

Abbonamenti — Anno L. 3 — Semestre L. 2
Trimestre L. 1 — Estero U. P. L. 6.

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 — Ringra-
ziamenti necrologici L. 10 — Necrologie L. 1
a linea.

Gli abbonamenti e le inserzioni si ricevono
esclusivamente alla Tipografia del Giornale.

PAGAMENTI ANTICIPATI.

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

Ogni numero Cent. 5 — Arretrato 10.

La Gazzetta d'Acqui

GIORNALE SETTIMANALE

(Conto Corrente colla Posta)

ORARIO DELLA FERROVIA

PARTENZE : p. Alessandria 6,5 - 7,54 - 11,55 - 15,48 - 18 - 19,45 — Savona 4,24 - 8 - 12,49 - 17,36 — Asti 5,45 - 8,10 - 11,33 - 15,54 - 20,5 — Genova 6 - 8,5 - 11,50 - 15,52 - 20,35 — Ovada 21,50
ARRIVI: da Alessandria 7,54 - 12,40 - 15,12 - 17,31 - 20,28 - 22,48 — Savona 7,35 - 11,26 - 15,44 - 19,39 — Asti 7,47 - 11,33 - 15,25 - 19,58 - 21,40 — Genova 7,45 - 11,10 - 15,40 - 19,35 - 20,25 - 22,40 — Ovada 5,23

L'UFFICIO POSTALE sta aperto dalle 8 alle 19 per l'accettazione delle lettere raccomandate ed assicurate, distribuzione e vendita francobolli - dalle 8 alle 18 per l'accettazione e consegna pacchi postali - Per i Vaglia e risparmi (Cassa) dalle 8 alle 12 e dalle 13 alle 16 giorni feriali, nei giorni festivi dalle 8 alle 12.

L'UFFICIO TELEGRAFICO e TELEFONICO dalle 8 alle 24. — L'ESATTORIA dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 16 giorni feriali, e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

LA BANCA POPOLARE dalle ore 10 alle 16 e giorni di mercato dalle 9,30 alle 16 — L'AGENZIA DELLE TASSE dalle ore 8 alle 12 e dalle 14 alle 17, giorni feriali e dalle 8 alle 12, giorni festivi.

L'ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE nei giorni feriali dalle 9 alle 16 e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

CONSERVATORIA DELLE IPOTECHE dalle 9 alle 16, giorni feriali e dalle 9 alle 12, giorni festivi.

L'UFFICIO DEL REGISTRO dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 17 giorni feriali. Nei giorni festivi dalle 9 alle 12.

CONSORZIO AGRARIO COOPERATIVO dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 17 giorni feriali.

GLI UFFICI COMUNALI dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17,30 giorni feriali e dalle 9 alle 12 giorni festivi.

Suffragio universale

I partiti estremi, di minoranza, si affannano per ottenere una riforma che sia l'attuazione del suffragio universale, dal quale per verità non siamo troppo lontani, e per introdurre nel nostro sistema elettorale la *proporzionale rappresentanza*, che già funziona nel Belgio e in parecchi Cantoni Svizzeri.

Non osiamo dire che queste innovazioni sieno nella coscienza nazionale, in realtà sono assai pochi quelli che si occupano di siffatti problemi e che propugnano l'una o l'altra soluzione. Ne abbiamo la prova nelle iscrizioni elettorali di questi giorni; sono scarsissimi gli aventi diritto che si curano di farsi inscrivere e malgrado la sollecitudine della Commissione nell'esercitare la sua iniziativa delle iscrizioni di ufficio, è bassissima la percentuale dei nuovi elettori in rapporto al numero degli aventi diritto.

Da queste condizioni dello spirito pubblico, digiuno di educazione politica, si spiega la freddezza del Governo e delle Commissioni Parlamentari. Il nostro debole avviso sarebbe che non si dovesse per ora toccare a queste leggi fondamentali del nostro diritto pubblico, troppo soventi rimaneggiate, e l'unico provvedimento che ci parrebbe suggerito dall'opportunità, del quale abbiamo udito parlare di questi giorni, sarebbe un richiamo, per un limitato periodo di tempo, di qualche cosa di simile al famoso art. 100 della legge 22 gennaio 1882, giusta il quale, per due anni, si ammetteva l'iscrizione di chiunque ne presentasse domanda, articolo che pure ha rimpinzate le liste di una moltitudine di semi-analfabeti, di cui non sono oggidì ancora monde, dopo quasi trenta anni!

Quanto alla rappresentanza proporzionale, garanzia delle minoranze, sarebbe una riforma, in tesi, p'ausibilissima, ma certo superiore, lo ripetiamo, alla educazione politica italiana, epperò non reclamata dalla pubblica opinione.

Su questo tema geniale ricordiamo una erudita monografia che servì di tesi di laurea alla Università di Torino dell'illustre amico nostro on. Carlo Ferraris, Deputato di Vignale, tesi che rimonta alla bellezza di 40 anni addietro!

Da quel tempo molti studi si sono fatti ed anche molti esperimenti legislativi, e la riforma tuttavia presso di noi si può dire immatura.

La gioventù, *cupida delle leggi*, come scriveva l'Imperatore Giustiniano, eserciti in questo nobile campo il suo ingegno, e i giornalisti, messe da parte le misere competizioni personali, volgano la mente a questi problemi; a poco a poco lo spirito pubblico ne sarà penetrato; il Legislatore sarà facilmente indotto a sigillare con la sua autorità le comuni aspirazioni, e non avrà a *precedere i tempi*, come soventi ed in molte materie è avvenuto presso di noi.

IL VINO

Un tempo, e fu tempo lungo davvero, il vino non era discusso. Si era tutti d'accordo che il *troppo* nuoceva; ma che il poco giovava. Ai deboli, ai vecchi, ai malati, si ordinavano vini vecchi e generosi. Ora invece gli antialcoolisti (e Dio li benedica davvero per la sana opera loro!) vedono anche nel vino solamente dell'alcool, onde, anche al vino, danno la croce addosso... e hanno torto.

Il vino non è soltanto dell'alcool etilico molto allungato; ma contiene numerose altre sostanze, molte delle quali utili all'organismo umano, poche indifferenti e in ogni modo innocue.

L'uva è pure, per unanime giudizio dei fisiologi, un prezioso alimento! e il vino è uva: fermentata, sì, ma uva, salvo frodi o pasticci. L'alcool nel vino è poco; così che bevendo poco vino, si beve pochissimo alcool, e il pochissimo alcool non è punto provato che sia nocivo. Anzi...

Ma io non scrivo oggi per riaprire la polemica che ebbe recenti riprese anche sui giornali politici, agrari, vinicoli, e a cui parteciparono efficacemente, (dalla parte dei difensori del vino) illustri enologi. Scrivo per aiutare i viticoltori a orientarsi e per confortarli nella viticoltura loro, di piano e di monte che sia.

Quando, nei tre anni passati, si cominciò, dall'alto e dal basso, a intonare la marcia funebre alla vite, io scrissi che gli estirpatori delle viti si sarebbero presto pentiti, e fui facile profeta. Perché, insomma, la questione sta tutta qui; nonostante gli astemi, che sono oggi certamente di più che nei tempi andati, il consumo del vino in Italia è presso a poco costante o in aumento; l'aumento delle merci ha fatto crescere il consumo del vino fra le classi operaie.

In ogni modo la verità è che, poco a poco, ognuno, salvo gli ubbriaconi, trova la sua quantità *normale* di vino da consumare quotidianamente. E il consumo nazionale diviene così una *costante* — ben inteso non assolutamente parlando.

D'altra parte la produzione dell'uva è tutt'altro che una costante! La vite, come del resto tutte le piante legnose da frutto, è una bizzarra produttrice; e mentre in generale i fruttiferi producono molto un anno, e poco o nulla nell'altro, la vite si compiace di uno, due e talora tre anni di grande produzione, che fa poi scontare con uno, due, tre anni di quasi riposo con prodotto minore o scarso addirittura.

Da ciò le crisi dell'abbondanza, seguite da quelle della quasi carestia. E questa può essere anche determinata o aggravata dai malanni specifici della vite che sono sempre pronti e feroci.

La fillossera, per dirne una, marcia tuttora e, checché si dica *distrugge*, mentre la ricostituzione su viti americane va troppo adagio e, in molti luoghi, zoppica.

Non c'era davvero dunque bisogno di dare incarico ad una Commissione speciale di escogitar mezzi per aumentare il consumo del vino, di studiare i rimedi contro la cosiddetta *crisi vinicola*. E non era il

caso di proporre lo spiantamento nemmeno al piano. Ci pensa, purtroppo, la fillossera. E le crisi dell'abbondanza guariscono da sé, automaticamente, appunto perché son crisi, e perché la vite è, come dissi, produttrice bizzarra.

Certo è che converrebbe far qualche cosa di più e di meglio per proporzionare la produzione al consumo per non essere costretti, negli anni della sovrabbondanza a distillare vino, e negli anni della scarsità a bere intrugli vergognosi che la legge proibisce, ma che, nonostante, si preparano allegramente nelle tenebrose cantine urbane, all'ombra del dazio consumo, amico e protettore delle frodi.

Poiché, se si produce grano di più del consumo mondiale, il grano si conserva facilmente. Ma se c'è vino di più, non esagererò dicendo che il sopravanzo, in Italia, il 75 per cento va più o meno a male, e solo il 25 per cento si conserva bene o discretamente.

Il vero punto dunque su cui debbono convergere gli sforzi per rimediare a uno stato di cose pregiudizievole non meno al produttore che al consumatore, sta nella più difficile conservazione del vino in confronto colle altre che, come i cereali, o come il fieno, possano scarsi, o allora, allo stato secco, benissimo conservarsi.

Il vino *vive*; ogni giorno, sia pure lentamente, si trasforma; uno stesso vino assaggiato alla svinatura, un mese dopo, un anno dopo, dieci anni più tardi, si palesa profondamente, sostanzialmente, diverso. Vive dunque, si cambia, invecchia, decade.

Arrestarne la vita al punto desiderato dal consumatore, ecco un primo problema che il cantiniere deve proporsi. Ed è possibile di risolverlo? Sì, in parte.

Ma, il vino è anche soggetto ad ammalarsi, e allora qualunque sia la malattia da cui venga colpito, diviene (si noti bene) imbevibile o nocivo. E aggiungo che i *rimedii* per le malattie del vino non valgono nulla; bisogna impedire che il vino si ammali, e ciò colla buona *igiene*, che si può compiere nei termini: cantina sana, asciutta, a temperatura più che sia possibile costante; vasi vinari sani, pulitissimi dentro e di fuori, travasi ben fatti, in tempo opportuno.

— Poche cose è vero? — Eppure, scendete, lettori cortesi, nelle cantine dei privati, degli osti, degli albergatori; e, salve eccezioni da contar sulle dita, troverete degli antri umidi, freddi d'inverno e non raramente caldi d'estate, sudici, dimora gradita di topi, di blatte, di ragni, ripostiglio pel ciarpame di casa, quando addirittura non diano ricetto anche al pattume! Sulle botti sozzure e muffa abbondante. Nelle botti vuote, tartaro, fondigliolo acetoso, e talvolta, altra muffa, la peggiore. Nelle botti non vuote, vino scemo, colla fioretta, cochiumi acetosi, rinvoltiti di stoppa o di cenci sudici. Dai fondi e fra le doghe, sgocciolature e gemiti che mettono in disastrosa comunicazione l'esterno coll'interno.

Se non è così sempre, è così troppo spesso perché non se ne debba coraggiosamente ridire... E non parliamo dell'ignoranza dei cantinieri: si bada bene alla luna,

e niente alla nettezza... e fo grazia del resto.

Ha mai pensato il lettore perché sia più facile trovare una birra senza difetti che un vino sano? E sì che il vino ha 8-10-12 gradi di alcool e più, mentre la birra raramente arriva a 6 gradi! La ragione è semplicissima: nelle birrerie la pulizia è più che scrupolosa e vi si sa quel che si fa; nelle cantine, sporcizia ed ignoranza ballano troppo spesso insieme. Vedete un po' quest'anno: le poche, pochissime cantine che seppero conservare il vino delle vendemmie 1908 e 1909 fanno affari d'oro. Ma quante sono?... Le più, di quei due anni di cosiddetta crisi dell'abbondanza, non seppero conservar nulla, dovettero *sgombrare*, vendere a prezzo rovinoso, distillare, o gettar via!

Non è dunque evidente che il correttivo di tutte le crisi vinarie si troverà nella buona conservazione? Bisogna mettersi in grado di fare col vino come si fa col grano: conservarlo negli anni di abbondanza per offrirlo al consumo in quelli, come questo, di produzione deficiente.

Sapevamo, si dirà. Nè io pretendo di narrare cose nuove. Disgraziatamente, i fatti si incaricano di dimostrare che son come nuove per troppa gente.

Ma supposta anche una buona conservazione del vino vecchio, si constata che, in generale, il consumatore minuto (che è poi quello che veramente consuma, mentre i consumatori di vini fini, superiori, aristocratici, scemano ogni anno e si danno americanamente al solo *champagne* e alle acque minerali) il consumatore minuto dunque, operaio o borghese, non ama il vino vecchio, sia pure egregiamente conservato.

Nei vini da pasto si cerca il gusto di nuovo, se non di nuovissimo, o almeno di sapor fresco, condito spesso di frizzante. Bisogna contentarli i consumatori; per il che basterà *rallentare* la vita del vino.

Dissi dianzi che non si può arrestarla, ma rallentarla è possibile.

A ciò si prestano egregiamente i recipienti di vetro: bottiglie, damigiane e, per le grandi quantità, le botti di cemento, le quali, per essere foderate di vetro, sono da considerarsi come grandi damigiane: il vino infatti non vi sta a contatto che col vetro. Questi grandi recipienti di cemento vetrato sono veramente quanto di meglio possa oggi proporsi per la conservazione di grandi masse di vino; occupano poco posto in cantina, rispetto alla grande loro capacità; la pulizia ne è facile e assoluta: sopprime le muffe: annullate le perdite per cerchi rotti e doghe sfasciate: soppressa pure la sgocciolatura e, infine, il vino si può conservare *qual'è* per lungo tempo, senza quella rapidità d'invecchiamento che, nelle botti di legno, è inevitabile per l'inevitabile scambio di gas fra l'aria esterna e il vino, attraverso le doghe. Non si tratta di *affinare*; chè allora conviene meglio la botte di legno, ma di *conservare*, masse di vino, a lungo, e con tutti o quasi i caratteri della gioventù.

Si noti che nei recipienti di cemento si può facilmente anche *gazare* o *carboni-*