

perchè contiene tutti gli elementi del mosto, salvo la parte acquosa. È chiaro che questi elementi trovansi in più piccole proporzioni, ma non ne manca però alcuno.

Le vinacce hanno della materia colorante, hanno del tannino, hanno del glucosio, hanno dei germi, ai quali si deve la fermentazione, (*saccharomyces vini*) hanno dell'alcool, di già sviluppatosi nel vino, in mezzo al quale sono state immerse. Onde, o signori, esse meritano maggiori considerazioni in questa legge sugli alcool. Appena finisce la torchiatura, e le vinacce vengono ammucchiate comincia il principio del loro deterioramento, imperocchè l'ossigeno dell'aria che le circonda, ossida l'alcool che vi si contiene e persistendo questa ossidazione si sviluppa l'acido acetico. E poichè gli eteri si sviluppano quando all'alcool si trova mescolato dell'acido acetico, così qui abbiamo tutta la famiglia degli eteri acetici, eteri butirrici che deturpano il buon'odore che la vinaccia dovrebbe conservare.

Come vedete, la vinaccia non dovrebbe neppure stare un momento fuori dalle caldaie della distillazione; appena uscita dal torchio dovrebbe essere sottoposta al processo dell'alambicco sia pure quello preadamitico, sia quello per riscaldamento a vapore. E quando non è possibile che questa vinaccia sia subito sottoposta al processo della distillazione, è mestieri che sia collocata in fosse con pareti poco permeabili all'aria, ed anche ben coperte. Il cattivo odore che esse prendono dipende altresì da una quantità di sostanze empireumatiche che vengono fuori dai vinaccioli, nei quali il calore delle vinacce ha destato un processo di sdoppiamento dell'olio che vi si contiene. Da quello che sono venuto dicendo, voi vedete, o signori, che coloro che non volevano le distillerie agrarie non sapevano che queste hanno la loro ragione di essere nella condizione chimica delle vinacce; senza tali distillerie si arrecherebbe un danno irreparabile alla materia prima della distillazione degli alcool in Italia; e coloro che hanno difeso le distillerie agrarie potevano con questo solo argomento contentare gli avversari. Le distillerie agrarie debbono essere poste nel luogo stesso dove sono le vinacce per quelle ragioni di chimica industriale, delle quali poc'anzi vi ho parlato. Tralascio di enumerare tutti gli esperimenti che si stanno facendo sopra i nuovi metodi di distillare le vinacce, che se riusciranno, noi in Italia faremo un enorme guadagno su questa materia prima.

Prego l'onorevole ministro dell'agricoltura e commercio di ascoltarimi, e se troverà giusto un mio consiglio, lo metta subito in pratica.

Ordini a tutte le scuole enologiche italiane, quante esse sieno, che in questo anno esperimentino i metodi di distillazione che io proporrò e, se li trovano buoni, ne facciano una particolareggiata relazione, affinchè tutti gli agricoltori possano utilizzare prestamente tali suggerimenti.

Per separare dall'alcool gli eteri acetico e butirrico, si distilla l'alcool con piccola quantità di potassa, la quale sdoppiando gli eteri stessi li trasforma nei rispettivi acidi acetico e butirrico, che rimangono combinati con gli alcali e che per distillazione si separano. Si pratica ancora, e questo processo è il più importante, di applicare le correnti elettriche di natura galvanica immergendo negli alambicchi i due reofori. Ebbene, o signori, tutta quella famiglia di acidi e di eteri e di sostanze empireumatiche viene in un baleno distrutta, cioè gli eteri e gli acidi perdono il loro ossigeno perchè la corrente elettrica ne induce la separazione dagli altri corpi coi quali sono unite. Onorevole ministro delle finanze, l'abbuono delle cinque lire da me richiesto, sono sicuro che voi lo dovete dare sapendo che con tale agevolazione le vinacce possono triplicare il loro valore economico se gli italiani sapranno diventare veri industriali.

Seismit-Doda, ministro delle finanze. La media quantità di vinaccie, che si distilla in Italia, risulterebbe, all'incirca, di 800 mila quintali; ed in questo l'amministrazione è d'accordo con le indagini fatte dalla Commissione d'inchiesta, di cui fu relatore l'onorevole Colombo. La Commissione d'inchiesta però supponeva una rendita possibile di 3 per cento per l'alcool tratto dalle vinacce e del 3 e mezzo per cento per il cremore. Più accurate indagini fatte dall'amministrazione presuppongono un rendimento di alcool del 2 per cento soltanto, per le vinaccie. Quindi è che l'abbuono della tassa fissato al 20 per cento, darebbe 96 lire; portato l'abbuono al 25 per cento, darebbe 90 lire. E così calcolando a 800,000 quintali la vinaccia effettivamente distillata in Italia e traducendo nel suo valore il relativo prodotto di alcool (perchè la questione per la finanza era di vedere quanto ci perderebbe), si avrebbe una differenza di lire 96,000

Tenuto conto, però, della disparità degli abbuoni, alla quale accennava l'onorevole Gianolio, e che realmente esiste per la minore entità della tassa proposta, in confronto a quella che andrebbe a cessare, e tenuto conto della disparità di trattamento fra i cereali e le vinaccie, nonchè del poco aggravio finanziario, in proporzione alla maggiore utilità agricola che se ne può ritrarre, il Governo non ha difficoltà a convenire nella proposta della