

## ELATENA, O ABIESINO

## BEVANDA VINOSA

INDICATA

DA GIOVANNI FABBRONI

AI MONTAGNUOLI ED AI MAREMMANI D' ITALIA.

## M E M O R I A

*Ricevuta il dì 23 Maggio 1805.*

Il bisogno di spargere un breve, ma consolante oblio sulle sciagure della vita umana; il diletto di una comunque passeggera letizia; l' apparente ristoro dalle fatiche; e il sentimento di un maggior coraggio, che sembra risultare dall' uso delle bevande vinose, fece accogliere con entusiasmo la, forse accidentale, invenzione di queste, e riguardarne i primi ritrovatori come Esseri benefici, e divini.

Le Uve casualmente ammontate, si fransero per il proprio lor peso; ed il mosto che ne colava, restando abbandonato a se stesso, da se stesso naturalmente venne a fermentazione, e produsse quello spiritoso, e vellicante liquore, che si conosce sotto il nome di Vino.

Diventò comune ben presto questa grata bevanda; tutti i Popoli vollero averne; e con tale ansietà la cercarono, che ebbero luogo irruzioni di Barbari in Italia, in Toscana segnatamente, per tal cagione. La vite varcò le Alpi in seguito; e in tempi men lontani, si tentò inoltrarla sino all' ultimo Settentrione. Ma fu dimostrato dal fatto che non in tutte le esposizioni, non in tutti i Climi maturano con uguale fragranza,

za e spirito le Uve; e non poche regioni assolutamente ricusano ospizio, e fruttificazione alla Vite. Ivi la industria umana cercò dei succedanei nel sugo di alcune Bacche, di alcune Drupe, dalle quali derivarono, il Marasco, la Perata, il Sidro ec., e perfino col succchio dell'Acero, della Betula, e simili, si prepararono vinoso ed esilaranti bevande, alquanto analoghe al Vino.

La fermentazione del pane si manifestò come una fermentazione vinosa, quale effettivamente ella è, agli occhi degli Osservatori più attenti; e per opra delle loro industrie ricerche, ottenemmo il laborioso processo, per cui dalle Cereali ricavasi un inebriante liquore, che suol chiamarsi Cervosia, o Birra.

Non sarebbesi forse presagito in antico, che nel Paese dell'Uva, nella Italia, nella stessa Enotria, o Patria del Vino si venisse una volta a preferire occasionalmente dal Bevitore un succedaneo del Vino medesimo; un succedaneo che manca del suo allegro colore, della sua allettante limpidezza, e del suo odore gratamente aromatico e spiritoso: pur prevalse finalmente siccome suole, la Moda: si cresero officine di Birra in Toscana: e non mancò chi, contro il presagio del Redi, trovasse dei relativi pregi superiori nella Birra, quali sono quelli di mordere soavemente le fauci, spumeggiando abbondante Aeracido Carbonico; di accomodarsi egregiamente allo stomaco, nutrendo assai più del Vino; e di lasciare nel bevitore l'alito non molesto ai circostanti, come qualunque Vino suol fare.

Ma la formazione della Birra consuma una Cereale ad altri usi adattata, ed in più occasioni anco preziosa all'Annona, cosa che sempre rende tra noi il valor della Birra superiore assai a quello del Vino stesso; ed or siam giunti a segno di presagire presto crescente il consumo, giacchè, anco i ritrosi palati di alcune delle nostre femmine, non ricusano, di quando in quando, questa non naturale bevanda. Il primo passo, per adattarsi ad un sapore men grato è adunque già fatto; talchè, se con qualche tenue scapito ulteriore di questo, si potesse usar materia di non uso attualmente, per sostituirsi all'orzo nella formazione della Birra, si sarebbe ottenuto un proporzionato vantaggio a favore del

del nostro annuario risparmio, e sarebbesi dato un qualche valore ad una cosa, che attualmente non ne ha quasi veruno.

I naturali Abitanti dell' America Settentrionale preparavano già delle inebrianti bevande, senza Uva, e senz' Orzo, prima della invasione degli Europei. Da essi forse impararono i Francesi, Olandesi, ed Inglesi colà stabiliti, a formare ciò che questi chiamano *Spruce Beer*, o Birra fatta con foglie di uno speciale Abete, denominato volgarmente *Spruce*, ed *Hemlock Fir* nativo di quel Paese; bevanda che dicono salubre molto, e non ingrata al palato.

Cresce specialmente nel Canada lo *Spruce* o *Hemlock Fir* definito da Miller *Abies picea foliis brevioribus, conis minimis*, e da Linneo appellato *Pinus Balsamea*, perchè fornisce una specie di Balsamo molto analogo a quello della Mecca.

Questa specie di Abete è diversa dall' Abete comune dei nostri Monti Toscani; che è il *Pinus Abies* del già citato Linneo: e la sola esperienza poteva dire, se si fosse potuto sperare da tale nostro Abete un risultato eguale a quello dello *Spruce* del Canada, ben sapendosi, per esempio, che dalla Vite pentafilla Canadense non si ottien Vino, come dalle Viti vinifere del Continente nostro. Vero è che il celebratissimo Consocio Ottaviano Targioni, incomparabile tanto per la vastità delle botaniche ed agrarie cognizioni che possiede, quanto per l'aureo carattere che lo distingue, disse nelle sue classiche Istituzioni, che *dalle punte dei Pini pestate con acqua, e lasciate fermentare, si ha un liquore spiritoso*. Ma non afferma che ciò sia stato effettivamente fatto ancora tra noi: quindi è che io rivolsi il pensiero al tentativo, sommettendo il nostro Abete alla fermentazione nel modo, in circa, prescritto dalle ricette, che si leggono stampate in Svezia negli Atti di Stockolm; ed eccone in brevi parole il processo, non meno che il risultato.

Presi tanti ramoscelli di Abete, quanti bastarono ad empire una Caldaja domestica, e vi aggiunsi l'acqua appunto occorrente per cuoprirli, che si trovò essere in proporzione di quattro a trentasei in peso: ne feci fare la cottura a bollire, sin che la scors-

za si staccasse dal legno; indi ne travasai il liquore, che avea assunto un odor balsamico grato, ed un color somigliante a cupo vino bianco Spagnuolo.

Distribuii questo decotto in tre vasi, in uno dei quali, a norma delle ricette americane, aggiunsi il venticinque per cento di Zucchero ordinarissimo, e poteva essere ancora Melazzo, con più una ottantesima parte di lievito di Birra, e poteva esserlo di Frumento. Nel secondo vaso, oltre la stessa dose di Zucchero, e lievito, aggiunsi un cinque per cento di Mais, o Formentone tostato, color castagno, ed infranto. Nel terzo, misi una dose di mele in vece di Zucchero, ed alquanto pane, parimente arrostito, conforme in alcune delle indicate ricette si consiglia.

Il Termometro era al grado decimo quinto medianamente.

La fermentazione cominciò quasi subito in tutti tre i vasi; ma vigorosa, e molto spumeggiante fu quella del vaso con pane, e mele. L'odore si manifestò egualmente vinoso in tutti i vasi nella giornata; sebbene il mosto del mele faceva sentire anco troppo l'odore, che a questo è proprio, ed una quasi insopportabile ed inaspettata amarezza.

Una porzione del decotto abbandonato, senza aggiunta a se stesso, ben presto si cuoprì di muffa; ma non per questo mostrò di corrompersi allora, vinificarsi, o inacidire.

Preparai altro simile decotto, che feci condensare, svaporandone la metà. Unii a questo la metà della già detta dose di Zucchero, e la medesima del fermento. Il moto intestino si manifestò un pò più tardi: dopo l'ottavo giorno, imbottigliai il liquore, che torbo, e fermentante si mantenne, anco dopo il decimo, nelle bottiglie.

Una porzione del decotto così ristretto, lasciata senza veruna aggiunta, assunse un leggiero e breve movimento di fermentazione spontanea, cuoprendosi di spuma, notabilmente; ma terminata questa, vi comparve la muffa senza che potesse ravvisarsi al gusto niuna ombra di sapor vinoso.

Custai, dopo una ventina di giorni, il risultato dei suddetti liquori già imbottigliati; e trovai più limpido di tutti quello fat-

to col mele, ma con molto odore di questo, ed al gusto non grato. Un suo residuo, restato in vaso scemo, e non chiuso, erasi già convertito in potentissimo aceto.

Non trovai aggradevole il liquore fatto con il decotto condensato, e con soltanto una mezza dose di Zucchero.

Migliore assai, e vinoso molto era quello, nel quale fu aggiunto il formentone tostato: ed un residuo di tal liquore abbandonato da venti giorni in vaso mal turato, e scemo, non era inacidito punto, e mantenevasi sempre vellicante, e vinoso.

Ottimo trovai, e spumeggiante con impeto straordinario quel liquore, il cui mosto conteneva cento parti di decotto non condensato, venticinque di Zucchero, e due di lievito, o fermento. Questa è adunque la ricetta che preferirei, per trarre dal nostro comune Abete una bevanda vinoso, la quale non incontrerà forse altra obiezione al gusto di un palato non assuefatto, che il consueto ritegno alla novità, che un certo sapore di amarezza, non per altro maggiore di quello, che abbiasi una Birra giovine, generosamente dosata in Luppoli. Questo mi risveglia in pensiero che, probabilmente, l'Abete potrebbesi con qualche utilità sostituire ai Luppoli stessi, in tutto, o parte, per la formazione della Birra usuale; e forsanco potrebbesi non senza vantaggio introdurre in quei Vini, che per la natura delle Uve, e del luogo, sono proclivi troppo a volgersi all'acescenza.

Dalla ottima Farmacopea pubblicata recentemente dal mio dotto Amico Andrea Duncan (1), ho rilevato che si pratica in Scozia di far fermentare con melazzo l'estratto acquoso dei nuovi getti del *Pinus Sylvestris*, e se ne ottiene una *Spruce beer* molto di moda (2). Questa pure provai col metodo già descritto, facendone cuocere nel quintuplo per due ore. ed osservai, 1.º che separavasi molta resina in spuma: 2.º che il decotto semplice non entra-

(1) Edinburg new dispensatory Ed. 2. 1804.

(2) A fluid extract prepared by decoction from the tuigs of the *Pinus Syl-*

*vestris* is the well known essence of Spruce, which fermented With molasses form the fashionable beverage of Spruce beer.

trava in fermentazione da se stesso: 3.º che anco unito allo Zucchero, o al mclazzo, accennava piuttosto di muffare. Postavi la consueta dose di fermento, vi si stabili prontà ed attiva la voluta fermentazione. Dopo 48 ore di questa fu imbottigliato il liquore che era assai torbo; ed assaggiato nel terzo giorno, si trovò fumoso, e spumeggiante, ma, al gusto mio, inferiore assai e men grato della bevanda formata con il comune Abete.

Non trascurai di sottoporre a simile sperimento anche le vette del nostro Pino comune. Di queste pure, con le proporzioni già indicate fu fatto decotto, al quale, dopo essere stato ristretto per la metà del volume, fu aggiunto circa un ottantesimo di lievito al solito, e circa al dieci per cento di Zucchero ordinario. Non avendo veduto sorgere la più piccola fermentazione nel fluido, al termine delle ventiquattro ore, aggiunsi alquanto più di fermento: il moto intestino incominciò poco dopo, ma fu languido molto; e lo sprigionamento dell' Aeracido carbonico seguì senza impeto, non facendo sforzo rimarcabile per sortir dal vaso in cui operavasi la fermentazione. Dopo il quarantesimo giorno, dacchè questo liquore, quantunque accompagnato da ogni favorevole circostanza continua la medesima piuttosto placida fermentazione; si mantenne torbo molto; mostrando un sapore non amaro, ma singolarmente austero; e finalmente non ebbe una lodevol riescita.

Cominciai questi miei sperimenti sino dal Luglio 1804; e mi restò per essi provato: 1.º che il decotto del nostro Pino ed Abete non passauo tra noi, nemmeno nei caldi estivi, a tale grado di fermentazione spontanea, da offrire una bevanda sensibilmente vinoso: 2.º che dal decotto del comune Abete, come dall' Americano *Spruce* mediante l' unione di materia Saccharina, e Lievito, si ottiene una sorta di Vino, o Birra spumeggiante, spiritosa, suscettibile di conservazione, ma anco bevibile dopo il terzo, o quarto giorno.

Ciò che comunemente ricercasi nelle bevande vinose si è, che sian esse gustose, salubri, e discretamente durevoli. Il gusto è sempre relativo, soggetto a vicissitudini, dipendenti in gran

gran parte dalla accettazione dei più. In quanto a questo per la nostra *Birra*, o *Vino d' Abete* che voglia dirsi, l' uso è già accettato a molte popolazioni; non piacerà forse a molti palati italiani a principio questa bevanda, ma non mancherà in seguito di approvatori: quanto alla sua durata, posso dire di averne conservata sin' ora per nove mesi, nè so quanto più durerebbe inalterata, nè se acquisterebbe ulteriori miglioramenti dal tempo. Ne ho bevuta, dopo tal periodo di quella fatta

con parti 100 di decotto

25 di zucchero

2 di lievito di birra,

la quale parve nel suo genere eccellente al mio gusto, vinosa, e spiritosa molto; meno amara che a principio, per quanto credevi ricordarmi, ed anco meno aromatica. Quella sola fatta con mele era potentemente inacidita; o convertita in aceto.

Quanto alla salubrità non può aver luogo dubbiezza sull' uso del vino, o birra formata con gli alberi resinosi proprj alla Italia. I popoli che fanno uso della *Spruce beer* ottenuta da una pianta congenere al nostro Abete, depongono in suo favore.

Al *Pinus Balsamea* del Canada attribuiscesi virtù vulneraria, e diuretica dalle Farmacopee, come pure al *Pinus Picea*, o *Pezzo*; al larice, o larizzo: al *Pinus Sylvestris* si aggiunge facoltà athelmintica, e antiscorbutica: antiscorbutico pure si reputa il *Pinus Abies*, ossia il nostro volgare Abete. Dunque dee credersi che la bevanda vinosa formata con esso, sarà superiore allo stesso Vino di uva. Due bicchieri ch' io ne bevvi una sera, al nono mese della età sua, mi risvegliarono un grato calor nello stomaco, e mi fecero dormire di sì profondo sonno, che io non aveva giammai provato l' eguale.

Non posso astenermi dall' esporre che mi si presentò come lieta idea il mostrare col fatto, che si può far discendere una bevanda vinosa dalle Alpi, dagli Apennini, dalle nostre Abetine di Montesenario, Vallombrosa, Camaldoli, dalle Pinete salvatiche della Romola, la qual bevanda se non sia da gareggiare col vero vino nella soavità del gusto al palato, può andar del pari nel so-

stanziale suo effetto, quale è quello di dar tuono alla fibra, e lottificare il cuore dei buoni Montagnuoli, che vivono in alture, dove naturalmente non fruttificano le Viti, ma dove vigorosi verdeggiano comunemente gli Abeti.

Riguarderei inoltre come veramente preziosa la proprietà antiscorbutica del Vino di Abete, se ne passasse l'uso agli Abitanti delle basse Maremme, nelle cui vicinanze non mancano piante di questo genere; ed ove la salute in più luoghi disgraziatamente vacilla, per i debilitanti effetti delle putride esalazioni, e miasmi: questi infettano gravemente l'atmosfera e le acque; e cagioni potentissime sono di affezioni scorbutiche, di gastrici infarcimenti, di febbri Atassiche, Adinamiche, o Tifi, non di rado accompagnate da apparenze di sconceri biliosi, oggi straordinariamente temuti.

Un foglio di Halifax nel 1797, tempo in cui faceva strage la febbre gialla nelle Indie occidentali, ed erasi nuovamente manifestata in Filadelfia, dice che si ottennero ottimi effetti dall'uso interno dell'essenza di *Spruce*, che così chiamano il decotto, o mosto preparato per farne la *Spruce beer*.

D'appresso alle sinonimie degli Inglesi, sarebbe il *Pinus picea* il vero *Spruce fir tree*. Quello, col quale nel Canada si forma la *Spruce beer* o *Pinus balsamea*, lo dicono *Hemlock fir*. Il *Pinus sylvestris*, che per quello che usasi in Scozia, dicesi *Scotch fir*. Il *Pinus abies* sarebbe il *common Spruce fir*. Ma non è molto da fidarsi delle sinonimie popolari, che spesso variano di tempo in tempo, ed anco di luogo in luogo.

Posso intanto permettermi qualche innocente e leggero sentimento di compiacenza per aver mostrato la possibilità di ottenere questo genere di bevanda dai nostri abeti (che chiamar si potrebbe grecamente *Elatena*, o con voce di suono più familiare, *Vino Abiesino*) e per avere indicato anco il modo facilissimo di effettuarla. Resta adesso che gli industriosi Enologi, gli zelanti Filantropi italiani per mezzo d'esperienze ulteriori ne agevolino vieppiù, e ne rendano comune ed economica, quanto è possibile, la formazione, non trascurando di raccomandarne, e promuoverne  
l'uso



l'uso dovunque occorra, anco col proprio esempio, a vantaggio della salute, e diletto della vita di quei che nacquero, e vivono nei luoghi men favoriti dalla natura, e, relativamente, di situazione infelice.