

LA GAZZETTA D'ACQUI

(E GIOVANE ACQUI)

MONITORE DELLA CITTA E DEL CIRCONDARIO

ABBONAMENTI — Il trimestre L. 2, semestre 3,50
anno L. 6 compresi i Supplementi.

INSERZIONI — In quarta pagina cent. 25 per
linea o spazio corrispondente.
In terza pagina, dopo la firma del gerente, cent. 50.
Nel corpo del giornale L. 1.

ESCE

la Domenica ed il Mercoledì

Gli Abbonamenti si ricevono alla Tipografia del
Giornale ed alla Libreria Levi.

Si accettano corrispondenze purchè firmate.
I manoscritti restano proprietà del Giornale.
Le lettere non affrancate si respingono.

Ogni Numero Cent. 5 - Arretrato Cent. 10.

ORARIO DELLA FERROVIA — PARTENZE per Alessandria 5 - 8,10 ant. - 2,27 pom. - 7,18 pom. — per Savona 3,45 (*) - 8 ant. - 12,26 - 5,12 pom.
— ARRIVI da Alessandria 7,49 ant. - 12,18 m. - 5,4 - 10,42 pom. — da Savona 8 ant. - 2,17 - 7,10 - 10,55 pom. (*)

(*) I treni segnati con asterisco si effettuano solo il martedì e sabato non festivi, negli altri giorni saranno considerati facoltativi.

UFFICIO POSTALE è aperto dalle 8 ant. alle 1,45 p. e dalle 5 alle 7 p. — TELEGRAFICO dalle 9 ant. alle 2 p. e dalle 4 alle 7 p. Giorni festivi dalle 9 ant. alle 12.

Il Mercato dell'Uva

Gli altissimi prezzi che si preconizzavano per le nostre uve non hanno avuto la riconferma, almeno sinora, sul mercato che venne aperto in questi ultimi giorni. Benchè prima della vendemmia siano stati fatti alcuni contratti a lire 4 e 4,50 e si sperasse da taluni di giungere sino all'inaudito prezzo di lire 5 e più, nelle contrattazioni sinora fatte, i prezzi benchè relativamente alti per alcune qualità eccezionali, per le comuni invece non raggiunsero quelli previsti.

Parecchie sono le cause di cui è prima di tutte la falsa credenza che il raccolto, come era scarso da noi, lo fosse dappertutto, credenza errata in buona parte, poichè, se realmente dovunque i raccolti furono inferiori alla media, ciò non vuol dire che abbiano ad essere scarsi come i nostri. In secondo luogo, le uve, che benchè poche, pur tuttavia in generale si presentavano bene, dopo le prolungate piogge degli scorsi giorni, eccettuate alcune località privilegiate, soffersero non poco. Anche i malanni che serpeggiano per l'Italia non mancarono certo d'influire sul nostro mercato, sia in modo diretto col trattenerlo dal trattare affari un po' rilevanti nella tema di perdita, sia indirettamente in causa del generale arenamento degli affari e delle cattive condizioni finanziarie in cui versa l'intero paese per le cause che tutti sanno. Ma ciò che più di tutto temiamo non sia quella che abbia influito sul nostro mercato ed abbia ad influirvi per l'avvenire, è l'arrivo di uve provenienti da fuori e più scadenti delle nostre che giungono sul nostro mercato, e che naturalmente non possono a meno che, tanto o poco, influire sui prezzi generali. Non parliamo delle poche partite di uve giunte da lontano per ferrovia, le quali entrarono subito nelle cantine e quindi se influiranno sul mercato del vino, non avranno alcun effetto sul mercato dell'uva, ma di quelle che appartenenti od a località infelicissime del nostro circondario, od a circondarii finitimi che si mandano sul nostro mercato, allo scopo di farle credere delle nostre colline, ed ottenere quindi quei prezzi elevati che su tutti i mercati dell'Italia il nostro ottiene, come facilmente potranno sincerarsene coloro che vorranno dare una scorsa alle medie generali degli anni scorsi.

Questo, pare a noi, il danno maggiore, dappoichè essendo queste uve assai scadenti, influiscono, non solo sui prezzi delle altre uve, che

contribuiscono poco o tanto a mantenere bassi colla concorrenza, ma poco a poco diminuiranno d'assai il credito della nostra piazza, la quale sinora è ritenuta siccome quella che presenta i migliori prodotti.

A questo grave male, già da noi altre volte lamentato, purtroppo non si presenta facile il rimedio: a coloro che sono all'amministrazione del nostro paese il vedere se si possa trovare un mezzo per impedire che il credito delle eccellenti uve prodotte dalle nostre colline sia sfruttato da uve provenienti da località fuori del circondario. Ma in parte il male ci pare si possa rendere minore, facendo di codeste uve una media a parte e non facendole entrare sotto il nome collettivo di *uve nere* la quale dovrebbe esclusivamente comprendere i nostri squisiti dolcetti, neiretti e le barbere. Alle tre categorie di uve nelle quali vennero classificate quelle del nostro mercato, cioè *uve nere*, *moscato* ed *uve bianche*, se ne aggiunga una quarta, la quale sotto il nome di *uvaggio* (come, se non erriamo, si fa altrove, per es. a Nizza Monf.) comprenda tutte le uve scadenti, che non vi è nessuna ragione perchè abbiano ad entrare nella media in cui prendono posto le nostre uve migliori.

Così facendo, noi andiamo convinti che si soddisferà ad un desiderio diviso da tutti i produttori i quali nella vendita del loro prodotto alla media, non andranno incontro alla dolorosa delusione, al fine del mercato, di vedersi tassate le loro uve promiscuamente con prodotti di pochissimo valore.

UN PO' D'AGRICOLTURA

LE UVE MARCIE

Le condizioni non troppo favorevoli del tempo e soprattutto le prolungate piogge di questi ultimi giorni, hanno prodotto in molti luoghi una discreta quantità di uve guaste, che naturalmente si separano dalle buone, facendone separatamente il vino. Per codeste uve guaste, viene suggerito il seguente metodo per la vinificazione.

Si pestino, poi si lascino ammucchiate per cinque o sei ore acciò si riscaldino alquanto, indi si torchino subito; per quel poco di preventiva fermentazione, il mosto scolerà più abbondante dal torchio. Esso si verserà poi in botti di non troppo grande dimensione, aggiun-

gendovi 4 grammi di *acido tartarico* per ogni litro di mosto. Quest'acido ha un'importanza grandissima nella fermentazione dei mosti d'uve marcie: infatti in esse il fermento essendo alterato, la fermentazione degenera facilmente nella lattica o nella butirrica; ma l'acido suddetto impedisce questa fermentazione e obbliga, per così dire, il mosto alla fermentazione alcoolica. Non essendovi i graspi, la bollitura di questo mosto andrà un poco a rilente; quando essa sarà al suo termine, si svinerà, ed il nuovo vino si collocherà in botte. Le solforazioni non si trasanderanno mai con siffatto vino, peggio poi le colmature, che sarà bene praticare con vino molto buono. — Per tal modo si avrà anche dalle uve guaste un discreto vino e con bel colore.

Alcuni egregi giovani, imitando quanto già si fece in altre città, aprirono in Acqui una pubblica sottoscrizione per offrire una medaglia al valor civile a S. M. il Re Umberto I in atto di ossequio degli italiani per la nobile condotta da lui tenuta in questi ultimi giorni nel visitare i colerosi di Busca e di Napoli.

Accogliamo volentieri nelle nostre colonne l'appello fatto al pubblico, riservandoci nei prossimi numeri di pubblicare l'elenco dei sottoscrittori che sappiamo raggiungere già un bel numero.

Sottoscrizione a 5 centesimi

PER LA MEDAGLIA AL VALORE CIVILE

DA OFFRIRE AL RE

Molti periodici ne' grandi e piccoli centri, all'appello di offrire una medaglia d'oro del valore civile a S. M. Umberto I, hanno prontamente risposto aprendo e promovendo pubbliche sottoscrizioni. Lo facciamo noi pure. Alcuni, ne' quali non è meno profonda l'impressione dell'atto altissimo compiuto dal nostro Sovrano, ma che pure alle pubbliche e popolari dimostrazioni preferiscono, per rigorosa natura, i voti silenziosi dell'anima, i culti privati dell'ammirazione e dell'affetto, parvero dissentire da tale proposito. In tempi in cui troppo si corre nel festeggiare e perpetuare puranco i più semplici avvenimenti, dubitarono che il decretarsi di questa medaglia nel vario contrastar de' giudizi, potesse dar luogo ad interpretazioni avventate. Non può essere, rispondiamo. L'avvenimento si distacca talmente da quelli cui il facile vezzo dei tempi decreta i più facili trionfi, che il riconoscerlo non può indubbiamente interpretarsi. Il Re non ha fatto che il proprio dovere, si dice. Ma quello slancio di af-