

Ora io ho grande stima dei grandi proprietari e dei grandi industriali, ma ne ho anche per i piccoli, e credo che la sorte di questi debba anche stare a cuore del ministro. Io quindi raccomandando, nel mentre ritiro l'emendamento, queste mie osservazioni all'onorevole ministro.

Presidente. Ha facoltà di parlare l'onorevole Borrelli.

Borrelli. L'articolo 10 si può dire sia stato destinato a regolarizzare la materia che si riferisce all'alcoolizzazione dei vini: cioè all'operazione più difficile che si conosca in enologia, per cui i vini più perfetti possono subire la fase più grave; a quell'operazione che tanto facilmente si effettua, perchè si crede di un tratto poter cambiare, alzare, costituire, per dire così, una migliore qualità di vino, senza considerare che il pericolo maggiore di questo è allorché in mezzo alla sua lenta fermentazione, gli si aggiunge altro alcool.

Ora io vorrei che l'onorevole ministro delle finanze, che gli esportatori e i produttori di vino sapessero che adoperando l'alcool nella miscela dei vini, sia per esportarli, sia per conservarli a lungo, fanno più male che bene.

Se l'onorevole ministro delle finanze, allorché dovrà fare il decreto per stabilire il titolo alcoolico del vino che si dovrà esportare ed il grado alcoolico del vino che si consumerà nell'interno, si ispirerà a questi principii, e permetterà l'alcoolizzazione (11 gradi) in limiti medii, io credo che farà l'interesse nazionale, e gioverà al credito dei nostri vini.

Permettetemi, o signori, che intorno questo argomento mi trattenga dieci minuti, nè più, nè meno.

Sottoponete il vino a subire l'azione dell'alcool in qualunque periodo della sua fermentazione lenta, e vedete che cosa ne avviene. Ne avviene che i sali sono i primi ad essere precipitati, cioè i fosfati e tartrati di potassa; ne avviene che l'acido tannico e l'estratto vinico sono precipitati; ne avviene infine che il vino si decolora, perde la sua fragranza, cioè l'aroma, che è uno dei suoi più belli pregi, e per cui nessuna bevanda gli può competere la sua antica ed eterna supremazia fra tutte le bevande alcooliche finora conosciute.

Anche gli acidi diminuiscono: e in preferenza l'acido solforico che, quando è in giuste proporzioni, è uno dei più importanti elementi del vino. In tal caso, o signori, avete ridotto il vino ad una semplice bevanda alcoolica, e l'avete privato del suo alto potere tonico nello stomaco, eccitante la digestione, e fortemente nutritivo, imperocchè

tutta quella somma di sali ripara nel nostro organismo tutte le perdite che di essi fanno i nostri tessuti, a cominciare dal sistema nervoso per terminare al sistema muscolare.

Il vino, o signori, è una bevanda che nessuno può imitare, perchè è una bevanda sommamente armonica. Basta che uno dei suoi componenti diminuisca, perchè l'altro si alteri; e l'alterazione maggiore la subisce quando si procede all'operazione della sua alcoolizzazione, massime se questa operazione è fatta quando è già inoltrata la fermentazione lenta, e quando la quantità di alcool sia più dell'uno o del due per cento, e si faccia l'alcoolizzazione di un tratto, o come si direbbe, brutalmente.

Tutti i tentativi dei chimici più illustri in Francia non sono riusciti ad imitare il vino. Quando si è detto che avevano fabbricato dei vini artificiali, essi avevano composto una bevanda alcoolica a guisa del vino, ad imitazione del vino. Adunque, o signori, bisogna partire dal principio generale che deve regolare questo capitolo che stiamo discutendo: che cioè qualunque alcoolizzazione si faccia al vino, lo deteriora, lo deturpa, gli fa perdere le sue più pregevoli qualità di bevanda eccitante e nutritiva insieme, conservando la sola qualità di bevanda alcoolica. La vera alcoolizzazione, o si deve fare nel tempo della fermentazione tumultuosa del mosto unendo mosti di diversa capacità alcoolica, oppure fare l'alcoolizzazione con la unione dei vini forti coi vini leggieri. Ma l'alcoolizzazione pura e semplice come comunemente si fa e come anche comunemente si intende, io la stimo un grave errore scientifico, dal punto di vista della nostra enologia, ed anche un errore igienico.

Con questo non voglio dire che non si debba proprio usare dell'alcool per venire qualche volta in soccorso del vino scadente, ma dico che in questa pratica bisogna avere un indirizzo curativo. Ammettete un vino che sia troppo acido, che abbia troppo colore, pochissima quantità di alcool; in questo caso i mali che poc'anzi abbiamo notato come causati dall'aggiunta dell'alcool, si traducono in beneficio; ed ecco l'alcoolizzazione a scopo di cura del vino. E se aggiungete che questi vini spesso si trovano in regioni calde ed in cantine poco buone, voi vedrete che il vino sarà curato dell'eccesso dell'acido, dell'eccesso del colore, e si conserverà meglio con l'aggiunta dell'alcool.

Ma, onorevole ministro, questo affare dell'alcoolizzazione dei vini fino a 14, a 15 gradi, è stato un bel ritrovato di tutti gli esportatori ed anche