

ART. 3.

Le disposizioni contenute negli articoli precedenti hanno vigore dall'anno scolastico 1932-33.

Questo disegno di legge sarà poi votato a scrutinio segreto.

Discussione del disegno di legge: Conversione in legge del Regio decreto-legge 2 settembre 1932, n. 1225, recante provvedimenti per la difesa economica della viticoltura.

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge: Conversione in legge del Regio decreto-legge 2 settembre 1932, n. 1225, recante provvedimenti per la difesa economica della viticoltura. (*Stampato n. 1519-A*).

È aperta la discussione generale su questo disegno di legge.

È iscritto a parlare l'onorevole camerata Capri-Cruciani.

Ne ha facoltà.

CAPRI-CRUCIANI. Onorevoli Camerati! La viticoltura italiana realizza finalmente molte sue aspirazioni con una buona legge che trova persino il Ministero delle finanze in commovente consenso, dato che essa non chiede che minimi sacrifici alle casse dello Stato.

La presente legge dona infatti i mezzi per realizzare, mediante uno studio accurato, una disciplina delle coltivazioni e della vinificazione.

Essa facoltizza la difesa economica del prodotto mediante la costituzione di enopoli consorziali fra i produttori, enopoli che possono funzionare con le facilitazioni creditizie dei Magazzini generali.

Proibisce l'uso dell'aceto che non provenga da materie vinose, salvo talune giustificate eccezioni, per la conservazione dei prodotti agricoli.

Vieta che siano posti in commercio sciroppi e conserve, prodotti con essenze sintetiche e con succhi non provenienti da materie vegetali.

Ed infine eleva il grado alcoolico minimo dei vini portati al consumo ai 9 gradi se bianchi e ai 10 gradi se rossi.

Questo ultimo provvedimento è quello che ha suscitato qualche dissenso per parte di taluni viticoltori.

Vediamo un poco se tali dissensi siano attendibili.

La disposizione di legge ha tratto origine dalle seguenti considerazioni che riassumo scheletricamente:

1º) Facilitare lo smaltimento dei vini da taglio e da mezzo taglio che rappresentano circa il 20 per cento della produzione nazionale del vino.

2º) Migliorare i caratteri medi dei vini di scarsa gradazione che costituiscono un 15 per cento della produzione totale, rendendoli più sani e serbevoli, non solo a mezzo di tagli, non sempre a tal fine indispensabili, ma per pratiche culturali e di vinificazione indirizzate ad una migliore qualità, anziché ad una maggiore quantità, mediante selezioni di vitigni nei nuovi impianti, vendemmie opportunamente ritardate, potatura più corta, più equilibrata concimazione, vinificazione razionale.

3º) Assicurare al residuo 65 per cento della produzione nazionale di qualità e di alto costo una giusta difesa dalla insostenibile concorrenza fatta nei primi mesi, che son poi quelli di orientamento del mercato, dai vini deboli di bassissimo costo di produzione e dai vini ad alta gradazione che, se non assorbiti per il taglio, entrati nelle città di consumo, vengono allungati con acqua sino talvolta a raddoppiarne il volume.

Perchè è qui, onorevoli camerati, il nocciolo della questione: si tratta di scegliere; o preferire che i vini da taglio vadano a sporsarsi con i vini deboli, ovvero rassegnarsi all'inevitabile matrimonio morganatico di essi con una signora di facili costumi e di purezza sempre discutibile: l'acqua più o meno potabile delle fonti o dei pozzi. E ciò pagando la medesima imposta dei vini normali e deboli, imposta che incide sul costo talvolta sino al cento per cento.

V'è da considerare poi che se i vini deboli possano con le buone pratiche di vinificazione e con tagli di concentrati o di mosti, migliorarsi e difendersi dal deprezzamento; non così avviene per i vini da taglio, inadatti al consumo diretto e costituenti un peso morto che grava su tutto il mercato nazionale indirizzandolo inevitabilmente al ribasso.

Ma studiamo un poco il fenomeno prodotto dalla necessità dei tagli fra vini di alta e di bassa gradazione.

Noi constatiamo che in un primo tempo il beneficio dei vini o mosti da taglio è predominante per la domanda attiva, che determina il rialzo dei loro prezzi nel periodo della vinificazione.

Dirò subito però che esagerazioni in tal senso potranno essere temperate quando sia