

BOLLETTINO

del Consorzio Agrario Distrettuale Cooperativo con sede a-Capodistria

Uffici di Presidenza e sede sociale:
Via Giuseppe Verdi N. 317.
Magazzini di acquisti e vendite
Porta della Muda 906

Stampato per cura del Consorzio
Agrario Distrettuale Cooperativo di
Capodistria

Servizi Conti Correnti ed assegni
postali N. 11/440
Telegrammi: Sardos — Capodistria.
Telefono: Capodistria N. 33.



Agricoltori!

Il nostro Consorzio Agrario Distrettuale Cooperativo è sorto, dopo l'agognata redenzione, per il primo nelle terre redente.

Sotto gli auspici del Commissariato Generale Civile per la Venezia Giulia a Trieste e del Consiglio agrario provinciale dell'Istria a Parenzo, fu legalmente costituito il giorno 19 ottobre 1919.

Da quell'epoca ad oggi ha esplicato la sua attività tenendo nel distretto delle periodiche conferenze e preparando un campo sperimentale.

Il Consiglio d'Amministrazione, nell'ultima sua tornata, a voti unanimi, ha deliberato di aprire in città per i propri soci e per gli agricoltori in genere del distretto e della regione dei magazzini di acquisti e vendite con concimi, fosfatici, azotati, potassici, anticrittogamici, solfato di rame, zolfi, sementi, piante, macchine agricole, trattrici ecc.

Questi magazzini verranno aperti, entro brevissimo tempo, nei vasti locali della ditta Bortolo Sardos, alle Porte della Muda N. 906, dove gli interessati potranno visitare, nei saloni del primo piano, i differenti macchinari agricoli esposti.

Crediamo utili, e speriamo saranno bene accolte, le istruzioni d'attualità che ci ha dettato per questa nostra prima pubblicazione l'Egregio Prof. Guido Vardabasso.

Con questa nostra pubblicazione noi non abbiamo la pretesa di mettere in piazza un giornale agrario, di cui in provincia si sente veramente tanto bisogno, ma nostro unico intendimento è quello di fornire, modestamente,

al nostro agricoltore, alcune istruzioni necessarie per contribuire al miglioramento dell'agricoltura nella nostra regione.

LA PRESIDENZA

Preparazione della cantina innanzi alla vendemmia

Come la casa, ben pulita e tutta in perfetto ordine aspetta la novella sposa perchè non abbia a rammaricarsi del cambiamento di dimora, così in tale stato, la cantina deve attendere l'uva.

La cantina deve essere un locale pulitissimo, non deve contenere altri oggetti ed altre sostanze all'infuori di quelli che servono per la lavorazione delle uve e la fabbricazione del vino.

Non già per fare del torto a qualcuno, ma da noi qui in Istria, salvo rarissime eccezioni, cantine, nel vero senso della parola, non esistono, ed anzi si osserva, purtroppo, che presso i piccoli possidenti vengono tenute le botti di vino entro locali dei quali è meglio non parlarne.

Qualunque sia il locale nel quale si deve lavorare le uve e conservare poi il vino, se anche questo non corrisponde proprio alle esigenze dell'enologia, procureremo di rimediarvi il meglio possibile ed ora vedremo come:

1. Si allontaneranno dalla cantina tutte le sostanze ed utensili che non servono alla lavorazione della uva e fabbricazione del vino, facendo una scrupolosa pulizia alle pareti, pavimento e soffitto.

2. S'imbiancheranno le pareti con la seguente miscela:

Si sciogliono separatamente in 20 litri d'acqua 800 grm. (80 deca) di calce viva, in altri 20 litri d'acqua 1 chilogr. di cloruro di calcio e in altri 4 litri d'acqua 1 chilogr. di solfato di rame.

Queste 3 soluzioni unite assieme formeranno la nostra miscela, che si applicherà alle pareti e soffitto con un solito pennello da muratore.

3. Si ripareranno, ove occorra, porte e finestre in modo che chiudano perfettamente, affinché nell'interno del locale si mantenga una temperatura costante (18 o - 20 gr. C) onde avere una buona, pronta e regolare fermentazione (bollitura).

4. Si puliranno le sente, mastelle, brente, recipienti utensili ecc. con acqua acidulata al 2% d'acido solforico del commercio, indi si risciacqueranno con acqua pulita.

5. Si puliranno i torchi, le pigiatrici ed altre macchine con vasellina.

6. Si allontaneranno di sotto alle finestre e vicino alle porte della cantina gli immondezzai (letamai), i quali poco o troppo comunicano sempre qualche cosa di sgradevole al vino.

7. Si leverà il tartaro (gropeda, gripola) dalle botti nel quale s'annidano tutti i germi delle malattie, che spesso si lamentano nei nostri vini come: l'aceto, la muffa, il girato ecc.: indi si laveranno con una soluzione di soda calda (da 1 a 2 chilogr. di soda in 10 litri d'acqua) poi con una soluzione al 5% d'acido solforico, infine ripetute volte con acqua pulita e sana. Asciugate, si brucierà, nell'interno delle botti, una miccia di zolfo e si chiuderanno con buoni tappi.

8. Esternamente le botti vanno pulite dalla polvere e sudiciume e ripassate poi con uno straccio imbevuto d'olio di lino.

9. Se si hanno delle botti nuove, converrà depurarle affinché non comunicino prima al mosto e poi al vino, certi sapori sgradevoli. Le botti nuove vanno lavate con una soluzione d'acqua calda e soda al 10%, ad intervalli di più giorni, fino a tanto che l'acqua esce chiara, indi con una soluzione al 10% d'acido solforico ed infine ripetute volte con acqua.

Nei luoghi al mare si possono depurare i fusti nuovi collocandoli sulla spiaggia o riempiendoli d'acqua salata, che vi si fa restare per più giorni.

Si osserva però che bisogna risciacquare molto bene le botti con acqua dolce onde asportare tutto il cloruro di sodio (sale) ed inoltre bisogna badare che nel fusto non rimanga l'odore di mare.

10. Alle botti che contengono del vino colorato artificialmente, si leverà prima il tartaro (gropeda, gripola) quindi si tratteranno con una soluzione di soda calda al 10% eseguendo l'operazione come quella descritta per la depurazione delle botti nuove.

Se farete così avrete bella e pronta la cantina per ricevere degnamente l'uva, come degnamente deve ricevere una casa la sposa che vi entra.

Scasso di terreni mediante esplosivi

La nostra Presidenza si è rivolta all'Autorità militare onde ottenere, entro breve tempo, degli esperimenti, come praticati a S. Giovanni di Trieste, di scasso di terreni mediante esplosivi.

Non appena ci verrà trasmessa l'evasione, che speriamo favorevole, ci faremo premura di comunicare agli agricoltori la data ed il luogo in cui gli esperimenti si effettueranno.

La Vendemmia

Per produrre del buon vino non basta solamente avere dell'uva e lavorarla bene, ma bensì occorre anche che l'uva sia di qualità buona e matura. Riguardo alla qualità dell'uva non faremo alcun accenno, perchè sarebbe fuori di posto, e su questo argomento verremo a parlare un'altra volta.

La vendemmia si farà quando l'uva è perfettamente matura e si anticiperà solo in casi eccezionali: per le uve invase da malattie e per quelle rovinata dalla grandine.

La vendemmia qui da noi viene quasi sempre anticipata, e, fra le molteplici ragioni, non ultima è questa, per cui ora si producono dei vini più scadenti di una volta.

Sappiate, che specialmente negli ultimi giorni di maturazione, l'uva aumenta in zucchero e diminuisce in acidità.

Dunque la vendemmia s'incomincia quando l'uva ha raggiunto il massimo della maturazione e mai prima.

Come nella cantina tutti gli ordigni devono essere puliti, così devono essere pure quelli che adoperate per la vendemmia. Se al caso siete costretti di adoperare dei recipienti che servirono per il trasporto della poltiglia bordolese (liquido - solfato di rame), questi dovranno prima di venir adoperati essere lavati ripetutamente con una soluzione al 5% d'acido cloridico.

La raccolta delle uve si fa dopo che il sole ha asciugato i grappoli dalla rugiada e così pure, dopo una pioggia, bisogna attendere che i grappoli sieno asciugati a meno che non ci sia pericolo per le muffe.

Per staccare l'uva è meglio adoperare le forbici anzichè la falce con la quale si scuote la pianta facendo cader a terra gli acini (grani).

Durante la raccolta si separeranno i grappoli sani e maturi da quelli malati, marci, imbrattati di terra ed immaturi.

Il trasporto delle uve si dovrebbe far possibilmente senza ammostarle. Se il trasporto è breve non ci sono dei grandi inconvenienti, ma se il viaggio è lungo allora ne scapita la qualità del vino perchè s'inizia una fermentazione (bollitura) sotto condizioni tutt'altro che normali.

Accettazione Soci

Per essere socio del Consorzio agrario distrettuale cooperativo di Capodistria si presenta domanda alla Presidenza consorziale. Le quote sociali ammontano a lire 5 l'una. Tassa di buona entrata L. 2.

Zucchero

Nello scorso anno venne messo a disposizione di questo consorzio un considerevole quantitativo di zucchero (3 vagoni), che fu distribuito nell'intero distretto.

Addì 15 Luglio a. c. fu compilata la prescritta lista dei richiedenti lo zucchero per la correzione del mosto e per la confezione del vinello e trasmessa all'Autorità competente.

Il giorno 9 corr. fu spiccato dalla Presidenza del Consorzio Agrario il seguente telegramma:

«Commissariato generale Civile per la Venezia
Giulia Trieste

Quest'anno vendemmia anticipata, pregasi subito inviare zucchero correzione mosto confezione vinello.

Presidente Consorziale:
Percolt»

Gabinetto per le analisi

Nell'interesse dell'agricoltura viene istituito presso il nostro Consorzio un gabinetto per le analisi, diretto dal docente d'agricoltura Prof. Guido Vardabasso, il quale si troverà a disposizione degli agricoltori per istruzioni e schiarimenti.

Le consultazioni seguiranno alle domeniche dalle 10 alle 11 nell'ufficio di Presidenza del Consorzio Via Giuseppe Verdi N. 317, al Martedì e Venerdì dalle 16 alle 18 nel gabinetto di analisi al primo piano dei magazzini di acquisti e vendite - Casa Sardos - Porta della Muda N. 906.

Appunti sulla lavorazione e fabbricazione del vino.

La prima regola è quella di lavorare al più presto possibile l'uva.

L'uva va diraspata, operazione questa, che si eseguisce nelle cantine piccole con un telaio diraspatore. Telaio di legno di forma rettangolare o quadrata munito di un reticolato di cordicelle, le cui maglie quadrate devono avere da 1.5 a 2 cm. di lato. Nei punti d'incontro delle cordicelle si fa una legatura con spago. Non consigliamo il reticolato fatto con filo di ferro zincato perchè di meno durata e perchè potrebbe produrre l'annerimento del vino.

L'uva pigiata e diraspata si ripone nei tini di fermentazione in tale misura che fra il cappello e l'orlo superiore del tino vi rimanga uno spazio di almeno 5 cm. che verrà occupato dall'anidride carbonica (gas), la quale preserverà il cappello dall'acescenza.

Si copriranno i tini di fermentazione con stuoie o copertori bagnati per impedire che le correnti d'aria, aprendo le porte, spazzino via l'anidride carbonica (gas) che si trova sopra il cappello.

Durante la fermentazione deve essere nella cantina una temperatura abbastanza elevata perchè la fermentazione sia sollecitata e non si arresti.

Le follature si sospenderanno un giorno prima della svinatura (travaso) per non estrarre dal tino un vino troppo feccioso.

La svinatura si fa all'aria e si mette il vino in botti non empiendole del tutto, e si chiudono con un tappo idraulico ed in mancanza di questo ponendo sopra il cochiume un sacchetto riempito con sabbia, il quale permette l'uscita del gas dalla botte ed ostacola invece l'entrata dell'aria nella botte. Appena terminata la svinatura bisogna passare subito alla torchiatura delle vinaccie; perchè le vinaccie esposte all'aria diventano presto acetose e perdono molto colore.

Il vino torchiato, più grossolano, più colorato e più tannico dell'altro, si tiene separato e si unirà al vino fiore quando sarà divenuto limpido.

Terminata la fermentazione lenta (quando il vino non bolle più) le botti vanno riempite del tutto e chiuse per bene, come pure si abbasserà la temperatura della cantina lasciando aperte le finestre.

Travasi. — Si travasa la prima volta fra l'autunno e l'inverno quando il liquido è diventato limpido, una seconda volta in Marzo ed una terza in Agosto e sempre in botte previamente solforata.

Le Colmature o riempimento dei fusti, si praticano almeno 2 volte alla settimana il primo mese, in seguito una volta sola, adoperando per le colmature vino sano ed uguale a quello contenuto nelle botti da riempirsi.

Il soggiorno prolungato del vino sulla feccia e lo spazio libero occupato dall'aria alla superficie del liquido sono due cause d'alterazione del vino per impedire le quali sono necessarie le colmature ed i travasi.

Le uve marcie, guaste, grandinate ecc. come abbiamo già detto, si devono raccogliere a parte. Queste si pigiano, si torchiano ed il solo mosto si mette in un tino, si sbatte, quindi separato dalla spuma che si forma alla superficie e dal fondaccio. Se è vino bianco, trattato con 5 grm. di metabisolfito di potassio per ettolitro, se lo mette a fermentare in botte solforata aggiungendovi un po' di mosto buono in piena fermentazione.

Se è mosto d'uva nera, dopo l'aggiunta del metabisolfito di potassio, lo si versa sopra un buon cappello e lo si lascia fermentare. Al caso non si avesse a disposizione delle buone vinaccie fresche lo si tratterà come abbiamo detto per il vino bianco.

L'aggiunta del 3‰ di zucchero a questi mosti sarà sempre una buona pratica.

I vini bianchi non si dovrebbero far fermentare mai a contatto delle vinaccie, eccezione fatta per gli aromatici (moscato) ed anche questi si svineranno appena il cappello s'è alzato, cioè dopo 12 - 24 o 36 ore a seconda dei casi.

Magazzini di Acquisti e Vendite

del

Consorzio Agrario Distrettuale Cooperativo

r. a g. l.

Con Sede a Capodistria

Situati alle Porte della Muda N. 906 - Casa Sardos

Il Consorzio Agrario Distrettuale Cooperativo
sta per aprire i suoi magazzini di acquisti e ven-
dite, dove a disposizione dei consortisti e degli
agricoltori vi saranno concimi, zolfi, solfati, inset-
ticidi, anticrittogamici, correttivi per il vino, attrezzi
rurali e macchinari di ogni genere inerenti alla
agricoltura. In seguito a ordinazioni saranno fornite
piante da frutto, ornamentali, sementi, bulbi ecc.

I generi forniti dal consorzio saranno di pri-
missima qualità e dal consorzio stesso chimica-
mente controllati.

Direttore e procuratore generale: Cav. Bortolo Sardos

Tecnico e consulente agrario consorziale: Prof. Guido Vardabasso