

REGIONE XI. — Sicilia.

ALCOLE % in volume	NUMERO dei campioni di vino		ESTRATTO secco in grammi per litro	NUMERO dei campioni di vino		ACIDITÀ totale (come acido tartarico) in grammi per litro	NUMERO dei campioni di vino		CENERI in grammi per litro	NUMERO dei campioni di vino		RAPPORTO fra l'alcole in peso (fatto = 100) e la glicerina	NUMERO dei campioni di vino	
	Rosso	Bianco		Rosso	Bianco		Rosso	Bianco		Rosso	Bianco		Rosso	Bianco
da 7 a 8	1	..	da 12 a 14	..	1	da 3 a 4	6	1	— di 1.30	2	17	da 4.50 a 5.00	..	6
» 8 » 9	1	..	» 14 » 16	6	8	» 4 » 5	89	64	da 1.30 a 1.50	2	19	» 5.00 » 5.50	4	28
» 9 » 10	7	2	» 16 » 18	11	20	» 5 » 6	361	226	» 1.50 » 2.00	26	98	» 5.50 » 6.00	2	58
» 10 » 11	19	19	» 18 » 20	33	62	» 6 » 7	465	431	» 2.00 » 2.50	70	401	» 6.00 » 6.50	10	91
» 11 » 12	126	152	» 20 » 22	72	120	» 7 » 8	259	149	» 2.50 » 3.00	101	183	» 6.50 » 7.00	15	129
» 12 » 13	381	212	» 22 » 24	70	133	» 8 » 9	89	36	» 3.00 » 3.50	119	57	» 7.00 » 7.50	17	151
» 13 » 14	447	208	» 24 » 26	101	147	» 9 » 10	35	9	» 3.50 » 4.00	81	27	» 7.50 » 8.00	11	96
» 14 » 15	286	229	» 26 » 28	126	133	» 10 » 11	8	7	» 4.00 » 4.50	62	16	» 8.00 » 8.50	12	62
» 15 » 16	130	146	» 28 » 30	152	117	» 11 » 12	4	..	» 4.50 » 5.00	37	15	» 8.50 » 9.00	11	30
» 16 » 17	58	48	» 30 » 32	160	79				» 5.00 » 5.50	21	8	» 9.00 » 9.50	6	15
» 17 » 18	19	7	» 32 » 34	137	48				» 5.50 » 6.00	13	9	» 9.50 » 10.00	6	11
» 18 » 19	1	..	» 34 » 36	122	29				» 6.00 » 6.50	7	8	» 10.00 » 10.50	8	6
			» 36 » 38	96	39				» 6.50 » 7.00	5	..	» 10.50 » 11.00	2	..
			» 38 » 40	94	16				» 7.00 » 7.50	2	2	» 11.00 » 11.50	..	1
			oltre i 40	293	80				» 7.50 » 8.00	3	1	» 11.50 » 12.00	1	1
									» 8.00 » 8.50	2	..	» 12.00 » 12.50	2	..
												» 12.50 » 13.00	..	1
												» 13.00 » 13.50	1	..
	1476	1023		1473	1022		1316	923		553	856		108	696

La Sicilia, la più grande delle isole del Mediterraneo, è formata dalle provincie di Palermo, di Messina, di Catania, di Siracusa, di Caltanissetta, di Girgenti e di Trapani, con un territorio complessivo di qk. 29,241. 27. Lo stretto di Messina la divide dall'Italia continentale, e nel suo insieme presenta la figura di un triangolo, con la base diretta da tramontana a mezzogiorno e con il vertice volto verso occaso. Una catena di montagne, che sembra essere la continuazione dei monti calabresi e che i geografi designano col nome di Nettunii o Peloritani, di Caronie, di Nebrodi o Madonie, si distende fra Messina e Trapani, fronteggiando la costa settentrionale dell'isola e diffondendo le sue ramificazioni nella parte centrale; il monte Etna sorge al sud di questa catena nel lato orientale dell'isola e domina le campagne di Catania, di Acireale, di Giarre, di Randazzo e di Adernò, elevandosi oltre i tremila metri sul livello del mare.

Pochi e poco abbondanti di acque sono i fiumi, che bagnano il territorio siculo. Principale è la Giarretta, il Simeto degli antichi, che, dopo aver ricevuto le acque del fiume Salso, del Dittaino e del Gornalunga, sbocca nel mare Jonio a mezzodi di Catania; vengono poi l'Alcantara, l'Anapo e il Tellaro che sboccano pure nel Jonio. Nel Tirreno mettono capo il fiume San Leonardo, presso Termini Imerese, e l'Imera settentrionale; e nel mare Africano il Belici (Ipsa coll'affluente Cremiso degli antichi), il Platani, che finisce presso il Capo Bianco, fra Girgenti e Sciacca, il Salso, che termina a Licata, il fiume di Terranova, che gli

antichi designavano col nome di Gela, il Dirillo, che ha la foce fra Terranova e Scoglitti, e finalmente il Mauli o Ragusa (Irminio), che passa nelle vicinanze di Ragusa e immette in mare a sud-ovest di Scicli. Il Platani succitato prende origine dalle Madonie e riceve grandi contributi dalle montagne di Cammarata, ha vaste zone di valli e pianure irrigabili, ma le sue acque non sono utilizzate: esso, durante l'inverno, ha piene considerevoli, ma nell'estate soggiace a grandi magre, per cui si guada agevolmente. Il Verdura, *Isbuero* degli antichi, si parte dalle montagne di Prizzi e Bisacquino e mette foce fra Sciacca e Ribera, dove un tempo esistevano grandi risaie, oggi soppresse. Il Macasoli, il Cammarana, il Delia, il Carruba sono altrettanti fiumi a corso perenne, ma durante l'estate attenuano il loro efflusso e riescono eminentemente malsani. Dei fiumi suindicati la massima parte delle acque va a perdersi nel mare e l'agricoltura ne trae poco profitto. Generalmente mancano le dighe, gli argini e i canali di derivazione, per cui i fiumi suddetti, pure percorrendo campagne fertilissime, le lasciano a secco, importandovi la malaria per giunta. Numerosissimi sono poi i torrenti, che, ricchi di acque nelle stagioni piovose e durante lo scioglimento delle nevi, rimangono completamente asciutti per lungo tempo dell'anno, presentando un alveo, che occupa non di rado l'intera superficie della vallata. Tali sono, per esempio, il torrente Cammari, che lambisce il lato meridionale della città di Messina, il Gazzi, il Mili e il San Francesco di Paola, causa di desolazione e di terrore allorchè gonfiano, e che straripando e spargendo di massi, di ciottoli e di sterili arene le limitrofe campagne, le rendono infeconde.

Di laghi la Sicilia ne conta quattro, ma di piccole dimensioni; il maggiore di essi, quello di Lentini, alimentato dal fiume San Leonardo (Taria), misura un perimetro di 14 a 15 chilometri, di 5 a 6 quello di Pergusa vicino a Castrogiovanni: minori assai sono il lago Gurruta presso Randazzo, quello di Naftia o Palagonia e il Biviere a sud-est di Terranova.

Terre palustri, più o meno nocevoli alla salute degli abitanti, si hanno in tutte le provincie di Sicilia, ma in maggior numero in quelle di Siracusa, di Trapani e di Catania.

Il suolo è generalmente ondulato o montuoso, e di pianure un po' estese non si conta nell'isola che quella di Catania: meno ampie sono quelle di Palermo, detta la Conca d'oro, di Terranova, di Milazzo e di Licata.

Dal punto di vista geologico, la Sicilia è formata per la massima parte da terreni terziarii, fra i quali primeggia il miocene, cui appartengono il calcare tenero di Siracusa, la pietra bituminosa di Ragusa, le arenarie delle Caronie e le argille salifere e solifere delle provincie di Caltanissetta e di Girgenti: il pliocene, con sabbie gialle, tufo calcareo e argille turchine, trovasi pure esteso nelle predette provincie e in quelle di Catania, Siracusa e Trapani: l'eocene, infine, con calcari e scisti argillosi, vedesi in molte parti della catena settentrionale e delle sue diramazioni verso l'interno dell'isola. Fra i terreni secondari segnaliamo i calcari cretacei, giuresi e triasici delle Madonie e dei monti di Palermo e di Trapani: vengono da ultimo i terreni paleozoici e cristallini dei monti Peloritani, analoghi a quelli di Calabria. Il quaternario si può dire limitato alle poche pianure sovraindicate, fra cui primeggia la piana di Catania. Fra le formazioni vulcaniche poi, oltre la imponente massa dell'Etna, abbiamo i basalti di Militello in provincia di Catania, quelli di Agnone, della Val di Noto e di Pachino in provincia di Siracusa: vulcaniche sono pure le isole Eolie e quelle di Ustica, di Pantelleria e di Linosa, dipendenti dalla Sicilia.

In uno spazio relativamente piccolo si hanno in Sicilia i climi più disparati; nevi perpetue (non tutti gli anni però) sull'estrema vetta dell'Etna, alto 3313 metri, e vegetazione africana sulle coste marittime. In queste pertanto quasi continua è la primavera, durante l'estate i forti calori sono temprati dalle brezze marine, e al difetto di piogge supplisce la caduta di abbondanti rugiade. Pur tuttavia in talune parti sono esiziali per l'agri-

coltura i venti sciroccali, che soffiano nei mesi di luglio e agosto e tutto inaridiscono; in altre l'aria è contaminata dai miasmi, che ingenerano le febbri. I terreni della parte marittima si irrigano largamente con le acque sorgenti e con le acque latenti, edotte con norie e trombe a vapore. A questo modo allignano i frutteti e gli agrumi, che elevano al maggior segno il reddito del terreno.

Poichè molto diversa è la natura geologica del suolo di quest'isola, come assai varie ne sono la giacitura, l'esposizione e l'elevazione, differente deve essere la qualità del vino che vi si produce. E invero tutti i tipi di vino che il commercio richiede si possono trovare in Sicilia, da quelli molto alcoolici e liquorosi, ai vini deboli, da quelli densi e ricchi di colore e di alcool (vini da taglio), ai vini da pasto comuni e fini.

La vite era già intensivamente coltivata nell'anno 1860, ma da quel tempo ad oggi si diffuse grandemente, di guisa che anche in Sicilia, come nelle Puglie, si abatterono per essa non pochi oliveti, carrubeti e mandorleti, perchè i suoi prodotti, ricercatissimi in commercio, erano ben pagati e perciò molto remuneratori. In vari luoghi, nel tempo della crisi agrumaria, anche alquanti agrumeti furono sostituiti dalle vigne. Purtroppo però la fillossera viene, da alcuni anni, riducendo sensibilmente la superficie viticola di quest'isola, e già in diverse provincie il dannoso insetto ha distrutti tanti vigneti, che l'annua media produzione è diminuita di più di un terzo.

La vite in Sicilia trova per la sua coltura condizioni favorevolissime, e cioè: clima generalmente asciutto, specialmente dall'aprile all'agosto, sicchè le malattie crittogamiche si possono facilmente prevenire e combattere, terreno fertile, e perciò raramente si usano le concimazioni; invece in talune provincie, come in quelle di Messina e di Palermo segnatamente, si pratica il sovescio, che ritieni necessario per mantener fresco il terreno e portarvi l'azoto. Però l'uso della concimazione va estendendosi nelle provincie di Messina, di Catania e di Siracusa specialmente. È anche attivata l'irrigazione dei vigneti nei terreni silicei. Pratica questa applicata largamente a Milazzo e altrove, quando si rende possibile. In certe annate recano danni rilevantissimi le brinate tardive di primavera, o i venti caldi di ponente, quando spirano nel periodo della maturazione dell'uva; e in taluni luoghi poi occorre razionalmente concimare i vigneti, se vuolsi ottenere un prodotto remuneratore.

Caratterizza questa regione la coltura intensiva della vite, che per ogni dove viene allevata bassa con o senza sostegni: molte sono le vigne specializzate. Spesso però insieme con la vite si coltivano gli olivi, o gli alberi da frutto, o qualche leguminosa da seme o anche, ma raramente, gli agrumi. Quest'ultima consociazione ha luogo a fine di trarre partito dal terreno del *nocelletto* di agrumi, alternandovi il zibibbo o altri vitigni da uva mangereccia, che tollerano le irrigazioni estive. In questo caso i vitigni non durano più di sei od otto anni e quindi gli agrumi prendono il sopravvento. Ma nei migliori vigneti viene esclusa qualsiasi consociazione di piante erbacee, arbustive e arboree, specialmente nella grande coltura. Nei piccoli censiti invece, circostanti ai vari comuni, la vigna non è mai isolata, e vi si coltivano ad ora ad ora i mandorli, gli ulivi, i fichi d'India e altre essenze fruttifere.

La viticoltura, che certo è assai progredita, occupa maggior superficie nelle pianure, dove si estese dopo l'anno 1868; da alquanto tempo, però, tende a diffondersi nelle plaghe più elevate, giacchè ora si mira a produrre i vini da pasto, essendo maggiormente ricercati in commercio.

I vitigni coltivati non sono molti, tranne poche eccezioni in alcune ristrette contrade, e ciò contribuisce alla produzione dei vini con caratteri molto costanti; i più importanti, per le uve nere, sono: il *Nocera*, il *Nerello*, il *Calabrese*, il *Perricone*, il *Pignatello* e il *Frapato*; per quelle bianche: il *Cataratto*, l'*Insolia*, il *Moscato*, la *Minnella*, il *Carricante* e la *Maloasia*. Per le uve da tavola va ricordato il *Zibibbo*, prodotto per lo più da vitigni irrigui.

antichi designavano col nome di Gela, il Dirillo, che ha la foce fra Terranova e Scoglitti, e finalmente il Mauli o Ragusa (Irminio), che passa nelle vicinanze di Ragusa e immette in mare a sud-ovest di Scicli. Il Platani succitato prende origine dalle Madonie e riceve grandi contributi dalle montagne di Cammarata, ha vaste zone di valli e pianure irrigabili, ma le sue acque non sono utilizzate: esso, durante l'inverno, ha piene considerevoli, ma nell'estate soggiace a grandi magre, per cui si guada agevolmente. Il Verdura, *Isburo* degli antichi, si parte dalle montagne di Prizzi e Bisacquino e mette foce fra Sciacca e Ribera, dove un tempo esistevano grandi risaie, oggi soppresse. Il Macasoli, il Cammarana, il Delia, il Carruba sono altrettanti fiumi a corso perenne, ma durante l'estate attenuano il loro efflusso e riescono eminentemente malsani. Dei fiumi suindicati la massima parte delle acque va a perdersi nel mare e l'agricoltura ne trae poco profitto. Generalmente mancano le dighe, gli argini e i canali di derivazione, per cui i fiumi suddetti, pure percorrendo campagne fertilissime, le lasciano a secco, importandovi la malaria per giunta. Numerosissimi sono poi i torrenti, che, ricchi di acque nelle stagioni piovose e durante lo scioglimento delle nevi, rimangono completamente asciutti per lungo tempo dell'anno, presentando un alveo, che occupa non di rado l'intera superficie della vallata. Tali sono, per esempio, il torrente Cammari, che lambisce il lato meridionale della città di Messina, il Gazzi, il Mili e il San Francesco di Paola, causa di desolazione e di terrore allorchè gonfiano, e che straripando e spargendo di massi, di ciottoli e di sterili arene le limitrofe campagne, le rendono infeconde.

Di laghi la Sicilia ne conta quattro, ma di piccole dimensioni; il maggiore di essi, quello di Lentini, alimentato dal fiume San Leonardo (Taria), misura un perimetro di 14 a 15 chilometri, di 5 a 6 quello di Pergusa vicino a Castrogiovanni: minori assai sono il lago Gurruta presso Randazzo, quello di Naftia o Palagonia e il Biviere a sud-est di Terranova.

Terre palustri, più o meno nocive alla salute degli abitanti, si hanno in tutte le provincie di Sicilia, ma in maggior numero in quelle di Siracusa, di Trapani e di Catania.

Il suolo è generalmente ondulato o montuoso, e di pianure un po' estese non si conta nell'isola che quella di Catania: meno ampie sono quelle di Palermo, detta la Conca d'oro, di Terranova, di Milazzo e di Licata.

Dal punto di vista geologico, la Sicilia è formata per la massima parte da terreni terziarii, fra i quali primeggia il miocene, cui appartengono il calcare tenero di Siracusa, la pietra bituminosa di Ragusa, le arenarie delle Caronie e le argille salifere e solifere delle provincie di Caltanissetta e di Girgenti: il pliocene, con sabbie gialle, tufo calcareo e argille turchine, trovasi pure esteso nelle predette provincie e in quelle di Catania, Siracusa e Trapani: l'eocene, infine, con calcari e scisti argillosi, vedesi in molte parti della catena settentrionale e delle sue diramazioni verso l'interno dell'isola. Fra i terreni secondari segnaliamo i calcari cretacei, giuresi e triasici delle Madonie e dei monti di Palermo e di Trapani: vengono da ultimo i terreni paleozoici e cristallini dei monti Peloritani, analoghi a quelli di Calabria. Il quaternario si può dire limitato alle poche pianure sovraindicate, fra cui primeggia la piana di Catania. Fra le formazioni vulcaniche poi, oltre la imponente massa dell'Etna, abbiamo i basalti di Militello in provincia di Catania, quelli di Agnone, della Val di Noto e di Pachino in provincia di Siracusa: vulcaniche sono pure le isole Eolie e quelle di Ustica, di Pantelleria e di Linosa, dipendenti dalla Sicilia.

In uno spazio relativamente piccolo si hanno in Sicilia i climi più disparati; nevi perpetue (non tutti gli anni però) sull'estrema vetta dell'Etna, alto 3313 metri, e vegetazione africana sulle coste marittime. In queste pertanto quasi continua è la primavera, durante l'estate i forti calori sono temprati dalle brezze marine, e al difetto di piogge supplisce la caduta di abbondanti rugiade. Pur tuttavia in talune parti sono esiziali per l'agri-

coltura i venti sciroccali, che soffiano nei mesi di luglio e agosto e tutto inaridiscono; in altre l'aria è contaminata dai miasmi, che ingenerano le febbri. I terreni della parte marittima si irrigano largamente con le acque sorgenti e con le acque latenti, edotte con norie e trombe a vapore. A questo modo allignano i frutteti e gli agrumi, che elevano al maggior segno il reddito del terreno.

Poiché molto diversa è la natura geologica del suolo di quest'isola, come assai varie ne sono la giacitura, l'esposizione e l'elevazione, differente deve essere la qualità del vino che vi si produce. E invero tutti i tipi di vino che il commercio richiede si possono trovare in Sicilia, da quelli molto alcoolici e liquorosi, ai vini deboli, da quelli densi e ricchi di colore e di alcool (vini da taglio), ai vini da pasto comuni e fini.

La vite era già intensivamente coltivata nell'anno 1860, ma da quel tempo ad oggi si diffuse grandemente, di guisa che anche in Sicilia, come nelle Puglie, si abbattono per essa non pochi oliveti, carrubeti e mandorleti, perchè i suoi prodotti, ricercatissimi in commercio, erano ben pagati e perciò molto remuneratori. In vari luoghi, nel tempo della crisi agrumaria, anche alquanti agrumeti furono sostituiti dalle vigne. Purtroppo però la fillossera viene, da alcuni anni, riducendo sensibilmente la superficie viticola di quest'isola, e già in diverse provincie il dannoso insetto ha distrutti tanti vigneti, che l'annua media produzione è diminuita di più di un terzo.

La vite in Sicilia trova per la sua coltura condizioni favorevolissime, e cioè: clima generalmente asciutto, specialmente dall'aprile all'agosto, sicchè le malattie crittogamiche si possono facilmente prevenire e combattere, terreno fertile, e perciò raramente si usano le concimazioni; invece in talune provincie, come in quelle di Messina e di Palermo segnatamente, si pratica il sovescio, che ritenesi necessario per mantener fresco il terreno e portarvi l'azoto. Però l'uso della concimazione va estendendosi nelle provincie di Messina, di Catania e di Siracusa specialmente. È anche attivata l'irrigazione dei vigneti nei terreni silicei. Pratica questa applicata largamente a Milazzo e altrove, quando si rende possibile. In certe annate recano danni rilevantissimi le brinate tardive di primavera, o i venti caldi di ponente, quando spirano nel periodo della maturazione dell'uva; e in taluni luoghi poi occorre razionalmente concimare i vigneti, se vuolsi ottenere un prodotto remuneratore.

Caratterizza questa regione la coltura intensiva della vite, che per ogni dove viene allevata bassa con o senza sostegni: molte sono le vigne specializzate. Spesso però insieme con la vite si coltivano gli olivi, o gli alberi da frutto, o qualche leguminosa da seme o anche, ma raramente, gli agrumi. Quest'ultima consociazione ha luogo a fine di trarre partito dal terreno del *nocelleto* di agrumi, alternandovi il zibibbo o altri vitigni da uva mangereccia, che tollerano le irrigazioni estive. In questo caso i vitigni non durano più di sei od otto anni e quindi gli agrumi prendono il sopravvento. Ma nei migliori vigneti viene esclusa qualsiasi consociazione di piante erbacee, arbustive e arboree, specialmente nella grande coltura. Nei piccoli censiti invece, circostanti ai vari comuni, la vigna non è mai isolata, e vi si coltivano ad ora ad ora i mandorli, gli ulivi, i fichi d'India e altre essenze fruttifere.

La viticoltura, che certo è assai progredita, occupa maggior superficie nelle pianure, dove si estese dopo l'anno 1868; da alquanto tempo, però, tende a diffondersi nelle plaghe più elevate, giacchè ora si mira a produrre i vini da pasto, essendo maggiormente ricercati in commercio.

I vitigni coltivati non sono molti, tranne poche eccezioni in alcune ristrette contrade, e ciò contribuisce alla produzione dei vini con caratteri molto costanti; i più importanti, per le uve nere, sono: il *Nocera*, il *Nerello*, il *Calabrese*, il *Perricone*, il *Pignatello* e il *Frap-pato*; per quelle bianche: il *Cataratto*, l'*Insolia*, il *Moscato*, la *Minnella*, il *Carricante* e la *Maloasia*. Per le uve da tavola va ricordato il *Zibibbo*, prodotto per lo più da vitigni irrigui.

Quantunque il progresso viticolo non vada di pari passo con quello enologico, pure si è verificato, nell'ultimo ventennio, un sensibile miglioramento, che senza dubbio ogni anno si accentua sempre più. E invero la pigiatura, che prima si faceva quasi dappertutto con i piedi calzati di grosse scarpe ferrate, spingendola sino alla esagerazione, oggi viene in qualche luogo eseguita con le pigiatrici meccaniche e in molti siti con i piedi nudi. I grandi *ricevitori* o *palmenti*, dove si eseguivano le fermentazioni di grandissime masse di mosto (sino 1000 ettolitri), vengono ora molto opportunamente suddivisi in recipienti assai più piccoli, a fine di evitare gli inconvenienti che l'alta temperatura reca, specialmente alle grandi masse di mosto in fermentazione: da alcuni poi i palmenti in muratura sono sostituiti con tini in legno. La pratica della gessatura, prima tanto comune, va di anno in anno sempre più limitandosi, in modo che pochi sono quei vini che oggi contengono più di due grammi per litro di solfato potassico. E se le condizioni economiche dell'isola andranno, come è a sperarsi, via via migliorando, non è lontano il giorno in cui il produttore potrà ridurre le sue cantine conformemente alle esigenze delle moderne cognizioni enologiche per ben produrre e meglio conservare i suoi vini; e in proposito è bene avvertire che nella Sicilia abbondano gli esempi di adatte cantine provviste di ottimi attrezzi enologici e di buonissimi recipienti.

Lungo il litorale e nelle pianure interne si producono notevoli quantità di vini molto alcoolici, con intenso colore rosso-granato e ricchi di materie estrattive; hanno insomma i caratteri e la composizione dei veri vini da taglio; come si producono altresì i tanto rinomati vini bianchi liquorosi siciliani, cioè i *Marsala*, i *Moscato*, le *Malvasie*, i *Calabresi*, le *Vernaccie*, le *Naccarelle* e altri.

Anche sulle colline non molto elevate e sulle pendici, pur poco elevate, dei contrafforti alla grande catena delle Madonie, si fanno vini molto alcoolici, ma più sapidi dei precedenti e più delicati; e quelli rossi, quantunque siano meno densi e abbiano colore meno intenso di quelli di pianura e del litorale, pure sono sempre usati come vini da taglio e riescono graditi, perchè meno ruvidi. È in questa plaga che si producono i vini bianchi tanto ricercati oggi dal commercio austro-ungarico.

Nei terreni elevati da 700 sino a 1200 metri (Etna) sul livello del mare si hanno vini rossi leggeri, poveri di alcool, sapidissimi e qualche volta anche aciduli: di basso grado alcoolico, leggeri e sapidi sono pure i vini bianchi di dette plaghe elevate. Tanto i vini rossi che quelli bianchi degli accennati luoghi vengono comunemente chiamati *vini di montagna*, e sono ricercati in commercio pel diretto consumo, o per mescolarli con i vini di pianura più alcoolici e più robusti. Quando sono convenientemente invecchiati, riescono di sapore squisito e sviluppano un profumo delicatissimo.

Circa al metodo di vinificazione, è da avvertire che il vino rosso si prepara per la maggior parte lasciando fermentare il mosto insieme con le vinaccie, durante un tempo che varia secondo i luoghi; per quello bianco invece si usa molto opportunamente il *pesta-imbotta*, vale a dire il solo mosto ricavato con la pigiatura e la torchiatura si lascia fermentare nelle botti. I vini bianchi più pregevoli si producono nella regione etnea e nelle provincie di Palermo e di Trapani. Essi vengono usati pel consumo interno, ma oggigiorno non pochi sono ricercati dal commercio austro-ungarico, che li acquista a preferenza dei vini rossi, perchè sono meno ruvidi: da due anni a questa parte i vini bianchi si sono venduti più cari dei rossi, mentre prima avevano minor prezzo. E meno ruvidi sono pure i vini *rosati*, che si producono abbondantemente con le uve nere, seguendo il sistema del *pesta-imbotta*; essi sono preferiti dai consumatori nell'interno dell'isola.

Per quanto concerne la composizione chimica dei vini siciliani rilevasi dalle analisi eseguite che l'alcool, tenuto conto del sunto di tutte le determinazioni riportato in questo libro, varia nei vini rossi e bianchi fra 11 e 15 per cento in volume; devesi però avvertire

che molti campioni di vino naturale superano quel limite massimo, e vari campioni arrivano a contenere da 17 a 18 per cento di alcool, anzi un campione giunge ad averne anche più di 18; non mancano però vini con meno di 11 per cento di alcool. Le materie estrattive (contenenti anche gli zuccheri riduttori) sono per lo più comprese fra gr. 24 e 36 per litro nei vini rossi e fra gr. 20 e 30 in quelli bianchi; ma tanto nei vini bianchi che in quelli rossi si hanno numerosi campioni con quantità di materie estrattive superiori a quei limiti massimi, come ve ne sono non pochi che ne contengono meno dei minimi già accennati. L'acidità (espressa come acido tartarico) diversifica, nel maggior numero dei casi, fra gr. 5 e 8 per litro; ma anche per l'acidità non pochi sono i campioni di vino che ne hanno una quantità maggiore o minore, rispettivamente, dei suaccennati limiti massimo e minimo. In quanto alle sostanze minerali, si hanno esempi di vini naturali che ne contengono meno di gr. 1.30; e numerosi sono i campioni di vino genuino, specie di quello bianco, nei quali il rapporto fra l'alcool in peso (fatto uguale a 100) e la glicerina è minore di 7.

La Sicilia conta molte distillerie, dove non solo si utilizzano le vinaccie per estrarne alcool e cremore, ma si preparano acquaviti a *uso Cognac*, assai pregiate, che già incominciano a far concorrenza ai buoni e ricercati *Cognac*. Fra le industrie esistenti nell'isola, che hanno base sui prodotti secondari della vinificazione, va ricordata quella dell'acido tartarico.

Il commercio vinario della Sicilia è notevole e può dirsi si fa con tutti i principali mercati del mondo.

PROVINCIA DI PALERMO.

ALCOLE % in volume	NUMERO dei campioni di vino		ESTRATTO se co in grammi per litro	NUMERO dei campioni di vino		ACIDITÀ totale (come acido tartarico) in grammi per litro	NUMERO dei campioni di vino		CENERI in grammi per litro	NUMERO dei campioni di vino		RAPPORTO fra l'alcole in peso (fatto = 100) e la glicerina	NUMERO dei campioni di vino	
	Rosso	Bianco		Rosso	Bianco		Rosso	Bianco		Rosso	Bianco		Rosso	Bianco
da 9 a 10	2	..	da 14 a 16	2	3	da 3 a 4	1	1	— di 1.30	..	1	da 5.00 a 5.50	3	9
» 10 » 11	2	..	» 16 » 18	7	3	» 4 » 5	11	12	da 1.30 a 1.50	1	4	» 5.50 » 6.00	2	11
» 11 » 12	23	4	» 18 » 20	7	3	» 5 » 6	45	36	» 1.50 » 2.00	6	18	» 6.00 » 6.50	6	14
» 12 » 13	45	17	» 20 » 22	8	6	» 6 » 7	74	61	» 2.00 » 2.50	17	48	» 6.50 » 7.00	4	18
» 13 » 14	46	34	» 22 » 24	7	7	» 7 » 8	27	12	» 2.50 » 3.00	23	25	» 7.00 » 7.50	3	13
» 14 » 15	35	44	» 24 » 26	16	21	» 8 » 9	16	15	» 3.00 » 3.50	32	15	» 7.50 » 8.00	..	6
» 15 » 16	20	45	» 26 » 28	18	16	» 9 » 10	5	..	» 3.50 » 4.00	13	9	» 8.00 » 8.50	1	2
» 16 » 17	13	21	» 28 » 30	18	12	» 10 » 11	2	3	» 4.00 » 4.50	12	10	» 8.50 » 9.00	1	2
» 17 » 18	2	3	» 30 » 32	14	15	» 11 » 12	1	..	» 4.50 » 5.00	11	5	» 9.00 » 9.50	1	1
» 18 » 19	1	..	» 32 » 34	9	6				» 5.00 » 5.50	3	1	» 9.50 » 10.00	2	2
			» 34 » 36	11	9				» 5.50 » 6.00	3	2	» 10.00 » 10.50	2	2
			» 36 » 38	16	11				» 6.50 » 7.00	1	..	» 11.50 » 12.00	..	1
			» 38 » 40	8	5				» 7.00 » 7.50	2	1	» 12.50 » 13.00	..	1
			oltre i 40	48	50				» 8.00 » 8.50	1	..			
	189	168		189	167					125	139		25	82

Le varie diramazioni delle Madonie percorrono quasi tutto il territorio di questa provincia, che perciò è in buona parte montuoso.

La vite trovasi coltivata quasi per ogni dove, tranne in 2 comuni su 76. Lungo il litorale e sulle colline adiacenti vi è molto diffusa; invece si fa più rada verso l'interno, dove