

*Omaggio Dell' A.*

Esposizione Generale Italiana in Torino 1898

# VITICOLTURA, ENOLOGIA

ED

## INDUSTRIE AFFINI

(SEZIONE D'ASTI)

RELAZIONE GENERALE DELLA GIURIA

Avv. G. I. ARMANDI



BIBLIOTECA CIVICA

BIBLIOTECHE CIVICHE

TORINO

168

LC

3

N. 1252.91, mod. 4058

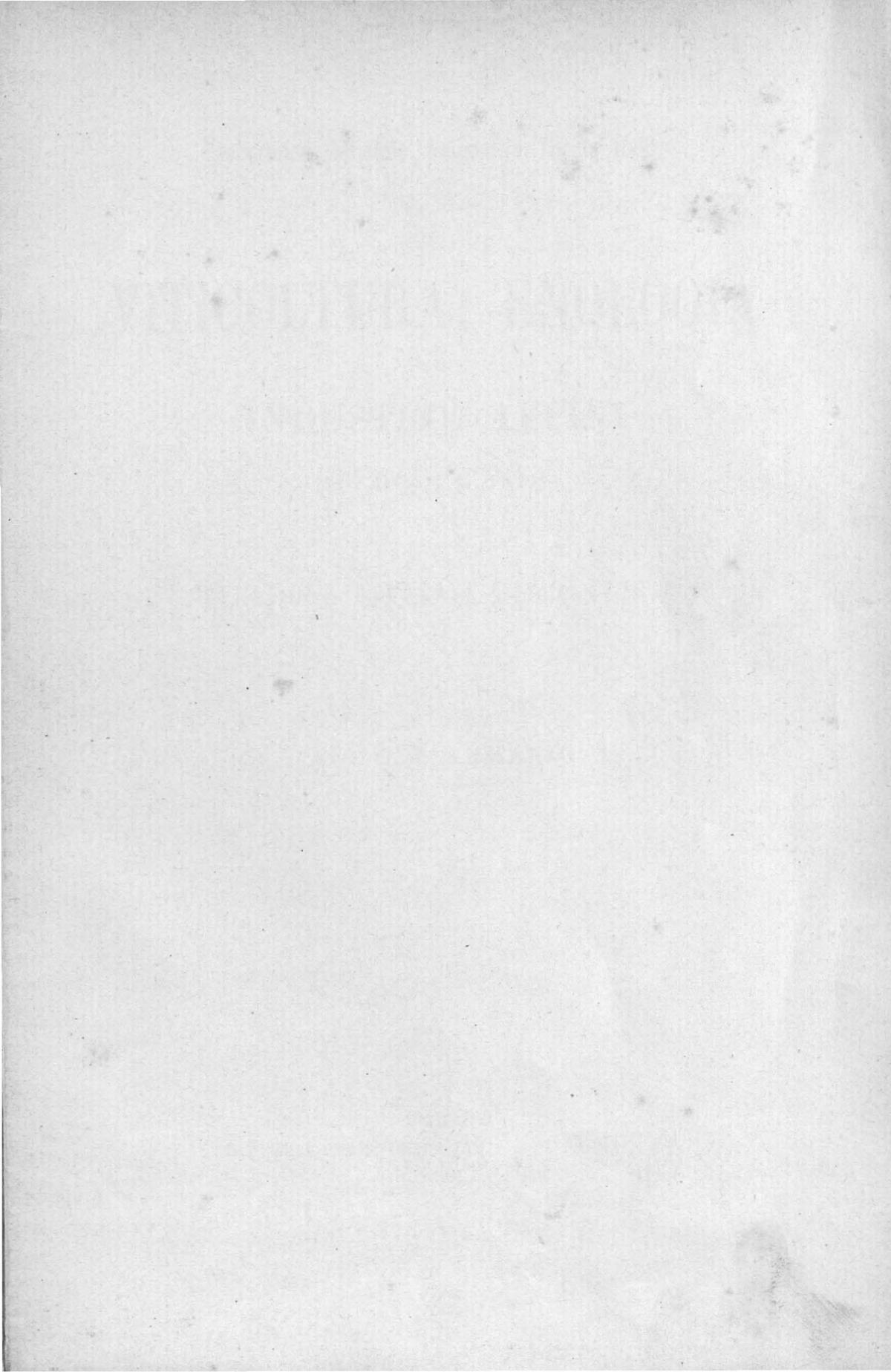
TORINO

IA REALE DELLA DITTA G. B. PARAVIA E C.

1901

*260  
270  
280*







Esposizione Generale Italiana in Torino 1898

---

# VITICOLTURA, ENOLOGIA

ED

## INDUSTRIE AFFINI

(SEZIONE D'ASTI)

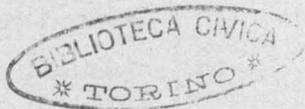
---

RELAZIONE GENERALE DELLA GIURIA

---

Avv. G. I. ARMANDI

---



TORINO

STAMPERIA REALE DELLA DITTA G. B. PARAVIA E C.

1901



**La Mostra Nazionale ed Internazionale**  
**DI ENOLOGIA, VITICOLTURA, ATTREZZI ENOLOGICI**  
**E MEZZI DI TRASPORTO DI UVE E MOSTI**

**ASTI 1898**

Sezione della Mostra Generale Italiana in Torino 1898

*(Cinquantenario dello Statuto)*

**COSTITUZIONE DELLA GIURIA**

**UFFICIO DI PRESIDENZA.**

TOALDI Comm. Dott. ANTONIO, Deputato al Parl., *Presidente* (Schio).  
NICCOLINI Marchese IPPOLITO, *Id.* *Vice Presidente* (Roma).  
ZECCHINI Cav. Ing. MARIO, *Vice Presidente* (Torino).  
CARLUCCI Cav. Prof. MICHELE, *Id.* (Avellino).  
ARMANDI Cav. Avv. G. I., *Relatore generale* (Torino).  
CALLEGARI Prof. RICCARDO, *Segretario generale* (Asti).  
SOLARO Cav. GIUSEPPE, *Commissario Generale* *Id.*  
GAVAZZA Cav. Ing. ANNIBALE, *Commissario di Sezione* *Id.*  
SILVA Prof. ERCOLE, *Id.* *Id.*  
VIGNA Dott. AGOSTINO, *Id.* *Id.*  
CAPPELLANO Dott. GIUSEPPE, *Id.* (Serralunga d'Alba).

**GIURATI.**

**Sezioni Vini da Pasto comuni e superiori.**

PANDOLFINI Conte ALESSIO, <i>Presidente.</i>	ROSSETTI GIUSEPPE, <i>Giurato.</i>
PINELLI Marchese GENTILE, <i>Vice Presid.</i>	LISSONE Cav. SEBASTIANO, <i>Id.</i>
GRAZZI-SONCINI Cav. Prof. GIACOMO, <i>Relat.</i>	STRAMBIO Avv. ANNIBALE, <i>Id.</i>
SINI Prof. VINCENZO, <i>Relatore.</i>	BIGLIANI ROMOLO, <i>Id.</i>
NAZARI Cav. Prof. VITTORIO, <i>Relatore per la Gara Internazionale.</i>	ROSSI Cav. Ing. CESARE, <i>Id.</i>
REBORA Cav. GIUSEPPE, <i>Giurato.</i>	DE-ARCAVNE Avv. V., <i>Id.</i>
MARTINOTTI Dott. FEDERICO, <i>Id.</i>	NICCOLINI Marchese IPPOLITO, <i>Dep., Id.</i>
ORERO Cav. Avv. CESARE, <i>Id.</i>	MANNO Barone EFFISIO, <i>Id.</i>
PUSCHI Prof. VITTORIO, <i>Id.</i>	GURRIERI CESARE, <i>Id.</i>
ARTOM Cav. Avv. ERNESTO, <i>Id.</i>	BICH Cav. L. N., <i>Id.</i>
	CHIRONI Prof. GIAMPIETRO, <i>Id.</i>
	DI LAMPORO Conte AMEDEO, <i>Id.</i>
	EULA Avv. COSTANZO, <i>Id.</i>

**Sezione Vini spumanti liquorosi.**

ROTONDI Cav. Ing. ERMENEGILDO, *Presid.*  
RUSTICHELLI Cav. GIUSEPPE, *Vice Presid.*  
STUCCHI Cav. ARNALDO, *Relatore.*  
CARLUCCI Cav. Prof. MICHELE, *Giurato.*  
ZECCHINI Cav. Ing. MARIO, *Id.*  
GARINO Avv. Cav. FRANCESCO, *Id.*  
MORANDO SECONDO, *Id.*  
BLUM-ROUFF, *Id.*

**Sezione Vermouth e Prodotti  
della distillazione.**

DELLA TORRE Cav. Prof. GIACOMO, *Presid.*  
PIETRA LUIGI, *Relatore.*  
ARMANDI Cav. Avv. G. I., *Giurato.*  
ROSSI Cav. Ing. CESARE, *Id.*  
LEONARD. GIUSEPPE, *Id.*  
ROCCA GIUSEPPE, *Id.*  
BICH Cav. LUIGI NAPOLEONE, *Id.*  
SPANNA Cav. Avv. G., *Id.*

**Sezione Viticoltura, Didattica e Zimotecnica.**

BRIOSI Cav. Prof. GIOVANNI, *Presidente.*  
REBORA Cav. GIUSEPPE, *Giurato.*  
BICH Cav. LUIGI NAPOLEONE, *Id.*  
CAVAZZA Prof. Cav. DOMIZIO, *Id.*  
ROTONDI Cav. Prof. ERMENEGILDO, *Id.*  
TREVES SALVATORE, *Id.*  
DUPRÈ Cav. Prof. FRANCESCO, *Relatore per  
la Didattica.*  
MARESCALCHI Cav. Prof. ARTURO, *Relatore  
per la Viticoltura e la Zimotecnica.*

**Sezione Macchine.**

BERRUTI Comm. Ing. GIACINTO, *Presidente.*  
VILLA Cav. ETTORE, *Segretario.*  
ARTOM Ing. ALESSANDRO, *Relatore.*  
BOTTIGLIA Cav. Uff. Ing. ANGELO, *Giurato.*  
REBAUDENGO Conte Avv. EUGENIO, *Id.*  
CAMPREDON D'ALBARETTO Conte EMAN., *Id.*  
LOSIO Cav. Ing. CARLO, *Id.*  
ROGNONE Cav. Uff. Dott. CARLO, *Id.*

---

**MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO**

---

**Concorso Internazionale per mezzi di trasporto di uve pigiate, mosti e vini.**

**Comitato ordinatore.**

OTTOLENGHI G. U. Comm. L., *Presidente.*  
COMBONI Cav. Prof. ENRICO, *Segret. gen.*  
ZECCHINI Cav. Ing. MARIO.  
BOTTIGLIA Cav. Uff. Prof. Ing. ANGELO.  
MICHEL Cav. CARLO.  
GARINO Cav. Avv. FRANCESCO.  
GARIGLIO Cav. GIOVANNI.

**Giuria.**

VERMOREL Cav. VICTOR, *Presidente.*  
CARLUCCI Prof. Cav. MICHELE, *Relatore.*  
OTTAVI Dott. EDOARDO, Deputato al Par-  
lamento, *Giurato.*  
CALVORI Comm. ICILIO, *Id.*  
GIUNTI Prof. MICHELE, *Id.*

---

RELAZIONE DELLE GIURIE

---





### III.<sup>mo</sup> Sig. Presidente del Comitato Direttivo,

Allorchè per la benevolenza del Comitato ordinatore della *Mostra Nazionale ed Internazionale Vinicola e Viticola d'Asti, Sezione di Torino*, suffragata dai lusinghieri ricordi della precedente Esposizione del 1891, il sottoscritto venne nuovamente chiamato a fungere da *Relatore Generale* delle Giurie, esso accolse con animo riconoscente il non lieve incarico, ma si senti assai trepidante, a esposizione chiusa, nell'intraprendere l'arduo lavoro di coordinamento dei solenni verdetti pronunciati dalle diverse Sezioni della Giuria Astigiana, composta di valenti enologi ed enotecnici di tutta Italia e di alcuni egregi stranieri. A rinfrancarlo nell'opèra sua valsero gli aurei consigli degli onorevoli colleghi giurati, ed in particolar modo le singole memorie preziosissime, ed i documenti raccolti dai Relatori delle Sezioni stesse, che costituiscono appunto la parte essenziale di questa *Relazione Generale*, e verranno senza dubbio consultate anche in avvenire con molto frutto da quanti seguono con vivo interessamento i progressi e le trasformazioni, per così esprimersi, dell'enologia patria, di pari passo con quella straniera.

A Voi, *Presidente* acclamato della *Mostra Nazionale Italiana*, che portaste sì meravigliosamente a compimento l'opèra arduosa di raccogliere ad Asti ed a Torino i prodotti del lavoro del popolo italiano in tutte le sue esplicazioni più degne di plauso; a Voi, *Presidente Onorario* della *Mostra Enologica e Viticola d'Asti*, che associaste i Vostri conati a quelli dei componenti la zelante Commissione Esecutiva dei quali fu l'ispiratore e il duce acclamato LEONETTO OTTOLENGHI, l'instancabile promotore di quelle feste e gare industriali, popolari ed artistiche, così apprezzate da tutta la cittadinanza, onorate dalla visita e dagli encomii del Re e dei Principi Sabaudi; a Voi, TOMMASO VILLA giunga anche più cara al vostro cuore, col plauso degli Italiani e degli amici stranieri,

accorsi fra noi a commemorare il Cinquantenario della patria indipendenza, questa modesta, ma sincera attestazione di gratitudine di quanti poterono cooperare all'esito glorioso della Mostra astigiana.

Gli astigiani promotori della trionfale palestra e gli espositori tutti, presentando questa Relazione finale, a Voi Maestro e Condottiero imperterrito, che ne guidaste alla vittoria, come pure allo studioso e munifico ordinatore della nobile gara LEONETTO OTTOLENGHI essi ne fanno il dovuto omaggio.

Un insigne uomo parlamentare francese, l'on. Pelletan, ha scritto che esiste nei popoli latini una coscienza, un'opinione pubblica intorno alle diverse quistioni politiche le quali tormentano anche gli uomini di Stato; non esiste ancora un'opinione assodata intorno alle quistioni di bilancio economico, di economia pubblica, e si potrebbe aggiungere, intorno alle questioni di maggiore e più diretto interesse industriale ed agrario del Paese.

A scuotere dal letargo, dalla deplorata apatia la maggioranza di questo Paese nostro, valsero appunto in diverse riprese le *Mostre industriali, agrarie ed enologiche*, che in parecchie regioni italiane e più particolarmente a Torino, Milano ed Asti — oltre quelle annuali di Roma, ecc. — poterono chiaramente dimostrare la pratica importanza di siffatte riunioni di produttori espositori e concorrenti animosamente alle pacifiche gare, sempre feconde di utili risultati e di preziosi insegnamenti, di nuovi vincoli fra regione e regione, di nuove clientele dalle cui salde radici rigermogliano frutti preziosi per l'avvenire.

Sono queste ai tempi nostri, dopo le lotte eroiche per la libertà e l'unità della patria, le moderne *olimpiadi*, le quali per le arti, le scienze e le industrie, soprattutto le agrarie, abbracciano ogni più vasto campo dell'attività umana, e tendono sempre, per le esigenze pratiche odierne, a far rifulgere tutto quanto nello sviluppo economico e sociale di un Paese può riuscire di generale ammaestramento e di pratica e razionale utilità, non disgiunta dalle idealità aspiranti al maggior perfezionamento d'ogni studioso e indefesso lavoratore, in ogni ramo dello scibile umano.

---

Dovendo restringere le nostre osservazioni ai risultati che si possono dedurre da quanto le provincie italice, convenute ad Asti alla *Mostra Nazionale Viticola ed Enologica*, seppero concordemente presentare, come specchio veritiero del proprio valore tecnico-industriale, scientifico e com-

merciale ad un tempo, diremo anzitutto come venne costituito l'ordinamento speciale della *Sezione d'Asti* in seguito alle disposizioni prese col Comitato Esecutivo della Mostra Generale di Torino; come risposero all'invito le regioni viticole della Penisola italiana e delle Isole che le fanno corona; come si prepararono le *Mostre collettive* della *regione subalpina*, la *Mostra Viticola ed Ampelografica* propriamente detta; il *Concorso internazionale di attrezzi anticrittogamici ed enologici* e quello *dei mezzi di trasporto di uva e mosti*.

Il Presidente effettivo che fu ad un tempo, come tutti sanno, l'iniziatore e l'ordinatore della Mostra Astigiana, Conte Comm. LEONETTO OTTOLENGHI, a nome del Comitato Esecutivo e col gentile ed efficace concorso della Giunta Comunale di cui a capo era il Comm. Avv. Garbiglia, in quella città, che altra volta già aveva dato prova, cogli stessi ardentissimi promotori, di saper fare le cose a meraviglia, riuniva in giugno i Membri delle diverse Sezioni speciali della Giuria da ogni parte d'Italia ed anche dall'estero convenuti a tal uopo, volenterosi di prestar l'opera loro illuminata ed imparziale.

Dopo i saluti ed i ricevimenti di prammatica improntati, come sempre in Asti, alla più schietta cordialità e squisita cortesia, costituivasi la Giuria Generale in modo definitivo, secondo le proposte presentate e le opzioni fatte singolarmente dai singoli Giurati per le anzidette Sezioni, tenendo stretto calcolo del disposto consueto del Regolamento, che cioè i Membri delle Sezioni non potessero prender parte rispettivamente all'esame dei prodotti esposti, ove figurassero come espositori in concorso di premi, oppure come loro rappresentanti commerciali in quella determinata categoria.

L'on. Presidente Generale della Giuria, il deputato Comm. A. TOALDI, accolto con unanime plauso, portava quindi a nome dei colleghi il saluto ed i ringraziamenti vivissimi al Presidente dell'Esposizione, Commendatore L. Ottolenghi, al Sindaco, alla Commissione ordinatrice ed ai Colleghi del Comitato Esecutivo e della Giunta Municipale.

Ripartiva quindi i lavori, sollecitando i Signori Giurati ad essere assidui alle riunioni indette immediatamente nei locali annessi alla geniale Esposizione, ove facevano il così detto servizio di vigilanza i diversi Commissari, cui era stato assegnato il non facile compito dell'ordinamento.

Per quanto riguarda i *prodotti enologici* ed i *distillati* si seguì il sistema della 1<sup>a</sup> *degustazione a bottiglie coperte*, e contrassegnate da

*numeri e lettere speciali*, indicanti le *categorie*, le *serie*, la *provenienza* ed il *nome* dei concorrenti espositori, il cui registro era nelle mani dei Commissari ordinatori.

Secondo la quantità e qualità dei prodotti attinenti all'Enologia propriamente detta, da alcune Sezioni, dopo la prima degustazione, generalmente quando non si presentavano discrepanze di opinioni e di giudizi, — e dopo i dolorosi, ma doverosi scarti, per difetti organolettici, mancanza di limpidezza, gusti disarmonici, ecc. — si passò alla seconda degustazione a *bottiglie scoperte*, indicandosi il nome dell'espositore concorrente ed i titoli alla premiazione.

Per altre Sezioni di prodotti enologici, ed in ispecie per quella assai numerosa dei *Vini da pasto comuni e superiori*, di annate diverse, o dell'annata 1897, si procedette alla 2<sup>a</sup> *degustazione a bottiglie ancora coperte*, e si dovette per tal guisa, a scanso di probabili errori e per affermare il verdetto di un giudizio equanime, in molti casi passare gradualmente alla 3<sup>a</sup> *degustazione*. E questa *a bottiglie scoperte*, per poter fare i necessari confronti e le classificazioni d'uso, anche tenendo calcolo della quantità del prodotto disponibile alle cantine, dell'entità della produzione ed esportazione annuale, dell'importanza delle Case Produttrici, delle *qualità tipiche* ed immutabili dei vini esposti, secondo le regioni viticole italiane più apprezzate, e secondo pure le caratteristiche più notevoli di ciascuna località.

Per gli altri criteri seguiti dalle varie Sezioni della Giuria enologica, il Relatore scrivente si riferisce a quanto negli annessi *allegati* dei singoli Relatori, questi ebbero a dichiarare riguardo agli elementi indispensabili rigidamente richiesti per l'ammissione dei vini al concorso nazionale.

#### Ripartizione della Giuria in Sezioni, o Classi, o Categorie.

CLASSE I — VITICULTURA. — *Viti coltivate in serra; Erbari di ibridi nuovi americani; Uve coltivate in serra; vivai di viti forzate coltivate in serra, americane, europee ed incroci (ibridi); solfi semplici e ramati; uve conservate.*

CLASSE II — ENOLOGIA (Sezione 1<sup>a</sup>). — *Vini da pasto comuni e superiori e vini da taglio; Concorso generale e Gara interregionale.*

CLASSE II — ENOLOGIA (Sezione 2<sup>a</sup>). — *Vini spumanti, liquorosi e da dessert.*

CLASSE II — ENOLOGIA (Sezione 3<sup>a</sup>). — *Prodotti della distillazione ; Aceti ; Zimotecnica.*

CLASSE III. — *Meccanica ed attrezzeria viticola ed enologica.*

CLASSE III<sup>bis</sup>. — *Vasi vinari.*

CLASSE IV. — *Didattica e Materiale rappresentativo.*

#### CONCORSI SPECIALI.

CLASSE I. — *Mostra collettiva di vini della Regione.*

CLASSE II. — *Cantine sociali.*

CLASSE III. — *Concorso internazionale per mezzi di trasporto delle uve pigiate, per mosti e vini.* — Categoria 1<sup>a</sup> - *Vagoni serbatoi.* — Categoria 2<sup>a</sup> - *Fusti da trasporto e chiusura di fusti.* — Categoria 3<sup>a</sup> - *Vetriere.* — Categoria 4<sup>a</sup> - *Mezzi d'imballaggio.*

---

Il lavoro coscienzioso ed assiduo delle varie Classi della Giuria procedette serenamente, per quanto nello scrupoloso esame dei prodotti, e più specialmente nelle analisi e nelle degustazioni dei *vini da pasto comuni e superiori*, vivissime siano state le discussioni, sempre quando, a rigor di logica, qualche prodotto d'una determinata regione potè dar luogo per le sue caratteristiche locali a contrasto di opinioni ed a replicate votazioni, dalle quali doveva di necessità scaturire la scintilla apportatrice della luce, della verità ed equità, coefficienti indispensabili per determinare un sereno e inappuntabile verdetto.

---

Da quanto appare dalle assennate e particolareggiate Relazioni che formano gli *Allegati* di questo lavoro, un vero progresso incessante si è dovuto riconoscere ed affermare francamente nella enologia italiana, nella viticoltura pratica, negli studi ampelografici ed in tutte le complesse ramificazioni della scienza odierna, in quanto applica i proprii trovati meravigliosi a far prosperare il frutto della più preziosa fra le Ampelidee, onde ebbe sempre il vanto la *Enotria Tellus*; a difenderlo dai nefasti parassiti animali e vegetali, od a tentarne la cura radicale in ogni guisa; a migliorarne il prodotto secondo i precetti, il gusto, gli usi, le consuetudini diverse, dovunque il vino italiano si va esportando con innegabile beneficio per il nostro Paese, e con onore, per chi da anni ed anni va diffondendo i sani principii della razionale vinificazione.

Ma poichè più particolarmente ci spetta il compito di far rilevare i meriti preclari di talune regioni, sia del continente, sia insulari, dove il *vino da pasto comune e superiore* costituisce uno dei maggiori proventi, uno dei cespiti più preziosi dell'agricoltura italiana, diremo francamente che nella Mostra Nazionale di Asti nel 1898 ci aspettavamo qualche cosa di più di quanto ci diedero le risultanze delle degustazioni delle singole Sezioni, dopo gli splendidi risultati ottenuti invece nella precedente Esposizione Nazionale d'Asti, nel 1891, già ricordata ad onore della Commissione che l'aveva iniziata e di chi, senza risparmio di studi, di fatiche, di dispendi, l'aveva fatta trionfare assumendone la presidenza e l'ordinamento ufficiale, e tutte le cure e le spese occorrenti alla riuscita vittoriosa.

Dobbiamo però far rilevare che se i vini da pasto del Piemonte, *superiori rossi*, che più generalmente vennero sempre accolti con grande onore alle tavole di lusso, e varcarono l'Oceano — portando seco, o riacquistando ovunque, dopo le lotte sostenute con alterna vicenda, i più segnalati allori, come il *Barbera*, il *Barbaresco* (Alba), il *Barolo* (Alba), e il *Gattinara*, il *Ghemme*, il *Sizzano* (Novara) non sempre dalla Sezione della Giuria si riscontrarono da qualche giurato i rinomati caratteri essenziali, organolettici ed enotecnici dai quali ebbe origine la fama che essi godono da anni ed anni — questo fenomeno deve ascriversi a cause diverse dipendenti dal modo col quale si procedette alla loro degustazione, senza preparare il degustatore con graduale e rigorosa correttezza al passaggio normale, per così esprimerci, dei prodotti disparati di ciascuna regione, il che si deve attribuire alla enorme quantità dei tipi da esaminarsi e del conseguente campionario.

Troppo diverse per l'Italia nostra sono le condizioni viticole delle 69 Provincie nelle quali lo Stato si ripartisce. Dalle pendici delle Alpi, alle volute Etnee; dai poggi e dalle balze della ligure cornice, del Monferrato, delle Langhe; dai rabeschi dell'Appennino alle Vesuviane digradazioni verso il Mediterraneo e verso l'Adriatico; dai colli astesi ai brianzoli, alle isole maggiori e minori, che al bel Paese fanno così leggiadra e preziosa corona, i prodotti vinicoli italiani possono assumere una forma ed un'essenza così varia che il miglior degustatore non saprebbe raccapezzarsi, ove il giudizio analitico non si conformi a speciali regole, a discipline indicate da antica esperienza di fatto.

Parve a taluno che se il *Barbera*, a cagion d'esempio, fin qui ritenuto come il principe dei vini da pasto, sia per l'uso comune sia per il

taglio, o le miscele più adatte con altri vini, cosiddetti da pasteggio, sia per affidarlo all'onore della bottiglia, vale a dire alla conservazione ed alle tavole di *lusso*, non venne preso in così alta considerazione, almeno per i prodotti di qualche Ditta di grande rinomanza, questo si dovesse ascrivere a diminuzione di pregio del prodotto stesso piemontese.

Così avvenne pure parzialmente per il *Barolo* (*Nebiolo* della regione delle Langhe, circondario d'Alba) per i vini dell'Alto Novarese, dal Gattinara al Ghemme ed al Sizzano, e per il Valpolicella — considerati gli affini come qualità tipica della regione — cosicchè non si peritò qualche sperimentato giurato di asserire che l'Alta Italia andava forse perdendo terreno in questa sua fiorente industria, e già si poteva pronosticare non lontano il giorno in cui l'enologo delle regioni calabro-sicule avrebbe superato i confratelli delle Alpi in materia di vini da pasto degni dell'apollinea corona e delle mense più ricche ed appariscenti.

Non è questo il campo per intavolare una polemica in proposito, e d'altra parte numerose furono le pubblicazioni avvenute, delle quali la Relazione nostra non può far altro che un accenno, rinviando alle medesime lo studioso, e richiamando ad ogni modo l'attenzione dei viticoltori sulla necessità di migliorare i prodotti delle singole regioni, e sul dovere che tutti hanno di non arrestarsi sulla via del progresso, perchè la massima del *noblesse oblige* si applica certamente anche a quegli speciali prodotti che le industrie moderne seppero elevare a notevole altezza con graduale progresso, con decoro del nome italiano e con beneficio innegabile per il Paese, soprattutto per le classi lavoratrici e pel commerciante esportatore.

---

La pratica razionale della preparazione dei vini da pasto sia bianchi, sia rossi, non ha ancora seguito il cammino progressivo e di perfezionamento indicato dalle norme enotecniche più accreditate anche all'estero, secondando in pari tempo le esigenze dei consumatori così disparate da regione a regione.

Poche relativamente sono ancora le aziende vinicole che, ad imitazione della Francia, della Spagna, dell'Ungheria, del Portogallo, dirigono abilmente i loro lavori e sanno, in qualsiasi annata, propizia o non, presentare al consumatore interno ed all'esportazione considerevoli prodotti *tipici, immutabili, serbevoti, costanti*; tuttavia, come appare dallo specchio delle premiazioni, alcune ragguardevoli Ditte diedero l'esempio

degno di encomio, ed altre lo seguirono passo passo, conquistando in Paese e fuori un posto onorevole, che col tempo andrà fruttando ai produttori più saggi quanto l'Italia enologica ha il diritto ed il dovere di attendere, come una delle maggiori nazioni ove per fertilità di suolo e mitezza di clima la vite ha sì estesi e studiosi cultori, nonostante le tristissime vicende, le lotte accanite contro i nemici parassitari del bacchico tirso.

Le nozioni diffuse dai tecnici delle Cattedre ambulanti, delle Stazioni sperimentali, delle Cantine governative delle più reputate Scuole che lo Stato ha promosso e sorregge animosamente; i consigli pratici dei Comizi Agrari, dei Circoli Enofili e degli Istituti affini; le pubblicazioni di vario genere della Stampa che più particolarmente si occupa dei problemi enologici, hanno già in parte servito ad aprire gli occhi a gran numero di viticoltori e produttori, o commercianti di vini da pasto, comuni e superiori.

Nei *vini bianchi secchi*, oramai venuti in onore e che già contendono il passo in varie località ai vini rossi, la regione meridionale, in particolar modo la Puglia, ha dimostrato di aver saputo trarre sommo profitto dalle novelle tendenze; ed il progresso incontestabile che colà si è fatto anche in enologia, come in ogni ramo di produzione agraria ed industriale, può essere un nuovo argomento per ispirare i previdenti e sagaci enologi a non trascurare quanto si opera al di là delle Alpi; ad estendere cioè la razionale fabbricazione dei vini bianchi secchi da pasto, di gusto franco ed armonico; curandone rigidamente la chiarificazione e la serbevolezza, in guisa da poter essere convenientemente esportati colà dove la ricerca è maggiore, in ispecie nell'Austria-Ungheria, nella Gran Bretagna, nella Svizzera, in Germania, nei Paesi Bassi, e così ancora nell'America del Sud, senza contare gli sbocchi di recente aperti al nostro vino, e dove è possibile sostenere validamente la concorrenza altrui.

---

Per quanto riguarda i *Vini superiori rossi* che dalle pendici delle Alpi, ai fioriti colli della Toscana, alla regione calabro-sicula, alla Sardegna, hanno acquistata una solida riputazione, noi ci auguriamo che i Produttori provetti e studiosi del Piemonte e del Veneto, non si accontentino dei mietuti allori, in campo nazionale e straniero, negli anni addietro; ma sappiano mantenersi all'altezza cui pervennero in passato, sventolando il vessillo fulgente del Barolo, del Valpolicella, del Gattinara, emulando i nobili frutti della Toscana, del Lazio, delle Puglie, ecc.,

i cui successi enologici odierni parvero alla Giuria degnissimi d'ogni encomio, e rispondenti alle speranze di chi vuol vedere primeggiare all'estero, come si conviene, nelle sue svariate caratteristiche naturali, il multiforme prodotto del pampino italico, dalle radiose gagliardie del nostro sole, e dalle feconde attitudini del nostro suolo, reso capace ad assumere tutte le forme tipiche onde vanno celebrati tanti vini stranieri.

Nella industria, che è arte e scienza, enologica, o quanto meno ne è il risultato pratico finale, il vieto empirismo deve scomparire, lasciando incontestato il campo alla moderna tecnologia vinicola.

Intelligenti e operosi proprietari, società di forme diverse, ditte onorande ed attivissime, debbono attenersi ai precetti ispirati alla tecnica più saggia ed sperimentata; le grandi tinaie, le cantine razionalmente impiantate e dirette, debbono dare innegabilmente i risultati più convincenti, i frutti più remunerativi, attraendo all'industria enologica i capitali che il Paese sa e può avere a disposizione delle migliori aziende agrarie industriali, per conquistare all'estero un terreno adatto e far trionfare il prodotto genuino e nazionale d'incontestata bontà, la cui supremazia dev'essere riconosciuta ovunque, al parco desco dell'operaio, alle mense più ricche, ai conviti o banchetti di Corte e di gala, nel Paese d'origine, dove bene spesso, ed in ispecie nelle *Minute* o nei *Listini* degli alberghi di lusso i vini italiani brillano troppe volte per la loro assenza, o sono camuffati con veste straniera e cervellottica denominazione.

Allora si potrà sciamare con legittimo orgoglio che il viticoltore e l'enologo bevendo al trionfo della patria enologia brindano concordi alla salute, alla gloria, al benessere economico d'Italia!

Così ripeteremo coll'animo confortato i versi d'Orazio :

« Fecundi calices, quem non fecere disertum,  
« Contracta quem non in paupertate solutum? »

---

Fra le molte osservazioni che vennero esposte dai più competenti membri delle Sezioni della Giuria, alcune promise raccogliere il Relatore, perchè i produttori ed i commercianti sappiano trarne il dovuto ammaestramento per l'avvenire.

E così notiamo come ancora oggidì troppo vari siano i vini esposti con infinita quantità di nomi e di etichette discutibili, per ogni singola regione, quasichè ogni tenuta, ogni vigneto costituisca per se stesso un

centro di produzione speciale, anzichè concorrere, fatte le debite eccezioni, con altro prodotto dello stesso genere di vitigno, a formare quella tal qualità caratteristica e tipica, come già ci occorre dire, da cui il vino di una località determinata prese il nome, e la località stessa rese degna di vanto.

Certo ogni Produttore può vantare una lavorazione accurata del suo vino, e l'emulazione fra le varie case vinicole ha piena ragione di essere, stimolando a vicenda gli uni e gli altri a perfezionare l'opera loro.

Ma se questo è opportuno per una cospicua produzione, non è più da consigliarsi per le minori, quando si tratti di quantità di vino non considerevole e del quale non sarebbe cosa seria e proficua tentare il commercio coll'estero.

Nella preparazione del vino in grandi *partite*; nella spedizione in fusti acconciamente preparati secondo le norme enotecniche; oppure in bottiglie adatte all'uopo, senza porre in oblio le leggi dell'estetica, per il tappo alla capsula e per l'*etichetta* semplice ed artistica — come ben seppe fare fra i primi i Francesi e gli Spagnuoli — i nostri vinicultori debbono lavorare assiduamente e cercare ogni mezzo per acquistarsi le simpatie dell'acquirente. È mestieri accaparrarsi nuove richieste, nuove clientele, studiando le usanze, le tendenze altrui, senza volersi d'un tratto imporre al gusto altrui e senza respingere i suggerimenti dei provetti consumatori e commercianti, i consigli pratici di parecchi nostri Consoli e Ambasciatori, i quali coll'opera provvida e zelante delle Stazioni enotecniche e delle Camere di Commercio italiane all'estero possono dare ottimi ed opportuni ammaestramenti ai Produttori-Esportatori ed agevolare la strada ai nuovi sbocchi oltre le Alpi ed oltre l'Oceano, pel commercio e le industrie nostrane.

Così ancora, per quanto abbiamo riconosciuto un notevole miglioramento nella preparazione e presentazione dei *campionari* diversi, non ci stancheremo di ripetere agli industriali che è indispensabile il massimo scrupolo sulla scelta delle bottiglie, o dei recipienti meglio adatti a far risaltare la caratteristica del prodotto locale, seguendo anche in ciò le migliori consuetudini, per attrarre l'attenzione e le simpatie del degustatore, del giurato, del consumatore. Le *Bodega*, spagnuole, gli spacci portoghesi e francesi di alcune città principali ben note agli enologi di tutto il mondo ce ne danno splendidi esempi, seguiti ora dalla Germania renana e dall'Ungheria.

Esaminando accuratamente gli *Allegati* che comprendono le motivazioni, anche generiche, delle varie premiazioni accordate dalle Sezioni della Giuria, si apprenderà come non sia cosa inutile per il Relatore Generale ripetere quanto già scriveva nella precedente *Relazione della Mostra Nazionale d'Asti del 1891*, intorno alla necessità di rimediare agli inconvenienti che i provetti enologi riscontrano nei prodotti nostrani ed in ispecie pei *vini da pasto*, spesso non ben defecati, non conservati diligentemente in buoni e puliti vasi vinari preparati all'uopo secondo le norme più corrette e ritenute elemento indispensabile per tener alto il decoro della patria industria vinicola.

Riguardo al prodotto del Vino-Vermouth, che è una specialità piemontese la quale fieramente sostiene la concorrenza, non sempre leale, con prodotti similari stranieri, la Sezione della Giuria che ebbe ad occuparsi particolarmente di tale Categoria, ha dovuto riconoscere che, ad eccezione delle Ditte più rinomate e di merito preclaro, rimaste fuori concorso, la cui produzione ed esportazione è così ragguardevole, molte Case Vinicole concorrenti non hanno presentato i loro prodotti in quelle condizioni che si ha diritto di richiedere perchè il *Vermouth* sia veramente degno di tal nome, della sua fama tradizionale, ne conservi gli elementi sostanziali più caratteristici e più armonici. Laddove il più delle volte apparve ai Giurati che il Vermouth presentato non fosse il prodotto tipico dell'uva moscato di Canelli o di Strevi, ma uno pseudo vino bianco del genere del cosiddetto *Samos*, conciato arbitrariamente, od una miscellanea di sostanze aromatiche malamente amalgamate senza un criterio razionale ed enotecnico, con esuberanza di estratti od essenze di gusto deplorabile, invano mascherate o temperate da forti aggiunzioni di zucchero e di alcool, e questo ancora non abbastanza rettificato secondo i sistemi che l'Enochimica odierna ha posto chiaramente in luce. E la Giuria inesorabilmente respinse i Vermouth non corrispondenti alle esigenze dell'Industria e del Commercio, e tutte quante quelle bevande artificiali non aventi i caratteri richiesti per poter essere prese in considerazione sotto il nome di Vino-Vermouth.

---

In ordine alle *Acquaviti* uso *cognac*, la Giuria fu anche più severa, perchè non difettando in Paese la materia prima per produrre in quantità considerevole buone acquaviti di vino e buone acquaviti di vinacce, le une e le altre commerciabili in modo remunerativo, nonostante le gra-

vezze fiscali, si aveva il diritto di esigere che tali acquaviti, in ispecie quelle di vino, rispondessero al concetto cui s'informa la produzione industriale di tali distillati, ed i cui eteri profumano nel modo che tutti sanno la migliore acquavite di Cognac e Armagnac, ossia del vino delle Charentes, distillato e invecchiato acconciamente col sistema ben noto e accreditato.

Senonchè la fabbricazione del *Cognac italiano* è tuttora un arduo e complicato problema, la cui soluzione è affidata, per necessità di capitali e di tempo, alle grandi Case industriali, dalle quali il nostro Paese attende con fiducia un prodotto degno di sostenere la concorrenza francese, fin qui insuperata.

Anche l'industria della *distillazione delle vinaccie* va diffondendosi assai notevolmente nei centri rurali, e già si sono incominciati ad adoperare apparecchi razionali, non più gli alambicchi e *fuoco nudo*, ma bensì quelli meccanicamente perfezionati, come la chimica e la fisica insegnano.

---

Il prof. Comboni, che diresse finora l'importante Stazione Enologica d'Asti, così meritamente premiata con gran Diploma d'Onore, speciale, votato dall'Assemblea Generale della Giuria, su proposta del *Circolo Enofilo Subalpino*, di Torino, ha scritto da pari suo quanto occorre per distillare le vinaccie convenientemente, e per trarne eccellente acquavite e cremor di tartaro, così ricercato in Italia ed all'estero, e in casa nostra trascurato, oltre l'uso che delle vinaccie stesse si può fare adoperandole come foraggio e come concime per le viti.

La nostra Relazione che dev'essere concisa, e non può estendersi ad altro che alla semplice analisi dei risultati della Mostra, non ci permette di dire, come sarebbe necessario diffondere meglio le pratiche razionali della conservazione delle vinaccie, secondo i consigli aurei del Comboni, del Callegari, dello Zecchini, dell'Ottavi, dello Strucchi, del Possetto, del Ravizza, del Marescalchi, del Cantamessa, ecc., per accrescerne il valore del prodotto etereo, coefficiente prezioso per il profumo delicato dell'acquavite.

Ma ci limitiamo a consigliare a chi spetta, ed agli interessati, di voler trar sempre maggior profitto dai risultati delle Mostre Enologiche, le quali appunto hanno per compito di spingere gli studiosi, gli enologi, gli industriali, a sciogliersi dalle consuetudinarie pratiche antiquate, a seguire i progressi della scienza, e perfezionare i prodotti in guisa da ricavarne

economicamente per l'Italia, e diremo pure, moralmente, il massimo vantaggio.

Di un'applicazione della chimica all'industria, secondo il processo Carpenè e Comboni, vogliamo far rapido cenno, ed è quella dell'*enocianina*; ma su questo prodotto finora non si è fermata l'attenzione degli industriali, lasciando agli specialisti, come per la *zimotecnica*, il compito di continuare i delicati esperimenti e diffondere quegli insegnamenti e quei pratici consigli, frutto della microchimica applicata al progresso della enologia.

---

Il gas acido carbonico è oggidì la materia prima, indispensabile a parecchie industrie, e l'enologia ne seppe da alcuni anni approfittare per la preparazione dei vini spumanti uso Champagne.

Il vino saturo di acido carbonico costituisce una bevanda graditissima al palato ed è uno dei coefficienti principali del valore di tal prodotto specialmente sotto l'aspetto artistico e poetico per le mense di lusso.

Il chimico distingue i vini spumanti in tre gruppi: quelli che si rendono tali per l'accumularsi naturale del gas acido-carbonico entro le bottiglie, in seguito alla fermentazione, e questo è il vino *tipico antico*; quelli che disciolgono il gas nel vino mediante le macchine all'uopo, ad *alta pressione*; e quelli infine nei quali il gas è introdotto a freddo *senza pressione*, sistema Carpenè, in Italia, sistema Linde, in Baviera, ecc.

Certo, il miglior vino spumante è quello della Champagne, e questo sistema, per quanto finora il più lungo e costoso, è seguito con successo da parecchie Case Enologiche italiane per fabbricare l'*Asti Spumante*, il *Moscato Spumante* (uso Champagne), il *Lacryma-Christi* ed altri tipi affini che già si acquistarono buona rinomanza anche all'estero.

E qui ripetiamo la raccomandazione ai produttori di attenersi a denominazioni *prettamente italiane*, per non incorrere in gravi recriminazioni e delusioni, cercandosi da taluni di diffondere il vino spumante sotto il titolo di *Champagne italiano*, di dubbia origine e di mal sicura fabbricazione.

Sia per lo *Spumante*, sia per l'*Acquavite* di vino aromatizzata secondo i consueti metodi dell'invecchiamento, è doveroso per il Produttore di attenersi scrupolosamente alla pratica razionale, più volte dalle Giurie consigliata, di dichiarare cioè sulla appropriata *etichetta* l'origine e la qualità generica del prodotto, e così di scrivere chiaramente, senza ma-

rachelle, « Spumante italiano, uso Champagne », « Acquavite di vino, italiana, uso Cognac » e per l'importazione nell'Inghilterra aggiungere: *Produce of Italy*.

Come la Giuria della Sezione abbia giudicato degno di premiare o di censurare il prodotto di cui parliamo, presentato alla Mostra Nazionale d'Asti, non crediamo sia duopo di dimostrare, fuorchè rinviando il lettore all'allegato B (Relazione Strucchi), che è lo specchio fedele delle impressioni e dei concetti encomiabili della Giuria, a ciò adibita.

Auguriamo che si continuino con lena progressiva, e con savio accorgimento, gli studi e gli esperimenti per conseguire, anche in Italia, un posto onorevole nella industriosa fabbricazione dei Vini Spumanti, tipo *Champagne*, pur lasciando aperto il campo alla produzione di vini bianchi spumanti, *semplici*, a base di moscato e di minor costo, di più comune uso commerciale, che meritano, senza dubbio, d'essere incoraggiati e protetti per l'entità della coltivazione dei vigneti di moscato, tipo *Canelli* e *Strevi*, e per l'estensione di tal prodotto, esportato pure con successo al di là delle Alpi.

---

Ed altrettanto potremmo dire riguardo ai *Vini bianchi secchi*, della cui produzione siamo in diritto ormai in Italia di andar lieti ed orgogliosi, sia per quelli che vanno conformandosi al tipo *Chablis*, e dei quali per limpidezza, serbevolezza, sapidità e morbidezza è ben degno di essere posto in prima linea il tipo *Capri*, imitazione fortunata e perfezionata dello *Chablis* predetto; sia per quelli che si uniformano al tipo *Sauterne*, come il *Caluso*, liquoroso; il *Moscato secco*, asciutto, il *San Severo*, il *Torbolino* tortonese e vicentino, il *Partinico*, il *Riesling* dei colli *Euganei*, il *Genzano*, il *S. Marino*, il *Trebbiano*, i vini della *Polververa*, quelli delle *Cinque Terre*, il *Bianco vergine* di Val di Chiana, la *Malvasia*, il *Greco* e l'*Etna bianco*, e via via.

Certo, su qualcuno di questi prodotti, man mano che si scende al litorale adriatico verso il Tirreno, la forza alcoolica ed il colorito si fanno più salienti, più caratteristici, ma forse oseremmo dire meno risponenti al tipo, oggi prevalente, del vino detto *da pesce*.

Ma in fatto di vini *bianchi, asciutti*, noi non vogliamo qui addurre tutte le opinioni diverse ed i consigli pratici che ai vinicultori vennero esposti in questi ultimi anni intorno alla fabbricazione di tali vini, ed alla loro perfettibilità, di fronte alle esigenze dei consumatori, special-

mente all'estero. Facciano tesoro i produttori di tali ammaestramenti, ricordando che in ordine ai vini *bianchi* sia *asciutti*, sia *passiti dolci*, sia *alcolici*, o *liquorosi*, da *dessert*, tipo *Madera*, *Capri* e *Marsala*, e tipo *Vernaccia*, oramai l'Italia non dovrebbe più rimanere addietro alle altre nazioni vinicole. Essa per la varietà del clima, del suolo, per la specialità dei vitigni, dovrebbe porsi a capo di tutte, ed avere il predominio sui mercati esteri, facendo prevalere i vini tipici di lusso sui listini dei principali *Restaurant* ed *Hôtels* stranieri, il che è tuttora un semplice desiderio, anzi è causa di vergogna, di fronte a quanto sanno fare la Germania renana, la Svizzera, l'Ungheria, il Portogallo!

Non citiamo a questo riguardo quanto già ottennero con meritate lodi pochi, ma intelligenti e valorosi connazionali nella California, gli egregi e fortunati fondatori di una Colonia Svizzero-Italiana, cui posero il nome glorioso di ASTI ed i cui pregiati prodotti degustammo ad Asti e Torino (Italiani all'Estero).

---

Anche riguardo alla presentazione estetica delle bottiglie, alla *etichetta* che è come lo stendardo onorario della Ditta produttrice e costituisce ad un tempo la *Marca di fabbrica* dello Stabilimento vinicolo-industriale; ed eziandio in ordine a tutto ciò che forma, vorremmo dire, la linda, spigliata, attraente *toiletta* del recipiente moderno — sia esso il popolare ed il gentil fiasco toscano, o la bottiglia destinata, per la forma imposta dalla moda sovrana, ai vini rossi od ai bianchi secchi, oppure agli spumanti — sarebbe desiderabile che maggior cura avessero le Case o Ditte industriali ed esportatrici: per quanto oggidì molto lodevole cammino abbiano parecchie di esse già percorso, e l'arte ed il buon gusto italiano abbiano dato impulso sensibile ai produttori e commercianti in questo argomento, che non è da trascurarsi, non meno di quello del tappo, causa spesso di tanti disappunti e della capsula, da cui il turacciolo è ravvolto assai meglio che dalla ceralacca o dalla paraffina.

Per questo riguardo il Relatore non ha che a riferirsi ai consigli già più volte esposti in varie pubblicazioni, ed alle considerazioni dei singoli Giurati, ribadendo il chiodo su tale materia, e richiamando l'attenzione degli enologi esportatori e dei commercianti in genere, per far sì che non avvenga lo sconcio, altre volte deplorato, di dover respingere inesorabilmente un vino, forse eccellente, o quanto meno ben condizionato, ma che per essere stato immesso in un recipiente difettoso, e peggio,

inabilmente turato con sughero non adatto alla conservazione del generoso liquore, non poteva assolutamente aver l'onore di un verdetto inappuntabile. Il che soprattutto è indispensabile pei vini di lunga conservazione ed in ispecie poi per gli Spumanti.

---

La *Didattica* ed il *Materiale rappresentativo* hanno richiamato alla Mostra Nazionale d'Asti l'attenzione degli studiosi, perchè oramai, per i molteplici malanni parassitari, dai quali è con tanta persistenza colpita la viticoltura, non è più possibile chiudere gli orecchi e gli occhi e affidarsi al destino, seguendo le viete consuetudini e le superstizioni, o le cocciute pratiche agrarie dei tempi andati.

Quanto abbiamo in pochi anni di lavoro assiduo operato i Consorzi antifillosserici per la difesa dei vigneti dalla *fillossera*, e per la cura dell'*oidium*, dell'*antracnosi* e della *peronospora*; quanto le Regie Stazioni Agrarie abbiano in fatto di principi scientifici e pratici viticoli ed enotecnici divulgato e popolarizzato, ottenendo risultati veramente meravigliosi, non abbiamo qui campo da dimostrare. I fatti splendidamente affermantissimi le nostre asserzioni sono più eloquenti d'ogni scritto, d'ogni discorso. E la Stampa Agraria egregiamente rappresentata alla Mostra Nazionale d'Asti ha potuto essere ad un tempo l'araldo, la vedetta e la oculata guida in parecchie occasioni, dando l'allarme del pericolo, incorando i minacciati viticoltori a prevenire e reprimere gli assalti dal nemico.

---

All'opera degli Istituti dianzi accennati va unita quella di altri Enti Agrari ed Enologici o Viticoli, che per il loro lavoro, la rinomanza acquistatasi, l'impulso dato al progressivo perfezionamento della Vitecoltura e della Enologia, agli studi ampelografici, microscopici, antiparassitari, zimotecnici, procurando regionali Concorsi ed Esposizioni inerenti alla materia, conferenze e insegnamenti pratici intorno alla coltivazione delle viti americane, agli innesti, furono e sono ben degni di quella seria considerazione onde li onora la grande maggioranza dei coltivatori della vite e dei produttori di vino.

Noi non abbiamo che a richiamar l'attenzione del lettore di queste modestissime note sulle premiazioni conferite, a cui hanno fatto plauso i visitatori della Mostra Nazionale, concordi in questo col verdetto della Giuria, suffragato dalle approvazioni Consiglieri della Presidenza del Comitato Esecutivo.

---

Chiudendo questa nostra Relazione che dovemmo restringere quanto più era possibile, noi adempiamo ad un dovere nel rivolgerè parole d'elogio per la riuscita della seconda Mostra Nazionale di Vini, in Asti, in quella città ove si seppero dai valorosi e intraprendenti promotori e cooperatori della nobile palestra, raccogliere tante e svariate prove luminose della intelligente e industrie laboriosità del nostro Paese, ormai bene avviato alla conquista di nuove fonti commerciali, di nuove clientele europee e transoceaniche, di novelle e meritate fronde d'alloro per la patria Viticoltura ed Enologia.

Il tributo d'encomio ricevuto dai connazionali e da numerosi stranieri, unito alle lusinghiere approvazioni di S. M. il Re e dei Reali Principi di Savoia, visitatori zelanti e benevoli della Mostra Nazionale d'Asti; il plauso che i Ministri e le Autorità diverse prodigarono in un colla stampa d'ogni gradazione, politica e tecnica, alla splendida vittoria riportata dall'alferiana città, la quale come le sue torri antiche giammai non temette l'infuriar delle tempeste, saranno il perenne e più gradito ricordo di quegli intrepidi, pertinaci e studiosissimi coltivatori della bacchica ampelidèa ed esportatori vigili ed indefessi del prezioso frutto suo in ogni parte del mondo civile.

---

E chi scrive, riconoscente dal più profondo del cuore, della stima e della fiducia dimostratagli, prorompe ancora una volta, col grido di *Viva l'Italia, Viva Asti*, orgoglio dei vigneti subalpini, che fa sempre e ovunque sventolare impavida ed esultante la sua bandiera, ove sta scritto con onore, a caratteri indelebili: *Re, Patria e Lavoro!*

Torino, 26 marzo 1899.

*Il Relatore generale*  
A V V. G. I. ARMANDI.

---

## GIUDIZI FRANCESI SULLA MOSTRA NAZIONALE VINICOLA D'ASTI

A conforto di quanto il Relatore ha scritto intorno ai Vini esposti alla Mostra Nazionale d'Asti, crede il medesimo cosa opportuna di riportare le accurate osservazioni fatte dall'egregio dott. cav. V. Nazari, Capo Sezione al Ministero dell'Agricoltura e membro della Giuria. Ecco come egli si esprimeva nella *Rivista dell'Esposizione* :

.....Ed ora, prima di chiudere questa rapida rassegna dei prodotti che figurarono alla Esposizione Enologica di Asti, dirò pur brevemente di due argomenti d'indole affatto generale che meritano di essere rilevati. Riguarda il primo i giudizi in questa occasione, riferiti sui nostri vini e sulla nostra industria vinaria, da uno speciale ed importante periodico francese, e si riferisce il secondo al fatto ormai riconosciuto che una Esposizione di speciali prodotti si possa tenere con tutta convenienza e con vantaggio anche fuori dei maggiori e più rinomati centri.

Quanto al *primo*, non è chi non intenda il grandissimo interesse che hanno gli espositori di conoscere non solo i giudizi che sui loro prodotti recano gli Italiani, ma anche quelli che vengono espressi dagli stranieri che visitarono la nostra Esposizione Enologica. Certo si può dare il caso, e ne abbiamo ora un esempio, che i giudizi degli stranieri siano talvolta ispirati da interessati pregiudizi; ma Pignorarli ad ogni modo ai nostri produttori non giova, mentre il conoscerli può dar loro modo di ribatterli a parole, ed anche coi fatti. Del resto da quei giudizi potremo sempre, magari indirettamente, rilevare quali sono i gusti di coloro ai quali noi vorremmo che i nostri vini riuscissero graditi, e trar norma per aumentarne l'esportazione, la qual cosa è, chi ben consideri, l'ultimo fine delle nostre Esposizioni.

Ma veniamo al fatto. Il periodico francese che discorre abbastanza diffusamente della Esposizione Enologica di Asti è *L'Agriculture Moderne*, il cui Direttore, venuto appositamente a visitare la nostra Mostra per studiare in essa le condizioni tutte della nostra industria vinaria, ha poi diretto al suo giornale una estesa relazione, che io vedrò di riassumere qui pei lettori di questa *Rivista*.

Soprattutto notevole per noi è l'eccitamento che lo scrittore rivolge alle colonie francesi in Africa di combattere la produzione enologica della Sicilia, coltivando in quelle terre, che per condizioni di clima hanno tanta analogia colla nostra maggiore isola, i vitigni stessi che in essa una lunga esperienza dimostrò essere i più adatti.

Questa nuova concorrenza sarebbe, bisogna riconoscerlo, tanto più temibile ora che la Sicilia, colpita come è, da grave ed estesa infezione fillosserica, si trova a dover lottare contro gravissime difficoltà tecniche ed economiche per ricostituire su ceppi americani i vigneti. In questa condizione di cose i produttori siciliani, se vogliono conservare al nostro paese i vantaggi, che ci possono dare le felici condizioni del clima e delle terre, devono sollecitare, con ogni maggiore sacrificio e con tutte le possibili cure, quest'opera della trasformazione, oramai assolutamente necessaria, delle proprie viti e devono cercar di fare una buona selezione di vitigni ridotti ad un numero assai ristretto per averne in seguito pochi ed uniformi tipi di vini, come esige il commercio specialmente coll'estero.

Ma ecco, senz'altro il riassunto dello studio pubblicato sulla nostra Esposizione Enologica dall'*Agriculture Moderne*.

L'autore descrive prima di tutto e loda la bellissima regione fra il Tanaro ed il Belbo, tutta seminata di vigneti, che formano un quadro unico, mirabile con l'Esposizione gaia ed appariscente. Tributato poscia un caloroso elogio all'ospitalità degli espositori italiani di Asti, così seguita:

« Dal calore della loro accoglienza, dalla loro squisita cortesia, io, che fui ospite loro per alcuni giorni, potevo credere che essi desiderassero più il suffragio dell'*Agriculture Moderne* che delle medaglie con l'effigie di Umberto I!?

« Se i vini d'Asti non sono i primi dell'Italia, essi non hanno rivali in tutto il bacino del Po. I rossi sono reputati — a Torino — eguali al nostro *Ermitage*, e non vi manca, per giustificare veramente questa opinione locale, che l'uva di Syrah e di Vioquier. I bianchi moscati sono i più degni dell'antica riputazione di questi poderi astigiani; quanto ai bianchi spumanti essi valgono il nostro Saint-Peray, ma non possono far dimenticare i nostri Sciampagna spirituali. Si diceva che l'Asti spumante sarebbe lo Sciampagna di tutta la regione della Triplice, e tutti i viticoltori del Tanaro, della Bormida e del Monferrato si disponevano a sciampagnizzare i loro Nebbioli, i Baroli, i Nerani, i Valmagri, i Grignolini.

« Ma i Tedeschi si sono messi a fabbricare dello *Sciampagna* senza uva (?!), uno Sciampagna scientifico, che basta ai loro bisogni, alle loro feste, ai banchetti ufficiali. E gli Italiani furono ridotti a non snaturare i loro eccellenti vini già conosciuti ed a conservarli.

« In Italia le campagne fanno il vino e le città lo bevono. Ogni grande città ha il suo vino preferito, ch'essa chiama il re dei vini. Per Torino non vi è che l'*Asti*; per Alessandria il *Castel Ceriolo*; i *Cremonesi rossi e bianchi* ed il *Sassella* regnano a Milano; Genova ha il suo *Chiavari* ed i suoi *Sestri*; Venezia predilige i suoi vini; il *Prosecco* a Treviso; la *Riballa* ed il *Piccolito* ad Udine; il *Trebbiano* a Reggio ed a Modena; l'*Albano* a Rimini; Firenze, Pisa, Lucca non apprezzano altro vino d'Italia, nè di Francia, nè d'altro paese fuor del loro *Montepulciano* e del loro *Chianti*. Il Chianti è un tipo ordinario come i nostri *Libourne*, il nostro *Mâcon*; a Roma e nella regione degli Appennini il *Montepulciano* fa l'ufficio del *Grand Bourgogne* ed il *Montefiascone* fa l'ufficio del *Grand Médoc*.

« Di tutti i vini dell'Italia meridionale nessuno merita di essere ricordato dopo il *Lacryma-Christi*, raccolto nelle scorie del Vesuvio, e il *Capri* ed il *Falerno*; bei vini femminini della costa napoletana.

« Noi consiglieremo volentieri ai nostri viticoltori della Corsica di andare a cercare nella Sardegna i buoni ceppi, che vi distillano il *Campidano*, un vino squisito, e il *Nasco* e la *Vernaccia*, che figurano con onore all'Esposizione Torino-Asti, vicino ai migliori vini della penisola.

« La rivista dei vini italiani, — aggiunge il pubblicista francese, — si deve compiere in Sicilia. È in questa isola, che la natura fece fortunata e gli uomini fecero disgraziata, che noi vorremmo mandare a passare una stagione tutti i piantatori di vigne algerini e tunisini. Essi ne esporterebbero le piante acclimatate ed i metodi di vinificazione, che producono quei nettari incomparabili conosciuti nel mondo intero sotto il nome di *Marsala*, di *Zucco*, di *Terre-forti*, di *Moscato*, di *Malvasia*, ed altri che dimentico. I vini siciliani sono, con il *Lacryma-Christi*, i veri diamanti della corona enologica dell'Italia.

« E dissi già che il loro stesso sole, i colli del Fell algerino e tunisino potrebbero dare dei vini così buoni e forse migliori dei vini gloriosi della Sicilia.

« È là che l'anziano dei patriarchi della viticoltura antica, il cartaginese Magon, aveva il suo vigneto. È probabile ch'egli non sarebbe venuto a fare raccolta dei delicati vitigni dei nostri paesi temperati, nè di quelli del Gard e dell'Hérault, per trapiantarli nella sua Africa sotto il fuoco dello scirocco.

« Sarebbe un grande errore voler fare del vino Pivot borgognone e del vino di Cabernet girondino in Sicilia. In Sicilia bisogna fare dei vini siciliani.

« *A fortiori*, bisogna fare nella vasta Africa dei vini ultra mediterranei, od almeno dei vini così caldi come i *Marsala*, i *Xères*, i *Malaga* ed i *Madera*. Ma per questo bisogna cominciare dal piantare le viti speciali, da cui si hanno questi vini ».

Senza commentare le osservazioni giuste, e le altre avventatissime del collega francese, l'egregio dottor V. Nazari, così prosegue:

.....Eccoci ora a dire della sede per la Sezione Viticola ed Enologica della Esposizione di Torino. È noto che Asti venne a questo designata per la ragione che, in precedenza essa aveva già indetta una Mostra Enologica. Questa ragione tutta speciale ha però servito a provare come questo genere di Mostre trovino residenza meglio appropriata nei centri non grandi, ma giustamente rinomati per i prodotti che vi debbono figurare. Non si può dire che appunto per questo si sia scelta Asti per sede della nostra Esposizione Enologica, ma il fatto che Asti, per la ragione che abbiamo sopra accennata, venne scelta, valse a provare colla evidenza dei fatti che essa era per la detta Esposizione una sede mirabilmente buona e per ogni riguardo conveniente. E a conferma di questo diremo che anche in Francia il riparto vini della Esposizione Universale del 1900 sarà tenuto non già a Parigi, ma ad Epernay.

Nei centri molto grandi, le molteplici distrazioni che sempre vi si trovano, fanno spesso affrettare troppo i lavori della Giuria, che in questo genere di gara sono per loro natura molto lunghi e richiedono speciale attenzione per riuscire a valutare giustamente le differenze, spesso minime, che intercedono fra i numerosissimi vini da degustare.

Si può forse obiettare che fuori dei maggiori e popolosi centri il numero dei visitatori e conseguentemente delle vendite può riuscire minore, ma questo inconveniente si può di molto diminuire ed anche eliminare del tutto, con una seria e bene organizzata pubblicità.

---

E qui non saprei come meglio metter termine a questo mio scritto, che esprimendo la mia sincera ammirazione per l'opera compiuta dalla Commissione giudicatrice della Esposizione Astigiana.

Essa fu in tutto e per tutto degna della grande Enologica Mostra, e corrispose giustamente alla legittima aspettazione dei promotori e degli organizzatori della riuscitissima Esposizione, e — il che specialmente è degno di nota — degli espositori stessi; i quali, generalmente, anche se esclusi dalle premiazioni dovettero riconoscere la serietà purtroppo inusitata, con la quale la Giuria procedette nell'esame de' singoli prodotti, spesso opportunamente ripetendone la degustazione.

L'esperienza, ormai non breve, da me acquistata in questo genere di lavori, sia in Italia che all'estero, mi ha convinto che poche volte una Giuria ha, con altrettanta scrupolosa cura, adempiuto il delicato compito suo, e ne è prova manifesta la durata stessa dei suoi lavori, dovuto in parte, è vero, al grande numero dei prodotti esposti, ma anche al minuzioso e ripetuto saggio che giustamente si volle farne.

E trovo giusto a questo proposito di tributare una particolare parola di elogio al Presidente della Giuria, onorevole deputato Antonio Toaldi, che tanto saggiamente ne diresse i lavori, ed al Vice-Presidente onorevole marchese Ippolito Niccolini. Essi diedero un imitabile esempio di attività e scrupoloso esercizio del delicato compito ad essi affidato.

VITTORIO NAZARI.

---

CLASSE II (\*).

SEZIONE VINI LIQUOROSI E DA DESSERT - VINI SPUMANTI

---

Componenti la Giuria.

ROTONDI Cav. Ing. Prof. ERMENEGILDO Professore di Chimica nel R. Museo Industriale di Torino, *Presidente*.

RUSTICHELLI Geom.<sup>a</sup> GIUSEPPE di Asti, *Vice-Presidente*.

STRUCCHI ARNALDO, della Casa fratelli Gancia e C. di Canelli, *Relatore*.

ZECCHINI Cav. Prof. Ing. MARIO, Direttore della R. Stazione Agraria di Torino.

CARLUCCI Prof. Cav. Uff. MICHELE, Direttore della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino.

ROUFF Cav. P. BLUM, della J. Rouff di Napoli.

DE ARCAINE Conte AVV. VINCENZO di Alghero (Sardegna).

GARINO Cav. AVV. FRANCESCO di Asti.

MORANDO SECONDO di Asti.

Criteri seguiti dalla Giuria per l'esame dei campioni  
e l'aggiudicazione delle ricompense.

La Giuria, deciso primieramente di doversi attenere alle norme indicate dal Regolamento del Concorso, deliberava di:

- 1° Dividere i vini da esaminare per qualità e per regione;
- 2° Fare la prima degustazione a bottiglia coperta;
- 3° Assegnare ai vini degustati votazioni da 0 a 10 punti, con la decisione di ritenere scartati, non meritevoli di essere sottoposti alla seconda degustazione, quelli non raggiungenti i 6 punti;
- 4° Tener conto nella seconda degustazione, però in linea secondaria, per la difficoltà di avere notizie sicure, della entità della produzione.

---

(\*) CLASSE I, *Viticultura*, V. a pag. 41.

Avrebbe voluto la Giuria tener conto di un altro elemento importante, il prezzo di vendita dei diversi vini presentati al Concorso, ma, mancando interamente tale indicazione, vi dovette rinunciare.

La divisione dei vini diversi venne fatta come segue, notando che il gruppo « Vini da antipasto » venne aggiunto per comprendervi quei vini che non potevano trovar posto nei vini liquorosi e da dessert e che formano realmente un gruppo (vini bianchi da antipasto, da ostriche, ecc.):

- 1° Gruppo - Vini liquorosi e da dessert, dolci e secchi, passiti:
- 2° » - Vini Marsala;
- 3° » - Vini spumanti;
- 4° » - Vini bianchi da antipasto.

Il Gruppo 3°, Vini spumanti, venne suddiviso in quattro sotto-gruppi come segue:

- a) Moscati semplici;
- b) Moscati uso Champagne;
- c) Spumanti tipo Champagne;
- d) Vini rossi spumanti.

#### Campioni presentati.

1° Gruppo - Vini liquorosi e da dessert . . . . .	N. 121
scartati . . . . .	» 68
presi in considerazione. . . . .	» 53
2° Gruppo - Vini Marsala . . . . .	» 38
scartati . . . . .	» 7
presi in considerazione. . . . .	» 31
3° Gruppo - Vini spumanti:	
a) Moscati semplici . . . . .	» 13
scartati . . . . .	» 7
presi in considerazione. . . . .	» 6
b) Moscati uso Champagne. . . . .	» 5
scartati . . . . .	» —
presi in considerazione. . . . .	» 5
c) Spumanti tipo Champagne. . . . .	» 14
scartati . . . . .	» 7
presi in considerazione. . . . .	» 7
d) Vini rossi spumanti . . . . .	» 8
scartati . . . . .	» 4
presi in considerazione. . . . .	» 4
4° Gruppo - Vini bianchi secchi da antipasto . . . . .	» 14
scartati . . . . .	» 9
presi in considerazione. . . . .	» 5

RIASSUNTO.

		CAMPIONI		
		presentati	scartati	presi in conside- razione
1° Gruppo	- Vini liquorosi e da dessert . . . . .	121	68	53
2° »	- Vini Marsala . . . . .	38	7	31
3° »	a) Moscati semplici . . . . .	13	7	6
	b) Moscati uso Champagne . . . . .	5	—	5
	c) Spumanti tipo Champagne . . . . .	14	7	7
	d) Vini rossi spumanti . . . . .	8	4	4
4° »	- Vini bianchi secchi da antipasto . . . . .	14	9	5
		213	102	111

1° Gruppo - Vini liquorosi e da dessert.

Molti e differenti sono i tipi di vini che entrano in questa categoria: vini di Marsala; vini di Sardegna; vini santi o passiti; vini secchi; alcoolici, tipo Madera; dolci, liquorosi, tipo Moscato Siracusa; ecc. — Per i Marsala, essendo molti i campioni presentati all'assaggio, si fece un gruppo distinto; gli altri vini si compresero in un solo gruppo, dividendoli, alla degustazione, in tre sotto gruppi: a) vini di Sardegna, b) vini passiti, c) vini da dessert diversi.

a) **Vini di Sardegna.** — I principali vini di lusso prodotti in Sardegna sono *Moscato*, *Nasco*, *Monica*, amabili; *Vernaccia*, *Malvasia*, secchi. Eccellenti, ma di minore importanza commerciale il *Torbato* prodotto nell'agro Algherese e il *Cannonao* ed il *Girò* nel Campidano. Il *Moscato* è vino specialmente prodotto nel Campidano. Di colore giallo dorato ha un aroma spiccatissimo e delicato, dolce, con un retrogusto amarognolo assai piacevole, molto pronunciato quando il vino è vecchio. La sua alcoolicità varia dal 15 al 17% in volume.

Il *Nasco* ha pure la sua maggiore produzione nel Campidano di Cagliari. È vino amabile, di profumo delicatissimo, che si sviluppa solo quando accurata ne è la sua preparazione. Segna generalmente 17° a 18° di alcool ed ha un colore giallo oro, meno carico che quello del *Moscato*.

Il *Monica* è vino rosso di lusso, amabile, che ha molti caratteri comuni col *Nasco* e, come questo, ha d'uopo di grandi cure durante la sua preparazione, cominciando dalla scelta delle uve perfettamente mature e sane, per poter sviluppare tutti i suoi pregi.

La *Malvasia* si produce a Bosa e nel Campidano di Cagliari. È vino secco, di profumo molto spiccato, di colore giallo oro chiaro con una alcoolicità che varia dal 17 al 19‰.

La *Vernaccia* è dei vini sardi il più conosciuto fuori della Sardegna e meritamente apprezzato per i suoi pregi. È vino secco, finissimo, con profumo gradevole, che ricorda quello dei vini *Jerez*, quando è invecchiato. La sua maggior produzione si trova nell'agro Oristanese. Di fama antichissima è la *Vernaccia* di Solarussa. In questi ultimi anni la sua produzione si estese nel Campidano, dove diede ottimi risultati sia come quantità che come qualità. Ha colore giallo-verdognolo, con una alcoolicità fra 17 e 19‰.

Dei vini sardi presentati all'assaggio furono apprezzati specialmente quelli delle Case di Gedda-Pira di Cagliari per *Vernaccia* e *Nasco*, G. Leonardi e C. di Cagliari per *Vernaccia* e *Malvasia*, Pernis Josias di Cagliari per *Monica* e *Vernaccia*, Clavet Rizzo e C. di Cagliari per *Nasco*, che meritavano per ciascuna una **Medaglia d'oro**, Giovanni Zedda di Cagliari per *Malvasia* e *Moscato*, cui venne assegnata una **Medaglia di argento dorato**.

b) **Vini passiti.** — Dieci campioni vennero designati degni di considerazione: un vino *Bonarda* passito e vini di *Caluso* (uva *Erbaluce*) delle annate 1892, 1894, 1895 e 1897 dei Fratelli Gnavi di Caluso (Torino), un *Moscato* passito di G. B. Monticelli di Alice Bel Colle (Alessandria), un *Moscato passito* del 1892 di De Giovannini Luigi di Bra, un *Vino Santo* di Bardini Giuseppe di Pistoia, un *Moscato passito* di Conti Francesco di Asti e altro *Moscato passito* di Ferrero Fratelli di R. di Torino. Degna di speciale menzione fu trovata la serie dei vini di *Caluso* dei Fratelli Gnavi di Caluso, che la Giuria unanime propose per la **Medaglia d'oro**.

c) **Vini da dessert diversi.** — Furono apprezzatissimi due campioni di *Moscato Pantelleria* presentati dal Cav. Dottore Errera di Pantelleria (Trapani), e del Barone Bauli di Palazzolo Acreide (Siracusa) si trovarono degni di considerazione campioni di vini *Arancio*, *Amarena*, *Mandarino*, vini liquorosi profumati con tali frutti. Altro campione di buon vino *Arancio* fu presentato dai Fratelli Caruso di Siracusa. Ottimi vini vennero dichiarati pure i seguenti: *Moscato* 1893 di Addario Luigi di Corato, *Moscato* 1893 di Murri Aniceto di Mesagne (Lecce), *Castel di Salve* del Duca di Salve di Napoli, *Malvasia* del Barone Apostolico di Lecce, *Malvasia* di Scala Pasquale di Napoli. A quest'ultimo venne confe-

rita una **Medaglia d'oro**, per gli altri la Giuria propose l'assegnazione di una **Medaglia d'argento** per ciascuno.

Come impressione generale la Giuria ritenne non doversi incoraggiare la preparazione di vini liquorosi e di vini alcoolici da dessert nella regione settentrionale, ma doversi essa lasciare alla meridionale, dove il clima è tanto più adatto.

## 2° Gruppo - Vini di Marsala.

L'industria del Marsala ha preso uno sviluppo considerevolissimo. Si può dire che oramai non vi è paese dove non si consumi questo vino, gradito alla maggioranza dei bevitori e usato in molte località come medicamento per il suo alto titolo alcoolico ed i suoi caratteri chimici. Primo ad impiantare in Sicilia l'industria del *Marsala* fu Giovanni Woodhouse inglese, che attorno al 1773 si stabiliva a Marsala, da dove cominciò ad inviare vino in Inghilterra, aggiungendovi alcool, forse per avere una maggiore garanzia di serbevolezza durante il viaggio, che allora doveva essere di trenta o quaranta giorni, e forse anche per imitare un vino molto alcoolico conosciuto ed apprezzato sin d'allora dagli Inglesi, il *Madera*.

Beniamino Ingham, inglese pur egli, venne dopo alcuni anni a impiantare un secondo grandioso stabilimento a Marsala, e, più tardi, un terzo importantissimo e ammirevole per grandiosità e ottima disposizione di locali si erigeva a Palermo, per opera di un benemerito e coraggioso industriale italiano, Vincenzo Florio.

A questi tre principali stabilimenti per la preparazione di vini Marsala fanno ora corona molti altri, di cui parecchi importanti, muniti di motori a vapore, macchine e attrezzi moderni per l'esercizio dell'industria vinicola, nonchè di fabbriche di barili. Il commercio del Marsala ha adottata una forma speciale, lunga, per i barili da spedizione, che pare sia stata importata dall'Inghilterra. I barili più comuni sono gli ottavi (50 litri) e i quarti (100 litri). Poi vi sono le pipe (400 litri) e le  $\frac{1}{2}$  pipe (200 litri). Qualche Casa ha ora adottato per il piccolo commercio un altro barile più piccolo, il sedicesimo (25 litri). I Comuni che forniscono le uve ed i mosti agli Stabilimenti industriali sono nei territori di Marsala, Mazzara del Vallo, Campobello, Castelvetro, Castellamare del Golfo, Balestrate, Partinico. Il Marsala si mette in commercio dopo parecchi anni. In questo frattempo il vino è più volte travasato, alcoolizzato, e chiarificato. Speciali concie, che differiscono nei diversi Stabilimenti, vengono usate per le varie marche o tipi: secchi, dolci, alcoolici, la cui graduazione va dai 18° sino ai 23°. Le marche o qualità dei Vini Marsala più generalizzate ed in rapporto al consumo sono il tipo *Italia*, il tipo *Inglese*, l'*Extra superiore*, poi vengono tipi speciali, come il *Garibaldi*

che è dolce, il *Vergine*, il *Lilibeo*, il *Sicilia*, e alcune altre denominazioni, che non variano dai tre tipi principali che per un maggiore o minore invecchiamento, una maggiore o minore alcoolicità, e per essere alquanto più dolci o più secchi. Il tipo *Inglese* è il più alcoolico e secco; la sua graduazione va dai 20° ai 22° e anche ai 23°, secondo le fattorie. L'*Extra superiore* è un tipo che sta fra il secco e il dolce, è sempre meno alcoolico della qualità *Inglese*. La concia *Italia* è un tipo alquanto più dolce con una graduazione, che non supera mai i 19°, generalmente si spedisce a 18°. Per i Marsala comuni, di minor prezzo, si ricorre all'invecchiamento artificiale, col riscaldamento per mezzo di enotermi, ed anche l'acoolizzazione non è sempre fatta con alcool rettificato, di alta graduazione (1), mentre per i fini, l'alcool che si adopra è rettificato a 95/96° e l'invecchiamento si effettua naturalmente entro barili di moderata capacità (400 a 600 litri). Generalmente la marca *Italia* viene posta in commercio dopo 3 o 4 anni, dopo 4 o 5 l'*Inglese*, dopo un maggior spazio di tempo l'*Extra*.

La produzione annua fra tutte le fattorie prese insieme nelle provincie di Trapani e di Palermo ascende a circa 500.000 ettolitri che corrisponde alla esportazione che se ne fa; per circa, 350.000 ettolitri nell'Europa e poi i rimanenti 150.000 in America e specialmente nella Repubblica Argentina.

I paesi d'Europa, oltre l'Italia, che consumano in maggior quantità vini di Marsala sono in ordine graduale i seguenti: Germania, Svizzera, Austria, Inghilterra, Russia, Belgio, Olanda, Svezia, Turchia. La Giuria ebbe a riconoscere che dei campioni di Marsala presentati al suo giudizio ben pochi erano da scartare, perchè preparati con alcool non buonissimi, e benchè al Concorso non tutte le principali Case avessero inviati i loro prodotti, potè con soddisfazione constatare che i vini buoni, perfetti, erano in grande maggioranza. Un speciale **Diploma d'onore con Medaglia d'oro** venne assegnato alla Casa VOODHOUSE e C. di Marsala per i diversi tipi di vini presentati, dei quali furono in special modo apprezzati il *Marsala naturale* e il *Marsala Vergine*. Una **Medaglia d'oro** per ciascuna alle Case seguenti: AGUGLIARO LANCIA e C. di Trapani per *Marsala LP*, e *Marsala Italia superiore*; AULA E VIRGILIO di Trapani per *Marsala IP* e *Marsala SOP*; CORDARO COSTANTINO per *Marsala*; una **Medaglia d'argento dorato** a CATALANO e C. di Trapani per *Marsala SP*, *Marsala LP*, *Marsala Vergine*; una **Medaglia d'argento** per ciascuna alle Case: HOPPS WILLIAM E SONS di Mazzara del Vallo (Trapani) per *Marsala vecchio superiore*, LOMBARDO FRATELLI di Trapani, per *Marsala SOM* (superiore).

---

(1) All'assaggio si riconosce facilmente quando l'alcool adoperato non è di alta graduazione, per l'odore di *flemma* che ne risente il vino.

### 3° Gruppo - Vini spumanti.

La preparazione dei vini spumanti è nella industria enologica la brama più difficile, più dispendiosa ed in molti casi anche la meno remuneratrice, là dove essa non ha raggiunto un notevole sviluppo e dove il commercio, esigente per quanto è della qualità, non si dispone a pagarne i prodotti a prezzi proporzionati al loro valore. Ciò spiega perchè non sono ancora molti in Italia quelli, che alla industria dei vini spumanti hanno dedicato il loro studio e i loro capitali. È inoltre a considerarsi che il commercio dei vini spumanti, poco remuneratore in Italia, trova per riguardo alla esportazione, una grande difficoltà nei dazi quasi dappertutto elevatissimi, ed un'altra nella concorrenza, che gli è fatta dai vini spumanti francesi, non sempre migliori per qualità, ma ben preparati e più conosciuti, e quindi generalmente meglio accetti, anche a prezzi superiori.

Nonpertanto la preparazione di vini spumanti ha fatto rilevantissimi progressi in questi ultimi anni, in special modo nell'Italia settentrionale dove le uve, meno zuccherine e più ricche di acidi che non quelle dell'Italia meridionale, si adattano bene a produrre buoni vini spumanti tipo Champagne.

Un'uva speciale, di pregi eccezionali, produce il Piemonte, il *Moscato* che prende nome da Canelli, sua sede principale, e da Asti, che prima lo fece conoscere all'estero. Si prepara con quest'uva un vino spumante, eccellente, che ha un profumo assai delicato. È vino conosciuto ed apprezzato in tutti i mercati vinicoli del mondo, e la consumazione è in continuo aumento. Nella preparazione del *Moscato spumante*, che richiede un trattamento speciale, si è verificato un notevole progresso, e la Giuria pote constatare come accanto a parecchi campioni di Moscato semplice, eccellenti come sapore e come profumo ma non ben lavorati, torbidi, alcuni, cinque, ve ne fossero di Moscato preparato col sistema Champagne, tutti perfetti come sapore, come limpidezza e forza di spumare. È una preparazione questa del *Moscato uso Champagne*, che va incoraggiata perchè esclusivamente nazionale e tale da potere arrecare decoro alla industria enologica italiana.

La Giuria, occupandosi del gruppo vini spumanti, propose anzitutto di dividere in due categorie detti vini: *spumanti tipo Champagne* e *Moscato*. Questi, a loro volta, divisi in altre due categorie: *Moscato semplici* e *Moscato uso Champagne*. I vini spumanti tipo Champagne si sarebbero voluto dividere altresì in due categorie: spumanti preparati a fermentazione naturale e vini resi spumanti artificialmente; ma, benchè non sarebbe stato difficile il distinguerli all'esame, tale divisione, oltre non essere indicata dagli espositori, non era consentita dal programma

del Concorso, al quale la Giuria doveva uniformarsi. Non potè però fare a meno la Giuria di deplorare che da parecchi industriali, specie dell'Italia meridionale, si fossero inviati vini di tipi non adatti e resi spumanti artificialmente, quando con scarsa forza di spumare e quando con soverchia, tanto da sfuggire tutto il vino dalla bottiglia, come avviene delle acque gazose.

La maggior parte dei campioni appariva preparata con vini di poco pregio, o profumati con essenza, e resi spumanti, come abbiamo detto, con macchine, presentando la caratteristica di una spuma eccessiva, generalmente, al momento dello sturamento, e che scompare quasi subito, senza continuare il lavoro della fontanella nel bicchiere (*pétillement*). Di 14 campioni presentati, 7 vennero scartati alla prima degustazione. Alla seconda degustazione i maggiori punti vennero assegnati a quattro campioni di *Champagne* delle annate 1892, 1893, 1894 e 1895 della Ditta FRANCESCO CONTI di Asti. Il vino apparve ai Giurati alquanto aspro, non finissimo, ma buono, ben preparato, limpido, sufficientemente spumante. Tenuto conto delle difficoltà superate dalla Ditta produttrice e della opportunità di incoraggiarla, affinché possa arrivare a perfezionare ancora il proprio prodotto, già favorevolmente conosciuto, la Giuria le assegnava una **Medaglia d'oro**.

Di *Moscato uso Champagne* vennero presentati, come abbiamo detto, cinque campioni, e tutti cinque trovati meritevoli delle maggiori ricompense, designate queste anche in ragione della importanza della produzione, come indicava il Programma di Concorso e come è giusto. Alle Ditte LUIGI CALISSANO E FIGLI di Alba e FRATELLI SOLARO di CARLO di Asti venne assegnata per ciascuna una **Medaglia d'oro**; una **Medaglia d'argento** per ciascuna, alle Ditte FRANCESCO CONTI di Asti, GIUSEPPE CONTRATTA di Canelli e FRATELLI FOGLIATI di Canelli.

Passando ad esaminare i vini rossi spumanti, si ripresentava di nuovo la questione se conveniva di ammettere tali vini alla premiazione, incoraggiandone o tollerandone la produzione, oppure se non sarebbe stato addirittura meglio di condannarla in assoluto. Prevalse nella Giuria questo concetto: che la preparazione dei vini rossi spumanti non sia da incoraggiare, tenuto anche conto che il gusto dei consumatori va a poco a poco modificandosi, eliminando tali vini dal consumo su molti mercati vinicoli; che però risultando esservi ancora, così in Italia che all'estero, paesi che tali vini ricercano ed apprezzano, pagandoli a prezzi remuneratori, non potersi essi proscriversi; ma doversi piuttosto raccomandare ai produttori perchè alla preparazione dei vini spumanti venga dato un indirizzo più razionale, sia per ciò che si riferisce alla scelta delle uve meglio adatte, che per quanto ha rapporto alla vinificazione, lavorazione del vino come spumante, e allestimento delle bottiglie. Desidera infine

di non accordare ai vini rossi spumanti ricompense di grado superiore (medaglie d'oro e d'argento), riservando queste per i vini bianchi spumanti, la cui industria ha tanto maggiore importanza, e che conviene incoraggiare, come quella che può apportare al nostro Paese vantaggio morale e materiale.

#### 4° Gruppo - Vini bianchi secchi da antipasto.

Questo gruppo fu dalla Giuria designato per quei vini, che non potevano trovare posto nei vini da dessert, alcoolici o liquorosi, e che sono adatti per essere tenuti all'antipasto o con le ostriche o col pesce e che appunto si chiamano anche *vini da ostriche, da pesce, ecc.* È però da notarsi che questo gruppo non può essere riuscito completo per il fatto che, non essendo esso stato designato nel Programma del Concorso, i vini che gli avrebbero appartenuto, non tutti vennero assegnati alla Sezione *Vini di lusso*, e parecchi certamente andarono alla Sezione *Vini da pasto* e fors'anche a quella speciale *Vini di esportazione*.

Fra i *Vini da antipasto* tiene il primo posto in Italia il *Capri* di Napoli, vino perfetto, omogeneo, e che è apprezzato anche all'estero. Dei campioni esaminati dalla Giuria furono trovati assai buoni un *Capri* e un *Falerno* della Casa PASQUALE SCALA di Napoli, un vino *Verigi* della Ditta BRUSCO NICOLA di Sestri Levante, e due campioni di *Soave* 1893 e 1894 della Ditta FRATELLI RUFFO di Vago (Verona).

---

CLASSE IV (\*).

DIDATTICA E MATERIALE RAPPRESENTATIVO

---

La Sezione, riserbandosi di presentare in seguito una Relazione particolareggiata, fece le seguenti proposte:

Categoria 1<sup>a</sup>.

1° **Medaglia d'oro** alla R. SCUOLA DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA DI AVELLINO, per i progetti tecnici ed economici fatti dagli alunni, per i quadri statistici, per l'indirizzo pratico dato all'insegnamento, per accurati esperimenti di vinificazione con fermenti selezionati, nonchè per l'opera prestata dalla Scuola a vantaggio della agricoltura della regione, opera dimostrata anche dalle pubblicazioni presentate.

2° **Medaglia d'oro** alla R. SCUOLA DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA IN CONEGLIANO, per la collezione dei fermenti selezionati e per le prove di vinificazione eseguite cogli stessi fermenti, nonchè per le pubblicazioni presentate.

Non può far proposte per le Regie Scuole di Cagliari e di Catania; per la prima perchè, sebbene essa abbia presentato alla Mostra gran numero di disegni e di prospetti statistici e dimostrativi degli studi eseguiti, risulta dagli Atti che non intende di prender parte al Concorso speciale delle Scuole, ma voler essere compresa nell'Esposizione regionale della Sardegna.

Per la seconda perchè il progetto di cantina da essa presentato è già stato preso in speciale considerazione dalla Commissione ordinatrice al pari di quello inviato dalla Scuola di Avellino.

La Giuria avendo pur dovuto ammirare il complesso del materiale esposto dalla R. STAZIONE ENOLOGICA DI ASTI, che oltre a dimostrare l'at-

---

(\*) CLASSE III, *Meccanica ed attrezzeria Viticola ed enologica*, V. a pag. 57.

tività di questo Istituto, ha costituito speciale attrattiva di questa Sezione, è dispiacente di non poter fare proposta di premio, essendosi posta la Stazione stessa *fuori concorso*; ma vuole segnalarla in modo particolare al Comitato ordinatore.

In seguito al verdetto della Sezione e su proposta del Relatore Generale si votò un **Gran diploma d'onore** offerto dal Circolo Enofilo Subalpino alla R. STAZIONE ENOLOGICA DI ASTI, diretta dal cav. prof. E. Comboni.

Esprime pure la sua compiacenza per aver vista rappresentata *fuori concorso* in questa Mostra la *Italiana Sveiss Agricultural Colony* denominata *Asti* in California, istituzione che ridonda ad onore del nostro Paese all'estero e per la quale la Giuria esprime lode ed auguri.

3° **Diploma di gran merito** ai signori FRATELLI OTTAVI, pel complesso delle loro pubblicazioni periodiche e della loro *Biblioteca agricola*.

4° **Diploma di merito** al sig. RAVIZZA FRANCESCO, per la collezione del periodico *La Viticoltura pratica*, e per i diversi volumi da lui pubblicati, come *Il buon vino*, *I nemici della vite*, ecc., avendo con essi contribuito largamente a volgarizzare la scienza.

5° **Medaglia di bronzo** alla REDAZIONE DEL PERIODICO *La Viticoltura moderna*, per aver fatto conoscere ai viticoltori i risultati ottenuti nelle provincie meridionali sulla lotta contro la fillossera, e per aver contribuito, coi consigli e colle istruzioni agli agricoltori della regione, alla ricostituzione dei vigneti.

6° **Medaglia d'oro** ai signori STRUCCHI e ZECCHINI, per la loro monografia del Moscato di Canelli, lavoro che vorrebbe essere preso ad esempio.

7° **Diploma d'onore** al sig. prof. JEMINA AUGUSTO, per le sue pubblicazioni ben note al ceto agricolo e particolarmente pel 3° volume *La Viticoltura* del suo *Corso d'Agraria*, e per avere efficacemente contribuito col suo insegnamento e colla sua opera al progresso agricolo di questa regione e alla lotta contro la fillossera.

## Categoria 2<sup>a</sup>.

8° **Medaglia d'argento** al sig. PUSCHI VITTORIO, per la guida pratica e regolamento interno delle cantine sociali e per le note pratiche sulle associazioni vinicole, nonchè per le sue varie pubblicazioni sui sistemi locali di viticoltura e sul commercio vinicolo.

9° **Medaglia d'argento** ai signori ingegneri AUDISIO e ATTENDOLI, per l'importante progetto di uno Stabilimento commerciale enologico nel porto di Genova, che, eseguito, riuscirebbe utilissimo tanto al commercio vinicolo di transito quanto a quello di esportazione.

Categoria 4<sup>a</sup>.

10° **Medaglia d'oro** ai signori OTTAVI e MARESCALCHI, pel loro *Vademecum del commerciante di uve e di vini in Italia*, lavoro sebbene non fatto espressamente pel Concorso, pure rispondente al concetto del Concorso stesso ed estremamente utile tanto al commerciante quanto al produttore di uve e di vini.

Categoria 5<sup>a</sup>.

11° **Gran diploma d'onore** al CONSORZIO ANTIFILLOSSERICO LIGURE-SUBALPINO, per la storia e gli atti dell'Istituzione, per le carte fotografiche che indicano l'opera da esso prestata per difendere dal tremendo nemico questa regione eminentemente viticola.

12° **Medaglia d'oro** alla Ditta ZAMBELLI E C., per i molti e vari oggetti esposti di costruzione assai accurata e di prezzi relativamente moderati, e per l'importanza in genere della fabbrica, che ci ha in gran parte emancipato dall'estero.

La Sezione segnala finalmente alla intera Giuria il CAPSONI D. GIROLAMO pel suo *rilievo topografico della sistemazione di un vigneto a Monreale*, sistemazione per la quale il Capsoni ha meritato premio dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, e che vorrebbe essere preso ad esempio.

D. CAVAZZA — L. TREVES — G. BRIOSI  
F. DUPRÈ, *Relatore*.

---

## VITICULTURA, ZIMOTECNICA E PARTE SPECIALE

---

### CLASSE I.

### VITICULTURA

---

#### Categoria 1<sup>a</sup> - Sostanze insetticide ed anticrittogamiche.

Per le *sostanze insetticide ed anticrittogamiche di composizione ignota*, considerando che la Giuria non è in grado di procurarsi elementi propri di giudizio; considerando inoltre che Istituti competenti hanno già emesso per alcune di esse parere sulla efficacia, non crede di far proposte di distinzioni e premiazioni, raccomandando agli agricoltori di tener conto dei pareri ricordati quanto all'uso di dette sostanze.

Per gli *Zolfi*, la Giuria, presi in considerazione tutti gli elementi presentati dai concorrenti, esaminati i prodotti messi in Mostra, sui quali anzi fece eseguire per proprio conto dalla R. Stazione Enologica di Asti dei saggi al solforimetro Chancel, propone:

Per le *MINIERE SOLFUREE ALBANI* di Pesaro, considerato che la Società delle Miniere Solfuree Albani è, oltre che raffinatrice, produttrice di solfo ricavato da miniere proprie, considerata la vasta produzione, i numerosi e buoni prodotti dei quali, non ostante i prezzi elevati, fa un commercio di grande entità, propone un **Diploma d'onore**, cioè la massima onorificenza. Ove il Comitato non assegnasse diplomi d'onore si sostituirà con Medaglia d'oro. Questa osservazione vale anche per gli altri casi in cui la Giuria ha creduto proporre il Diploma d'onore.

Per la Ditta *VED. VERGNASCO* di Molini d'Isola, vista la bontà della lavorazione e la fine qualità dei prodotti, propone la **Medaglia d'argento**.

Per la Ditta **CARPANO** di Salussola, per le stesse qualità, congiunte a maggior mitezza di prezzi, sebbene ancora la lavorazione non abbia raggiunto l'entità di quella della Ditta precedente, propone **Medaglia d'argento**.

Per la Ditta **POGGI E ASTENGO** di Savona, vista l'importanza commerciale della Ditta stessa, i prezzi miti e la qualità dei prodotti, propone altra **Medaglia d'argento**.

Per la Ditta **GAZZO GIORGIO** di Pontedecimo, Raffineria di solfo recentemente impiantata, propone la **Medaglia di bronzo**.

L'assenza di alcune note Case, come quella Trezza ed altre, la mancanza di altri prodotti anticrittogamici (come solfato di rame, di ferro, ecc.), fa supporre alla Giuria che manchino alla Sezione di Asti dei concorrenti che pure figurano a Torino, e ciò fa presente per norma del Comitato.

*Concimi e correttivi per la vite ed i terreni vitati.* — Si trovano in questa Sezione due soli concorrenti locali, uno **ALFREDO ROSSETTI** di Asti che ha uno Stabilimento importante per fabbrica di colla e concimi; l'altro **GARBEROGLIO E C.** pure di Asti, che si segnala per la produzione di solfato ammonico ricavato dalle orine degli orinatoi della città.

La Giur'a, ritenendo che non possano questi due concorrenti giudicarsi separatamente da tutti gli altri espositori che in questo ramo figurano a Torino, non crede opportuno per ora il pronunciarsi solo su di essi, e rimanda alla Giuria di Torino, il giudizio definitivo, nello stesso interesse dei concorrenti.

#### Categoria 2<sup>a</sup> - Esposizione antifillosserica - Vivai di viti americane.

La Giuria ha esaminato in questa Sezione l'erbario tratto dalla numerosa e interessante raccolta di ibridi di viti europee ed americane, del dott. **Clemente Grimaldi** di Modica, il quale presenta pure una serie di pubblicazioni intorno alla fillossera, coltura e innesto di viti americane, nonchè alla ibridazione, illustrando il lavoro compiuto nel campo dell'applicazione.

Al dott. **CLEMENTE GRIMALDI** di Modica, per il lavoro ormai decennale, assiduo, intelligente, amoroso, fatto allo scopo di ottenere ibridi resistenti di viti europee ed americane e di americane con americane, e di studiarne con ogni cura l'adattamento alle terre e la resistenza alla fillossera; per tutta la complessa opera altamente benemerita ed indefessa dal dott. Grimaldi stesso svolta in beneficio della viticoltura moderna e della ricostituzione dei vigneti fillosserati, propone un **Diploma d'onore**.

Al prof. ERCOLE SILVA di Asti, per la direzione dei Vivai americani di Asti da lui così degnamente e attivamente tenuta, per l'opera personale intenta allo studio della questione della ricostituzione e specialmente:

Per gli ibridi di *Riparia Rupestris*, n° 39, da lui con diligente selezione portato ad avere il tipo di resistenza ed adattamento in terra calcare al 30-32 % dove la *Riparia* si è dimostrata inadatta;

Per gli altri ibridi europei-americani ancora da selezionare, per la collezione bellissima di viti americane pure; per la interessante collezione di *Rupestris du Lot* con esemplari riprodotti per gemme; per la collezione di viti nostrane innestate su *Riparia*, e di innesti dei quali fece già più di 100 mila; per l'opera amorosa e intelligente data alle Scuole d'innesto nell'Astigiano e nel Monferrato dove fece tanti e buoni allievi, per tutto questo la Giuria propone il **Diploma d'onore**.

Anche con queste premiazioni, la Giuria ha inteso dare la *massima onorificenza*, ciò a norma del Comitato.

## CLASSE II.

### ZIMOTECNICA

---

Avverte la Giuria che in questa Sezione rientrano alcuni rami delle Mostre fatte dai sig. ZABELLI E C. di Torino, Casa G. DI MIRAFIORE di Fontanafredda, e SCUOLE ENOLOGICHE e STAZIONI ENOLOGICHE, che vengono giudicati nel loro complesso dalla Sezione Didattica e Materiale rappresentativo (V. *Relazione* prof. DUPRÈ).

All'ISTITUTO PER LA PRODUZIONE DEI FERMENTI SELEZIONATI in Scandici (Firenze), per il complesso del materiale di studio e di produzione presentato, per l'indirizzo che mostra di seguire, per gli sforzi fatti allo scopo di far sorgere anche in Italia questa branca di industria nuova, utile alla vinificazione, e per diffonderne la conoscenza, propone di assegnare un **Diploma di merito** a titolo di incoraggiamento non potendo la Giuria scendere ad esaminare partitamente i prodotti per la loro purezza e soprattutto per la selezione e pei caratteri fisiologici e zimotecnici delle singole culture messe in commercio.

All'ing. PAOLO GHINOZZI di Firenze, per i buoni prodotti antifermentativi presentati (solfito di calcio e alcool solforoso), di cui incoraggia la produzione, propone di assegnare una **Medaglia di bronzo**.

CLASSE IV <sup>bis</sup>.

DIDATTICA E MATERIALE RAPPRESENTATIVO

(Vedere anche la Relazione del prof. Duprè, pag. 38).

---

Alla NOBIL CASA DI MIRAFIORE di Fontanafredda (Alba), che presenta una Mostra importantissima, ricca di materiale dovuto in massima parte all'opera dell'attivo e intelligente direttore sig. Giulio Catoni; quantunque la Giuria riconosca che si avrebbe una idea più estesa della importanza e del valore della Mostra se potesse collegarsi all'altra che figura in apposito padiglione a Torino, pure il materiale presentato ad Asti è così numeroso e interessante da costituire una accurata monografia di quella rinomata Azienda e da dimostrare le cure altamente commendevoli del proprietario per farne procedere di pari passo l'incremento economico col progresso tecnico e il contributo importante recato agli studi d'agricoltura, viticoltura ed enologia; apprezzando le notevoli prove di attività e di ingegno del Direttore dell'Azienda sig. Giulio Catoni, propone il **Diploma d'onore** alla NOBIL CASA DI MIRAFIORE di Fontanafredda d'Alba,

e la **Medaglia d'oro** al signor GIULIO CATONI, Direttore della tenuta di Fontanafredda;

raccomandando al Comitato di segnalare con **Diploma di cooperazione** il dott. CAPPELLANO come cooperatore degli studi e della Mostra.

PARTE SPECIALE

---

Categoria 3<sup>a</sup> - Cantine Sociali.

La Giuria, pur non avendo facoltà di giudicare la qualità dei prodotti esposti, sui quali è chiamata a pronunziarsi la Giuria dei vini da pasto, ha proceduto all'esame dei documenti *relativi* alle Cantine Sociali presentatesi al Concorso, per studiarne la costituzione, l'ordinamento e

il modo di funzionare, procedendo in questo esame coi criteri stessi che servirono di guida alla Commissione giudicatrice del Concorso Nazionale di Cantine Sociali tenutosi a Casalmonferrato nel 1895.

È risultato che:

i documenti presentati erano completi e precisi per le Cantine Sociali di Oleggio e di Maggiore, incompleti per quella di Barbaresco (mancavano rendiconti economici dettagliati), deficientissimi per quella di Castiglion Faletto (non v'era che lo Statuto, una pubblicazione *réclame* e una Relazione insufficiente);

che negli ultimi anni la Cantina Sociale di Reggio ha via via migliorato il suo ordinamento ed ha affidata la direzione ad un enotecnico, ha ampliato con nuove costruzioni le sue cantine, ecc., perciò la Giuria propone alla CANTINA SOCIALE DI OLEGGIO (Novara) la **Medaglia di argento dorato**;

che la CANTINA SOCIALE DI BARBARESCO è fondata con criteri di sana cooperazione ed ha adottato una organizzazione interna, un metodo di valutazione delle uve, una serie di provvedimenti, intesi a migliorare il tipo di vino che forma lo scopo della Cantina stessa, a disciplinare il mercato locale delle uve e dei vini; propone di assegnarle una **Medaglia d'argento**;

che la CANTINA DI CASTIGLION FALETTTO, forte di 36 Soci, non ha presentato documenti che valgano a farne un apprezzamento completo, ma per quanto è noto alla Giuria, è istituzione oggi in buona via di funzionamento; propone a detta Cantina una **Medaglia di bronzo**;

che la CANTINA SOCIALE PREALPINA DI MAGGIORA rappresenta un altro tentativo lodevolissimo di Cooperativa eretta secondo i criteri svolti dal professor Puschi, per quanto abbia bisogno ancora di affermarsi e di consolidarsi; la Giuria propone alla stessa una **Menzione onorevole** a titolo di incoraggiamento.

#### Categoria 6ª - Conservazione e trasporto delle uve fresche.

La Giuria deplora l'assenza di diversi concorrenti che pure si erano iscritti, come Ernest Chartron di Bari, Carini Luigi di Sariano, e specialmente il Comizio Agrario di Piacenza, che aveva annunciato una Mostra collettiva di uve da tavola conservate, delle quali quella Provincia fa larga esportazione; ha trovato in concorso:

PISTONE LUIGI, di Asti, che presenta uva bianca e nera in grappoli; in buon stato di conservazione, col sistema casalingo; non si hanno nozioni sul commercio che ne fa;

BROSIO DOMENICO, detto *Giatoia*, di Cinaglio di Asti, che presenta uva bianca e nera di notevole finezza e superiore alla precedente, ma di mediocre conservazione.

Mancando alla Giuria le nozioni sull'importanza del commercio e non conoscendo essa i sistemi di conservazione adottati, non è in grado di proporre onorificenze.

Quanto agli imballaggi e mezzi di trasporto, la Giuria segnala l'importanza delle Ditte VERGNANO L. e C., di Moncalieri, e FRATELLI FEYLÈS, di Cambiano, i quali però, non presentando cassette speciali per questo Concorso, trovano la loro sede nel Concorso internazionale, Mezzi di trasporto.

#### Categoria 8<sup>a</sup> - Coltura forzata della vite.

La Giuria, non dovendo emettere giudizio sulla Mostra presentata R. Stazione Enologica di Asti perchè è fuori concorso, non trova che il PODERE ROSSI, di Schio, quale concorrente, con un campionario di uve ottenute in serie (oltre pomodori, fragole, cetrioli, ecc.). Queste uve sono di maturazione soddisfacente, di bell'aspetto, di freschezza e sanità inappuntabile. Tenuto conto dell'impianto grandioso e tecnicamente ben condotto, propone pel PODERE ROSSI la **Medaglia d'oro**.

*Asti, 31 maggio 1898.*

*La Giuria*

GIOVANNI BRIOSI — I. DUPRÈ — L. TREVES  
D. CAVAZZA — GIUSEPPE REBORA.

---

CLASSE III<sup>bis</sup>.

VASI VINARI

---

Categoria 1<sup>a</sup> - Sezione fusti ed attrezzera di cantina.

In questa Sezione si presentarono n. 43 Espositori, così divisi :

1° Fusti, vasi vinari in genere, recipienti da cantina, ecc. N. 26	
2° Attrezzera da cantina . . . . . » 17	
	<u>      </u>
	Totale N. 43
	<u>      </u>

Di questi ultimi la nostra Commissione non ebbe ad occuparsene, perchè gli anzidetti oggetti furono presentati dai relativi Espositori in uno con le macchine enologiche; per cui insieme a queste furono esaminati e giudicati dalla Giuria per la Sezione Macchine.

L'attenzione della Commissione giudicatrice per questa Sezione si fermò invece sui *vasi vinari in genere*, presentati da n. 26 concorrenti, quantunque effettivamente in questa Sezione gli Espositori fossero in n. di 19, essendo stati compresi gli altri 7 nel *Concorso Internazionale pei mezzi di trasporto*. — Ma avendo questi ultimi Espositori presentato anche botti da cantina, fusti e recipienti vinari in genere, furono giudicati per simili recipienti in questa Sezione in concorso con gli altri Espositori.

Pei *vasi vinari in cemento*, solo concorrente è la Ditta MOMBELLI LUIGI di Rosignano Monferrato, con una botte in cemento, rivestita di lastre di vetro, egregiamente costruita. — Di tal genere di vasi vinari, nel mentre fino a pochi anni addietro eravamo tributari dell'estero, oggi invece se ne costruiscono direttamente anche da noi ed in modo lodevole da poter gareggiare con quelli costruiti da Ditte ed operai forestieri. E la Commissione giudicatrice è lieta di poter rilevare questo fatto tanto più ora che — pei notevoli vantaggi che presentano le botti in cemento per la conservazione del vino, ma specialmente pei tagli di grandi masse di vini tipici, di fronte alla notevole economia nella costruzione ed al poco posto che occupano in cantina — si comincia a fare di queste largo uso anche nella nostra penisola.

Passando in seguito ai *vasi vinari in legno*, cioè *tini, botti da cantina, fusti da cantina e da trasporto in genere*, i concorrenti sono complessivamente in n. di 18.

Per quanto riguarda i *tini*, il materiale è stato assai scarso, figurandovi tre soli concorrenti nelle Ditte BUFFA ANDREA di Visone, GAGLIARDINI ALESSANDRO di Casalmonferrato e FASSIO FRATELLI di Asti, i quali presentano: il primo, un tino-botte a volume variabile, cioè con un fondo mobile nell'interno a tenuta perfetta, ma però poco pratico e quindi per ora non raccomandabile; l'altro, un tino a base quadrata a spigoli arrotondati; ed infine il terzo, un tino pel trasporto dell'uva con fondo anteriore. — Quest'ultimo tino però dalla nostra Commissione non fu preso in considerazione, perchè, entrando nel *Concorso Internazionale pei mezzi di trasporto*, ad altri spettava il compito di darne il rispettivo giudizio.

Più copioso invece è il materiale presentato da diversi concorrenti per le *botti da cantina*, delle quali havvi un ricco assortimento, a forma rotonda ed ellittica, di cui, fra le prime, alcune di capacità assai notevole, cioè di 600 e 250 ettolitri, esposte rispettivamente dalle Ditte TOMALINO GIUSEPPE di Asti e GRAZIANO GIOVANNI di Valenza Po, botti queste ultime che, come quelle in cemento, possono tornare ora molto opportune, specialmente pei tagli di grandi masse di vini tipici.

Tanto per queste botti, come per le altre di minore capacità, la Commissione giudicatrice ebbe in generale a notare con vero compiacimento il notevole progresso da noi compiutosi in questo ramo negli ultimi anni, specialmente per quanto riguarda l'accuratezza nella costruzione e la scelta del legname, nella maggior parte rovere e castagno. Sono per l'appunto questi legnami, che dovrebbero essere sempre preferiti per le botti di cantina in confronto di altre essenze, come l'acacia, di cui per parte di qualche concorrente, le Ditte SOLDATO PIETRO di Asti e GAGLIARDINI ALESSANDRO di Casalmonferrato, furono presentati alcuni modelli, perchè, senza tener conto del loro costo troppo elevato, L. 12 all'ettolitro, simili botti non possono tornare troppo opportune per la buona conservazione del vino.

Pel rovere, quello più comunemente usato in Piemonte è il nostrano, di Pinerolo e di altre località; come del pari nostrano è il castagno selvatico, che proviene nella maggior parte da Locana Canavese (Ivrea) e che è largamente usato nella costruzione delle botti, perchè pare dia un legname da doghe molto apprezzabile. Nelle altre regioni invece il legname preferito è il rovere di Slavonia, il quale certamente si presta più di qualunque altro per la buona conservazione del vino, e che perciò noi vorremmo vedere preferito nella costruzione delle botti. Ma ciò non esclude che anche nel nostro Paese si possa avere dell'ottimo rovere da

doghe, specialmente quello cresciuto in regioni montuose del Settentrione, dalle quali poter ricavare, come già da Locana nel Canavesano pel castagno, dell'eccellente legname adatto per tale scopo, purchè si cerchi di farne sempre un'accurata scelta, scartando quello roso, tarlato, vergato o cipollato, o per qualunque altra causa non perfetto. E quando si possono avere di simili legnami, come lo dimostrano le botti presentate al Concorso, costruite nella maggior parte con rovere e castagno nostrani, accuratamente scelti e previamente ben stagionati e depurati, non si vede una ragione perchè si debbano escludere dalla costruzione delle nostre botti, tanto più che con questi legnami si rende possibile la realizzazione di una notevole economia nel prezzo di costo delle rispettive botti. Infatti — nel mentre per le botti costruite con legnami nostrani il loro costo varia, secondo le dichiarazioni degli stessi concorrenti, pel castagno da un minimo di L. 6 e 7 (VIGETTI FRATELLI e Zo GIOACHINO di VINCENZO, entrambi di Asti) ad un massimo di L. 9 per ettolitro; e pel rovere da L. 8 a 8,50 (Zo GIOACHINO suddetto e GRAZIANO GIOVANNI di Valenza Po) a L. 9,50, sempre per ettolitro — quelle invece costruite con rovere di Slavonia vengono a costare, nelle condizioni più vantaggiose, mai meno di L. 9,50 all'ettolitro (GARETTO LUIGI di Milano).

Ed a proposito della depurazione del legname per le botti, la Commissione crede di dover rilevare il sistema usato dalla Ditta OGLINA GIUSEPPE E FIGLI, di Chivasso, allo scopo anche di imbiancare il legname, esportandone i principî tannici, le sostanze estrattive, ecc., sistema questo che consiste nel sottoporre le doghe ad un'energica liscivatura con lisciva di carbonato di soda, seguita da una lavatura con acqua bollente ed infine da una risciacquatura con acqua salata.

La costruzione delle botti, come si ebbe già a dire, è stata trovata in generale assai accurata, tanto nella forma rotonda — sia per le giuste proporzioni, sia perchè convenientemente panciuta — come pure in quella ellittica, delle quali ultime furono presentati dei pregevoli esemplari, specialmente per parte delle Ditte NUOVO GAETANO di Bari e FASSIO FRATELLI di Asti. Proporzionato lo spessore delle doghe alla capacità delle botti, che per quelle di grande capacità arriva sino a 70 millimetri; ben levigata la superficie esterna delle doghe accuratamente convesse — cioè piegate nella maggior parte a fuoco e ad acqua in confronto dell'antico sistema della sega che va ora gradatamente scomparendo — ed alquanto ruvido invece l'interno.

Solo la Commissione dovette notare che tutte le botti presentate, eccezione fatta pel WALLUSCHNIG ANTONIO di Conegliano, sono costruite con doghe di sega, invece che di spacco, le quali ultime risultano migliori e sono da preferirsi perchè — meno qualche rara eccezione — riescono sempre separate secondo la disposizione delle fibre del legno. I fondi sono dolcemente concavi all'esterno e convessi all'interno, però non a sufficienza — specialmente nelle botti di grandi capacità — per dare ai fondi

stessi la necessaria resistenza di fronte alla pressione interna del liquido, ed evitare così l'applicazione delle traverse di legno, che si vedono all'esterno dei fondi nella maggior parte delle botti in concorso, o delle spranghe o catene interne di ferro, come la Commissione ha potuto rilevare in alcune di esse, e che sono per l'appunto applicate per dare maggiore robustezza ai fondi delle botti stesse. — Pur ammettendo per le botti di grande capacità, come quelle del Tomalino e del Graziano, l'applicazione dei traversi orizzontali di legno all'esterno, onde togliere il pericolo che i fondi vengano portati fuori dalla capruggine dalla spinta del vino — quando però questi traversi sieno fissati al fondo in modo da evitare nell'interno il diretto contatto delle parti metalliche col vino, contatto che torna sempre dannoso alla buona qualità del vino stesso per l'ossidazione che ne avviene, la Commissione esprime il desiderio che per le botti di minore capacità venga tolto questo antiquato sistema dei traversi, dando invece ai fondi una maggiore convessità, come egregiamente viene fatto dalle grandi fabbriche tanto estere che nazionali, e come si comincia a fare anche da noi nelle fabbriche minori, e delle quali vi erano all'Esposizione di Asti dei lodevoli campioni. — Maggiormente poi vorrebbe che venissero totalmente proscriette dall'interno delle botti, qualunque sia la loro capacità, le spranghe o catene di ferro, le quali per quanto paraffinate, stagnate od in altro modo riparate dal diretto contatto del vino, non cessano per questo di esercitare alla fine un'influenza dannosa sul sapore e sul colore del vino stesso, specialmente se bianco. — In generale ben fatto e proporzionato lo sportello sul fondo anteriore, per lo più tagliato entro la doga centrale e rotondo superiormente, cioè senza spigoli ed a pareti robuste, meno che in qualche caso in cui la Commissione dovette rilevare che le pareti dello sportello erano troppo sottili in proporzione al volume delle botti.

Il GAGLIARDINI ALESSANDRO di Casalmonferrato presenta poi una botte con lo sportello anteriore rettangolare che si apre all'esterno, ma che alla Commissione non sembra troppo raccomandabile, perchè non essendo tanto facile ottenere la perfetta tenuta può facilmente dare luogo a spandimenti. Ed a sua volta il PENNA STEFANO di Montegrosso di Asti ha messo in mostra una botte con sportello superiore a tenuta di sua invenzione, allo scopo di far servire dette botti anche per la fermentazione dell'uva, sistema questo che potrebbe essere tollerato, se con detto sportello si potesse ottenere una chiusura veramente perfetta, anche quando vengano poi destinate per la conservazione del vino.

La Commissione ha dovuto infine notare che molte delle botti da cantina — quantunque di una certa capacità — erano sprovviste di sportello sul fondo, la qual mancanza rende queste botti poco raccomandabili per la difficoltà di esportarvi la feccia e di praticarvi la necessaria pulizia. — Solidi i cerchi, quasi sempre di conveniente spessore, in giusto numero, e forse qualche volta perfino esuberanti, ben distribuiti e di buon

materiale di frequente anche galvanizzato, ciò che contribuisce a dare una maggiore durata ai cerchi stessi.

La Ditta HAGEN GUGLIELMO di Milano presentò poi delle pregevoli vernici per fusti.

La Commissione giudicatrice, nel far rilevare ancora una volta il notevole progresso fatto da noi negli ultimi anni in questa industria, così splendidamente affermatasi nell'Esposizione di Asti, esprime il parere che l'eleganza nella costruzione dei fusti da cantina non venga spinta fino ad ornare questi con sculture e disegni in rilievo, come fu fatto da alcuni concorrenti, perchè ciò non è consentaneo all'uso cui le botti stesse sono destinate, e per di più elevandone il prezzo di costo ne rendono difficile la loro diffusione.

In quanto ai *fusti da trasporto, come bordolesi, barili, fusticelli ellittici, piccoli fusti per birra, mosto, controfodere, ecc.*, quantunque presentati in questa sezione da 4 degli anzidetti espositori, la nostra Commissione non ebbe ad occuparsene, perchè compresi nel Concorso internazionale pei mezzi di trasporto. — Si fermò solo a rilevare la buona costruzione dei barili in legno e dei bariletti o fiaschetti a forma di borsette di legno di gelso, e di prezzo abbastanza conveniente, costando solo L. 4 ciascuna della capacità di litri 10, presentati dall'ANDREOLI PIETRO di Castelalfero. — Discrete le damigiane in legno di gelso del GRANGIA LUIGI di Casalmonferrato; sono ben costruite, ma alquanto incommode e pesanti, ed anche troppo care, costando quelle di litri 10, L. 7 e quelle di 30, L. 12; per cui di uso non pratico e conveniente, specialmente pei trasporti in causa del loro elevato peso.

Invece assai ricca fu la mostra delle *brente*, recipienti questi che in Piemonte ed in alcune parti della Lombardia ha tanta importanza, sia per la misura, sia pel trasporto del vino in cantina e fuori. — In numero di 4 sono gli espositori di brente, i quali presentano esclusivamente quest'articolo, oltre le brente esposte da 3 degli anzidetti espositori di botti e fusti; e così in totale 7 espositori.

Di quest'articolo alcuni costruttori fecero un oggetto di lusso e da museo, presentando delle brente impiallacciate, lucide ed anche scolpite, perciò di uso impossibile anche per l'elevato prezzo (L. 70) e quindi non raccomandabili. — La brenta invece dovrebbe essere un recipiente costruito solidamente ed esattamente sì, ed anche elegante se vogliamo, ma semplice e preciso, di buon legname, leggero, ma soprattutto a buon mercato. — A questi requisiti rispondono infatti le brente del SOLDATO PIETRO di Asti, costruite in legno salice, castagno di Locana Canavesano, ma forse di prezzo troppo elevato costando da L. 25 a 45 l'una, secondo il legname. — Migliori invece sono quelle del CHIARAVIGLIO TOMMASO di Asti, in legno larice con cerchi di ferro, costando solo L. 12 a 15; quelle del NEB-

BIOLO FRANCESCO di Asti, in castagno e larice a L. 13,50, se cerchi in ferro, e L. 24 a 28, se rivestite di lamine e cerchi in noce; quelle del NEBBIOLO GIOVANNI pure di Asti, rivestite in lamine di noce con annodature fine, del costo di L. 24, mentre coi cerchi in ferro costano solo L. 14. Buone anche le brente dell'ANDREOLI PIETRO di Castelalfero, in legno larice e gelso, rivestite internamente in rame stagnato e del costo di L. 35.

Meritevoli di considerazione inoltre i *cerchi di castagno* per bordolesi, presentati da DELBUONO GAETANO di Altare, che vengono estratti da piante di 5 a 6 anni, e coi quali ha avviato un serio commercio di esportazione, specialmente verso la Francia, impiegandovi durante la campagna circa 200 operai per la preparazione dei cerchi suddetti.

Degni di encomio infine i *sedili in cemento* per botti del BOSIA LORENZO di Asti, e di prezzo abbastanza conveniente, costando ciascuno solo L. 4.

Prof. V. PUSCHI. *Relatore.*

---

CLASSE II (\*).

SEZIONE VERMOUTH E PRODOTTI DELLA DISTILLAZIONE

---

Categoria 1<sup>a</sup> - Vermouth e Prodotti tonici.

L'importanza di produzione e consumo nazionale, nonché la forte esportazione di questo articolo, ha soffermato molto la competente Giuria, che nel proprio giudizio fu guidata dal concetto della ricerca nei prodotti da esaminare di quelle caratteristiche tipiche ed armoniche, che hanno saputo conservare costantemente le grandi fabbriche italiane, tanto apprezzate all'estero come Martini e Rossi, Fratelli Cora, Cinzano, Ballor, che forse sazie dei precedenti meritati allori in tutte le Esposizioni mondiali, in questa si tennero sgraziatamente « fuori concorso. »

La fungaia di vini aromatizzati in qualsiasi modo, più o meno decentemente, e gabellati sotto nome di Vermouth, pur troppo si è riscontrata numerosa, ed infatti sopra N° 66 campioni presentati come Vermouth semplice, ne furono scartati N° 38 — e sopra N° 15 campioni iscritti come Vermouth e Prodotti tonici ne vennero scartati N° 8 — tutti perchè scadenti, o non rispondenti neppure lontanamente al vero tipo commerciale.

Nella massa degli scarti si trovarono dei tipi Vermouth spumanti per mancanza di parte alcoolica necessaria, altri furono riscontrati di impasto raggugliato con i coefficienti di base; ma per eccedenza di sciroppo e di essenze erano ridotti a veri rosolii vinosi, vere profumerie da *toilette*; passabili forse *come sedicenti digestivi*, ma da escludersi in modo assoluto dalla categoria « *Aperitivi* », vera caratteristica dei Vermouth quando sono prodotti in modo razionale.

Per le considerazioni sopra accennate, la Giuria non credette opportuno prendere in esame nè incoraggiare i tipi Vini bianchi aromatizzati, per quanto siano noti, ma di minimo consumo in alcune borgate del Piemonte, facendo voti che in ulteriori Esposizioni Nazionali vengano esclusi dal concorso.

---

(\*) CLASSE I, *Viticoltura ed enologia*, V. a pag. 41.

Riferendosi alla Categoria *Vermouth e Prodotti tonici*, la Commissione giudicante non ha avuto da rallegrarsi troppo, giacchè, salvo poche eccezioni discrete appena passabili, tutto il resto erano dei miscugli tutt'altro che gradevoli al palato, fabbricati senza alcun criterio direttivo armonico che rispondesse alla denominazione affibbiata sulle *etichette*.

Vennero presentati N. 15 assaggi dei quali N. 8 passarono allo scarto immediato in prima degustazione a piena unanimità dei signori Giurati.

### Categoria 2<sup>a</sup> - Prodotti della distillazione.

Un lodevole miglioramento si è rivelato nella distillazione delle Vinaccie e del Vino, e possiamo riprometterci con animo tranquillo che i nostri industriali raggiungeranno la vera perfezione.

Nel corso dell'esame fatto sulle qualità presentate, si rinvennero quelle prodotte in Sardegna, aventi un marcato gusto di anice; — la rispettabile Giuria, sulle prime era d'avviso di non ammetterle al Concorso delle premiazioni, onde non incoraggiare la fabbricazione di un prodotto non ammesso negli usi generali del commercio, giacchè il gusto di anice copre qualsiasi difetto che vi fosse nella distillazione, ed inoltre se, per eventualità qualsiasi, ne venisse effettuata la rettificazione, si avrebbe per prodotto un alcool portante costantemente in se stesso l'aroma di anice.

In considerazione però che gli usi e bisogni locali in Sardegna richiedono un prodotto conciato in tal modo, la Commissione giudicante credette opportuno accordare una piccola premiazione; senza con ciò dimostrare approvazione, nè alcun più lieve incoraggiamento; anzi pregando l'egregio Comitato Esecutivo di far conoscere a quei signori produttori sardi, il presente specifico deliberato.

Di Acquaviti vinaccie se ne presentarono al Concorso N. 41 campioni, dei quali due « fuori Concorso » e N. 15 furono iscritti per proposta di premiazione.

Di Acquavite vino se ne presentarono 9 campioni e tutti iscritti per premiazione.

Pei distillati diversi si ebbero N. 7 campioni e due sole Ditte vennero iscritte per la proposta di premiazione.

### Categoria 3<sup>a</sup> - Tartari.

Ottima la produzione di questo articolo, riscontrata in tutti i campioni presentati al Concorso, — bellissimi Cristalli e tutti dinotanti abbondanza di materie utili. — Tutti vennero iscritti per proposte di premiazione.

#### Categoria 4<sup>a</sup> - Enocianina.

Un solo concorrente si è presentato a questa Mostra e la qualità fu riconosciuta purissima, onde la Commissione giudicante propose una ricompensa di primo ordine pel complesso dei prodotti presentati dall'ANTONIAZZI.

#### Categoria 5<sup>a</sup> - Cognac.

L'industria del *Cognac* da poco coltivata in Italia con accuratezza, da molti forti e volenterosi industriali e produttori Vini; dal complesso dei saggi presentati a questo Concorso è emerso che molta strada deve ancora percorrere avanti di arrivare ad un necessario desiderato perfezionamento.

Certo però non è da disconoscersi, che in così poco tempo si è fatto molto, giacchè molta attenzione e abnegazione ci vuole, e non saranno mai bastanti le cure del produttore, nel scegliere la materia prima per la distillazione, inoltre occorre dare tempo al tempo, e cioè gli anni necessari di invecchiamento che affina e rende pastoso il prodotto sviluppandovi gli eteri in natura.

Materia poi di studio accurato, sono gli apparecchi in uso nella produzione dell'acquavite da destinarsi ad invecchiamento uso Cognac, che se riescono ad eliminare completamente i prodotti di coda, non servono affatto per dare un'acquavite immune da prodotti di testa; — ed è forse per questo che alcuni Cognac presentati a questa Mostra da industriali e produttori, — che senza dubbio fecero del loro meglio per ottenere delle acquaviti invecchiate che potessero rivaleggiare con i Cognac migliori francesi, — non sono riesciti, malgrado le molte cure, ad eliminare quel certo che di bruciante e sgarbato, che in un prodotto a distillazione perfetta dovrebbe scomparire con l'invecchiamento, come si verifica nell'affinamento dei Cognac francesi; per ora tale difetto persiste qui certamente causato dalle aldeidi e dagli eteri che costituiscono i *prodotti di testa*.

Dopo queste considerazioni, ci sarebbe da pensare se non convenga forse ritornare ad apparecchi più semplici, cioè intermittenti, i quali permettono una conveniente separazione tanto dei prodotti di testa che di coda, dando in tal modo un prodotto più adatto all'affinamento.

La Commissione, nel fare un primo giudizio ha tenuto calcolo soltanto della qualità del prodotto, ma poi ha dovuto preoccuparsi anche della condizione di produzione, e fra i scelti si è trovato la necessità di eliminare coloro che non risultarono distillatori e affinatori di Acqua-

viti di vino; decise quindi soprassedere all'aggiudicazione definitiva dei premi, lasciando ampio mandato all'onorevole Comitato Esecutivo affinché nella sua saviezza faccia quelle trasposizioni di graduatoria dei premi, in rapporto al prodotto e all'importanza di produzione, come potrà risultare dai dati statistici dell'Intendenza di Finanza.

La Commissione crede suo dovere segnalare alla spettabile Commissione ordinatrice, alcune Ditte produttrici, le quali e per la qualità dei prodotti esposti, e per l'importanza del loro commercio meriterebbero essere prese in considerazione per un **Diploma di Benemerenza**, — esse sono le Ditte TOSETTI E C. e ROCCA di Asti.

### Categoria 6<sup>a</sup> - Aceti.

Nulla affatto di speciale havvi da segnalare sui prodotti presentati a questo Concorso, e sopra N. 27 campioni presentati si riscontrarono degne di premiazione N. 17 Ditte. (*V. Elenco generale dei Premiati*).

---

Ora, terminati questi brevi appunti sulla Sezione *Vermouth e prodotti della distillazione*, rendendomi interprete dei sentimenti unanimi dei Membri della Commissione giudicante, esprimo i sensi di riconoscenza all'onorevole Presidenza per la prova di fiducia che venne loro accordata con chiamarli a far parte di una schiera di Giurati così eletta.

Per parte mia posso assicurare che la Commissione, della quale ho avuto l'onore di far parte, ha messo tutto lo zelo e buon volere per corrispondere alla fiducia in essa riposta, e mi trovo dover mandare un voto di plauso all'infaticabile Presidente signor Cav. Del Torre.

PIETRA LUIGI, *Relatore*.

### CLASSE III.

#### MECCANICA ED ATTREZZERIA VITICOLA ED ENOLOGICA

---

Nel tempo in cui l'Esposizione Generale di Torino otteneva il ben meritato trionfo per lo straordinario numero di espositori che affermavano col loro concorso, nel cinquantenario della proclamazione dello Statuto, il glorioso cammino dalla Nazione compiuto nel campo delle arti e delle industrie sotto l'egida delle libertà statutarie; la Sezione di Asti ha in modo speciale rivelato i salienti progressi che l'industria enologica, cespite di ricchezza italiana, ha saputo conseguire con indefesso lavoro e studio costante.

L'Esposizione Enologica di Asti ha avuto un pieno successo morale, rivendicando al Piemonte il primato che gli spetta come regione eminentemente produttrice. La Giuria della Classe III, che comprende la meccanica ed attrezzeria enologica, ebbe a compiacersi nel constatare, che se furono pochi gli espositori in rapporto all'importanza dell'Esposizione, questi compendiarono una soddisfacente Mostra, rivelando nelle Macchine ed Apparecchi esposti, il conseguimento di un perfezionamento progressivo nelle varie applicazioni della meccanica viticola-enologica.

La Giuria della Classe III ha dovuto constatare che se non le furono presentate nuove invenzioni od applicazioni nei vari apparecchi, quelli però che si produssero alla Mostra vennero riconosciuti, in massima, di buona ed accurata costruzione, ciò che dimostra lo studio perseverante, indefesso delle nostre Case costruttrici nel curare questo speciale ramo, potente aiuto della viticoltura e della enologia.

Nel rendere conto al Comitato Esecutivo dell'Esposizione di Asti dei premi conferiti, la Giuria deve dichiarare, che nell'intento di favorire quanto riesca di maggior utilità pratica all'agricoltura, ha stabilito e si è attenuta al principio seguente: Essere meritevoli di premio quegli attrezzi che, a parità di merito per funzionamento e per costruzione, siano messi in commercio a minor prezzo. La Giuria nel cominciare i suoi lavori ha creduto bene prendere subito in considerazione quegli industriali, che, senza attenersi a speciali apparecchi, presentarono un complesso di macchine, atto a soddisfare qualunque bisogno dell'industria

viticola-enologica, mettendo in commercio quelli di conosciuta praticità, soddisfacenti alle esigenze del buon mercato, qualità pratiche per la diffusione delle macchine viticole-enologiche anche nelle piccole proprietà.

A questo scopo la Giuria raccomandava le diverse Case alla Giuria Generale con un graduatoria di punti, alla quale le altre Sezioni di Giuria ed il Comitato applicarono i premi che meritavano.

### Macchine Anticrittogamiche Irroratrici.

Dopo il Concorso bandito ad Asti nel 1891 per le Irroratrici, se ne costrussero man mano sempre perfezionandole, per la cura della peronospora. Ed oggi la Giuria ebbe a constatare che pur tuttavia si sta escogitando i mezzi per avere macchine buone ed a poco prezzo. Descrivere le odierne Irroratrici pare debba essere superfluo. Tutti sanno il principio della Vermorel che applica il recipiente al dorso dell'operaio.

Nelle loro parti essenziali — *pompa-agitatore-polverizzatore* — quasi tutte si assomigliano con lievissime e non sempre apprezzabili variazioni. Le pompe che si analizzarono si possono distinguere in tre maniere: la *pompa a disco di gomma estensibile* (sistema Vermorel), la *pompa a stantuffo* e la *pompa a camera d'aria*. Le più usuali sono le *pompe a disco di gomma*; queste facilmente vengono manovrate e non hanno bisogno di essere lubrificate. Le *pompe a stantuffo* sono, in generale, aspiranti e prementi, esse presentano lo svantaggio di avere troppe leve e meccanismi per poter agire, inoltre presentano troppa superficie metallica all'azione del preparato cuprico. Sono invece utili, perchè rimescolando il liquido evitano l'otturazione della canula ed il liquido esce sempre omogeneo. Le *pompe ad aria* funzionano in specie per le grandi proprietà. Quivi invece di avere gli zaini con relativa pompa, essi non ne hanno alcuna. Quando si vuole operare si riempie parzialmente lo zaino, poi si rinchioda ermeticamente mediante tappo a vite il foro di introduzione, e si spinge aria per apposito condotto con una pompa o compressore. Continuando ad iniettare aria la pressione nello zaino aumenta, per cui aprendo un'uscita, di qui il liquido verrà fuori con violenza. Tutti gli apparecchi in questo senso hanno la pompa separata, perchè questa può servire a preparare gli zaini di ricambio senza perdita di tempo e rendendoli più leggeri.

In fatto di *agitatori* nelle pompe esaminate noi troviamo quello che utilizza una parte del rendimento della pompa facendolo convergere al fondo dello zaino che fa gorgogliare il liquido suddiviso in minute parti che resta così omogeneo; altri che utilizzano l'aria della camera d'aria facendolo pure gorgogliare al fondo.

Riguardo ai *polverizzatori*, quasi tutti sono eguali, se ne eccettuano due dei quali ci occuperemo a parte. Le parti delle macchine sono uguali, solo

le chiusure variano per il numero delle viti applicate, molte a 6. Le camere d'aria sono pure fisse o mobili. In tutte queste il materiale di costruzione — rame, zinco, legno e perfino alluminio — ne determinano il prezzo.

Classificare a priori la migliore di queste macchine sarebbe stato impossibile, perchè tutte presentavano pregi e difetti. La Giuria per stabilire una graduatoria fece un esperimento di manovra di ogni singolo apparecchio tenendo conto del liquido usato (calce in acqua) litri 20; il tempo impiegato all'esaurimento; la distanza del getto; la polverizzazione del getto. Infine il peso ed il prezzo dell'apparecchio.

In base a questi dati la Giuria constatava che delle macchine presentate in concorso, 17 erano di buona costruzione e rispondenti al lavoro che si richiede, per cui vennero conferite le seguenti premiazioni per *macchine anticrittogamiche irroratrici*.

**Medaglia d'oro:** GAROLLA cav. GIUSEPPE.

**Medaglia d'argento:** BINELLI GIUSEPPE — BOSCHINI FRANCESCO — BOSCHINI GIOVANNI e ANGELO — CANDEO don ANGELO — CANDELORO FRATELLI — CECCHETTI FRATELLI — DELL'ERRA GIOVANNI — SOGGETTI DOMENICO — TORBOSA GAUDENZIO — VILLATA BARTOLOMEO — VOLPI FRATELLI.

**Medaglia di bronzo:** BERTINOTTI GIOVANNI — DEL TAGLIA ANGELO e ARMANDO — ROMANO BENEDETTO — RUBERTI ACHILLE — TOPPINO DOMENICO.

### Solforatrici.

Per ciò che riguarda gli apparecchi per lo spandimento delle polveri anticrittogamiche, poco o nulla si è verificato di nuovo sui tipi generalmente conosciuti. Siccome la Giuria doveva procedere ad una graduatoria tra molti apparecchi in massima parte simili, così anche per le Solforatrici eseguiva una prova pratica atta a verificare nell'apparecchio i seguenti principali requisiti:

*Regolare e fina distribuzione della polvere. Getto forte e continuo* onde poter depositare la polvere a distanza senza che questa abbia a cadere per mancanza di spinta.

Infine *peso* dell'apparecchio e *prezzo* conseguente.

Tra le solforatrici di grande potenza per getto, accurata costruzione, figurava la *Solforatrice Garolla*, già tanto conosciuta e sempre più modificata avendo un nuovo stacciatore che polverizza e distribuisce le polveri in un velo finissimo. Ha un mantice potentissimo che permette solforare anche nel caso di un debole vento. La sua costruzione accurata,

come tutti gli apparecchi del Garolla, fece considerare questa macchina tra quelle dello stesso costruttore che meritavano la complessiva onorificenza della **Medaglia d'oro**.

L'ingegnere BERTOLAZO PAOLO presenta un'ingegnosa *Solfotrice a zaino*, costrutta in legno con macinatore e stacciatore oscillante per lo zolfo, ha un buon getto continuo ed un mantice potente. Pesa poco. È costrutta economicamente, ma solidamente; non è forse elegante di forma, ma certamente, in unione a quella del Garolla, è la più pratica e la più consigliabile di tutte, avendo inoltre un prezzo assai mite. Collo stesso sistema, salvo piccole varianti, il Bertolazo presenta dei *soffietti solforatori* applicabili a dei sacchetti che, portati sulle spalle, permettono fornire continuamente il soffietto solforatore. A questi apparecchi la Giuria conferiva la **Medaglia d'argento dorata**.

Dopo questi due tipi principali noi vediamo una serie di apparecchi solforatori, che, cominciando da quello del CANDEO già ben conosciuto, presentano apparecchi fra di loro molto simili, che possono servire alla proprietà specialmente per il loro modesto prezzo.

La Giuria conferiva la **Medaglia d'argento** ai seguenti espositori:

CANDEO DON ANGELO — DELL'ERRA GIOVANNI — GAVAGGI DESIDERIO  
— RIVA FRATELLI.

In seguito fra i *Solforatori a soffietto* per i piccoli bisogni è da notarsi quello ingegnoso del LONGOBARDI, composto di un soffietto con serbatoio di latta conico sulla guancia sinistra, sua specialità è il *tritratore verticale a doppio effetto* che fa passare lo zolfo in una griglia sottilissima, mentre delle spazzole, radendo la superficie della griglia, la liberano dallo zolfo che potrebbe otturarla. È interessante in questo apparato la graduale macinazione dello zolfo. Con qualche modificazione potrà prestare buoni servizi. A questo la Giuria conferiva la **Medaglia di bronzo**.

Vennero pure in seguito premiati con **Medaglia di bronzo**, i signori:

BERTINOTTI GIOVANNI — RUBERTI ACHILLE — TOPPINO DOMENICO.

### Canule e Polverizzatori.

Le canule ed i polverizzatori, che sono parte essenzialissima pel buon funzionamento delle Solfotrici ed Irroratrici, non hanno ancora attirato sufficientemente l'attenzione dei meccanici, e tra i pochi campioni presentati, la Giuria dovette attenersi a due soli, uno per Irroratrici e l'altro per Solfotrici, che maggiormente, alle esperienze, hanno risolto il problema.

Il signor SIBELLA BASILIO, di Nembro, presenta una *Canula polverizzatrice per irroratrici a getto intermillente*. Essa consta di un tubo metallico, ricurvo a guisa di pistola con bottone a molla che arresta o permette l'uscita del liquido. I vantaggi di questa canula polverizzatrice sono: risparmio di liquido; più facile e meno imperfetta applicazione del rimedio. Nei primi trattamenti contro la peronospora, quando non vi sono che pochi getti, l'economia è evidente; trattandosi con insetticidi, acidi, ecc. in tal caso il getto dev'essere esclusivamente rivolto al solo centro infetto, è quindi utilissimo il poter repentinamente e agevolmente intercettare l'uscita del liquido nel passare da un grappolo all'altro. Per la sua utilità e per la semplice costruzione venne premiata con **Medaglia d'argento**.

TIRAPANE ALFREDO, Bologna, presenta un semplice ed ingegnoso *polverizzatore per zolfo*. Esso consta di un'elica che è messa in moto dal getto d'aria che viene dal mantice della Solforatrice. Lo zolfo battendo contro quest'elica in movimento, si suddivide in minutissime parti venendo lanciato fuori con doppio movimento e polverizzato. Per le prime operazioni di zolfatura, al polverizzatore viene applicato un cono superiore che concentra il getto dello zolfo, potendo dirigerlo sui rari germogli, ottenendo così un'economia nello zolfo; per le ulteriori solforazioni si toglie il cono e l'elica scoperta forma una grande e ben distribuita rosa. Studiando meglio l'apparecchio, che ora, costruito in semplice latta, non è troppo pratico e che facilmente si può guastare, si avrà un buon polverizzatore per solforatrice.

In base a questo la Giuria gli decretava la **Medaglia di bronzo**.

### Pigiatrici-Sgranatrici.

Per ciò che riguarda le Pigiatrici nulla di nuovo si ebbe a constatare, tutte conosciute e fondate sullo stesso sistema, rendendosi necessaria l'attenzione dei fabbricanti affinché queste macchine possano venir a miglior mercato. Tra i modelli presentati si notò la **Beccaro**, già tanto conosciuta, con cilindri nichelati e col separatore dei graspi ad elica ed in legno. I cilindri sono comandabili per dare più o meno pressione.

Venne premiata con **Medaglia d'oro**.

Dopo questa viene la **Pigiatrice-diraspatrice Garolla** con movimento a forza centrifuga, rendendo impossibile la rottura dei vinaccioli e la lacerazione dei graspi, ottenendo ancora un utile e buon areamento del mosto. Può essere mossa a mano, funziona però meglio con motore a vapore e per le grandi produzioni.

La **Pigiatrice - sgranatrice De-Giovannini Luigi** è una modificazione della Beccaro. I due cilindri pigiatori muovono con differente velocità. L'apparato separatore è tutto in ferro stagnato e di buona costruzione e costa poco meno della Beccaro. Non presenta però nulla di particolare. Venne premiata con **Medaglia d'argento**.

Il signor CORNAGLIA presenta una Pigiatrice come quella del Beccaro, costrutta solidamente in legno e di prezzo molto inferiore ai due modelli sopra citati. Come specialità ha i cilindri, che sono smontabili, in legno coll'albero in ferro. Sono evitate le rotture che potrebbero facilmente avvenire se fossero di ghisa, giacchè così i cilindri sono con facilità e prontamente riparabili. Ha un regolatore dei cilindri a molla, manovrato da un volantino. La Giuria concedeva la **Medaglia di bronzo**.

Il signor MARCHI presenta una Pigiatrice solida in legno con i cilindri regolati da una molla che ingegnosamente disposta impedisce lo schiacciamento dei vinaccioli. La pigiatrice Marchi è molto conosciuta; è costruita solidamente ed è a buon mercato. Le venne assegnata la **Medaglia di bronzo**, non avendo presentato che un piccolo modello senza diraspatore.

VALENTINI TULLIO venne pure premiato con **Medaglia di bronzo** per la sua Pigiatrice e sgranatrice. La costruzione è buona ed il prezzo assai più conveniente delle altre.

### Torchi.

Passando allo studio dei molti tipi di strettoi presentati alla Mostra Enologica, la Giuria in un previo esame ha potuto provare che nella massima parte i torchi per vinaccie presentati, essendo a leva multipla, presentavano tutti i dati necessari ad assicurare che lo sforzo da essi esercitato è più che sufficiente per estrarre proporzionalmente dalle vinaccie tutto quanto possa essere razionalmente utilizzato.

In base a questo, la Giuria, constatando che nei torchi non sono necessari sforzi eccessivi, ma bensì proporzionali, non ha creduto di fare esperienze al dinamometro, certa che tutti i torchi presi in considerazione erano capaci di uno sforzo superiore ai bisogni da ciascuno richiesti. Nella gara delle macchine per la compressione, la Giuria diede i suoi giudizi basandosi specialmente sopra il materiale di costruzione, sulla solidità e perfezione dei loro organi, sulla velocità, punto capitale, nella carica e nella scarica, ed infine sul prezzo relativo. La Giuria si è trovata di fronte ad una ragguardevole quantità di tipi di torchi, tutti buoni e nella massima parte già conosciuti, e le sue decisioni furono le seguenti: Conferire la **Medaglia d'oro** al *torchio detto a doppia leva e tre pressioni*, sistema **Negro**, della SOCIETÀ METALLURGICA di Alessandria.

Questo torchio, che è una migliore applicazione del torchio Mabile, ha la speciale condizione di poter modificare per ben tre volte la velocità della madrevite a misura che cresce la resistenza da vincere sulle vinaccie, ciò che equivale a produrre tre pressioni differenti pur mantenendo costante lo sforzo motore.

*Funzionamento.* — Le tre velocità diverse, a cui corrispondono tre diverse pressioni a pari sforzo motore, si ottengono variando opportunamente ed in modo molto facile i bracci di due leve, il cui sistema costituisce appunto la specialità di questo torchio. La prima leva è quella solita del torchio Mabile, però da questa il moto non è comunicato direttamente al piatto motore (denterella), ma è trasmesso a questo mediante due leve simili tra loro, i cui fulcri sono le spine segnate I e I nel disegno: i denti o saltarelli che operano sulla denterella sono quattro. I fulcri di queste leve hanno alla lor volta il punto di appoggio in una piastra quasi a forma di farfalla, che è fissata ad una colonnina rigidamente connessa alla parte di madrevite che si appoggia sui calastri. Questa colonnina si vede sul davanti del disegno d'insieme ed è simile a quella che porta il fulcro della leva Mabile e che si vede sulla destra del disegno stesso.

La velocità maggiore si ottiene colla disposizione delle spine date dal disegno: la seconda velocità intermedia si ottiene portando i fulcri delle seconde leve (quelle segnate I e I nel disegno) nei fori II e II della piastra a farfalla; la velocità minore infine si ha lasciando i fulcri delle seconde leve nei fori II e II e portando le due spine del porta-stanga dai fori esterni, nei quali finora hanno lavorato, nei due fori interni vicini uno all'altro segnati col III e III: con quest'ultima disposizione i quattro saltarelli lavorano alternativamente sulla denterella. Spiegata così la maniera di funzionare di questo torchio si capisce come vada più prontamente e facilmente in pressione, giacchè colla prima velocità, la madrevite opera in modo più rapido sul principio, occupando così minor spazio di tempo. Il torchio Negro, oltre al vantaggio di velocità e potenza, ha ancora quello di una costruzione accuratissima. Le sue parti principali in ferro fucinato garantiscono la sua solidità, evitando le rotture improvvise cui dà spesso luogo la ghisa. Il maneggio del torchio è semplice e può venir affidato a semplici operai, giacchè gli spostamenti dei fulcri delle leve possono bensì arrestare il funzionamento del torchio, ma in nessun modo pregiudicarlo. La vite è di acciaio di buona qualità ed a sezione trapezoidale, a parità di capacità dei tinelli, il torchio Negro presenta buona convenienza di acquisto. È consigliabile alle grandi industrie, specialmente se fisso. Il torchio Negro poggia su un basamento in ghisa con nervature.

**Torchio Meschini.** — Questo torchio, che non ha bisogno di essere descritto perchè fu una delle prime modificazioni del Mabile, ottenendo

un successo di alte pressioni, però senza grande celerità, è costruito solidamente in ghisa. Per questi motivi e tenendo conto che al torchio Meschini fin dal 1891 non furono introdotte miglierie nella sua costruzione, la Giuria proponeva l'alta distinzione della **Medaglia d'argento dorato**, alla quale l'espositore mostrò di preferire la semplice conferma delle premiazioni ottenute in altre Esposizioni, che certamente i Giurati di questa non hanno facoltà di revocare.

**Torchio Fratelli Gambino.** — Presentano un torchio a leve con quattro saltarelli, che ha il grande vantaggio di essere costruito con molta cura, presentando facilità di manovra. Ciò che maggiormente raccomanda questi costruttori si è l'eccezionale buon mercato dei loro torchi che sono destinati, con buone modificazioni, ad essere prescelti dalle piccole proprietà. La Giuria decretava ai FRATELLI GAMBINO la **Medaglia di argento dorato**.

**Torchio Ronzani Francesco** a quattro pressioni mediante il trasporto di un braccio a manubrio con una sola spina combinata all'eccentrico. In questo torchio è notevole che viene quasi eliminato l'attrito prodotto dalla madre vite o piatto motore sul compressore per mezzo di rocchette disposte in un'apposita scatola colla riserva ad olio per tenerle sempre lubrificate. L'eccentrico è guidato da rotelle, ottenendo quindi un minor consumo di forza. È un torchio costruito solidamente e di modico prezzo, perciò raccomandabile. La Giuria conferiva la **Medaglia di argento dorato**.

**Torchio Biggi.** — Buono per le piccole proprietà. Al *plateau* forato del Mabile ordinario, venne sostituito un disco massiccio portante, invece dei fori, delle cavità e dei risalti a forma di denti di sega. In queste cavità vengono ad impegnarsi ed a liberarsi due nottolini disposti diametralmente al piatto. I nottolini sono snodati attorno a due perni portati dalla leva di comando. Venne rilevata la probabilità che col lungo uso il torchio venga a funzionare irregolarmente e ciò per la deformazione nei nottolini e nelle cavità nelle quali devono impegnarsi. Per rispetto al prezzo mite ed alla buona costruzione, detto torchio venne dalla Giuria premiato con **Medaglia d'argento**.

**Torchio Ferrara Vincenzo.** — È un torchio a leva multipla, colle leve in ferro battuto; è accurato nella sua semplice costruzione. Venne premiato con **Medaglia d'argento**.

**Torchio Pattinson a movimenti di ingranaggio.** — Per mezzo del manubrio superiore si mette il torchio in pressione dando la massima pressione per mezzo d'ingranaggio. Il tinello è di legno; la vite è rivestita internamente da un cannocchiale forato che permette più facile lo scolo del liquido. La costruzione è accuratissima e può fare grandi sforzi. Si concesse a questo torchio la **Medaglia d'argento**.

**Torchio Salvaneschi e figli.** — Torchio ben costruito, comune, a doppia leva, buon mercato. **Medaglia d'argento.**

Dopo i sopra descritti, la Giuria credette dare (a titolo d'incoraggiamento perchè studino e perfezionino) la **Medaglia di bronzo** ai seguenti espositori:

BERGILE COSTANTINO — BEGHELLI FILIPPO — CECCHETTI FRATELLI — CIVERA FRATELLI — RICCARDI LUIGI.

Ebbero pure la **Menzione onorevole** per torchi:

FIORI FRANCESCO — PARENA FRATELLI — ROSSI-SEGRE.

**Torchio Garolla** *per vinaccie ad azione continua a grande lavoro.* — Questo grande torchio è il compendio alla pigiatrice a motore; esso venne presentato in un modello molto interessante che spiega benissimo il funzionamento e che fa capire l'utilità che se ne spera per la grande industria.

Il torchio continuo Garolla consta di un canale di ferro di circa 20 centimetri, tutto forellato, su cui si compenetra una ruota della stessa capacità e caricando l'asse della medesima di parecchie tonnellate farla poi passare sopra detto canale, come, a dire del costruttore: « se poste le vinaccie sul binario di una ferrovia, il treno vi passasse sopra ». Questo il principio del torchio Garolla, colla differenza che il binario è circolare e verticale, quindi l'azione continua. Il movimento si fa lento e continuo, non vi è lacerazione, nè rottura dei vinaccioli. I congegni sono studiati bene. Gli attriti sono ingegnosamente ridotti. Buona la costruzione. Il modello presentato dava un'idea del funzionamento del grande torchio dello stesso sistema che lavora da due anni a Ponte di Brenta. Venne premiato con **Medaglia d'oro** conglobata alle pigiatrici-diraspatrici dello stesso autore.

**Pigiatoio torchio Garolla.** — Tra le macchine che non hanno un punto di confronto primeggia il Pigiatoio-torchio da uve del cav. Giuseppe Garolla.

Questo industriale che nella inventiva delle sue macchine seppe sempre dare un'idea nuova, pratica ed originale, ci presenta in questo apparecchio quanto vi è di più sollecito per la fabbricazione in ispecie dei vini bianchi. Il pigiatoio-torchio funziona con due scudi d'acciaio circolari di forma leggermente conica, imperniati su di un asse orizzontale e guidati da apposite rotelle, di guisa che girando, le parti di sotto si tocchino lasciando, per conseguenza, aperte quelle di sopra. Una custodia circolare abbraccia la metà inferiore dei due scudi; l'uva viene introdotta dal di sopra, ove i labbri sono aperti e girando la portano con sè gradatamente stringendola, fino a che passato il punto di contatto dei labbri inferiori, causa una lingua conica che dai labbri degli scudi chiude lo spazio dei mede-

simi fino all'asse, le vinaccie, non potendo seguire la rotazione degli scudi, sono forzate ad uscire per un'apertura angusta praticata a tal uopo nella custodia, pressandosi tanto d'abbondare la parte liquida rimastagli dalla pressione dei suddetti scudi. Questi scudi forniti di punte oscillanti a seconda della loro posizione, servono a spingere maggiormente i graski verso l'apertura dalla quale debbono essere pressati. Questa ingegnosa macchina dove ogni pezzo è abilmente studiato, dove gli attriti sono molto ridotti, facile a manovrarsi, è destinata ad un sicuro avvenire, sostituendo le lunghe operazioni di pigiatura e torchiatura eseguite separatamente.

Questo apparecchio venne premiato con **Medaglia d'oro** in unione alle altre macchine presentate dallo Stabilimento Garolla, e la Giuria esternando la sua compiacenza per l'ingegno del provetto industriale, si augura che le macchine del suo Stabilimento si popolarizzino a beneficio della grande e piccola industria enologica italiana.

#### Torchi idraulici.

Per rispetto ai torchi idraulici la Giuria, d'accordo coll'opinione generale degli enotecnici che li dichiararono non adatti agli usi delle cantine, non ha creduto di studiare molto detti torchi. Essi sono assai più costosi di quelli a leva multipla. Le pressioni che possono esercitare sono, se non dannose, certamente inutili nella enologia. Vanno manovrati da gente pratica ed i guasti che possono succedere non sono facilmente riparabili. In vista però dell'eccellente costruzione la Giuria, decretava alla Ditta BARATTA e RAMPONE la **Medaglia d'argento** per i suoi torchi idraulici.

#### Filtri di lana.

Unico concorrente in questo genere di filtri di lana per uso domestico e per piccole cantine, è la Ditta VINCENZO OMODÈ di Asti, che presenta un accurato campionario di filtri conici di lana, variabili dalla capacità di un litro a litri 50 circa.

I filtri sono ben fabbricati con lana di primissima qualità, senza gusto nè odore di sorta. La Giuria li premiava con **Medaglia d'argento**.

#### Filtri a pasta.

Per i bisogni dell'enologia entrarono completamente in uso i filtri a pasta di cellulosa e congeneri, ed in questa Mostra i filtri presentati appartenevano a questa categoria. Oltre ai filtri tipo germanico, esposti fuori concorso dalla Ditta VANDONE e dalla Ditta ROLLER, la Giuria faceva

eseguire prove di filtrazione, fornendo ella stessa il vino egualmente torbido, calcolando il tempo impiegato da ciascun filtro per dare il rendimento di un ettolitro di vino perfettamente filtrato, a questi risultati vedere a parità di meriti il prezzo relativamente inferiore, coefficiente necessario alla pratica popolarità del filtro. Dopo avere stabilite queste prove, dopo averne analizzati i risultati, in sua seduta la Giuria veniva alle seguenti conclusioni:

DARDERI E C., di Fano, presenta un filtro a semplice effetto, costruito esclusivamente in legno. Questo filtro semplice esclude il contatto del vino con dei metalli, cosa tanto necessaria per la buona conservazione del vino. Il filtro agisce senza pressione, con coperchio semplice e mobile alla sua superficie, la pasta filtrante è trattenuta con pressa da soli incastri di legno. Alle prove per il tempo impiegato fu quello che diede migliori risultati. La Giuria, pur conoscendo che questo filtro non è facilmente maneggiabile perchè privo di carrello e senza alcun piedestallo, osservando pure come sia difficile la conservazione di detto filtro che lasciato in riposo, perchè di legno, verrebbe facilmente a perdere la sua perfetta tenuta, considerando il prezzo molto inferiore a tutti gli altri, ciò che lo rende pratico per le medie proprietà, pur augurandosi alcuni miglioramenti, specie nella costruzione, gli decretava la **Medaglia d'argento dorato**.

INVERNIZZI AGOSTINO, di Milano, espone un modello di filtro sistema *Rouchette* perfezionato nella sua costruzione, fa concorrere nello stesso tempo alle prove un filtro a cellulosa di grande potenzialità, solo possibile per le grandi produzioni. Questo filtro costruito diligentemente, come tutti gli apparecchi della Ditta, funziona a pressione variabile; cilindri e tamburi interni sono in ferro accuratamente stagnato, mentre le altre parti sono in bronzo. Questi filtri si costruiscono ad uno e a due tamburi; quello ad un tamburo si compone di due camere filtranti cariche di cellulosa e che funzionano indipendentemente una dall'altra. La differenza fra i filtri ad un tamburo e a due consiste solo nel rendimento, servendò i primi per le piccole proprietà, mentre i secondi sono esclusivamente per le grandi produzioni. Questo filtro alla prova diede risultati ottimi, quantunque abbia dovuto impiegare un maggior tempo per entrare a funzionare, avendo fatta una carica stragrande e troppo compressa di cellulosa. La Giuria, pur osservando il prezzo alquanto elevato di detto filtro, considerando la perfetta sua costruzione, la facilità di maneggio e velocità di carica e scarica, *conglobava* il filtro a doppio tamburo dell'INVERNIZZI a grande produzione, *nella premiazione della Medaglia d'oro* decretatagli.

MICHELERIO MICHELE, di Alessandria, e MICHELERIO GIOVANNI, di Casale Monferrato, presentano un filtro tipo germanico a doppio effetto. Sono

apparecchi solidamente costrutti, con cilindro in rame internamente stagnato, coperchio con viti articolate. Hanno dato buoni risultati alla prova. Sopra il filtro sono collocate tre spie in metallo nichellato che aumentano notevolmente il prezzo degli apparecchi, rendendoli nello stesso tempo molto più difficili a maneggiarsi per la facilità colla quale si può andare incontro nella carica e scarica dei filtri, alla rottura dei bicchieri di spia, non facilmente sostituibili da semplice operaio. Questi filtri quasi identici nella loro costruzione e funzionamento, costruiti da Case prima unite, presentano entrambi buona costruzione, solidità e funzionamento e sostituiscono vantaggiosamente pel loro prezzo e qualità i filtri originali tipo germanico importati dall'estero. La Giuria decretava ad entrambi la **Medaglia d'argento**.

### Pompe.

Pochi modelli di pompe vennero presentati, nessuno con speciali e grandi modificazioni. Si possono distinguere in tre classi: *oscillanti*, *rotative* ed *a stantuffo*. Il ROLLER, il VANDONE presentarono solidi ed eleganti modelli di pompe oscillanti già tanto conosciute. MICHELERIO GIOVANNI e MICHELERIO MICHELE presentarono modelli di pompe oscillanti comuni, costrutte solidamente, funzionanti bene e di prezzo molto inferiore a quelle introdotte dall'estero, consigliabili soprattutto alle piccole proprietà.

Pochi campioni di pompe rotative, giacchè lo sbattimento che riceve il vino dai due rocchetti interni, le rendono poco accette alla buona enologia. La Giuria nell'intento di farsi un concetto esatto sopra la potenzialità delle pompe presentate, eseguiva delle prove pratiche, basandosi sopra il tempo, lo sforzo necessario per il travaso da una data quantità di liquido.

INVERNIZZI AGOSTINO di Milano. — Come tutti gli apparecchi che escono dallo Stabilimento di questo intelligente industriale, egli presenta due modelli di pompa e stantuffo eseguiti con una finezza ed una precisione eccezionale e ben encomiabile. Presenta:

1° *Una pompa in bronzo a stantuffo* con valvole applicate in una camera conica senza guernizioni; non è necessario smontare il corpo di pompa per levare le valvole per la pulitura; di facilissimo maneggio, fu quella che in minor tempo e maneggiata da un sol uomo, seppe dimostrare alla prova la sua maggiore potenzialità.

2° *Pompa da taglio*. È un apparecchio costruito elegantemente e benissimo; è una pompa a doppio pistone con due aspiranti ed uno premente, specialmente per il taglio dei vini. Si toglie contemporaneamente il liquido da due botti a mezzo dei tubi laterali, uscendo da una sola bocca

emissiva già tagliato. Altra specialità di questa pompa è che i due cilindri lavorano anche indipendentemente l'uno dall'altro, volendo si può far funzionare due aspiranti con due prementi, travasando il vino bianco e il vino nero senza che abbiano a mescolarsi.

Utilissima per le grandi proprietà. La sua costruzione è semplice e per la massima parte in bronzo; montata su carretto di legno con ruote in ghisa; è facilmente maneggiata da un sol uomo. La Giuria conglobava nella **Medaglia d'oro** decretata all'INVERNIZZI, i suesposti modelli di pompe, esternando il suo compiacimento all'industriale, che colla finitezza e specialità de' suoi apparecchi guadagna la concorrenza dei produttori esteri co' suoi prezzi.

QUAGLIA GIACOMO, di Antignano, presenta una pompa rotativa di sua invenzione, assai ingegnosa, evitando lo sbattimento del liquido, sostituendo ai rocchetti due alette a cucchiaio, facenti chiusura perfetta col corpo della pompa. Girando la manovella queste alette accompagnerebbero il vino al tubo di emissione, mentre col movimento formerebbero la camera del vuoto dalla parte del tubo di immissione. Questa pompa, costrutta rozzaamente, è suscettibile di grandi miglitorie, la manovra facile è però molto pesante. La Giuria, riconoscendo il principio buono della pompa, constatando che l'ideatore è persona di nessuna coltura meccanica, decretava la **Medaglia d'argento** nella speranza che questo principio venga affidato alle mani di esperto meccanico capace di ritrarne i migliori benefizi, giacchè sarebbe, in questo caso, molto utile e raccomandabile ai piccoli proprietari.

### Macchine Tappatrici.

Pochi modelli vennero presentati di queste macchine, tutti già conosciuti. Tra le altre primeggiava la macchina THIABAUD con carrello mobile verticalmente, regolatore con volantino della lunghezza del pistone. Campana in bronzo non scomponibile. È la migliore macchina del genere e la Giuria la premiava con **Medaglia d'oro**, conglobata alla macchina per riempire le bottiglie, all'apparecchio per servire i vini spumanti ed al torchio.

Buona per costruzione è una nuova macchina turatrice, *Excelsior*, della Ditta CRAVERO SEBASTIANO di Torino, per mezzo della quale il tappo viene preso da tre pezzi in bronzo, uno dei quali imprime un movimento al tappo che viene spinto nella bottiglia, compresso, ma non piegato, non dando luogo così a sugheri mutilati. Costrutta con buon materiale e precisione, venne premiata con **Medaglia d'argento dorato**.

Altra macchina buona per costruzione è quella del LEPROTTI CARLO, denominata l'*Astigiana*. Essa effettua la compressione dei tappi mediante quattro cuscinetti che agiscono senza molle, restringendosi gradualmente mentre il pistone discende e spinge il tappo nella bottiglia. È buona e di prezzo assai mite; venne premiata con **Medaglia d'argento**.

Oltre a queste figuravano le turatrici BORELLO per vini spumanti.

Quelle ad ariete per spumante della Ditta INVERNIZZI di Milano, tutte già conosciute e che entrarono a far parte della collezione delle macchine per i *champagne*.

La Giuria concedeva pure alla Ditta ALBERTAZZI la **Menzione onorevole** per la turatrice economica *la Sfinge*.

#### Apparecchi per Vini spumanti.

Di questi interessanti apparecchi che rivelano come anche in Italia pigli incremento la confezione degli spumanti, noi abbiamo due principali ed accurati espositori.

L'INVERNIZZI di Milano presenta una esposizione completa composta di macchine per il *dosaggio della liqueur*, macchine per il *débouchage*, macchine *turatrici ad ariete*, macchine per il *fisiclaggio*, macchine per il *dégorgement*. Questi apparecchi sono costrutti con rara precisione, tutti in metallo argentato e, quantunque cari, essendo l'industria degli spumanti molto remuneratrice, e così consigliabili, venne perciò giudicato meritevole di **Medaglia d'oro**.

Il BORELLO porta una collezione di apparecchi per gli spumanti interessante e completa come la prima, molto ben costrutta e di prezzo molto inferiore, perchè gli oggetti in contatto col vino non sono che in rame stagnato.

Venne premiato con **Medaglia d'argento dorato**.

#### Enotermi.

Due furono gli enotermi presentati e tutti e due già funzionanti e conosciuti. Questo importante problema del riscaldamento del vino non ebbe a questa Esposizione un epilogo degno, giacchè quello del VANDONE non venne messo in concorso e gli esposti, quantunque trovati apprezzabili, non si possono paragonare nei risultati a quelli del Carpenè, del Comboni ed altri.

**Enotermo De-Giovannini.** — Apparecchio buono per grande lavorazione. La sua costruzione è conosciuta; il vino entra suddiviso in tanti tubetti di rame stagnato, in un *bagno maria* che è attorno al focolare, di lì passa ad un refrigerante a parte di dove esce. È apparecchio che bisogna saper maneggiare bene, giacchè se tarda il bagno a portarsi, pel suo volume, alla temperatura richiesta, dopo, se non è guidato da abile fuochista, la grande superficie di riscaldamento fa sì che il vino passi a grande temperatura senza avere il tempo di raffreddarsi nel refrigerante annesso.

**Enotermo Baj.** — È un apparecchio pratico, munito di scaldavino alla parte superiore. Si nota subito un difetto nel termometro, che è troppo facilmente impressionato dal calore del focolare, trovandosi immediatamente sopra. Ben costruito: ha un prezzo sensibilmente minore del precedente.

Avendo la Giuria voluto fare delle esperienze per meglio apprezzare la portata dei due enotermi, ne otteneva i seguenti risultati:

	Enotermo Baj	Enotermo De-Giovannini
Accensione del fuoco . . . . .	ore 9,45''	ore 10,10''
Tempo impiegato a mettersi in grado di funzionare	20 minuti	30 minuti
Tempo impiegato a regolare l'apparecchio . . .	10 minuti	5 minuti
Tempo impiegato a riscaldare 50 litri a 55° . .	7 minuti	4 minuti

Il vino entrava nell'apparecchio alla temperatura di 19°, si doveva portare a 55° prescritti dalla Giuria, ed uscì: dal 1°, a gradi 23; dal 2°, a gradi 27.

Stante la poca quantità di liquido da trattarsi, l'enotermo De-Giovannini non potè funzionare come avrebbe dovuto, essendo, al contrario di quello del Baj, di grandi portate.

Dopo questi risultati, ritenuti buoni, la Giuria decretava ad entrambi la **Medaglia d'argento**, computandola al De-Giovannini conglobata a quella per la pigiatrice-sgranatrice.

### Apparecchi Carbonicatori dei Vini.

L'industria della carbonicazione dei vini è pratica che non può venire razionalmente accettata dalla buona enologia, giacchè non è ammissibile che si debba avere vini deficienti, pur tuttavia date certe ragioni, certi gusti, certe circostanze, si può tollerare il governo dei vini coll'acido carbonico.

I vini della Toscana, in certe annate, hanno bisogno di essere governati, ed i consumatori della regione amano i vini frizzanti, ciò che non

dovrebbe essere assolutamente permesso, giacchè, all'infuori dei vini bianchi spumanti, non vi debbono essere vini spumeggianti. È poi riprovevole qualora si tollerasse la fabbricazione dei vini spumanti colla sola miscela dell'acido carbonico nei vini. I vini carbonicati non avendo l'acido carbonico che in miscela e non in soluzione, debbono essere prontamente consumati. La Giuria, mantenendosi estranea a che gli apparecchi carbonicatori presentati non servano per fare vini spumanti, analizzandoli dal lato che possono servire pel governo dei vini misti, ebbe le seguenti conclusioni:

**RAINERI PINI.** — Apparecchio per carbonicare i vini in fusti.

Questo apparecchio comprende, oltre al tappo, tubi, manometro e valvole, un attrezzo il quale, introdotto dal cocchiere, si può allargare ad uso parapioggia nell'interno della botte in modo che, per mezzo di esso, l'acido carbonico introdotto sul vino viene suddiviso regolarmente per tutta la massa del vino, nel quale si scioglie producendo, collo svolgersi delle bollicine d'acido carbonico, uno sbattimento al vino stesso. — Con questo mezzo si rendono freschi, bevibili ed accetti al commercio vini ordinari, resi fiacchi e sfibrati. Per portare al voluto grado di saturazione d'acido carbonico un fusto di 500 o 600 litri occorre circa un'ora di lavoro.

La Giuria perciò riconobbe un vero miglioramento ad un vino operato coll'apparecchio Pini dopo circa 20 minuti, eseguendo tale esperimento nella Casa dell'egregio signor Maiocchi, il quale pose anche il vino necessario a disposizione della Giuria.

Venne premiato con **Medaglia d'oro**, anche in omaggio a che il Pini fu il primo che introdusse in Italia l'applicazione dell'acido carbonico al governo dei vini.

**GAETANO BOCCASARIA** (rappr. R. Pini). — Presenta un apparecchio per carbonicare i vini e le acque in bottiglie, col quale vengono saturate ad ogni operazione 12 bottiglie in poco più di 15 minuti. Volendo, si possono costruire collo stesso sistema macchine per un numero maggiore di bottiglie. Queste sono racchiuse in una reticella che difende l'operatore dallo scoppio di quelle meno resistenti. Macchina pratica che serve assai bene allo scopo. Premiata con **Medaglia d'argento dorato**.

**Ingegnere PAOLO GHINOZZI**, Firenze. — Apparecchio carbonicatore per saturare di acido carbonico in apposito recipiente di porcellana vini, acque, ecc. in quantità di 4 litri per volta ed in brevissimo spazio di tempo (3 o 4 minuti). Macchina elegante e celere, rispondente assai bene allo scopo, sebbene con essa il vino debba poi subire il travaso dal recipiente, cui venne operato, nelle bottiglie, operazione che cagiona una grave perdita dell'acido carbonico assorbito.

Venne premiato con **Medaglia d'argento dorato**.

FABBRICA MECCANICA DI BOTTI. — Botte oscillante a pressione per il trattamento dei vini con l'acido carbonico. Questa non poté essere veduta in azione, pare debba essere molto celere e robusta. È anche di prezzo molto conveniente.

Le venne conferita la **Medaglia di bronzo**.

### Distillatrici.

Tre furono i concorrenti per le distillatrici.

Stante la stagione non propizia non si poterono effettuare esperienze, per cui la Giuria, dietro consenso scritto degli espositori, si attenne al giudizio sopra le qualità materiali dell'apparecchio.

È un grande progresso quello che la Giuria ha verificato nell'arte del calderaio, giacchè negli apparecchi presentati, per la loro costruzione la Giuria ha dovuto dichiararsi soddisfatta.

Analizzando gli apparecchi presentati deve il primato alla Ditta FRATELLI ERBA di Milano, specialista per apparecchi di distillazione per vini, vinacce, alcool, ecc. che espose un Apparecchio per la distillazione a vapore delle vinacce, ad azione continua. L'apparecchio è completamente costruito in rame con accessori in bronzo, il sistema è *Villard-Rottner* leggermente modificato, la potenzialità è di 160 quintali di vinacce ogni 24 ore ed ha prodotti di acquavite finissima ad alta gradazione, da 60 a 80 gradi senza bisogno di rettificazione. Gli alambicchi sono tre, funzionanti per due e permettendo il lavoro continuo, giacchè mentre due lavorano, il terzo si scarica e carica a nuovo. Particolarità dell'apparecchio è il condensatore che trovasi nel refrigerante e che ha il tubo di ritorno con flemme al primo deflemmatore; la costruzione è solida, la robinetteria precisa, le caldaie molto ben lavorate.

Interessantissime furono le Pompe a doppio effetto per liquidi caldi e vaporosi, presentati contemporaneamente da questa Ditta; molto encomiabili per l'ingegnoso sistema quasi istantaneo di montatura e smontatura con valvole speciali e con pistone a guarnitura metallica.

La Giuria conferiva alla Ditta FRATELLI ERBA la **Medaglia d'oro**.

MICHELERIO GIOVANNI, di Alessandria, presenta un Apparecchio per distillazione delle vinacce costruito molto diligentemente, occupa poco spazio e può lavorare 210 kg. ogni 3 ore. L'espositore ha fatto uno studio speciale per la caldaia generatrice di vapore; essa è multitubolare e quindi grande superficie di riscaldamento; è indipendente dall'alambicco e contiene sufficiente acqua, tanta da non aver bisogno d'alimentazione durante l'operazione; i tubi della caldaia si smontano facilmente mediante manicotti a vite per la pulizia e riparazione. Sopra la caldaia trovasi

l'alambicco che è conico con cinque diaframmi per il carico e scarico, lavoro da calderaio molto bene eseguito. La distillazione si opera ad intermittenza e per mezzo di vapore. La colonna dell'apparecchio in questione, lavoro pregevole, si compone di un deflemmatore, un depuratore ed un concentratore; questi singoli elementi hanno il pregio di essere facilmente smontabili e disposti in modo che i vapori idro-alcoolici condensati ritornano automaticamente nella parte inferiore dell'alambicco per essere nuovamente lavorati. Il condensatore è pure smontabile e costruito in modo da ottenere la massima refrigerazione in rapporto al minimo consumo d'acqua. Tra le particolarità abbiamo il filtro per acquavite, ed un apparecchio di speciale invenzione che permette di dividere automaticamente per mezzo dell'alcoometro, i prodotti di testa e di coda obbligandoli a ritornare nella colonna per subire una nuova lavorazione, prima che questi passino al misuratore. Pur accettando il principio su cui si spiega il funzionamento del separatore automatico, la Giuria non crede sia facilmente maneggiabile e dia buoni risultati. L'apparecchio del Michelerio Giovanni venne giudicato di buona costruzione, di rendimento economico e facile manovra; venne perciò premiato con **Medaglia d'argento dorato**.

MICHELERIO MICHELE, di Casale Monferrato, già socio del Michelerio Giovanni, presenta una Distilleria che poco differisce dall'anteriore, salvo che nella caldaia. Quantunque a fuoco diretto, questo non opera direttamente sull'alambicco; questo apparecchio, come il precedente, ha una colonna rettificante per la separazione delle flemme, è pure munito di un filtro a doppio effetto. È specialmente adatta per essere trasportata, essendo montata su ruote ed in un sol gruppo. Come la precedente, è di accurata costruzione e venne premiata con **Medaglia d'argento dorato**.

BALMA GIOVANNI E FIGLIO, di Asti, presentano un pregevolissimo apparecchio in rame accuratamente martellato consistente in un grande alambicco a fuoco diretto ed a vapore con soprastante colonna di rettificazione e refrigerante con tubi per raccogliere le flemme condensate e ritornarle alla colonna. È un apparecchio consigliabile, specialmente per la sua accurata costruzione, a tutte le piccole produzioni, perchè potendo fare un'operazione giornaliera, si possono inoltre nello stesso alambicco fare le aggiunte d'acqua, necessarie al completo esaurimento del cremore nelle vinacce. Il suo prezzo modesto lo mette alla portata della piccola industria. Venne dalla Giuria premiato con **Medaglia d'argento dorato**.

## Apparecchi vari.

**Aspiratore-travasatore**, ing. FERRARIS E BARAVALLE. — A soddisfare ai bisogni del commercio al minuto che deve con grandi perdite di tempo e di liquido trasportare giornalmente delle quantità di vino, pensarono gli ingegneri Ferraris e Baravalle, costruendo un apparecchio che permette di estrarre direttamente dalla cantina il vino od altro liquido che si debba esportare specialmente al minuto. Questo ingegnoso apparecchio invece di approfittare delle pressioni sui liquidi, che sarebbero dannose e col tempo varierebbero la qualità del liquido stesso, approfittano del vuoto, facendo funzionare una camera dove per mezzo di un' apposita pompetta si può estrarre facilmente tutta l'aria. Con una buona combinazione di rubinetti, il vino od altro liquido viene direttamente nei recipienti restando completamente fuori del contatto dell'aria.

Data la disposizione della rubinetteria, si può estrarre il vino da due o più fusti differenti e metterli direttamente tra loro tagliati da un solo rubinetto. Questo apparato pratico presenta la forma di un elegante mobile da spaccio e sopra i suoi congeneri è molto raccomandabile per i commercianti al minuto. Si otterrà così economia di mano d'opera, meno consumo di liquido ed il vino potrà, fresco e conservato, venire direttamente dalla cantina al recipiente di spaccio fuori del contatto dell'aria. Collo stesso sistema gli ingegneri Ferraris e Baravalle hanno fatti speciali impianti per il travaso nei grandi stabilimenti dei liquidi che facilmente si possono modificare o guastare al contatto dell'aria e dello sbattimento, sostituendo le pompe. La Giuria, in considerazione delle buone applicazioni e dell'eccellente principio, decretava la **Medaglia d'argento**.

**Stufa ventilatrice per cantine**, F BAJ E C., Alessandria. — È un apparecchio che tiene poco spazio, costruito intieramente in lamiera, può servire per il riscaldamento di ampie cantine, non ha bisogno di speciale osservazione avendo una tramoggia capace di alimentarla per circa 12 ore. Specialità di questo apparecchio si è che si può coll'invertimento di alcune valvole, farlo funzionare come aspiratore di gas acido carbonico nelle cantine, approfittando del suo forte e ben combinato tiraggio, capace di esportare 300 metri cubi d'aria ogni ora. Accendendo la stufa Baj in una cantina sotterranea al cominciarsi della fermentazione nei tini, si otterrà il doppio effetto di riscaldare proporzionalmente l'ambiente ed evitare il pericolo di asfissia. È apparecchio d'incontestabile utilità ed il suo prezzo modico lo rende consigliabile in ogni caso che sia necessario il riscaldamento e la ventilazione al tempo stesso.

La Giuria per questi motivi conferiva la **Medaglia d'argento** conglobandola a quella decretata all'enotermo.

**Enometro Devecchi.** — Questo apparato di pratica enologica, quantunque basato sulla capillarità delle miscele idro-alcooliche, come il vinometro del *musculus*, ha su questo un vantaggio segnalato. La colonna capillare viene graduata singolarmente per ogni apparecchio con liquidi chimicamente titolati, cosicchè ogni enometro viene segnalato, paragonato e controllato a parte. A questo va unita un'ingegnosa tavola di correzione per le diverse temperature che possa avere il liquido in esame. La Giuria, pure apprezzando la pratica manualità dell'apparecchio per il titolo di gradi alcoolici nella compra e vendita dei vini, non può pronunciarsi direttamente in merito, non essendo ammessi nella scienza mezzi empirici per le determinazioni eno-chimiche, dipendendo direttamente dalla densità del liquido il poter segnare più o meno approssimativamente il suo grado alcoolico, questo apparecchio non può servire per vini sciropposi e dolciastri, nonchè per i vini contenenti molta materia estrattiva e glicerina. La Giuria, considerando che questo apparecchio può servire in casi di contratti per vini secchi; considerando la lodevole fabbricazione che ammettendo una tavola di correzione e graduando singolarmente ogni apparecchio permette in dati casi una maggiore precisione nella determinazione empirica dell'alcool dei vini, gli conferiva la **Menzione onorevole.**

**Filtro depuratore dell'aria,** PICCALUGA E MARCON, Genova. — Questo elegante apparecchio, più che filtro, potrebbe chiamare valvola; esso può essere applicato sopra i fusti o damigiane dalle quali si debba estrarre il liquido, senza procedere subito al loro riempimento. Aprendo il rubinetto di un fusto o di una damigiana cui siasi applicato il filtro depuratore, abbassandosi il livello del liquido questo formerà una camera vuota nel recipiente.

Dall'apparato depuratore allora, per mezzo di apposito sifone, entra l'aria esterna che suddividendosi in minutissime parti dovendo passare attraverso ad uno strato di finissime perle di vetro gorgoglia dentro a dell'alcool, andando a riempire lo spazio lasciato libero dal liquido con aria più depurata. In qualunque maniera è però sempre biasimevole che i recipienti non siano continuamente ricolmi, pur tuttavia l'apparato in questione può servire ad evitare la momentanea degenerazione del vino, e quantunque non si possa ammettere la sua applicazione per regola generale, pure è tollerabile e consigliabile per i piccoli recipienti che debbono essere giornalmente smaltiti. La Giuria conferiva la **Medaglia di Bronzo.**

**Avvisatore elettrico** (*L'Auto Vigile*). — CARLO FRATTINI, di Milano, presenta un ingegnoso apparecchio elettrico, per mezzo del quale si evita la dispersione dei liquidi nel riempimento delle botti e dei fusti.

Questo apparato, necessario nelle cantine dove si effettuano travasi di vini a distanza per mezzo di pompe, serve ad economizzare operai. La sua manovra è facile e può essere maneggiata da qualunque semplice

operaio. La particolarità di questo auto-vigile si è di segnalare con scampanello quando mancano solo pochi litri al riempimento del fusto o della botte, e questo scampanello cessa gradatamente fino a quando la botte non sia completamente piena. Al primo segnale può così l'operaio rallentare gradatamente la marcia della pompa, arrestandola al cessare del campanello.

Il duplice avvisatore, preventivo e definitivo, può funzionare a qualunque distanza, le pile servono per 15.000 operazioni. L'apparecchio è solido e non ha bisogno di molti riguardi. Per l'economia che esso produce è consigliabile in qualunque fattoria. La Giuria conferiva la **Medaglia d'argento**.

**Filo ferro zincato.** — BOVANO SECONDO, di Asti, presenta un'accurata Collezione di filo di ferro zincato per viti, inoltre un sistema di grate per siepi, al quale la Giuria conferiva la **Medaglia di bronzo**.

**Vetriere.** — Tre furono le Case premiate in questo ramo: la Ditta BECCARO FRATELLI, di Acqui, per le sue damigiane diligentemente costrutte e per le continue modificazioni all'accurata impagliatura e sistema di difesa dalle frodi. **Medaglia d'oro** conglobata a quella per la pigiatrice e sgranatrice.

PRANDI GIULIO, di Asti, per la completa collezione di bottiglie di ogni genere; ottima fabbricazione e prezzi di concorrenza colle bottiglie estere egregiamente imitate. **Medaglia d'argento dorato**.

VETRERIE CONSORZIATE di Bau (Sardegna) per le speciali sue damigiane solidamente costrutte con vetro di prima qualità. **Medaglia d'argento**.

**Stadere.** — Un'unica importante Casa che espone un completo assortimento di Stadere a bilico è la Casa BOSSO ANDREA, di Asti. La Giuria, pur considerando l'analogia relativa delle stadere in rapporto all'enologia, avuto riguardo alla buona e solida costruzione delle medesime, ai buoni risultati al controllo, ai prezzi effettivamente miti delle stadere, decretava la **Medaglia d'argento**.

**Materiale di gomma.** — La Giuria conferiva alla Ditta BENDER E MARTINY di Torino la **Medaglia d'oro** per la collezione di tubi di gomma e tela a spirale metallica, ed in specie per i tubi in gomma grigia-scura con inserzione di forte tela senza spirale metallica; per la completa fabbricazione e collezione degli accessori in gomma elastica per pompe irroratrici.

A FRERA CORRADO di Milano, fabbricante tubi di gomma, per la sua collezione e per i prezzi relativamente miti, la Giuria accordava la **Medaglia d'argento dorato**.

Ing. A. BERRUTI — EUGENIO REBAUDENGO — Ing. C. LOSIO  
— Ing. A. ARTOM — M. FANTINI — E. CAMPREDON  
D'ALBARETTO — E. VILLA, *Relatore*.

---

### CLASSE III.

(Concorsi Speciali).

#### CONCORSO INTERNAZIONALE PER MEZZI DI TRASPORTO DELLE UVE PIGIATE, DEI MOSTI E DEI VINI

---

A questo Concorso, stabilito con R. Decreto, n. 497, del 2 ottobre 1897 e disciplinato dal Regolamento approvato col Decreto Ministeriale 5 ottobre dello stesso anno, si presentano 30 concorrenti. Ma di essi solo 23 sono ammessi dalla Commissione giudicatrice, perchè gli altri 7, che ne sono esclusi, presentano o disegni e lavori scritti e non gli oggetti rappresentati; ovvero botti da cantina e tini, non compresi nel programma; od infine perchè hanno inviato i loro prodotti a Torino e non ad Asti.

Categoria 1<sup>a</sup> - Vagoni-serbatoi in metallo ed in legno e recipienti in tela.

In questa categoria figurano i seguenti concorrenti:

- 1° SOCIETÀ ITALIANA PER LE STRADE FERRATE DEL MEDITERRANEO;
- 2° SOCIETÀ ITALIANA PER LE STRADE FERRATE MERIDIONALI;
- 3° NUOVO GIUSEPPE, Bari;
- 4° Ditta PADOA E SEMPLICINI, Firenze.

Non sono ammessi: la SOCIETÀ PER LE FERROVIE SICULE, perchè ha inviato solo dei disegni; GARETTI LUIGI, che presenta una botte da cantina; ed i FRATELLI FASSIO, che espongono un tino a diaframma, non potendosi ritenere questi recipienti come vagoni-serbatoi in legno.

Non vi è alcun concorrente per i recipienti in tela.

La grande importanza che hanno i vagoni-serbatoi nel commercio sempre crescente delle uve pigiate, ed in quello dei mosti e dei vini, specialmente a grandi distanze, non poteva sfuggire alla Commissione giudicatrice, la quale perciò ha portato su di essi la sua maggiore attenzione.

Qualunque sia il materiale, di cui son costruiti, i serbatoi destinati al trasporto dei vini e prodotti analoghi per riuscire veramente utili e

per soddisfare le esigenze tecniche e commerciali, debbono rispondere ai requisiti seguenti.

Anzi tutto debbono essere inattaccabili dagli acidi organici del mosto e del vino e nulla cedere ai liquidi alcoolici, in modo da non alterare il colore, la limpidezza, il gusto, la composizione chimica del vino.

Debbono essere d'altra parte di facile abbonimento, pulizia, disinfezione e conservazione, dopo vuotati.

Se destinati al trasporto delle uve pigiate debbono avere disposizioni atte ad impedire l'acetificazione delle vinacce, specialmente quando la consegna della merce ha luogo dopo 6 od 8 giorni. In certi casi debbono permettere la facile emissione del calorico.

Ed invero, se la temperatura iniziale del mosto e delle vinacce introdotti supera i 24° o 25°, come spesso avviene nel mezzogiorno d'Italia, la temperatura che si produce nella massa fermentante raggiunge i 38°, 39° e qualche volta i 40° C., e perciò riesce grandemente nociva alla qualità del vino che si produce in queste condizioni. È facile comprendere perciò che qualunque disposizione si adotti che abbia per iscopo di far discendere la temperatura verso i 35°, riuscir deve sommamente utile.

Pel trasporto dei vini fatti invece sono da preferire i recipienti che risentono poco l'influenza della temperatura esterna, la quale, se molto bassa, determina abbondante precipitazione di sali e conseguente intorbidamento del liquido; se alta, può favorire alterazioni d'altra natura, ma sempre nocive.

In tutti i casi, perchè riescano preferibili ai recipienti ordinari in legno, i vagoni-serbatoi debbono consentire una sensibile economia nelle spese di trasporto, come pure debbono avere quei comodi e quegli accessori che consentono di riempirli e vuotarli con facilità, prontezza ed economia.

Alla stregua di questi criteri sono stati esaminati i diversi serbatoi presentati al Concorso, e di essi qui in seguito è data succinta descrizione.

La Società per le Ferrovie Italiane della Rete Mediterranea presenta due vagoni-serbatoi pel trasporto dei vini e delle uve pigiate: uno *semplice*, costituito di un carro a 2 assi, con telaio in acciaio e con un serbatoio metallico sovrappostovi, della capacità di ettolitri 126; l'altro *doppio*, composto di un carro a 4 assi, con telaio tubulare in acciaio, portante 2 serbatoi distinti al di sopra, della capacità complessiva di ettolitri 249.

La Società delle Ferrovie Meridionali, esercente la Rete Adriatica, presenta pur essa due carri-serbatoi, entrambi *semplici*, della capacità uno di 120, l'altro di 150 ettolitri; questo secondo provvisto anche di pompa pel riempimento del recipiente.

Il serbatoio di ciascun vagone è un recipiente in lamiera di ferro, di forma cilindrica, chiuso agli estremi da fondi convessi, protetto allo

esterno da un involucro di legno, distante quasi un decimetro, e perciò pur esso cilindrico, interrotto solo al di sotto. Sulle sue pareti interne è applicato un sottile strato di vernice, inattaccabile dagli acidi ed insolubile nell'alcool del vino e tale da non subire avarie colla dilatazione del metallo.

Pel riempimento vi sono sopra ciascun serbatoio due aperture cilindriche (una per ciascuno, nei vagoni con doppio recipiente), sporgenti come cupole, chiuse da coperchi uniti a traverse terminate da una cerniera ad un capo, da una vite di pressione all'altro estremo. A mezzo di adatta guarnizione di *caoutchouc* ciascun coperchio può chiudersi a perfetta tenuta, ed applicandovi dei piombi permette di evitare le manomissioni.

Questi serbatoi non si riempiono mai interamente, ma sino ad un dato segno, per evitare spandimenti o forti pressioni sulle pareti del vaso, quando il liquido contenutovi si dilata per effetto del riscaldamento.

Per attingere con facilità il vino da questi recipienti sul lato lungo del carro e verso uno degli estremi è fissato un tubo di scarico che si termina in un rubinetto, da cui il liquido a mezzo di un tubo di gomma si lascia cadere nei recipienti destinati a riceverlo. Durante il viaggio il rubinetto rimane assicurato, sia col tener chiusa e piombata la sua chiavetta, sia col tener chiusa una valvola interna che si adatta sull'origine del tubo di scarico. Questa valvola è comandata da un albero con volantino, che termina in una speciale apertura cilindrica, situata nella parte superiore del serbatoio, e che può chiudersi con adatto coperchio.

Ogni serbatoio è munito inoltre ad un estremo di larga apertura, destinata all'estrazione delle vinaccie, quando viene adibito al trasporto delle uve pigiate. Detta apertura vien chiusa da apposito usciolo (pure in ferro ed anch'esso laccato come il resto della parete interna del recipiente), il quale si adatta perfettamente e si fissa con viti di pressione e guarnizione di *caoutchouc*. Esternamente a questo usciolo si addossa una lamina di ferro, cogli orli laterali rialzati, girevole sopra due cerniere orizzontali. Quando deve farsi lo scarico delle vinaccie, essa viene abbassata in modo da disporla con leggera inclinazione verso terra e da formare una specie di doccia, la quale permette di estrarre le materie solide (dopo tolto l'usciolo) e di lasciar colare la parte liquida.

Sui serbatoi presi in esame, la Commissione ebbe a fare i seguenti rilievi:

I carri piccoli sono incomodi a riempire, perchè superiormente rotondi e perchè senza pompa; i grandi sono un po' più comodi, ma non quanto sarebbe necessario, perchè hanno due tavole laterali a guisa di ballatoio, e sono provvisti di pompa.

Sono imperfettamente difesi contro l'azione della temperatura esterna e da questo punto di vista meriterebbero di essere perfezionati.

Per quello che riguarda l'azione dei liquidi sul metallo fu osservato che i serbatoi riescono buoni, quando sono laccati di recente al loro interno; ma danno luogo ad inconvenienti, allorquando lo strato protettore che ricopre il ferro si distacca più o meno estesamente. In pratica ciò si verifica per l'azione delle scarpe e cogli urti prodotti da chi scende in essi per eseguire la lavatura.

La Casa PADOA E SEMPLICINI di Firenze, succeduta al benemerito Cirio che primo ebbe l'idea di disporre le botti in legno sui carri pel trasporto dei vini, presenta due vagoni-serbatoi: uno in ferro stagnato, l'altro in legno.

Il primo è costituito di un recipiente metallico, adattato sopra un carro di ferrovia, della capacità di ettolitri 150. Questo serbatoio ha forma prismatica, cogli spigoli arrotondati, lo che ha consentito di averlo, per la detta capacità, colla parete superiore più bassa e perciò di più facile caricamento. All'esterno è difeso da una cassa di legno prismatica cogli sportelli laterali che possono aprirsi facilmente. Questo vagone-serbatoio serve solo pel trasporto del vino.

La stagnatura in questi grossi recipienti non può riuscire perfetta, nè è molto duratura, per cui rimangono delle parti metalliche scoperte che sono intaccate dagli acidi del vino, il quale rimane perciò alterato nella composizione e nelle proprietà organolettiche.

Il secondo è costituito da un carro che porta due botti da ettolitri 55 ciascuna, in rovere, di costruzione accuratissima.

Le due botti hanno il loro asse normale alla lunghezza del carro che le sopporta, per cui gli sportelli si trovano sopra uno dei lati di questo, lo che facilita di molto lo scarico del vino e l'estrazione delle vinacce.

La difesa esterna è costituita di una specie di tetto in legno orizzontale, sorretto da due fiancate pure in legno, poggiate sui lati corti del carro. I due lati lunghi sono difesi invece da tele robuste, provviste di anelli scorrevoli sopra due ferri orizzontali posti in alto ed in basso. Quando sono tese, le due tele di ciascun lato possono riunirsi con una corda che si assicura con un piombo. Questa difesa leggera, economica e che ha anche il vantaggio di lasciar passare facilmente l'aria, alla Commissione è sembrata insufficiente contro le manomissioni, ed anche le altre parti nel complesso lasciano a desiderare da questo punto di vista.

Le due botti poggiano sopra sedili in legno longitudinali, e sono solidamente unite al carro a mezzo di adatti tiranti di ferro. Sono sfornite di diaframma, utili nel trasporto delle uve pigiate; ma la Ditta avverte che può fornirne ai negozianti che li desiderano, mercè una soprattassa di L. 10 per botte.

In generale i recipienti in legno riescono eccellenti pel trasporto del vino, a condizione però che siano sani e ben conservati, lo che in verità non sempre si verifica in pratica; mentre i serbatoi in metallo rispon-

dono meglio al trasporto delle uve pigiate, specialmente se l'autunno corre caldo.

Il bottaio GAETANO NUOVO di Bari presenta uno speciale *vagone-serbatoio*, costituito da due botti situate sopra un carro da ferrovia, una di fronte all'altra, col loro asse nel senso longitudinale, in modo da lasciare in mezzo uno spazio di circa 1 metro. Le botti sono in rovere di Slavonia e costruite con grande accuratezza.

Le due botti sono ben protette contro le manomissioni e difese contro la diretta insolazione e dalla elevata temperatura da una chiusura costituita di un tetto continuo e quattro fiancate a persiane che assicurano una facile ventilazione. Ai due lati vi sono porte scorrevoli come quelle dei carri coperti. Il tetto porta due aperture in corrispondenza degli sportelli superiori delle botti, che permettono il facile riempimento di queste. Tali aperture sono chiuse da due sportellini tenuti a posto durante il viaggio da tiranti in ferro assicurati dal lato interno del carro.

Le botti son fornite al loro interno ciascuna di un diaframma, divisibile in varî pezzi, il quale consente di tenere le vinaccie sommerse durante il trasporto e d'impedirne l'acetificazione. Essendo mobile, esso vien tolto quando più non occorre, ed il recipiente è destinato al trasporto del vino.

Nella parte più bassa della pancia di ciascuna botte per lo scarico è applicato solidamente un tubo a gomito con rubinetto, al quale s'innesta un tubo di gomma di conveniente diametro, terminato all'altro estremo da una cannella di scarico a collo d'oca. Quando si vuol vuotare la botte, si abbassa il tubo che durante il trasporto rimane sollevato e sospeso ad apposito uncino, si aprono le chiavette dei due rubinetti, ed il liquido si riversa nei recipienti destinati a riceverlo. Per impedire le ostruzioni è adattato un diaframma bucherellato all'origine del tubo di scarico.

L'estrazione delle vinaccie ha luogo per lo sportello anteriore, ma essa deve riuscire meno facile, che negli altri serbatoi, pel ristretto spazio in cui deve effettuarsi.

Il *vagone-serbatoio Nuovo* quindi presenta il vantaggio di una maggior difesa contro le manomissioni, di una più intensa ventilazione e di una maggior facilità di scarico del liquido, ma non può dirsi altrettanto per la estrazione delle vinaccie, nè è escluso il pericolo che possa ostruirsi il tubo di scarico. È da rilevare in ultimo che questo nuovo serbatoio non è stato adottato in pratica, nè può dirsi se il commercio potrà servirsene.

La Commissione giudicatrice, tenuto conto dei pregi e dei difetti innanzi accennati propone sia assegnata una **Medaglia d'argento** a ciascuno dei quattro concorrenti di questa 1<sup>a</sup> Categoria.

Categoria 2<sup>a</sup> - Fusti in legno di misure convenzionali diverse, atti al commercio di esportazione, cioè fusti senza difesa esterna, costrutti con doghe e senza doghe, provveduti di mezzi esterni di difesa e mezzi di chiusura dei fusti nei riguardi della sicurezza in generale e delle convenzioni doganali in particolare.

Conta 12 espositori. Di questi, 11 presentano fusti da trasporto, 1 concorre con la chiusura dei vasi vinarii destinati al commercio col-l'Austria-Ungheria.

Quasi tutti gli 11 primi concorrenti presentano un ricco assortimento di fusti, cioè barili da moscato, bordolesi, mezze bordolesi, fusti da l. 600 e 700 ecc., costrutti con legno di natura diversa, cioè di castagno, rovere d'America e rovere di Slavonia.

La Commissione con vero compiacimento rileva i notevoli progressi compiuti negli ultimi anni nella lavorazione di questi recipienti, in cui riscontra molta accuratezza di costruzione, grande solidità non disgiunta da una giusta eleganza.

Il legno comunemente adoperato in Piemonte è il rovere d'America, qualche volta il castagno selvatico; in Puglia il rovere di Slavonia. In generale i fusti sono costrutti con legno scelto, senza nodi, ben stagionato; le doghe sono accuratamente connesse; i fondi son solidi e muniti ora di sole traverse in legno, ora di traverse in ferro e legno per dare loro maggior robustezza; la cerchiatura è fatta con molta proprietà, cioè con cerchi in ferro verniciati o zincati sia da soli sia alternati con cerchi di legno legati con molta accuratezza ed eleganza.

Rileva inoltre, come del resto è naturale, che sono numerose ed in continuo sviluppo le fabbriche di fusti istituite nelle regioni ove il commercio di esportazione è fatto su larga scala e cresce ogni anno d'importanza, e ciò notasi specialmente in Piemonte; mentre il numero di esse e l'entità della produzione sono scemati in altre regioni, come in Puglia, ove il commercio è divenuto più difficile che in passato.

Non occorre parlare qui in modo speciale di ciascun concorrente, essendo poco notevoli le differenze riscontrate tra i prodotti da essi esposti. Solo meritano speciale menzione alcuni fusti del Nuovo di Bari ed i fusti cilindrici presentati dal sig. R. PINI. Il Nuovo presenta, tra gli altri, dei fusti da trasporto della capacità di l. 600, destinati al commercio delle uve pigiate specialmente nella regione Renana e nel Palatinato, fusti muniti di diaframma, per tenere le vinaccie sommerse, e che dopo possono utilmente servire come botti da cantina, perchè di pareti sufficientemente robuste.

I fusti cilindrici senza doghe sono esposti dal Sig. RANIERI PINI a nome dei signori LERCO, VINCENT e C. di Bari. Questi recipienti si com-

pongono di una striscia di legno di un sol pezzo, curvata in forma di cilindro, al quale sono uniti due fondi, leggermente concavi, anch'essi di un sol pezzo, uno per ciascuna delle estremità. Tanto la striscia che i fondi son formati colla sovrapposizione di diversi fogli sottili di legno faggio, prima vaporizzati, indi saldati tra loro a mezzo di speciale procedimento e sottoposti a grandissima pressione. Esternamente ogni fusto è provveduto di risalti a guisa di cerchi per difendere dagli urti la parte cilindrica. Alcuni sono provveduti al cocchiame di tappi a vite, in bronzo.

I vantaggi che presentano questi fusti sono, secondo i costruttori, i seguenti: economia nel prezzo, rispetto ai fusti ordinari; leggerezza notevole ( $\frac{3}{4}$  di quello dei comuni recipienti) e quindi risparmio nei noli ed in qualche caso anche nei dazi doganali, ove questi sono esatti in base al peso lordo; impermeabilità quasi assoluta; inalterabilità quando rimangono vuoti; minor volume rispetto ai fusti con doghe. I concorrenti esibiscono anche dei certificati di negozianti che si dichiararono soddisfatti delle prove fatte con tali recipienti.

Però la Commissione, pur apprezzando i vantaggi, che possono derivare dal loro impiego, rilevando d'altra parte alcuni inconvenienti, cui possono dar luogo, non si è creduta in condizioni di dare un giudizio definitivo, mancando di vari dati di fatto a ciò necessari, quali ad es. l'azione del legno di faggio sul vino, l'azione delle temperature estreme sulla resistenza delle parti saldate, la resistenza agli urti, la durata in generale dei recipienti in rapporto al loro prezzo. Ora da questi elementi, che solo la pratica potrà far conoscere, dipenderà in gran parte l'utilizzazione nel commercio vinicolo dei nuovi recipienti in concorrenza con i fusti comuni. Per tali ragioni la Commissione giudicatrice propone pei signori LERCO, VINCENT E C. uno speciale **Diploma d'incoraggiamento**.

Per la chiusura dei fusti si presenta un solo concorrente, il signor MENGARINI cav. FLAVIO, che esibisce un campione del noto sistema di suggellazione dei fusti, adottato nelle spedizioni di vini nell'Austria-Ungheria.

I premi che la Commissione propone pei concorrenti di questa categoria sono i seguenti:

**Medaglia d'argento e diploma di medaglia d'oro:** NUOVO GAETANO, Bari.

**Medaglia d'argento:** TOMALINO GIUSEPPE, Asti — FASSIO G. E S. FRATELLI, Asti — SOCIETÀ COOPERATIVA TRA LAVORANTI BOTTAI, Asti — ZO GIOV. VINCENZO, Asti — GALLINA RUGGERO, Barletta — GARETTO LUIGI, Milano — GRAZIANO GIOVANNI, Valenza Po — OGLINA GIUSEPPE E FIGLI, Chivasso.

**Medaglia di bronzo:** GAGLIARDINI ALESSANDRO, Casale Monferrato — MENGARINI cav. FLAVIO, Trieste.

**Diploma d'incoraggiamento:** LERCO, VINCENT E C., Bari.

Categoria 3<sup>a</sup> - Sistemi diversi per il trasporto del vino in damigiane,  
in fiaschi, in bottiglie.

Solo concorrente di questa classe è la notissima Ditta FRATELLI BECCARO di Acqui, la quale presenta damigiane robuste e fornite di difesa esterna atta a renderle resistenti agli urti e poco soggette alle manomissioni e perciò grandemente utili nel commercio in piccole partite. Nelle damigiane presentate notasi l'innovazione del coperchio inasportabile ingegnosamente adattato, che ha permesso di farle assimilare ai fusti nei trasporti ferroviari.

La Commissione propone per i signori BECCARO FRATELLI di Acqui la conferma di **Medaglia d'oro**.

Categoria 4<sup>a</sup> - Sistemi d'imballaggio e materiale adatto per il sicuro trasporto del  
vino in bottiglie. Macchine relative alla preparazione ed applicazione di tali  
sistemi d'imballaggio.

In questa categoria concorrono 5 espositori con prodotti diversi. I signori VERGNANO LUIGI e FAYLES FRATELLI di Cambiano presentano un ricco assortimento di cassette per imballaggio di bottiglie, notevoli per la solidità ed il modo di unione delle assicelle, per il loro prezzo modesto e la nitidezza ed eleganza delle stampe a fuoco impresse al loro esterno. Il Vergnano ha il merito di aver impiantato nel suo comune pel primo questa speciale industria, che ha preso notevole sviluppo.

Il Sig. G. ROLLER, rappresentato dal sig. VALERI, presenta una cassa d'imballaggio per 50 bottiglie, notevole per la sua costruzione che rende quasi impossibili le rotture e le manomissioni, pur essendo di facile apertura e di facilissimo uso. Il suo prezzo elevato però (L. 15 per 50 bottiglie, L. 12 per 28) la rende conveniente solo per trasporto di campioni e poco utilizzabile nel commercio ordinario.

La Ditta VANDONE E C. di Milano concorre con un apparecchio per stampare a fuoco le assi di legno delle cassette d'imballaggio, i fondi dei fusti, le traverse di bordolesi, ecc. Esso è molto robusto e rispondente allo scopo.

Infine i FRATELLI MAZZOLENI di Asti esibiscono una serie di chiodi speciali, di laminucce ondulate (*scelles*), di fermagli speciali (*agrafes*) ed altri accessori destinati a garantire le casse d'imballaggio dalle facili manomissioni.

I premi che la Commissione propone sono i seguenti:

**Medaglia d'argento:** VERGNANO LUIGI, Cambiano.

**Medaglia di bronzo:** FAYLES FRATELLI, Cambiano — ROLLER GIULIO, Milano — VANDONE E C., Milano — MAZZOLENI GIAMBATTISTA ED EDOARDO, Asti.

*Asti, 29 maggio 1898.*

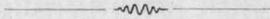
*La Commissione Giudicatrice*

VERMOREL VICTOR, *Presidente*

OTTAVI EDOARDO, *Componente*

GIUNTI MICHELE, *Id.*

CARLUCCI MICHELE, *Relatore.*



# INDICE

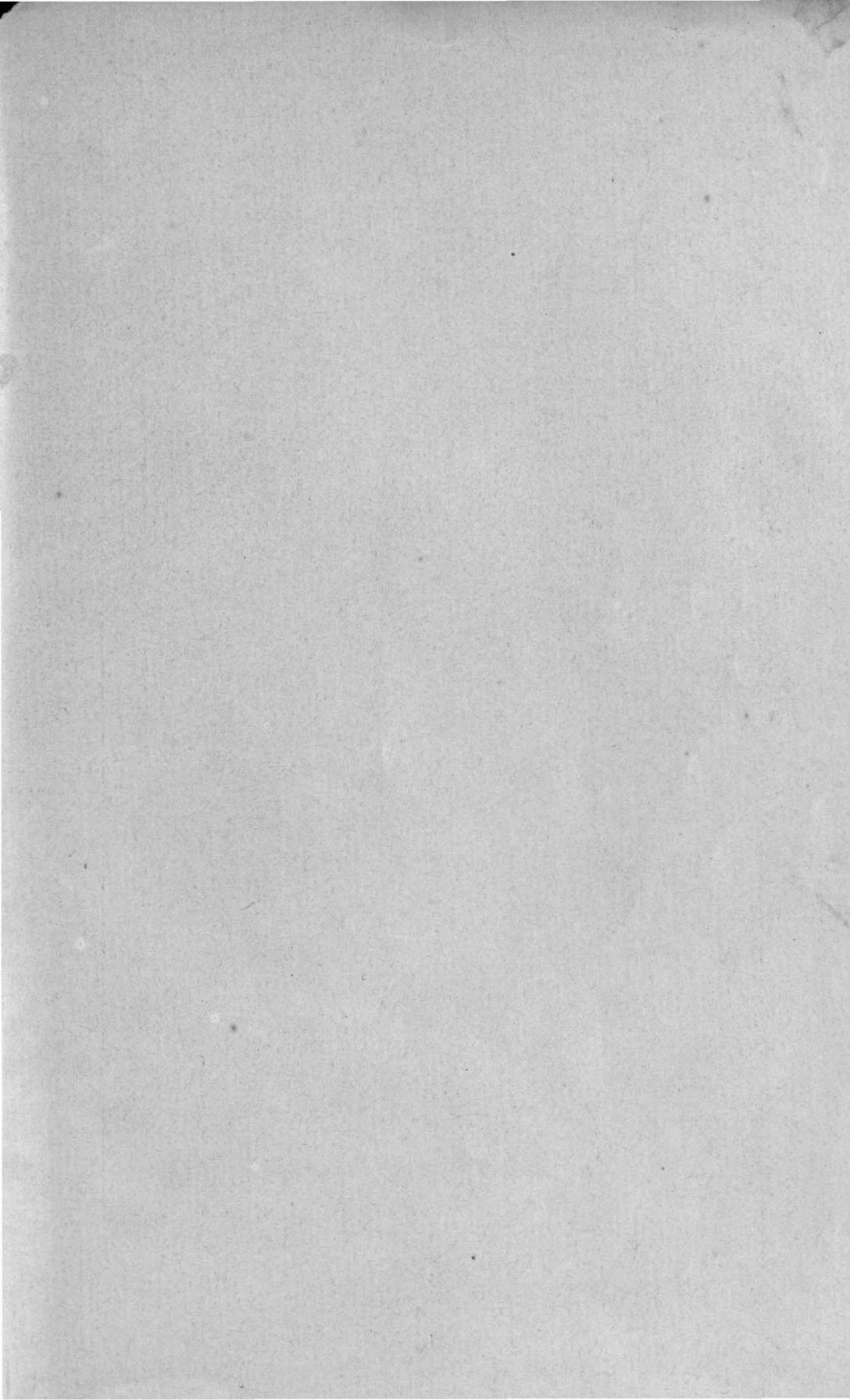
---

Costituzione della Giuria . . . . .	pag. 5
Relazione della Giuria . . . . .	» 9
ALLEGATO A. — Giudizi francesi sulla Mostra Nazionale vinicola d'Asti . . . . .	» 26
» B. — Classe II. — Sezione vini liquorosi e da dessert - Vini spumanti »	29
» C. — Classe IV. — Didattica e materiale rappresentativo. . . . .	» 38
» D. — <i>Viticultura, zimotecnica e parte speciale</i> . . . . .	» 41
Classe I. — Viticultura . . . . .	» 41
Classe II. — Zimotecnica . . . . .	» 43
Classe IV <i>bis.</i> — Didattica e materiale rappresentativo . . . . .	» 44
Parte speciale . . . . .	» 44
» E. — Classe III <i>bis.</i> — Vasi vinari . . . . .	» 47
» F. — Classe II. — Sezione Vermout e prodotti della distillazione . . . . .	» 53
» G. — Classe III. — Meccanica ed attrezzeria viticola ed enologica . . . . .	» 57
» H. — Classe III (Concorsi speciali). — Concorso internazionale per mezzi di trasporto delle uve pigiate, dei mosti e dei vini . . . . .	» 78



3111





P. 1901

28  
VIII

*G. G. G.*

