

Io ho proposto quindi di sostituire il 25 al 20 per cento, perchè così noi arriviamo precisamente alla misura (quanto a somma) che vi era prima. Quindi neanche le grandi distillerie possono lagnarsene, perchè, anche tradotto in moneta l'abbuono, non varia da quello che era prima.

Quanto agli spiriti estratti dal vino, essi hanno sempre un vantaggio del 10 per cento in più; e se si approveranno le proposte che portano l'abbuono ad un'aliquota più elevata, lo avranno anche del 15 per cento.

Io spero pertanto che il Governo e la Commissione non vorranno respingere queste proposte: e così, anche in quelle regioni dove la distillazione del vino non può essere fatta che sopra una scala piccolissima, si lascerà aperta la via ad utilizzare maggiormente il prodotto della vite.

Presidente. L'onorevole Carnazza-Amari ha proposto un emendamento eguale a quello dell'onorevole Gianolio.

Ha facoltà di parlare.

Carnazza-Amari. Siccome svolsi il mio primo emendamento durante la discussione generale ed è conforme a quello dell'onorevole Gianolio, non aggiungo altre parole per non ripetere ciò che dissi l'altro ieri e oggi ha sviluppato l'onorevole Gianolio.

Mi riservo però di parlare sull'altro emendamento.

Presidente. Ha facoltà di parlare l'onorevole relatore.

Pantano, relatore. Da ciò che accennai nella discussione generale, riguardo al trattamento fatto alle vinaccie, la Camera avrà compreso che, in seno alla Commissione, era una corrente favorevole ad aumentare l'abbuono delle vinaccie. L'osservazione fatta dall'onorevole Gianolio, cioè che il trattamento fatto alle vinaccie sia diverso da quello fatto ai cereali, era giusta, perchè si veniva a stabilire 6 lire all'una e 12 agli altri; una differenza insomma sensibilissima.

In seno alla Commissione, l'argomento venne esaminato e serenamente discusso.

Perciò la Commissione, convinta dalle stesse ragioni addotte dall'onorevole Gianolio, e specialmente avuto riguardo ad alcune provincie dove la ricchezza alcoolica dei vini crea un incitamento alla distillazione dei medesimi e dove la produzione delle vinaccie è di primaria importanza, ha deliberato in maggioranza di elevare l'abbuono per le distillerie dell'alcool dalle vinaccie al 25 per cento, e fa preghiera al ministro di accettare questa proposta nel pensiero e sentimento comune, che questa legge non deve mirare

ad altro che a conciliare insieme, l'interesse dell'erario e l'interesse dell'economia nazionale.

Presidente. L'onorevole Borrelli ha facoltà di parlare.

Borrelli. Io credo che l'aumento di lire cinque di abbuono che si domanda, a proposito della distillazione delle vinacce, sia un atto non solo di giustizia distributiva per le provincie superiori d'Italia, ma ancora una vera necessità scientifica. Imperocchè coll'abbuono del 25 per cento si potrà procedere più facilmente alla distillazione delle vinacce con quella cura e con quei processi nuovi, che ogni giorno si vengono sempre più sviluppando, e per i quali si potrà ricavare grande utilità da una massa enorme di vinacce.

Onde è che non si può più dire che la vinaccia sia un materiale che dà cattivo spirito, tossico, incapace di essere adoperato per alcoolizzare i vini, e per fornire l'alcool ai liquori spiritosi, come ha detto l'onorevole Colombo.

Voi, onorevole ministro, avete già udito dalla Commissione, che noi abbiamo circa nove milioni di ettolitri di vinacce in Italia dalle quali possiamo cavare circa 230 mila ettolitri di alcool, per la qual cosa possiamo dire di avere già a nostra disposizione in gran parte la materia prima che ci serve per avere i 300 mila ettolitri di alcool che si consuma in Italia.

Se malamente noi distilleremo queste vinacce avremo delle flemme cattive nelle quali al cattivo odore si uniranno veramente principii nocivi al nostro organismo ed invece di avere del buono alcool, dell'alcool etilico o vinico per eccellenza, avremo dell'alcool cattivo.

Come vedete non è poca la importanza economica e commerciale che, da oggi in poi, noi dobbiamo dare alla distillazione delle vinacce. In questi giorni nei quali si sta discutendo la legge sugli spiriti queste povere vinacce non hanno ancora trovato il loro vero posto; sono state giudicate in vario modo, e sempre male. Anche coloro che le hanno difese, non le hanno considerate dal loro vero lato scientifico, voglio dire dal lato della chimica industriale.

Permettete a me di dirvi che cosa sieno le vinacce e quale sia la loro importanza industriale nell'enologia. Le vinacce sono il primo residuo della fermentazione tumultuosa del vino, sono un residuo attivo, non già un *caput mortuum*, incapace di alcun'altra funzione connessa alla fermentazione vinosa. Tanto è vero ciò che dalla vinaccia si potrà fare un secondo vino appena che le si aggiunga dell'acqua ed una conveniente quantità di zucchero. È un residuo attivo, dicevo,