All'onorevole Nicola Bucco, Presidente della Deputazione Provinciale, omaggio del Dr Michele Lacava

SECONDA MOSTRA
ENOLOGICA
LUCANA
TENUTA
IN POTENZA
Nel 1888

PUBBLICAZIONE ESEGUITA

A CURA ED A SPESE DEL

Dottor MICHELE LACAVA
Presidente del Comitato

CON ANALISI ED OSSERVAZIONI SUI VINI ESPOSTI

DEL

PROF. GIOVANNI BIANCHI

4148

POTENZA
Stabilimento lito-tipografico Arcangelo Pomarici
1891

Chiediamo venia agli espositori della 2.ª mostra Enologica Lucana del ritardo di questa pubblicazione.

Era nostro vivo desiderio effettuarne la stampa, appena che ebbe luogo la premiazione; ma ce lo impedirono cause molteplici.

Però, ancorchè tardi, riuscirà sempre utile agli espositori ed ai viticultori della Basilicata sapere il risultato della mostra Lucana del 1888; mentre è già a loro conoscenza quello della 1.ª mostra tenuta nel 1887.

Da queste due pubblicazioni si ha conoscenza quasi completa delle presenti condizioni della viticoltura ed enologia basilicatese.

Nella mostra del 1887 l' analisi dei vini fu eseguita dalla scuola agraria superiore di Portici, ed i pregi e difetti dei vini esposti, furono posti in evidenza dal Professore Froio; in questa del 1888 le analisi sono state eseguite dal Professore Bianchi Giovanni, Cattedratico Enologico, ed i difetti dei vini esposti sono stati oggetto di uno studio accurato del medesimo Professore Bianchi.

Per la preparazione di questa mostra, per gli assaggi dei vini, e per la premiazione, il comitato fu per

più mesi indefesso nel lavoro; e lode anche ne sia all'operosità del Segretario del Comitato Attilio Guaspari.

Il Diploma di premiazione, che è nel suo genere una vera opera di arte, è dovuto ai disegni dell'abile per quanto modesto Pittore Vittorio Dicicco.

Nelle due mostre dei nostri vini, abbiamo avuto l'onore di presiedere i relativi comitati, e due pubblicazioni abbiamo eseguite.

La Camera di Commercio di Basilicata fin dalla prima mostra, nel 1877, mise a disposizione del Comitato tre medaglie di oro, per darsi a quegli espositori, che di tale premio sarebbero stati degni; ma il Comitato in ambo le esposizioni non trovò alcun vino premiabile con medaglia di oro: e le medaglie (che sono lavoro bellissimo, per conio, per titolo dell'oro, e per il loro intrinseco valore), sono state restituite al Presidente della Camera di Commercio signor Ricciuti Pasquale, per mezzo del signor Giovanni Villone.

Nutriamo fiducia che non siano inutili queste pubblicazioni, e che valgano a consigliare ai proprietari di vigne di smettere le pratiche non buone nel fare e conservare il vino, ed accettare quelle volute dalla scienza e dalla igiene; cosa che poi presto o tardi si risolverà in tornaconto economico.

Napoli, Decembre 1891.

Dott.re Michele Lacava.

INDICE

Discorso pronunziato dal Dottor Lacava nell' apertura della mostra Enologica . . . . . pag. I-X

Discorso pronunziato dallo stesso nel giorno della premiazione. . . . . » XI-XVI

Componenti del Comitato . . . . . » 2

Capo 1.° Elenco degli espositori . . . . . » 5

Capo 2.° Analisi chimica dei vini esposti. Osservazioni sulla resistenza dei vini a ben conservarsi. Caratteri organolettici. Lavori del Professore Bianchi. » 25

Capo 3.° Premiazione . . . . . » 49

Capo 4.° Mostra di macchine viticole-enologiche . . » 55

Capo 5.° Considerazione sui vini inviati alla mostra; Lavoro del Professore Bianchi . . . . . » 63

Tavola. . . . . » 109

ERRATA				CORRIGE	
Pag.	V	verso	29 Pianchi	*leggi*	Bianchi
»	VII	»	16 Columetta	»	Columella
»	XII	»	18 quelli	»	quelle
»	XVI	»	32 alchinisti	»	alchimisti
»	XV	»	2 alchinisti	»	alchimisti
»	XV	»	5 alchinisti	»	alchimisti
»	6	col. 6ª v.	10 Fugeta	»	Fuceta
»	7	col. 2ª	se sola o consociata o piante	»	se sola o consociata a piante
»	58	verso	32 perl	»	per le
»	68	»	1 se guenza	»	seguenza
»	84	»	27 cne	»	che
»	103	»	23 deficenza	»	deficienza

DISCORSO

pronunziato dal Dottore Lacava nell' apertura della mostra enologica.

SIGNORI

I concorsi, le esposizioni, le mostre, le fiere non hanno alcuna utilità pratica; anzi non valgono a nulla, sono uno scherzo, sono una burla, non destinate ad altro che alla vanità degli espositori. Così crede ragionare l' ozioso, il fannullone, chi non lavora, e chi niente produce.

Chi ciò asserisce, s'inganna a partito. No, le esposizioni non sono una burla. Le esposizioni sono il nobile Agone del lavoro, sono la gara nel bene, sono la scuola del ben fare; sono tra le istituzioni che più efficacemente concorrono al materiale e morale benessere, sono le tappe della civiltà, sono le sentinelle avanzate di ogni civile progresso. Dalle esposizioni si hanno incoraggiamenti, si hanno ammaestramenti. Ecco quindi, come le esposizioni sono praticate ed in gran pregio tenute dai popoli civili, anzi sono il termometro della civiltà.

I popoli barbari o semicivili non prendono parte alle

esposizioni, nè vi hanno interesse alcuno, perchè poco o malamente producono.

Le esposizioni non sono lustre di vanità e di orgoglio; ma sono la manifestazione giusta dell'amor proprio di ogni individuo che lavora e che produce.

Le esposizioni sono la festa del lavoro, sono il luogo ove una nobile gara si accende, ed ove al trionfatore si dà la dovuta palma, il degno premio, il meritato guiderdone. Le esposizioni sono la festa vera della civiltà.

Una esposizione è, più di quel che sembra a prima vista, importante per lo studio della merce esposta, pel confronto e paragone di essa. Il confronto è sempre istruttivo: le esposizioni sono la pietra di paragone dei prodotti. Le esposizioni sono scuola di mutuo insegnamento, ove ognuno porta il corredo delle sue conoscenze, ed impara a quelli che non sanno; e per lo contrario vi apprende quello, che prima non sapeva.

II.

E' questa la seconda mostra dei vini lucani. Il passato anno se ne tenne, nello stesso luogo e nello stesso tempo, un'altra; e da quella del passato anno si ebbe gran frutto: e questo consiste nell' averci fatto conoscere una verità, grande verità, che noi non sappiamo fare il vino.

Nessuna selezione delle uve, nè studiata e proporzionata la loro miscela, ma si mischiano a capriccio come la vigna nella sua infinità di vitigni produce l'uva; e quindi si pigiano nel medesimo tino l'uva matura, quella immatura, e quella di maturazione avanzata; ossia si uniscono tra loro qualità di uva discordanti per la qualità e quantità degli elementi. La coltivazione della vigna è consociata a piante;

la qual cosa è un grave errore; errore economico perchè la vigna poco produce, ed errore enologico, perchè il vino viene di qualità scadente.

Da ciò scorgesi quanto male questo sistema ci arreca.

La vite vive, come qualunque altra pianta, di aria, di luce, e dei succhi che estrae dal suolo: vuole vivere isolata, e non vuole pianta alcuna che l'adugi.

Nessuna cura si ha nel tempo della vendemmia, non regolata la fermentazione. Delle vinacce non si fa alcun uso; ed è doloroso a ciò pensare, considerando, che in altri paesi dalla estrazione dell'alcool e del cremore di tartaro dalle vinacce, quasi quasi si provvede alla metà della spesa pel coltivo della vigna.

Affligе del pari il cuore, pensando che quasi non vi sia macchina alcuna per la pigiatura delle uve, spremitura delle vinacce, o travasamento di vini. Travasamento che è adoperato da pochissimi proprietari in singoli paesi, perchè vige un grande pregiudizio, il ritenersi, che il vino migliori sulla feccia. La chiarificazione non è da alcuno adoperata. Le cantine son tenute senza alcuna regola di arte enologica, male esposte, e senza nessuna igiene dei vini. L' uva, non dico per tutti, essendovi lodevoli eccezioni, si ammosta senza pulizia alcuna; e se nelle cantine manca l'igiene per i vini; nelle botti, nei barili e nei tini, con frase che togliamo al Codice delle regole della buona creanza, manca il Galateo.

I vini non travasati, male fermentati, non chiarificati, guastano di frequente, cambiano colore, o hanno sapore disgustoso, non hanno tipo alcuno, non sono resistenti al trasporto. Non regolata inoltre la loro acidità. Ecco quello che c'imparò la mostra del passato anno, ed i suoi risultati, quanto prima saranno resi di pubblica ragione.

Sulla mostra attuale non emettiamo giudizio alcuno; ogni giudizio sarebbe prematuro, dappoichè il Comitato non ancora ha dato principio a saggi di degustazione ed all'analisi dei vini. Però promette bene, giudicandosi dal numero dei concorrenti, dal colorito dei vini ed anche dalla forma esterna della chiusura delle bottiglie, e dalle etichette; che se non altro, un passo si sarebbe fatto rispetto alla mostra del passato anno, quello di saper turare una bottiglia, e di metterla in mostra decente.

Abbiamo voluto dire quante cose abbiamo imparato dalla mostra del passato anno, quello, ripeto, di non saper fare il vino.

III.

Mentre la natura tutto ci ha dato per farci fare il buon vino, e vincere molte regioni, che sono rinomate per la bontà dei loro vini.

Il suolo di questa Provincia tutto produce, vi alligna ogni pianta, ed in ispecie la vigna. Tutto ci ha dato la natura, calore e luce, esposizione, situazione, natura di suolo, per farvi bene prosperare la vite.

Siamo nel merigio d'Italia, ed il sole ci dardeggia bene, siamo nei gradi di latitudine propizii alla coltivazione della vite.

Abbiamo esposizione in massima parte orientale e meridionale, nel senso di avere le cinque valli dei nostri principali fiumi disposte da oriente a mezzogiorno.

La catena degli Appennini, qui elevata men che altrove ci traversa sì, ma serve solo per difenderci dall'impeto dei venti; e si fraziona e suddivide essa catena in tanti contrafforti, colli e colline apriche e non di molto elevate, ove dapertutto prospera la vite.

La regione del Vulture è quasi unica in Italia per la bontà dei vini.

Il suolo di tutta questa Provincia è adattissimo alla vite, costituito come è di marne arenarie, e puddinghe a cemento siliceo, facilmente disgregabile.

Aggiungasi ancora, che la configurazione del suolo di questa Provincia, il suo frastagliamento, in colli, colline, fiumi, e burroni, l'interposizione di strati argillosi tra contrada e contrada, son tutte regioni perchè la filossera, posto ancora che nei nostri luoghi pervenisse, non potrà arrecarci gran danno. Situata la Basilicata come è fra sei Provincie e due mari, con declivii andulati, che scendono al mare Jonio, ed al Tirreno vi possono prosperare tutte le uve, le prime a maturare e quelle tardive. Abbiamo inoltre buoni e robusti agricoltori, instancabili, e pazienti nel lavoro.

IV.

Adunque siam noi che non sappiamo fare il vino; ma la natura tutto ci ha dato per farlo bene. Per questa Provincia la vite può essere una sorgente inesausta di ricchezze.

Del resto, son parole che prendo dagli Aforismi medici : *cognito morbo, facilis est curatio.*

Vi è il suolo propizio, e se sarà in noi forte e buon volere, faremo il buon vino.

Lavoriamo, pieghiamo il capo alla scienza, ed il vino si saprà fare.

Impariamo a fare il vino: ecco lo scopo altissimo della mostra del presente anno, e degli altri anni a venire.

Sentiamo, e mettiamo in pratica i saggi ammaestramenti, che dallo studio del vino di questa mostra, il distinto Professore Enologo Pianchi ci darà.

Si migliorerà la coltivazione della vite, si limiteranno le uve. E a questo proposito, parrebbe, che noi non abbiamo bisogno alcuno di vitigni estranei, che non siano acclimatati nelle nostre contrade. Abbiamo l' aglianico produttivo di eccellente vino, e che tanto bene fruttifica nella regione del Vulture, e nei paesi contermini: è la primissima delle nostre uve; abbiamo la malvasia che fruttifica bene in molti luoghi; la vernaccia, o guarnaccia per molta parte del Circondario di Lagonegro; il greco che dà vino generoso e grato in tanti altri luoghi; l'uva di Troia ed il primitivo di Gioia, uve queste, che ci vengono dalla limitrofa Puglia, e che prosperano tanto bene in paesi alla Puglia contigui; e così di altri vitigni, bastando quelli che abbiamo, e da non aver bisogno di nessun altro estraneo, salvo forse il solo pinot, il padre dei vini Francesi, che tanto bene pare adattarsi ai luoghi freddi della nostra Provincia.

Si faranno i vini bene fermentare, si chiarificheranno, s'impareranno le regole del trasporto, si adopereranno le macchine, quelle che sono esposte in questa mostra, si restringeranno i tipi, e daremo battaglia a tutti sul campo enologico, con la certezza della vittoria.

V.

Adopereremo le macchine, eseguiremo i dettati della moderna scienza; ma permettetemi di dirvi, che nel fare questo, faremo un ritorno alla saggia pratica antica, faremo ritorno a quello che egregiamente facevano i Romani, ed altri popoli civili della Antichità, 2000 anni dietro.

Roma ascese a portentosa grandezza, e concentrò in se la civiltà del mondo intero. Nulla vi è nell'agricoltura che fosse ignorato dagli antichi avi nostri. Virgilio, Catone, Co-

lumella, Plinio, Varrone, Vegezio, Palladio non furono da meno dei Lavoisier, Dandolo, Chaptal, Fabroni, Berthelot Pasteur, Cerletti, Càrpenè. Non è che si nega la scienza ed i suoi progressi, ma tanti trovati i quali sembrano nuovi, non sono che copie degli antichi, i quali raccolsero i lumi di cento età.

I Romani furono specialmente dediti alla coltura della vigna, e ritennero il vino una delle maggiori ricchezze nazionali. L' Italia intera poteva dirsi un sol vigneto, e la vigna produceva 200 ettolitri l'ettare.

I Romani empirono di vigne la Gallia, la Rumenia, i colli della Mesia. Le vigne di Tockai, del Reno, della Borgogna ripetono le loro origini dai Romani.

Noi abbiamo una grande quantità d' istrumenti che servono alla coltura della vite, ma gli antichi ne avevano di più : leggasi il Columetta, e se ne resterà persuasi.

Gli antichi ebbero l'aratro perfezionato.

I Romani ci diedero ammaestramenti e regole preziose intorno alla viticoltura, e per la manifatturazione dei vini.

I torchi sono di antichissima invenzione: furono prima adoperati dagli Egizii, e perfezionati poi dai Romani, e nelle pitture di Ercolano, abbiamo torchi perfetti forse da non invidiare i presenti perfezionatissimi.

Gli antichi avevano il sifone, il pesa-liquori ; conobbero i nostri gloriosi antenati la distillazione, ed adoperarono la chiarificazione coll'albumina , l' ingessatura ed i filtri. Ebbero vasi vinarii meglio e più di noi: dalla botte al barile; dal dolium all'anfora, alle fiale ed agli scifi.

Fecero vini da pasto delicatissimi, vini spumanti, vini liquori, e vini da lusso.

L'Italia fu nel tempo dell'antichità, fuori contrasto alcuno, il primo paese vinifero del mondo, come giustamente

Sofocle l'appellava 2400 anni dietro. Ed il nostro antichissimo nome di Enotria lo dobbiamo al vino.

VI.

Ora dalla gloriosa storia antica, e dal campo speciale di questa Provincia, eleviamoci a quello generale dell'intera nostra Nazione.

Per l'Italia il ben coltivare il suo suolo, costituisce il suo essere, od il suo non essere. Deve lottare per vincere la straniera concorrenza. Se l'Italia è risorta, deve lottare per non tornare a morire.

L'America c'invade col grano e con le farine; e dopo poco tempo ci invaderà colle carni; l'Australia con le lane; la Svizzera e l' Olanda coi latticinii; l'Europa civile coi suoi prodotti di manifattura; e noi non altro abbiamo, *una salus*, la vite, unica risorsa, la bottiglia.

Il miglior dono che noi possiam fare all'Europa civile, ed all'America, è quello di mettere sul desco di ogni famiglia una bottiglia del nostro vino da pasto, vino limpido, rosso, puro, di moderata alcoolicità, scintillante, di sapor franco, di uno o di pochi tipi; vino che porterebbe la salute ed il brio su ciascuna tavola, e che arrecherebbe denaro nelle nostre tasche; ed essi, gli stranieri, saluterebbero l'antica e sempre giovane Italia, come l'antesignana di ogni progresso.

Ricordino gl'Italiani, son parole di un Ministro, che finita la lotta per l'esistenza, ottenuta l'indipendenza, l'unità, la libertà, resta il lavoro per la conservazione di questi preziosi tesori; — resta a raggiungere con la floridezza commerciale, e con la prosperità economica un posto autorevole e rispettato nella famiglia dei popoli moderni civili.

Prima il patriottismo a mano armata sui campi di

battaglia, ora il patriottismo si esplica con incruento lavoro; e bisogna ben lavorare.

Ecco il vero patriottismo, ecco come portare con onore il nome d'Italiano.

Il sudore che si versa sulla zolla, e nel caso nostro il sudore che si sparge zappando una vigna, il callo che si fa alle mani, sapendo ben tenere un potatoio, od adoperando una macchina enologica, è atto degnissimo e nobile pari al sangue versato in difesa della patria, e pari alle cicatrici che si potevano riportare difendendo il proprio paese sui campi di Solferino, di Magenta, a Calatafini, a Milazzo, al Volturno, ed a Porta Pia.

Adunque apprendiamo, miglioriamo, lavoriamo, sottomettiamo il capo alla scienza, e saremo ricchi, e saremo stimati.

VII.

Permettetemi in ultimo ancora altre poche parole; la riconoscenza è una virtù, è un dovere, e noi non dobbiamo mancare a questo atto doveroso.

Sentiam l'obbligo di ringraziare quei generosi espositori, che in questa mostra non hanno dimenticato la beneficenza.

Sia onore ad essi ; e ne indichiamo i nomi : Sig. Giuseppe Pittaro di Sanfele, Sig. Nicola Castellucci di Pisticci, il cav. Benedetto Pierri di Rionero , ed il Cav. Gioacchino Andretta.

Già tutto quello che possa fruttare questa mostra andrà a benefizio dell'asilo infantile; ma essi han voluto, con largizione di molte bottiglie accrescere i fondi per questa pia istituzione.

Il far bene è una delle più care sodisfazioni dell'animo

umano; e scenda sui loro cuori serena e placida questa soddisfazione.

Riconoscenza alla Casa Enologica di Bari ed al suo degno rappresentante, che generosamente ha corrisposto al nostro invito: tutto quello che vedesi nell'andito e peristilio del teatro è di essa Casa, ed è una raccolta completa d' istrumenti enologici, alla piena altezza dei tempi, e che nulla ha da temere col confronto degli stranieri.

Grazie rendiamo all'Ill.mo Sindaco funzionante, ed a tutti i degni rappresentanti del Municipio, che ci hanno conceduto il teatro pel luogo della mostra, e ad essi va dovuto se questo luogo, sacro all'arte, ed ai giocondi divertimenti, ora sia tramutato in tempio sacro al lavoro ed alla scienza.

Grazie ancora alla Camera di Commercio, che sostiene generosamente le spese di questa mostra, come le sostenne nel passato anno:

— Oh! Camera di Commercio, non mi stancherò mai dall'ammirarti: ti ho guida nell'amministrazione del grande Istituto, cui ho l'onore, non meritato di appartenere. Tu sei quella, che giustamente elevi la voce quando i tributi gravano, fuori misura e contro lo Statuto, sui contribuenti. Da te parte ogni abbrivo ed ogni impulso per lo sviluppo delle industrie e dell'agricoltura nella nostra Provincia. — Camera di Commercio hai bene meritato della patria!

DISCORSO

pronunziato dal Dottore Lacava nel giorno della premiazione.

Signori

Non vi aspettate da me che io vi dica che il vino da noi si sapesse fare, e che l' avessimo imparato a farlo in pochissimo tempo. Questo non era possibile, e l'arte di saper fare il vino non s'impara in due anni. Il vino dunque non sappiamo farlo, e quest'anno il Comitato vi conferma quello che, ad alta voce dissi nel decorso anno.

Dire il vero è non offendere nessuno; dire il vero e confessare gli errori in cui s' incorse, è il primo dato per battere il retto sentiero. Il Giurí vi dice la verità, senza orpello alcuno. Parte dal principio che vuole il bene della Provincia, e che ne vuole la prosperità, e nutre la speranza che battendo, battendo sempre, sarà alla pur fine ascoltato; e sarebbe molto a dolorare se queste mostre, che tanto lavoro hanno costato, e che molta spesa hanno arrecato, andassero sprecate e fossero lavoro e sacrifizii sciupati e perduti.

Il vino adunque da noi non si sa fare, e pure per farlo bene, molto non ci vuole; occorrono due cose:

a) Levare dalla mente pregiudizii economici e scientifici.

b) adoperare poche pratiche dalla scienza consigliate.

Primo errore funesto, e che bisogna scacciare, è quello di voler far noi vini delicati, di lusso, da dessert. Non è questo il vino che la nostra Provincia può bene produrre. Il Comitato, di questi vini esposti non ne ha premiato uno.

I vini di lusso lasciamoli ad altre regioni, ove l'arte è molto progredita, ed a quelle contrade ove la natura è più propizia per simili vini. Smettiamo l'idea di voler tutto, di voler far tutto in casa nostra. Noi, almeno per ora, non possiamo concorrere coi vini delicatissimi della Spagna e del Portogallo. Ma non usciamo fuori d'Italia; per quant'arte potessimo mettere, noi non daremo i vini gentili, gustosi, spiritosi che dà la Sicilia, e che ci potrebbe dare la Sardegna, la Calabria e le Puglie.

Quindi il Comitato vi sconsiglia dal piantare zagarese, zibibbo, aleatico, moscato, ed altra uva aromatica; e non solo vi sconsiglia da piantarne; ma vi consiglia dippiù di smetterne la coltivazione di quelli esistenti. Date di scure a queste viti gentili, dalle uve aromatiche; potrà sembrare una profanazione, ma non lo è. Il dare di ronca a queste viti non importa reciderle del tutto o svellerle dal suolo, ma importa innestarle, ed innestarle con quelle uve che il volgo dei dotti può chiamarle plebee, vale a dire con quelle uve che appariscono rozze e che non hanno aroma alcuna.

Noi non altro possiam dare che un buon vino da pasto. La natura a ciò ci ha destinati, e le uve che questi vini producono noi le abbiamo, sono indigene e fruttificano da pertutto.

Bando all'idea di vitigni esotici, bando all'idea di uve novelle, basta coltivare, e bene le esistenti che vivono prosperamente, e danno eccellenti frutti: l'aglianico che è la grande uva della nostra Provincia, che dà il vino migliore

da pasto per sapore, colore e forza; e fortunatamente alligna e prospera in quasi tutto il Melfese ed in buona parte del Potentino e del Lagonegrese; secondo viene il guarnaccio per buona parte delle valli del Sinni e dell' Agri; per altri luoghi il beneventano, il giosano, l' uva di Troia per la zona della nostra Provincia contigua alla Provincia di Capitanata e di Bari, e così pure il primitivo di Gioia.

Evitare i vitigni estranei perchè tralignano, perchè degenerano. Coltivare le nostre viti, e produrre due soli tipi di vino: un buon vino da pasto di giusta alcoolicità, fragrante, limpido, e di colore rosso-granato; ed anche, ma in minore proporzione, vino da taglio. E queste uve, e queste vigne, lo dirò fino alla nausea, lo dirò fino alla sazietà, le abbiamo e possono fruttificare dappertutto in questa Provincia, salvo le vette e le pendici dei monti Appennini più elevati. Tutto a questo scopo, ci ha dato la natura. La lambrusca, *vitis lambrusca*, *vitis vinifera*, *sylvestris*, vive dappertutto nei boschi, e poeticamente si marita alle querce ed ai cerri più maestosi ed elevati: segno che la natura ci ha fatti per produrre il vino, e del vin buono da pasto. Però i grappoli della lambrusca che pendono dall'alto degli alberi sono il più grave rimprovero che la natura possa fare a noi: quello di non saper fare il buon vino.

Altro grave difetto del nostro vino, è la sua poca conservabilità. Quasi tutti i vini, oltre dell'anno, sono andati nello spunto o sono stati affetti da altre malattie. I nostri vini, in altri termini non si conservano per molto tempo, e ciò va dovuto alla poca cura che noi prendiamo del travaso, del riempimento della botte, e della sua otturazione. Pregevolissimi sono i vini invecchiati, ma vi vuole molta arte per ciò praticarsi, ed i nostri vini allo stato presente non possono esporsi a questa prova. Era dato ai Romani

fare invecchiare i loro vini, e la storia ci ha tramandato il nome dei vini che contavano gli anni dalla serie dei Consoli; e più invecchiavano, e più diventavano pregiati e squisiti. Ma noi non siamo i Romani che furono grandi in tutto, e massime nella agricoltura e nell'enologia. Le cure che essi apprestavano ai vini, da noi non si apprestano, e per le condizioni nostre economiche non si possano prestare.

Allo stato presente i nostri vini passerebbero dall'età infantile alla senilità ed alla morte. Nelle condizioni nostre economiche e nel modo come ora noi facciamo il vino, non può avere virilità.

Senza andare molto lungi nella istoria, al tempo che abbiamo addotto dei Romani, abbiamo tante regioni dell'Europa ed anche d'Italia ove il vino si fa maturare in una sequela di anni. Commercialmente il vino da taglio, deve presto smaltirsi, ed il vino da pasto dopo la metà dell'anno, dopo un anno, dopo un anno e mezzo al più due, deve smerciarsi.

Il terzo grave pregiudizio del produttore di vino, è quello di alcune strane miscele di uve, strani miscugli, strani impasti: l'uva rosa coll'aglianico, l'aglianico collo zagarese e via dicendo. Alcuni stranissimi tipi, vere olle putride, e basta dire che vi furono delle bottiglie di vino da taglio torbide intensissime di colore, e che erano spumanti.

Ciò dipende da strane pratiche, strane usanze e da consigli male a proposito dati da alcuni autori, che vogliono tante volte tramutare l'Elicona in un fiume. Un guazzabuglio di nomi. Su di ciò è il caos, manca la luce, e la luce della scienza sarà fatta, almeno nutriamo viva fede.

Questo fatto però negli espositori depone dei loro tentativi, del loro ardire, del loro buon volere, ed io mi prendo la libertà di rassomigliarli agli alchinisti che cercavano

di scomporre i corpi semplici, e ricomporre i corpi composti, praticando cosa assurda. Se non che dagli alchinisti nacque la chimica, e così dagli strani cimenti dei produttori di vini della nostra Provicia, uscirà la buona manifattura dei nostri vini. Gli alchinisti andarono in cerca della pietra filosofale che non rinvennero; e noi anderemo in cerca d'un bel tipo di vino che troveremo.

Ma i difetti maggiori dei nostri vini sono il dolciume, l'essere torbidi, sedimentosi, il non reggere al trasporto perchè si alterano e rifermentano. Il dolciume nasce dal glucosio indecomposto ed alle volte in grande quantità. È questo un grave errore, errore igienico, poichè il vino con il glucosio oltre una certa misura è nocivo alla salute, od almeno priva il vino delle migliori sue qualità, ed è errore economico, inquantochè vino siffatto non deve e non può smerciarsi se non a prezzi molti ridotti; e quando poi il caldo si sviluppa ed il vino si fa viaggiare, si desta nel vino una seconda fermentazione che quasi sempre fa capo a molte malattie del vino. Il dolciume deve evitarsi con ogni cura, e l'unico mezzo è quello di far bene fermentare il vino.

Il vino inoltre dev'essere travasato e reiterate volte, e chiarificato. La chiarificazione non è praticata; ed il travaso, se è praticato, è fatto in modo primitivo. Il travaso e la chiarificazione sono atti interessanti e necessari per la conservazione del vino, ma devono esser fatti colle norme dettate dalla scienza, e con una pratica illuminata.

Il vino è la suprema delle bevande salubri e quindi deve essere ben fermentato, e nulla avere di torbido e di sedimentoso. Il vino deve appagare tre dei nostri principali sensi, la vista, il gusto e l'odorato. Dallo stato che sarà posto a stampa, si rileverà come moltissimi vini esposti fossero guasti ed avessero moltissimi difetti, e tra questi pri-

missimo il sapore e l'odore di muffa. Donde questo grave inconveniente? dalla poca pulizia e nettezza dei vasi, ed è questo il maggiore tra tutti i difetti dei nostri vini, e nasce dalle vecchie botti ammuffite, sporche, male lavate, o non lavate punto. Il miglior consiglio che si potesse dare è quello di dannare al fuoco il bottame che comunica al vino tale pessima qualità; se a lavarle bene con tutti quei mezzi e modi che la scienza all'uopo consiglia non si arriva a sanarle.

Ma se molti sono stati i vini difettosi, viva Dio, ne sono stati ancora di quelli, che difetto alcuno non avevano. E questi sono appunto i vini premiati. Tanto in voi, o Espositori, la lode è maggiore, in quanto generalmente il vino non si sa fare. Sia la vostra premiazione di nobile gara, di nobile sprone, ed accenda l'entusiasmo in tutti i proprietari e viticoltori per fare il buon vino.

Voi che avete saputo ben fare il vino, meritatevi la lode ed il plauso di tutti. Abbiatevi una corona, come gli antichi trionfatori. Avete bene meritato del nostro paese, ed avetene il plauso e l'ammirazione di tutti; e permettetemi che io faccia un saluto a voi, che lo faccia sia pure con retorica figura. Alziamo, per dirla colle parole d'un grande uomo di Stato, alziamo in alto i cuori, volgiamo fidenti una speranza nell'avvenire, rivolgiamo l'immaginazione all'antico; ed immagino di avere un'anfora del Cecubo del Falerno, che cantò il divino poeta di Venosa, e datemi delle patere, degli scifi, dei calici, dei riton, e permettetimi ch'io faccia un'ideale libazione alla salute di voi espositori. Salve a voi, trionfatori nel campo incruento della industria e dell'agricoltura!

Nel 1888, come nell'anno precedente, l'onorevole Camera di Commercio di Basilicata dispose una mostra enologica.

Il Comitato, nominato dalla Camera, fu costituito dai Signori:

BOITANI EUGENIO
SARLI INGEGNERE EUGENIO
BISCOTTI CAVALIERE DOMENICO
GERARDO BRUNO
SANTANELLO ALFONSO
LACAVA DOTTOR MICHELE
BIANCHI PROFESSORE GIOVANNI.

CAPO PRIMO

Elenco degli Espositori

CIRCONDARIO

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITÀ disponibile per vendersi Botti in Ettol.	QUANTITÀ disponibile per vendersi Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
1	1	D' Alessio Antonio	Acerenza	Fiumarella	Aglianico	1886	rosso	da pasto		6	20		120
	2	id.	id.	Ripallanza	id.	1887	id.	id.		6	50		50
2	3	De Asmundis Rocco	Anzi	Polenta	Montuonico nero 1/5, Aglianico 1/5, Malvasia, Beneventano, Montuonico bianco	id.	id.	id.		6	70		60
3	4	Petruzzi Nicola	Acerenza	Ripallanza	Aglianico	id.	id.	id.		6	19		30
4	5	Corbo Andrea	Avigliano			id.	id.	id.		6			
	6	id.	id.			id.	id.	da taglio		6			
	7	id.	id.			1886	id.	id.		6			
5	8	Sarli Eugenio	Abriola			1887	id.	da pasto		6			
	9	id.	id.		Moscato	id.	bianco	da dessert		6			
6	10	Ambrosini Carlo	Armento			1883	id.	da dessert		6			
7	11	Labella fratelli	Avigliano			1887	rosso	da pasto 1. qualità		3			
	12	id.	id.			id.	id.	da pasto 2. qualità		3			
	13	id.	id.			id.	id.	da pasto 3. qualità		3			
8	14	Carucci Domenico	Balvano	Vitinezza	Aglianico e Malvasia	1887	rosso	da pasto		10			15
9	15	Lacava Mariannina	Calvello	Madonna della Grazia	Moscato	1886	bianco	da dessert		6			
	16	id.	id.	Piano	id.	1887	id.	id.		6			
	17	id.	id.	id.		id.	rosso	da pasto		6			
	18	id.	id.	Fugeta		1886	id.	id.		6			
	19	id.	id.		Zibibbo	1883	bianco	da dessert		5			
10	20	Polini Nicola Saverio	Genzano	Gaudemanno	Aglianico	1887	rosso	da pasto		6	30		35
11	21	Lasala Luigi	Genzano (Banzi)	Serra castagna	id.	id.	id.	id.		6	10		200
12	22	Montesano Pier Luigi	Marsiconuovo	Scarpano	Barbera ed altre uve nere	1887	id.	id.		10	90		150
13	23	Dimase Giovanni	Montemurro										
14	24	Ragona Gaetano	id.			id.	id.	id.		6			
15	25	Infantino Nicola	id.			id.	id.	id.		6			
(9)	26	Lacava Mariannina	Marsiconuovo	Cerbaro		id.	id.	id.		6			
	27	id.	id.	id.		1882	id.	id.		6			
16	28	Vita Pietro	Potenza	S. Rocco	Moscato	1883	id.	id.		6			
	29	id.	id.			1886	bianco	da dessert		6		200	3
						id.	rosso	da taglio		6			

DI POTENZA

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino per Ettolitro	PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino per Bottiglia	COLTIVAZIONE della vigna Se alta o bassa	COLTIVAZIONE della vigna Se sola o consociata o piante arboree o erbacee	NATURA del terreno Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	NATURA del terreno Se asciutto od umido	Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o la zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
35		bassa	con olivi	misto	asciutto	piano		naturale		
30		id.	id.	id.	id.	colle	mez. gior.	id.		
27		id.	sola	calcareo	id.	colle e piano	id.	id.		
50		id.	con olivi	id.	id.	colla e valle	id.	id.		
25		id.	sola	misto	id.	colle	Settentrione mattina	id.		
35		id.	con piante arboree	id.	id.	piano		id.	In Provin. ed in Bari	Questo espositore fu premiato co medaglia d'argento nella 1 Fiera enologica lucana.
30		id.	id.	id.	umido	id.		id.		
20		id.	sola	arenoso	asciutto	id.		id.		
	1,50	id.	con piante arboree	argilloso	id.	colle	mez. giorno oriente	id.	in Napoli	

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicate le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITA' disponibile per venderli Bott. in Ettol.	QUANTITA' disponibile per venderli Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
17	30	Petruccelli Federico	Potenza	Ciciniello	Aglianico	1887	rosso	da pasto		8	23		50
18	31	Montemurro Luigi	id.	Vellussi	id.	id.	id.	id.		6	52		
19	32	De Bonis Egidio	Pietragalla	Manginella	Moscatella	1885	bianco	da dessert		6		60	90
	33	id.	id.	id.	id.	1887	id.	id.		6	7		10
	34	id.	id.	id.	Zagarese	1886	rosso	id.		6		50	6
	35	id.	id.	Leonora e Frodino	Aglianico e Colatamburro in eguale proporzione con uve bianche	id.	id.	da pasto		6	100		120
	36	id.	id.			1887	id.	id.		6			
	37	id.	id.			id.	id.	id.		6			
20	38	De Bonis Emmanuele	id.			id.	id.	da taglio		6			
21	39	Iannelli Raffaele	Potenza	S. Maria	Miste	id.	id.	da pasto		6			35
22	40	Amati Luigi	id.			1886	id.	id.		6			
23	41	De Pilato Nicola	Palmira			1887	id.	id.		6			
	42	id.	id.			1886	id.	id.		6			
24	43	Buccico Michele	Ruoti	Castellaccio	Aglianico ed uve bianche	1887	id.	id.		6	80		120
25	44	Scavone Carlo	id.	Coste di Avigliano	Aglianico e Colatamburro	1886	id.	id.		6			180
	45	id.	id.	id.	id.	1887	id.	id.		6	100		
26	46	Sileo Vito	id.	id.	id.	id.	id.	id.		6	40		80
27	47	Paterno Luigi	id.	id.	id.	id.	id.	id.		6	80		150
28	48	Spadola Gerardo	id.	id.	id.	id.	id.	id.		6	80		150
29	49	De Carlo Nicola	id.	Sotto la Fontana e ruscello	id.	id.	id.	id.		6	40		80
30	50	Salinardi fratelli	id.			id.	id.	id.		4			
31	51	Straziuso Deciano	S. Chirico Nuovo	Creta rossa	Aglianico Canina	1886	id.	id.		5	13		100
	52	id.	id.	id.	id.	1887	id.	id.		3			
32	53	Cristiano Rocco	Sasso Castalda				id.	id.		6			
33	54	D'Erario Canio	Tolve	Masseria	Aglianico	id.	id.	da taglio		6	87		80
34	55	Pastore Napoleone	id.	Condotto	id.	id.	id.	id.		6	50		140
35	56	Passalacqua Michele	Tito			1886	id.			6			
	57	id.	id.			1887	id.			6			
36	58	Maggio Arcangelo	Trivigno				id.	da pasto	12				
37	59	Tamburrino Canio	Vaglio	Ischia d'Ecclesia	Aglianico, uve bianche	1886	id.	id.		10			
	60	id.	id.	id.	id.	1887	id.	id.		10	77		

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno						
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido	Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretto dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
25		bassa	sola	misto	medio	colle	settentr.	naturale		
		id.	id.	id.	asciutto	piano		id.		
	1,30	id.	con olivi	calcareo argilloso	id.	valle	Settentrione sera	id.		Questo espositore fu premiato con medaglia d'argento alla I. Fiera enologica lucana.
80	1,20	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
150	1,90	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
50		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	In America con buoni risultati	
		id.	sola	argilloso	id.	colle	mez. gior. oriente	id.		
40		id.	id.		id.	id.	mez. gior.	id.		
35		id.	id.	misto	id.	id.	id.	id.		Questo espositore fu premiato con medaglia d'argento alla I. Fiera enologica lucana.
		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
		id.	id.	id.	id.	id.	I.	id.		
40		id.	id.	argilloso	id.	colle e piano	id.	id.	in Provincia	
		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
36		id.	id.	misto	medio	colle	id.	id.		
24		id.	con piante arboree	id.	asciutto	valle	id.	id.		
		id.		id.	id.	piano		id.	in Napoli	
36		id.		id.	id.	id.		id.		

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello ESPOSITORE	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITÀ disponibile per vendersi Botti in Ettol.	QUANTITÀ disponibile per vendersi Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
					CIRCONDARIO								
38	61	Saraceno Luigi	Atella	Salvezze	Aglianico	1887	rosso	da taglio		6	120		180
39	62	Saraceno fratelli fu Giuseppe	id.	Giudice Serra della Noce	id.	id.	id.	id.		10	200		200
40	63	Cittadini Giambattista	Barile	Gelosia	id.	1886	id.	spumante		6			
	64	id.	id.	id.	id.	id.	id.	da taglio		6	150		700
	65	id.	id.	Valle Francesca	id.	1887	id.	id.		6	200		300
	66	id.	id.	Piano di Croce	id.	id.	id.	id.		6	450		480
41	67	Bozza Giovanni Antonio	id.	Gelosia	id.	id.	id.	id.		6	270		300
	63	id.	id.	id.	id.	1886	id.	id.		2			
	69	id.	id.	id.	id.	1835	id.	id.		2			
	70	id.	id.	id.	Moscato	1887	bianco	da dessert		6	6		7
	71	id.	id.	id.	id.	1886	id.	id.		2			
42	72	Cittadini Tommaso	id.	Macarico	Aglianico	1887	rosso	da taglio		10	1000		1500
43	73	Di Pace fratelli	id.	id.		id.	id.	id.		6			
44	74	Gioseffi Pasquale	id.			id.	id.	id.		6			
45	75	De Sanctis Patito di Domenico	Castelgrande	Vigna del Bosco	Aglianico Piede di Colombo, olivella con prevalenza dell'ultima	id.	id.	da pasto		6	30		40
46	76	D' Andrea Francesco	Forenza	S. Martino	Aglianico	id.	id.	id.		6	12		10
47	77	Laratro Raffaele	id.	id.	id.	id.	id.	id.		6	100		70
	78	id.	id.	id.	Abbruzzese ed altre	id.	bianco	id.		6	12		10
48	79	Coscia Gerardo	id.	Monte	Aglianico	id.	rosso	da taglio		6	90		70
49	80	Carelli Gerardo di Raffaele	id.	Fornelli	id.	id.	id.	id.		6	70		60
50	81	Ronzano Antonio	id.	id.	id.	id.	id.	da pasto		6	300		250
51	82	Natale Gaspare	id.	id.	id.	id.	id.	da taglio		6	350		250

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno		Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido					
D I M E L F I										
35		bassa	con piante arboree	misto	umido	colle	mez. gior.	natura'e		
35		id.	id.	id.	medio	id.	oriente	id.	in Milano con buoni risultati	
	1,50	id.	id.	calcareo	asciutto	piano		id.		Non si tiene quantità disponibile pel commercio. Essendovi richiesta si possono approntare pel 1889 50,000 bottiglie.
29		id.	id.	id.	id.	id.		id.	in Italia con buon risultato	
34		id.	id.	id.	id.	colle piano valle	mez. gior.	id.	id.	
34		id.	id.	id.	id.	piano		id.	id.	
31		id.	id.	id.	id.	id.		id.	in Lombardia con ottimo successo	Vini inferiori al presente furono spediti in Francia ed in America sempre con ottimo successo.
		id.	id.	id.	id.	id.				
		id.	id.	id.	id.	id.		id.		Questo espositore fu nella I Fiera enologica lucana del 1887 premiato con menzione onorevole.
80		id.	id.	id.	id.	id.		id.		
		id.	id.	id.	id.	id.		id.		
34		id.	sola	misto	id.	id.		id.	in Alta Italia ed in America	
30		id.	con piante arboree	id.	id.	id.		id.		
25		id.	id.	id.	id.	colle	mezz. gior.	id.		
25		id.	id.	id.	id.	piano		id.		
18		id.	id.	id.	id.	id.		id.		
30		id.	id.	id.	id.	colle	mezz. gior. oriente	id.		
30		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
25		id.	id.	id.	id.	id.	mez. gior.	id.		
30		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Esposito re	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell' uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Berili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bott'glie	QUANTITA' disponibile per venderli Botti in Ettol.	QUANTITA' disponibile per venderli Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
52	83	Santoianni Alfonso	Forenza	Monte	Aglianico	1887	rosso	da pasto		6	60		50
53	84	Vigilante Alfonso	id.	Fornelli	id.	id.	id.	da taglio		6	80		25
54	85	Orofino Luigi	id.	Piano del cerro	id.	1886	id.	id.		6	25		50
55	86	Coscia Emmanuele	id.	Serra del Pedino	id.	1887	id.	da pasto		6	10		
56	87	Rendina Pasquale	id.	Maragnano	Moscato	id.	bianco	da dessert		6	15		15
57	88	Campaniello Teodoro	id.	Maragnano Fornelli	Aglianico	id.	rosso	da pasto		6	50		40
58	89	Masi Emmanuele fu Gerardo	id.	Monte	id.	id.	id.	da taglio		6	20		18
59	90	Coscia Antonio	id.			id.	id.	da pasto		6			
60	91	Andretta Gioacchino	id.			id.	id.	da taglio		6			
61	92	Di Nella Vincenzo	Maschito	Cassano	id.	1886	id.	id.		6	100		70
	93	id.	id.	Coggiano	S. Sofia 3|4 Moscato 1|4	1887	bianco	vermouth		6		50	
62	94	Mancini Michele	Melfi	Maddalena	Moscato	1886	id.	id.		8		2000	
63	95	Cerone Giocondino	id.	Toppo S. Agata	Aglianico	1887	rosso	da pasto	33				120
64	96	Chiaromonte Michele	Rapolla	S. Lorenzo e Gelosia	id.	id.	id.	id.		3			60
	97	id.	id.	S. Lorenzo	id.	1886	roseo	da dessert		4		30	
	98	id.	id.	id.	id.	1885	id.	id.		3			
65	99	Chiaromonte Nicola	id.	Gelosia	id.	1887	rosso	da pasto		6	90		80
66	100	Radino Agostino	id.	Braidi	id.	id.	id.	da taglio		6	10		120
67	101	Virgilio Giuseppe	Ripacandida	diverse	id.	id.	id.	id.		6	600		400
68	102	Lopes Raffaele	Rionero	Montagna	id.	id.	id.	da pasto		6	150		200
	103	id.	id.	Quercia Catavatto Vallone della Noce	id.	id.	id.	da taglio		6	300		400
	104	id.	id.	id.	id.	1886	rosso	id.		6		1000	400
69	105	Menella Luigi	id.	Solagne di Catavatto	Moscato	id.	bianco	da dessert		6			15

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno		Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido					
25		bassa	con pante arboree	misto	asciutto	colle	mez. gior. oriente	naturale		
30		id.	id.	id.	id.	id.	mez. gior.	id.		
30		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		Questo espositore fu alla 1. fiera enologica lucana premiata con medaglia di bronzo
		id.	sola	id.	id.	id.	id.	id.		
50		id.	con piante arboree	id.	id.	id.	id,	id.		
30		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
30		id.	id.	argilloso	id.	id.	Sera	id.		
38	0,75	id.	id.	argilloso calcareo	id.	leggiermente inclinat.	settentrione oriente	id.	a Milano	Questo espositore inviò fuori concorso barile 2 di vino (litri 66) per beneficenza.
	1,20	id.	id.	siliceo ferruginoso	id.	colle	mez. gior.	Aggiunto il 10 0/0 di alcool ed il 5 0/0 di zucchero più china ed altro		É un primo esperimento.
	1,20	id.	sola	vulcanico	id.	id.	mez. gior. levante	Ha subito le correzioni richieste		
40		alta	con piante arboree	calcareo	id.	id.	oriente	naturale	fuori Provincia	
30		bassa	id.	misto				id.		
	1,25	id.	id.	id.				id.		
20		id.	id.	id.	id.	piano		id.		
35		id.	id.	argilloso	umido	colle	mez. gior.	id.		
35		id.	id.			id.	id.	id.	si fecero spedizioni nel regno con buoni risultati	
35		id.	sola	vulcanico	asciutto	id.	mez. gior. oriente	id,	nel Regno con buon risultato	
40		id.	con piante arboree	argilloso calcareo	id.	declive	id.	id.	id.	
	0,80	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	Questo espositore fu alla 1. fiera enologica lucana premiato con medaglia di bronzo.
	1,00	id.	id	arenoso	id.	colle	oriente	id.		

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello ESPOSITORE	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITA' disponibile per venderli Botti in Ettol.	QUANTITA' disponibile per venderli Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
	106	Menella Luigi	Rionero	Solagne di Catavatto	Moscato	1887	bianco	da dessert		6			10
	107	id.	id.	id.	Uve bianche	id.	id.	id.		6			5
	108	id.	id.	Vallone della Noce	Aglianico	id.	rosso	da taglio		6			65
70	109	Plastino Giovanni	id.	Catavatto	id.	1886	id.	da pasto		6	30		100
	110	id.	id.	id.	id.	1887	id.	da taglio tipo A		6			100
	111	id.	id.	id.	id.	id.	id.	da taglio tipo B.		6			100
	112	id.	id.	id.	Aleatico	id.	id.	da dessert		6	15		
71	113	Pierri Benedetto	id.	Balconara	Aglianico	1885	id.	da taglio	34	9			250
	114	id.	id.	id.	id.	1886	id.	da pasto		9			120
	115	id.	id.	id.	id.	1887	id.	da taglio		9			300
72	116	Rigillo Cherubino	id.	Zappatara Ponte rosso ed altre	id.	id.	id.	id.		6			200
73	117	Pittaro Giuseppe	S. Fele	Coste	Aglianico 1/3 Uve bianche miste	id.	id.	da pasto	66				100
74	118	Calabrese Pasquale	id.	id.	Uve diverse	id.	id.	id.		3		200	200
	119	id.	id.	id.	id.	id.	bianco	da dessert		3			

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno		Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido					
	0,75	bassa	con piante arboree	arenoso	asciutto	colle	oriente	naturale		
	0,60	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
40		id.	id.	calcareo	id.	id.	id.	id.		
35	0,70	id.	id.	vulcanico	id.	colle valle	mez. gior. oriente	id.	nel Regno con buon risultato	
30		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	
30		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	Il vino tipo A. fu fermentato con vinacce sommerse, quello B. con vinacce galleggianti e follature.
100	1,50	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	
		id.	sola	argilloso calcareo		colle	mez. gior.	id.		Questo espositore venne alla 1. fiera enologica lucana premiato con medaglia d'argento.
		id.	id.	id.		id.	id.	id.		
40		id.	id.	id.		id.	id.	id.		
		id.	con piante arboree	misto	id.	declive	oriente	id.	in Milano	
25		id.	sola	argilloso	umido	valle	mez. gior.	id.		
30		id.	id.	misto	asciutto	colle valle	id.	id.		

CIRCONDARIO

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITÀ disponibile per vendersi Botti in Ettol.	QUANTITÀ disponibile per vendersi Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
75	120	Caruso Giuseppe	Bernalda	Mezzana	Canosa negra, Fezzola Malvasia nera	1887	rosso	da taglio		3	70		90
76	121	Furlò Domenico	id.		(Vino Troiano)		id.	da pasto		2			
	122	id.			(Vino Ricilleto)		id.	id.		2			
	123	id.			(Vino Giambreglia)		id.	id.		2			
	124	id.			(Vino Carriera)		id.	id.		2			
77	125	Trifogli Giovanni Battista	Ferrandina	Fornello	Primitivo	1886	id.	id.		6	30		50
78	126	Caputo Michele	id.	S. Pietro la Pigna	id.	1887	id.	id.		1			10
79	127	Martocci Luigi	id.	Guardiola	Aglianico Zagarese Moscato Greco in parti uguali	1878	id.	id.		10		100	20
	128	id.	id.	id.	id.	1883	id.	id.		10		100	20
	129	id.	id.	id.	id.	1886	id.	id.		20	16		20
	130	id.	id.	id.	id.	1887	id.	id.		10	15		25
80	131	Materi Francesco Paolo	Grassano	Piani Soprani	Aglianico	id.	id.	id.		6	100		
81	132	Corleto Emmanuele	Grottole		Troia, 1|10 Malvasia	id.	id.	id.		5			
	133	id.	id.		Malvasia	id.	bianco	da dessert		5			
82	134	Lomonaco Luigi fu Francesco	Montalbano Jonico	Bradia	miste	id.	rosso	da pasto		6	30		100
	135	id.	id.	Laudemio	id.	id.	id.	id.		6	50		120
	136	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		3		200	
83	137	Amendola Prospero	id.	S. Cataldo	Primitivo uva canina	id.	id.	id.		6			120
84	138	Serio Filippo fu Ferdinando	id.	id.	Aleatico Zagarese Malvasia bianca e nera con un pò di Moscatella	id.	id.	da dessert		6	20		40
85	139	La Terza Giovanni	id.	Pantano		id.	id.	id.		6			
86	140	De Martino Francesco	Montepeloso	Gazzetta	Aglianico	id.	id.	da taglio		6			18
87	141	Lupo Francesco	Montescaglioso	S. Caterina		1886	id.	da pasto		6			
88	142	Mattiace Giuseppe	Oliveto Lucano	Destra	Zagarese	id.	id.	da dessert		6			3
	143	id.	id.	Piano di Campo	Zagarese 2|3 Malvasia 1|2	1887	id.	id.		6			3

PREZZO a' quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno		Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido					

DI MATERA

50		bassa	con piante arboree	misto	asciutto	piano		natura'e		
45		id.	sola	argilloso calcareo	id.	colle	mez. gior. oriente	id		
30		id.	id.	argilloso	id.	piano		id.		
	3,00	id.	con piante arboree	arenoso	id.	colle	id.	id.	in Provincia	
	2,50	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	
60		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	
60		id.	id.	id.	id.	id.	mez. gior sera	id.	id.	
35		bassa a sistema Guyot	sola	argilloso calcareo	id.	id.	mez. gior. oriente	id.		Questo espositore venne nella 1 Fiera enologica lucana premiato con medaglia d'argento
40		bassa	id.	misto	id.	id.	mez. gior.	id.		Questo espositore fu premiato alla 1 fiera enologica lucana con medaglia di bronzo
30		alta	id.	id.	irrigabile	valle	id.	id.		
	0,70	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
		bassa	con piante arboree	argilloso	id.	piano		id.		
30		id.	sola	misto	id.	id.		id.		
		id.	con piante arboree	id.	asciutto	colle	oriente	id.	in Provincia di Bari	
		id.	sola	id.	id.	id.	mez. gior.	id.		
		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITÀ disponibile per venderli Botti in Ettol.	QUANTITÀ disponibile per venderli Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettoliti
	144	Mattiace Giuseppe	Oliveto Lucano	Destra	Zagarese 2|3 Malvasia 1|3	1886	bianco	da dessert		6			3
89	145	De Pasquale Vincenzo	Pomarico	Serra		1887	rosso	da pasto		6			
90	146	Franchi G.	Pisticci				id.	id. (n. 1)		10			
	147	id.	id.				id.	id. (n. 2)		10			
	148	id.	id.				id.	id. (n. 3)		10			
91	149	Castellaccio Nicola	id.			1887	id.	id.		6			
92	150	De Cicco Francesco	S. Mauro Forte	Salici, S. Elia Foresta Mattiuoli	Malvasia Aglianico Colatamburo	1886	id.	id.		6			
93	151	Magnante Vito	id.	Rolano e Salici	Zagarese Malvasia Aglianico	id.	id.	id.		6			
94	152	Arcieri Bar. Francesco	id.				id.	id.		6			
	153	id.	id.				id.	id.		6			
	154	id.	id.				bianco	da dessert		6			
95	155	Aragiusto Angelo	Tricarico	Laura	Aglianico	1887	rosso	da taglio		6	40		40
	156	id.	id.	id.	Aglianico Uve bianche miste	id.	id.	da pasto		6			
96	157	Di Maria Luigi	id.	Montemira	Aglianico e poca uva bianca	1886	id.	id.		6			100
	158	id.	id.	id.	id.	1887	id.	id.		6	80		100
97	159	Uricchio Pancrazio	id.	Serra	Aglianico	id.	id.	id.		4	200		150
98	160	Motta Gustavo	id.	Malcancsa Virone	Aglianico Malvasia	id.	roseo	da pasto		6	100		100

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno		Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido					
		bassa	sola	misto	asciutto	colle	mez. gior.	naturale		
		id.			id.	id.	mez. gior. oriente			
		id.		arenoso	medio	colle valle	id.			
30		id.	con piante arboree	misto	asciutto	declive	mez. gior. ponente	id.	in Provincia	
25		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.	
		id.	sola	id.	id.	colle	mez. gior. levante	id.	in Napoli e Roma	Vigna del 1832-33.
		id.	id.	id.	id.	id.	id.	id.		
25		id.	id.	id.	id.	piano		id.	in Salerno e Bari	
50		id.	id.	arenoso	id.	colle	Settent. ponente	id.		

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove Si fa il vino	CONTRADA ove è posta la vigna	NOME dell'uva che produce il vino e, nel caso di qualità miste, indicare le proporzioni	ANNO in cui fu prodotto il vino	QUALITA' Se bianco o rosso	QUALITA' Se da pasto, da taglio, da dessert, spumante o Vermouth	QUANTITÀ che se ne spedisce Barili in litri	QUANTITÀ che se ne spedisce Bottiglie	QUANTITÀ disponibile per vendersi Botti in Ettol.	QUANTITÀ disponibile per vendersi Bottiglie	PRODUZIONE media annua in Ettolitri
					CIRCONDARIO								
99	161	Donadio Giuseppe	Chiaromonte			1886	rosso	da pasto		6			
100	162	Scaldaferri Giuseppe	Lauria	S. Barbara	Uva bianca detta lovina con un pò di Aleatico	id.	id.	id.		6			30
101	163	Doti fratelli	Moliterno	Alvarale Temparbino Gualareto	Uvaggi	1887	id.	id.		6	200		300
102	164	Amati Luigi	Rotondella				id.	id.		6			
103	165	Arciprete (?)	id.				id.	id.		6			
104	166	Scardaccione Decio	S. Arcangelo	S. Brancato	Miste prevale l'Aleatico	1886	id.	da dessert		8		300	80
105	167	De Pierro famiglia	S. Martino d'Agri	Piano Cardone	Guarnaccino	1887	id.	da pasto		3			
	168	id.	id.		Moscato nero e Malaga	id.	id.	da dessert		3			
	169	id.	id.		Moscato	id.	bianco	id.		3			
106	170	Sole Vincenzo	Senise	S. Filippo S. Pietro	Zagarese Aglianico Guarnaccino	1880	rosso	da pasto		2			
	171	id.	id.	id.	Montuonico Aglianico Olivella	1886	id.	id.		2			
	172	id.	id.	id.	Zagarese Aglianico Guarnaccino	id.	id.	id.		2			
107	173	Lonigro Antonio	Terranova di Pollino	Montagna	Guarnaccino	id.	bianco	id.		6	10		50
	174	id.	id.	S. Maria la Montagna		id.	rosso	id.		6			
108	175	Melidoro Giuseppe	Valsinni	Marcello	Grugnolino	id.	id.	id.		6		200	50
109	176	Trifogli (?)	?	?	Zagarese	1334	id.	da dessert		12			
110	177	Padulo (?)	?	?			id.	da pasto		6			
		?	?	?						10			

PREZZO al quale intenderebbesi vend. il vino		COLTIVAZIONE della vigna		NATURA del terreno		Se la vigna giace in colle in piano o in valle.	Esposizione della vigna	Se il vino è naturale od ha subito delle correzioni quali l'aggiunta diretta dell'alcool o lo zuccheraggio in antecedenza nel mosto. Indicare le proporzioni delle correzioni	Se si fecero spedizioni di vino fuori Provincia, regione o regno ed in caso affermativo con quale successo.	Osservazioni
per Ettolitro	per Bottiglia	Se alta o bassa	Se sola o consociata a piante arboree o erbacee	Se arenoso, argilloso, calcareo o misto	Se asciutto od umido					
DI LAGONEGRO										
		alta	con piante arboree	misto	asciutto	colle	mez. gior. sera	naturale		
		bassa	id.	argilloso calcareo	id.	id.	mez. gior.	id.		
80	1,80	id.	id.	calcareo	id.	id.	Sera	id.	in varie parti d'Italia	Premiato a Torino con medaglia di bronzo nel 1884 — Alla 1. Fiera enologica lucana con medaglia d'argento.
	3	id.	sola	arenoso argilloso	id.	colle e piano	mez. gior.	id.		Ebbe menzione onorevole alla Esposizione di Portici ed a quella di Napoli.
100		id.	id.	misto	id.	colle	id.	id.		
	1,20	id.	id.	id.	id.	id.	id,	id.		

CAPO SECONDO

Analisi chimica dei vini esposti
Osservazioni sulla resistenza dei vini a ben conservarsi — Caratteri organolettici

I vini inviati alla Mostra, esclusi quelli marcatamente difettosi, furono sottoposti dallo scrivente all' analisi chimica. Di ogni vino analizzato fu determinato l' alcool, l'acidità complessiva, l'estratto secco, compreso lo zucchero indecomposto, ed il cremore di tartaro. Nei vini rossi fu anche determinata l' intensità colorante e, in quasi tutti quelli decisamente dolci, lo zucchero indecomposto.

I metodi usati furono i seguenti:

Alcool: Distillazione del vino con un alambicco tutto in vetro appositamente preparato. Determinazione della densitá del distillato a 15° cent. e conseguentemente del grado alcoolico mercè la bilancia di Mohr.

Acidità complessiva: Colla buretta di Mohr operando coll' acqua di calce su 10 c. c. di vino.

Estratto secco: Metodo di Houdart pei vini asciutti. Pei vini dolci il metodo di Balling prendendo la densità del residuo della distillazione per la determinazione dell' alcool, dopo portato, coll' aggiunta di acqua, al volume del vino adoperato.

Cremore di tartaro: Metodo Berthellot et Fleurien alla miscela etereo-alcoolica.

Intensità colorante : Col colorimetro Houton-Labillardiere prendendo per tinta di paragone (fatta uguale ad 1) la tinta più bassa accettabile in commercio per vino da pasto e che fu preparata sciogliendo grammi 0,052 di cloroidrato di rosanilina in un litro di acqua alcoolizzata al 15 per cento.

Zucchero indecomposto: Col reattivo di Fehlyng.

Le osservazioni sulla résistenza dei vini a ben conservarsi si fecero, come per le analisi, sopra i campioni che non avevano marcati difetti.

I vini in esame, in tanti tubi d' assaggio chiusi con cotone in fiocco, vennero mantenuti, mercè speciale disposizione, per 25 giorni, costantemente, alla temperatura di 30° cent. Al termine dei 25 giorni tutti i vini vennero osservati, valendosi, nei casi dubbi, anche del microscopio.

Se non si possono trarre da questi studi deduzioni decisive sul valore relativo dei vini sperimentati, è un fatto, che gli studi stessi valsero a dimostrare quali sono i vini che, sia per la loro intima costituzione, come per la maggior cura posta nella fabbricazione, più facilmente si conservano. Riconoscendo che ogni vino in cantina deve esser assolutamente circondato da tutte quelle cure che valgono ad assicurarne la conservazione, le osservazioni accennate valsero a dimostrare altresì quali sono i vini che più richiedono di attenzioni da parte del cantiniere.

La degustazione dei vini da parte del Giurì durò dodici giorni assaggiando per ogni giorno circa 15 qualità di vino. E' inutile il dire che negli assaggi si tennero scrupolosamente i sistemi in uso in simili esposizioni per ciò che riguarda la divisione dei vini in categorie, ed il rivestimento delle bottiglie per tenere nascosto il nome del proprietario del vino da saggiare.

Per meglio stabilire poi la bontà relativa dei vini assaggiati ed avere una buona guida nell' aggiudicazione dei premi, la Giuria fissò, seguendo il sistema pure in uso in simili esposizioni, di riassumere ed indicare il complesso delle impressioni prodotte dal vino con dei punti.

Dopo l'assaggio generale dei vini, fatto nel modo suindicato, il Giurì, come verrà detto in appresso, si riunì una seconda volta. In questa seconda riunione, che avvenne dopo altimate le analisi, e gli studi sulla conservabilità e dopo aver presa contezza della quantità di produzione di ogni espositore, furono riassaggiati tutti i vini che potevano esser meritevoli di distinzione.

Il Giurì, conoscendo quanta importanza abbia nel commercio il modo di presentare i vini in bottiglia, non tralasciò di rilevare anche il modo col quale ogni espositore condizionò le sue bottiglie ed anzi, perchè potesse rimanere una traccia dell'osservazione stessa, decise di indicare la condizionatura in parola, vino per vino, colle parole: pessima, cattiva, mediocre, buona ottima.

Nei quadri che seguono, dopo aver ripetuti per ogni vino i numeri d'ordine, il nome dello Espositore e del Comune, viene segnata l'analisi chimica, i risultati delle osservazioni sulla conservabiliià, la condizionatura della bottiglia ed i caratteri organalettici.

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello ESPOSITORE	COMUNE ove Si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
CIRCONDARIO										
1	1	**D'Alessio Antonio**	**Acerenza**	13,90	6,80	27,10	1,812	4,60		**Inalterato**
	2	id.	id.	13,70	6,80	28,40	2,900	4,00		id.
2	3	**De Asmundis Rocco**	**Anzi**	10,70	4.42	17,00	1.450	1,70		**Decisamente acetito**
3	4	**Petruzzi Nicola**	Acerenza	9.80	10,98	60,80			34.73	
4	5	**Corbo Andrea**	Avigliano	12,00	8,00	26,70	2.175	2,30		Inalterato deposito abbondante
	6	id.	id.	13,20	8,16	32,20	2.332	3,70		Inalterato
	7	id.	id.	14,70	6,40	38,50	1.450	9,00		id.
5	8	**Sarli Eugenio**	Abriola	11,00	7,65	20,30	2,900	3,00		id.
	9	id.	id.	12,30	5,10	51,10	1,595			id.
6	10	**Ambrosini Carlo**	Armento							
7	11	**Labella fratelli**	Avigliano							
	12	id.	id.							
	13	id.	id.	12,00	7.14	26,70	1,16	2,45		Decisamente acetito
8	14	**Carucci Domenico**	Balvano	10,60	7,48	20,10	2,320	2,50		id.
9	15	**Lacava Mariannina**	Calvello	13,00	4,76	55,00	0,725		30,64	
	16	id.	id.	14,30	5 06	178,20	1,037		142,03	Inalterato
	17	id.	id.	12,80	6,36	22,80	1,957	2,50		Fioretta abbondantissima
	18	id.	id.	12,80	6,80	24.80	1,957	1,35		Decisamente acetito
	19	id.	id.							

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
D I P O T E N Z A	
mediocre	Limpido — rosso granato — fragrante — asciutto (cioè senza traccia sensibile di dolce) — di corpo — acidità leggermente eccedente — sapore non perfettamente netto — da pasto, generoso (cioè ricco di alcool).
Idem	Limpido — rosso granato — discretamente fragrante — asciutto — franco di sapore (cioè non presenta difetti, come muffa, legno, di zolfo ecc.) — da pasto generoso — Stoffa di vino da arrosto.
Idem	Limpido — rosso rubino — fragranza poco pronunciata—alquanto insipido, (cioè l'acidità è un pò deficente) — asciutto — tenue (cioè il corpo, rappresentato nei vini asciutti dalla cifra dell'estratto, è in deficenza) — franco — da pasto, comune.
buona	Limpido — rubino carico — frizzante (cioè con bollicine di acido carbonico all'orlo del bicchiere o che frizzano alla superficie) — dolciastro (difetto grave dei vini da pasto) — non franco — acido (cioè eccesso di acidità) — leggero spunto.
Idem	Torbido — rubino — acidulo (cioè acidità un pò in eccesso) — asciutto — giusto corpo — poco franco — Da pasto, comune.
Idem	Limpido — rosso granato — fragranza discreta — acidulo — aspretto (cioè leggera eccedenza di tannino) — asciutto — di corpo — franco — Da pasto, generoso.
Idem	Velato (cioè leggerissimo intorbidamento) — granato carico — odore non perfettamente franco — alcoolico (cioè ricco d'alcool) — sapido (cioè l'acidità è giusta) amabile (cioè il sapore è leggermente dolce) — poco franco.
mediocre	Limpido brillante (cioè massimo di limpidezza) — rosso rubino — fragrante — acidulo — asciutto — di giusto corpo — franco — da pasto.
Idem	Torbido — giallo ambra — aroma di moscato — debole — da dessert.
cattiva	In fermentazione putrida.
Idem	Di spunto e leggero senso di muffa.
Idem	Di spunto e dolciastro.
Idem	Velato — rosso rubino — fragranza scarsa — acidulo — asciutto — non bene franco — Da pasto.
Idem	Limpido — rosso rubino — scarsa fragranza — acidulo — frizzante — asciutto — tenue — franco — Da pasto, comune.
mediocre	Limpido — bianco paglierino — aroma di moscato leggero — dolce — lontano senso di spunto.
Idem	Limpido — giallo dorato — aroma di moscato con senso di cotto — dolciastro — niente armonico nei sapori — da dessert.
Idem	Limpido — rubino — mediocre fragranza — acidulo — giusto corpo — asciutto — franco — da pasto.
Idem	Limpido brillante — rosso rubino chiaro — discreto profumo — acidulo — giusto corpo — asciutto — franco — da pasto.
Idem	Di spunto

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA: Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	OSSERVAZIONI sulla conservabilità	CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
10	20	Polino Nicola Saverio	Genzano	12,80	6,46	28,00	2,030	4,00		Inalterato	cattiva	Limpido — rosso granato — fragrante — sapido — asciutto — aspretto — di giusto corpo — franco. Stoffa di buon vino fino da pasto.
11	21	Lasala Luigi	id. (Banzi)	14,00	6,12	23,00	1,812	4,00		id.	Idem	Limpido — granato — discreta fragranza — aspro (cioè il tannino si trova in quantità eccessiva) — asciutto — franco — Da pasto, generoso.
12	22	Montesano Pier Luigi	Marsiconuovo	12,60	7,41	32,10	2,175	1,00	5,66	id.	buona	Limpido — rosso rubino chiaro — fragrante — frizzante — amabile — franco — Da pasto.
13	23	Dimase Giovanni	Montemurro	12,90	5,30	19,70	2,320	1,65		id.	cattiva	Velato — rubino chiaro — fragranza pronunciata — sapido — aspretto — asciutto — franco — Da pasto.
14	24	Ragona Gaetano	id.							—	Idem	Di spunto.
15	25	Infantino Nicola	id.	13,30	5,27	21,90	1,450	1,85		id.	mediocre	Velato — rubino chiaro — sapido — frizzante — asciutto — poco franco — Da pasto, generoso.
16	26	Lacava Mariannina	Marsiconuovo	13,50	6,25	22,90	1,087	1,50		id.	Idem	Limpido — rosso mattone — profumato — amarognolo gradevole — sapido — asciutto — franco Buon vino da pasto, fino.
17	27	Idem	id.	12,50	5,34	19,60	0,725	1,45		id.	idem	Limpido — rosso mattone — profumato — amarognolo gradevole — sapido — asciutto — franco — Da pasto, fino.
18	28	Vita Pietro	Potenza	10,50	6,80	86,70	0,362		62,12	Decisamente acetoso	buona	Limpido — giallo ambra — aroma di moscato leggero — debole — dolce — leggero senso di spunto — Da dessert.
	29	Idem	id.							—	Idem	In fermentazione putrida.
17	30	Petrucelli Federico	id.							—	Idem	Di muffa (di botte).
18	31	Montemurro Luigi	id.	10,60	10,95	26,30	2,537	2,25		Inalterato	mediocre	Limpido — rubino — scarso di fragranza — acido — asciutto — poco franco — Da pasto.
19	32	De Bonis Egidio	Pietragalla							—	buona	Di spunto.
	33	Idem	id.	16,00	4,32	41,70	1,087			id.	Idem	Limpido — giallo ambra — aroma di moscato leggero — alcoolico — acidità normale — amarognolo leggermente disdicevole — Da dessert.
	34	Idem	id.	16,00	4,55	53,50	0,507	3,00		id.	Idem	Limpido — rubino carico — aroma abbastanza pronunciato — alcoolico — acidità normale — dolce — franco — Da dessert.
	35	Idem	id.	14,00	4,10	25,00	1,160	5,00		id.	Idem	Limpido — rosso granato — alquanto profumato — sapido — aspretto — asciutto — franco — Vino fino da pasto, buono.
	36	Idem	id.	14,10	5,10	26,10	2,030	2,50		Spunto	Idem	Limpido — rosso rubino — sapido — asciutto — franco — Da pasto, generoso.
	37	Idem	id.	13,90	5,10	26,10	2,030	2,65		Fioretta	Idem	Limpido — rubino — poco fragrante — acidità normale — asciutto — franco — Da pasto, generoso.
20	38	De Bonis Emmanuele	id.	15,10	5,78	26,10	1,377	6,50		Inalterato		Limpido — granato carico — alquanto aspro — sapido — alcoolico — asciutto — franco — Da taglio, ma un pò scarso di corpo.
21	39	Iannelli Raffaele	Potenza	11,40	6,80	20,40	1,883	1,10		Decisamente acetoso	Idem	Limpido — rubino chiaro — acidulo — un pò tenue — asciutto — leggero senso di muffa — Da pasto.
22	40	Amati Luigi	id.	12,00	7,48	20,50	2,175	2,65		idem	mediocre	Torbido — rubino — acidulo — asciutto — poca franchezza di sapore.

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
23	41	De Pilato Nicola	Palmira	11,90	4,76	18,50	1,087	0,35		Inalterato
	42	Idem	Id.	14,10	5.78	23,00	1,450	3,25		Idem
24	43	Buccico Michele	Ruoti	13,30	5,85	22,90	2.175	2,35		Idem
25	44	Scavone Carlo	Id.	13,10	6,12	19,70	1,595	2,50		Idem
	45	Idem	Id.	12,20	5,85	24,60		2,50		Idem
26	46	Sileo Vito	Id.	10,30	9,52	51,20	1,667	2,50	32,56	Idem
27	47	Paterno Luigi	Id.	12,30	6,01	22,70	2,175	2,90		Spunto
28	48	Spadola Gerardo	Id.	12,60	6,80	24,80	2,392	1,75		Inalterato
29	49	De Carlo Nicola	Id.	11,60	5,95	19,40	2,170	1,85		Idem
30	50	Salinardi fratelli	Id.	13,30	7,48	29,01	2.175	3,25		Idem
31	51	Straziuso Deciano	S. Chirico Nuovo							
	52	Idem	Id.	13,00	6,80	24,80	2,682	5,50		Idem
32	53	Cristiano Rocco	Sasso Castalda	11,70	5,95	17,40	1,232	0,90		Spunto
33	54	D'Erario Canio	Tolve	12,90	6,12	22,80	2,537	4,10		Inalterato
34	55	Pastore Napoleone	Id.	13,80	4,76	25,10	1,812	3,30		Idem
35	56	Passalacqua Michele	Tito	14,00	7,14	32,30	1,957	8,40	5,95	Idem
	57	Idem	Id.	13,20	6,46	24,80	2,827	6,40		Idem
36	58	Maggio Arcangelo	Trivigno							
37	59	Tamburrino Canio	Vaglio	14,30	5,03	24,00	1,450	2,80		Idem
	60	Idem	Id.	12,20	5.27	24,60	2,175	1,95		—

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
mediocre	Limpido — rubino smorto — piccante (cioè si sente l'acido carbonico senza lo sviluppo di bollicine) asciutto — Da pasto.
Idem	Limpido — rosso rubino — fragrante — sapido — di giusto corpo — amarognolo gradevole — asciutto — franco — Vino da pasto, fino assai buono.
buona	Velato — rosso rubino un pò sbiadito — aspretto — franco — asciutto — Da pasto, generoso.
Idem	Velato — rosso rubino — sapido — asciutto ma non perfettamente netto — Da pasto, generoso.
Idem	Velato — rubino — fragrante — sapido — aspretto — di corpo — franco — asciutto — Da pasto.
Idem	Limpido — rubino — acidulo — frizzante — dolce — franco — Da pasto.
mediocre	Torbido — rubino — sapido — giusto corpo — aspretto — franco — asciutto — Da pasto.
Idem	Limpido — rubino un pò sbiadito — acidulo — piccante — giusto corpo — asciutto — franco — Da pasto.
buona	Velato — rubino — sapido — piccante — asciutto — Da pasto.
Idem	Limpido — rosso — rubino deciso — buona fragranza — acidulo — aspretto — amarognolo — di corpo — asciutto — franco — Da pasto, generoso.
cattiva	Di spunto.
Idem	Limpido — rubino carico — asciutto — dà leggermente di legno — Da pasto.
Idem	Velato — rubino assai smorto — frizzante — tenue — franco — Da pasto.
pessima	Velato — rosso rubino — fragrante — sapido — di corpo — asciutto — franco — Da pasto.
cattiva	Limpido — rosso rubino — sapido — aspretto — alcoolico — di corpo — asciutto — franco — Da pasto, generoso.
mediocre	Limpido — granato carico — discretamente profumato — alcoolico — acidulo — aspretto — amabile — di corpo — franco.
Idem	Limpido — rosso granato — fragrante — sapido — aspretto — di corpo — asciutto — franco — Buona stoffa di vino fino da pasto.
Idem	Dà spiccatamente di legno e muffa (di botte).
—	Dà di botte. (odore e sapore disgustoso proveniente dalla botte guasta per cattiva conservazione.)
	Limpido — rubino un pò sbiadito — sapido — di corpo — asciutto — franco — abbastanza armonico ne' componenti — Da pasto.

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Esercente	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
			CIRCONDARIO							
38	61	Saraceno Luigi	Atella	12,00	6,63	70,60	2,392	4,60	27,73	Inalterato
39	62	Saraceno fratelli fu Giuseppe	id.	9,50	8,16	78 50	2,537	3,30	47,36	Principio di fioretta
40	63	Cittadini Giambattista	Barile	9,00	4,21	120,80	1,305	4,80		—
	64	Idem	id.							—
	65	Idem	id.	13,00	5,44	42,10	1,885	6,40	9,30	Inalterato
	66	Idem	id.	10,60	5,44	90,80	2,400	5,80		Fioretta
41	67	Bozza Giovanni Antonio	id	9 50	8,16	110,00	3,107	5,40		Inacetito
	68	Idem	id.	13,60		43,60			13,12	—
	69	Idem	id.							—
	70	Idem	id.	11,00	5,10	123,80	1,037		94,72	Spunto
	71	Idem	id.							—
42	72	Cittadini Tommaso	id.							—
43	73	Di Pace fratelli	id.	15,10	7,50	59,70	1,812	4,00	21,92	Inalterato
44	74	Gioseffi Pasquale	id.	13,00	10,20	65,80	1,8.2	6,60		id.
45	75	De Sanctis Patito di Domenico	Castelgrande	9,60	9,86	22,60	4,350	0,80		Fioretta
46	76	D'Andrea Francesco	Forenza	12,00	7,43	43,40	1,885	3,00	13.84	id.
47	77	Laratro Raffaele	id.	12,30	5,44	28,10	2,175	3,50	2,45	id.
	78	Idem	id.	12,40	4,86	20,60	1,450			Filante
48	79	Coscia Gerardo	id.	13,50	6,29	26,00	2,537	5,00		Fioretta
49	80	Carelli Gerardo	id.	13,60	6,63	33,20	2,372	3,50	8,60	Inalterato
50	81	Ronzano Antonio	id.	12 70	5,27	21 60	1,232	2,30		Inacetito
51	82	Natale Gaspare	id.	14 00	5,78	23,10	2,170	3,10		Inalterato

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
	D I M E L F I
mediocre	Leggermente velato — rosso granato — spuma rossa — sapido — piccante — dolce — di corpo — franco — Da pasto.
Idem	Limpido — rubino carico — acidulo — frizzante — di molto corpo — franco — dolce.
Idem	Limpido — granato carico — spumante — di molto corpo — dolciastro.
Idem	Di spunto.
Idem	Limpido — granato carico vivo — spuma sanguigna — di molto corpo — sapido — amabile — franco — Vino da taglio, buono.
Idem	Limpido — granato vivo — sapido — pieno — dolce — franco — Da taglio.
	Limpido — rosso granato — di molto corpo — assai dolce — franco — Da taglio.
Idem	Limpido — rosso granato — spumante — di molto corpo — amabile.
Idem	Dà di spunto e leggermente di botte.
Idem	Velato — giallo ambra — Aroma di moscato discretamente pronunciato — acido normalmente — dolciastro — Da dessert.
Idem	Dà di spunto.
Idem	Dà spiccatamente di botte.
Idem	Limpido — rosso granato — Spuma rossa intensa — acidulo — alcoolico — di molto corpo — amabile — franco — Vino da taglio, buono.
Idem	Limpido — granato carico — Spuma rosso intensa — acido — alquanto dolce — di molto corpo — franco — Da taglio.
cattiva	Velato — rosso rubino smorto — scarsa fragranza — acido — giusto corpo — asciutto — franco — Da pasto.
Idem	Limpido brillante — rosso rubino — acidulo — piccante — dolce — franco — Da pasto.
mediocre	Limpido brillante — rosso rubino — sapido — aspretto — amabile — di corpo — franco — Da pasto.
Idem	Velato — paglierino — asciutto — amarognolo — franco — Da pasto.
idem	Limpido brillante — rubino carico — sapido — aspretto — asciutto — non perfettamente franco — Da 1,2 taglio o da pasto generoso.
cattiva	Limpido — rubino — sapido — dolce — dà leggermente di botte (muffa).
mediocre	Velato — rubino — dà leggermente di botte.
Idem	Limpido — rosso rubino — fragrante — sapido — aspretto — di corpo — asciutto — franco — Stoffa di buon vino d'arrosto, generoso.

N. d'ordine degli esositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero) indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
52	83	Santoianni Alfonso	Forenza	12,20	5,95	24,60	2,175	3,10		Fioretta
53	84	Vigilante Alfonso	Id.	12,70	6,29	45,00	2,175	6,00	19,84	Inalterato
54	85	Orofino Luigi	Id.							—
55	86	Coscia Emmanuele	Id.	13,70	5.78	29,20	1,957	3,40		Inacetito
56	87	Rendina Pasquale	Id.	14,20	5,41	81,00	0,725		48,00	Idem
57	88	Campaniello Teodoro	Id.	13,00	5,44	26,10			3,78	—
58	89	Masi Emmanuele fu Gerardo	Id.	11,40	8,09	52,60	2.175	3,80	26,36	Inalterato
59	90	Coscia Antonio	Id.	13,00	6,63	27,70	2,175	4,40		Idem
60	91	Andretta Gioacchino	Id.	14,60	6,80	27,10		4,80		—
61	92	Di Nella Vincenzo	Maschito	14,30	5,78	34,40	1,450	6,20		Idem
	93	Idem	Id.	17,50	3,40	111,40	0.290		76,80	Idem
62	94	Mancini Michele	Melfi	18,00	3,06	106,50	traccie		67,20	Idem
63	95	Cerone Giocondino	Id.	13,00	5,61	30,00	1,957	4,00		Inacetito
64	96	Chiaromonte Michele	Rapolla	13,50	8,00	30,20	2.175	5,10		Inalterato
	97	Idem	Id.	12,60	7,31	95,00	1,450		59,80	Idem
	98	Idem	Id.							—
65	99	Chiaromonte Nicola	Id.	12,70	10.56	50,60	2,537	6,00		Idem
66	100	Radino Agostino	Id.	12,00	6,97	44,40	2,175	7,00	15,62	Inacetito
67	101	Virgilio Giuseppe	Ripacandida	13,40	8,84	33,40	3,045	6,80		Inalterato
68	102	Lopes Raffaele	Rionero	14,70	4,76	70,60	1,595	8,00		Idem
	103	Idem	Id.	12,70	6,12	90,50	2,102	7,40	56,32	Idem
	04	Idem	Id.	12,40	6,25	58,90				Idem

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
mediocre	Simile al precedente — meno alcolico e non perfettamente netto di sapore.
Idem	Limpido — granato carico - spuma rossa viva — aspretto di molto corpo — Dolce — Da 1|2 taglio.
Idem	Di spunto.
pessima	Limpido — rubino carico — aspro -- asciutto — Da 1|2 taglio.
mediocre	Velato — giallo ambra — piccante — dolce — aroma di moscato mediamente spiccato — scarso di finezza — Da dessert.
cattiva	Limpido — granato — dolce — dà di botte.
Idem	Limpido brillante — rosso rubino — frizzante — acidulo — dolce — Da pasto
Idem	Limpido — rosso granato — fragrante — aspretto — amarognolo gradevole asciutto — di corpo — franco — Stoffa di vino fino da pasto, buono.
—	Limpido — granato carico — aspretto — di corpo — asciutto Da taglio — Fuori concorso.
buona	Limpido — rosso granato carico — leggermente dolce — sapido — pieno — franco — Tipo buono da taglio.
Idem	Limpido brillante — giallognolo tendente al mattone — sapido — dolce — gradevole abbastanza — amarognolo un pò troppo spiccato — Va ricercata un pò di più la buona fusione dei sapori.
Idem	Paglierino — Limpido brillante — gradevolmente amarognolo = un pò chiaro di colore — giusta dolcezza — discretamente armonico nel complesso — abbastanza bene riuscito.
—	Limpido — rubino carico — dolce — Dà di botte.
mediocre	Limpido — rosso granato — spuma rossa — acidulo — asciutto — fragrante = con corpo — franco — Da 1|2 taglio o da pasto, generoso, buono.
Idem	Limpido brillante — roseo — fragrante — acidulo — dolce — piccante — poco armonico — Da dessert.
Idem	Di spunto.
cattiva	Granato carico — limpido — dolce — acidulo — Da pasto — franco — di corpo.
Idem	Rosso granato intenso — non sufficientemente limpido — dolce — di corpo — Da mezzo taglio.
buona	Limpido — rosso granato carico — acidulo ed alquanto aspro — piccante — di corpo — franco — asciutto — Buon tipo di mezzo taglio.
mediocre	Limpido — rosso granato carico — spuma sanguigna — alcoolico — di corpo — alquanto dolce — si sospetta l'aggiunta di alcool non bene puro — Da taglio.
Idem	Limpido — granato carico — spuma sanguigna — di molto corpo — dolce — sapido — franco — Buon tipo da taglio.
idem	Dà di spunto e di botte (muffa).

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Esposrore	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
69	105	Menella Luigi	Rionero	9,20	4,86	82,68				Inacetito
	106	Idem	Id.	10,40	4,59	110,00	1,305		86,84	Idem
	107	Idem	Id.	10,20	4.18	47,60	1.232			Idem
	108	Idem	Id.	10,70	5,17	34,50				—
70	109	Plastino Giovanni	Id.	14,40	5,95	35,40	0,725	5,00		Inalterato
	110	Idem	Id.	13,80		54,50	2,175	7,80		Spunto appena manifesto
	111	Idem	Id.	14,20	6,29	47,20	2.390	9,20		Inalterato
	112	Idem	Id.	14,20	5,41	80,00	1,450	4,00		Idem
71	113	Pierri Benedetto	Id.	13,90	4,59	47,00				—
	114	Idem	Id.	13,60	4,45	55,70	1,015	7,80	14,32	Inalterato
	115	Idem	Id.	13,30	5,06	40,50	2,030	6,50		Idem
72	116	Rigillo Cherubino	Id.	13,30	6,80	64,40	2.175	8,32	20,00	Inacetito
73	117	Pittaro Giuseppe	S. Fele							—
74	118	Calabrese Pasquale	Id.	14,00	5,44	35,20	0,725	1,00	21,93	Inalterato
	119	Idem	Id.							—

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
mediocre	Dà di spunto.
Idem	Torbido — giallo — aroma di moscato — dolce assai — Da dessert.
Idem	Torbido — giallo paglierino — leggermente dolce — sapido — Stoffa da vivande bianche.
Idem	Limpido — granato carico — aspretto — di corpo — Dà di botte.
ottima	Limpido — rosso granato — discretamente profumato — di corpo — un pò astringente — leggermente amabile — generoso — Stoffa di vino d'arrosto — non ben tirato.
Idem	Limpido — granato intenso — di molto corpo — alquanto dolce — aspretto — spuma sanguigna — sapido — Da taglio, buonissimo.
Idem	Come il precedente ma più colorato e quasi asciutto — si sente leggermente di più l'aspretto.
buona	Limpido brillante — rosso vivo — discreto aroma — sapido — dolce gradevole — un pò deficiente di morbidezza — Da dessert.
—	Dà di botte.
cattiva	Limpido — rosso granato intenso — piuttosto aspro con senso di dolce — di molto corpo — spuma rossa — Tipo, da taglio.
Idem	Limpido — rosso granato intenso — piuttosto aspro con leggero senso di dolce — spuma sanguigna — di molto corpo. Da taglio, buono.
Idem	Limpido — rosso granato intenso — spuma sanguigna — dolce — Dà leggermente di botte. Da taglio.
—	Dà di spunto e di botte (muffa).
cattiva	Velato — rosso sbiadito assai — mediocre fragranza — tenue — amabile — Da pasto, generoso — disarmonico.
Idem	Dà di spunto e di botte (muffa).

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
			CIRCONDARIO							
75	120	Caruso Giuseppe	Bernalda							
76	121	Furlò Domenico	id.							
	122	Idem	id.							
	123	Idem	id.							
	124	Idem	id	13,60	5,40	33,40	0,725	1,80		
77	125	Trifogli Giovanni Battista	Ferrandina							
78	126	Caputo Michele	id.							
79	127	Martocci Luigi	id.	11,50	5,15	19,80				
	128	Idem	id.	14,20	4,52	28,20	0,915	1,50		Inalterato
	129	Idem	id.	14,60	4,93	26,10				
	130	Idem	id.	14,00	5,10	26,10	1,450	0,70		id.
80	131	Materi Francesco Paolo	Grassano	14,00	7,14	30.20	2,247	5,00		id.
81	132	Corleto Emmanuele	Grottole	13,30	5,44	26,00	1,885	1,50		Inacetito
	133	Idem	id.	12,20	3,74	71.80				
82	134	Lomonaco Luigi	Montalbano Ionico	15,80	4,42	26,10	0,725	1,40		
	135	Idem	id.	14,80	4,93	26,10	0,725	1,30		Inalterato
	136	Idem	id.	11,70	6,19	74,80	1,522	4,00	41,68	id.
83	137	Amendola Prospero	id.	12,00	4,59	23,60	0,870	1,40		Fioretta
84	138	Serio Filippo fu Ferdin.	Id.							
85	139	La Te za Giovanni	Id.							
86	140	De Martino Francesco	Montepeloso	14,50	5,61	29,10	1,595	5,80		Inalterato
87	141	Lupo Francesco	Montescaglioso							

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
DI MATERA	
pessima	Dà di fradicio e di spunto
cattiva	In volta.
Idem	Di spunto.
Idem	In volta.
Idem	Limpido — rosso rubino smorto — non netto di sapore.
Idem	Di spunto.
Idem	Di spunto.
	Principio d'amarore.
mediocre	Limpido brillante — rubino chiaro con riflessi giallognoli — asciutto — amarognolo gradevole — Da pasto, generoso.
Idem	Limpido — rubino chiaro — dà leggermente di spunto.
Idem	Limpido brillante — rubino assai chiaro con riflessi giallognoli — fragrante — asciutto — amarognolo gradevole — Da pasto, generoso, buono.
Idem	Limpido — rosso granato — spuma rossa viva — generoso — asciutto — un pò aspro — fragrante — franco — di corpo — Da mezzo taglio o da pasto generoso, buono.
cattiva	Limpido — rosso mattone — asciutto — Dà di botte.
—	Sapore estraneo, difettoso, non definito.
mediocre	Limpido — rosso mattone morto — asciutto — amarognolo — un pò insipido — lontano senso di spunto.
Idem	Limpido — rosso mattone — sapido — amarognolo — asciutto — odore non tanto gradevole — in complesso vino da pasto, generoso, discreto.
Idem	Limpido — rubino carico — sapido — dolce — Tipo. da pasto.
buona	Limpido — rubino assai chiaro — asciutto — Dà leggermente di botte.
cattiva	Di spunto.
idem	Di spunto.
mediocre	Limpido — rosso granato carico — spuma rossa — con corpo — alquanto aspro — asciutto — franco — sapido — Da taglio, buono.
cattiva	Di spunto.

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello ESPOSITORE	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA						OSSERVAZIONI sulla conservabilità
				Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compresovi lo zucchero invertito) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	
88	142	Mattiace Giuseppe	Oliveto Lucano							
	143	Idem	Id.							
	144	Idem	Id.							
89	145	De Pasquale Vincenzo	Pomarico	14,00	5,61	38,50	1,450	2,05		Inacetito
90	146	Franchi G.	Pisticci							
	147	Idem	Id.							
	148	Idem	Id.	12,70	5,10	24,80				
91	149	Castelluccio Nicola	Id.							
92	150	De Cicco Francesco	S. Mauro Forte							
93	151	Mageante Vito	Id.	12.80	5,78	24,80	1,950	2,10		Inacetito
94	52	Arcieri Bar. Francesco	Id.	13,70	4,55	23,00	0,790	1,90		Idem
	153	Idem	Id.	13,70	5,61	22,00	1.160	1,00		Idem
	154	Idem	Id.							
95	155	Aragiusto Angelo	Tricarico	13,00	7,48	24,80	2,900	5,00		Inalterato
	156	Idem	Id.	12,80	5,41	23,00	2,000	3,30		Inacetito
96	157	Di Maria Luigi	Id.							
	158	Idem	Id.	13,30	6,97	23,90	2.537	3,10		Inalterato
97	159	Uricchio Pancrazio	Id.	13,10	6,80	26,10	2.537	4,80		Idem
98	160	Motta Gustavo	Id.	12,80	6.46	24,80	2,175	2,70		

CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
cattiva	Fortemente acetoso.
Idem	Dà di botte (asciutto — legno).
Idem	Torbidissimo — Dà di spunto.
Idem	Limpido — rubino non deciso — sapido — dolce — Da pasto, generoso.
pessima	Di spunto.
Idem	In volta.
Idem	Limpido — rosso sbiadito — asciutto — Dà di botte (legno).
mediocre	In volta.
cattiva	Fortemente di spunto.
pessima	Limpido — rosso chiaro con riflessi giallognoli — buono di corpo — sapido — secco — scarso di franchezza — Da pasto.
cattiva	Velato — rosso rubino chiaro — poco fragrante — un pò astringente — dà di botte (legno) — Da pasto.
Idem	Limpido — rosso assai sbiadito — sapido — amarognolo — asciutto — Non perfettamente franco di sapore.
Idem	Torbidissimo — spunto assai forte — completamente guasto.
buona	Limpido — rosso granato — spuma rossa — abbastanza fragrante — asciutto — un pò aspro — franco — di corpo — Da 1|2 taglio o da pasto, buono.
Idem	Simile al precedente — un pò meno colorato ed aspro — più morbido = Da pasto, buono.
cattiva	Di spunto.
Idem	Velato — rosso rubino — alquanto fragrante — un pò aspro — quasi acidulo — asciutto — franco — di corpo — In complesso da pasto, buono.
Idem	Limpido — rosso granato — un pò aspro — asciutto — franco — Da 1|2 taglio, buono.
idem	Velato — rosso rubino — asciutto — un pò disarmonico — spicca l'acidità — sapore non bene franco — Da pasto.

N. d'ordine degli espositori	N. d'ordine dei campioni esposti	COGNOME E NOME dello Espositore	COMUNE ove si fa il vino	ANALISI CHIMICA: Alcool per cento in volume	Acidità complessiva in grammi per litro	Estratto secco (compreso lo zucchero indecomposto) in grammi per litro	Cremore di tartaro in grammi per litro	Intensità colorante	Zucchero indecomposto in grammi per litro	OSSERVAZIONI sulla conservabilità	CONDIZIONATURA delle bottiglie	CARATTERI ORGANOLETTICI (*Osservazioni*)
		CIRCONDARIO DI LAGONEGRO										
99	161	Donadio Giuseppe	Chiaromonte	14,40	6,80	26,10	1,450	1,00		Inacetito	mediocre	Limpido — rosso assai chiaro con riflessi giallognoli — generoso — disarmonico — sapore poco netto, si sospetta il cotto — asciutto — Da pasto, troppo alcoolico.
100	162	Scaldaferri Giuseppe	Lauria								cattiva	Di spunto.
101	163	Doti fratelli	Moliterno	12,00	7,04	29,80	1,740	1,00	8,683	Inalterato	Idem	Velato — rosso mattone sbiadito — acidulo — tenue — piccante — leggermente dolce — Da pasto.
102	164	Amati Luigi	Rotondella								mediocre	Tinta rosso giallognola, sbiadita, falsa — odore disgustoso — si sospetta il cotto — sapore amarognolo disgustoso — leggero spunto.
103	165	Arciprete (?)	id.								pessima	Dà fortemente di spunto.
104	166	Scardaccione Decio	S. Arcangelo	17,10	5,44	40,50	0,725	2,00	18,60	Inalterato	mediocre	Limpido — colore amarena — odore gradevole — il sapore non corrisponde perchè lascia un pò a desiderare — alcoolico — leggermente dolce — scarso di morbidezza — Da dessert.
105	167	De Pierro famiglia	S. Martino d'Agri	13,50	5,27	21,90	1,087	1,45		id.	pessima	Limpido — rosso mattone — sapido — un pò disarmonico — generoso — asciutto — franco — Discreto vino da pasto, generoso.
	168	Idem	id.	16,20	5,30	30,30		2,40			Idem	Limpido — rosso rubino — piuttosto aspretto — leggermente dolce — poco aromatico — poco franco di sapore — Da dessert.
	169	Idem	id.	12,40	5,10	19,60					Idem	Scadentissimo — insaporo.
106	170	Sole Vincenzo	Senise	15,80	5,44	22,00	0,362	0,75			—	Limpido — rosso sbiadito — asciutto — scarso di morbidezza — Da dessert.
	171	Idem	id.	14,80	6,46	23,00	0,435	1,00			mediocre	Limpido — rosso rubino chiaro con riflessi giallognoli — asciutto amarognolo gradevole — franco — Da pasto, generoso.
	172	Idem	id.	15,60	5,78	23,00	0,435	1,90				Limpido — colore quasi come il precedente — dà leggermente di fradicio.
107	173	Lonigro Antonio	Terran. di Pollino	14,00	6,80	40,60	0,797			Inalterato	mediocre	Non sufficientemente limpido — colore giallo paglierino — gradevolmente profumato — leggermente amabile — sapido — Da vivande bianche, generoso, buono.
	174	Idem	Id.	15,00	5,78	24,00	1,377	0,33		id.	Idem	Limpido — rosso assai sbiadito con riflessi giallognoli — alcoolico asciutto — non netto di sapore.
108	175	Melidoro Giuseppe	Valsinni	13,40	4,59	25 00	1,667	3,10		Inacetito	cattiva	Limpido — rosso rubino piuttosto carico — spuma rossa — asciutto — sapore non troppo gradevole, si sospetta il cotto — Da pasto.
109	176	Trifogli (?)	?								Idem	Dà di spunto — torbido.
	177	Padulo (?)	?									
	178	?	?									

CAPO TERZO

Premiazione

Per l'aggiudicazione dei premi la Giuria, dopo l' assaggio generale, i cui risultati sono ripertati nel precedente capitolo, eseguì un nuovo assaggio di tutti i vini che potevano aspirare a qualche distinzione. Questo lavoro fu fatto dopo ultimate le analisi chimiche in modo che la Commissione ebbe una buona guida nei casi di controversia sul quantitativo di alcuni componenti il vino.

Debbo dire, che le analisi fatte, non solo valsero a giovare il lavoro della Giuria, ma costituiscono una utile raccolta di dati analitici sui vini della Basilicata, che può essere con profitto consultata dal produttore e dal negoziante e che può fornire materiale a studî, come vedremo nel capitolo che tratta delle considerazioni sui vini presentati alla mostra.

La Giuria, nella aggiudicazione dei premi, tenne anche presenti, come dissi nell'antecedente capitolo, i risultati degli studi sulla conservabilità e l'entità della produzione di ogni espositore.

I premi posti a disposizione della Commissione, consistevano in una medaglia di oro, in medaglie di argento e di bronzo ed in menzioni onorevoli. Tali premi vennero concessi parte dal R. Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio e parte dalla Camera di Commercio di Potenza e precisamente: dal Ministero di Agricoltura:

Medaglie di argento N. 2
id. di bronzo » 4

dalla Camera di Commercio:

Medaglie	di oro	N. 1
id.	di argento	» 6
id.	di bronzo	» 12
Menzioni onorevoli.		

Dallo esame complessivo dei vini, dell'entità della produzione ecc., il Giurì non trovò di poter applicare la più alta onorificenza, la medaglia d'oro della Camera di Commercio. Tale decisione, anzichè dispiacere agli espositori, deve richiamare l' attenzione dei produttori di questa provincia e farli persuasi della necessità di provvedere e migliorare; perchè se è assodato che la buona materia prima fa tutt'altro che difetto, è altresì assodato che molto cammino resta ancora a percorrere per arrivare a quella perfezione nella fabbricazione necessaria per un commercio continuo e rimuneratore.

Premesso questo riporto l'elenco degli espositori premiati:

De Bonis Egidio. *Pietragalla.* Per vino rosso da pasto. Medaglia di Argento del Ministero

Plastino Giovanni. *Rionero in Vulture.* idem. da taglio. idem.

Lacava Mariannina. *Calvello.* Per vino rosso da pasto. Medaglia di argento della Camera di Commercio

Polini Nicola Saverio. *Genzano.*	idem	idem	idem
Depilato Nicola. *Palmira.*	idem	idem	idem
Gaspare Natale. *Forenza.*	idem	idem	idem
Chiaromonte Michele. *Rapolla.*	idem	idem	idem
Materi Francesco Paolo. *Grassano.*	idem	idem	idem

Corbo Andrea. *Avigliano.* Per vino rosso da pasto. Medaglia di bronzo del Ministero.

Scavone Carlo. *Ruoti.*	idem	idem	idem
Coscia Antonio. *Forenza.*	idem	idem	idem
Cittadini Giambattista. *Barile.*	idem	da taglio	idem

D' Alessio Antonio. *Acerenza.* Per vino rosso da pasto Medaglia di bronzo della Camera di Commercio

Passalacqua Michele. *Tito.* idem idem idem

Martocci Luigi. *Ferrandina.* idem idem idem

Tamburrino Canio. *Vaglio.* idem idem idem

Lonigro Antonio. *Terran. di Poll.* Per vino bianco da pasto idem

Di Pace Fratelli. *Barile.* Per vino rosso da taglio idem

Di Nella Vincenzo. *Maschito.* idem idem idem

Pierri Benedetto. *Rionero in Vulture* idem idem idem

Virgilio Giuseppe. *Ripacandida.* idem idem idem

Lopes Raffaele. *Rionero in Vulture.* idem idem idem

De Martino Francesco. *Montepeloso.* idem idem idem

Mancini Michele. *Melfi.* Per vermouth idem

Sarli Eugenio. *Abriola.* Per vino rosso da pasto. Menzione Onorev.

Lasala Luigi. *Banzi.* (Genzano) idem idem idem

Dimase Giovanni. *Montemurro.* idem idem idem

Montesano Luigi. *Marsiconuovo.* idem idem idem

De Carlo Nicola. *Ruoti.* idem idem idem

Spadola Gerardo. *Ruoti.* idem idem idem

Salinardi fratelli. *Ruoti.* idem idem idem

Buccico Michele. *Ruoti.* idem idem idem

D' Erario Canio. *Tolve.* idem idem idem

Pastore Napoleone. *Tolve.* idem idem idem

Saraceno Luigi. *Atella.* idem idem idem

Chiaramonte Nicola. *Rapolla.* idem idem idem

Lomonaco Luigi. *Montalb. Ionico.* idem idem idem

Di Maria Luigi. *Tricarico.* idem idem idem

Aragiusto Angelo. *Tricarico.* idem idem idem

De Pierro Famiglia. *S. Mart. d'Agri.* id. idem idem

Sole Vincenzo. *Senise.* idem idem idem

De Bonis Emmanuele. *Pietragalla.* Per vino rosso da taglio idem

Pancrazio Uricchio. *Tricarico.* idem idem idem

CAPO QUARTO

Mostra di macchine viticole-enologiche.

Conferenze — Esercitazioni pratiche.

Il Comitato promotore della Mostra, sapendo quanto siano sconosciute in genere in Basilicata le macchine enologiche che opportunamente scelte e saviamente applicate tanto cooperano ad economizzare nelle spese di lavorazione o ad ottenere un miglior prodotto o a conseguire l'uno e l'altro insieme, decise di far pratiche, presso alcune case agricole enologiche, per unire alla mostra di vini una collezione di apparecchi viticoli enologici.

L'Agenzia enologica italiana di Milano, accogliendo l'invito del Comitato promotore, inviava a Potenza, dalla sua Filiale di Bari, una collezione delle macchine dette. Delegava altresì a trattenersi a Potenza, durante il tempo della mostra, il direttore della citata filiale, l'egregio enotecnico sig. Angelo Battaglia.

Le continue osservazioni, che i visitatori fecero alle macchine ben disposte in appositi locali attigui alla mostra vinicola, l'assistenza da parte di molti alle prove di funzionamento di alcuni apparecchi, le dilucidazioni date dal prelodato sig. Enotecnico e dallo scrivente, sulla natura e sull'uso delle macchine, lasciano ricavare, con certo fondamento, che la mostra di macchine abbia cooperato a favorire l'immegliamento enologico in provincia.

A meglio svolgere poi il tema della meccanica enologica, lo scrivente tenne, nei locali stessi della mostra, due apposite con-

ferenze nelle quali, dopo aver esposti i concetti generali che guidano nell'addozione o meno delle macchine e nella scelta delle stesse, venne a fare dettagliate applicazioni cogli stessi concetti nel campo dell'industria enologica.

A vieppiù diffondere, in occasione della mostra vinicola, la conoscenza delle buone pratiche enotecniche, venne tenuto sempre aperto al pubblico l'uficio di analisi chimica dei vini, così che gli interessati poterono assistere alle operazioni di analisi, non solo, ma rivolgere allo scrivente quesiti inerenti all'industria. Quasi poi a complemento necessario della mostra ed a riunire le considerazioni ed i consigli, che dallo studio dei vini scaturirono, venne dallo scrivente tenuta apposita conferenza. Quando espose nella stessa trovasi riportato con certo dettaglio nel capitolo seguente.

Convinto che la meccanica é tanta parte della razionale coltivazione della vite e fabbricazione del vino, consapevole come la meccanica stessa sia molto trascurata, al segno di vedere, per es., usare ancora il torchio di legno a leva e vericello, le mani, in qualche luogo, far l'uficio di soffietti solforatori, e riconoscendo, altresì, che la collezione delle macchine era degno completamento della mostra vinicola, credo non privo di utilità, specialmente pei produttori che non visitarono la mostra, indicare le principali macchine esposte unendo qualche cenno illustrativo.

Zappe da vigna, aratri volta orecchio e Vernette, estirpatori, scarificatori ecc.

In pianura per estensioni forti di vigneti, conviene, per economia di mano d' opera, la lavorazione del terreno coll'aratro, estirpatore ecc.

Forbici per potatura.

Le forbici, nella potatura, purchè di qualità *ottima*, possono vantaggiosamente sostituire il ronciglione. Si lavora più presto, con nessun pericolo e con precisione nei tagli.

Coltelli da innesto, innestatoi meccanici.

Vennero proposti gli innestatoi meccanici per facilitare l'esecuzione dell'innesto inglese, che ha assunto speciale importanza per l'innesto della vite nostrana sulla americana resistente alla filossera. In mano di un buon pratico però, non c'è miglior macchinetta da innestare del semplice coltello, purchè *buono*.

Filo di ferro zincato, tendifili.

Si adopera il filo di ferro zincato per sostegno delle viti in luogo delle canne e dei pali. Per tendere nei filari il filo si usa una macchinetta detta tendifilo. Buona è quella a vite.

Soffietti solforatori diversi.

I soffietti servono per distribuire lo zolfo, od altra polvere anticrittogamica, sulla vite. Dovrebbero sostituire il tubo, pur tanto usato e, va senza dire, il sistema ancora continuato in qualche luogo e che dirò troppo primitivo, di spolverare la vite *colle mani*. Non si esagera asserendo che col soffietto si economizza molto zolfo e si fa più presto e meglio il lavoro. Semplice, di poco costo, buono, è quello Carelli. Vengono insieme i comuni soffietti. Merita esser raccomandata la recente solforatrice Don Rebo dei fratelli Ottavi di Casalmonferrato.

Guanto Sabatè.

Giova alla salute della pianta scortecciare i ceppi della vite nell'inverno. Si presta bene il Guanto citato, senza tacere però, che la callosa mano del vignaiuolo può spesso ben sostituirlo.

Pompe Garolla.

Servono per irrorare le viti coi liquidi anticrittogamici (solfato di rame e calce nell'acqua per combattere la peronospora).

Oggi esistono modelli più perfetti quali la Vermorel, la Berzia, la Monferrina ecc.

Pigiatoi.

Assumono interesse queste macchine per effettuare il lavoro della pigiatura solo nelle cantine di qualche importanza, che lavorano più di 60, 70 quintali di uva al giorno Non c'è macchina migliore però del piede dell'uomo e converrà sempre, al lavoro della macchina, quando torni utile per l'entità della produzione, far seguire un lavoro complementare del piede dell'uomo, specialmente se si vogliono vini di molto corpo e colore.

Graticcio con pale per diraspare l'uva.

Serve questo istrumento per liberare l'uva da pigiare dai graspi. Questa operazione, fatta su una parte più o meno grande dell'uva, riesce vantaggiosa in molti luoghi della Basilicata, che danno vini troppo aspri. Un reticolo di corda di 2 centim. di lato, fisso ben teso a un telaio di legno e sul quale si fanno scorrere avanti e indietro i grappoli, serve bene per le modeste cantine. Per quelle d'importanza, che trovano convenienza ad impiegare il pigiatoio, è da consigliarsi il pigiatoio diraspatore che esegue la pigiatura e successiva diraspatura e può anche solo pigiare. Notiamo i pigiatoi diraspatori Mabille, Gayon, Beccaro e Brüggemann.

Diversi Torchi sistema Mabille.

Agli antichi torchi in legno a leva e vericello, ancora diffusi in Basilicata, dovrebbero sostituirsi quelli razionali in ferro. I primi richiedono grande sforzo, nel mentre sviluppano una debolissima pressione. Sono per di più molto incomodi ed anche pericolosi.

Pompe rotative Heinrich e pompe americane con tubi, spine ecc.

Le pompe, in cantine di qualche importanza, che producono intorni ai 200 Ettolitri e più, tornano utilissime per imbottare i vino al momento della svinatura, per eseguire i travasi e perl

altre operazioni. Le pompe hanno il grande vantaggio di far eseguire il lavoro sollecitamente, colla massima facilità e pulizia, con poca mano d'opera, senza pericolo di spandimento e fuori del contatto dell' aria, cosa questa tanto necessaria nel maggior numero dei casi. Le pompe rotatorie, non sbattendo il vino, sono preferibili a quelle a stantuffi.

Enotermi Carpenè e Neukomm.

Sono apparecchi che servono a riscaldare, con le debite cautele, il vino a 50-55.° Torna in certi casi conveniente questa pratica per migliorare il vino, per arrestare il progresso di alcune malattie, per renderlo più duraturo ed atto a sostenere lunghe navigazioni.

Filtri Olandesi — Carpenè, filtri di lana, tela e carta.

I filtri si usano per chiarificare i mosti, per fabbricare vini dolci, spumanti e per rendere limpidi i vini, specialmente quelli correnti. Il tipo del filtro da scegliere, dipende dalla natura ed entità della lavorazione. Quello, che in ogni caso non si deve trascurare, si è che il filtro offra il menomo possibile contatto diretto del vino coll' aria.

Itiocolle, gelatine, tannino ecc.

L' itiocolla serve per la chiarificazione dei vini bianchi, la gelatina, l' albumina (bianco d' uovo) per quelli neri. Il tannino occorre aggiungerlo qualche volta ai vini bianchi per assicurare la riuscita della chiarificazione. E' doloroso constatare come la chiarificazione, una delle più utili pratiche enologiche, sia tanto trascurata in Basilicata.

Piccoli attrezzi da cantina, come sifoni, alzabotti a vite, catena per pulire fusti, termometri, tappi, bruciamiccie, spine di legno, sgrumatore delle botti ecc.

Apparecchi per l' imbottigliamento del vino, come lavabottiglie, turabottiglie, capsule, stagnole, capsulatrici, empibottiglie, sgocciolatoi ecc.

Quest'ultimi trovano applicazione quando si eserciti un po' in grande l'industria dei vini imbottigliati.

Mostimetri, alcoolometri, alambicchi ed ebulliometri, acidimetri ecc.

Il mostimetro serve per conoscere la ricchezza zuccherina dei mosti. Gli alambicchi e gli ebulliometri si adoperano per conoscere la ricchezza alcoolica dei vini. Gli acidimetri misurano l'acidità complessiva dei mosti e dei vini.

Gli istrumenti che servono per determinare i principali componenti del mosto e del vino sono di un valido aiuto per guidare il produttore nella preparazione del vino, potendo stabilire la convenienza di introdurre modificazioni nel sistema di fabbricazione e di correggere opportunamente i mosti ed i vini.

Macchine importanti, che non figuravano nella mostra, e che possono trovare utile applicazione in enologia, sono: il Vaporizzatore delle botti per preparare le botti nuove a ricevere il vino, per preparare i fusti da trasporto, per rimuovere certi difetti nei fusti usati; l' Apparecchio Carpenè per la fabbricazione rapida dei vini spumanti; gli Apparecchi di distillazione delle vinacce e del vino a fuoco diretto ed a vapore.

CAPO QUINTO

Considerazioni sui vini inviati alla mostra

A chi conosce la provincia di Basilicata, nella sua forte estensione, nella sua accidentata superficie, tutta monti e colline, a chi, anche non conoscendola osserva con qualche attenzione i risultati del capo secondo, non può non colpire la diversità di tipi di vino che si producono. E non può essere diversamente quando si sappia, che per la sua costituzione, la Basilicata tiene la coltura della vite ad altitudini molto diverse. In mezzo a tale varietà di tipi trovasi però predominante il tipo da pasto e la base, la stoffa cioè, molto buona, ed una certa armonia nei componenti che mette questi prodotti fra quelli delle vicine provincie di Avellino e Salerno, spiccanti in genere per eccessiva acidità, e quelli della Puglia di contrario carattere.

Se buona è la materia prima, proveniente ove da molti vitigni confusamente coltivati, ove, come succede in alcune plaghe fra le più importanti della provincia, da una viticoltura specializzata al segno di veder predominare nettamente un solo vitigno, non può dirsi altrettanto della tecnica della fabbricazione del vino; tutt'altro.

E difatti, studiando il capo secondo, vediamo quanto siano sconfortanti, sotto questo riguardo, le condizioni della provincia. Dolorosamente colpisce la quantità dei vini inviati alla mostra,

che in un modo o in un altro furono trovati difettosi o guasti. E questo è tanto più sconfortante quando si pensi che siamo davanti a vini mandati ad una esposizione e non raccolti a casaccio, ove si crede di mandar roba che meriti qualche attenzione. Io credo che si debba ringraziare la buona forza alcoolica di molti vini, la freschezza di molte cantine, il compratore che spesso si affretta, fortunatamente, a vuotarci le botti, se non si hanno nelle cantine a lamentare mali maggiori.

Ci accingeremo a studiare un po' da vicino questo punto grave della enologia basilicatese, valendoci dei risultati dell'assaggio riportati al capo secondo, mettendo gli stessi in confronto con le pratiche vinicole in uso e consigliando quelle modificazioni, quelle avvertenze principali, che mirano a far scomparire male sì grave.

Dal capo secondo ricaviamo che furono trovati difettosi o guasti i vini indicati nel seguente quadro:

DI SPUNTO		DI BOTTE (muffa, secco, legno fradicio)		DI SPUNTO e di botte		IN VOLTA amaro, fermentazione putrida		NON NETTI di sapore	
Numeri d'ordine secondo il Capo 2.	Anno di produzione	Numeri d'ordine secondo il Capo 2.	Anno di produzione	Numeri d'ordine secondo il Capo 2.	Anno di produzione	Numeri d'ordine secondo il Capo 2.	Anno di produzione	Numeri d'ordine secondo il Capo 2.	Anno di produzione
3-4	87	17-30	87	7-11	87	6-10	83	1-1	86
7-12	87	21-39	87	41-69	85	16-29	86	4-5	87
9-15	86	31-52	87	64-104	86	76-121	?	4-7	86
9-19	83	36-58	?	73-117	87	76-123	?	7-13	87
14-24	87	37-59	86	74-119	87	79-127	78	15-25	87
16-28	86	42-72	87	75-120	87	90-147	?	18-31	87
19-32	85	49-80	87			91-149	87	22-40	86
31-51	86	50-81	87					25-44	86
40-64	86	57-88	87					48-79	87
41-71	86	63-95	87					52-83	87
54-85	86	69-108	87					76-124	?
64-98	85	71-113	85					81-133	87
69-105	86	72-116	87					94-153	?
76-122	?	81-132	87					98-160	87
77-125	86	83-137	87					99-161	86
78-126	87	88-143	87					105-168	87
79-129	86	90-148	?					107-174	86
82-134	87	94-152	?						
84-138	87	106-172	86						
85-139	87								
87-141	86								
88-142	86								
88-144	86								
90-146	?								
92-150	86								
94-154	?								
96-157	86								
100-162	86								
102-164	?								
103-165	?								
109-176	84								

Dal quadro qui riportato si ricava che sopra 178 vini inviati alla mostra, ben 80 furono trovati difettosi o guasti, così distribuiti rispetto alle malattie:

Vini collo spunto	N. 31
Id. col difetto di botte. . . .	» 19
Id. di spunto e di botte . . .	» 6
Id. non netti di sapore . . .	» 17
Id. con malattie diverse (in volta, amarore, fermentazione putrida). .	» 7
Totale	N. 80

Da questi dati si rileva come la malattia predominante sia lo spunto, poi il difetto di botte, indi la poca nettezza di sapore proveniente o da scarsa pulizia, o da qualche malattia allo stato appena incipiente, o da altra causa devoluta sempre a trascuratezza o imperizia.

I vini esposti, come si rileva dal capo primo, appartengono alle seguenti annate di produzione:

All'anno	1878	N. 1
Id.	1880	» 1
Id.	1882	» 1
Id.	1883	» 4
Id.	1884	» 1
Id.	1885	» 4
Id.	1886	» 42
Id.	1887	» 108
Id.	?	» 16
	Totale	N. 178

I vini trovati difettosi o guasti, come si può dedurre dal quadro più sopra riportato, appartengono ai seguenti anni di produzione:

All'anno	1878.	N. 1
Id.	1883.	» 2
Id.	1884.	» 1
Id.	1885.	» 4
Id.	1886.	» 25
Id.	1887.	» 34
Id.	?	» 13
		Totale N. 80

Confrontando questi due ultimi specchi si vede come il numero dei vini difettosi sia maggiore quanto più i vini sono vecchi. Difatti sopra 108 vini del 1887 furono trovati difettosi 34 campioni, mentre sopra soli 42 vini del 1886 furono trovati difettosi ben 25 campioni. Da questi dati è facile dedurre come le malattie siano conseguenza di una spinta trascuratezza, che fa sentire con sempre maggior accentuazione i suoi effetti quanto più il vino invecchia.

I vini di ogni singola principale malattia, cosa che è facile ricavare dal primo quadro riportato, e limitando le nostre ricerche ai soli due anni 1886 e 1887, essendo gli altri ben poco rappresentati, appartengono alle seguenti annate di produzione:

Vini collo spunto:

N. 15	campioni all'anno . . .	1886
» 7	id. id. . . .	1887

Vini con difetti di botte:

N. 2	campioni all'anno . . .	1886
» 13	id. id. . . .	1887

Vini non netti di sapore:

N. 6	campioni all'anno. . . .	1886
» 9	id. id.	1887

Per le altre malattie la predominanza spetta ai vini vecchi.

Da questi confronti è facile dedurre che, fra i vini giovani esposti, la malattia predominante, è il difetto di botte, come con-

se guenza immediata della trascuratezza che si ha pei vasi vinari e la poca nettezza di sapore; mentre fra i vini vecchi (sempre relativamente alle due annate considerate) la malattia predominante è lo spunto, come conseguenza delle cattive pratiche di conservazione che favoriscono lo sviluppo del male, si trovi o no per cattiva fabbricazione già incipiente.

Riepilogando quanto fu detto in questo rapido studio sulle malatt'e dei vini esposti possiamo asserire:

Che la malattia predominante è lo spunto; vengono successivamente il difetto di botte e la poca nettezza di sapore.

Che la proporzione dei campioni guasti è nei vini vecchi molto superiore a quella che si riscontra nei vini giovani.

Che nei vini giovani il difetto predominante è quello di botte, mentre nei vecchi é quello dello spunto.

La necessità di mettere in pratica, da parte dei produttori della Basilicata, quelle avvertenze che valgono a prevenire lo spunto, risulta anche dalle prove sulla attitudine dei vini a ben conservarsi, i cui risultati sono riportati al capo secondo. In mezzo a tanti vini che resistettero in modo perfetto alla prova di fuoco alla quale furono sottoposti, diversi si trovarono malati ed in preda alla fioretta, ma più specialmente ed in proporzioni senza confronti maggiori, allo spunto.

Ed è notevole constatare come si siano con molta maggior frequenza guastati, specialmente voltando all'acescenza, i vini contenenti zucchero indecomposto, cioè dolci, malgrado di alcoolicità elevata. Questa deduzione, che ognuno può trarre osservando il capo secondo, sta a convincerci una volta di più del pericolo permanente che costituisce la presenza dello zucchero indecomposto nei vini, ci fa persuasi della necessità di evitare con ogni cura la presenza dello zucchero indecomposto stesso nei vini che non ne debbono contenere e della necessità altresì di circondare delle maggiori avvertenze quei vini che, pel loro tipo, non possono esserne privi.

***

Fra le cause principali, che rendono in Basilicata tanto frequenti i vini collo spunto, annovero la trascuratezza delle colmature e le imperfettissime chiusure delle botti.

Imbottato il vino o si rifonde per un mese circa la botte o si abbandona del tutto sin da principio a sè stessa per visitarla, nell' un caso e nell' altro, solo quando si presenti l' occasione di venderla o di consumarla. È strano davvero che si agisca in tal modo disconoscendo che il vino ha bisogno di cure continue perchè soggetto per sua natura a malattie, che lo ponno profondamente alterare e rendere inservibile a qualsiasi uso.

Ricordino i proprietari che, se non si rifonde, per l'evaporazione, che sempre avviene attraverso i pori della botte, il vino diminuisce, lo spazio vuoto sotto il foro del cocchiume si fa sempre più grande e si riempie di aria, la quale fa sviluppare sulla superficie del vino o la fioretta (mycoderma vini) o lo spunto (mycoderma aceti) o fa prendere al vino il difetto dell' irrancidimento. Erronea poi è la credenza che allo sviluppo di queste malattie sia di ostacolo la sola chiusura ermetica del cocchiume, che alcuni fanno ricorrendo al cemento, alla creta o ad altro, come erronea altresì è la fidanza, che alcuni hanno nella forte alcoolicità del vino.

Sarà questa di giovamento ma non garentisce affatto l' immunità, specialmente se, come abbiamo già veduto e come è facile verificarsi in Basilicata, nel vino si trovi un po' di zucchero indecomposto.

Si colmino adunque ogni settimana, costantemente, le botti, cominciando poco dopo l' imbottamento quando il vino sta per rendersi tranquillo. Sarà così del tutto e sempre esclusa la presenza dell'aria nella botte e sarà rimossa una delle più potenti cause di alterazione del vino. Si usi nelle colmature vino sanissimo, possibilmente della stessa qualità di quello della botte, conservato e suddiviso in piccoli recipienti (botticelli, damigiane, bottiglioni e bottiglie) così da poter usare, anche rifondendo, vino di recipienti rimasti sempre pieni.

Altra causa, che facilita in Basilicata lo sviluppo dello spunto nei vini e che aggrava la situazione cattiva creata dalla trascu-

ratezza delle colmature, si è, come già dissi, la imperfetta chiusura delle botti.

Le botti si chiudono ancor oggi in Basilicata da molti adattando sul foro del cocchiume solo un mattone, una pietra, una tavoletta o frapponendo fra il foro del cocchiume e la pietra o il mattone, un foglio di carta o una foglia di fico. Si usano anche i tappi di legno ma pur troppo, quasi sempre, sono male tagliati e male adattabili al foro del cocchiume — È inutile soffermarsi a dire quanto siano irrazionali queste chiusure dal momento che permettono il libero accesso dell' aria nella botte e dal momento che abbiamo veduto di quali disastrose conseguenze possa esser causa il contatto diretto dell' aria col vino. Alla costanza ed esattezza nell'eseguimento delle colmature, si congiungano, adunque, perfette chiusure. Se la botte tiene il foro del cocchiume molto piccolo basterà adattarvi un buon tappo di sovero. Se il foro é di larghezza media si adatterà pure un buon tappo di sovero a chiusura perfetta coll'avvertenza, per non esser costretti a rimuoverlo spesso, di praticare nel suo centro una piccola apertura da chiudersi con altro tappo di sovero o di legno e da servire per le colmature e gli assaggi — Se infine la botte tiene un foro molto grande, circolare o quadrato, cosa frequente in Basilicata, si chiuderà esattamente con una tavoletta che verrà cementata all'ingiro. Nel centro della tavoletta si praticherà, come fu detto pel tappo di grandezza media, un piccolo foro da chiudersi, in questo caso, esclusivamente con un tappo di sovero. (Figura 1).

Proseguendo nella esposizione delle principali cause, che rendono in Basilicata frequenti i vini collo spunto, dopo le due accennate, troviamo il cattivo governo della fermentazione.

Diversi sono i modi di far fermentare i mosti in Basilicata. Si fermenta nei tini in muratura (palmenti), nei tini in legno e nelle botti. Molto di rado i due primi recipienti di fermentazione presentano le condizioni volute da una razionale industria. I tini in muratura sono, nel maggior numero dei casi, delle irregolari vasche più lunghe che profonde, incassate spesso nella roccia ove è scavata la cantina e poste nello stesso locale ove stanno le botti. È raro che i tini in legno siano, alla lor volta, della forma

più indicata. Si trovano spesso molto più larghi che alti e mancanti di sportello.

Le pratiche irrazionali di fermentazione, in stretto rapporto colla frequenza dello spunto nei vini della provincia, sono il soverchio riempimento dei tini e la mancanza di coperture.

É noto che riempiendo soverchiamente il tino le vinacce, spinte in alto dal moto fermentativo del mosto, vengono a sporgere fuori della bocca del tino ed a trovarsi a contatto diretto dell'aria. Il contatto dell'aria, nelle vinacce così emerse, non più bagnate dal liquido, provoca il riscaldamento delle vinacce stesse ed uno rapido sviluppo dell'acescenza. I germi di questa malattia si ponno diffondere a poco a poco nella massa sottostante del liquido e costituire la causa latente del male, che non tarderà a manifestarsi quando il vino nell'estate, specie coll'incuria, si troverà nelle condizioni favorevoli allo spiluppo dei germi. Questo fatto è noto a parecchi produttori i quali, alla svinatura, non torchiano le vinacce se prima non hanno levato e messo a parte lo strato superiore di esse; ed io, pur lodando questa precauzione, dirò che sarà molto meglio impedire del tutto che la vinaccia del mosto fermentante prenda lo spunto. A raggiungere questo scopo basta riempire i tini in modo che la vinaccia nel suo massimo inalzamento non sporga mai fuori della bocca. Così facendo, l'acido carbonico, che abbondante si sviluppa dal mosto in fermentazione, come più pesante dell'aria, si ferma sopra le vinacce nello spazio rimasto vuoto e difende le vinacce stesse dal contatto dell'aria, impedendo lo sviluppo dell'acescenza. Questo risultato sarà meglio conseguito coprendo il tino con tende, tavole od altro e con tanta maggiore accuratezza e precisione, quanto più, per ragioni tecniche relative al tipo di vino che si vuol ottenere, si lascia il mosto a contatto delle parti solide, anche quando la fermentazione accenna a declinare o a rendersi insensibile o a finire del tutto. (Figure 2 e 3).

Sempre allo intento di maggiormente allontanare il pericolo dello spunto nel vino da parte delle vinacce e per altre importanti ragioni tecniche, non si tralasci di praticare giudiziosamente le follature o di adottare la sommersione delle vinacce, ri-

cordando che le prime, cooperando a spingere la fermentazione, a rendere la stessa uniforme, a dare corpo, austerità e colore al vino, andranno più o meno frequentemente e a lungo praticate a seconda il tipo del vino che si vuol ottenere e della materia prima che si lavora.

Altra causa che favorisce lo spunto nei vini della Basilicata, sta nel difettoso sistema di conservazione delle botti vuote, usato ancora in molti luoghi. Allorchè si vende il vino si lascia nella botte tutto il deposito feccioso e si chiude. Rimanendo la botte in queste condizioni sino alla vendemmia successiva, e forse per parecchi mesi, è naturale che il vino, che imbratta le doghe e che sta nella massa fecciosa, volti nel maggior numero dei casi allo spunto e quindi all'aceto. In tal modo le pareti interne delle botti, particolarmente di quelle non startarate e che presentano una superficie ineguale a crepacci e fenditure, vengono a caricarsi di germi dell'acescenza i quali, specialmente se la botte al momento del riempimento non viene ripetutamente lavata con liscivia bollente, si diffondono nel vino e non tardano a svilupparsi non appena trovino condizioni opportune. Vedremo in seguito di quali altre conseguenze pur gravi sia causa il citato cattivo metodo di conservazione delle botti vuote.

Il sistema, in uso in qualche luogo della provincia, di tenere ammucchiate nei tini per certo tempo le uve semi peste, perchè così si trasportano dalla campagna alla cantina, prima di passare alla pigiatura, può pur esser causa di spunto nel vino. E difatti, le uve ammucchiate, rappresentando una massa eminentemente porosa, permettono una rapida ossidazione del mosto che le bagna, un pronto passaggio del poco mosto a vino, l'inizio in questo della malattia dello spunto e la diffusione dei germi relativi.

Che diremo poi del bottetto dell'aceto, tanto comune nelle cantine della Basilicata? Ma che forse l'aceto non rappresenta un vino malato e per di più di malattia infettiva? Si tenga lontano quindi dal vino sano questo pericoloso focolare d'infezione e lo si releghi in qualunque luogo purchè fuori di cantina.

*
* *

Abbiamo veduto come dopo lo spunto, il difetto più comune nei vini della provincia sia quello di botte. Ripete questo la sua origine dalla trascuratezza che si ha nella conservazione dei vasi vinari.

In molte parti della provincia, allorquando si vuota la botte, si lascia dentro per conservarla, come abbiamo già veduto, tutto quanto il deposito feccioso e si chiude. Se la feccia è di vini buoni, alcoolici, volta nel maggior numero dei casi all' aceto e ne derivano quegli inconvenienti gravi, che abbiamo già veduto parlando delle cause che favoriscono la formazione dello spunto. Se la feccia è di vini scadenti, poco alcoolici o, peggio, di mezzi vini o di acquate, come qui si chiamano i prodotti che si ottengono aggiungendo alle vinacce dopo la svinatura date quantità di acqua, i danni che ne derivano sono ancora più gravi, perchè la feccia, anziché acetire, imputridisce a dirittura. Ho visto dei depositi fecciosi così putrefatti e puzzolenti da domandarmi se la botte era un vaso destinato a contenere quel liquido prezioso ed in sommo grado delicato che nomasi vino.

Il contatto prolungato dei depositi fecciosi così profondamente guasti colle doghe de'la botte, fa sviluppare nelle stesse la malattia nota col nome di *fradicio*, difficile a scomparire anche sotto l'azione dei più energici trattamenti e che non tarda a comunicarsi al vino buono che si va a mettere nella botte.

Diffuso assai in provincia è anche il sistema di togliere la feccia, di pulire alla meglio, di chiudere più o meno bene il recipiente o di lasciarlo del tutto aperto.

Gravi sono pure gli inconvenienti che derivano da questo sistema di conservazione delle botti. Difatti i fusti così trattati se si trovano in cantina umida prendono il difetto di *muffa*, se in cantina asciutta il difetto noto col nome di *secco* o *asciutto*. Ho trovato dei fusti così profondamente alterati, per esser stati qualche anno abbandonati nel modo suddetto, da esser assolutamente inservibili a contenere il vino.

Si persuadano i proprietari che solo modificando radicalmente il sistema ora in uso di conservazione dei fusti vuoti, vedranno scomparire i vini con difetto di botte, oggi ancora tanto

frequenti. Vuotato il recipiente bisogna togliere la feccia, lavare bene, raschiare via il tartaro, che si fosse depositato, asciugare accuratamente, chiudere a perfezione lo sportello e bruciare poi dentro, dal lato del cocchiume, delle miccie di zolfo sino a tanto che lo zolfo si spegne da sè, cosa che avviene quando l'aria della botte è privata del suo ossigeno. Per bruciare le miccie di zolfo nella botte si potrà far uso di un cilindro di lamiera di ferro, bucherellato, quale é indicato dalla fig. 4. Siccome il fumo di zolfo a poco a poco scompare dalla botte, benchè la stessa venga chiusa ermeticamente subito dopo bruciate le miccie, e lascia il posto all'aria; e siccome colla presenza dell'aria comincia il pericolo dello sviluppo di malattie sulle doghe, così bisognerà ripetere costantemente la solforazione ogni mese od ogni mese e mezzo a seconda che le condizioni della cantina sono più o meno buone.

Ed a proposito della botte non posso tacere come sia grave pregiudizio il ritenere necessario il tartaro per la buona conservazione del vino. Vorrei che tutti i sostenitori di questa erronea credenza studiassero un pochino il tartaro e vedessero come é costituito, oltre che da cremore, da materia colorante, da fermenti diversi e da altre materie organizzate ed amorfe non bene definite, tutt'altro che favorevoli alla buona conservazione del vino; vorrei esaminassero un pò da vicino la crosta del tartaro, che sta dentro la botte e vedessero che non è continua ma che presenta crepacci e fenditure ove del vino, anche dopo vuotato il recipiente, si ferma e si guasta preparando un cattivo ambiente pel vino futuro; vorrei che quando si trovano davanti a qualche vino guasto, particolarmente subollito, pensassero se il male, anzichè dalla luna o da altro, dipendesse dal tanto accarezzato tartaro ed allora non so se si farebbero più esclamazioni di compiacimento davanti ad una botte dal *cielo stellato* e se si farebbero scappare i tartarai, come ancor oggi si fa, quasi come altrettanti assassini delle botti.

Ancora a proposito della botte credo utile insistere sulla necessità di modificare la forma dello sportello tanto comune in Basilicata e tanto piena di inconvenienti, anche perchè ha rela-

zione colla presenza di difetti nel vino. Lo sportello quadrato, (Fig. 5) ottenuto segando interamente il mezzanino nel senso della larghezza, non solo esige per esser messo a posto lungo tempo, ma non dà quasi mai una chiusura perfetta, così che gli stillicidi provocano a poco a poco la formazione attorno lo sportello di masse melmose cariche di muffa, che non possono certo giovare al vino. Lo sportello razionale, essendo tagliato nella larghezza del mezzanino, mantiene tutto il sistema di chiusura ben forte, di più essendo circolare, quindi senza spigoli, riesce di facilissima chiusura e non permette stillicidi (Fig. 6).

Alla buona conservazione delle botti e conseguentemente anche del vino, deve concorrere non solo la solforazione accennata più sopra, ma anche una conveniente disposizione della cantina. Non é qui il luogo certo di trattare tutto quanto ha attinenza colla razionale sistemazione delle cantine; una cosa però non voglio tacere, di capitale importanza, ed è l'arieggiamento. Mancano spesso di aria le cantine e quindi sono umide con danno del legname e del vino. Se l'arieggiamento esiste, é imperfetto, sia perchè la canna di tiraggio, formata da un foro scavato nella volta della cantina, è troppo larga e non sempre nel fondo del locale; sia perchè la bocca d'immissione d'aria, invece di trovarsi bassa, rasente il pavimento, così d'avere una corrente che lambendo quest'ultimo attraversi tutta la cantina, si trova alta e formata da una finestra a mezzo cerchio, sopra la porta della cantina.

*
* *

In questa rapida rassegna delle malattie alle quali va soggetto il vino in Basilicata, abbiamo studiato quelle dipendenti dal contatto diretto dell'aria per la via del cocchiume e le malattie dipendenti dalla cattiva qualità dei fusti, come quelle che dall'esame dei vini esposti si trovarono più frequenti.

Non mancano però pur troppo nei vini della provincia altre malattie (girato, amaro, filante ecc.) le quali trovano una causa principale della loro formazione nell'abitudine inveterata di non togliere il

tartaro alle botti e nell' altra di non eseguire i travasi. Abbiamo già parlato della prima; della seconda diremo come la feccia (comunemente detta mamma) nella quale molti vedono ancora una causa di miglioramento del vino, sia invece un pericolo permanente per lo stesso, perchè può alterarlo nel sapore, per la semplice ragione di contatto, comunicandogli il digustoso sapore di morchia (feccia) e può alterarlo nella costituzione, rendendolo anche inservibile a qualsiasi uso, per le malattie originabili dai germi che in gran copia si trovano nella feccia. Il travaso è pratica fondamentale della buona enologia e senza di esso è impossibile conservare a lungo i vini e averli netti di sapore, come li richiede il commercio. Si travasi tre volte nel primo anno e, precisamente, in dicembre, marzo e ottobre. Molti, in attesa di vendere da un momento all' altro il vino, trascurano il travaso e si trovano spesso di avere la merce invenduta e guasta o, se non guasta, certo non affinata come avrebbe potuto esserlo. Si abbia pure il desiderio di sbarazzarsi al più presto della merce, ma scaduta l'epoca di attuare una pratica enologica, la si eseguisca senza por tempo in mezzo. Ciò metterà il proprietario al riparo da tristi sorprese e renderà sempre migliore il vino.

*
* *

La maggior parte delle pratiche viziose sin qui studiate e che ponno favorire nel vino le malattie che abbiamo veduto, se non determinano decisamente le malattie stesse, possono rendere i vini poco netti di sapore. E di questi non ne mancavano pur troppo come si rileva dal quadro a pag. 65 fra i vini inviati alla mostra. La poca pulizia del fusto e la mancanza dei travasi stanno fra le cause principali: quest' ultima origina, come abbiamo veduto, il sapore di feccia. La poca nettezza di sapore può esser prodotta da molte altre cause, oltre quelle accennate, e che cominciano sin dalla vendemmia come, per es., la cattiva scelta dell' uva ecc.

Bisogna tener presente altresì, a riguardo della poca net-

tezza di sapore l'abitudine, ancora comune, di tenere nelle cantine materie estranee, sorgenti spesso di cattivi odori facilmente comunicabili al vino. La cantina non deve contenere che vino e dovrà sempre esser accuratamente pulita. Gioverà assai anche imbiancarla ogni tanto per tenere nette le pareti. La pulizia poi, in tutte le operazioni di cantina indistintamente, deve essere osservata *sino allo scrupolo*. Credo fermamente che l'enologia razionale risieda per metà in questa semplice avvertenza. Acqua quindi ci vuole ed in grande quantità per lavare tutto e tutti, utensili ed operai addetti alle operazioni, acqua ripeto, che non fa male in cantina mai, se non quando si va a metterla nel vino.

Dopo aver studiato i vini esposti nei riguardi delle malattie acquisite per incuria o per sconoscenza delle razionali pratiche enologiche, considereremo i vini stessi nei riguardi dei loro caratteri organolettici e della loro composizione.

Non v'ha consumatore un po' intelligente, e soprattutto non v'ha compratore all'ingrosso, il quale, ogni qualvolta debba assaggiare e giudicare un vino, non porti il vino stesso prima di ogni cosa all'altezza degli occhi e ne osservi la *limpidezza* — Davanti ad un vino di trasparenza perfetta, brillante, ancora prima di assaggiarlo si è indotti ad esclamare, ecco un vino buono, ecco un vino ben fatto, tanta è la buona impressione che questo carattere del vino reca in chi deve giudicarlo. E ciò, sino ad un certo punto, è esatto; poichè un vino di limpidezza perfetta non solo riesce più gradito alla vista, ma mostra di essere ben defecato quindi più igienico e più facilmente conservabile — Più igienico, perchè una limpidezza perfetta dice che il vino è spoglio delle materie fecciose, più conservabile, perchè la limdezza perfetta dice ancora che il vino è privo della maggior parte dei microorganismi che sono causa delle numerose malattie alle quale può andare soggetto.

Una limpidezza perfetta, brillante, cristallina, non si può,

nel maggior numero dei casi, conseguire che con la chiarificazione o colla filtrazione.

Dei 178 vini esposti vennero esaminati, nei riguardi della loro limpidezza, numero 132 campioni — Gli altri, particolarmente perchè trovati decisamente ammalati, vennero scartati da ulteriori osservazioni.

Dei 132 campioni esaminati, si trovarono

Limpidi brillanti	N. 12
Limpidi	» 89
Velati.	» 23
Torbidi	» 6
Torbidissimi	» 2
Totale . .	*N.* 132

Lasciarono quindi a desiderare dal lato della limpidezza N. 31 campioni sopra 132 — Osservando più addentro, sotto questo riguardo, il capo secondo e mettendo precisamente a confronto la limpidezza con altri caratteri del vino, rileviamo che, ai 132 campioni esaminati, appartengono

Vini rossi	N. 117
id. bianchi	» 15

di questi 15 vini bianchi si trovarono

Dolci	N. 11
Asciutti	» 2
Senza indicazione	» 2

Dei 31 campioni non limpidi appartengono

Ai vini rossi	N. 22
id. bianchi	» 9

Da questi dati si rileva come sia notevole la proporzione dei vini bianchi trovati torbidi e senza paragone superiore a quella trovata pei vini rossi; come ancora i vini bianchi siano per la massima parte dolci, del tipo da dessert, appunto di difficile

chiarificazione se non si ricorre a delle pratiche speciali pur troppo spesso trascurate in Basilicata.

Oggi, più che mai, la chiarificazione e la filtrazione, che tendono a dare al vino l'importante carattere della limpidezza perfetta, hanno assunto speciale importanza e ciò da un lato per le maggiori esigenze dei consumatori e del commercio, dall'altro per la maggiore frequenza dei vini non limpidi, conseguenza delle incostanti stagioni e delle malattie che bersagliano la vite. Non c'è peggio, per esempio, delle pioggie continuate, delle nevi al tempo della vendemmia, successe qualche volta in Basilicata, della peronospora, fra le malattie, per rendere di difficile limpidezza i vini — Però, io sono convinto, che se i proprietari seguissero scrupolosamente i più elementari precetti della buona enologia, i vini nel maggior numero dei casi conseguirebbero una limpidezza sufficiente e che dispenserebbe, almeno per i vini di gran consumo, dal ricorrere alle pratiche speciali nominate.

Le operazioni principali dell'ordinaria enologia, che mirano a far conseguire al vino, insieme ad altri buoni caratteri, anche la limpidezza, sono l'arieggiamento del mosto, il modo di condurre la fermentazione ed i travasi; soprattutto poi quest'ultimi.

Riempito che sia il tino di mosto e prima che questo cominci a fermentare, si procura al mosto stesso un prolungato sbattimento in contatto dell'aria. Ecco in che consiste l'arieggiamento. I vantaggi principali di questa pratica sarebbero l'ossidazione, ammessa dalla maggioranza degli enologi, delle materie albuminoidi, quindi la loro più facile eliminazione con vantaggio della limpidezza del vino; fermentazione più rapida e regolare; maggiore sviluppo del profumo nel vino futuro.

L'arieggiamento o sbattimento del mosto si può eseguire in diversi modi. In pratica però il sistema più possibile si é quello di agitare il mosto col follatore di legno indicata dalla figura 7. Dopo riempito il tino per tre quarti circa della sua altezza, un operaio monta sul tino stesso e affonda e solleva nel mosto rapidamente e continuamente il follatore indicato. Se il tino é grande si potranno disporre due o più operai — Lo sbattimento deve

continuare almeno per 3-4 ore, quando si tratta di vini rossi, per 7-8 quando si tratta di vini bianchi.

Chi possiede una pompa può eseguire meglio e più comodamente il lavoro, assorbendo il mosto man mano esce dalla spina del tino aperta e riversando il mosto stesso nel recipiente di fermentazione, facendolo cadere in modo che si rompa e si sbatta il più che è possibile.

La fermentazione ha influenza in quanto che se non è completa, se lascia nei vini dello zucchero indecomposto, mette i vini stessi nella condizione di rifermentare facilmente e quindi intorbidarsi, senza dire che le rifermentazioni possono degenerare in altre morbose, quali l'acetica, la tartrica ecc. e mandare a male il vino. Abbiamo visto, parlando delle malattie, quanto sia pericolosa la presenza dello zucchero nei vini — Parlo, s'intende, dei vini da pasto, che costituiscono la grande maggioranza della produzione della provincia e pei quali la dolcezza é anche carattere contrario al loro tipo e non di quei pochi tipi speciali nei quali deve rimanere dello zucchero indecomposto.

Decisa poi è l'influenza dei travasi sulla limpidezza inquantochè liberano il vino dalla causa prima della torbidezza, dalla feccia, la quale al più piccolo movimento è sempre pronta a sollevarsi, offuscando o rendendo del tutto torbido il vino.

Non è impossibile però che, ad onta dell'osservanza delle buone regole enologi che e soprattutto delle tre accennate, il vino non si renda limpido e che si senta il bisogno di ricorrere alla chiarificazione od alla filtrazione.

Pel consumo interno, sul luogo di produzione, spesso, una limpidezza discreta, passa ed è raro che si debba ricorrere ad una od all'altra delle due pratiche accennate; ma quando si tratta di mandar vino fuori e particolarmente all'estero, non si può farne a meno, e ciò per render più sicura la buona conservazione del vino durante il trasporto e per assicurare la limpidezza perfetta, carattere di sommo interesse in questo genere di commercio.

Il filtro è conveniente pei vini correnti, dell'annata, per i più pronti e perfetti risultati che si ottengono; qualche volta poi è

anche una necessità quando colla chiarificazione non si ottengono risultati soddisfacenti. Il vino vecchio di circa due anni o più, che deve esser imbottigliato, deve subire sempre, prima, una chiarificazione per spogliarlo e render meno facile la formazione di deposito nella bottiglia.

Per la chiarificazione si possono usare diverse materie quali il bianco d'uovo, la gelatina, la colla di pesce, preferendo pei vini rossi le due prime, per i bianchi l'ultima.

La chiarificazione colle materie dette non può farsi quando il vino è in fermentazione, anche leggera — Il più piccolo movimento disturberebbe il depositarsi della materia chiarificante e quindi la riuscita dell'operazione — Se si chiarificano vini bianchi, poveri di tannino, si dovrà aggiungere preventivamente 8 a 10 grammi per Ettolitro di quest'ultima sostanza — Se il vino non fu da tanto tempo travasato o non lo fu punto e si presume che abbondante sia il deposito in fondo alla botte, si dovrà prima praticare il travaso che va, come è naturale, ripetuto dopo eseguita la chiarifizione.

Per i vini dolci, particolarmente bianchi, per i tipi da dessert, che, come abbiamo toccato con mano, sono i più facili ad esser torbidi, converrà molto, secondo me, la filtrazione; la quale, fatta dopo che il vino si è ridotto, mercè la fermentazione tumultuosa e lenta, a quel grado di dolcezza che si trova conveniente, raggiunge bene lo scopo e meglio dei continui travasi, che in buona parte sostituisce, ed ai quali si è usi sottoporre simili vini in Basilicata.

*
* *

Osservando al Capo secondo i caratteri organolettici ed i risultati delle analisi relative ai vini esposti è facile rilevare come svariatissimo sia il grado di *colore* dei vini stessi, che rispecchiano in certo modo le condizioni della provincia. Dai vini, di color cerasuolo, rosso giallo smorto, si va a quelli di tinta rosso granato intenso.

Il grado di intensità colorante fu determinato sopra 110 vini dei 178 esposti. Il grado medio, come quello massimo e minimo, per circondario e per la provincia, risulta dal seguente quadro ricavato dal capo secondo.

CIRCONDARI	Intensità colorante			Numero delle analisi
	massima	minima	media	
POTENZA . .	9,00	0,35	3,06	44
MELFI	9,20	0,80	5,10	37
MATERA . . .	5,80	0,70	2,65	19
LAGONEGRO.	3,10	0,33	1,49	10
PROVINCIA	9,20	0,33	3,53	110

Dallo stesso capo secondo e precisamente dalle indicazioni relative ai caratteri organolettici, si ricava un altro quadro, qui riportato, che dà il numero dei vini esposti per ognuna delle principali gradazioni di tinta e ciò per circondario e per provincia.

CIRCONDARI	NUMERO DEI VINI TROVATI CON COLORE									TOTALI
	Granato carico o intenso	Granato	Rubino carico	Rubino	Rubino chiaro, sbiadito, rosso mattone, roseo	Giallo dorato Giallo	Giallo ambra	Paglierino	Senza indicazione	
POTENZA . .	4	7	2	19	12	1	3	1	11	60
MELFI	18	9	5	7	5	1	2	2	10	59
MATERA . . .	1	4	1	2	13	—	—	—	20	41
LAGONEGRO.	—	—	1	1	9	—	—	1	6	18
Provincia	23	20	9	29	39	2	5	4	47	178

Dai due quadri sopra riportati si rileva, che la intensità colorante media dei vini esposti è di 3,53 un pò superiore a quella tipica per vino da pasto inquantochè questa si può ritenere chsia rappresentata dal grado 2,50. Non sarà inutile ricordare a questo riguardo, a scanso di equivoci, come nella determinazione del grado di intensità colorante dei vini, si sia partiti da una tinta di paragone uguale a quella *più bassa* accettabile in commercio per vino da pasto. L'intensità tipica quindi, la più apprezzata in commercio, è superiore a quella di paragone ed è rappresentata, da mie esperienze di confronto, dal grado indicato di 2,50, essendo quella di paragone fatta uguale ad I.

Sempre dai due quadri sopra riportati si ricava che i vini del lagonegrese furono trovati i più scarsi di colore, mentre i più colorati furono quelli del melfese. Questi diedero una media intensità colorante di 5,10 superiore di 2 gradi alla media più alta degli altri tre circondari e di 2,60 a quella tipica per vino da pasto. E ciò doveva essere dal momento che ben rappresentati furono i vini della zona del Vulture (Rionero, Barile, Rapolla,

Atella e Ripacandida) dove è coltivato esclusivamente un vitigno nero, l'aglianico, e dove si ottengono degli ottimi vini da taglio e mezzo taglio

Pel circondario di Potenza la media intensità colorante fu trovata di 3,06 leggermente superiore a quella tipica per vino da pasto. A conseguire questo dato, benchè parecchi siano i vini di tinta più bassa a quella tipica, concorsero i vini di Acerenza, Genzano, Pietragalla e Tito nei quali comuni, essendo coltivato il vitigno aglianico caratteristico, sempre che maturi bene, per la vivezza ed intensità della tinta, si ottengono dei buonissimi vini da mezzo taglio e da pasto. E che l'aglianico debba ben maturare per dare la tinta che in questa rassegna abbiamo apprezzata, lo prova, p. es., un vino esposto di aglianico prodotto nel comune di Potenza, la cui intensità colorante non superò la tipica e di più si mostrò poco alcoolico e, sopratutto, acido fuori di misura.

L'intensità colorante media dei vini del materano raggiunse quella tipica da pasto e ciò in grazia di alcuni vini di Montepeloso, Grassano e Tricarico fatti esclusivamente o con marcata predominanza di aglianico. La maggioranza però dei vini esposti si mostrò di tinta inferiore a quella tipica per pasto, e difatti, sopra 21 campioni osservati, 13 si trovarono, come può rilevarsi dal 2° dei due quadri, con tinta smorta inferiore a quella tipica.

Pel Lagonegrese poi, anche la media si trovò inferiore e di circa un grado, alla tinta tipica. Di 10 vini analizzati solo uno la superò leggermente col grado 3,10, tutti gli altri rimasero al disotto.

La ragione della grande disparità nella colorazione, che abbiamo notato nei vini della provincia, sta nella vigna e cioè nella estensione maggiore o minore che è data alla coltura dell'uva bianca. Particolarmente nel lagonegrese, materano e parte del potentino, che tengono, come abbiamo veduto, in predominanza i vini a tinta deficente, è largamente coltivata l'uva bianca.

In quelle condizioni per aumentare, colla poca uva nera disponibile, la tinta della massa del vino, è frequente la pratica del cotto, che consiste nel far concentrare a fuoco nudo il mosto

dell'uva nera in presenza delle bucce. Io non mi sento di poter raccomandare questa pratica e ciò per più ragioni. Anzitutto col cotto si toglie freschezza al sapore del vino; si sente qualche volta, quando la proporzione é un pò elevata, un certo gusto empireumatico proveniente appunto dalla concentrazione del mosto a fuoco diretto; la tinta del vino perde di brio. Spesso poi il leggero aumento di colore diventa in parte fittizio per la tendenza che ha la materia colorante del mosto cotto a precipitare.

È certo di grave momento per buona parte della Basilicata la questione sopra accennata dell' aumento del colore del vino rosso e richiede un sollecito miglioramento.

Ove si potesse e convenisse esitare il vino bianco, cosa anche in Basilicata piuttosto rara, si potrebbe vinificare separatamente una porzione delle uve bianche cosi da far rimanere nella massa maggiore la proporzione delle uve nere. Si consiglia, sempre allo intento sopra accennato, di lasciar ammucchiate per certo tempo le uve prima di pigiarle. Ciò, specialmente per la Basilicata, che porta dalla campagna per la pigiatura le uve semipeste, é sommamente pericoloso per le ragioni dette a proposito delle malattie dei vini. Vale ad aumentare il colore l'aggiunzione dello stesso estratto con buon alcool acidulato del 2-3 % di acido tartarico dalla vinaccia dell' uva rossa o col macerare, con opportune cautele, in un bottetto, delle bucce rosse con vino reso alcoolico ed acidulo.

Il lasciar macerare le vinacce nel vino, ritardando di qualche pò la svinatura, giova pure ad aumentare il colore. Si osserverà, con questo sistema, di non far vini soverchiamente ruvidi, al quale scopo gioverà togliere, preventivamente, buona parte dei raspi. Si osserverà altresì di chiudere a perfezione il tino dal momento che la fermentazione rallenta, per evitare lo sviluppo nel vino di malattie e particolarmente dell'acescenza.

Nel vino fatto potrebbe giovare l' aggiunta dell' enocianina, materia colorante estratta dall' uva e che si trova in commercio. Però, il suo prezzo relativamente elevato, non la rende sempre adoperabile.

Potrebbe convenire il taglio con uve o con vini molto colorati che, come abbiamo visto, non mancano nella stessa provincia. È a dolersi, che questa utile operazione enologica, che potrebbe tornar vantaggiosa, anche sotto altri rapporti, ai vini della Basilicata, i quali verrebbero, direi, a completarsi a vicenda, sia resa, quando richiede l'uso di uve di altri comuni, spesso impossibile dalle difficili comunicazioni interne della provincia. Confidiamo nell'avvenire, ora che le strade rotabili sono in notevole incremento e nuove linee ferroviarie sono in costruzione. Altri espedienti, accennati più sotto a proposito dei vini da taglio, valgono ad aumentare il colore.

Ricordino però i produttori della Basilicata, che, nelle condizioni più sopra accennate, il mezzo per aumentare la tinta del vino, più logico, buono e senza confronti migliore di tutti gli indicati, che presentano degli inconvenienti più o meno sentiti nell' attuazione o nel prodotto ultimo, si è quello che colpisce il male alla radice, nella vigna, e che consiste nell'aumentare gradatamente, coll'innesto, le buone uve nere.

Se frequente è in Basilicata il bisogno di aumentare il colore del vino, non mancano condizioni nelle quali, per produrre sotto ogni rapporto eccellenti vini da pasto, particolarmente per l'esportazione, convenga invece diminuirlo. Ed il colore si diminuisce in diversi modi, per es., pigiando incompletamente l'uva, fermentando a vinaccia galeggiante e moderando le follature, anticipando entro giusti limiti la svinatura e mescolando uva bianca all' uva nera.

Pei vini da taglio, invece, si ha tutto l'interesse che la tinta sempre aumenti, ed allora si faranno perfette pigiature, buone follature o si sommergeranno le vinacce; si ritarderà, entro adatti limiti, la svinatura; si passerà, durante la fermentazione, e poco dopo trascorsa la metà della sua durata, metà del mosto dal basso all' alto del tino, cavandolo disotto e rimettendolo di sopra, osservando, naturalmente, che la vinaccia, in grazia particolarmente della buona chiusura del tino, sia sempre sanissima; si metterà,

quando sia possibile, il vino un po' scarso di colore, appena svinato, a contatto di vinaccia fresca di vino molto colorato.

*
* *

Nei vini esposti, per la maggior parte giovani, il Giurì ebbe ad apprezzare la *fragranza*, pregevole in molti vini e particolarmente in quelli nei quali entrava l'aglianico.

Qualche vino vecchio fu trovato con profumo pregevole; però, è duopo dirlo, non potè farsi il giurì a questo riguardo che un concetto molto vago, primieramente, perchè pochi furono i vini vecchi di due o più anni e questi, per la massima parte, guasti, e poi per le ragioni che diremo.

In Basilicata, quasi consci della grande trascuratezza che si ha pel vino in botti e del continuo pericolo che nelle stesse corre il vino, quando si desidera serbare per certo tempo del vino, si si affretta a passarlo nelle bottiglie. È questo un errore. Il vino, per bene invecchiare, per sviluppare in tutta la potenza il profumo, di cui è suscettibile e che è il prodotto delle lente reazioni fra l'alcool e gli acidi, deve prima maturare nella botte. La bottiglia deve intendersi più come mezzo di conservazione, che di affinamento. È nella botte che il vino si perfeziona, nella botte che permette un lento e ben regolato passaggio di aria a traverso i pori del legno, passaggio tanto benefico e da non confondersi col contatto diretto dell'aria per la via del cocchiume mal chiuso, che è invece, come abbiamo già veduto, immensamente pericoloso.

Per meglio favorire la lenta azione a traverso i pori del legno, le botti dovrebbero essere piuttosto piccole, di legno alquanto sottile. Bisogna poi curare sino alla scrupolo la bontà e pulizia

dei fusti, l'esecuzione dei travasi, che dovrebbero esser tre nel primo anno, due nel secondo; le buone chiusure, le colmature ecc. Dopo due anni circa di botte o anche più, se è il caso, quando il vino è ben spogliato, si passa nelle bottiglie previa una accurata chiarificazione.

I vini da pasto, lo sappiamo già, non debbono esser mai dolci e tanto meno quando si destinano all'invecchiamento. La dolcezza è di ostacolo allo sviluppo del profumo, carattere importantissimo dei vini da pasto vecchi, fini.

Il profumo, che si forma a poco a poco nel vino coll'invecchiamento, per le reazioni ricordate, non bisogna confonderlo coll'aroma.

L' aroma è proprio di certe uve, nelle quali si trova già formato (moscato, aleatico, zagarese ecc) e continua tale e quale nel vino. In questi casi il vino deve esser dolce, perchè solo così l'aroma si sente in tutta la sua pienezza. Qui non si tratta di vini da pasto, ma di vini speciali, di lusso, da dessert.

*
* *

Se svariate sono le condizioni dei vini della Basilicata nei riguardi dell'intensità colorante, non diverse sono, per le ragioni dette sin dal principio di queste considerazioni, le condizioni nei riguardi della *alcoolicità*. Questo fatto si può facilmente rilevare osservando i risultati delle analisi riportati al capo secondo, dal quale si ricava il seguente quadro che indica il grado medio, quello massimo e minimo per circondario e per la provincia. La ricchezza alcoolica fu determinata sopra 136 vini dei 178 esposti.

Nei dati relativi al circondario di Melfi, si omettono però le analisi di due vermouth essendo vini conciati speciali.

CIRCONDARI	ALCOOLICITÀ			Numero delle analisi
	massima	minima	media	
POTENZA . .	16,00	9,80	12,83	50
MELFI	15,10	9,00	12,62	49
MATERA . . .	15,80	11,50	13,39	23
LAGONEGRO.	16,20	12,00	14,51	12
PROVINCIA	16,20	9,00	13,00	134

A meglio indicare la ricchezza alcoolica dei vini esaminati, raggrupperemo nel seguente quadro i vini secondo determinati estremi di alcoolicità, indicando anche, per i singoli gruppi, i differenti tipi dei vini che li compongono.

VINI — NUMERO	ALCOOL per cento	Tipo del vino			
		Da pasto Numero	Da taglio Numero	Di lusso Numero	Non indicato
6	9 10	2	2	—	2
9	10-11	5	1	2	1
9	11-12	7	—	1	1
35	12-13	21	3	2	9
38	13-14	20	11	1	6
27	14-15	15	5	3	4
6	15-16	—	2	1	3
3	16-17	—	—	3	—
1	17-18	—	—	1	—
134		70	24	14	26

Dal primo quadro si rileva come la media alcoolicità più elevata sia rappresentata dai vini del lagonegrese. Essa però è certamente superiore al vero perchè i pochi vini analizzati (12) provengono dai luoghi più bassi e caldi del circondario e non ponno punto dare una idea della media ricchezza alcoolica dei vini del lagonegrese.

Invece deve essere alquanto vicina al vero la media dei vini del materano, perchè buona parte dei comuni, che lo compongono, stanno fra i più bassi e caldi della provincia.

La media del melfese si abbassa un po' in causa dell'alcoolicità di alcuni vini dolci quindi non completamente fermentati.

La media di tutti i vini analizzati e che rappresenterebbe in certo modo quella della provincia, è di 13,00.

Tutte le medie poi hanno un valore relativo, convenendo, per precisarle meglio, avuto riguardo alla grande disparitá delle condizioni climateriche dei comuni della provincia, ed alla grande estensione della provincia stessa, di moltiplicare vieppiù le analisi.

Benchè si ritengono generalmente vini da pasto di grande consumazione quelli che tengono da 10 a 11 gradi di alcool in volume, pure, per la Basilicata, io credo che il limite estremo per questa categoria si possa portare intorno ai 13 gradi. E ciò pel clima piuttosto caldo della provincia, per le condizioni non sempre troppo felici delle cantine, per l'abitudine ancora frequente di non prodigare cure assidue al vino, per la maggior sicurezza nel trasporto, per il gusto locale ed anche per la tendenza non rara nel commercio verso i vini che tengono, entro dati limiti, una certa eccedenza di alcool.

Dal secondo dei due quadri sopra riportati, ed ancor più dalle conoscenze particolari che ho della provincia, a fianco a molti vini di composizione normale, rilevo come ve ne siano di quelli e ció, come è naturale, più che altro, nelle annate cattive, con condizioni atmosferiche avverse, pei quali conviene studiare i modi come rialzare convenientemente l'alcoolicità e come ve ne siano altri pei quali convenga studiare i modi come diminuirla, perchè passa di troppo il limite più adatto al loro tipo da pasto, sia che siano di grande consumazione, sia che siano di stoffa suscettibile a dare dei vini fini.

Dallo stesso quadro si rileva come quasi tutti i vini da taglio non abbiano una alcoolicità elevata; ma quì giova ricordare come la maggior parte dei vini da taglio esaminati appartenga al melfese ai quali la caratteristica di vini da concia, più che dal grado alcoolico, è data dal complesso della ricchezza in estratto, dal colore vivo, dalla spuma rosso-sanguigna e dal buon gusto.

Sempre dallo stesso quadro si rileva come i vini di lusso abbiano per la maggior parte una bassa alcoolicità. Difatti, sopra

14 vini, solo 5 raggiungono o passano il 15 per cento di alcool, grado che sarebbe desiderabile in simili vini.

Fra i metodi che valgono ad aumentare la ricchezza alcoolica del vino, annovero l'appassimento dell'uva, la concentrazione del mosto, lo zuccheraggio, l'aggiunta di alcool al vino, il taglio delle uve o dei vini, la coltivaziane di uve precoci.

L'appassimento dell'uva può ottenersi nella vigna stessa, quando non vi siano pericoli di furti, nè di danni da parte di insetti, o in locali adatti su graticci o stuoie. Non v'è alcuno che non veda come queste pratiche siano possibili solo forse pei vini di lusso, di prezzo in genere più elevato e che si producono in quantità limitata.

La concentrazione del mosto, nelle cantine ordinarie, non si ottiene per altra via che non sia quella a fuoco diretto, così che si ripetono gli inconvenienti che abbiamo visto parlando della concentrazione del mosto per aumentare il colore.

La pratica della cottura del mosto in Basilicata è adoperata allo intento, già detto e discusso, di aumentare il colore. Però si fa anche in alcuni luoghi su porzioni più o meno grandi di mosto coll'idea di rendere piu conservabile il vino, o all'intento di aumentare l'alcoolicità vinificando uve scadenti.

E coll'idea di rendere più conservabile il vino la si vede, strano caso, usata anche dove i vini toccano e sorpassano i 14 gradi di alcool, mentre poi si trascurano le regole più elementari della buona fabbricazione e conservazione del vino come lo dimostra, per es., il far fermentare pei vini rossi il solo mosto nella botte ed il non togliere poi mai il vino così fatto dall'enorme quantità di feccia depositatasi sul fondo del vaso.

La pratica del cotto dovrebbe scomparire, per lasciare il posto a sistemi più razionali perchè presenta molti inconvenienti, sia in riguardo alla lavorazione, sia in riguardo al prodotto ultimo che si ottiene, già in parte accennati a proposito del colore, ai quali aggiungo la facilità colla quale i vini con cotto si mantengono torbidi, di difficile chiarificazione, di sapore grossolano,

inconvenienti più o meno manifesti, secondo che è maggiore o minore la quantità del cotto che si adopera. E chi pratica il cotto in qualche annata eccezionalmente cattiva per vini di poco valore, al solo scopo di rialzare il troppo basso titolo alcoolico, badi almeno di non abusarne e di attenuarne gli inconvenienti concentrando senza far bollire il mosto ed in caldaia ben stagnata.

Tra le pratiche più razionali per aumentare la ricchezza alcoolica del vino, stanno l'aggiunta di buon zucchero bianco di canna al mosto, e l'aggiunta diretta al vino di ottimo alcool, scevro da qualsiasi cattivo odore e preferibilmente estratto dal vino. Io sto più per l'aggiunta dello zucchero, che per quella dello spirito ed è a dolersi che questa pratica trovi un ostacolo nel prezzo ancora elevato dello zucchero.

A correggere la deficiente alcoolicità di certi vini, non è difficile in Basilicata il poter trar partito del taglio con uve più zuccherine che, per la grande disparità nella situazione e natura dei terreni, da noi più volte rilevata, si ponno anche trovare nello stesso tenimento o in quelli vicini. Quello che si dice del taglio delle uve, si può dire del taglio dei vini, avvertendo che quest' ultimo va fatto con molta oculatezza e che non é da preferirsi al taglio delle uve.

In certi comuni della Basilicata, l'avere vini un pò deficenti di alcool, dipende da un errore nella formazione della vigna, dall' aver cioé preferito vitigni a maturazione troppo tardiva, soggetta molto alle vicissitudini atmosferiche od anche mai perfettamente conseguibile.

Per citare un esempio, ed il più notevole, dirò che l' aglianico, vitigno tanto diffuso in provincia, si trova spesso coltivato ad altitudini inadatte e nelle quali non arriva mai o ben raramente a buona maturazione. Bisogna pensare di introdurre in questi casi o coll' innesto o con nuovi impianti, vitigni più precoci, adatti alle località, così come si è cominciato a fare in certi comuni molto elevati pel Pinot nero. Ad avvalorare meglio il mio asserto riporto quì l' analisi di un Pinot prodotto a Potenza nel 1887, località inadatta per una conveniente matura-

zione dell' aglianico, mentre invece vi è tanto diffuso. Il vino, gentilmente favoritomi dal produttore Cav. Domenico Biscotti, ed analizzato nel 1888, teneva:

Alcool.	13,20 %
Estratto secco . . .	22,90 %
Acidità	5,44 %

È notevole constatare il buon grado alcoolico del vino e la limitata acidità; mentre nei vini di aglianico, prodotti in uguali condizioni, non si toccano quasi mai i 10 od 11 gradi di alcool e l' acidità arriva spesso esageratamente al 9, 10 e più per mille.

Facendo una digressione debbo dire, a proposito della acidità, come nel Pinot qui indicato, essa, che nel commercio è apprezzata dal 6 al 7 per mille, abbia toccato il limite minimo, cosa questa che risulta maggiormente quando si pensi che il vino al momento dell' analisi era giovane e quindi in condizione di perdere col tempo altra acidità. E' notoria nel Pinot la proprietà, quando maturi a perfezione, di essere un pò scarso di acidi tanto che, coll' invecchiamento, va qualche volta soggetto all'amaro. Converrà quindi studiare la convenienza del taglio con uva o vino un pò più acido che, nel caso concreto di Potenza, potrebbe esser lo stesso aglianico.

Però, nell'introduzione del vitigno suddetto, come di qualche altro, che lo equivalga, e che esce dal numero di quelli ben noti nel tenimento, bisogna procedere cauti e non fare degli estesi impianti, se prima, per esperienza altrui o propria, non è ben assodata l'adattabilità del vitigno al clima ed al terreno.

Le ultime pratiche accennate, relative al miglioramento della forza alcoolica del vino, hanno, sul cotto, anche il vantaggio di non aumentare l' acidità dei mosti scadenti, che ne tengono già, pel solo fatto di esser scadenti, in quantità in genere rilevante.

Il caso di dover diminuire l' alcoolicità del vino, perchè troppo elevata pel tipo da pasto, si presenta nella provincia, sempre in forza, particolarmente, della grande disparità nella

situazione dei terreni. Le analisi al capo secondo e gli ultimi quadri riportati, stanno a dimostrarlo.

Nei luoghi bassi e caldi le uve maturano tanto, che danno dei mosti densi, i quali fermentano stentatamente, producono vini pure densi, spesso dolci, persistentemente torbidi, di soverchio alcoolici e, se occorre, non sapidi a sufficienza; caratteri che deprezzano i vini a tipo da pasto.

Converrà in quei luoghi studiare attentamente il quesito e provare una o più delle seguenti pratiche:

Anticipare un pò la vendemmia, così da raccogliere uva non soverchiamente matura, allungare un pò la potatura della vite, così da avere, con qualche grappolo di più, mosti meno densi.

Tagliare con uve a mosto meno denso, di contrade più fresche e di terreno diverso, cosa questa non tanto difficile a conseguirsi in Basilicata per le ragioni ricordate a proposito dell'aumento dell'alcoolicità. Tagliare i vini con altri meno alcoolici, ricordando quanto si disse più sopra pel caso inverso.

Pei vini da taglio, non è il caso di parlare di diminuzioni nel grado di alcoolicità.

I vini di lusso, presentati alla mostra, sono quasi tutti dolci aromatici (moscati, aleatici ecc.). Per questi vini trovo generale in Basilicata il bisogno di aumentare il grado alcoolico, cosa che è anche facile dedurre dal quadro a pag. 90 e dalle considerazioni che subito lo seguono. Una ricchezza alcoolica di almeno 15 gradi è necessaria per rendere simili vini più stabili e serbevoli.

Tale ricchezza alcoolica si può raggiungere coll' appassimento dell' uva, pratica alla quale si darà, quando è possibile, sempre la preferenza; oppure coll'aggiunta di buon zucchero al mosto e di ottimo alcool al vino.

*
* *

Come per l'alcoolicità varie sono le condizioni dei vini della provincia nei riguardi dell' *acidità complessiva.* Questo fatto come sempre, si rileva dal capo secondo dal quale abbiamo ricavato il seguente quadro, che indica il grado massimo, minimo e medio dell'acidità contenuta nei vini per circondario e per la provincia.

CIRCONDARI	ACIDITÀ			Numero delle analisi
	massima	minima	media	
POTENZA . .	10,98	4,10	6,33	50
MELFI	10,56	4,18	6,31	47
MATERA . . .	7,48	3,74	5,52	23
LAGONEGRO.	7,04	4,59	5,81	12
PROVINCIA	10,98	3,74	6,08	132

Tenendo lo stesso sistema seguito a proposito della ricchezza alcoolica, raggrupperemo nel seguente quadro i vini secondo determinati estremi di acidità, indicando anche per i singoli gruppi i differenti tipi dei vini che li compongono.

VINI — NUMERO	ACIDITA' complessiva per mille	Tipo del vino			
		Da pasto Numero	Da taglio Numero	Di lusso Numero	Non indicato
1	3-4	—	—	—	1
22	4-5	10	3	4	5
49	5-6	20	7	8	14
34	6-7	22	8	1	3
13	7-8	9	2	1	1
7	8-9	4	2	—	1
2	9-10	2	—	—	—
4	10-11	3	1	—	—
132		70	23	14	25

La maggior acidità nei vini esposti dei due circondari di Potenza e Melfi è devoluta, oltre che all'altitudine in genere più elevata, anche alla frequenza dell' uva aglianico. Questa, nel mentre matura bene sino ad una certa altitudine, che si può stabilire approssimativamente in 500 metri e dà vini molto sapidi, non arriva invece quasi mai a buona maturazione ad altitudini superiori e dà vini che sono acidi fuori di misura ed anche, come abbiamo già veduto, poco alcoolici.

I vini esposti del circondario di Lagonegro non danno quasi nessuna idea delle condizioni del circondario. Nel lagonegrese le

altitudini sono molto varie ed a fianco a vini di giusta acidità, se ne trovano di quelli eccessivamente acidi per la coltivazione di uve inadatte al clima. I pochi vini sono, come già dissi altra volta, quasi tutti di luoghi più bassi e caldi del circondario.

Il maggior numero dei vini da taglio tiene una acidità dal 6 al 7 per mille. Ciò devesi al fatto, che quasi tutti provengono dal melfese, ove sono prodotti esclusivamente coll'uva aglianico. Questa, in quei luogni non soverchiamente alti, vi matura, come è sua natura, tardi, ma bene e dà vini assai sapidi e di colore vivo.

La media acidità dei vini della provincia è di 6.08, convenientissima, normale. Ma a formarla concorrono, oltre che a molti vini di acidità normale, altri che non sono sapidi a sufficienza ed altri che sono acidi soverchiamente. Questo fatto meglio si rileva dal secondo dei due quadri sopra riportati. Il numero dei vini con una acidità dal 5 al 7 per mille è di 83 sopra 132. Sonvene però 23, che tengono l' acidità inferiore al 5 e 26 che la tengono superiore. Ciò sempre in forza delle condizioni varie della provincia.

Essendo noto che il grado di acidità più conveniente deve stare fra un minimo di 5 ed un massimo di 7, debbonsi, per dati vini della provincia, studiare i mezzi come aumentare la acidità e per altri invece come diminuirla.

Gli stessi consigli, che abbiamo dato per limitare l'alcoolicità nei vini, valgono per aumentare l'acidità. Gioverà quindi anticipare convenientemente la vendemmia, così da raccogliere uve non troppo mature; tentare l' allungamento della potatura per conseguire, con un maggior prodotto, una maggiore acidità nei mosti e nei vini. Gioverà moltissimo, ove è possibile, il taglio con uva alquanto immatura o di luoghi più elevati, più ricca di acidi ed anche, non trascurando, come già altra volta si disse, le necessarie cautele, il taglio dei vini. Tornerà utile, nella fermentazione del mosto, non escludere, o solo in piccola parte, i raspi.

Si limita l'acidità nei vini ritardando più che è possibile la

vendemmia e togliendo una porzione dei raspi all' uva che si mette a fermentare. L'esclusione dei raspi, particolarmente trattandosi di vini rossi, non sarà mai completa, utili uffici compiendo il graspo nella fermentazione. Se ne leverà da un terzo a due terzi a seconda il bisogno minore o maggiore. Abbiamo, parlando delle macchine, succintamente detto dei modi migliori di togliere i raspi. Quì soggiungeremo come alcuni, senza reticoli di corda o macchine speciali, raggiungano lo scopo facendo assistere il pigiatore da una persona, che abbia l'incarico di separare e togliere i raspi ben puliti durante l' ammostamento. Non si può però, con questo sistema, avere una misura della quantità dei raspi, che si levano.

Nei luoghi, nei quali la soverchia acidità dei vini è, quasi tutti gli anni, un fatto normale, per esser coltivata uva inadatta al clima, e sarebbe il caso accennato per l'aglianico a proposito dell'alcoolicità, è necessario introdurre uve più precoci, che maturino bene e diano quindi vini giustamente sapidi. A questo riguardo valgono le considerazioni in allora fatte.

Qualche vino si mostrò troppo aspro per eccedenza di acido tannico. Nei vini giovani, specialmente rossi, un leggero eccesso di tannino non nuoce, sia perchè il vino meglio si conserva, sia ancora perchè la poca asprezza col tempo scompare dando luogo a maggior profumo. Non bisogna però passare certi limiti, come è successo più specialmente con qualche vino di aglianico. Converrà tener presente che, a prevenire la soverchia asprezza, vale il togliere una porzione dei raspi ed il condurre la fermentazione in modo, da non lasciare il mosto soverchiamente a contatto delle parti solide della vendemmia. Nel vino fatto, una buona chiarificazione coll'albumina, mitiga la soverchia asprezza.

*
* *

Venendo a dire dell' estratto secco contenuto nei vini esaminati, che dà la misura del *corpo* degli stessi, si rileva, dal capo secondo, come sia contenuto nei vini, alla guisa stessa degli altri elementi, in quantità variabili.

La vera misura dell' estratto secco la si ha direttamente ed esattamente nei vini asciutti, senza traccia di zucchero indecomposto. Nei vini amabili o dolci, alla cifra dell'estratto, bisogna sottrarre il quantitativo dello zucchero indecomposto. La determinazione di quest'ultimo fu però solo eseguita sopra alcuni vini.

Dal capo secondo si rileva, che, sopra 134 vini esaminati, 69 furono trovati asciutti e 65 dolci. A questi appartengono i pochi vini da dessert, parecchi vini da taglio e da pasto.

Seguendo lo stesso sistema tenuto a proposito dell'alcoolicità e dell' acidità, indicheremo nel seguente quadro il grado massimo, minimo e medio dell' estratto secco compreso lo zucchero indecomposto per circondario e per la provincia, desunto da tutti i 134 vini esaminati.

CIRCONDARI	Estratto Secco (compreso zucchero indecomposto)			Numero delle analisi
	massima	minima	media	
POTENZA . . .	178,20	17,00	32,01	50
MELFI	123,80	20,60	52,99	49
MATERA. . . .	174,80	19,80	30,30	23
LAGONEGRO .	40,60	19,60	27,15	12
PROVINCIA	78,20	17,00	39,98	134

A meglio mettere in evidenza il vero quantitativo di estratto secco contenuto nei vini, indicheremo nel seguente quadro il grado massimo, minimo e medio dell'estratto secco per circondario e per la provincia, desunto dei soli 69 vini trovati asciutti.

CIRCONDARI	Estratto Secco			Numero delle analisi
	massima	minima	media	
POTENZA . . .	32,20	17,00	23,74	37
MELFI	33,40	20,60	26,78	10
MATERA. . . .	30,20	22,00	25,60	16
LAGONEGRO .	26,10	21,90	23,66	6
PROVINCIA	33,40	17,00	24,60	69

Non tralasciando poi, anche a proposito dell'estratto, il metodo seguito per l'alcool e l'acidità, raggrupperemo, nel quadro che segue, i vini secondo determinati estremi di estratto secco, indicando anche, per ogni gruppo, i tipi diversi dei vini che entrano a formarlo e, per ogni tipo, il carattere dei vini in riguardo alla dolcezza ed alla asciuttezza.

VINI — Numero	Estratto secco compreso lo zucchero inde-composto — per mille	TIPO DEL VINO											
		da pasto			da taglio			da dessert			non indicato		
		asciutto	dolce	senza indicazione	asciutto	dolce	senza indicazione	asciutto	dolce	senza indicazione	asciutto	dolce	senza indicazione
3	17-19	2	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»	»
11	19-21	8	»	»	»	»	»	»	»	»	1	»	2
11	21-23	8	»	»	»	»	»	1	»	»	1	»	1
21	23-25	13	»	1	»	»	»	»	»	»	5	»	2
10	25-27	13	»	»	2	»	»	»	»	»	2	1	1
7	27-29	5	1	»	1	»	»	»	1	»	»	»	»
8	29 31	4	1	»	2	»	»	»	»	»	»	1	»
3	31-33	»	1	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»
5	33-35	»	»	»	1	1	»	»	»	»	»	1	2
2	35-37	»	2	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
2	37-39	»	1	»	»	1	»	»	1	»	»	1	»
3	39-41	»	1	»	»	3	»	»	1	»	»	»	»
4	41-45	»	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	1
5	45-50	»	2	»	»	1	»	»	2	»	»	»	1
7	50-55	»	4	»	»	2	»	»	1	»	»	»	»
4	55-60	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»
2	60-65	»	1	»	»	1	»	»	»	»	»	»	1
1	65-70	»	»	»	»	1	»	»	»	»	»	1	»
3	70-75	»	1	»	»	»	»	»	2	»	»	»	1
1	75-80	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»
3	80-85	»	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»
1	85-90	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»
2	90-95	»	»	»	»	1	»	»	1	»	»	»	»
1	95-100	»	»	»	»	1	»	»	1	»	»	»	»
2	110-115	»	»	»	»	»	»	»	1	»	»	»	»
2	120-125	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
1	175-180	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
		53	15	2	6	18	»	1	13	»	9	5	12
		70			24			14			26		
134													

Dal primo dei tre quadri riportati si rileva che la media massima di estratto secco compreso lo zucchero indecomposto è rappresentata dai vini del melfese e ciò perché fra essi sono molti vini da taglio e per giunta particolarmente dolci.

Le medie degli altri tre circondari sono pure superiori alla media più indicata per un vino da pasto e ciò perchè a formarla concorsero, a fianco a qualche tipo un po' deficente di estratto, dei tipi troppo ricchi di estratto o qualche tipo inopportunamente dolce o qualche vino dolce da dessert.

Dal secondo dei tre quadri, nel quale sono considerati i soli vini asciutti ed il quale dà la misura del vero estratto, si mostrano pure più ricchi in estratto, per la presenza di parecchi vini da taglio, carichi di colore, i vini del melfese. La media dei 69 vini della provincia in 24,60 per mille, si può ritenere abbastanza normale, avuto riguardo alla alcoolicità media che è, come sappiamo, di 13.

Dettagli molto maggiori intorno all'estratto secco dei vini si hanno dal terzo dei tre quadri ultimamente riportati. Per i vini da pasto si rileva che, sopra 70, 15 furono trovati inopportunamente dolci; che l'estratto secco, pei 53 vini asciutti, da un minimo di 17 per mille. va ad un massimo di 31; che molti tengono in giusta misura l'estratto, ma che non mancano quelli che lo tengono un po' in dificenza e, sopratutto, quelli che lo tengono in eccesso.

Per i vini da taglio si rileva che quelli asciutti vanno da un minimo estratto di 25 — 27 ad un massimo di 33 — 35 e che quelli dolci da un minimo di 31 — 33 vanno ad un massimo di 120 — 125 per mille.

Nei tipi da dessert dolci, e sono 13 sopra 14, da un minimo di 29 — 31 per mille si va ad un massimo di 175 — 180 quantità questa veramente eccessiva.

Dei 26 vini a tipo non indicato, 9 furono trovati dolci, ciò che in parte va certo anche ad aggravare la condizione a questo riguardo deplorevole accennata pei vini da pasto.

Nei casi di vini rossi, con mescolanza di uva bianca e nera,

diremo come si rialzi l'estratto limitando la proporzione dell'uva bianca. In ogni caso poi si può avvalersi di buone pigiature e del ritardo entro certi limiti e con le dovute cautele nella separazione del vino dalle parti solide della vendemmia.

Pei vini da pasto troppo pieni, troppo carichi di corpo, si attenua lo stesso ricorrendo giudiziosamente e vedendo di non pregiudicare gli altri caratteri, alle pratiche che abbiamo accennato per attenuare il colore. Oltre di queste poi valgono i travasi, i quali aggiungono anche questo ai grandi vantaggi già accennati e pei quali sono indispensabili per qualsiasi tipo di vino; valgono altresì, ad attenuare il corpo, le chiarificazioni.

Parecchi vini furono trovati, come già si disse, dolci.

La dolcezza, nei vini da pasto, è assolutamente da abolirsi, non solo perchè contraria al tipo e di ostacolo al regolare perfezionamento del vino, ma anche perché costituisce un pericolo permanente per la buona conservazione del medesimo.

La ragione principale della dolcezza riscontrata sta nella vendemmia tardiva o, per dir meglio, nella temperatura bassa alla quale si svolge la fermentazione del mosto. È necessario persuadersi che la temperatura del locale di fermentazione, perché questa si inizi bene e proceda sino alla fine regolarmente, deve esser di circa 18° centig. e costante. Ora, come è possibile ciò conseguire se le tinaie sono in genere mal riparate o se, peggio, la fermentazione avviene a dirittura all'aperto sotto tettoie, mentre si vendemmia agli ultimi di Ottobre, in molti luoghi, ed anche in Novembre? Necessita assolutamente riparare convenientemente il locale ove stanno i tini, ricorrere all'uso del fuoco, per riscaldare l'ambiente, ogni qualvolta ne sia bisogno e rendersi familiare l'uso del termometro.

Concorrono altresì, a rendere più sollecita e regolare la fermentazione, l'arieggiamento del mosto accennato a proposito della limpidezza del vino e la sommersione delle vinacce o le follature, sopratutto poi quest'ultime.

*
* *

Alla mostra furono presentati due vermouth i quali destarono nel Giurì un certo interesse, perchè si potrebbero per questa via utilizzare delle uve bianche della provincia. Come è detto al capo secondo, nel primo dei due vermouth si trovò un po' troppo spiccato l'amaro; vuole essere meglio studiato nella composizione delle droghe e forse nell'infusione delle stesse. Il secondo si trovò buono, ben riuscito in quanto a sapore e limpidezza. Solo il colore, che si collega colla caramelizzazione dello zucchero, fu trovato paglierino deciso, mentre è generalmente apprezzato il paglierino tendente al mattone.

*
* *

Prima di por termine a questo rapido studio sui vini presentati alla mostra, diremo anche qualche cosa sul modo col quale furono condizionate le bottiglie.

I campioni inviati, benché sotto questo riguardo presentassero, a quanto mi si disse, un certo miglioramento rispetto alla mostra antecedente, pure lasciarono ancora molto a desiderare. Non mancavano strane e svariate forme di bottiglie, non corrispondenti al tipo di vino contenutovi; tappi corti, cattivi e male adattati; cartellini di forma e grandezza bizzarre, male tagliati ed adattati, con indicazioni o troppo succinte o vere leggende. E che così fosse lo dimostra il fatto, rilevabile dal capo secondo, che sopra 164 campioni osservati, solo 25 furono trovati con condizionatura buona ed ottima, mentre gli altri furono trovati con condizionatura mediocre, cattiva e pessima. Ecco uno specchietto relativo, rilevato sempre dal capo secondo:

Condizionatura	ottima,	campioni	3
id.	buona,	id.	22
id.	mediocre,	id.	76
id.	cattiva,	id.	52
id.	pessima.	id.	11
		Totale	164

Si ammette poca importanza in Basilicata al modo di condizionare le bottiglie, ritenendosi, che sia il contenuto e non il contenente quello che si deve giudicare. Ciò sarebbe esatto se il commercio non avesse le sue esigenze, se alla toilette della bottiglia non si desse una grande importanza, se un elegante e ben condizionato recipiente non inducesse a ritenere quasi migliore il vino contenutovi, se l'accuratezza nella condizionatura non deponesse anche delle attenzioni e delle cure del proprietario, che si è indotti a credere estese a tutta la preparazione e conservazione del vino.

Ogni tipo di vino deve avere la bottiglia di forma speciale e costante. Le bottiglie generalmente adottate sono: la bordolese e la borgognona pei vini da pasto rossi; la bordolose e la renana pei vini bianchi; la cilindrica a collo tozzo rigonfiato pei vini liquorosi; la sciampagna pei vini spumanti.

I soveri per le bottiglie dovranno esser lunghi circa centimetri 5, elastici, bianchi, senza tarli, di qualità finissima. L'economia nei soveri è molto sbagliata; un cattivo tappo può rovinare una bottiglia di vino.

L'etichetta dovrà esser molto semplice ed elegante insieme con breve, chiara e sufficiente dicitura; dovrà esser applicata verso il fondo della bottiglia.

La parte superiore del collo della bottiglia e quindi il sovero, dovrà esser rivestita da una capsula metallica a colore costante per ogni qualitá di vino ed applicata, ben modellandola, al vetro.

*
* *

Giunti a questo punto crediamo chiudere col riassumere le nostre idee intorno alla produzione vinicola in Basilicata. Dall'esame dei vini chiaro apparisce che il tipo di vino più diffuso e più adatto alla regione è quello da pasto. La materia prima, come ab-

biamo già detto, è buona: Solo bisogna in molti punti semplificarla, riducendo le vigne a poche uve le più rispondenti ed adatte, così da poter conseguire anche la tanto nota ed importante costanza nel tipo; non bisognerà dimenticare, ove convenga e si possa, la grande importanza che può assumere in Basilicata prima il taglio delle uve e poi quello dei vini.

Tipo di importanza è anche quello da taglio prodotto particolarmente in alcuni comuni, col vitigno aglianico. Ottimo vino da concia, esso si distingue per ricchezza in estratto, per colore rosso vivo intenso, spuma rossa viva, spesso sanguigna e per una certa sapidità e buon gusto.

I vini da dessert non sono propri per questa regione. Richiedono troppe cure, troppe correzioni per poter competere coi vini delle regioni più calde, rimanendo sempre schiacciati dalla concorrenza nel prezzo. Oggi la loro preparazione è molto modesta, pel piccolo commercio locale o pel solo uso di famiglia ed al di là, nella generalità, son d'avviso non convenga andare.

La produzione vinicola in Basilicata accenna ad assumere sempre maggiore importanza, così che nella industria enologica è riposto in gran parte l'avvenire economico della provincia. Conviene però che i proprietari affrontino risolutamente quei miglioramenti che nella viticoltura e più particolarmente nella enologia, si sono mostrati necessari e più specialmente dove, per l'eccedenza della produzione sul consumo locale, si deve alimentare un commercio coi mercati dell'interno e dell'estero.

A meglio e più presto raggiungere lo scopo è da augurarsi, anche in Basilicata, che forti proprietari o negozianti acquistino le uve ed unendole giudiziosamente in grandi masse preparino dei tipi di vino buoni e costanti; oppure, e meglio, che prenda piede fra i proprietari l'associazione, cioè l'impianto delle cantine sociali. Verrebbero rimossi gli ostacoli seriissimi dipendenti dalla proprietà eminentemente suddivisa, perchè sarebbe messo da parte, come vinificatore, il piccolo proprietario tanto frequente, il quale, privo di conoscenze, di vedute commerciali, di capitali, rovina troppo

spesso le sue buone uve od almeno non ritrae tutto il possibile vantaggio.

Le anzidette iniziative, congiunte ai mezzi di comunicazione, un tempo infelicissimi ma oggi alquanto migliorati ed in continuo incremento, daranno un miglior assetto all'industria enologica basilicatese rendendola davvero un sicuro cespite di ricchezza della provincia.

Rionero in Vulture, 1891.

G. BIANCHI