

cole che utilizzano un prodotto che prima andava perduto, mediante sistemi analoghi alle trebbiatrici meccaniche tale operazione tanto può esser fatta parzialmente dai maggiori proprietari, quanto invece esser esercitata da piccoli speculatori che con apparecchi locomobili si portino dall'una all'altra azienda.

Si fecero tentativi per produrre alcool col *sorgo saccarino*, ed esperienze abbastanza attendibili avrebbero dimostrata la possibilità di trar alcool anche dalle *carubbe* e dai *fichi d'India* dell'Italia Meridionale; ma ripetiamo che la vinaccia da sola utilizzata un po' meglio può dare una quantità d'alcool assai maggiore del bisogno del nostro paese.

Zuccheri. — Gli zuccheri hanno rapporto coll'enologia pel fatto che servono per completare un elemento tanto importante del mosto quando l'uva non giunga a maturanza.

Gli aumenti dei dazi hanno però resa assai dubbia la convenienza di usare di quel prodotto.

Infatti, mentre un litro d'alcool sotto forma di spirito oggi costa L. 1,60, la quantità corrispondente di zucchero per formare l'identica quantità d'alcool costerebbe L. 2,30 il che vuol dire che se ad esempio si volesse preparare con delle vinacce un secondo vino al 12 % d'alcool, usando spirito, il costo dell'ettolitro di vino verrebbe a L. 19,20, mentre lo stesso ettolitro prodotto coll'uso di zucchero raffinato verrebbe a costare circa $(1,60 \times 12 \times 1,45)$ lire 28, prezzo nelle annate normali non facilmente ricavabile da un secondo vino; invece calcolando che per fare lo stesso ettolitro di vino occorrono 155 kilogrammi d'uva, supponendo di pagare lo zucchero corrispondente allo stesso prezzo di quello del commercio, e che la vinaccia residua abbia un valore di L. 1,10, l'uva verrebbe pagata in ragione di L. 20,60 al quintale, prezzo ancora superiore a quello che a vendemmia buona, gran parte dell'uva italiana può ottenere.

Resta quindi provato che la materia zuccherina disponibile in Italia più conveniente per l'industria vinicola, è nel più dei casi lo zucchero contenuto nell'uva, e siccome coll'uva o mosto d'uva si avrebbero altresì gratuitamente altre preziose sostanze vinose, così il semplice zuccheraggio per far invece secondi vini, o vini col sistema Petiot e Gall torna meno proficuo che il comperar l'uva anche a grandi distanze.