è piaciuto, ce ne hanno chieste grosse partite e noi non le avevamo.

Quindi bisogna promuovere grandi associazioni di commercianti, come esistono in Francia; dove, tranne pochissime eccezioni, come per qualche marca speciale ricercatissima, quale sarebbe il Chateau Lafitte, ecc., i vini in grandi masse non li mette in commercio il produttore. Vi sono delle grandi associazioni vinicole fra commercianti, sono i commercianti stessi, che dispongono di mezzi potentissimi, i quali possono ritirare nei loro depositi grandissime quantità di vini, manipolarli e lanciarli poi sul mercato.

Fino a che noi non arriveremo a questo non riusciremo mai a stabilire un grandioso commercio con l'estero. Non faremo che dei tentativi senza approdare a nessun risultato.

L'Italia deve attendersi dallo sviluppo del commercio vinicolo dei risultamenti grandi, che finora ci furono contesi perchè ogni volta che abbiamo ricevuto grandi commissioni sia dall'Inghilterra, sia dall'America, non abbiamo potuto sodisfarle. Per conseguenza (non volendo più annoiare gli onorevoli colleghi, che hanno avuto la bontà di ascoltarmi) finisco col fare una raccomandazione al ministro, perchè voglia, nella misura compatibile col nostro bilancio, trovare col suo ingegno qualche mezzo che valga a incitare i nostri grandi commercianti vinicoli.

Presidente. L'onorevole Chigi ha facoltà di parlare.

Chigi. Dirò poche parole. Son venuto a metà del discorso dell'onorevole Niccolini, che come tutti sanno, è uno dei buoni produttori di vini toscani. Giustamente egli si lamenta che i nostri vini non trovino esito all'estero, e più specialmente a Londra, che è il primo mercato dei vini di lusso della Francia, della Spagna e del Portogallo. Credo che egli proponga l'abolizione degli enotecnici. Quasi quasi sono d'accordo con lui; perchè non credo che questi uffici enotecnici possano servire a qualche cosa. Per agevolare il commercio ci vuole altro!

Tre anni fa mi trovai a Londra in occasione dell'esposizione italiana, alla quale avevamo mandato una quantità di campioni di vini, ed essendovi, mi pare a Regent Street, un deposito di vini italiani e dei migliori vini toscani: citerò, per esempio, i vini degli Albizzi e quei del Ricasoli, appena arrivato, volli, come italiano, vedere che cosa erano questi vini che si vendevano colà; e veramente trovai che erano vini degli Albizzi e dei Ricasoli; ma volli assaggiarne, ne bevetti un solo bichierino da marsala e dopo un quarto d'ora mi incominciò a girare la testa e dovetti gettarmi sopra un sofà. (*Si ride*). Aveva da fare quella sera, ma dovetti rimanere in casa.

E perchè m' ha fatto questo effetto? Perchè, per mandare i nostri vini all'estero ci aggiungiamo dello spirito che spesse volte è alcool etilico o di patate, il quale produce un effetto pernicioso sulla salute. Gli spiriti di vino sono innocui, ma dagli spiriti di granturco o di patate si hanno effetti molto differenti. I vini alcoolizzati a questo modo non possono piacere perchè fanno girare la testa.

Di più ho osservato che nei fiaschi esposti in questi grandi depositi v'era il fiore del vino; il che vuol dire che avevano già subito un principio di fermentazione.

Andando poi all'esposizione dei vini, io vidi che gl'inglesi si affollavano a domandare il vermouth di Torino, il quale infatti in pochi giorni era esaurito; il che vuol dire che quel tipo di vino aveva incontrato il gusto degli inglesi, perchè è un vino ben fatto e ben confezionato.

Ora il nostro errore è questo: che crediamo che gl'inglesi si adattino ai tipi dei nostri vini, invece di cercare di fare dei tipi che si adattino ai loro palati.

Il Porto, lo Sherry, lo Champagne, ecco i tipi di vino che si consumano in Inghilterra; ma è un errore il credere che gli inglesi si possano abituare ai nostri vini, che sono male confezionati...

Giovagnoli. Non tutti... (*Interruzioni*).

Chigi. Non tutti; tanto è vero che ho detto che il vermouth di Torino, è ben fatto e che ha incontrato molto favore.

Il male è che noi non possiamo offrire un tipo costante; mentre il commercio inglese è un commercio serio; e domanda sempre la stessa qualità di merce.

Dunque, ai vini che vogliamo mandare all'estero, bisogna che noi facciamo subire operazioni che nessun enologo ha fatto mai. Bisogna chiarirli ed io credo che occorra anche riscaldarli, altrimenti non possono viaggiare.

I vini che crediamo buoni qui, non possono esser buoni all'estero.

Io vedo che in Inghilterra possano trovare esito sicuro il Marsala, il Vermouth ed alcuni vini di Sicilia, che sono ben fatti stante il tipo.

Perchè noi si possa veramente fare un commercio serio coll'Inghilterra, bisogna che le Società si costituiscano qui in Italia; che acquistino le uve destinate a fare quel tal tipo; che, quando comperano le uve, misurino quanti gradi di glu-