

**Sulla causa della formazione dei fiori nel Vino,  
e del modo di prevenirla.**

*Del Dott. GIUSEPPE MENICI.*

Da gran tempo è stato osservato, che a prevenire la fioritura nel Vino il mezzo più valevole era quello di tenere i vasi costantemente pieni; onde agevolarne la esecuzione, sono stati applicati dei tubi ricurvi, dei palloni tubulari ec. che attraversando il sughero del cocchiame s'immergono nel contenuto vino. Essi ne annunziano il calo nella depressione, che fa la colonna del vino stesso in essi salita, quando si sono ripieni i vasi: per mezzo di tali strumenti senza stappare potevano ricolmarsi. Purnonostante il ricercato effetto mancava per alcune ragioni, ma principalmente per il nocivo movimento, che si cagionava nel vino, ogniquale volta se ne dovea introdurre del nuovo.

La formazione di quella muscosa vegetazione, chiamata fiori del vino, è stata sempre un importante soggetto di ricerca, onde stabilire un esatto criterio della sua provenienza; ma fino a qui non era stata per anche additata qual ne fosse la prima causa predisponente, e quel celebre Parmentier nel suo elaborato articolo sopra i Vini, che ben sta nel Dizionario Universale d'Agricoltura redatto da Rozier, ci lasciava sempre nell'oscurità. Egli si esprime dicendo = *un phénomèn qui a autant frappé qu'embarrassé les nombreux écrivains qui ont parlè des maladies du vin c'est qu'on appelle le = fleurs du vin* = poco dopo soggiunge, *ses fleurs ne sont plus a mes yeux qu'une vegetation un vrai = bissus = qui appartient a cette substance fermentée*, e più sotto conclude *ils ne sont pas susceptibles de reproduction, et ce n'est*

*qu'une excroissance, ou un arrangement symétrique des molécules de la matière qui paraît plutôt dirigée par les simples lois des affinités que par celles de la Vie.* Al seguito del giudizio di sì brav'uomo ogni altra indagine sarebbe stata giudicata frustranea, perciò un'oscurità assoluta avrebbe sempre involta la causa della loro formazione.

Io non presumo coll'esperienze che sono per riferire di portare gran luce nel soggetto, che ora ne trattiene, ma oso asserire che esse non saranno spregiovoli da dover esser dimenticate; in quanto chè apriranno la strada ad ulteriori tentativi proficui per la Scienza, ed in quanto alla pratica ponno somministrare, come vedremo, degli utili suggerimenti.

Noi avevamo considerato lo stato fisio-chimico di quell'atmosfera compresa nello spazio risultante dell'abbassamento di superficie, che fa il Vino pell'ordinario suo calo, e le superiori pareti del vaso, siccome composto fra gli altri concorrenti anche di spirito di vino inalzatovi dal calore atmosferico; e questo spirito divenne il soggetto delle nostre meditazioni. Certamente tenuto conto del consentimento di tutti gli scrittori di enologia, e del giudizio sanzionato dalla pratica, cioè, che lo spirito sia il garante della salute del Vino, non meno che il conservatore di molti prodotti organici, che vi stanziano sommersi, niuno mai avrebbe pensato che egli poi dovesse scoprirsi strumento di malattia nel vino. Per giungere a questo, importava distinguere lo spirito di vino nello stato di liquidità, compreso nel rapporto cogli altri materiali che compongono il vino, dallo stesso spirito nello stato aeriforme: in questa ultima condizione egli è un corpo estraneo al vino, e può spiegare sulla di lui superficie delle speciali e nocive influenze. Questa nostra supposizione esigeva di rimanere sanzionata dai fatti, e noi gli offriamo nell'ordine che si sono presentati.

Presi due barili da vino, versammo in ciascuno di essi libbre 70 vino della stessa qualità, collocati in fredda cantina (ciò accadeva nel Luglio 1837) chiuso il primo con sughe-

ro munito di tela ; nel secondo fu calata, e tenuta sospesa una ciottoletta metallica ripiena di spirito di vino a gradi 36, quindi chiuso come il primo, furono abbandonati a se stessi per il corso di giorni 15: dopo questo tempo piacque di riscontrare quai fenomeni erano accaduti incominciando dal secondo vaso. Tratto fuori l'apparecchio dello spirito di vino, coll'ajuto di una fiaccoletta raccomandata ad un sostegno, riesci facile il vedere la superficie del contenuto vino, e la trovammo con sorpresa tutta ricoperta di un denso strato della discussa fioritura in modo, che vi pareva increspata: crebbe immensamente la nostra maraviglia quando rinvenimmo che sulla superficie del vino del primo vaso tampoco esisteva traccia di fiori. Portate le narici all'orifizio di questi due vasi, il primo emetteva la ordinaria sua fragranza, il secondo lasciava sentire ben manifesta quella di acido acetico. Decantato con quella diligenza che fu possibile il vino del secondo vaso, trovammo depositata buona dose dei nominati fiori.

La somma di tai risultati accresceva imponenza al nostro preconcelto criterio, ma avvezzi sempre a dubitare, temevamo che qualche condizione non avvertita avesse apparecchiata quella enorme differenza, e la temevamo esistere nelle pareti dei vasi impiegati. Quindi ci determinammo ad un secondo esperimento. Ponemmo in due boccie di vetro once dieci di una stessa qualità di vino, onde rimanevano piene per due tersi. Chiusa la prima con carta, fu pure chiusa la seconda dopo avervi calato, e tenuto sospeso un pezzetto di sughero già impregnato di spirito di vino. Decorso 3 giorni si facevano palesi sulla superficie del vino della seconda boccia dei gruppetti di fiori: nel sesto n'era ricuoperta la superficie: nell'ottavo n'esisteva deposito, e videsi comparsa di straccetti membranacei sulla superficie del vino e della boccia, e riscontrammo decoloramento del vino stesso a strati, e fragranza di aceto. Il vino della prima boccia ben tardi, ed in minor dose offrì dei fiori,

ma non aveva sofferto alterazione, nè pel colore, nè pel sapore.

Dopo questi fatti, ben si spiega perchè talvolta avviene, che traendo del vino dall' alto di una botte riscontrasi alterato, e guasto, mentre dalla metà di essa, o dal fondo estrae-si sano e perfetto . Quindi ove fosse possibile il mantenere costantemente pieni i vasi di vino, senza introdurvi un moto, certamente noi raggiungeremmo la repulsione della comparsa dei fiori, ed in conseguenza quella degli accennati danni ai quali dà origine. A noi sembra poterne cogliere l'intento, adattando il metodo che siamo a descrivere. Questo consisterebbe nel mettere in comunicazione diverse botti fra loro, e dipoi con un caratello da riempirsi di vino per destinarlo come sotto vedremo, a mantener piene le botti, facendo esso l' ufficio di fornitore.

Si abbiano dei tubi di vetro ( o di legno congegnati con qualche specialità ) lunghi quanto è la distanza che esiste dal cocchiere di una botte a quello della consecutiva; quali tubi terminati alle loro estremità a squapra, traversino i tappi di sughero, e prolungati da pescare nel contenuto vino: l'ultima botte deve mettersi in comunicazione con un caratello mercè un tubo che penetri presso il fondo: quest' ultimo vaso situato in posizione verticale ( la quale è vantaggiosa perchè il vino riunisce il bene di offrire una superficie più ristretta, e di avere una colonna più elevata ), dovrà collocarsi sopra un piano che sopravanzi in altezza il cocchiere della contigua botte. Sistematicamente in tal modo le cose, e lutati bene colla solita cera da bottiglie i tappi di sughero nella congiunzione coi tibi, non rimane che riabboccare le botti, il che si effettua col versare lentamente il vino nel rammentato caratello; ma affinchè il vino da esso possa scendere nelle botti percorrendo l'impiegato sistema di tubi, importa aprire degli emissarj all'aria, il che si ottiene facendo con un succhiello un piccol