



1938 - 1948  
IL SECONDO DECENNIO

Si pubblica ogni decade

# IL COMMERCIO VINICOLO

DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE: MILANO - VIA SILVIO PELLICO N. 7  
TELEFONI: 82719 - 88062 - TELEGRAMMI: VINI - MILANO  
CONTO CORRENTE POSTALE N. 36946

Organo della UNIONE ITALIANA VINI  
ASSOCIAZIONE PER LA DIFESA E L'INCREMENTO DELL'INDUSTRIA  
E DEL COMMERCIO DEL VINO E PRODOTTI AFFINI

ABBONAMENTO ANNUO: L. 300 PER L'INTERNO  
ABBONAMENTO SOSTENITORE: L. 500 UN NUMERO SEPARATO L. 10.-  
Per le inserzioni chiedere preventivi alla nostra Amministrazione  
MILANO - VIA SILVIO PELLICO N. 7

## Gli anni della guerra: si parla di consumi e promozione del vino

di GIULIO SOMMA  
direttore del Corriere Vinicolo

“Tra il 1938 e il 1948 si compie il decennio più difficile della storia recente del nostro Paese”. Con queste parole si apre l'introduzione storica del secondo capitolo del volume “Si pubblica il sabato”, delineando per l'Italia un contesto generale di grande difficoltà, le cui ripercussioni si faranno sentire molto pesanti anche nel settore del vino e nelle attività del nostro giornale e dell'associazione. È il decennio della caduta del regime fascista, della seconda guerra mondiale e dei primissimi anni della ricostruzione del Paese, quando si dovrà ricominciare dalle macerie di un'economia devastata dal “regime di guerra” e dalla politica del ventennio, gli anni in cui prende avvio la nuova avventura della repubblica democratica uscita dal referendum del 1946.



### Consumi e “propaganda del vino”

Sul finire degli anni 30, prima dell'ingresso del Paese nel conflitto mondiale, l'Unione Italiana Vini pone una nuova attenzione ai temi del consumo, dell'esportazione e della promozione del vino italiano.

CONTINUA ⇨



La prima pagina  
del Commercio Vinicolo  
n° 11 del 20 dicembre 1945

Tratto dal volume “Si pubblica il sabato”

### L'agricoltura e il vino in tempo di guerra

di LUCIANO FERRARO  
Corriere della Sera

Il clima politico e sociale in Europa e in Italia cambia completamente.

La politica agraria avviata dal Fascismo, carica anche di aspetti folcloristici (ad esempio, l'iniziativa dell'Autotreno del vino partito da piazza Venezia il 28 ottobre 1934) deve fare i conti con un'economia “in tempo di guerra”. Non si organizzano più fiere e non si parla di esportazione, della creazione di un marchio nazionale e di come rifornire i ristoranti di vini pregiati, ma di razionamento del vino e di una quota obbligatoria da inviare al fronte in dotazione alle truppe.

I giornalisti si soffermano soprattutto a spiegare tempi e metodi su come presentare la denuncia, obbligatoria, per dichiarare la quantità della vendemmia. Anche se, spigolando tra le pagine di quegli anni, troviamo pure interessanti spaccati di cultura enoica che spaziano dal Chianti al Sauternes, al centenario del Lambrusco.

Scarseggiano i generi alimentari, e anche il vino. E dopo un paio di vendemmie - quella del 1937 e del 1938 considerate “grandi annate” - la scarsità di uomini e mezzi fa piombare viticoltori, grossisti e commercianti in una crisi profonda.

La produzione del 1940 viene bloccata dalla nuova politica di guerra. Esteso il fenomeno della “borsa nera” che coinvolge tutti i generi alimentari: anche nascondere una bottiglia di vino viene considerato un reato.

Situazione analoga in Francia, occupata dall'esercito tedesco dove nel maggio del 1941 il governo di Vichy obbliga i vignaioli a consegnare l'intera produzione di vino (la vendemmia del 1940). Bottiglie e uve vengono requisite.

Il Dopoguerra. Le campagne sono devastate e ricominciare è complicato per ogni settore dell'agricoltura, compresa la produzione di vino. Nell'ottobre del 1945 il vino scarseggia ovunque, dal Sud, soprattutto dalla Puglia, arrivano a Milano e in tutta la Lombardia treni (tradotte) carichi di vino. Si parla di ricostruzione, ma ci sono ancora aperti i “ristoranti di guerra” e gli italiani hanno ancora le “tessere annonarie” con cui pagare 17 lire un pasto completo. A Milano ne garantiscono oltre 28 mila di pasti ogni giorno.

Nel 1947 si ricomincia a parlare di “vino buono” e a febbraio gli enotecnici tornano a riunirsi.

GRUPPO ITALIANO VINI

IL CORRIERE VINICOLO  
1928 · 2018

*Al Corriere Vinicolo, auguri per una nuova stagione di successi*

# INIZIA A CAMBIARE DALL'APERITIVO.



## MÜLLER DI CAVIT. LO SPUMANTE TRENTINO.

Nasce in Trentino il prestigioso vitigno che Cavit ha trasformato in uno spumante particolare, armonico e



di carattere. Ottimo come aperitivo, Müller di Cavit rivela in tutte le occasioni la sua grande personalità.

info: 800.491280

la cantina del vino

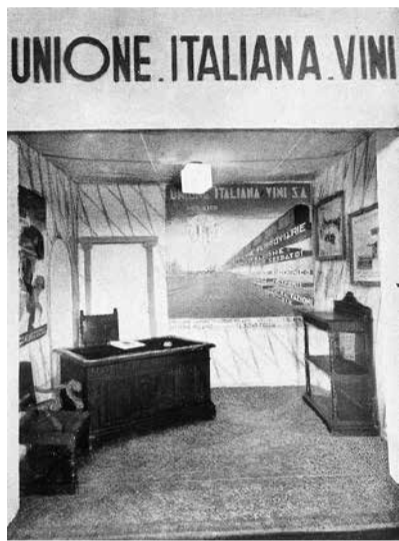
[www.cavit.it](http://www.cavit.it)



➔ SEGUE DALLA COPERTINA

# Gli anni della guerra:

Nel corso di un incontro promosso nel 1940 presso la Casa del vino di via Silvio Pellico vengono affrontati e discussi i problemi della qualità, del consumo del vino, oltre a quelli della distillazione e della figura del "vinificatore" quale produttore di mosti, analizzando gli effetti dell'obbligo di denuncia e accantonamento del vino e della successiva consegna per la distillazione, sancita da una legge del 1937. Il tema della "propaganda del vino" arriva anche sulle pagine del Corriere della Sera, segno di un'attenzione alla salvaguardia e valorizzazione di un prodotto (e ai destini del nostro settore economico) che si rivelerà molto importante nelle battaglie promosse dall'associazione. Ed è proprio dalle file dell'Unione Italiana Vini che, negli anni 40, arriva, per la prima volta, una mozione tesa a sollecitare presso gli organi governativi la costituzione di un "Ente di propaganda del consumo del vino".



Con l'entrata in guerra il quadro delle attività, anche associative si fa difficile. Viene ridotta l'attività editoriale e l'Unione Italiana Vini vedrà addirittura requisita dalle autorità militari e di polizia la propria sede nel palazzo di via Silvio Pellico 7; questo comportò la temporanea chiusura del Salone delle Contrattazioni e il trasferimento temporaneo in altri spazi degli uffici, del laboratorio enochimico e della redazione del Commercio Vinicolo. Le disposizioni derivanti dallo "stato di guerra" costrinsero in particolare l'Unione a sospendere la pubblicazione dell'Annuario Vinicolo d'Italia, importantissima opera voluta da Arturo Marescalchi ed edita dal 1919, così come a sospendere la stampa della rivista Enotria, dopo il marzo 1942. Nello stesso periodo anche Il Commercio Vinicolo, cambia la sua periodicità, adottando quella decadale, per tornare ad essere settimanale, con la pubblicazione il sabato, solo a partire dall'aprile del 1946.

## Dopo la guerra le attività riprendono a pieno ritmo

Al termine del conflitto, comunque, le attività associative ed editoriali dell'Unione Italiana Vini, rientrata in possesso della sua sede sociale, riprendono a pieno ritmo. Nel suo primo editoriale post liberazione, il direttore del Commercio Vinicolo, Giovanni Vanni, traccia il programma del giornale che torna a farsi portavoce della "vecchia Unione Italiana Vini, ora ritornata alla sua funzione di libera associazione per la difesa e l'incremento dell'industria e del commercio del vino e dei prodotti affini".

In questa nuova atmosfera di ritrovata fiducia nel futuro, animata da una decisa volontà di ricostruzione, nel 1947 Unione Italiana Vini celebra i cinquant'anni di vita e di attività, una ricorrenza che porterà sul nostro giornale la pubblicazione della storia a puntate dell'associazione, ancora oggi un documento storico di grande importanza. Celebrato l'anniversario, il 31 gennaio del 1948 l'assemblea straordinaria dei soci di UIV approvò un nuovo statuto, caratterizzato da un'ampia visione dell'avvenire. Nasce l'Unione Italiana Vini Società Cooperativa a Responsabilità Limitata, mentre la ragione sociale trova una nuova definizione in "associazione per la tutela generale e per il coordinamento delle attività del ciclo economico vinicolo". Si ampliano, pertanto, le funzioni attribuite all'Unione oltre ai soli compiti di incremento e difesa dell'industria e del commercio del vino, diventate ormai troppo restrittive e anacronistiche. Iniziano allora a prendere forma - anche in termini amministrativi - le singole categorie economiche che si ritrovano all'interno del sodalizio in un passaggio statutario di fondamentale importanza che sancirà la nascita della moderna Unione Italiana Vini. Un cambio di passo i cui risultati si vedranno negli anni a venire e che getteranno le basi dell'associazione come la conosciamo noi oggi. *Giulio Somma*

Dalle pagine del libro "Si pubblica il sabato. 90 anni di storia del Corriere Vinicolo"

# Un nuovo statuto e nuovi compiti per l'Unione Italiana Vini

L'Assemblea Straordinaria dei soci dell'Unione Italiana Vini del 31 gennaio 1948 approva un nuovo statuto, caratterizzato da un'ampia visione all'avvenire.

Il sodalizio assume così la denominazione di Unione Italiana Vini, Società Cooperativa a responsabilità limitata, mentre la ragione sociale trova una nuova definizione in associazione per la tutela generale e per il coordinamento delle attività del ciclo economico vinicolo.

Con la revisione statutaria l'Assemblea affida al sodalizio nuove funzioni, che vanno oltre i soli compiti di incremento e difesa dell'industria e del commercio del vino fino ad allora perseguiti e che risulterebbero ormai restrittivi e fuori dal tempo.

Viene inoltre deliberato di ammettere il principio che i singoli rappresentanti di soci possano dare all'Unione la rappresentanza sindacale del loro settore; sono istituite cinque categorie di soci, ognuna delle quali potrà d'ora in avanti costituire, in seno all'Unione, un'Associazione Nazionale a carattere strettamente sindacale, con proprio Consiglio e in collaborazione con l'Unione stessa.

Il nuovo assetto sancisce quindi il principio di autodeterminazione e di autogoverno delle singole categorie nell'ambito di un indirizzo generale comune di coordinamento di tutti gli interessi sul piano nazionale, allo scopo di perseguire un bene collettivo, che trascenda da qualsiasi azione di carattere particolaristico o di interesse locale.

Quello descritto è un passaggio statutario di fondamentale importanza, che sancisce la nascita della moderna Unione Italiana Vini. Nel momento, siamo nel primo dopoguerra, in cui il mondo produttivo del vino si stava evolvendo, articolandosi in figure imprenditoriali diverse, che cominciano a dare sostanza a ciò che oggi si definisce con il termine di filiera produttiva, l'Unione seppe cogliere tempestivamente il cambiamento in atto, riorganizzandosi con l'obiettivo di coordinare questa nuova "complessità" in evoluzione.

Un cambio necessario per mantenere fede al primo oggetto statutario della nuova Cooperativa, quello di tutela, coordinamento e rappresentanza dei legittimi interessi generali, morali e materiali delle attività del ciclo economico e vinicolo, come sancito dall'articolo 2 comma a) del nuovo documento.

## L'Unione Italiana Vini assume nuovi compiti

Nella vita dell'Unione il baricentro straordinario di sabato 31 gennaio 1948 rappresenta una data di fondamentale importanza, cui potranno fare seguito sviluppi che negli anni verranno sempre più evidenti, appunto perché si è approvato un nuovo Statuto Sociale. Accanto la ragione sociale trova una nuova definizione di "ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA GENERALE E PER IL COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DEL CICLO ECONOMICO VINICOLO", una prerogativa che assai più di quella attuale, che si limita a incrementare e difendere l'industria e il commercio del vino, è invece indirizzata al sodalizio di tutelare e coordinare le attività del ciclo economico vinicolo, con un proprio Consiglio e in collaborazione con la Unione Italiana Vini.

Il nuovo statuto approvato, che si è discusso e votato in una assemblea straordinaria convocata il 31 gennaio 1948, ha modificato il vecchio statuto, che era stato approvato nel 1937, e ha dato un'impulso decisivo all'attività dell'Unione. Il nuovo statuto, che è stato approvato, è stato approvato, e ha dato un'impulso decisivo all'attività dell'Unione. Il nuovo statuto, che è stato approvato, è stato approvato, e ha dato un'impulso decisivo all'attività dell'Unione.

### Cronaca dell'Assemblea Straordinaria

## IL NUOVO STATUTO SOCIALE DELL'UNIONE ITALIANA VINI

Assemblea Straordinaria del 31 gennaio 1948

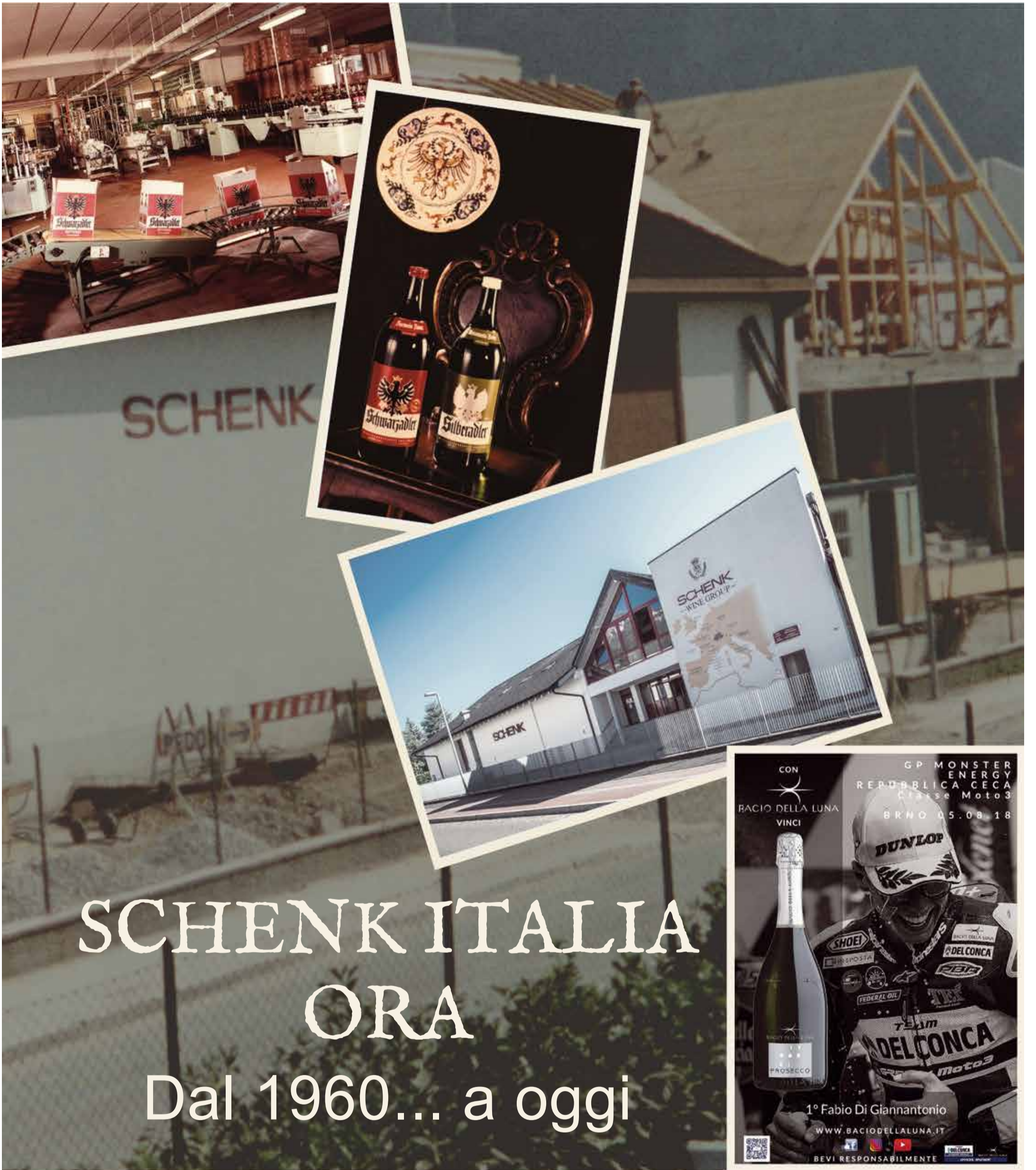
Il nuovo statuto approvato, che si è discusso e votato in una assemblea straordinaria convocata il 31 gennaio 1948, ha modificato il vecchio statuto, che era stato approvato nel 1937, e ha dato un'impulso decisivo all'attività dell'Unione. Il nuovo statuto, che è stato approvato, è stato approvato, e ha dato un'impulso decisivo all'attività dell'Unione.

Il testo del "nuovo" Statuto sociale dell'Unione Italiana Vini pubblicato sul Commercio Vinicolo n. 6 del 7 febbraio 1948



Vincenzo Macchi 1938 - 1942  
Virginio Noseda 1942 - 1956

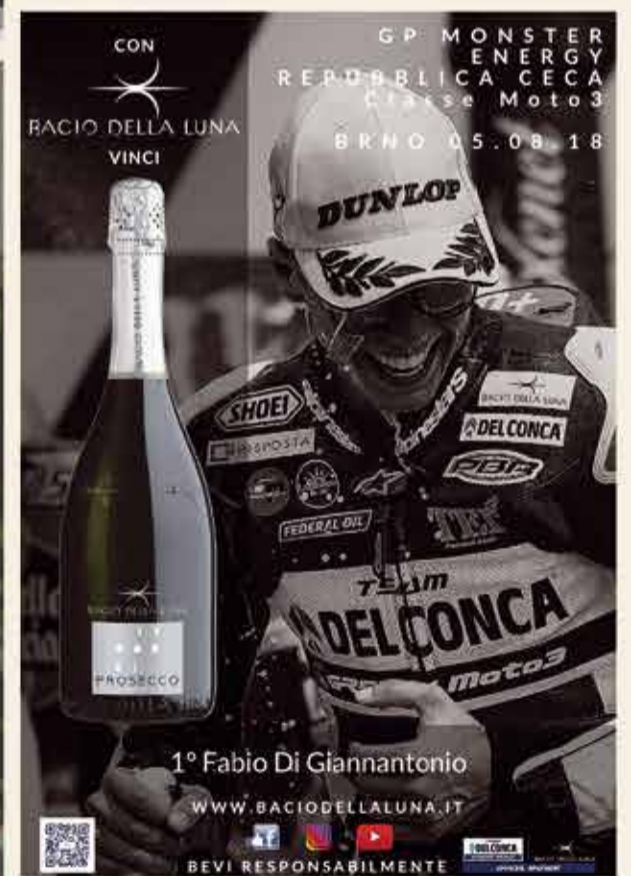
**I DIRETTORI DE "IL COMMERCIO VINICOLO"**  
Giovanni Vanni - Giuseppe Valentino - dal 1936 al 1939  
Giovanni Vanni - Giorgio Rossi - dal 1940 al 1943  
Giovanni Vanni - dal 1943 al 1946  
Stefano Mangold - dal 1946 al 1952



SCHENK ITALIA  
ORA  
Dal 1960... a oggi



**SCHENK**  
ITALIAN • WINERIES





Le quattro video-interviste a Gian Antonio Stella, Aldo Grasso, Aldo Cazzullo e Isabella Bossi Fedrigotti realizzate per la presentazione del volume storico sui 90 anni del Corriere Vinicolo, sono disponibili online sul sito del nostro giornale [corrierevinicolo.com](http://corrierevinicolo.com)

a cura di GIULIO SOMMA e FABIO CIARLA

# Il vino come identità, ALDO CAZZULLO tra epica e nuovi linguaggi

Tratto dalla video intervista realizzata in occasione della presentazione del libro "Si pubblica il sabato. 90 anni di storia del Corriere Vinicolo"

“È una storia che riguarda la nostra identità collettiva quindi ognuno di noi”, le parole sono di Aldo Cazzullo - inviato e firma di politica e storia del Corriere della Sera - e riguardano il vino e la sua importanza per l'Italia, con la sua società e la sua economia. Un concetto che riassume in maniera compiuta le numerose considerazioni, che vanno all'identità al linguaggio, emerse durante l'intervista che il direttore Giulio Somma ha realizzato per il Wine Talk, momento originale della presentazione del libro “Si pubblica il sabato” avvenuta lo scorso 27 giugno a Milano.

Quella ad Aldo Cazzullo è la prima della serie e non poteva essere altrimenti, il tema scelto infatti è quello delle basi della nostra storia vitivinicola e di come queste si intreccino con la nostra società. Alla domanda sul ruolo e l'importanza che ha avuto il vino nella definizione dell'identità italiana, il giornalista del Corsera risponde con un'immagine di grande potenza: “Credo che non esista nessun paese al mondo di cui si possa dire quello che possiamo noi dire dell'Italia, ovvero che puntando un dito a caso sulla mappa geografica, ovunque indichiamo una zona in cui si fa vino e si fa un ottimo vino. Dalla Valle d'Aosta al Salento, dalla Valle di Noto all'Alto Adige, o Sudtirolo che dir si voglia, ovunque in Italia si fa il vino e, ripeto, si fa un ottimo vino, non un vino dozzinale. Non si può dire lo stesso di nessun paese del mondo, neanche della Francia, ci sono zone francesi che non sono portate per il vino. Ci sono zone spagnole dove il vino non si fa o fa troppo caldo o piove troppo, in Italia si fa dappertutto. Per questo il vino è un elemento essenziale dell'identità nazionale, ci racconta quello che siamo, ci racconta da dove veniamo, è una cosa che in qualche modo ci tiene insieme”.

Un'immagine che chiarisce anche l'attualizzazione di quella identità, alla richiesta specifica se ancora oggi è valido questo legame così forte, Cazzullo risponde infatti che sì, il vino è ancora un elemento fondamentale in Italia, anzi “...più che mai è un elemento centrale nel definire l'identità italiana, nel definire chi sono gli italiani. Questo riguarda sia il punto di vista della vita quotidiana, della convivialità, ma anche il punto di vista economico. Il vino è anche un fattore di coesione sociale e soprattutto negli ultimi tempi è diventato sempre più importante dal punto di vista dell'economia produttiva”.

## Dall'identità al linguaggio

Dalla generazione di un'identità alla sua attualizzazione, un viaggio raccolto in pochi passi che diventa poi linguaggio, comunicazione. Infatti il secondo aspetto indagato da Somma con Cazzullo è il racconto di questo mondo antico e moderno, inserendo nella questione l'epica del vino e la sua importanza. Qui Cazzullo spazia, dalla citazione inevitabile delle sue Langhe con l'incipit de “La Malora” di Beppe Fenoglio alla necessità di una maggiore precisione nella comunicazione del vino, anche per i giovani.

Il fattore “epico” è introdotto dal direttore Somma chiedendo a Cazzullo se si è trattato di “revisionismo necessario” quello che è stato messo in atto con i racconti della vita delle campagne italiane del passato. Ovvero se, oggi, quello che ci diciamo o scriviamo della vita dei nostri nonni tra i filari e le coltivazioni di cento anni fa, non sia volutamente visto con una lente che elimina il brutto, ad esempio la fatica e la fame, e lascia invece trapelare solo il bello del contatto con la natura.

“Quello che dici è vero, - conferma Cazzullo - io sono stato bambino nelle Langhe che non erano più le Langhe povere della Malora di Fenoglio ma non erano ancora le Langhe ricche di adesso, Patrimonio dell'Unesco e zona turistica. Erano un posto di contadini, anche poveri. Era un posto democratico in cui non c'erano le grandi oligarchie del vino, le grandi famiglie aristocratiche che fanno il vino da secoli come in Toscana, e lo fanno benissimo, ma c'erano i piccoli produttori, i contadini che diventavano viticoltori. Era una vita durissima. Dove c'era, la vigna



*Italia Paese unico per diffusione e qualità della viticoltura, ma quello che serve è un racconto fatto di radici e precisione, senza visioni edulcorate di un lavoro bello ma che narra fatica, rinunce, sacrifici, passione e, ieri, anche fame e sofferenza*

dava un vino da pasto o da taglio, non un vino pregiato, e quindi sì, a volte noi diamo una visione un po' edulcorata di quella che era la vita nelle campagne, nelle vigne. La vendemmia era un rito ma era anche un lavoro massacrante”.

Necessario o no, il racconto in qualche modo epico della nostra storia agricola è ancora importante? Serve cioè a conservare il valore di quello che si fa tra quei campi e su quelle colline?

“Direttore quando penso all'epica penso all'incipit della Malora di Beppe Fenoglio: ‘Pioveva su tutte le Langhe, lassù a San Benedetto mio padre si pigliava la sua prima acqua sottoterra’. Dà proprio l'idea di quest'uomo che ha subito per tutta la vita e ancora da morto si piglia la sua prima acqua sotto terra. C'è un elemento epico nel racconto della campagna italiana e sicuramente c'è un elemento epico anche nel racconto del vino, del resto Oinos era il vino per i greci e Polifemo viene fatto addormentare con il vino, insomma c'è sicuramente un elemento mitico ed epico nel racconto del vino. Può darsi che anche oggi possa avere un senso, io penso però ci voglia anche molta tecnica, molta precisione. A volte l'approccio con cui si raccontano le cose è un po' troppo edulcorato. Bisogna essere seri, bisogna conoscere, bisogna andare sul posto, e penso che il tuo giornale questo lo faccia molto bene”.

## Comunicare il vino oggi

Tecnica, precisione, serietà. Concetti lontani dalla retorica del rurale e tutto il contrario di certi linguaggi ermetici della degustazione, rimane quindi da capire quale sia il modo corretto di comunicare il vino oggi. Perché se da una parte si rischia di risultare troppo didattici, dall'altra il passo verso l'eccessiva semplificazione è breve. La chiave di lettura di Cazzullo è ironica: “Questo riferimento al linguaggio ermetico delle degustazioni mi fa venire in mente un altro libro scritto da un autore che non c'è più, se n'è andato da poco, Nico Orengo, che si intitola ‘Di viole e liquirizia’ e fin dal titolo è un po' una satira di un certo modo di raccontare il vino. Il linguaggio da iniziati lascia il tempo che trova, mi ricordo anche la satira di Antonio Albanese quando faceva il finto sommelier. Penso che l'approccio debba sempre essere tutto sui fatti, bisogna verificarle le cose”.

Ecco, i fatti e la loro verifica al centro, come sempre dovrebbe essere quando si parla di giornalismo. D'altronde è questo il filo

conduttore, il trait d'union, che lega Corriere Vinicolo e Corriere della Sera, come evidenziato anche da Luciano Ferraro nella presentazione di fine giugno raccontando del primo editoriale del quotidiano di via Solferino, nel quale si specificava che il giornale avrebbe parlato chiaro “senza ideologia ma solo raccontando le notizie, - ha detto Ferraro - perché un fatto è un fatto e una parola non è che una parola. C'è un filo conduttore tra lo sforzo narrativo del Corriere della Sera e l'impegno del Corriere Vinicolo a dialogare con gli operatori e il settore, ovvero parlare senza ideologia, partendo dalle cose pratiche per arrivare alla descrizione del mondo”.

Una descrizione che può essere fatta in tanti modi, poco sopra si parlava di una possibile “lente” che deformava il racconto della vita della campagna di un secolo fa, forse i giovani però più che di lente parlerebbero oggi di “filtro”, come quelli delle App presenti sullo smartphone in grado di modificare e personalizzare visi, voci e addirittura video.

## Ritrovare radici

Forse anche pensando a questo, chiudendo l'intervista, il direttore Giulio Somma si chiede se dobbiamo esplorare altri mondi per raccontare il vino ai giovani. Che siano mondi o solo diversi linguaggi, secondo Cazzullo, la regola è sempre quella dell'identità: “Penso che sia importante ritrovare radici, identità appunto. Io ho una nonna di Barolo e una nonna di Barbaresco quindi sono discorsi che sento un po' naturali fin da bambino. Penso a un'informazione corretta, che racconti ai ragazzi che il vino è cultura, che il vino ha millenni di storia ed è una cosa che li riguarda: «De te fabula narratur». È una storia che riguarda la nostra identità collettiva quindi ognuno di noi”.

Un intervento ricco di sfaccettature quello di Aldo Cazzullo, che ha arricchito il wine talk con citazioni colte e più leggere, capaci di aprire un dibattito dai notevoli risvolti, non sempre prevedibili. Si incuneano in tutta l'intervista le Langhe, con il loro valore presente e passato. Un patrimonio economico e di vissuto che Cazzullo, conoscendolo dal di dentro, riesce spesso a trasferire come elemento simbolico e affatto diverso da moltissimi altri territori italiani. Una identità, quella del vino, capace di dividersi in tanti campanili e di ritrovarsi sempre uguale nella sommatoria finale. Perché la terra è spesso arida e anche quando arriva, la pioggia, i viticoltori di tutta Italia la “pigliano” alla stessa maniera.

IL CORRIERE VINICOLO  
1928 · 2018

90 anni di storia  
al servizio  
del vino italiano

Auguri!

da



MEZZACORONA

1904

# ANTOLOGIA

Dalle pagine di  
 “Si pubblica il sabato”

## Finalmente libero!

L'Alto Commissario per l'Alimentazione ha comunicato il giorno 25 febbraio che: «allo scopo di facilitare l'approvvigionamento del vino con il ritorno alla piena libertà di commercio, accogliendo la richiesta degli agricoltori, industriali e commercianti — e confortato dal parere favorevole delle autorità delle principali provincie di produzione e di consumo — ha stabilito di abrogare il decreto ministeriale 4 ottobre 1945 sulla disciplina del vino ed ogni conseguente provvedimento prefettizio emanato in applicazione di esso. Per venire incontro a particolari situazioni di talune provincie è stata data facoltà ai Prefetti di ultimare, a cura delle Sepral, la distribuzione del vino ancora vincolato alla data di entrata in vigore del decreto commissariale. La disposizione di revoca andrà in applicazione dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale».

Ciò ha significato la fine delle bardature, dei vincoli, delle restrizioni al libero commercio, alla tradizionale transazione mercantile dei vini in ogni piazza e zona di produzione e di consumo. Il vento novello della libertà in campo economico e commerciale ha spazzato i residui ultimi e pur tenaci dei superstiti blocchi, dei passaggi a livello abbassati, delle quote preferenziali e via dicendo, che durante gli anni della guerra ed i mesi del dopoguerra hanno straziato l'approvvigionamento, la qualità e i prezzi di un prodotto che non è mai stato deficitario nel paese e che avrebbe concorso con ben maggiore vantaggio alla ridotta e difficile alimentazione di guerra, se non fosse stato strumento di tortura per chi lo manovrava e per chi era costretto ad usarne.

Rimangono ancora vincolati, secondo il comunicato dell'Alto Commissario, pochi quantitativi di vini in talune provincie dove preme esaurire il piano di approvvigionamento preferenziale a suo tempo adottato.

Ma questo non vulnera il risultato sostanziale e imponente dello sblocco del vino solennemente annunciato, il cui decreto sarà quasi per certo pubblicato quando queste poche righe verranno stampate.

### 1946

Il Commercio Vinicolo n. 6

E non per ragioni di orgoglio o di eccessivo amor proprio, sibbene per coscienza e linearità d'azione ci convien ricordare d'aver sostenuto vigorosamente, e sempre, il dovere di offrire alle classi lavoratrici, ed al consumatore in genere, vino buono e a buon prezzo. Come era possibile in regime di vincoli e compartimenti stagni raggiungere simile risultato, che solo la intraprendente e libera concorrenza può e sa offrire alle umane genti assetate?

Naturalmente il commercio che ha tanto lavorato per ottenere lo sblocco del vino ha assunto il formale impegno di fare bene, e a miglior prezzo, la clientela di tutta la nazione. Lo sta di fatto facendo, e sempre meglio lo farà.

Così pure il commercio ha un dovere da compiere: dare atto che con amorevoli premure e squisito senso di comprensione l'Alto Commissario per l'Alimentazione ed i suoi funzionari e collaboratori hanno radunato in proficua e fruttuosa riunione tutte le categorie interessate nel movimento del vino, assieme ai tecnici ed ai responsabili dell'alimentazione e dell'ordine pubblico nelle principali provincie di produzione e di consumo, per cantare in commovente quasi unanimità di concetti le esequie del decreto 4 ottobre 1925, nato immaturo, vissuto di panni caldi e d'ossigeno, premorto al funerale celebrato in Roma il 16 febbraio, la cui epigrafe comparirà prestissimo nella Gazzetta Ufficiale del Regno.

La vecchia e gloriosa Unione Italiana Vini ha lavorato con passione, diligenza e costanza perché si addivenisse al risultato odierno, tanto desiderato dai suoi soci e da tutti i commercianti in vino, la cui carta da visita non porta tracce di

sgorbi o macchioline indetegibili. Sarebbe ingiusto ed ecces-

gli interessati al movimento vinicolo italiano, aggiungere che l'Unione Italiana Vini sia stata la mosca cocchiera per la revoca del decreto 4 ottobre 1945. No; e non osiamo dirlo.

Però, con la massima lode e la più grande stima per le Associazioni consorelle di produttori, industriali, esportatori, la Unione Italiana Vini nulla ha trascurato per fomentare azione energica, vasta, decisa, tendente al fine tanto desiderato. Infatti le argomentazioni portate dall'articolo di fondo del nostro giornale del 10 gennaio dal titolo «Ripartire alla normalità il mercato vinicolo» — che così larga eco di consensi ha avute — costituivano appunto il memoriale che la Commissione dell'Unione Italiana Vini ebbe a presentare all'Alto Commissario Mentasti a metà gennaio, ottenendone buoni affidamenti, come annunziato nel numero

del 20 gennaio di questo giornale. È stata ancora l'Unione Italiana Vini che, nella riunione del 16 febbraio all'Alto Commissariato per l'Alimentazione, ha presentato l'Ordine del giorno — dal nostro giornale già pubblicato nel numero precedente — che riuscì accettato all'Assemblea intera e riassunse le aspirazioni ed i voti comuni.

Ed ora un ultimo colpo occorre, perché la vittoria sia completa, nel precipuo interesse del consumatore italiano: che cessino i vincoli e le limitazioni per i trasporti del vino. Grandissima parte del frutto della libertà di contrattazione e di traffico del vino va ora perduta per causa delle limitazioni e difficoltà dei trasporti, soprattutto ferroviari, e delle assegnazioni preferenziali dei carri serbatoio. Ancora vento ci vuole, vento forte e fresco! Per abbattere le ultime barriere e dare al vino la sua completa e meritata libertà.

G. C.

### Le strade del vino

La stagione delle ferie, delle gite, dei soggiorni ai monti, al mare, ai colli batte in pieno.

C'è qualcuno che abbia pensato in Italia a indicare al turista le «strade del vino»? Francia e Germania l'hanno fatto; da noi, qui, da tempo si era insistito perché fosse segnalato sulle meravigliose strade instaurate o migliorate dal Fascismo la via che conduce alle zone dei migliori vini italiani.

Nulla si è fatto.

Eppure chi passa in auto o con altri mezzi lungo il nostro incantevole paese dovrebbe essere avvisato di trovarsi vicino alle celebri zone produttrici del Barolo, Ghemme, Valtellina, Valpolicella, Lambrusco, Albana, Chianti, ecc. ecc., ed esser guidato, con successive segnalazioni ben visibili, ai posti ove questi nostri nettari superbi si possono degustare e provvedere.

La Consociazione Turistica Italiana, tanto benemerita e così intelligentemente attiva, è pronta ad aiutare un'iniziativa che deve, evidentemente, partire dalle classi interessate.

È lecito chiedere all'operosa Federazione di quei Consorzi della viticoltura che hanno ormai nelle mani tutto il movimento viticolo, di prendersi cura di questa che non è piccola, trascurabile iniziativa?

### 1939

Il Commercio Vinicolo n. 26

## Il vino è un alimento

Che il vino sia un alimento lo si intuisce da un fatto banale eppure importantissimo: coloro che bevono soltanto acqua pasteggiando, mangiando di più, hanno bisogno di consumare in maggior copia altri alimenti.

Il duro periodo dell'altra guerra ha anche dimostrato che i popoli i quali mancarono di vino come bevanda abituale, dovendo forzatamente sottoporsi a privazioni di alimenti o all'uso di alimenti grossolani, deficienti, ebbero a soffrire molto di più di quelli che ebbero il conforto del vino. E l'esperienza purtroppo dura tutt'ora.

Penso che tutti coloro i quali negano valore alimentare al vino, pure supposti in buona fede, lo fanno perché ignorano la esatta costituzione chimica del vino. Si è forse mai inteso accusare il vino, da medici anche di nome, se non soltanto come bevanda esclusivamente alcolica, se non soltanto avendo di mira il solo alcole?

Ma il vino non contiene soltanto alcole, ma sostanze diverse, per alcune delle quali il valore alimentare non è da mettersi in dubbio (sostanze azotate, carboidrate; sali, lecitani, ecc.).

Del resto, senza argomentare in linea teorica, prendiamo una delle più serie e sistematiche esperienze fatte da fisiologi di valore come il senatore Albertoni e il dott. Rossi dell'Università di Bologna su di una famiglia di contadini dell'Abruzzo.

Questa famiglia ebbe 5 giorni di vitto ordinario senza vino, e si prese un primo bilancio fisiologico; poi ebbe lo stesso vitto ma con 675 a 690 cmc. di vino al giorno agli uomini, 510-530 alle donne: dopo 20 giorni di simile regime si prese un secondo bilancio alimentare; infine un altro periodo di 15 giorni con lo stesso vitto ma con vino aumentato a 930-950 cmc. al giorno per gli uomini e a 850 per le donne; e terzo bilancio alimentare.

Tutto fu studiato con cura scientifica: peso degli individui, forza al dinamometro, costituzione del sangue, analisi dei cibi introdotti, delle urine, delle feci.

Ebbene? Dopo questa esperienza risultò in modo inoppugnabile (veggasi la memoria «Sul valore alimentare del vino» in Atti Acc. scienze di Bologna, 1909) che il vino è un vero e proprio alimento.

Il suo alcole, il tanto bistrattato e temuto alcole, viene quasi tutto bruciato (si intende bene quando il vino è usato in modica quantità e specie durante i pasti) e viene usufruito a mantenere la temperatura del corpo a produrre lavoro in maniera identica (isodinamogena) agli altri principi alimentari.

Il vino è un alimento di risparmio per il grasso e l'albumina del corpo in maniera equivalente a quella degli altri alimenti e in rapporto al numero delle calorie di combustione.

Il vino esercita un benefico effetto sopra il sangue au-

mentando la quantità di emoglobina.

Infatti l'emoglobina fatta uguale a 100 nel periodo in cui i contadini non ebbero vino passò a 121 nel periodo primo in cui si diede vino e a 132 nell'ultimo periodo a vino in maggior quantità. E i globuli rossi da 100 passarono a 121.

Si aggiunga che il vino ha dimostrato un valore *stomatico* notevole nel senso che eccita le secrezioni e favorisce così l'assimilazione. Ed ha poi un sicuro valore come *nervino* e stimolante, il che è di grande importanza tutte le volte che la dieta ha delle deficienze in materie stimolanti com'è spesso della dieta del contadino e di quanti sono costretti a cibi grossolani o in maggioranza vegetali. E siccome è sicuro che anche le sostanze nervine sono necessarie alla vita, questa virtù del vino non va trascurata.

Quanti adunque vedono il vino come una superfluità inutile e, peggio, dannosa, sbagliano specialmente se si dirigono al nostro popolo che da millenni lo usa e ne trae motivo di conforto al lavoro e forse anche incentivo a quella sana briosità geniale simpatica e buona che tutti gli riconoscono.

Tutto questo è bene lo si tenga presente ora che la popolazione deve valersi di una dieta di guerra razionata e che ha assoluto bisogno di integrazione in calorie le quali possono essere date, utilmente e gradevolmente, dal vino.

A. MARESCALCHI

### 1944

Il Commercio Vinicolo n. 3

## Vino o “sakè”, in Giappone?

Secondo Iuigi Kasai, membro del Parlamento e uno dei capi della viticoltura del vino impero del Sol levante, il vino potrebbe diventare una delle bevande nazionali del Giappone del dopoguerra, come conseguenza della drastica diminuzione dell'assegnazione di riso per la fabbricazione del «sakè», la classica bevanda nazionale nipponica. Kasai è ben conosciuto in California, che egli ha visitato sovente negli anni precedenti il conflitto.

Subito dopo l'invasione americana del Giappone, Kasai condusse un certo numero di corrispondenti di guerra in treno speciale per un week-end nella prefettura di Yamancasi, per assistere alla raccolta delle uve. Ciò avveniva in settembre, approssimativamente in corrispondenza dell'epoca della vendemmia in California.

Il primo raccolto dopo la fine della guerra fu destinato interamente all'uso della tavola, data la penuria di prodotti alimentari e per la mancanza di attrezzature di lavorazione e di conservazione che furono tutte distrutte dalla guerra. Le uve dell'ultima vendemmia tuttavia sono state tutte lavorate e l'attività dell'industria vinicola giapponese ha cominciato a riprendere il suo ritmo normale.

I giapponesi sono stati privati per la maggior parte, della fabbricazione normale di «sakè», per la necessità primordiale di impiegare il riso, col quale esso è preparato, per usi alimentari.

Ciò, secondo Sakai e altri produttori, aumenterà la popolarità del vino e può, negli anni prossimi, mutare le preferenze nazionali.

I vini del Giappone sono tutti bianchi, piuttosto secchi, sono gradevoli al palato, ma mancano di «bouquet». Il sole e il clima, particolarmente nella provincia di Yamancasi, ben si addicono alla prosperità dei vigneti, ma l'arte dei giapponesi nella preparazione dei vini deve ancora molto perfezionarsi.

La produzione totale delle bevande alcoliche in Giappone è stata l'anno scorso solo del 35 per cento della media d'anteguerra, ma rappresenta già un notevole miglioramento rispetto al 1945.

Il «sakè» è la più antica e la migliore bevanda, e la sua scarsità sarà risentita da tutto il paese d'uno a tanto che non si sia trovato un prodotto di sostituzione accettabile.

Le altre bevande giapponesi comprendono il «Gaseisciu» che sarebbe il «sakè dei poveri», che è fatto con patate dolci; il gin giapponese, che una volta si faceva col riso o con altri cereali, è anch'esso ricavato, oggi, dalle patate dolci di bassa qualità.

La fabbricazione del vino beneficia d'una buona fornitura di materia prima e può contare sul fatto che, dovendo essere gli stabilimenti vinicoli interamente ricostruiti, la ricostruzione sarà fatta con vedute e criteri modernissimi.

### 1947

Il Commercio Vinicolo n. 32

Direttore Responsabile:  
 dott. GIOVANNI VANNI  
 Arti Grafiche: Comm. ENRICO GUALDONI

**SCEGLIETE!**

**DURATA MEDIA DELLA VITA UMANA**

50 ANNI in chi abusa di alcool	59 ANNI in chi beve solo acqua	63 ANNI in chi beve moderatamente VINO
---	---	---

(Dott. FIESSINGER)

Questi cartelli di propaganda al vino, in grande formato (cm. 33,5 x 48,5) e a colori, specialmente adatti per rivendite e mescite, sono in vendita presso la  
**S. A. Pubblicazioni di Propaganda Vinicola ENOTRIA**  
 (MILANO - Via Silvio Pellico 7)  
 al prezzo di L. 3.  
 Spedizioni contro assegno L. 5.

### 1940

Il Commercio Vinicolo n. 18

# DEGLI ARTICOLI

## Dagli archivi del giornale

Una nuova selezione di articoli pubblicati sul *Commercio Vinicolo* tra il 1938 e il 1948



**Nonostante le difficoltà del momento** il "Commercio Vinicolo" - unico organo della categoria - rispondendo alle richieste e nell'interesse dei suoi fedeli lettori, continua a portare in tutte le zone dell'Italia non occupata il suo accurato e tempestivo servizio d'informazioni per tutto quanto riguarda la produzione, l'industria e il commercio dei prodotti vitivinicoli nel campo legislativo, sindacale, tributario e tecnico, e il suo valido contributo alla trattazione dei più importanti problemi della categoria.

Il dovere di limitare allo stretto necessario il consumo della carta ci impone però di sospendere immediatamente a partire dal 1° gennaio p.v. la spedizione del ns. giornale a quanti prima di tale data non avranno provveduto a riconfermarci la propria adesione anche per l'anno nuovo.

**ABBONATI!**

Evitate lo spiacevole contrattempo di rimanere per qualche settimana senza il nostro giornale, ed evitate inutili spese per l'invio dei numeri arretrati a chi rinnova in ritardo il proprio abbonamento.

**Provvedete in tempo a rimetterci la Vostra quota, indirizzando alla nostra Amministrazione in**

**MILANO, VIA ARMORARI 8 (Passaggio Centrale)** o con versamento sul ns. conto corr. postale **3-23.631.**

Date le ben note difficoltà del momento - derivanti dall'accresciuto costo delle materie prime e della mano d'opera - facciamo appello al senso di comprensione dei nostri lettori perché sottoscrivano

**L'ABBONAMENTO SOSTENITORE** il cui importo è di L. 100.— annue.

**I Soci dell'Unione Italiana Vini** verseranno l'importo del loro abbonamento col contributo sociale dovuto per il 1945 alla predetta Società.

### L'ARTE DEL BERE E DEL BEARSI

**Camerieri a Milano - Tastevin a Digione - Deputati a Roma**

OGNI tanto è piacevole staccarsi dal lavoro ed abbandonare lo spirito alle divagazioni che trasportano in aere serene ed eterne. Purtroppo però, se è facile anche al giorno d'oggi, nonostante la propaganda agli scio-pers, togliere dei grandi ed infaticabili lavoratori, è invece assai difficile trovare persone che conoscano l'arte del riposo.

Infatti i più credono che riposare sia tempo perduto e che divagare dal proprio abituale affanno sia riprovevole disperdimento di preziose energie.

Nulla di più errato.

Il riposo domenicale del comandamento cattolico, che trova riscontro in tutte le maggiori civiltà umane, e l'arte di ozio, il culto del dolce far niente della filosofia taoista possono avere nel più accanito lavoratore una forma di applicazione sensata che non limita, ma stimola ed esalta l'interno vigore e lo rinnova con una forza ricreatrice possente.

Voi amici lettori vi sarete accorti che in me, tecnico dell'arte di fare il vino, si permea non solo il dinamismo della ricerca e dello studio, della conquista intellettuale ed economica, ma anche talvolta la brama d'una divagazione, la sete d'un sorta di vita che non sia quella di un problema, ma di un ideale.

Quando ho parlato, ho scritto ed ho agito in nome di una filosofia edonistica, di un neo-edonismo che insegna a vivere traendo dalla vita stessa il massimo piacere spirituale e fisico insieme per sé e per il prossimo, così ho fatto con quello stesso istinto che conduce una rondine verso il nascente tepore primaverile.

Noi vinicoli, siamo gli eletti perché la nostra materia di lavoro può essere nel tempo stesso il nostro spirito di ricreazione.

Un laniere od un metallurgico, dovranno, per ozio, rivolgersi a tutt'altre attrazioni che non siano quelle dei tessuti o delle macchine, ma un vinicolo, potrà invece concedersi alle gioie di quello stesso vino che l'ha affaticato.

Basta per ciò cambiare visuale, basta cioè vedere il vino non come oggetto di attività economiche, ma come mezzo di elevazione psicofisica.

Il vino, così, cambia sostanza e si idealizza a tal punto che può divenire il centro di attrazioni molteplici d'ordine spirituale e affettivo insieme.

Non è tempo perduto affardarsi in riunioni conviviali a sturare bottiglie e piacevoli storie, a mescolare e confondere, a cantellinare e sorridere, a meditare...

Sol così si ritempra lo spirito, sol così si vive e rievoca l'oggetto intralciato dal tempo per ricreare un nuovo che del primo ha la stessa materia ma una rinnovata sembianza.

Solo alla luce di queste arcane confidenze possono trovar comprensione alcune iniziative che interessano il settore vinicolo e che ebbero già eco nelle pagine di questo nostro giornale.

Si beve male a Milano?

Ecco l'Unione Italiana Vini ad organizzare un corso ai camerieri sull'arte di servire il vino: una serie di conversazioni che divagano fra la psicologia e la filosofia: psicologia per armonizzare il vino al cliente, filosofia per giustificare la ritualità della mensa.

Si disprezzano i bevitori di vino?

Ecco l'Accademia del buon gusto a celebrare le idealità conviviali promuovendo una fusione di intenti con l'Internazionale dei bevitori, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Si politicizza ogni manifestazione economica vitivinicola?

Ecco l'Associazione Enotecnica Italiana ad organizzare un saggio di degustazione dei vini per tutti i membri del Governo e della litigiosa Assemblée costituente: il vino certamente appaquerà, luciderà ed armonizzerà molti contrasti.

Non sono queste delle utopie vinicole, ma delle verdi speranze.

Come il sole ci ha dato il vino, così il vino ci ridarà la luce per lo spirito annebbiato dalle fatiche del diuturno lavoro.

**A. Bertuzzi**

Confidenze riservate agli eletti buongustai del vino e della vita, incomprensibili ad esempio a chi legge il giornale mangiando.

1944  
Il Commercio Vinicolo n.33

### NOTE TECNICHE

## La primavera e il vino

Continiere, in guardia! Non c'è stagione più invidiosa, per il vino, della primavera. E' di questo tempo che si debbono separare dal vino le fecce che si nascondono i detriti inerti della fermentazione, insieme ai germi di malattie pronte ad esplodere coi primi tepori primaverili.

Il travaso è la prova del fuoco del vino, il termometro per la sua salute o il collaudo per la sua conservazione. Come si faccia la « prova dell'aria » tutti i vinicultori sanno. Un piccolo saggio di vino — pubblica il « Giornale d'Italia Agricola » di Roma — tolto dalla botti o dalle vasche e posto in un bicchiere coperto, si mantiene per vari giorni ad una temperatura di 20-25°, badando bene alle modificazioni che una tale « estate artificiale » produce. E' dalle deduzioni tecniche che scaturiscono da questo esame che vengono determinate le manipolazioni od aggiunte da farsi al vino, approfittando del travaso.

Per la sua semplicità la « prova dell'aria » è da qualcuno ritenuta cosa banale, di poco conto, mentre per i vinicultori di razza rappresenta quello che un tecnico di valore ha definito « un codice di chiara e lungimirante intelligenza ». Difatti, l'esposizione all'aria costringe il vino a riciclare il suo vero essere e le sue tendenze. E' il vinicultore che deve, poi, diagnosticare le cure da farsi al vino stesso, e (quando i risultati danno veramente pensiero) ricorrere all'analisi chimica.

Altrorché non vi sono alterazioni di sorta, si può procedere senz'altro al travaso. Se c'è aumento nell'intensità colorata (senza che si possa parlare di rottura), si deve pensare che spesso ciò è dovuto al ripristino, per effetto dell'aria, del tono giusto di colore per quei vini temporaneamente scoloriti dalla rivivificazione in ambiente solforoso. Quando la rottura del colore è accompagnata da intorbidamento, da sviluppo di bollicine passose ecc., e il caratteristico specchio metallico alla superficie del vino indica il caso patologico, non si indugi un istante a correre ai ripari. Se appaiono delle onde scricche, vuol dire che stiamo in presenza di « girato » e basterà una piccola bacchetta di vetro e con questa muovere il vino nel bicchiere, per veder formarsi onde vorticosi che sembrano assumere i riflessi della seta. Presentandosi un liece intorbidamento, non si deve credere che provenga da cause patologiche, ma quasi sempre da ripresa di fermentazione per vena di dolce rimasta indecomposta. E' facile che accompagnino sapori estranei (idrogeno solforato, soprattutto) e che aumenti l'acidità volatile.

Bisogna tenere per fermo che il travaso è una operazione indispensabile per dormire tranquilli sulla conservabilità del vino. Compiuta dal freddo invernale l'azione spogliatrice di eremori di tartaro, il quale si rende in parte insolubile quando la temperatura si abbassa, i detriti inerti della fermentazione si depongono a costituire le fecce (fermentati sani e selvaggi, sostanze pectiche, cretose, ecc.) ed è allora che si deve provvedere al vino un ambiente acido in cui possa — e deve — abitare lunghi mesi senza correre pericoli per il risveglio dei microrganismi dovuto all'aumento di temperatura. L'effetto pratico di questa faccenda deve essere identico a quello di un rinnovamento di aria in un ambiente chiuso e viziato per lungo tempo.

Non si ascoltino gli avversari della « muta del vino »; non c'è rischio che questo perda il frizzante o la « beva » dei vini governati che manda in visibilio i commercianti. Basterà aver occhio perché tutto vada a puntino.

Prima di tutto si deve approfittare delle basse temperature di una giornata fredda e asciutta. Alta pressione e bassa temperatura sono le condizioni fisiche ideali perché l'anidride carbonica (che obbedisce alle leggi di tutti i gas, compresa quella di Henry) si disperda in proporzioni insignificanti. E seguire sempre il criterio della preliminare prova dell'aria.

Per i vini sani, asciutti, secchi (cioè completamente fermentati) il travaso si fa fuori del contatto dell'aria, con pompa o distillato, saturando l'atmosfera dei vasi con anidride carbonica che viene discacciata per la graduale riempitura che va eseguita senza scroscio. Per quelli crudi e tannici, che allappano al palato, travaso all'aria; per quelli abboccati, lupidi e nati, con permanenza netta di vena-dolce donata a zucchero d'una indecomposta (il processo fermentativo è cessato del tutto), travaso all'aria, a scroscio; per quelli abboccati rifermentati attendere a travasare che la fermentazione lenta sia cessata; per quelli torbidi travasare e filtrare su carta o su filtri sterilizzati a dischi fuori del contatto dell'aria con pompa o distillato; per quelli con odore di uova marce e con sapore di muffa od altri sapori e odori estranei, travasare a contatto con l'aria e — per questi ultimi — dopo cinque o sei giorni procedere al travaso; per quelli ammalati di « cause » ossidative, di « cause » ferriche, di girato, di apodole, di spunto e assenza, travasare fuori del contatto dell'aria.

Andremmo troppo per le lunghe se suggerissimo in questa nota i rimedi che la tecnica e la chimica enologiche suggeriscono per le diverse malattie. Ne parleremo in un prossimo articolo, perché sono ancora molti i vinificatori — specie i piccoli produttori e i mezzadri — che hanno spesso la sorpresa di vedere andare a male, come si dice in Toscana, il loro vino.

FORNARETTO VIERI

1947  
Il Commercio Vinicolo n.17

## Prezzo minimo

Quando si chiede, giustamente, che sia fissato un prezzo minimo per la vendita al minuto del vino da pasto, v'è chi drizza le orecchie e assai si stupisce che, proprio in questi tempi di inevitabile giustificato caro-vita, si osi parlare di minimi, mentre è il massimo prezzo che occorre fissare perché non sia da alcuno sorpassato.

Lasciamo da parte l'influenza dei calmieri che, fin dai tempi romani e da quelli Manzoniani, presentasi assai discutibile.

Ma invitiamo a ragionare sogggettivamente sulla materia per la quale il prezzo minimo è chiesto.

Si tratta del vino, il quale si presta purtroppo alla più innocente ma più diffusa frode. E' evidente che un vino allungato o di basso grado o di imperfetta fattura può essere offerto a prezzi così inferiori a quelli legittimi derivanti da costo, spese, imposta ed altri oneri, da lasciar luogo a fondati sospetti.

Ora, se con le disposizioni sui prezzi lodevolmente si vuole tutelare il consumatore, che razza di tutela è quella di lasciarlo volgarmente ingannare con l'offerta di vino a mite prezzo, sì, ma che vino non è, o non è quel vino che fa bene nelle famiglie e all'operato per la sua integrità, per la sua preparazione, per i suoi caratteri igienici e alimentari?

Il concetto del prezzo minimo discende quindi da quello stesso di tutela da cui parte il concetto del prezzo massimo: qui è questione di cifre, là è questione di qualità, di sostanza.

## AL PRESIDENTE LUIGI EINAUDI

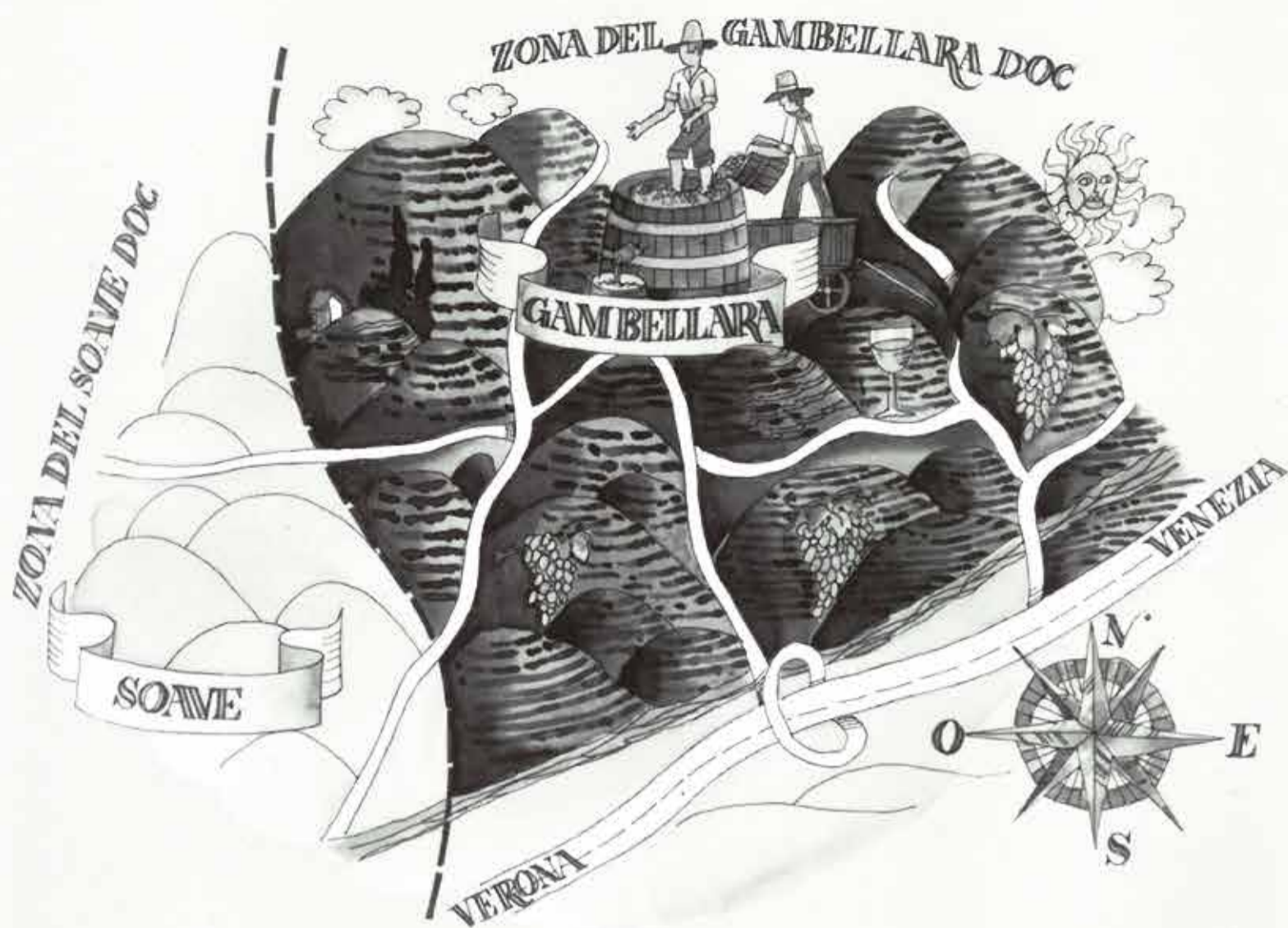
E' stato eletto il Presidente della Repubblica. E' un atto di somma importanza, poiché chiude definitivamente una difficile parentesi della storia italiana e segna il passaggio della transitorietà alla stabilità. Sotto la suprema vigilanza del più alto magistrato della Repubblica italiana, il nuovo Parlamento, uscito dalle elezioni del 18 aprile, ha il compito di dare al Paese l'indirizzo politico ed economico nonché la base legislativa per lo svolgimento pacifico di una vita di lavoro e di ricostruzione, secondo quei principi di rispetto umano e di libertà cui il nobilissimo messaggio presidenziale è ispirato.

I vinicoli italiani, coscienti di rappresentare nel complesso sociale ed economico della Nazione una forza di primo ordine e consci altresì della responsabilità che loro deriva da questa posizione di preminenza, sono pronti a dare il loro pieno apporto a quest'opera immane di ricostruzione ed esprimono tutta la loro fievolezza per il fatto che a presiedere le sorti della nuova Italia sia stato chiamato un membro della loro grande famiglia, il senatore Luigi Einaudi. Al loro Presidente, al primo vinicolo d'Italia, essi rivolgono le loro migliori espressioni augurali di un lavoro sereno e fecondo, nel nome di quella fratellanza universale e di quello spirito di pacifica collaborazione tra gli uomini che è naturale ed innato in quanti amano la terra ed i suoi prodotti — per il bene e per il progresso della vitivinicoltura italiana che è alla base della economia agricola nazionale — per il bene supremo dell'Italia amata.

1940  
Il Commercio Vinicolo n.7

1948  
Il Commercio Vinicolo n.19

1941  
Il Commercio Vinicolo n.17



# Passa la frontiera del Soave e scopri il Gambellara DOC vino di casa Zonin.

Coltiviamo le uve più celebri del Veneto e del Friuli, le vinifichiamo per farne vini rossi che si chiamano Merlot, Cabernet, Valpolicella, Bardolino o vini bianchi come Pinot, Tocai, Soave. Ma da quattro generazioni, sulla tavola da pranzo della famiglia Zonin si beve un vino solo, il Gambellara: il vino bianco di casa Zonin.

*Nella bottiglia da litro con tappo a vite c'è il Gambellara DOC per tutti i giorni; nella bottiglia renana con tappo di sughero c'è il Gambellara Superiore per i pranzi importanti.*



# ZONIN

viticoltori in Gambellara  
dal 1821