avrei difficoltà ad esporre e voi ad intendere, voi conoscete per propria esperienza quale divario presentino i vostri vini da un anno all'altro, unicamente pel vario grado di maturità delle uve, con cui vennero fatti.

Le vostre obiezioni mirano piuttosto a dimostrare che l'anticipazione delle vendemmie è diventata, quasi direste, una necessità fatale, cui devesi obbedire, se pur vuolsi assaggiare del vino.

Come prima causa di anticipazione voi mi accennate la crittogama, questo flagello che da tanti anni distrugge i raccolti e minaccia perfino l'esistenza della vite.

L'uva colpita dalla muffa si screpola, si essica, e più tempo si lascia attaccata al ceppo e men se ne trova nella vendemmia, perchè questa pianticella parassita svolgesi sulle parti verdi e tenere della vite e con le finissime radici ne trapassa le giovani foglie e la sottile pellicola degli acini, succhiandone gli umori, come la cuscuta fa del trifoglio. Sarebbe dunque follia il ritardare la vendemmia nella speranza che l'uva meglio si maturi.

Giustissimo è quel che voi dite: ma è pur vero che oramai chiunque il voglia tien lontano dai suoi vigneti questo malanno della crittogama; perchè, se l'origine di essa è tuttavia un mistero, più non ignorasi il modo di combat-

terla e di vincerla. Si sa infatti che mezzo efficace e sicuro per prevenirne lo sviluppo e per arrestarne i progressi è la solforazione. I buoni vignajuoli si persuasero ben presto che a porre un argine all'invasione del flagello conveniva ricorrere al rimedio del solfo, prima ancora della comparsa della malattia. Anzi in taluni luoghi si comprese altresì che il solfo poteva qual concime esercitare un effetto salutare sulla produzione della vite, e perciò senza ricorrere a pennelli, a bossoli, a soffiotti si generalizzò la usanza di spandere il solfo a mano, come farebbesi del gesso sulle piante leguminose. (Così, ad es. si pratica a Lavaux, nei colli che circondano la riva settentrionale del lago Lemano).

Del resto senza che faccia mestieri di amministrare il solfo alle viti in tanta profusione, certo è che dovunque si applicò il sistema della solforazione con la dovuta diligenza, quivi si videro rinnovate le belle vendemmie di una volta, e voi stessi ancora vi ricordate dei risultati che io ottenni fin dai primi anni che intrapresi la solforazione delle viti. Ciò fu nel 1854. L'anno prima in tutto il Comune non eransi fatti cento ettolitri di vino, il quale per giunta era appena bevibile, perchè fatto con uve guaste dalla malattia. Fu allora che mi decisi a solforare le viti, incoraggiato dai buoni risultati, che già sapevo essersi ottenuti nella Liguria, nella Toscana e in parecchie località del Piemonte. Or bene, d'allora in poi non vidi più malattia nei miei vigneti. E altrettanto sarebbe accaduto a voi pure, se negli anni passati aveste seguito il mio esempio. Ma no: voi temevate per l'odore del vino e temevate per supposte difficoltà della vendita, e per ciò anzichè ricorrere al solfo, preferiste di far poco vino e di pessima qualità. Come voi così ragionarono ed operarono negli anni andati il maggior numero dei viticoltori del Circondario: con quanto danno pubblico e privato voi ora lo comprendete, pensando che molti proprietari delle Langhe attualmente rovinati per causa della crittogama avrebbero potuto in grazia dello zolfo raddoppiare il loro patrimonio, pensando ancora che molti milioni sarebbero entrati in paese col solfo invece di entrarvi la miseria in compagnia della crittogama.

Ve lo ripeto, io non ebbi i vostri timori e non ne soffrii per conseguenza i danni. La raccolta fu sempre buona e il vino che bevete poco fa aveva forse odore di solfo? Credetemi dunque: per l'avvenire provvedetevi del buon solfo, in polvere finissima, di quello ad es. che il benemerito Comizio di Mondovì provvede espressamente pei viticoltori del Circondario, e poi spargetelo come io faccio. Quando i germogli della vite sono lunghi da 10 a 15 centimetri, il che avviene sul finir di aprile, solforateli con molta diligenza. Solforate una seconda volta le viti innanzi la fioritura, cioè verso il fine di giugno, e una terza volta al colorirsi delle medesime. Avvertite di spargere il solfo in giornate serene e dopo che siasi dissipata la rugiada. E se poco dopo una solforazione la pioggia od un vento gagliardo disperdesse il solfo, rinnovate subito l'operazione. Voi preserverete, così facendo, i vostri vigneti dalla crittogama, e nel maggior prodotto troverete un larghissimo compenso della piccola spesa che avrete fatta.

Per combattere la crittogama potreste invece del solfo puro adoperare con eguale successo una mescolanza in parti uguali di solfo e di cenere vergine passata allo staccio.

Il Sig. Voena di Vicoforte adopera da alcuni anni una mescolanza in dosi uguali di cenere e di gesso. Io non l'ho finora sperimentata, ma fui assicurato che le molte prove già fattesi nei vigneti di Vicoforte diedero un eccellente risultato.

Fu pur già in molti luoghi sperimentata e riconosciuta efficace una preparazione liquida ideata dal nostro valente chimico Prof. Peyrone e formata di solfo, calce ed acqua.

Siccome la preparazione di questo liquido è facile ed alla portata di tutti, così penso di far cosa utile ad indicarvi il modo di eseguirla. Ponete in un vaso di terra cotta oppure di ghisa (non di rame perchè si guasterebbe) un chilogramma di calce viva, di quella che chiamasi grassa (serve benissimo quella di Villanova). Versate sovr'essa cinque litri d'acqua, e al latte di calce che ne risulta aggiungete tre chilogrammi di solfo polverizzato. Esponete il recipiente al fuoco e fatelo bollire per circa un'ora, cioè fino a che sia scomparsa la presenza del solfo; e qualora il liquido svaporando divenisse troppo denso, aggiungete dell'acqua. Il liquido così ottenuto dilungatelo con un ettolitro d'acqua e poi con un pennello da bianchino spruzzatene moderatamente i grappoli e le foglie circostanti ad essi. Questa quantità di liquido è bastevole per un migliaio di viti. Voi quindi potete facilmente determinarne la quantità che abbisogna ai vostri vigneti.

L'epoca della prima solforazione è segnata dalla comparsa della crittogama sopra alcune viti e si ripete al ricomparir della medesima. Vi osservo tuttavia che il più delle volte basta una sola insolforazione perchè le uve, liberate dalla crittogama crescano sane, maturino perfettamente e diano un vino senza odore di solfo. I risultati delle prove, che già datano dal 1860, raccomandano senza più il liquido Peyrone. Chi ne vide l'efficacia prodigiosa nei vigneti stessi del Prof. Peyrone a Magliano nel 1866, si persuase che questo rimedio può ancora guarire un vigneto, sul quale inefficace risulterebbe l'applicazione, anche ripetuta, del solfo. Infatti da molti, che pur credono nell'efficacia del solfo, non si vuol comprendere che la solforazione deve ripetersi almeno due volte, e che la prima deve darsi ai teneri germogli prima della comparsa della malattia. Perciò accade che la solforazione applicata dopo che la crittogama ha già preso un notevole sviluppo, più non riesce a combatterla vittoriosamente, quand'anche ripetuta più volte. Ora in tali condizioni il liquido Peyrone si manifesta ancora efficace, e l'applicazione del medesimo fatta con giudizio scema notevolmente i danni della crittogama, se pure non riesce a distruggerla interamente.

Al postutto poi il liquido Peyrone è di un'applicazione più facile ed eziandio più economica, bastando, come vi dissi, la quantità sovraccennata per un migliaio di viti.

Molti altri rimedi si proposero per guarire le viti dalla crittogama. V'ha chi dice *mirabilia* della polvere Berardi. Altri assicura che il liquido Gandolfi è il *non plus ultra* dei ritrovati per l'efficacia nel dissipare la malattia. Quanto a me dopo quanto dissi dei rimedi di *composizione nota e di efficacia universalmente sperimentata* permettetemi che non vi faccia motto di questi e di tanti altri specifici prima che l'esperienza abbia pronunziato il suo giudizio sull'utilità dei medesimi.

Dunque a tagliar corto: Il rimedio per la crittogama è trovato: ce n'è anzi più d'uno; e v'ha pur quello, siccome vi dirò più tardi, di togliere ai vini l'odore di solfo. Quindi tanto peggio per coloro, i quali anzichè credere all'evidenza dei fatti hanno fede soltanto nella benedizione data dal Parroco ai loro vigneti. Essi che non vogliono far loro pro del giustissimo proverbio: «*chi s'aiuta il ciel l'aiuta*» continueranno a far magri raccolti e a bere pessimo vino.

V.

Non tutte le località presentano condizioni di suolo, di clima e di esposizione favorevoli ad una perfetta maturità delle uve. In terre basse ed umide ad es. in situazioni di levante e di mezzanotte, in luoghi dove l'autunno ha precocità di freddi e di brine, ovvero frequenza e continuità di piogge, le uve in gran parte si guastano prima di giungere a maturità. Quivi pertanto, voi dite, è giuocoforza l'affrettare le vendemmie, essendo miglior partito raccogliere molte uve, come che non ben mature, anzichè poche e già più o men guaste. Io pure son d'avviso che, facendosi in ambedue i casi un vino mediocrissimo, val meglio anticipare la vendemmia per poterne fare di più.

Ma io domando ai proprietari di vigneti posti in alcuna delle suaccennate condizioni se a promuovere la maturazione delle uve abbiano già posto in opera tutti i mezzi, che altrove sono applicati e riconosciuti utilissimi?

La potatura delle viti, ad es. suolsi fare all'autunno, oppure si continua a farla in febbraio o sul finir dell'inverno?

È un fatto osservato in tutti i paesi viticoli che più per tempo si pota e più presto il sugo entra in allività, e concentrandosi sovra minor numero di gemme, ne anticipa lo svolgimento: onde poi più precoci si rendono le fasi successive della fogliazione, della fioritura e quindi ancora della fruttificazione. Il perchè questa pratica già si è diffusa anche in luoghi, dove si temono i danni che le viti avrebbero a patire pel freddo invernale e pel gelo. Per queste località si fa la

potatura in due tempi: in autunno si lasciano i tralci più lunghi di quanto debbano poi rimanere, e giunta la primavera, si taglia il soverchio per ridurli alla voluta lunghezza. Meglio sarebbe ancora il togliere nell'autunno tutti i rami che non sono destinati a dar frutto. Per tal modo la vite, liberata dal legno inutile, concentra il suo vigore sui pochi tralci frutticosi, i quali poi si potano alla primavera. Così pratica da molti anni il distinto enologo Manfredo di Sambuy ne' suoi vigneti di Castelceriolo e se ne trova assai contento. Invero egli ottiene con tale sistema il vantaggio della potatura autunnale, di sgravare cioè la vite dei sarmenti inutili, e quello che presenta la potatura primaverile in paesi freddi ed esposti alle brinate tardive.

VI.

La rimondatura ha lo stesso scopo della potatura. È dunque chiaro che il tempo per essa più adatto è l'aprirsi della primavera, e che a vece di levar pampini, come accade a chi rimonda più tardi, meglio giova alla prosperità della vite il ripulire per tempo il tronco da ogni inutile vegetazione, il togliere le gemme mal situate o superflue, prima che si svolgano in inutili tralci che si dovrebbero recidere più tardi; e giova ancora il togliere i rametti laterali (in vernacolo *sourscot*) inutili per se e crescenti a danno dei tralci fruttiferi.

È pure utilissima pratica la cimatura, o svettatura la quale consiste nello spuntare, quando l'uva sta per fiorire, tutti i getti che portano frutto: onde si accresce la copia e la bontà del prodotto, si impedisce la trasformazione dei grappoli in viticci e si favorisce altresì la vendemmia futura.

Nè ciò basta: Prospera tanto meglio un vigneto, quanto più spesso lo visita il coltivatore: e voi già ne indovinate il perchè. Percorrendo i filari ei leva alle viti tutte le nuove produzioni nate dopo la rimondatura; e toglie financo qualche frutto dalle viti, che ne portano un numero sproporzionato al vigore e all'età della pianta, alla qualità del terreno e al genere del vigneto. Quando poi le uve si accostano alla maturità egli spampana le viti per facilitare la circolazione dell'aria intorno ai grappoli e l'azione diretta del sole sui medesimi; e continua lo sfogliamento, ma successivamente, a grado a grado, perchè con una spampatura improvvida ed eseguita troppo presto il sole percuoterebbe troppo vivamente le uve senza schermo, ed anzichè favorirne la buona maturazione, la renderebbe impossibile. M'accadde infatti un anno di vedere in pochi giorni avvizzite le uve in un vigneto che erasi troppo presto e troppo copiosamente sfogliato.

Or tutte le cure sovraccennate influiscono notevolmente sulla qualità ed anche sulla quantità del prodotto. Esse pertanto richieggono diligenza e discernimento in coloro che ne sono incaricati. Perciò vi raccomando di non affidare a donne o ragazzi la esecuzione di sì fatti lavori.

VIII.

Il buon governo della vite e la perfetta maturazione delle uve richieggono ancora frequenza di zappature o di sarchiature, mercè cui si conserva la fecondità nel terreno, se ne favorisce l'aereazione e si dissipa il soverchio umidore funestissimo sempre non che al prodotto, alla vita stessa della pianta.

Ma come mai si possono questi lavori eseguire bene ed a tempo opportuno se tramezzo ai filari delle nostre vigne di collina, distanti fra loro non più di due metri e qualche volta meno, si coltivano grani ed altre piante sin quasi contro il ceppo delle viti? È stolta pretensione quella di volere un buon raccolto di uve e di grano da un'area ristretta di terreno, che a dar conveniente prodotto anche d'una sola specie, abbisognerebbe di maggior fecondità, di miglior preparazione del suolo e di maggior distanza nei filari. Io stesso mi convinsi per ripetute sperienze che non vi è il tornaconto in sì fatta maniera di coltivazione della vigna a stretti filari, e riconobbi che dalla vigna pura si trae una rendita netta maggiore di quella che si ottiene interponendo altre colture ai filari già troppo vicini.

VIII.

Vengo ad un' obbiezione assai più grave delle altre: voglio dire la libertà delle vendemmie, che da molti si giudica contraria all'interesse pubblico e privato ed all'igiene. Infatti, dicono costoro, un tempo in ciascun Comune si bandivano le vendemmie ed era vietato a chicchessia di raccogliere le uve prima del tempo fissato. La buona qualità del vino era un vanto del paese, e niuno avea diritto di comprometterne la riuscita con una vendemmia prematura. Adesso, aboliti i bandi, o non osservati dove tuttavia sussistono, ciascuno raccoglie a sua posta le uve, siano esse mature od acerbe. Quando in alcune vigne la vendemmia è compiuta, i ladri di campagna si rovesciano sulle vigne non ancora vendemmiate. Ad evitare questo danno i proprietari sono costretti a raccogliere le uve immature, le quali perciò danno un vino scadente e talvolta insalubre. Tali inconvenienti, essi aggiungono, non si lamentavano allorchè le vendemmie erano bandite: epperchè vorrebbero che il Sindaco, valendosi delle facoltà a lui date dall'art. 104 della legge Comunale, considerasse i bandi delle vendemmie quali provvedimenti di sicurezza e di igiene, in conformità dell'alinea sesto dell'art. 138 della citata legge, e li rimettesse in vigore.

Io non sono dell'avviso di costoro. Come rimedio ad un male pare a me che essi invochino l'applicazione d'un male maggiore. Tutte le uve d'un Comune maturano forse nel medesimo giorno? Sono forse uguali per ogni vigneto le

qualità delle viti, la natura del terreno e la sua situazione, il modo di piantamento, il sistema e l'epoca della potatura, il numero e la qualità dei lavori del suolo, la natura e la quantità del concime? In ogni Comune vi son dei vigneti le cui uve maturano alcuni giorni prima che altrove: differendone la vendemmia queste uve diventano preda dei calabroni e delle vespe, e in parte si disseccano e con quale pro? In altri vigneti le uve non hanno ancora raggiunto un grado sufficiente di maturità al giorno fissato per la vendemmia: e per queste il bando è prematuro ed inutile. Quando poi le uve sono colpite da malattia per cui, a vece di maturare, giorno per giorno seccano, si guastano e marciscono, il bando è per tali vigneti inammissibile ed inaccettabile.

Chi mai potrà dunque conciliare insieme tante differenze di condizioni dei vigneti e dirò anche di interessi dei possidenti? Lo potrà forse un Sindaco per quanto sia onesto, avveduto, ed esperto dei luoghi e delle pratiche agrarie? O lo potrà una commissione d'uomini pratici, fosse pure composta, come suolsi in Borgogna, di vignaiuoli e di proprietari dimoranti e nel villaggio e fuori di esso, i quali, visitata accuratamente ogni località, stabilissero a voti il giorno della vendemmia? Per me, finchè sarò Sindaco, non bandirò le vendemmie, nè le farò bandire da veruna commissione. Ciascuno dev'essere libero di vendemiare quando gli piace. Se il vin buono ha maggior prezzo del cattivo, e se a farlo buono ci vogliono uve mature, ognuno ha interesse a raccogliere le uve a tempo opportuno; e il vignaiuolo assai meglio del Sindaco deve sapersi bandire le proprie uve.

E qui lasciatemi aggiungere ancora: che all'industria agraria, non meno che alle industrie manifattrici, abbisogna, per prosperare, la indipendenza e la pienalibertà di esercizio. Ogni misura restrittiva, ogni vincolo forzato è un ostacolo al suo progresso. In altri tempi non potevasi piantare un vigneto senza ottenere il permesso dall'autorità, nè potevasi seminare quanto frumento volevasi, spettando all'autorità il determinarne la misura e quasi prescrivere l'avvicendamento da seguirsi nella coltivazione delle terre: in altri tempi, come oggi da taluno vorrebbe per le vendemmie, si bandivano la falciatura dei prati e la mietitura dei campi.

Con l'apparenza di voler favorire la maturazione dei frutti della terra ed assicurare l'esistenza dei cittadini, esercitavasi verso l'industria agraria una tutela iniqua, inopportuna e vessatoria, che violava il diritto di proprietà e con quale giovamento dell'agricoltura? Questi avanzi del feudalismo, inconciliabili con la libertà, sono ora caduti per sempre: e l'agricoltura, anzichè danno, n'ebbe vantaggio. Così pure il bando delle vendemmie ha finito il suo tempo. Esso è, come gli altri, un avanzo di feudalismo introdotto per facilitare la esazione delle decime e delle contribuzioni in natura, e deve cadere perchè niuna seria ragione si può addurre per mantenerlo.

IX.

Ma aboliti i bandi, chi salverà, voi dite, dalla rapina le vigne di coloro, che accettando il consiglio di attendere la piena maturità delle uve saranno gli ultimi a vendemmiare? Voi osservate giustamente che con la libertà delle vendemmie gli ultimi a porvi mano se la vedono più brutta, perchè sopra i loro vigneti si scarica tutta la canaglia che scorazzava, rubando, tutte le terre del Comune, allorchè le uve erano bandite.

Ma ditemi in buona fede, se il vostro danno particolare giustifichi un provvedimento contrario all'interesse dei più? D'altra parte il sistema dei bandi scema forse il numero dei ladri o quello dei furti? No: esso li ripartisce fra più; esso affida ai ladri l'incarico della giustizia distributiva dei loro furti. Ecco la differenza quanto ai furti tra il sistema dei bandi e quello della libertà delle vendemmie. Dal che rilevasi sempre più la ingiustizia e la sconvenienza di tale provvedimento.

Dunque anzichè invocare una disposizione restrittiva e quindi vessatoria, si lasci ad ognuno libertà assoluta come di seminare, così di raccogliere. Ma si puniscano i ladri; si provveda con buone leggi alla repressione dei furti campestri. *Un buon Codice rurale rigorosamente osservato*: ecco la definitiva soluzione di questo e di più altri problemi della massima importanza per l'industria agraria.

Nella quale soluzione io credo che noi tutti cadremmo d'accordo, se dopo tanti disinganni provati in questi anni decorsi osassimo tuttavia sperare che coloro, dai quali dipende l'applicazione del suggerimento proposto, si persuadessero che la cresciuta frequenza e gravità dei furti campestri non è soltanto prodotta dalla miseria, ma altresì dalla mitezza della legge nel punirli, e più ancora dall'abituale impunità dei medesimi; se in una parola Governo e Parlamento si preoccupassero delle sciaguratissime condizioni dell'agricoltura nazionale aggravata da imposte oramai insopportabili e non tutelata e difesa quanto pur vorrebbe il suo dritto e come è consigliato dall'interesse medesimo della nazione.

X.

Per questa sera fo punto deducendo come conclusione di quanto v'ho detto finora le seguenti regole pratiche:

Vendemmiate allorchè le uve son giunte a piena maturità.

In vece di far la vendemmia in due tempi, come alcuni vorrebbero, se la maturità delle uve fosse ineguale, ritardatela il più che sia possibile e fatela tutta in una volta, specialmente se trattasi di piccolo raccolto.

Separate con molta diligenza i grappoli immaturi, ammuffiti o guasti, o seccati dal sole.

Vendemmiate col sole e in tempo secco; non mai di buon mattino con la rugiada, tanto meno poi dopo la pioggia, perchè sarebbe lo stesso che far cadere parte di quella pioggia nei tini con le uve enfiate dall'acqua, con pericolo di trarne un vino debole e di mal sicura conservazione. Aspettate adunque a far la raccolta dopo due giorni almeno di sole.

Sbrigate la vendemmia nel meno tempo possibile: e perciò preparate prima il materiale occorrente (canestri, forbici, scale, bigoncie, ecc.); ripartite poscia il lavoro fra un numero sufficiente di persone sicchè non si perda tempo, e i tini (e questo è essenziale) si possano riempire nella giornata. Per ciò oltre i vendemmiatori vi siano i portatori dei canestri ed altri che li ricevano e mondino l'uva prima di versarla nei truogoli (arbi) od in altri recipienti.

L'uva si distacchi dal tralcio con le forbici per non scuoterla e sgranellarla; e si riponga in canestri piuttosto larghi e poco alti perchè non vi sia ammonticchiata e quindi si guasti.

Non fate mescolanze di uve di specie diversa e perciò differenti per grado di maturità e per sapore, a meno che si tratti di piccole quantità, oppure di due sole qualità che l'esperienza abbia mostrato potersi unire con vantaggio: e in questo caso badate di fare sempre ogni anno la stessa mescolanza e nelle medesime porzioni, se volete acquistare al vostro vino una riputazione nel commercio.

(Continua)