

# LA VITE e il suo lungo percorso sino alla nostra tavola.

di Alberto Ravasio

Si può rimanere più giorni senza cibo, ma non privandosi completamente di bevande. L'unica bevanda in grado di dissetare veramente è l'acqua e la sua percentuale (75-85%) nel vino è tale da compensare il mancato consumo diretto.

Già presente nella Bibbia come elemento di contatti umani, il vino diviene simbolo di transustanziazione della divinità che lo accoglie trionfalmente nell'Eucarestia.



La produzione del vino inizia con la *coltivazione della vite*, (*terreno, vitigno, clima*), nelle sue fasi fino alla *vendemmia*, poi lavorazione in cantina con la *pigiatura*, poi *mosto*, la *fermentazione tumultuosa* sino alla *svinatura* e prosegue la *fermentazione lenta* fino alla completa *trasformazione degli zuccheri in alcol*.

In questa lavorazione è la presenza del vignaiolo importantissima; per dirla con Luigi Veronelli: « *Il vino sente l'amore del vignaiolo e lo ricompensa facendosi migliore* ».

Obiettivo: accompagnare i visitatori nel lungo percorso "vite-vino-commercio-tavola" per far apprezzare le molteplici attività e risorse umane collegate.

## PIANO DELLA COLLEZIONE:

Presentazione.	pag. 1
1-COLTIVAZIONE DELLA VITE: viticoltura, vendemmia, in cantina.	pag. 2-34
2-VINO: vini, vini D.O.C.G., bevande con alcol di vite.	pag. 35-64
3-COMMERCIO: negozianti e case vinicole.	pag. 65-87
4-ALLA NOSTRA TAVOLA.	pag. 88-96

La vite si adatta a qualsiasi tipo di terreno, predilige terreni poveri, ma lo stesso vitigno non dà uve uguali se coltivato in terreni dalle caratteristiche diverse. Il suolo è costituito da un sottile strato influenzato dalle colture dell'uomo e da una parte sottostante con le caratteristiche geologiche originali.

I terreni, talvolta pietrosi, sono strutturati con calcare, argilla, minerali che influiscono sulle qualità organolettiche del vino.

Il suolo ha il privilegio di terre, climi, storia e uomini straordinari; nel narrato di Luigi Veronelli si legge: «Il contadino, quando rivolta la zolla, quel gesto gli fa conoscere tutto, la sua durezza, la sua densità, ne sente gli odori umidi quando la rivolta, la tocca con le mani, la giudica e la conosce. La rispetta...quanto più la pianta fatica a far frutto tanto più l'uva sarà migliore».

In viticoltura prendersi cura del terreno è indispensabile per una buona gestione di tutta l'attività di cantina; come nella "cartolina formato piccolo" illustrata a colori, opaca, della Cassa di Risparmio delle Province Lombarde *viaggiata il 4.11.1942*, realizzata da Eliocromia Zacchetti & C. Milano dall'opera di A. Soressi "Cura del terreno".



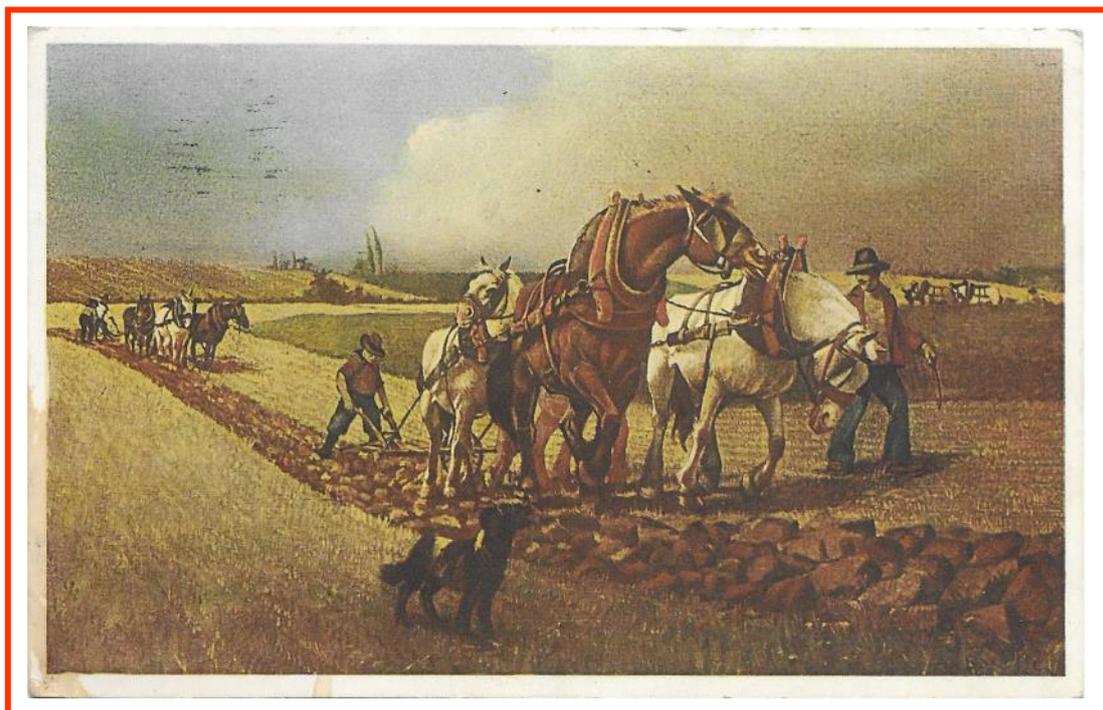
SUOLO



ARGILLE



PIETRE



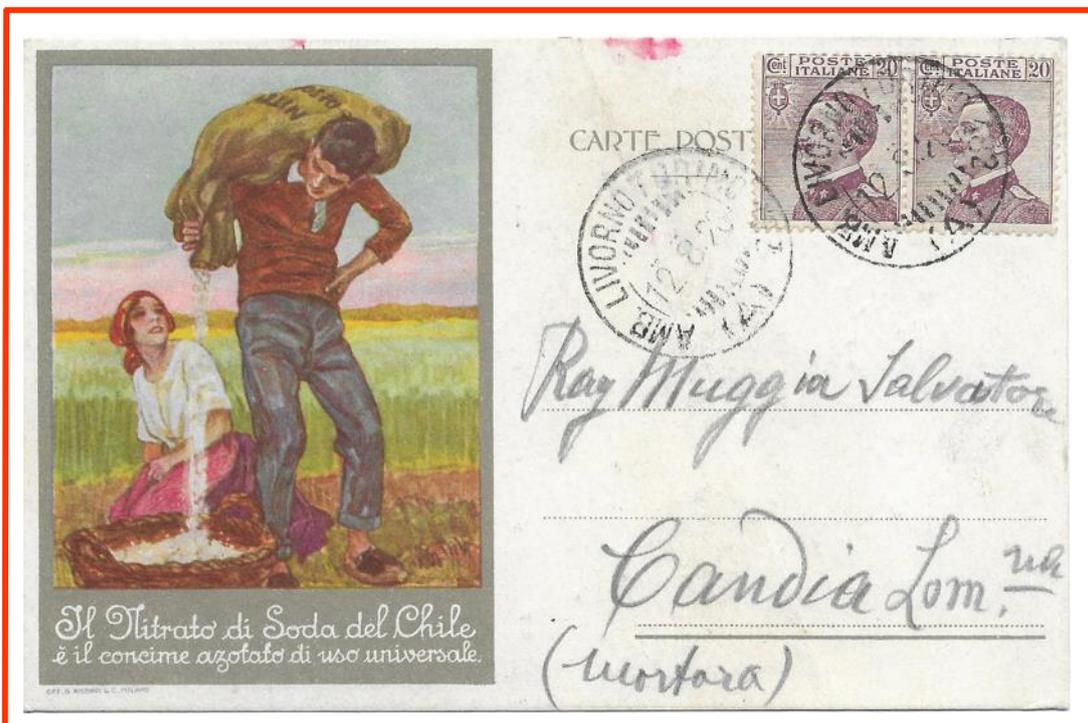
Sempre si è aiutato il terreno con fertilizzanti, concimi e come ci dice la scansione del set-

timanale *Corriere delle Alpi*, anno VI° n. 11, Domenica 18 marzo 1894 da Susa, viaggiato il 17.3 e recapitato al Preg. Sig. Bartolomeo Giuliano, pittore e professore all'Accademia Albertina di Torino, con consigli e dosaggi nell'uso di **concimi e nitrato di soda da spargere su terreni prima di lavorare la terra.**



Come pure la "cartolina formato piccolo", illustrata a colori, opaca, di inizio secolo, con verso indiviso realizzata dall'off. Ricordi & C. Milano, viaggiata il 12.8.1926 con annullo ambulante 482 (A) Livorno Torino.

**Viti:** Quantità per tavola:  
 Kg. 2 Fosfato Thomas.  
 Ettogr. 5 Superfosfato.  
 » 4 Cloruro di potassio o solfato di Potassa.  
 » 1 Nitrato di soda.  
 Tutti questi concimi devono esser mescolati accuratamente con materie inerti, terra, sabbia, segatura di legna ecc. e sparsi uniformemente sul terreno.  
 Sui prati basta di spargerlo sul terreno, come copertura; nelle viti si sparge prima di lavorare la terra.  
 Le piogge poi s'incaricano di sciogliere questi sali nutrienti e di metterli in condotto colle radici che le assorbono.  
 Le dosi di fosfato Thomas, che è poco solubile, bastano per due o tre anni.  
*Susa 11 Marzo 94.*  
**R. L.**



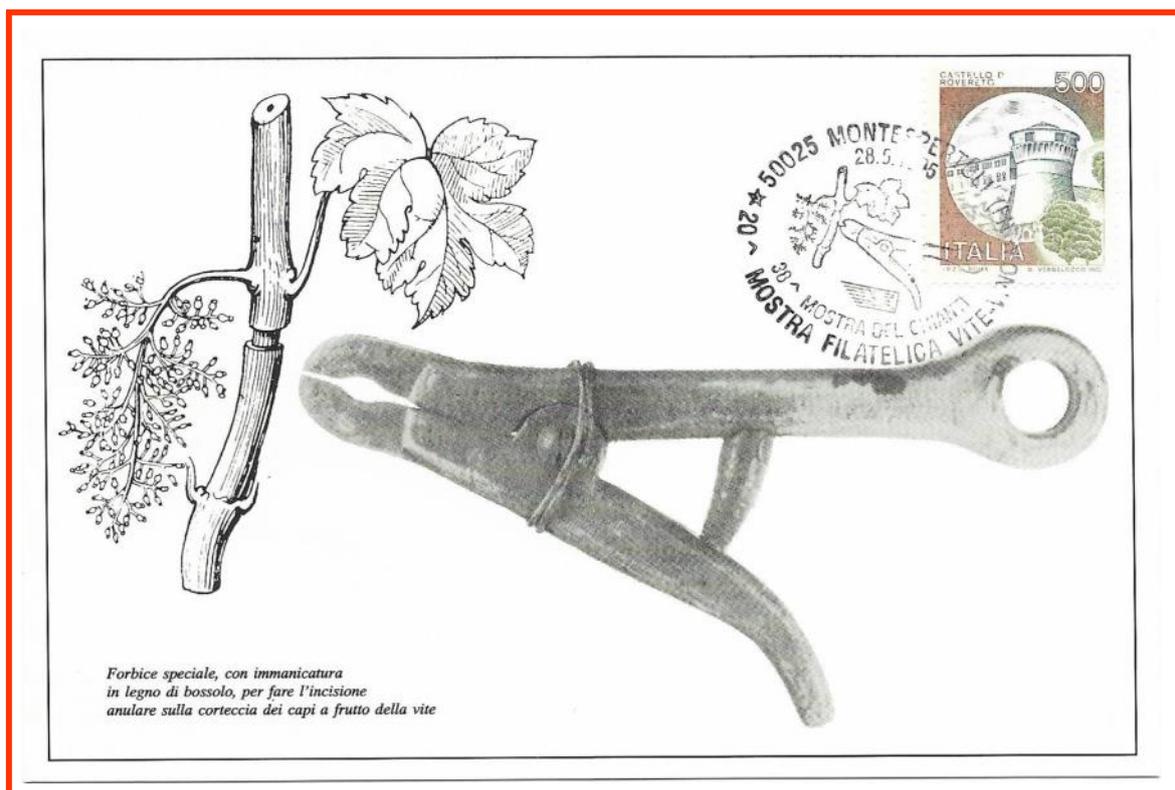


...il TERRENO è ben concimato e prepariamo il vigneto con VITI INNESTATE E SELVATICHE.

Entriamo nel vigneto al fine di gustarne la infinita bellezza, come dalla fotografia del vigneto Ruffino, autore Davide Modina, pubblicata nella sua tesi di agronomia "Prima indagine sull'utilizzo di un indice vegetazionale per la stima dello stress idrico di un vigneto in Chianti", Siena, 2019 e speditami con il sito MyPostcard.



E...scopriamo viticoltori, che con eleganza allacciano i teneri tralci ai supporti tesi del vigneto per una maggior insolazione dei grappoli d'uva, nella "cartolina formato piccolo" sepiata e *viaggiata* 8.10.1909 e, a volte, con l'aiuto della **forbice speciale**, immanicata in legno di bossolo, procurano una incisione sulla corteccia dei capi a frutto della vite al fine d'incrementare il calibro degli acini d'uva.



Abbiamo preso cura del vigneto ma noi dobbiamo preoccuparci di proteggerlo dalle tre malattie infestanti:

**OIDIO, PERONOSPORA, FILOSSERA.**

Ecco che interpelliamo l'III.mo Cav. Dimarzo per acquistare sacchi di zolfo per combattere l'oidio (o mal bianco).

« Torella li 14 giugno 1899

III' Cav. Dimarzo

Oggi da questa stazione Tufo vi ho spedito sacchi n. 30 che vi compiacerete spedirmi alla stazione Santangelo quintali 15 zolfo.

...Beninteso allo stesso prezzo fattomi anticipatamente...».

COMMISSIONI SPEDIZIONI  
RAPPRESENTANZA  
ARTICOLO VINI

Luigi Losco

TORELLA DEI LOMBARDI

Torella li 14 giugno 1899

III' Cav. Dimarzo

Oggi da questa stazione Tufo  
n. 30 che vi compiacerete spedirmi alla  
Stazione Santangelo quintali 15 zolfo.  
Beninteso sempre allo stesso prezzo  
fattomi anticipatamente. Quantunque la  
P.S. nel ultima spedizione delle Caltriss  
quintali mi fece l'offerta, ed io per  
che i miei vicini ritengono

Purtroppo in viticoltura già dal 1847 in Francia, in Italia dal 1850, si è dovuto intervenire

con **pratiche solforative a base di zolfo** nella difesa della malattia dell'**oidio** della vite, un fungo che determina un impatto disastroso sulla produzione viticola, sia in termini quantitativi che qualitativi.

Ce lo mostra bene questa "cartolina formato piccolo" umoristica e pubblicitaria di Attalo, pseudonimo di Giochino Colizzi (1894-1986), disegnatore; come pure la capsula per la gabbietta sigillante lo champagne di Epernay. Così il testo della "cartolina postale" *viaggiata il 13.4.1919 con integrazione di cent. 5, verde, a seguito dell'aumento di tariffa dal 1.3.1919 all'1.2.1921* ci porta a conoscenza del sollecito di spedizione del carro di **zolfo grezzo**, da parte della Delegazione Tecnica per la Difesa della Viticoltura. (vedasi timbro violetto)



**ANGIOLO & ARMANDO DEL TAGLIA  
SIGNA  
-ITALIA-**

*Pompe irroratrici*  
**LA SFIDA - L'INSUPERABILE**  
DI RAME LUCIDO E DI LAMIERA PIOMBATA

**SOLFORATRICE SUPERBA**  
DI BANDONE STAGNATO VERNICIATO E DI RAME LUCIDO  
Rivolgersi ai **FRATELLI MARESCALCHI - Casalmontferato**



Martina Franca  
13.2.1919 - **CARTOLINA POSTALE ITALIANA**  
(CARTE POSTALE D'ITALIE)

e di questo disfor  
vedel m. n. favore  
si ringraziamo  
litamente.

5 CENTESIMI  
10 CENTESIMI

R. DELEGAZIONE TECNICA  
PER LA DIFESA  
DELLA VITICOLTURA  
MARTINA FRANCA

DELEGAZIONE TECNICA  
PER LA DIFESA  
DELLA VITICOLTURA  
MARTINA FRANCA

Spett.le Della  
Cov. Vito e Zolfo Di Sparto  
Miniere Zolfo  
(Avellino) *Cesfo*

Mentre con l'**irrorazione del solfato di rame** si combatte la malattia della "**peronospera**" causata da un fungo microscopico che colpisce le foglie, i germogli e i grappoli ed è facilmente riconoscibile perché si manifesta con la formazione di macchie circolari dette "a macchia d'olio" sul fogliame.

Il testo interno nella *lettera viaggiata* il 17.12.1899 da Avellino a Tufo in tariffa ci aiuta a reperire la materia prima per sconfiggere detta malattia.

« Sappiamo, a 1/2 del vostro Sig. Ing. Sansone che ora fate contratti per i vostri zolfi minerali polverizzati finissimamente; preghiamovi di farci offerta per 400 q.li.....merce in sacchi di tela forte da Kg. 50 ognuno. Pagamento a maggio prossimo venturo.

Se vi occorre solfato di rame possiamo fornirvene a £. 70 il q.le.....»



E ora, sfogliamo il **catalogo di viticoltura e frutticoltura anno 1929 - 1930**, foglio unico A3, del Consorzio Bergamasco, *viaggiato il 6.11.1929 da Bergamo a Lovere in tariffa stampe*, e, tra la lista prezzata dei relativi alberelli, scegliamo le viti e le barbatelle resistenti alla **fillossera**, altra malattia del vigneto, dalla **scansione** proposta.

VITI EUROPEE INNESTATE SOPRA VITI AMERICANE

RESISTENTI ALLA FILOSSERA Prezzo L. 120 %

VARIETÀ - Barbera - Freisa - Bracchetto - Bresciana - Schiava - Berzamino - Sangiovese - Cabernet  
Moscato d'Asti - L'Imberger - Valtellina - ecc.

VITI INNESTATE CON UVE DA TAVOLA DI PRIMA, SECONDA E TERZA

EPOCA DI MATURAZIONE — Prezzo L. 150 %

BARBATELLE AMERICANE RESISTENTI ALLA FILOSSERA — Prezzo L. 30 %

VARIETÀ - Riparia Gloire de Mompellier - Riparia X Rupestris 101<sup>14</sup> - Riparia X Rupestris 3309 -  
Rupestris du Lot - Mouvèdre Rupestris 1202.

Riparia X Berlandieri 420 A a L. ....

Consorzio Bergamasco di Viticoltura e Frutticoltura

PRESSO LA

CATTEDRA AMBULANTE d'AGRICOLTURA



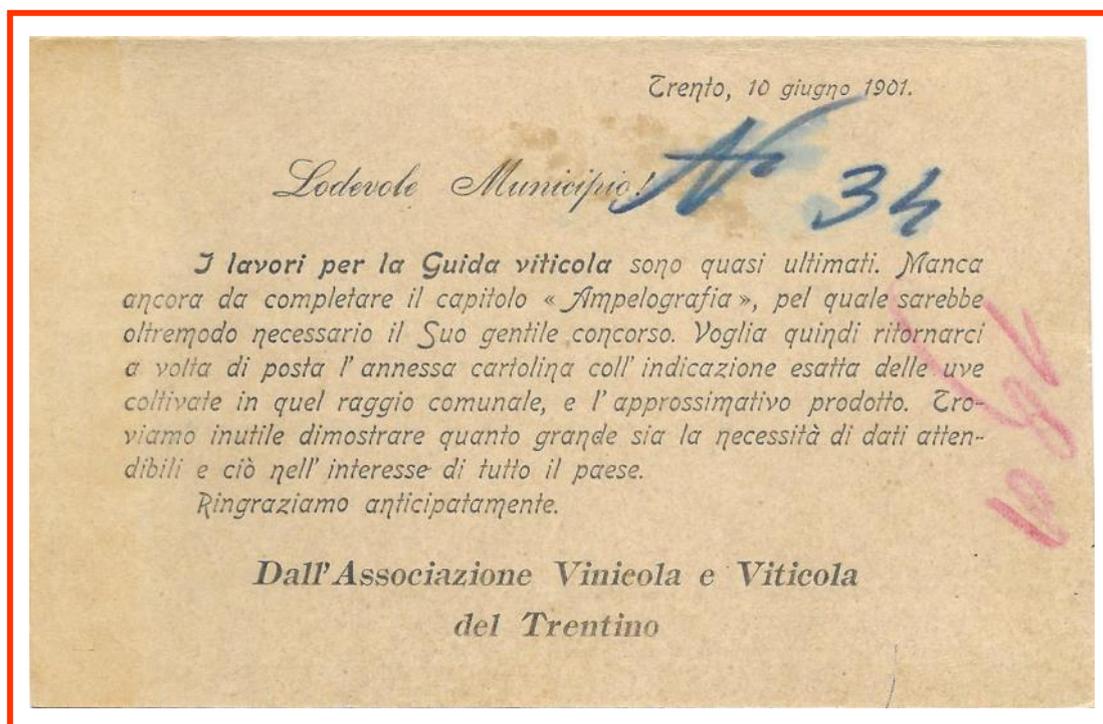
*Al Signor* .....

Onor. Signor Podestà di  
(Omaggio)

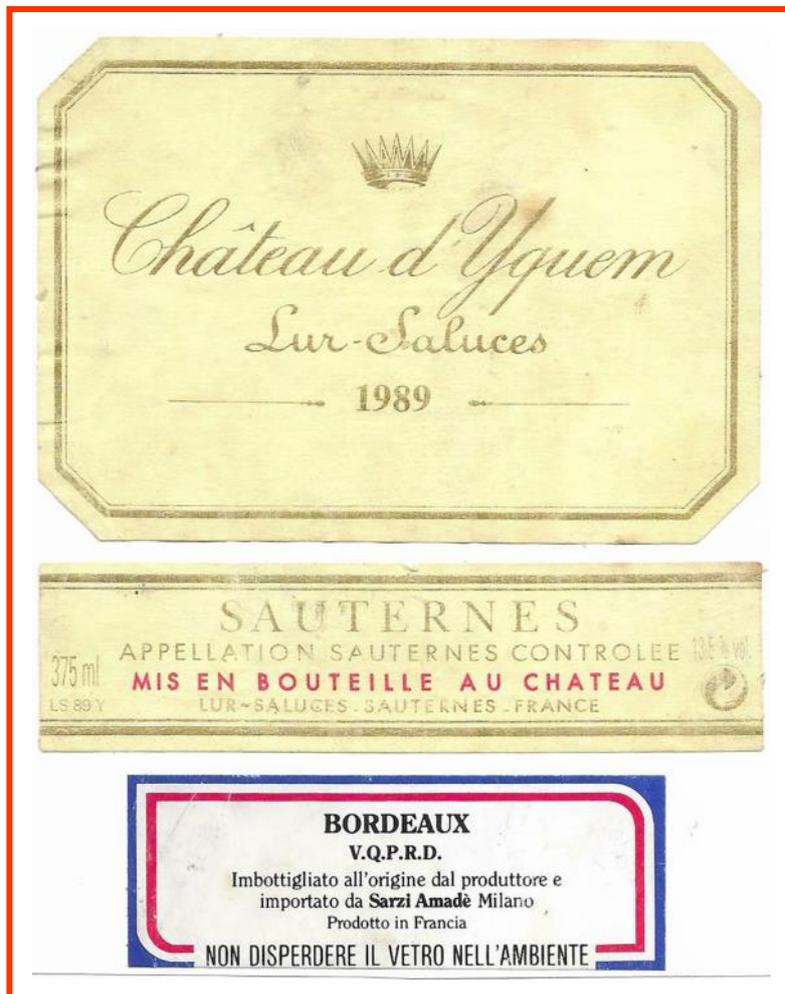
Lovere



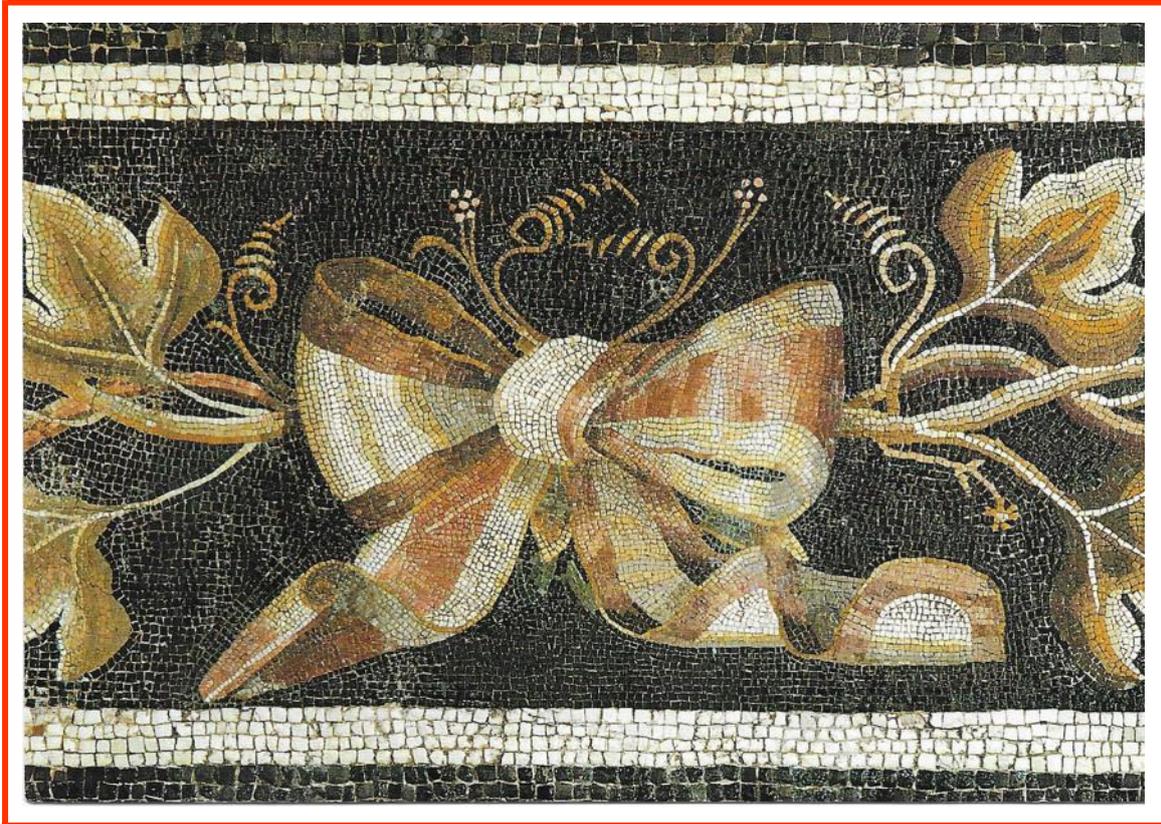
Mentre per mantenere in efficienza il vitigno ascoltiamo, con questa cartolina postale *viaggiata l'11.6.1901 affrancata con 5 Heller da Trento ( a quel tempo facente parte dell'Impero Austriaco)*, l'Associazione Vinicola e Viticola del Trentino che ci invita a completare la « **GIUDA VITICOLA** » col capitolo di « **Ampelografia** » che identifica e classifica le varietà dei vitigni, utili per sostenere tutti gli organi delle **barbatelle** nel corso delle diverse fasi di crescita.



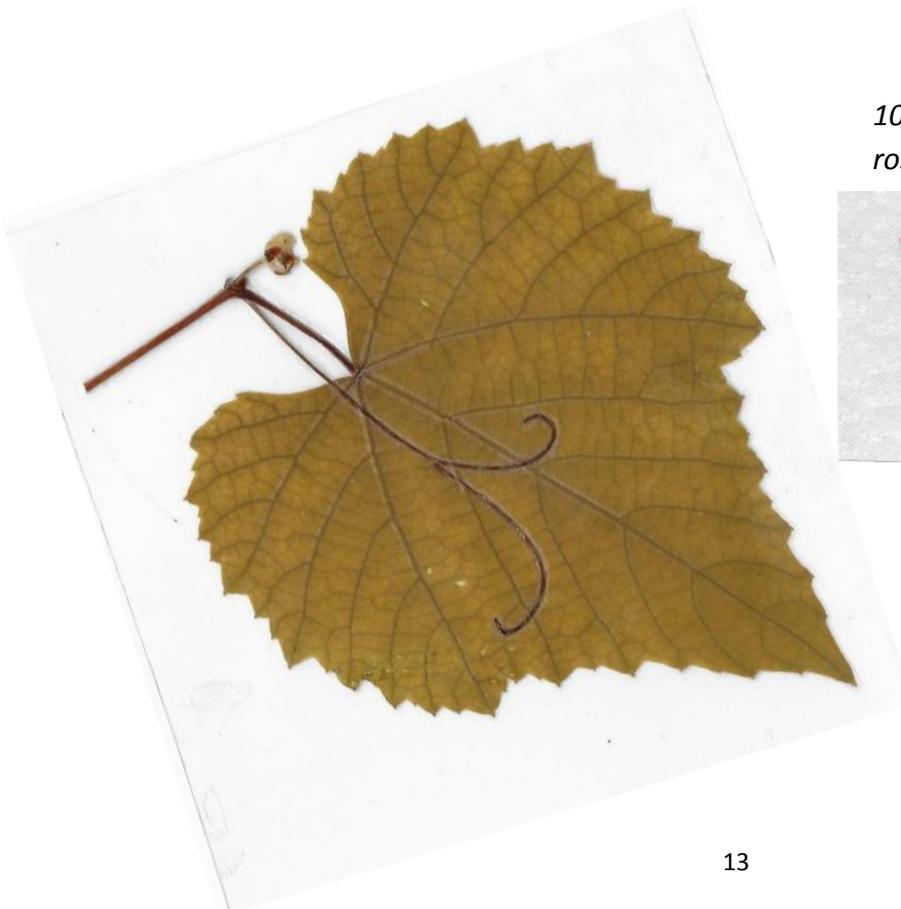
Ora nel vigneto vediamo della **muffa grigia**, che può essere un'avversità alla vite, ma controllata su particolari acini d'uva, è un voluto arricchimento degli zuccheri...è la **BOTRYTIS CINEREA** che conferirà al vino l'aroma singolare, pieno di profumi, che possiede un **vino da meditazione** come è lo **CHATEAUX d'YQUEM**, prodotto in Francia nella regione di Sauternes - Bordeaux, composto da un uvaggio di Semillon e Sauvignon con acini d'uva attaccati da questa **muffa nobile**.



La bellezza, la gioia, la serenità della vite, la esprime questa "Cartolina formato grande" illustrata, lucida, *viaggiata*, creata dall'editore Bruno Fachin di Trieste. La vite è una pianta rampicante perché grazie ai suoi viticci fissa i tralci arrampicandosi a tutto ciò che la circonda; i PAMPINI, sue foglie, sono palmati, perché hanno la forma del palmo della mano e sono usati, anche, per guarnizioni augurali.



10.4.1969 affrancatura meccanica rossa del Canada con foglia di vite.



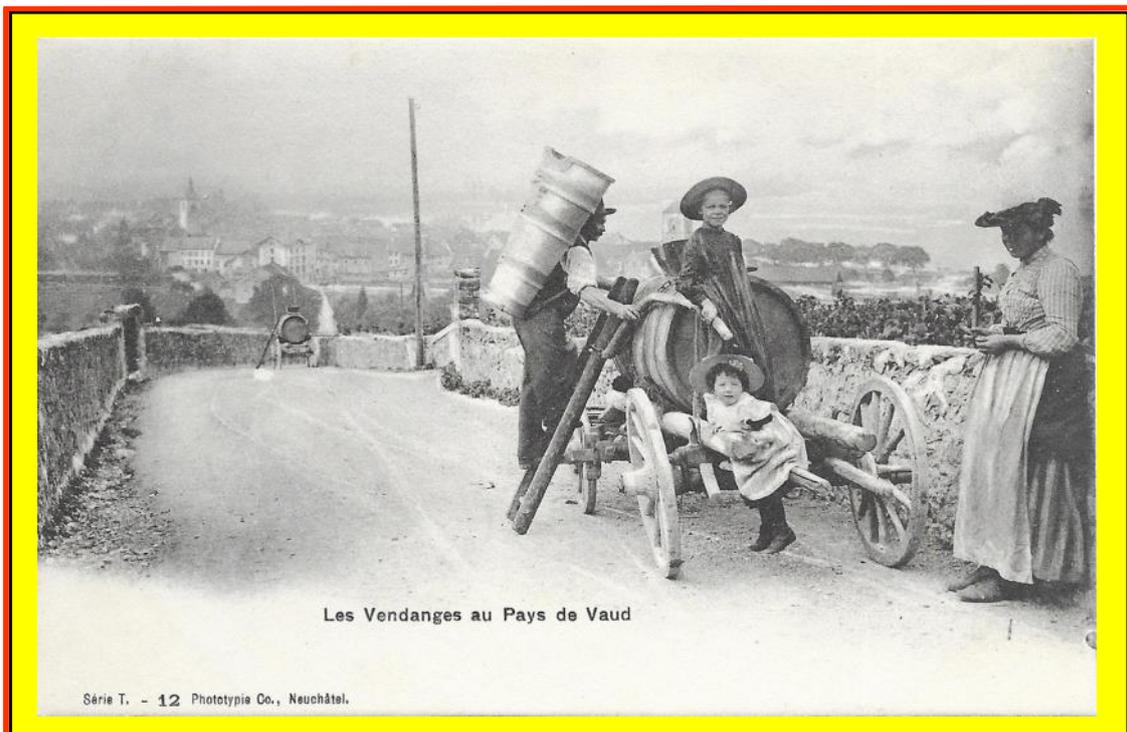
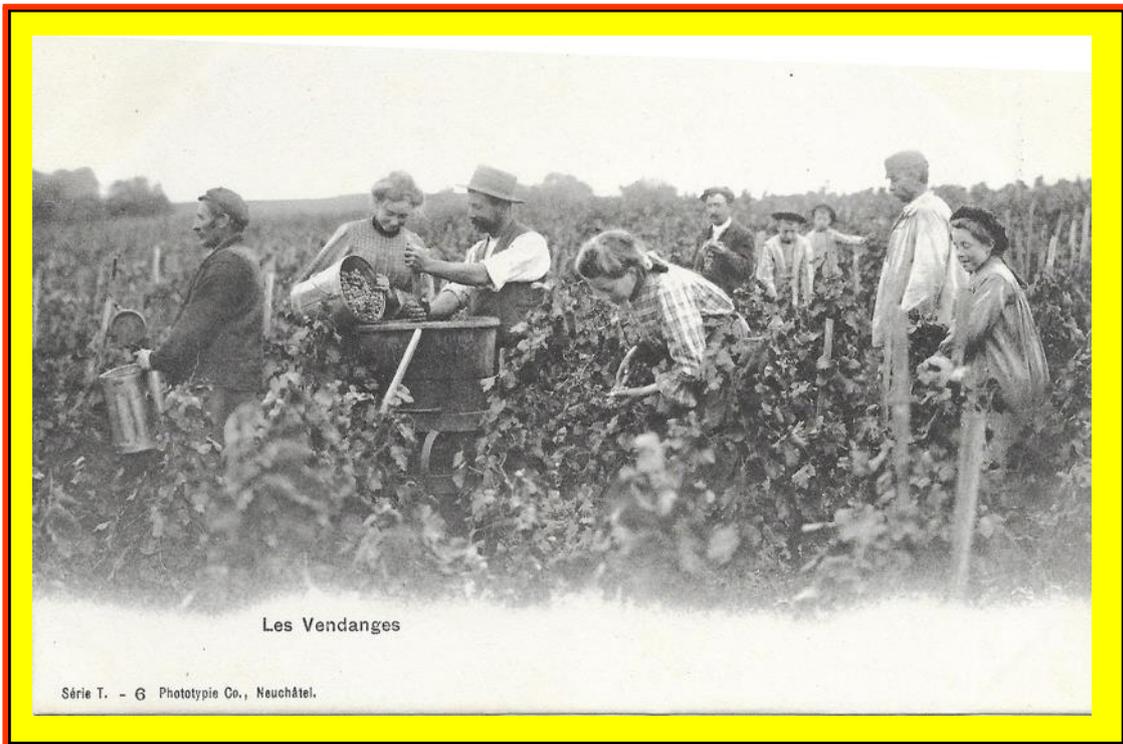
Dopo esserci impegnati al massimo nel coltivare il nostro vigneto...è arrivato il tempo della vendemmia...e, la "cartolina formato piccolo", lucida , creata dalle Cartiere Pietro Milani, ci manda al Libro dei Numeri che così recita:

«Giunsero fino alla valle di Escol, dove tagliarono un tralcio con un grappolo d'uva, che portarono in due con una stanga»; mentre la capsula della gabbietta sigillante la bottiglia vino con anidride carbonica ci dice con quanta cura viene effettuato il trasporto dei grappoli della vite con piccole ceste.



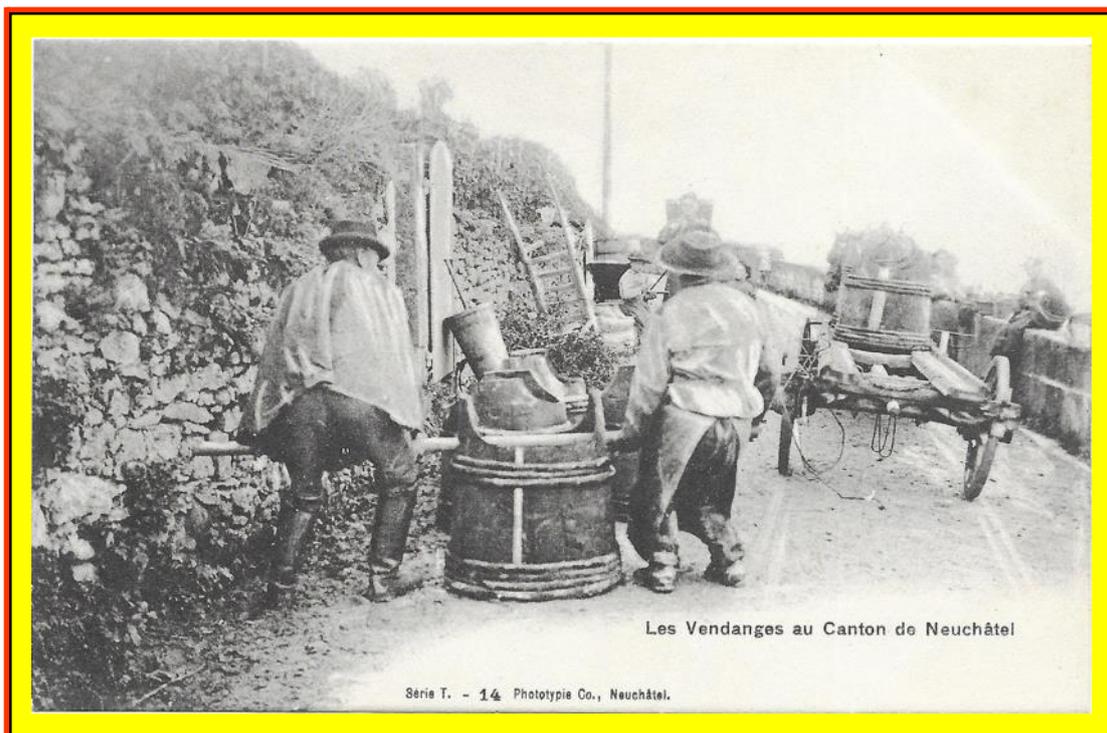
Sono queste "cartoline formato piccolo" seppiate, opache e ben animate con al verso asse spostato a sinistra, per cui realizzate tra il 1905 e il 1910, facenti parte della "serie T. Phototypie Co., Neuchâtel" che ci regalano "**ATTIMI DI VENDemmIA**".

La famiglia patriarcale, tutta, partecipa nei giorni faticosi, ma gioiosi, della vendemmia; persino la piccola infante si diverte a cavalcioni sulla stanga del carro.

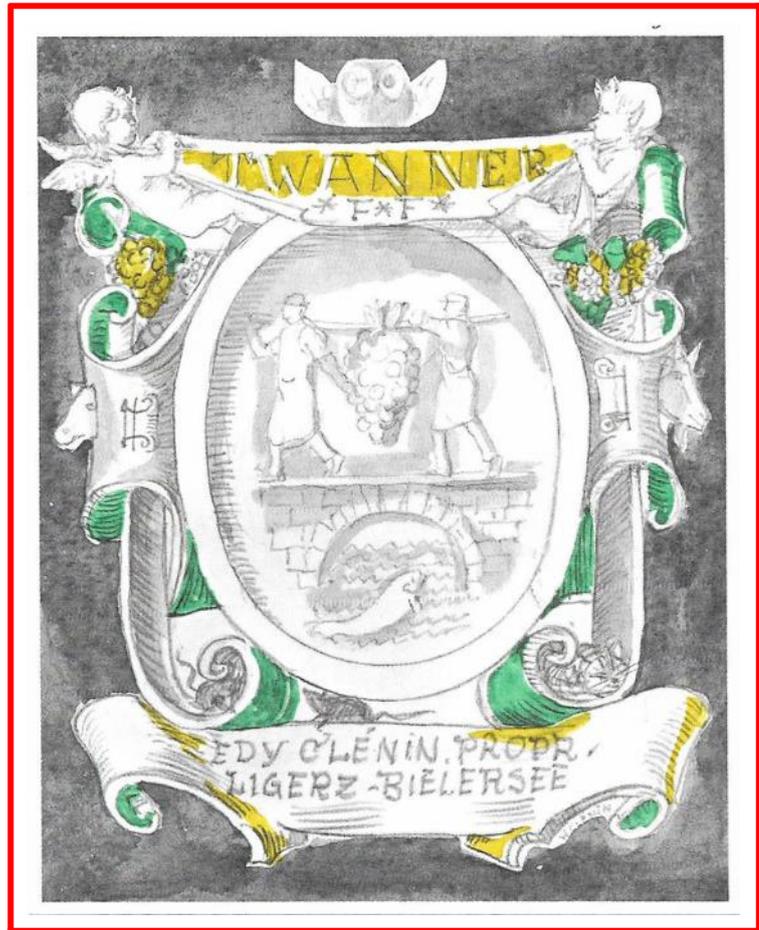


## 1 - COLTIVAZIONE DELLA VITE - vendemmia

...Osserviamo l'accurato travaso del vendemmiato dalle rigide gerle nei mezzi tini, ben controllato dal nonno per evitare lacerazioni ai grappoli d'uva, e così procedere a un delicato trasporto prima di arrivare alle presse in cantina. Anche il ragazzino s'affaccia a convalida del clima familiare di gioia, mentre alla sera i vendemmiatori, spossati, caricano l'ultimo mezzo tino.



Chiediamo alla cantina Twanner, situata sulla sponda sinistra del lago svizzero di Bienna, come si è svolta la vendemmia; mentre dalla lettera espresso viaggiata da Trento a Schaffausen in Svizzera il 30.12.1942 con diritto di espresso per Lire 3,75 (lire 1,50 primo porto per estero + lire 2,50 espresso) notiamo che in Trentino nel "vigneto a pergola" della vinicola Armellini c'è un clima sereno, tranquillo, famigliare.



**1 - COLTIVAZIONE DELLA VITE - vendemmia**

Mentre in Puglia con questa lettera *viaggiata il 30.4.1957 primo porto affrancata lire 80 compreso diritto di raccomandazione l. 55*, avente una coppia di francobolli dedicati alla **VENDEMMIA**, notiamo con quanta eleganza la cesta dei grappoli è portata; sullo sfondo del francobollo si noti il **Castel del Monte** che ci rammenta il vitigno **BOMBINO NERO** autoctono del luogo. Questa affrancatura mi fa balenare anche un dubbio filatelico: «i francobolli saranno della prima o seconda emissione?».



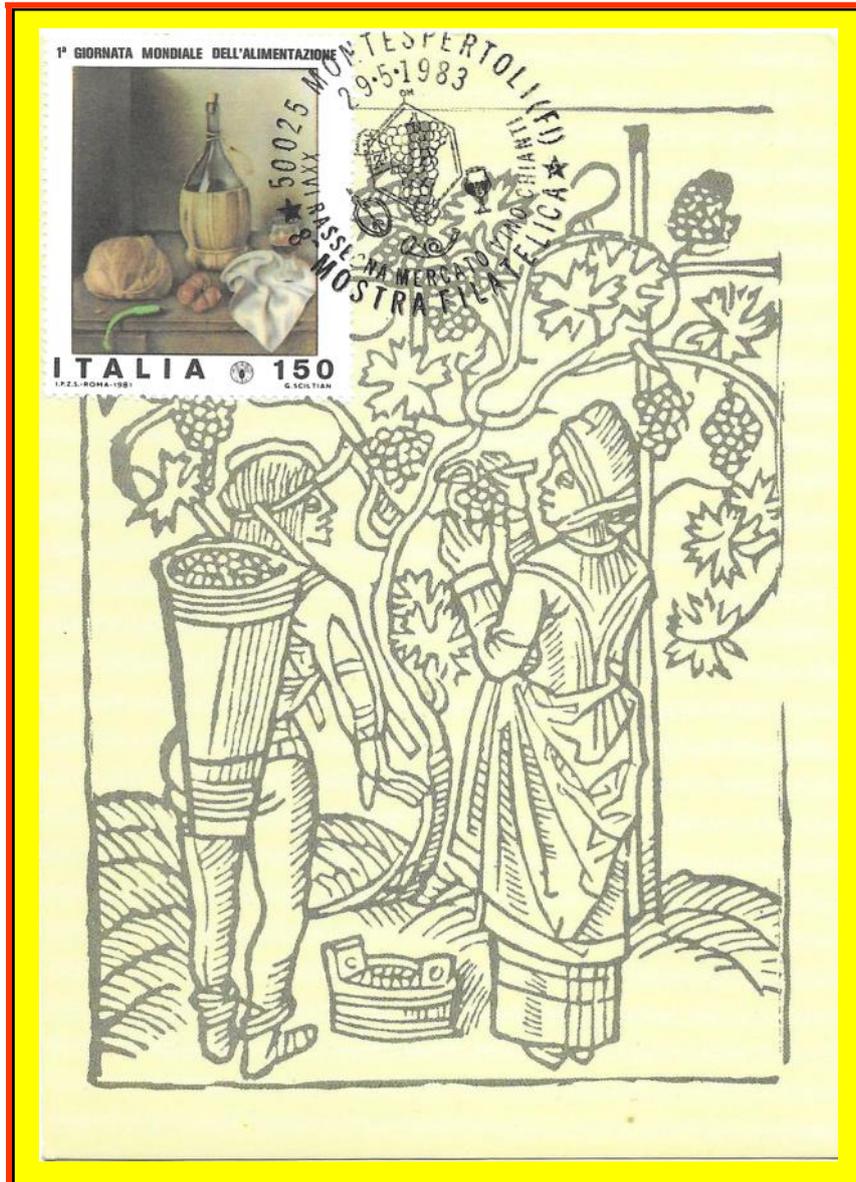
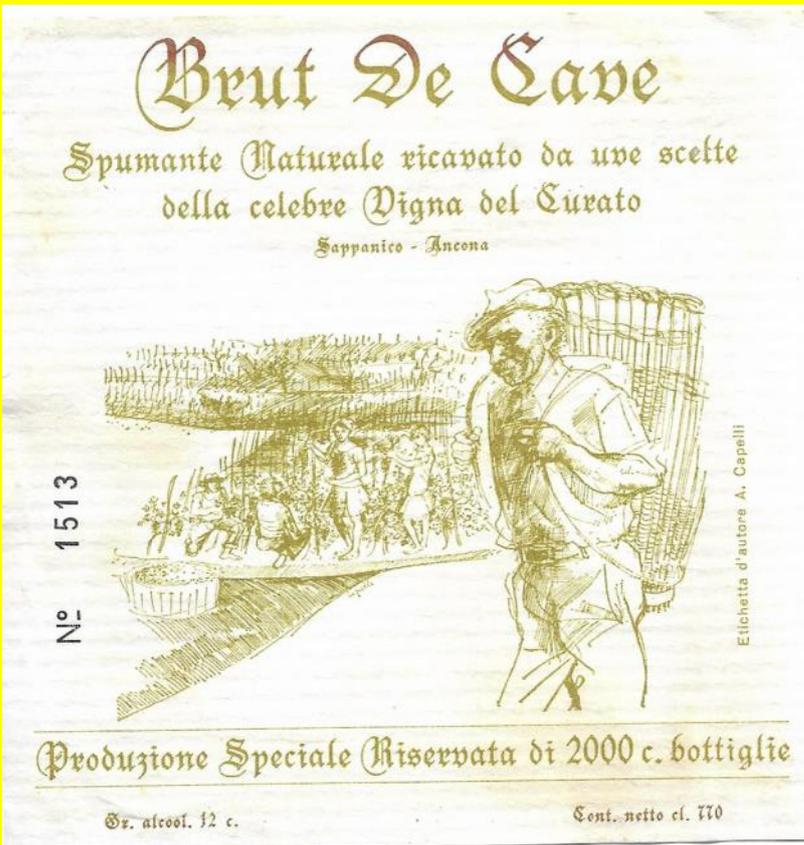
*filigrana ruota  
prima emissione 1950*

*filigrana stella  
seconda emissione 1955*

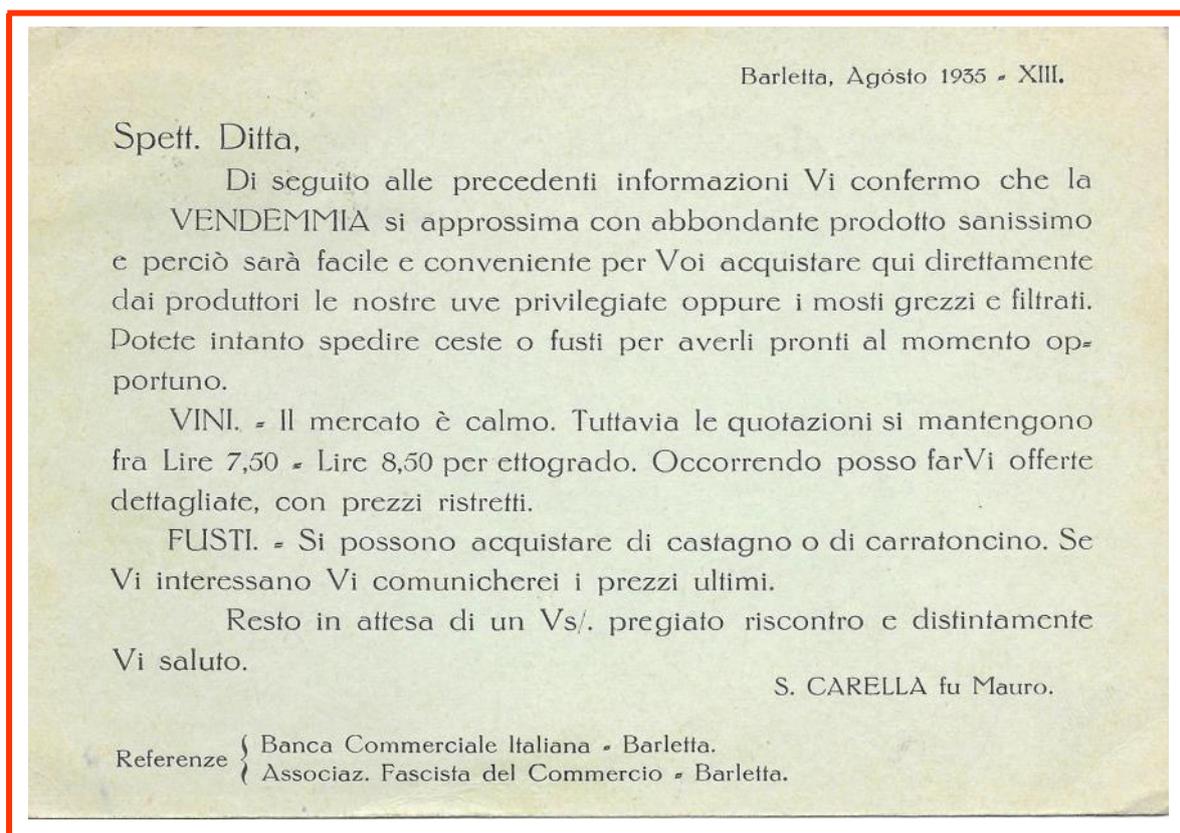


## 1 - COLTIVAZIONE DELLA VITE - vendemmia

Sfogliamo la voglia di **vendemmia** con questa etichetta, preparata appositamente dall'artista di Villa d'Almè (BG) Angelo Capelli, per la "**vigna del curato**" di Sappanico (An) Marche e, si potrebbe, come talvolta accade, sorsare il vendemmiato nella vigna...mosto buono!!! Per dirla a pag. 47 del libro -La vita è troppo corta per bere vini cattivi- di Luigi Veronelli, grande enologo: *«...amo dire, un po' con provocazione, che se due ragazzi fanno l'amore sotto una vigna, la vendemmia dell'anno dopo è migliore, più buona, ha maggior fascino».*



**Proseguiamo nello scoprire le attese che riserviamo ai grappoli d'uva raccolti... «Di Seguito.....Vi confermo che la VENDEMMIA si approssima con abbondante prodotto sanissimo...»** come dice Savino Carella da Barletta a Raffaele Tranquillo di Giussano nell'agosto 1935 con la cartolina pubblicitaria privata *viaggiata in tariffa stampe*.

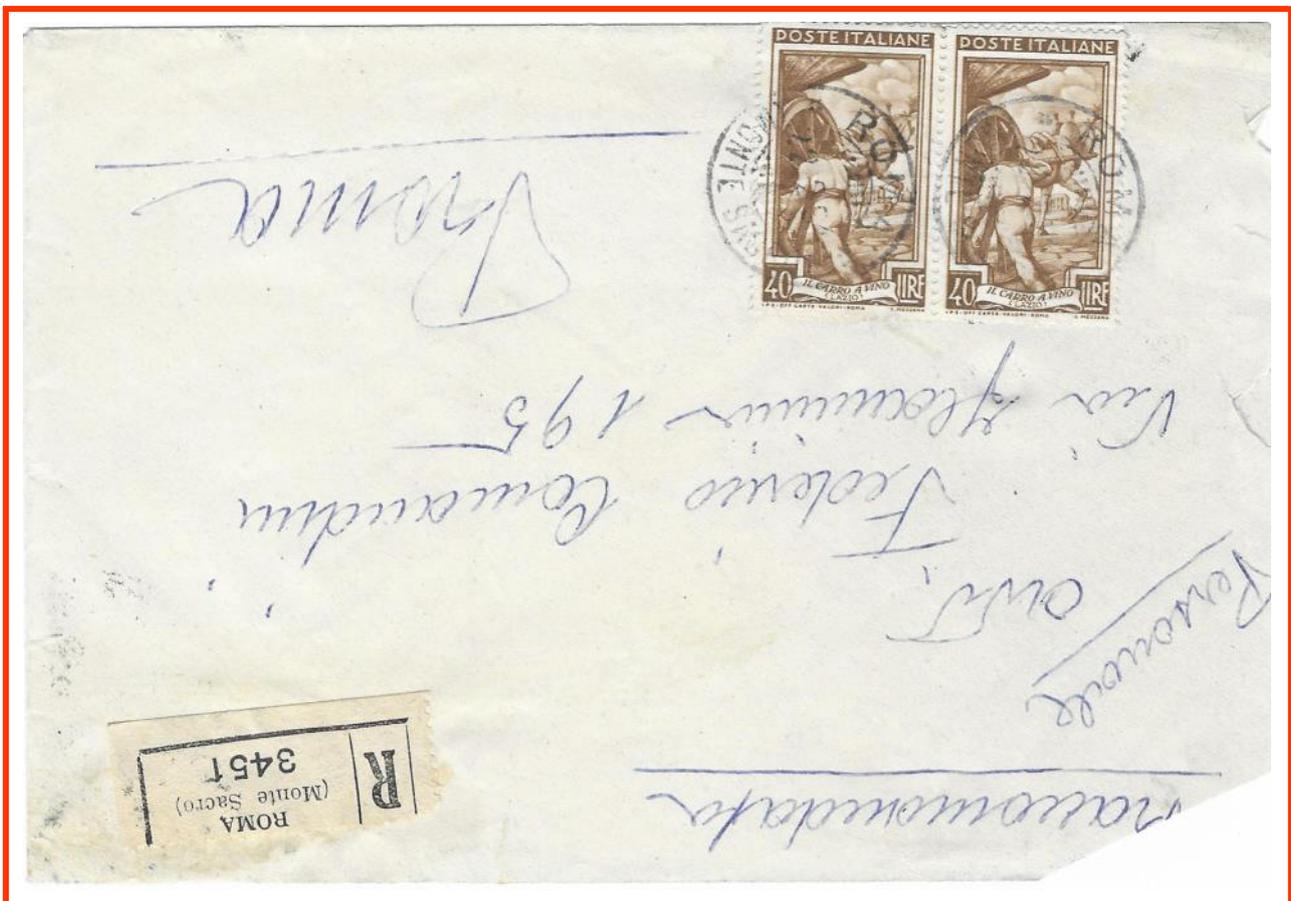




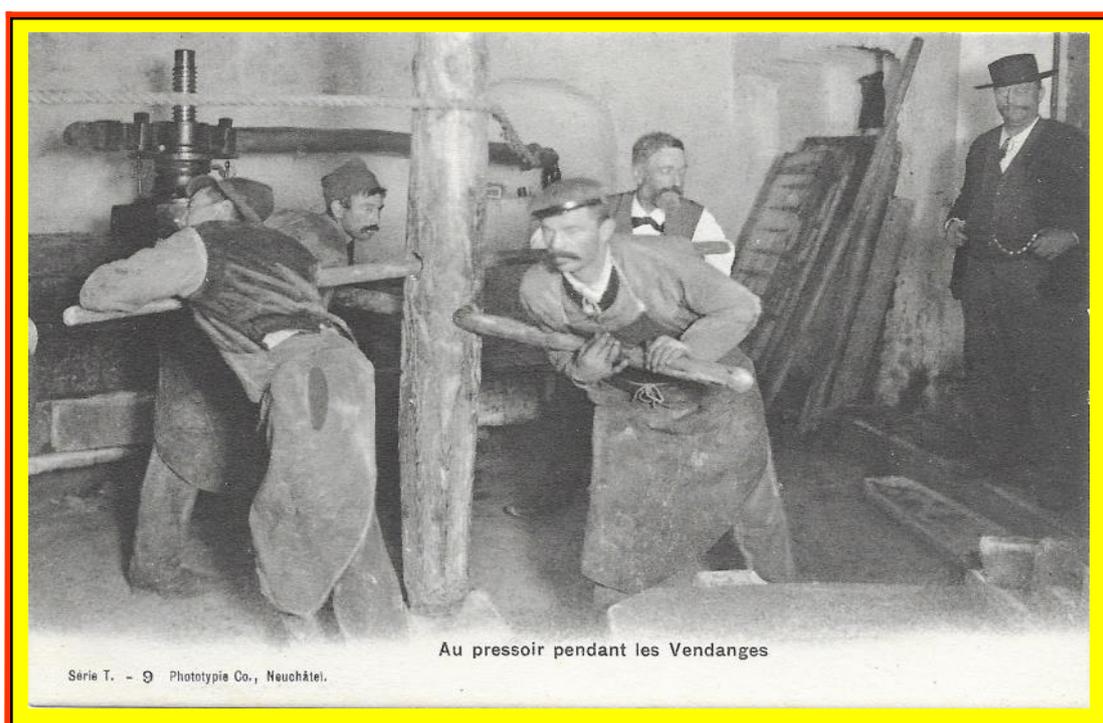
**A VENDEMMIA CONCLUSA TRASPORTIAMO CON I CARRI  
IL RACCOLTO IN CANTINA PER LA PIGIATURA .**



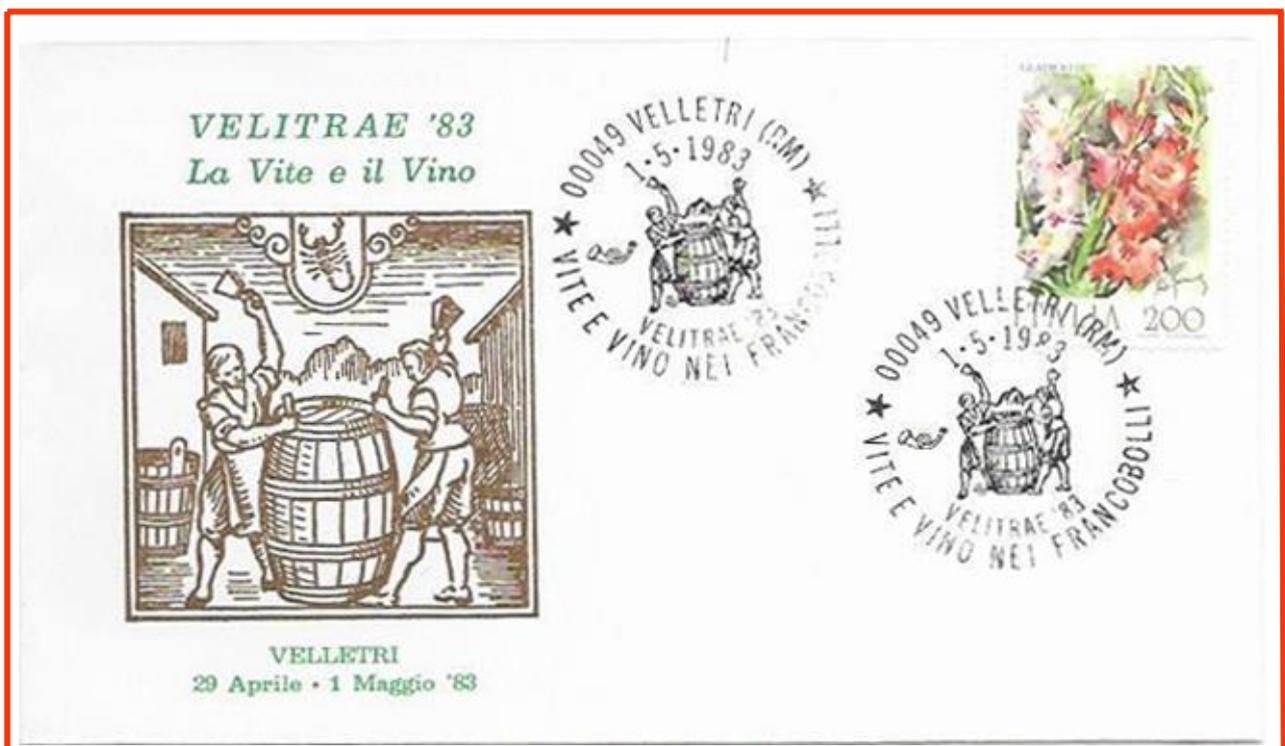
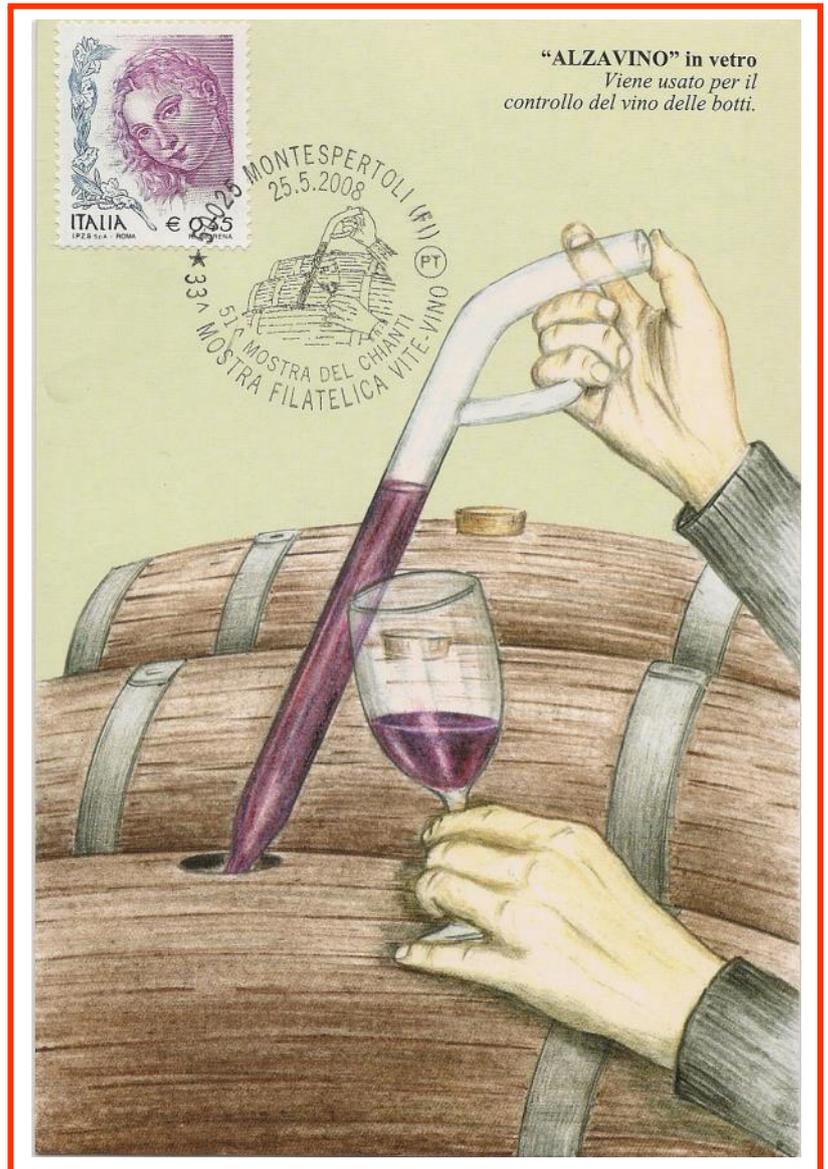
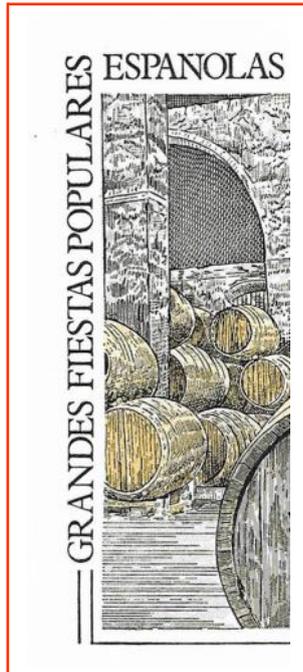
*22.10.1954 da Roma a Roma in tariffa con diritto di raccomandazione, assolta in lire 80 con coppia esemplari della serie ordinaria di 19 valori "Italia al Lavoro" della regione Lazio, raffigurante nella vignetta "IL CARRO A VINO"*



Il vendemmiato arrivato in cantina viene pigiato con pressature differenziate, come nei tre oggetti, per la vinificazione in bianco, in rosato o in rosso; si ottiene il mosto che con una condotta, passando in un filtro, lo si avvia alle botti per la fermentazione tumultuosa, fino ad arrivare alla trasformazione degli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica.



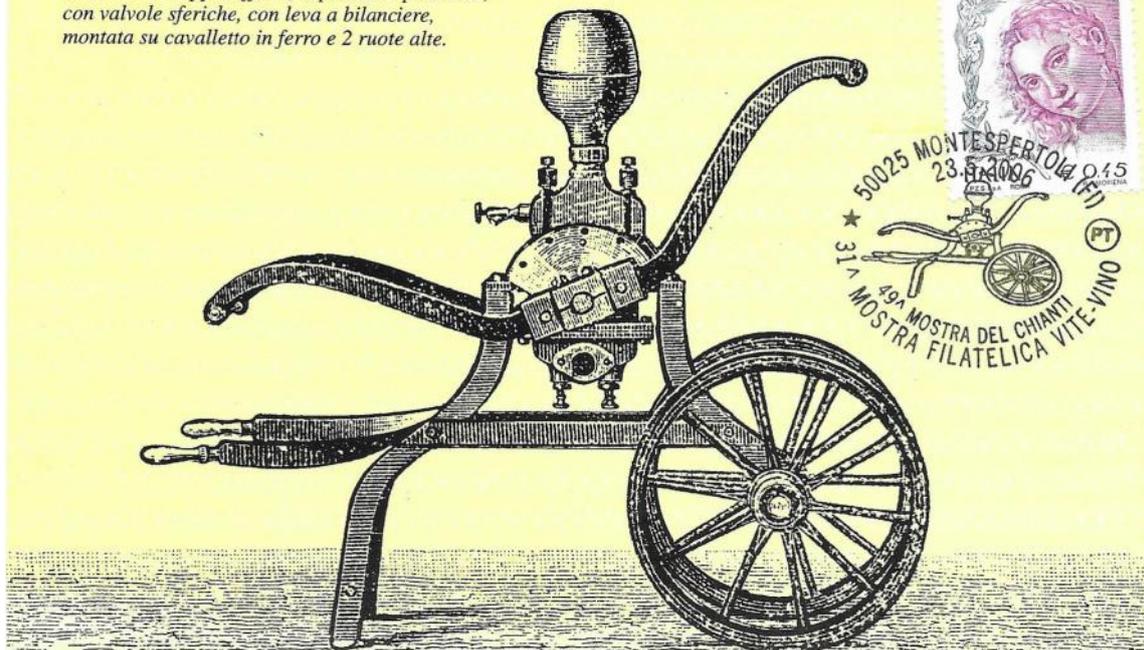
Nelle botti il mosto sarà oggetto delle attenzioni del cantiniere - sommelier fino ad usare la **PIPETTA ALZA VINO**, tubo di vetro o metallico atto a prelevare vino dalle botti per controllare a che punto siano i processi di vinificazione e limpidezza.



Un altro strumento indispensabile per seguire l'evoluzione del vino in cantina è l'uso dell'**EBULLISCOPIO** in grado di determinare il grado volumetrico del vino e così stabilire la fine della fermentazione del mosto e proseguire nell'imbottigliamento usando la **POMPA PER TRAVASARE IL VINO**.



POMPA PER TRAVASARE IL VINO (fine '800)  
oscillante a doppio effetto, aspirante e premente,  
con valvole sferiche, con leva a bilanciere,  
montata su cavalletto in ferro e 2 ruote alte.



Certamente nei primi 5 secoli dopo Cristo i viticoltori usavano come contenitore per il loro "nettare degli Dei" le anfore ed ecco l'**Anfora vinaria di Empoli** ritrovata a Ostia e, grazie al ritrovamento della fornace, in località Avane Empoli (FI) fu collocata in mostra nella sua città d'origine.

Sul contenuto non vi è mai stato nessun dubbio: **il vino**, in particolar modo, quello prodotto negli stessi luoghi dell'anfora e da qui esportato attraverso l'Arno verso Roma e le coste settentrionali del Mediterraneo. **Le anfore avevano un'altezza di mezzo metro e capacità massima di 20 litri.**



Ora nell'imbottigliamento usiamo diverse misure di capacità in bottiglie, partiamo dalla più piccola, la

Filette	1/4 bottiglia	litri 0,375,
Demì	1/2 bottiglia	litri 0,500,
Bouteille	1 bottiglia	litri 0,750,
	Fiaschetto	litri 1,
Magnum	2 bottiglie	litri 1,500,
Jeroboam	4 bottiglie	litri 3,
Rehoboam	6 bottiglie	litri 4,500,
Mathusalem	8 bottiglie	litri 6,
Salmanazar	12 bottiglie	litri 9,
Balthazar	16 bottiglie	litri 12,
Nabucodonosor	20 bottiglie	litri 15,
Salomon/Melchior	24 bottiglie	litri 18,
Primat	36 bottiglie	litri 27

e arrivare alla maggiore, la Melchizedek

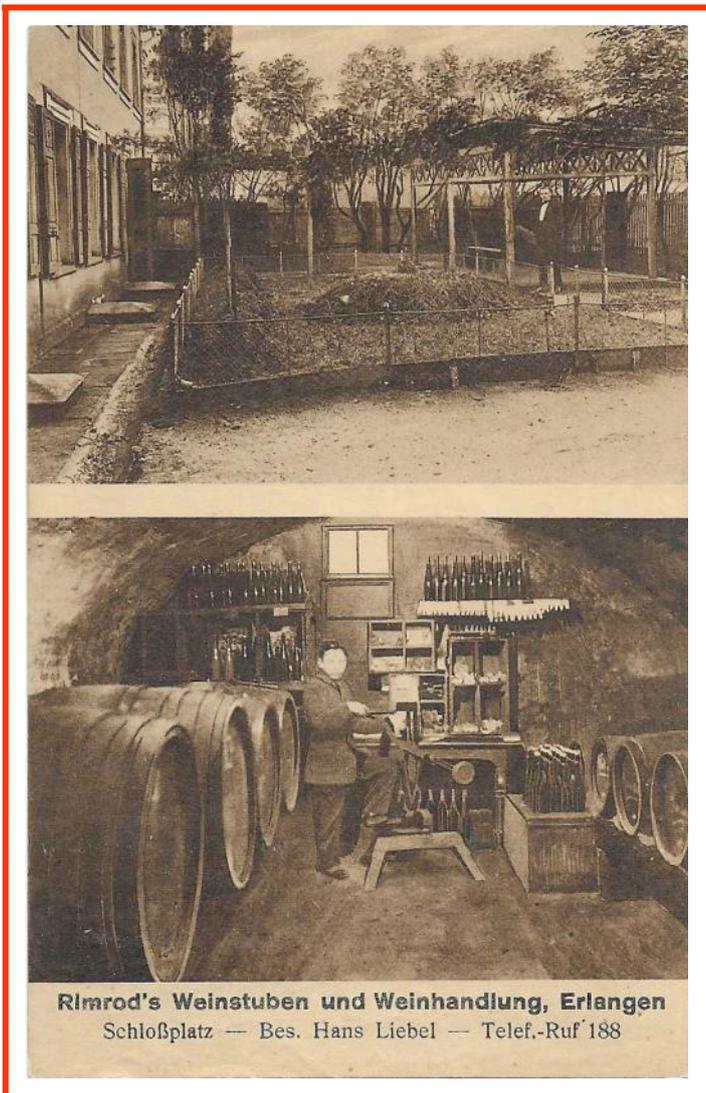
40 bottiglie litri 30;

seguendo l'esempio del cantiniere-enologo atto al tappaggio come ci illustra questa cartolina pubblicitaria (n.7 - Verlag H. Schöll Nürnberg) raffigurante una vigna con annesso locale canti-

na a Erlangen, in Baviera, *che pur affrancata con 2 MK emesso nel 1920 risulta non spedita in quanto il francobollo non è annullato* e ce lo ripropone pure la capsula in metallo.

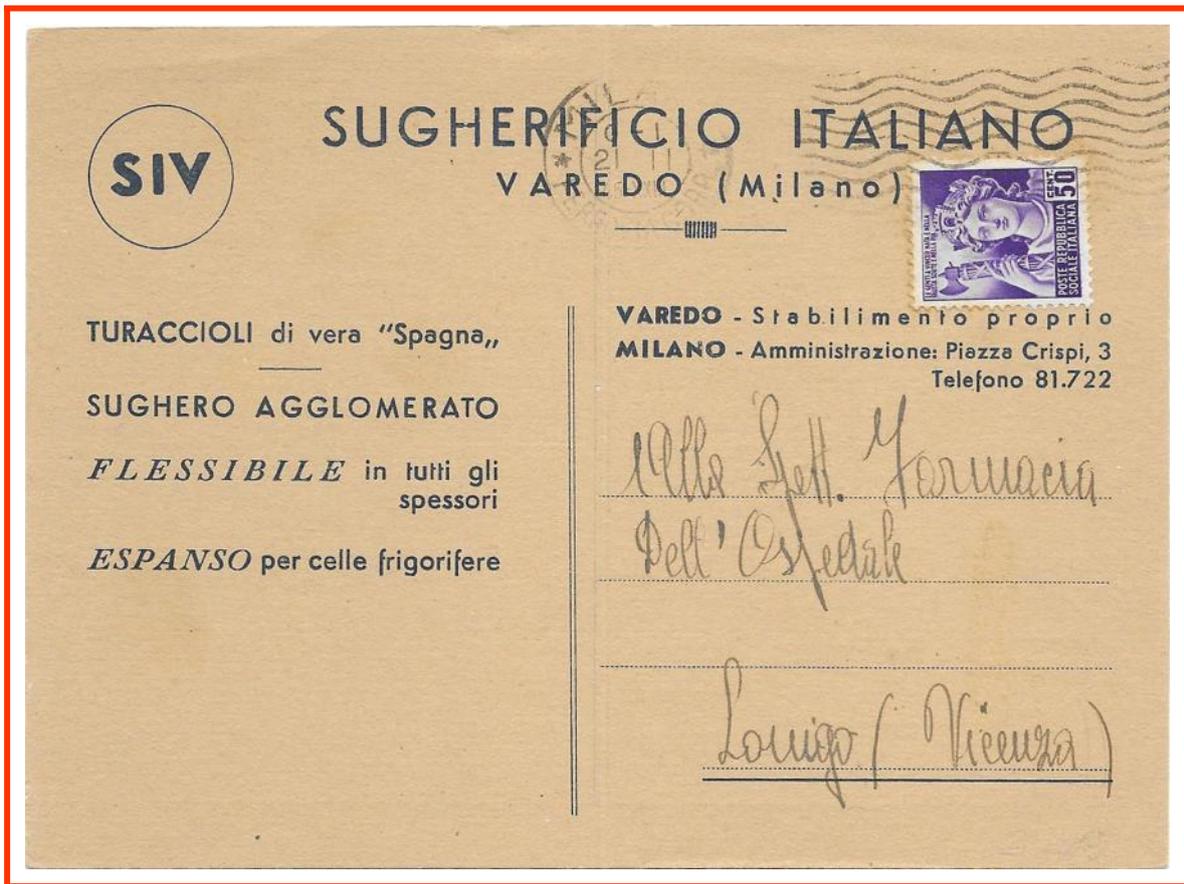
Che turaccioli avrà usato?

Di sicuro non quelli di Angelo D'Uva e neppure quelli dello Champagne di Epernay.



Si sarà affidato, il nostro cantiniere-enologo, a ditte come quella di Giovanni Tadini di Milano o al sugherificio Luigi Beccuti oppure addirittura al sugherificio italiano di Varedo (Milano) della pagina seguente?





1945.11.21 Da Varedo (Milano) a Lonigo (Vicenza). RSI cent.50 in tariffa.



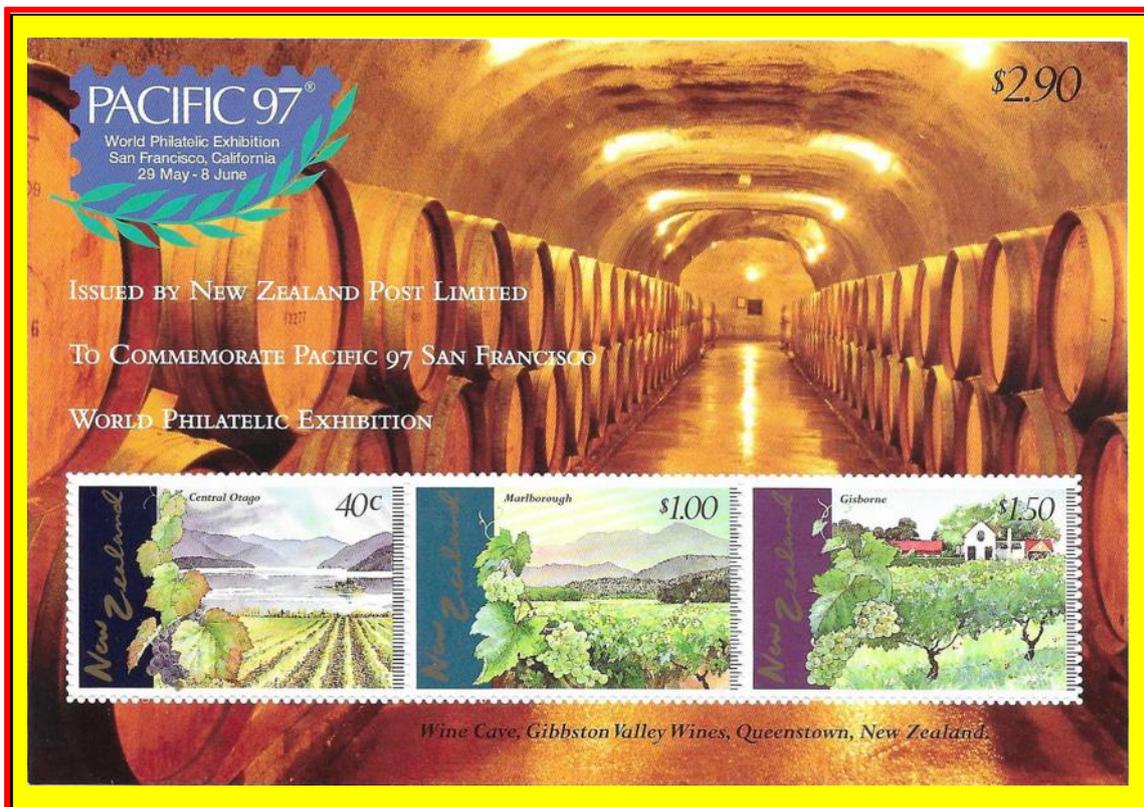
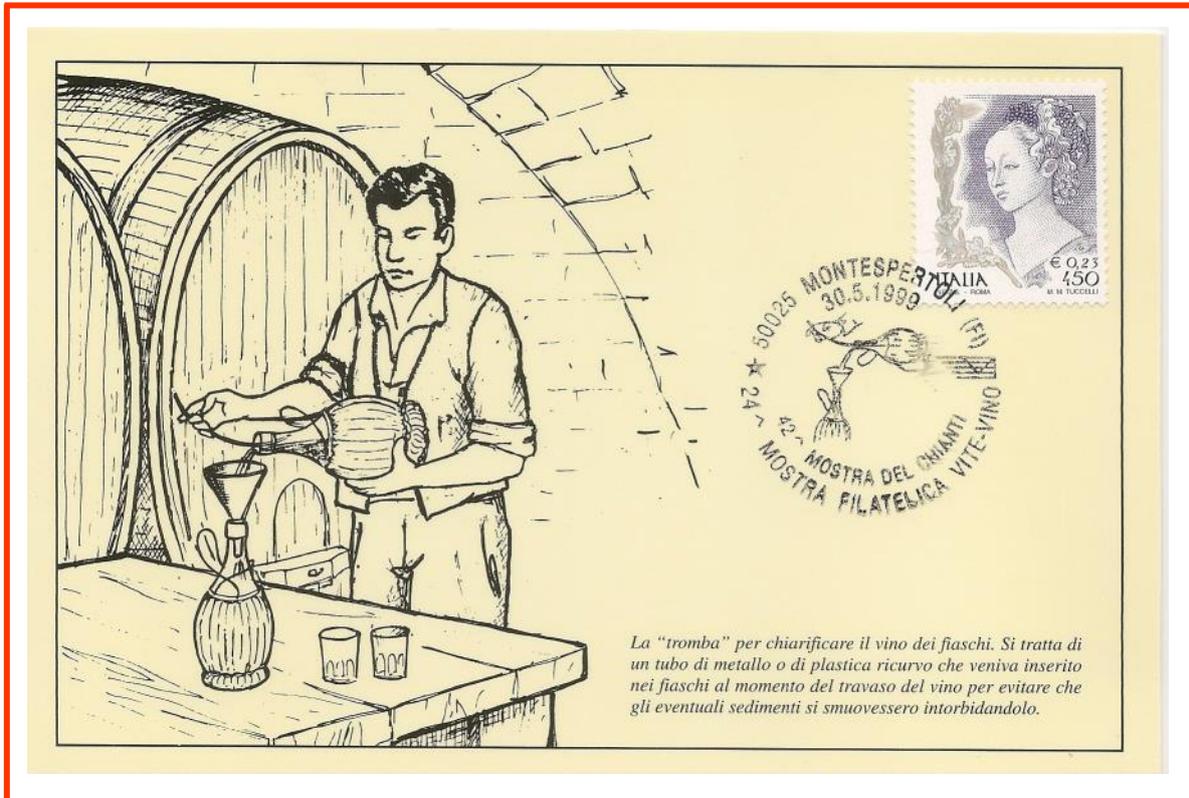
Turacciolo di vera "Spagna".



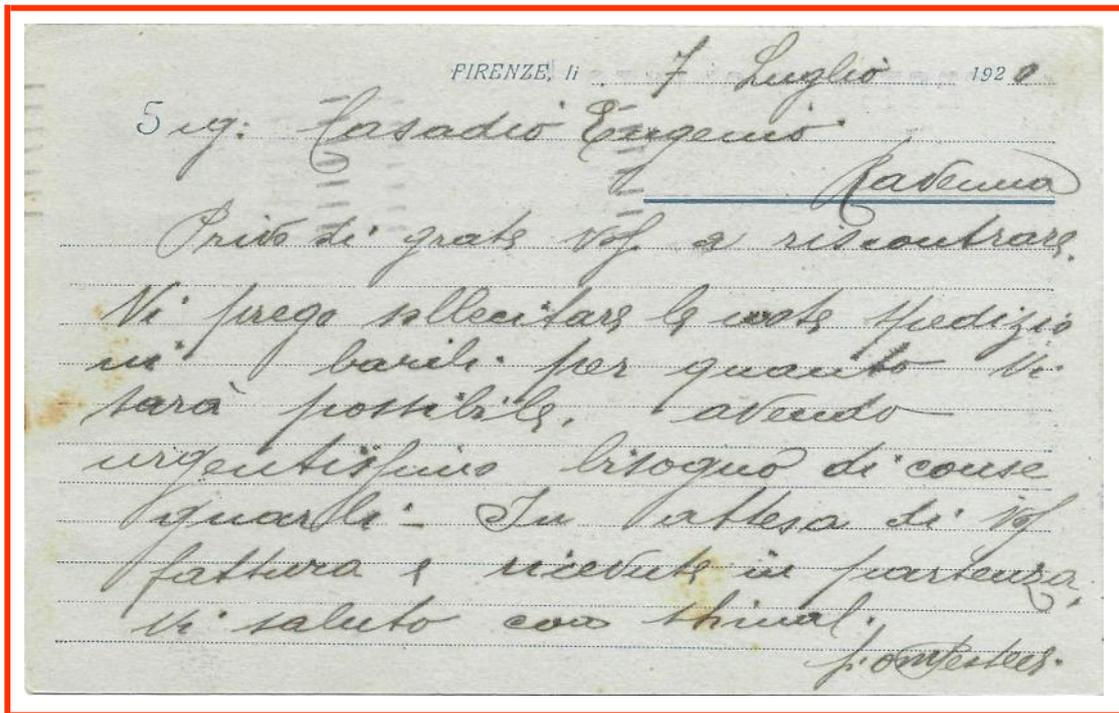
Selezione tappi sughero: Amarone della Valpolicella-Santa Margherita, Vini tipici della Repubblica di San Marino, Chianti Classico Riserva, Brunello di Montalcino, Ca' del Bosco 1998, Mastroberardino, Chablis GRAN CRU 1987 di Joseph Drouhin.

## 1 - COLTIVAZIONE DELLA VITE - in cantina

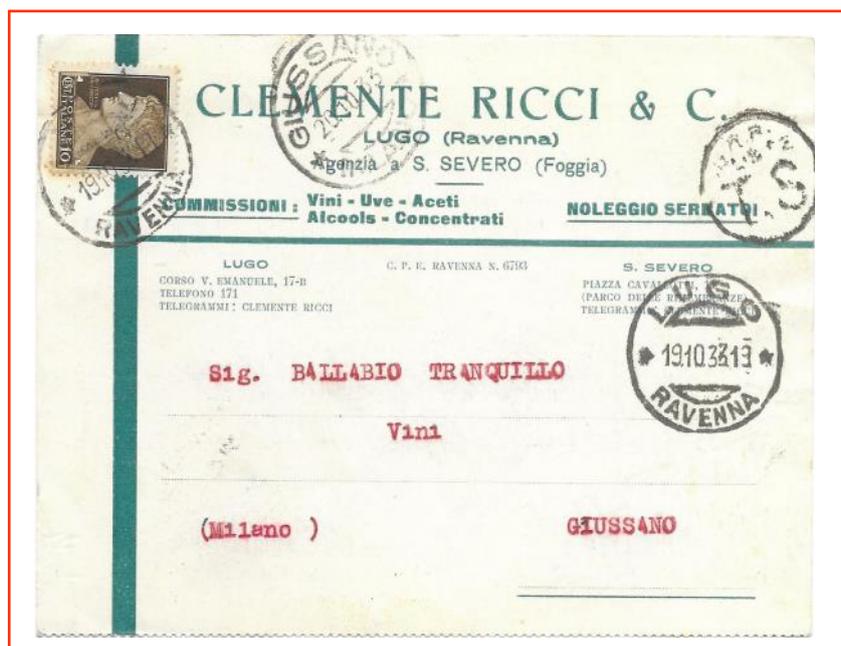
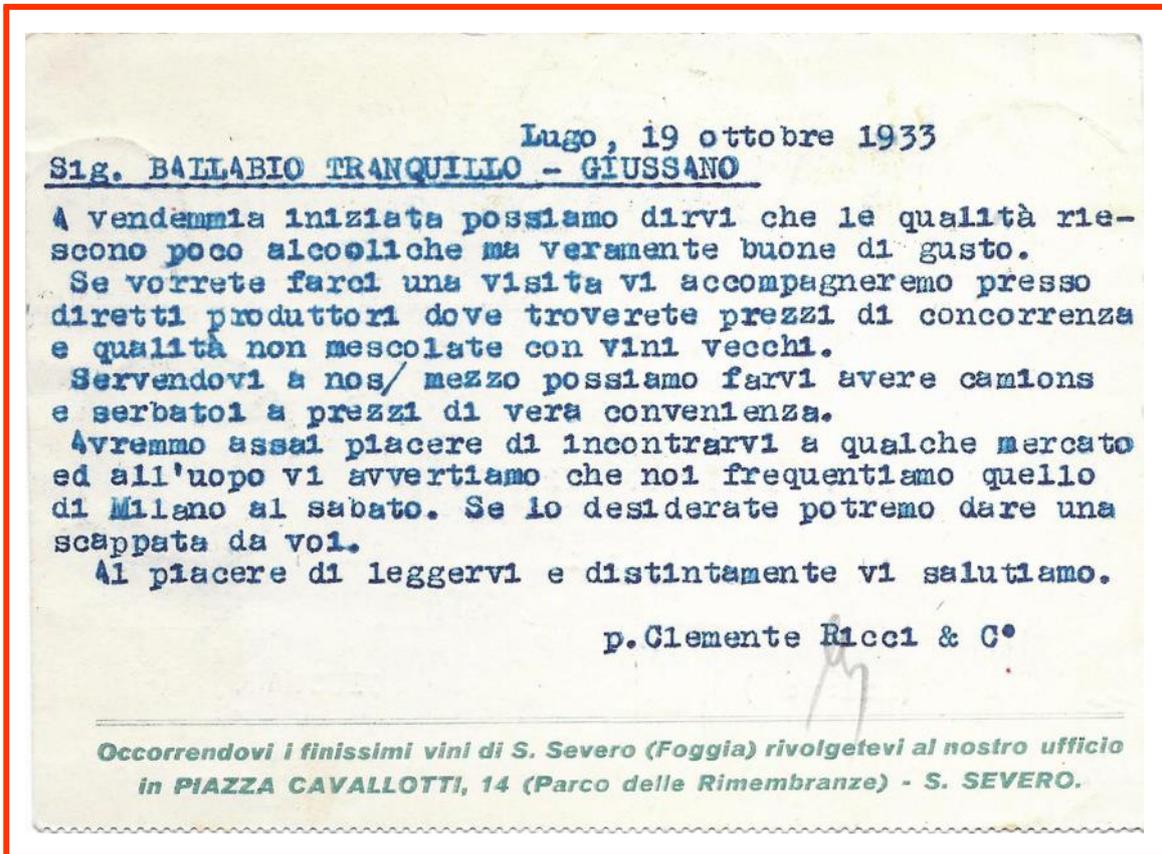
Poi nel corso della permanenza in cantina, magari in quella dei GIBBSON in New Zeland, può essere utile l'uso della **TROMBA**, un semplice tubo di metallo o plastica ricurvo da inserire nei fiaschi o bottiglie al fine di evitare che eventuali sedimenti intorpidiscano il vino nella necessità di un travaso.



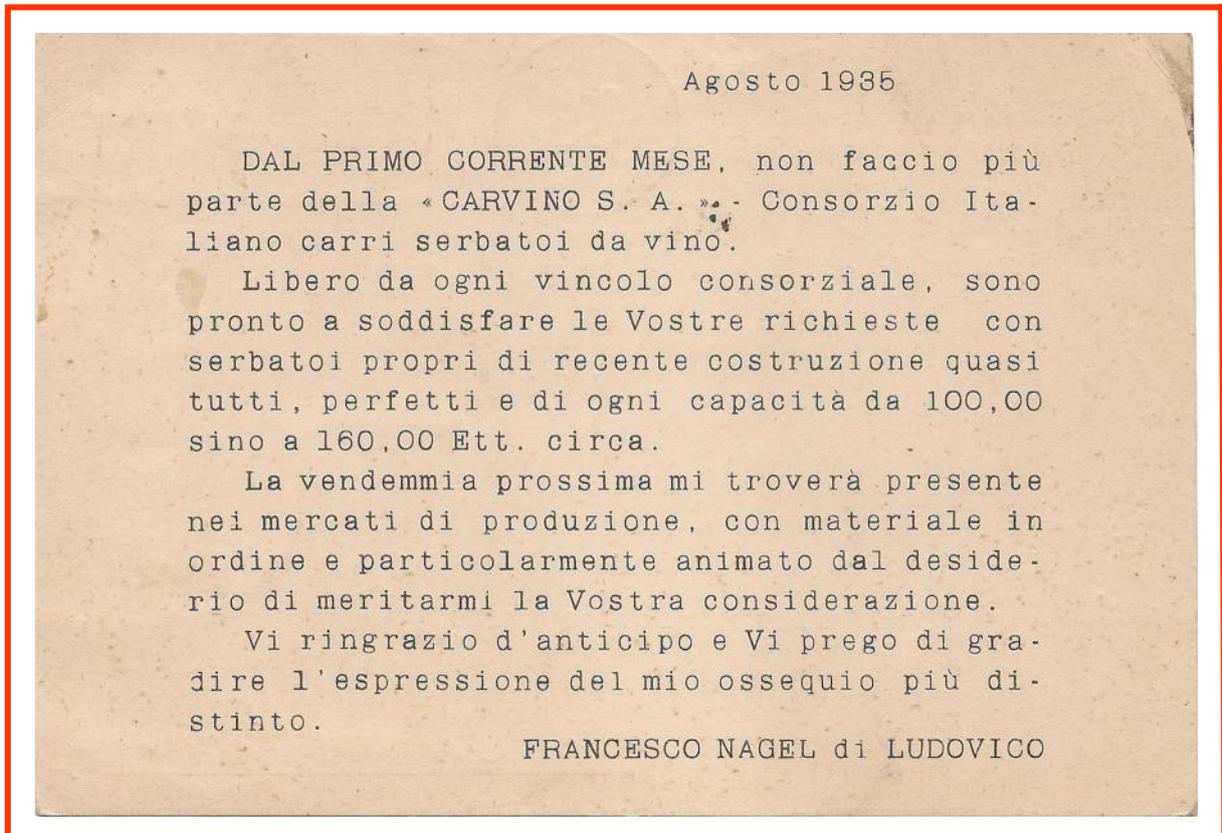
In cantina tutto deve essere organizzato, e il 7.7.1920 Olinto Pestelli spedisce questa cartolina pubblicitaria privata da Firenze a Ravenna in tariffa per sollecitare al Sig. Casadio Eugenio la spedizione di barili, avendo urgentissimo bisogno di consegnarli ai produttori di vino.



I viticoltori già ad ottobre riescono a capire come sarà la qualità del mosto e ne danno notizia ai clienti in questa cartolina pubblicitaria viaggiata il 19.10.1933 da Lugo (Ravenna) a Giussano (MI) in tariffa stampe: «A vendemmia iniziata possiamo dirvi che le qualità riescono poco alcoliche ma veramente buone di gusto...»



In ogni cantina dove si produce vino arrivano spesso cartoline pubblicitarie come questa *viaggiata il 7.8.1935 da Firenze a Giussano (MI) in tariffa stampe per proporre : «...sono pronto a soddisfare le vostre richieste...con serbatoi di ogni capacità da 100,00 sino a 160,00 ettolitri circa».*



1 - COLTIVAZIONE DELLA VITE - in cantina

Una cantina vitivinicola che si rispetti è sempre abbonata al servizio assistenza per le macchine ed apparati di viticoltura, enotecnia e distillazione per problemi anche improvvisi e il viticoltore Giacomo Papale di Catania nel 1891 entra in contatto con questa Agenzia Enologica Italiana. E' così importante questo ramo dell'enologia che anche nel 1986 a Roma EUR si è allestito il "Salone Vini e Macchine Enologiche".



1 - COLTIVAZIONE DELLA VITE - in cantina

Come può terminare questa introduzione al vino se non con la menzione del **Circolo Enofilo Italiano** che si occupa della produzione dello stesso e di modi per migliorarlo. Il fondatore del primo circolo enofilo italiano fu Giovan Battista Cerletti che nel 1876 diede inizio e diresse a Conegliano la prima scuola di viticoltura e di enologia affiancato da Antonio Carpenè, cultore del Prosecco di Conegliano.



Ci siamo addentrati sinora nella cantina, luogo dove la vite viene lavorata, ed **ora entriamo nel vivo del nostro percorso per gustare il "VINO"** e desidero farvi partecipi anche delle terminologie di tutela dello stesso.

Già nel 1919 viene istituita la "tassa di bollo" sui vini e liquori, ecco quella del 1920 gialla da cent. 50, espressa in fascetta con filigrana corona da applicare al collo di ogni bottiglia e si arriva al 1° gennaio 1966 quando si creano le Denominazioni di Origine Controllate - **D.O.C.** e le **D.O.C.G.** aggiungendo la "G" di Garantiata. E' questo un primo punto fondamentale: - *Le DOC e le DOCG non rappresentano direttamente un livello qualitativo bensì un legame stretto con il territorio e con le metodologie di produzione tipiche di quel luogo* -.

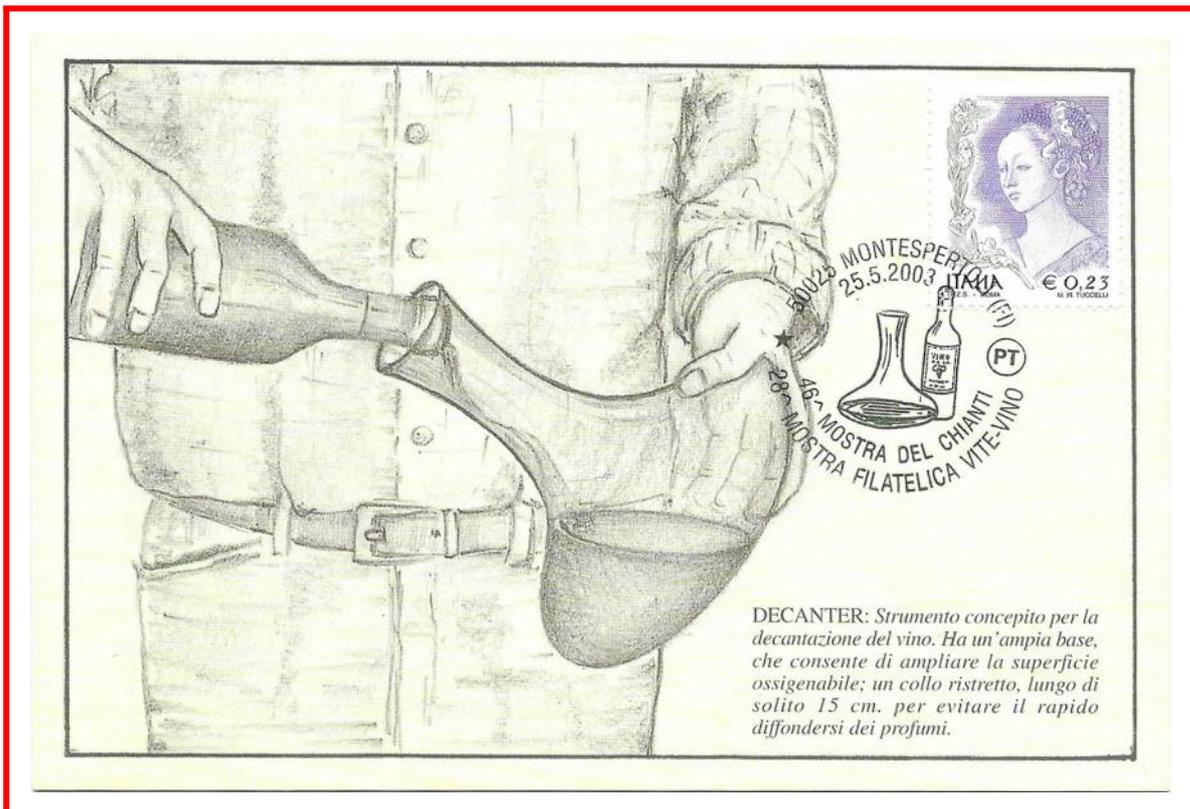
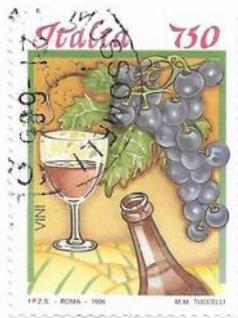
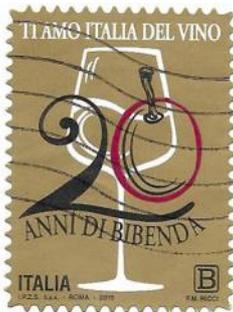
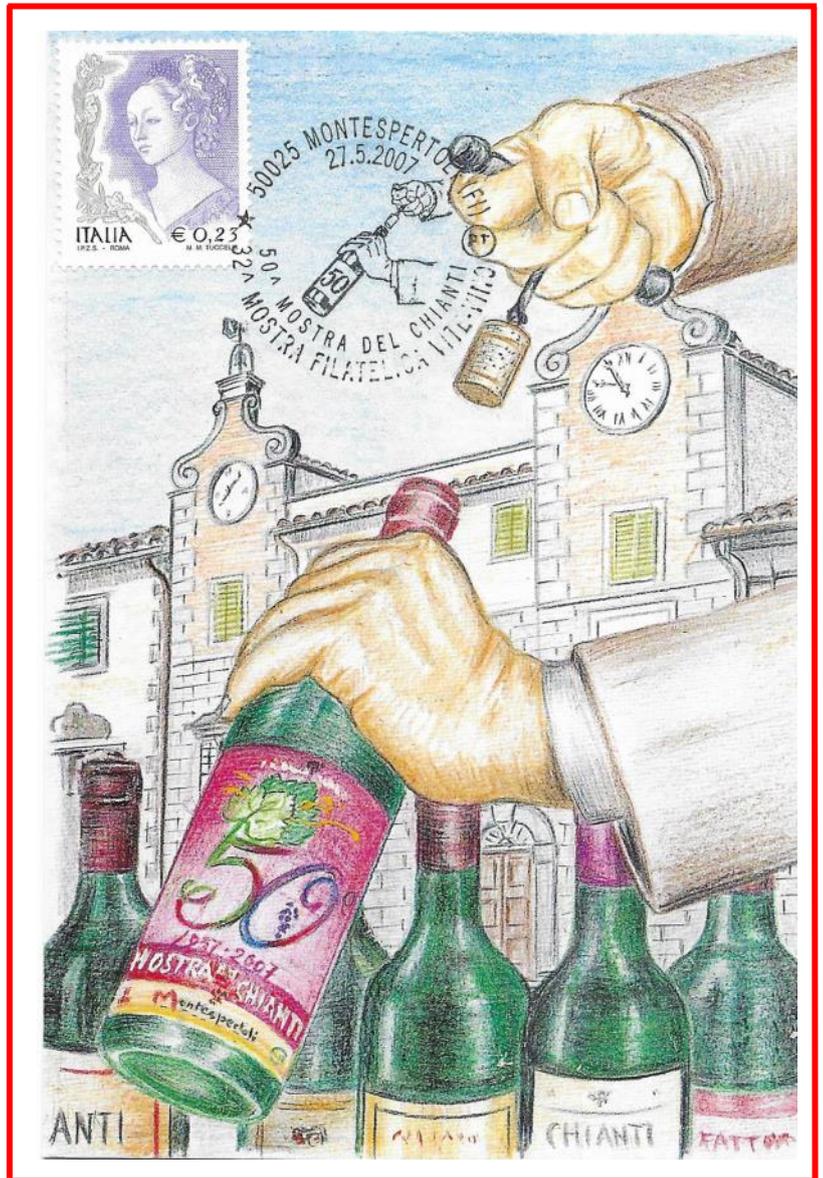


Affidiamoci al **Sommelier che è il professionista del servizio vino.**

L'A.I.S, Associazione Italiana Sommeliers, è stata fondata a Milano il 7 luglio 1965 e spesso durante le degustazioni ci dota della **tasca da bicchiere del sommelier.**



Stappiamo la bottiglia sotto la guida del **SOMMELIER**...cercando di non perforare il tappo nella parte bassa e tenendo la bottiglia ben ferma con l'etichetta rivolta ai commensali. Se fosse un vino rosso di vecchia annata il **SOMMELIER** lo decanterà per ossigenarlo e fermare le eventuali impurità; come ci indicano le due cartoline disegnate da G. Socci di Montespertoli.

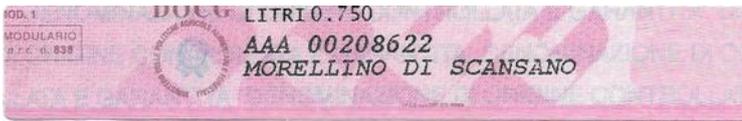


Ora vi faccio partecipi di qualche particolare mio momento sigillato dal nettare degli Dei... Il Brunello di Montalcino è vino rosso Italiano, meglio, Toscano, per eccellenza prodotto con uve **Sangiovese Grosso** in provincia di Siena. Degustato nel 1992, dopo 28 anni dalla vendemmia, risultato MERAVIGLIOSO. In molti ristoranti il BRUNELLO DI MONTALCINO viene servito a calici abbinato a piatti ben strutturati della cucina internazionale. Questa etichetta del Brunello di Montalcino si fregia della D.O.C. e lo fa fino al 1984 mentre nel 1985 adotta la prima etichetta D.O.C.G. in relazione alla vendemmia del 1980 a seguito del suo disciplinare.



## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

**Il vitigno SANGIOVESE** da origine, oltre al Brunello di Montalcino, a diversi vini D.O.C.G. apprezzati nel mondo quali il MORELLINO DI SCANSANO, il NOBILE DI MONTEPULCIANO, il CHIANTI e il CHIANTI CLASSICO; tutto questo è possibile per la struttura del substrato, dei diversi terreni limitrofi alle vigne, per diversità di insolazione e particolarità di interventi di potatura, per la scelta del "quando" vendemmiare, oltre ad essere il vitigno influenzato dai profumi di coltivazioni circostanti ed anche dalla tipologia e durata dell'invecchiamento in cantina.



MORELLINO DI SCANSANO

Invecchiamento in cantina di almeno 2 anni di cui 1 anno in botti di legno.



NOBILE DI MONTEPULCIANO

Invecchiamento 18 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.



CHIANTI

Invecchiamento in cantina di 11 mesi in botti di rovere.

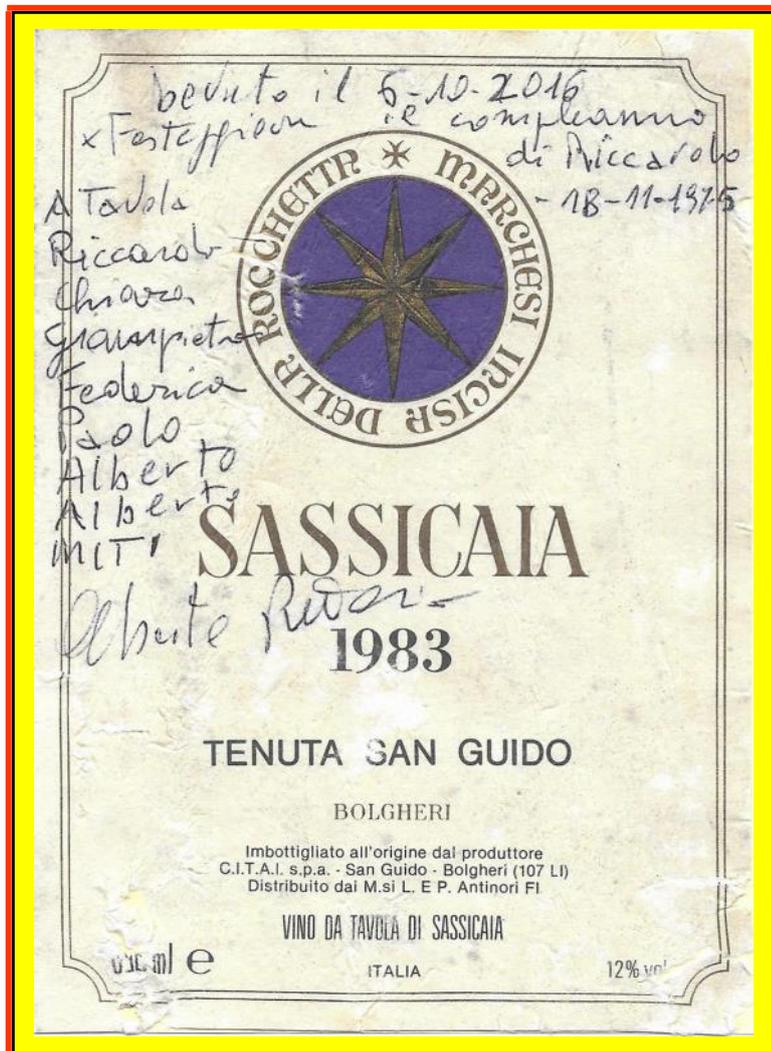


CHIANTI CLASSICO

## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

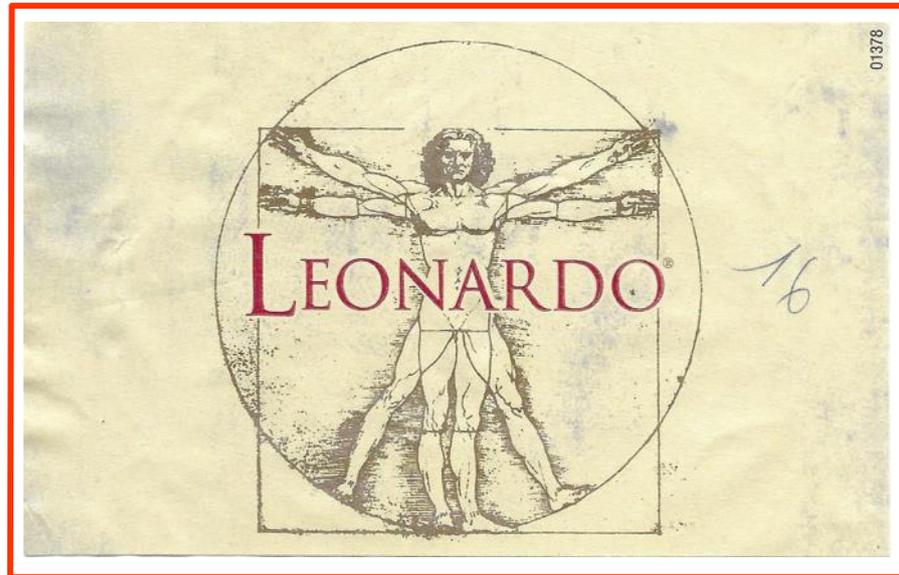
Ho degustato il **Sassicaia 1983** nel **2016** l'ho trovato eccezionale, aveva un colore rubino intenso con riflessi granati., peccato che a mescerlo non c'era Salomè.

Si sappia che la **TENUTA TOSCANA SAN GUIDO IN BOLGHERI** ha una superficie a vigneto di 85 ettari . Ottime le condizioni climatiche, influenzate dal mare e dalle colline a protezione dei venti. I vigneti, in massima parte coltivati a **Cabernet Sauvignon** e in misura minore a **Cabernet Franc, Merlot e Sangiovese**, sono allevati a cordone speronato con basse rese. Il Sassicaia matura per circa **24 mesi** in barrique di Rovere Limousin, cui segue l'affinamento in bottiglia per altri **6 mesi**. La produzione è di circa 200 mila bottiglie all'anno.



## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

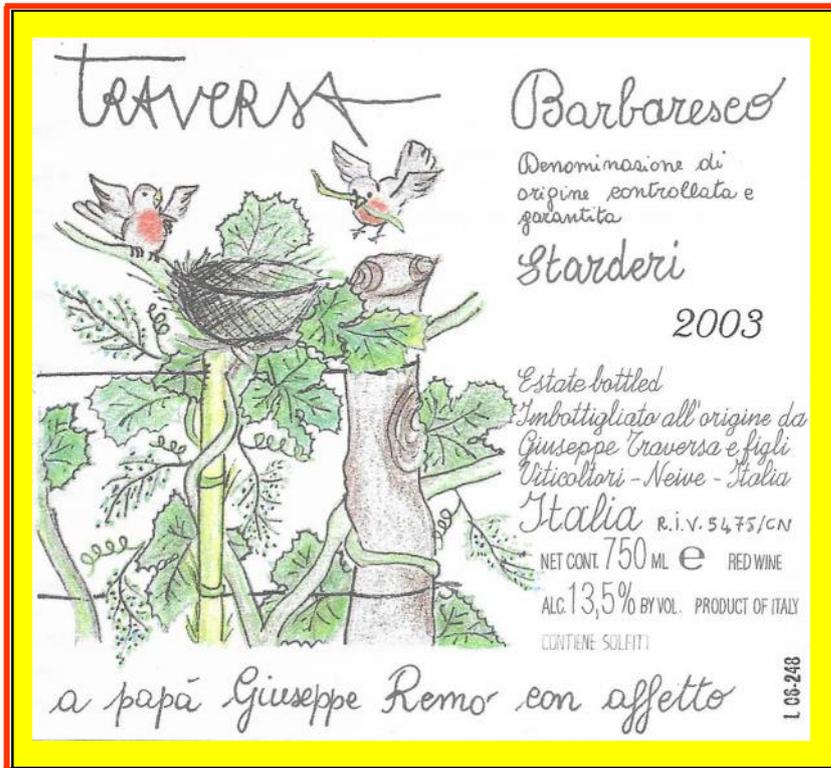
E, "**LEONARDO**", SEMPRE MI AFFASCINA sia col vino "Chianti", colore rosso porpora, piacevole, intenso, al naso profumi di ciliegia, di fiori e in bocca sentori eleganti di spezie che... con le Sue opere d'arte.



Il suo turacciolo.

2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

Un vino da gustare pienamente è il **BARBARESCO**, piemontese, caratteristico, gradevole, intenso con squisiti profumi di fiori con sentori più complessi di terra, erba, tartufo e liquirizia, che nasce nelle zone di Barbaresco, Treiso e Neive e si fregia della Denominazione Origine Controllata e Garantita. E' il frutto del vitigno NEBBIOLO e lo stesso vitigno in Valtellina si chiama CHIAVENNASCA che ci dona i vini SFURSAT, l'INFERNO, il SASELLA, il VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO, a seguito di differenti colture e insolazione.



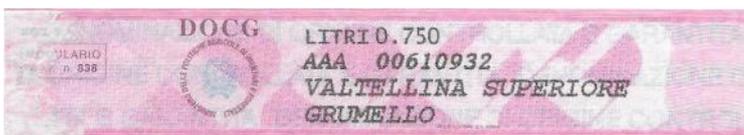
Tartufo bianco



BARBARESCO



SFURSAT



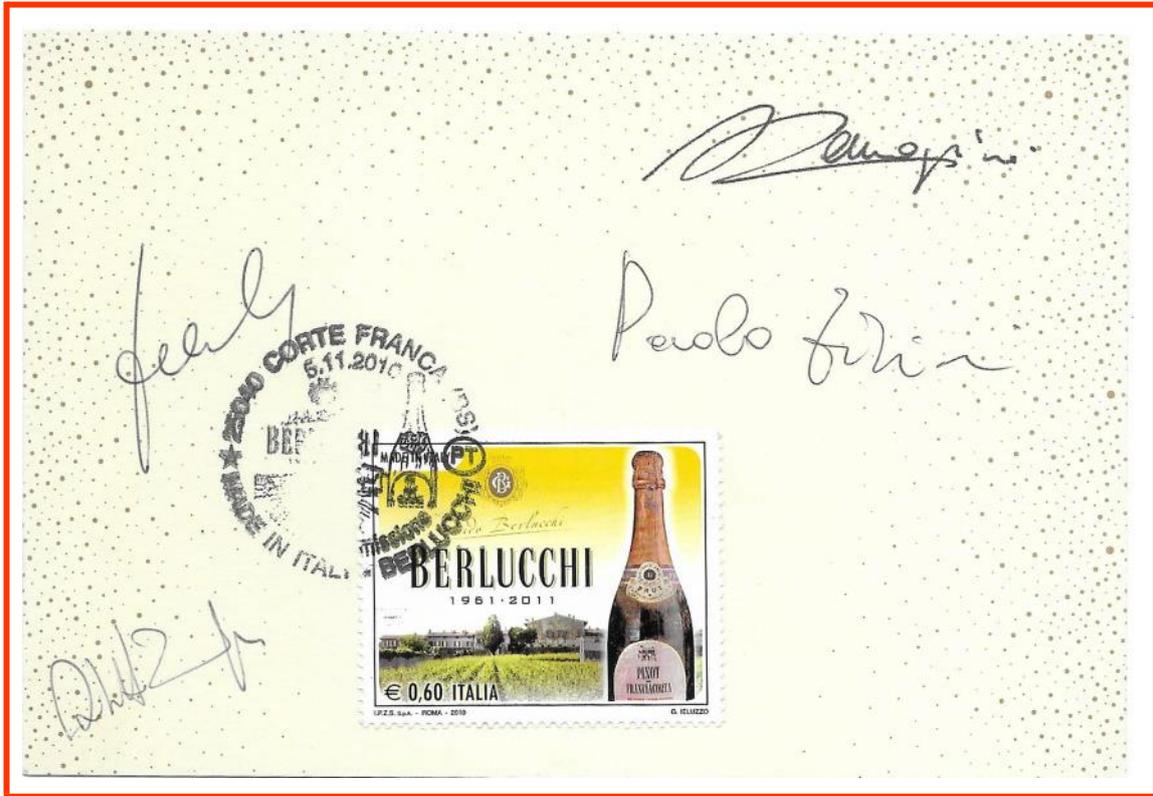
2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

Ma il vitigno NEBBIOLO in purezza ci dona il vino BAROLO, riconosciuto nel globo terrestre come "**Vino Principe**"; questo grazie alla zona di produzione che parte dal paese Barolo e si diffonde in altri 10 comuni limitrofi e grazie alla sapiente cura di vignaioli e ai 38 mesi d'invecchiamento, di cui almeno 18 in botti di quercia. Dal 1980 si fregia della D.O.C.G.



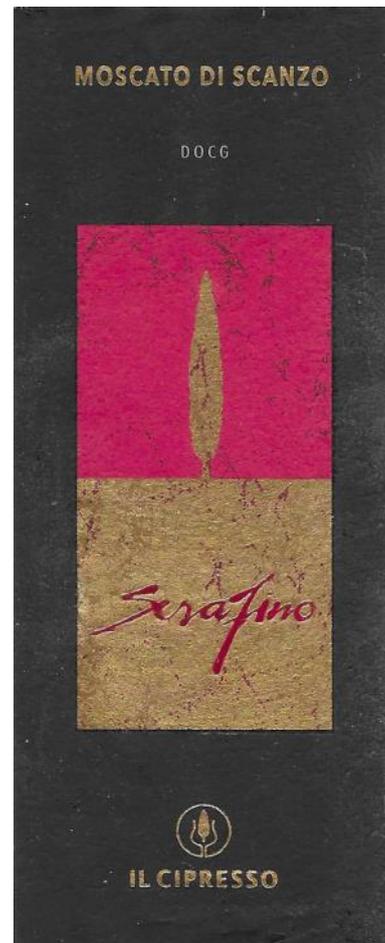
2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

Ora...un salto in **FRANCIACORTA**, Lombardia, con questo cartoncino firmato dai figli Paolo e Arturo di Franco Ziliani, patron della Guido Berlucchi, ideatore della trasformazione del pinot locale in bollicine, metodo champenoise. Da una produzione pilota di 3000 bottiglie nel 1961 ad oltre 4 milioni nel 2020 e negli anni ecco le 6 tipologie di fasce D.O.C.G. di cui ha dovuto fregiarsi.



Poi...vicino Bergamo sorvegliamo il Moscato di Scanzo, da vitigno autoctono a bacca nera , di colore rosso rubino intenso, corposo con sentori aromatici: vino da MEDITAZIONE...nasce nel 2009 la D.O.C.G. dalla DOC ottenuta nel 2002. Dai grappoli appassiti e aggrediti dalla botrytis cinerea , controllata , si ottiene con la vinificazione il MOSCATO DI SCANZO. Già dal 2005 ogni anno si celebra la SUA FESTA. E' in questi momenti che riconosciamo meglio le risorse umane di amici....

## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.



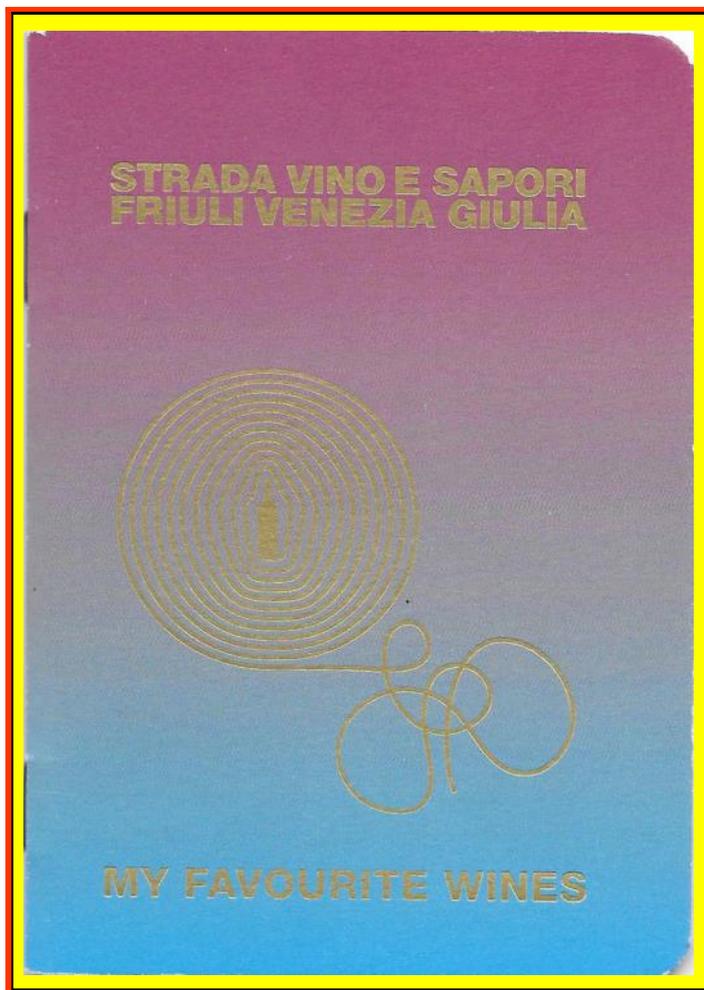
...e lasciamoci guidare dalla "STRADA VINO E SAPORI DI FRIULI VENEZIA GIULIA" che ci dà quattro vini D.O.C.G..



COLLI ORIENTALI FRIULI PICOLIT DOCG



ROSAZZO DOCG



2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

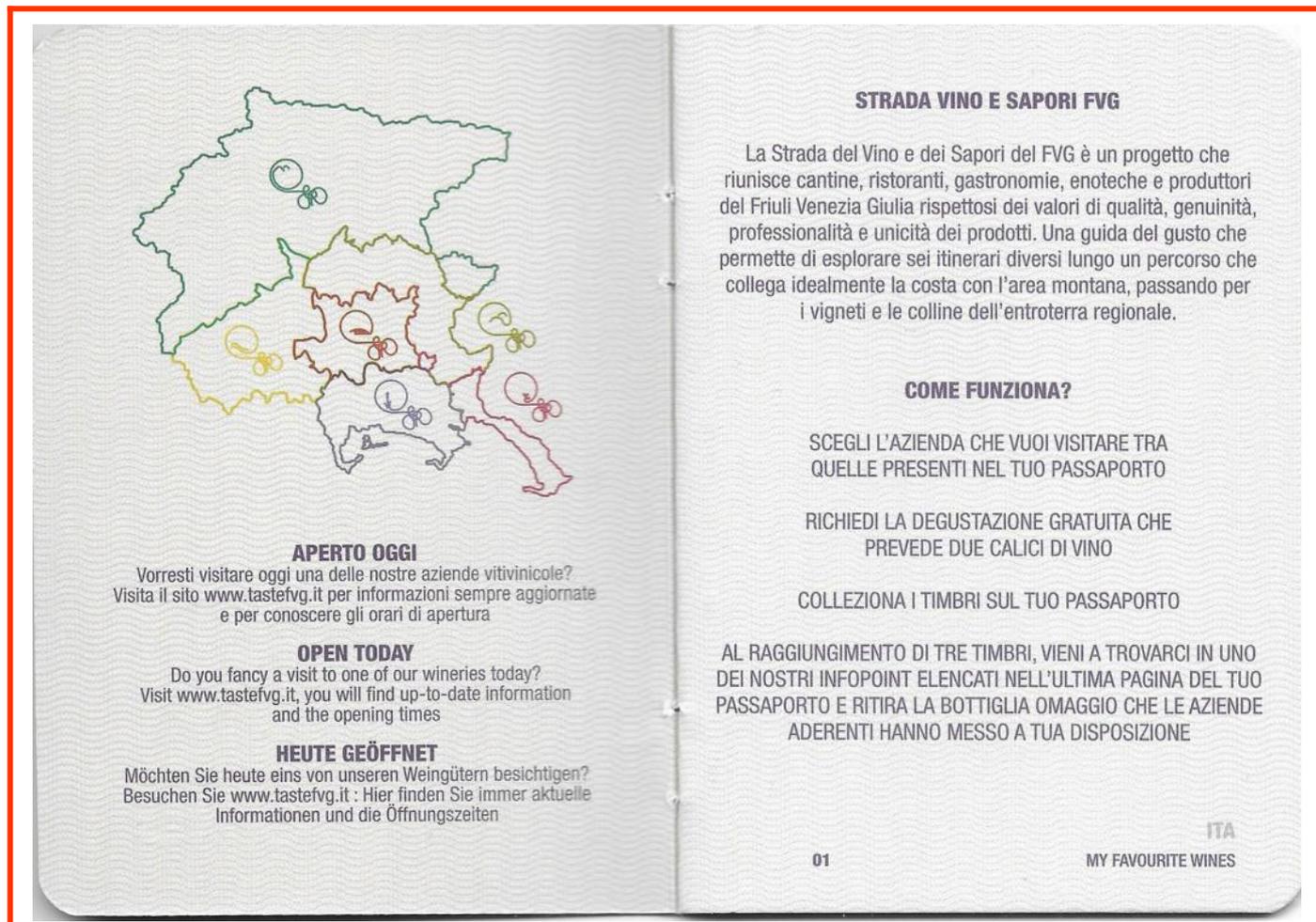


RAMANDOLO DOCG



LISON DOCG

"PASSAPORTO" per la STRADA del VINO in FRIULI VENEZIA GIULIA pag. 01/16.



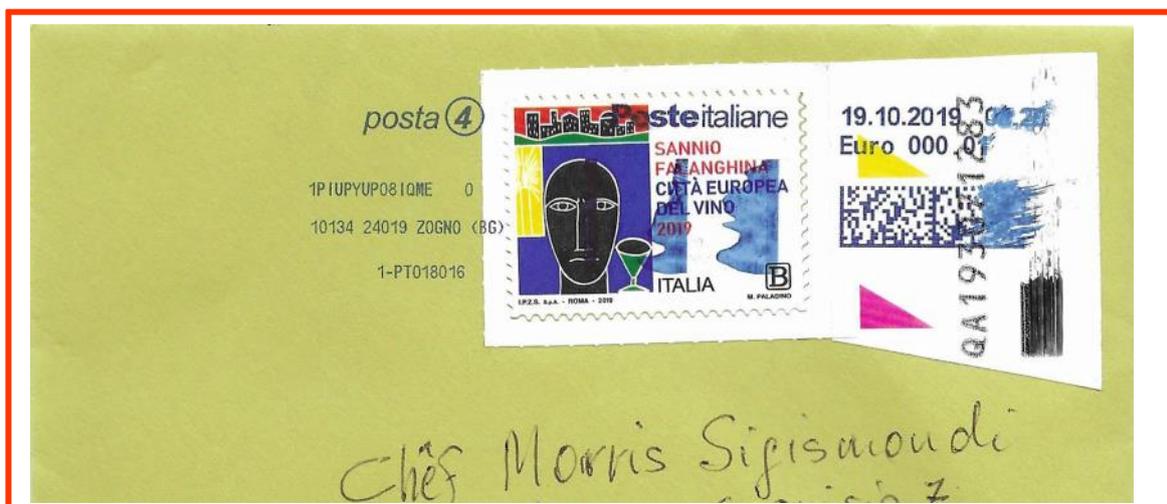
## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

La vista di questa etichetta stilizzata con la "dop" mi ha incuriosito... "Denominazione Origine Protetta" è stata istituita dal maggio 2010 con direttiva comunitaria europea e in essa sono confluite tutte le "DOC" e le "DOCG".

La **Falanghina del Sannio** è un vino campano di colore giallo paglierino con profumi di fiori bianchi piccoli e di gusto molto equilibrato.



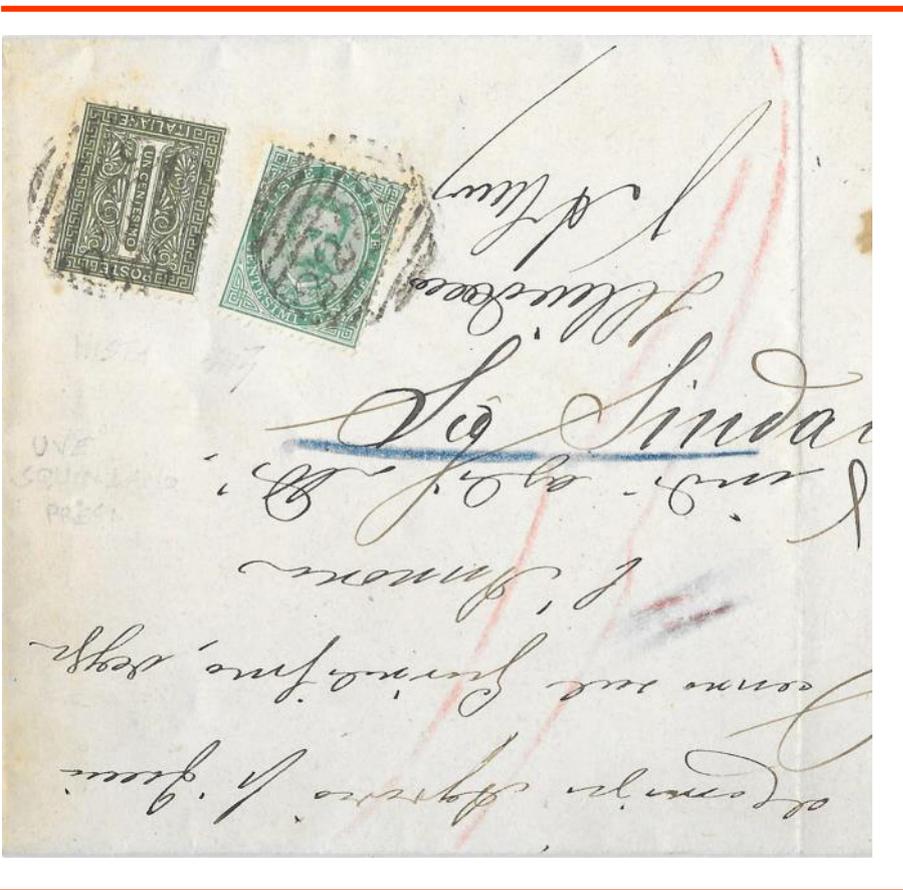
TAPPO



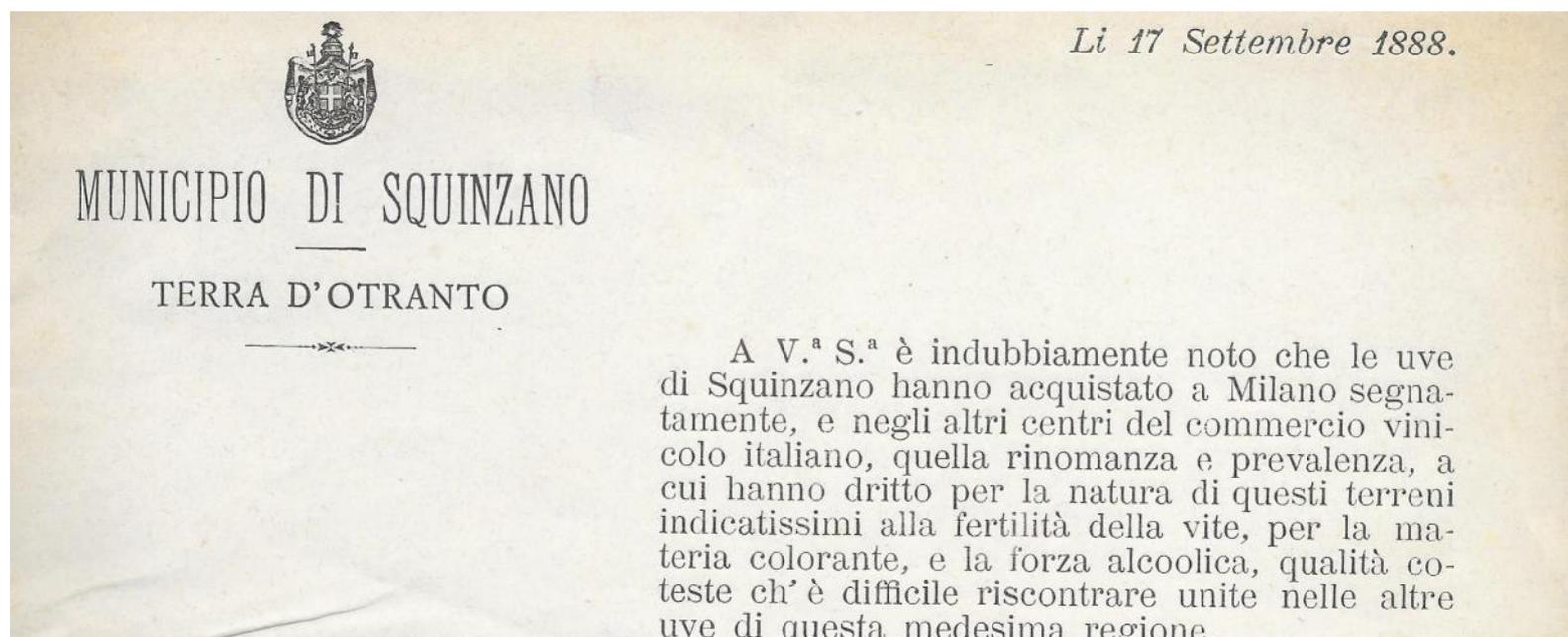
Francobollo celebrativo della "SANNIO FALANGHINA CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2019" annullato il 19.10.2019 con "affrancatura meccanica posta 4" euro 000.0 perché la busta era già affrancata dal mittente.

## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

Dobbiamo sapere che già nel 1888 c'erano le frodi nel **vino Squinzano di Puglia**, ce lo dice questa corrispondenza tra sindaci il 21.9. da Squinzano a Brescia, affrancata cent.6 di cui 1 cent. Re Vitt. Em.II° + cent. 5 Re Umberto I° in tariffa 6 porti per un peso tra 251 e 300 grammi e annullati con annullo a sbarre n. 2239 dell'ufficio postale di Squinzano. A volte i fogli di stampe venivano spediti legati con lacci e solo il primo veniva affrancato.



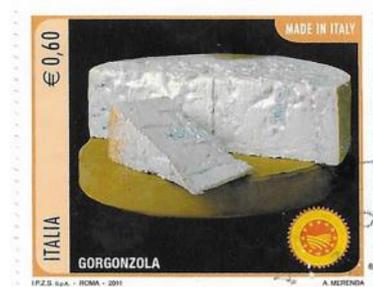
Il Sindaco V. Margilio del comune di Squinzano mette in evidenza le qualità proprie del **Vino Squinzano** al fine di contrastare l'illecito e continua: «...taluni speculatori che spediscono da questa stazione con la significazione di **uve di Squinzano**, mentre provengono da altri paesi limitrofi o lontani.»...



**2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.**

Dalla regione Puglia andiamo in Sicilia per degustare il **VINO MARSALA** che nasce a Marsala nel 1833 ad opera dell'imprenditore Vincenzo Florio. E' un vino liquoroso, ossidato e l'abbiamo trovato strepitoso su formaggi erborinati con profumi caramellati, spezie e liquirizia. L'azienda si fregia, sull'etichetta del **Marsala Florio**, delle antiche patenti di fornitore della Reale Casa Savoia e delle Reali Case di Belgio, Romania e Baviera. Dal 1985 troviamo sulla bottiglia di **MARSALA** il "CONTRASSEGNO DI STATO" per vini liquorosi stampati su carta filigranata a stelle e sono a strisce diversamente colorate secondo la quantità ( 8 tipologie ) espressa in lit. 0,750, rosa e viola e fino a lit. 60, rosa e bruno. Queste riflessioni grazie alla lettera viaggiata il 16.4.1912 da Marsala (Trapani) a Zollikon (Zurich), doppio porto (cent.25+25) in raccomandata (+cent.25) affrancata cent. 75.

*Al verso il chiudilettera di Florio Marsala.*

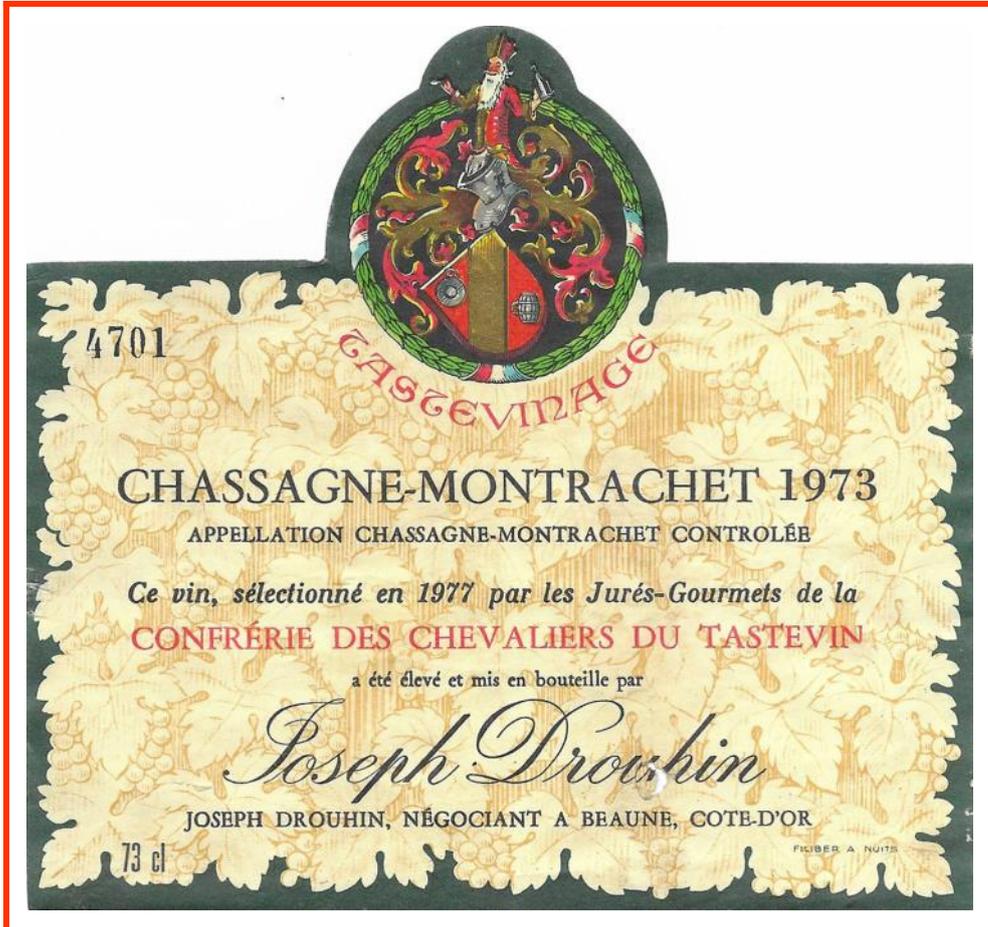




## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

Poi una capatina in Francia nella Côte D'Or dopo la vendemmia e osservando i vigneti notiamo che le viti hanno ancora parecchi grappoli, chiediamo spiegazioni al "vigneron": «sono grappoli cresciuti di seconda e terza generazione, quindi non adatti a far vino ma li lasciamo per gli uccelli...» e ci fa degustare due grandi vini della "Bourgogne": Il Chassagne-Montrachet bianco e il Beaune-Bressandes rosso.

Vini eccezionali di eleganza, corpo, pieni di profumi e sapori e tannino equilibrato nel rosso.



## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

Dalla Francia ci spostiamo in Svizzera per degustare il vino bianco, svizzero-tedesco, Riesling x Sylvaner.

Vino molto apprezzato per i suoi profumi intensi di fiori uniti a toni speziati che creano una piacevole sinfonia.



## TOKAJ SZŐLŐVESSZEIN

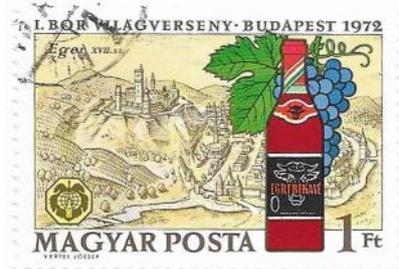
NEKTÁRT CSEPEGTETTÉL!...



A 900 ÉVES TOKAJ JUBILEUMI  
ZÁRÓÜNNEPELVE  
A HAGYOMÁNYOS SZŰRETI NAP

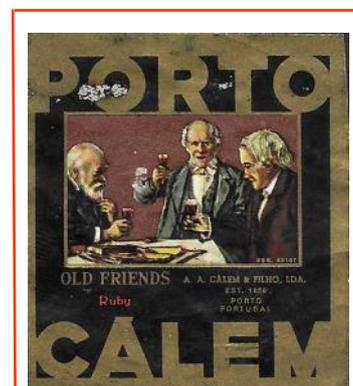
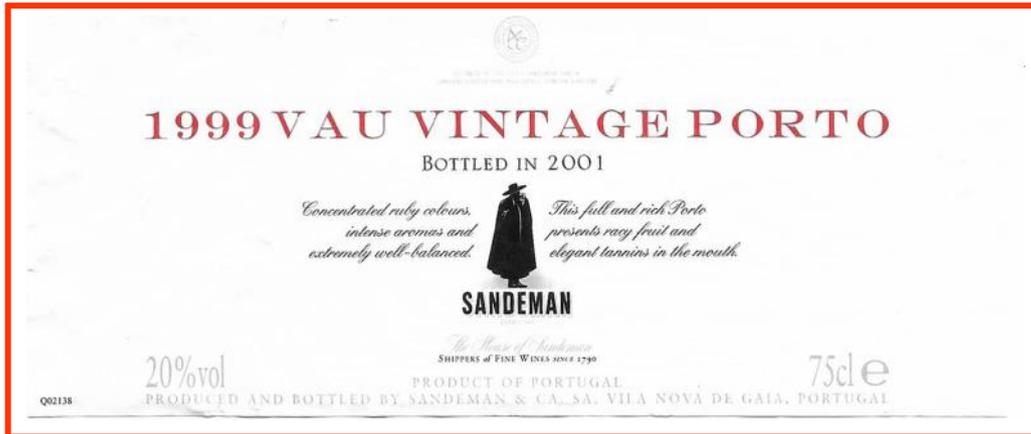


Ora un salto in terra Ungherese per apprezzare il tipico Tokaji, noto in tutto il mondo, prodotto intenzionalmente botorizzato, cioè vinificato dopo che i grappoli saranno aggrediti dalla Botrytis Cinerea o muffa nobile e, come non gustare il vino rosso ungherese EGRI BIKAVE detto "Sangue di toro" celebrato nel francobollo emesso nel 1972.

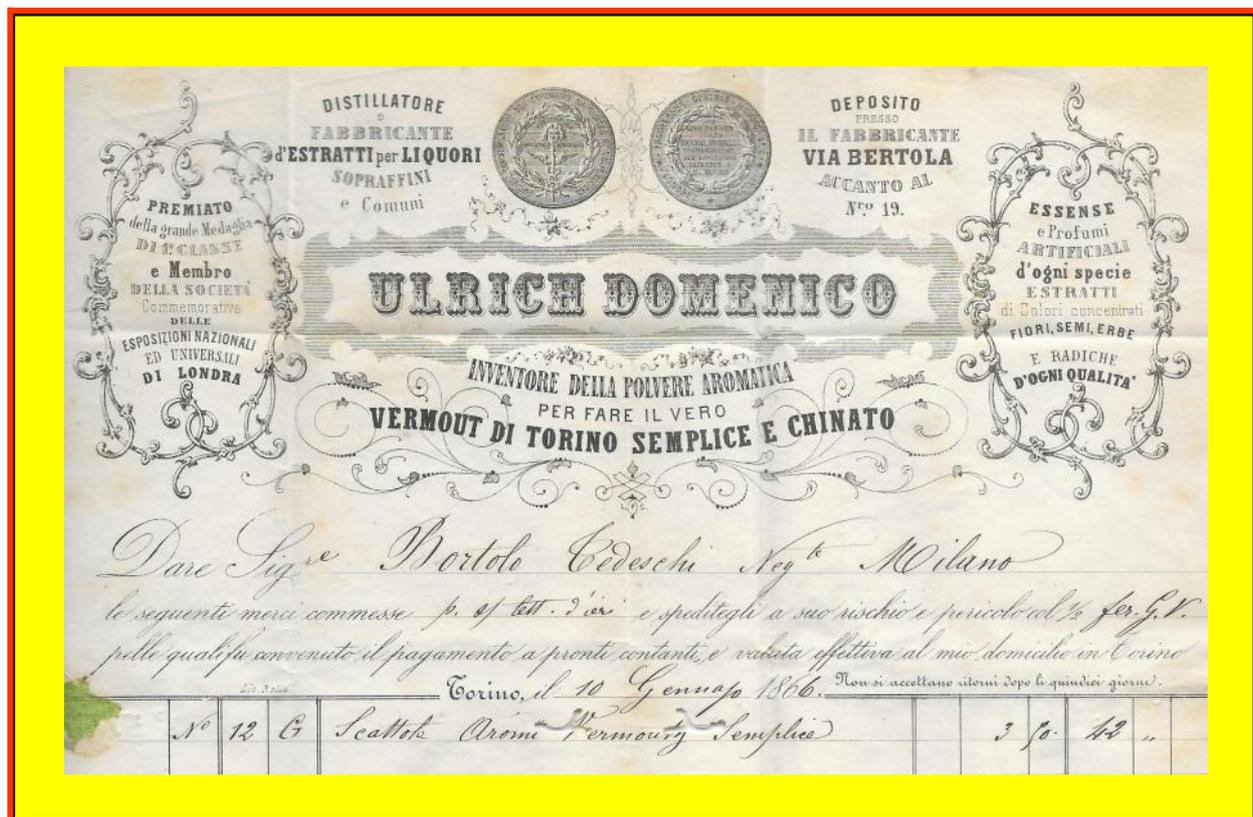


## 2 - VINO: vini, vini D.O.C.G.

In questo nostro viaggio nel mondo vinicolo godiamoci una breve pausa con un sorso di vino PORTO abbinato a una torta al cioccolato fondente... ci ha pulito la bocca lasciandoci una persistenza di profumi e sapori della frutta secca, di spezie. Il vino Porto ha la particolarità che ad un certo punto della fermentazione la si blocca aggiungendo acqua-vite locale a 77° fatta con lo stesso vino del posto e così i lieviti non riescono più a trasformare lo zucchero in alcol, anzi muoiono lasciando spazio alla dolcezza.



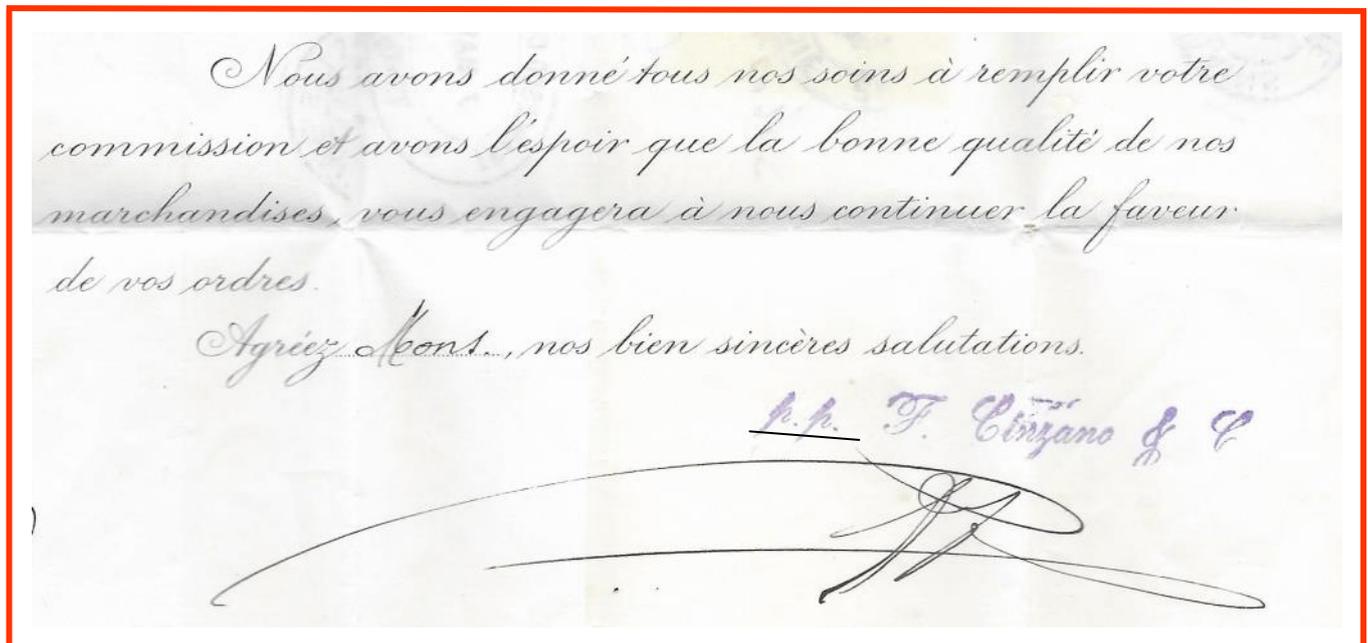
Ora godiamoci l'aperitivo, poi passeremo al vino liquoroso, di conseguenza all'ammazzacaffè e per finire con un digestivo, anche con l'aiuto di documenti postali, come questo piego viaggiato il 10.1.1866 da Torino a Milano in tariffa assoluta con cent. 20 (1° tipo) soprastampato. E' fattura per "12 Scattole Aromi Vermouth Semplice" di Ulrich Domenico, botanico, che fonda l'azienda nel 1854 e i suoi prodotti (estratti, infusi, amari e sciroppi) erano apprezzati in tutta Italia.



## 2 - VINO - bevande con alcol di vite - Vermouth

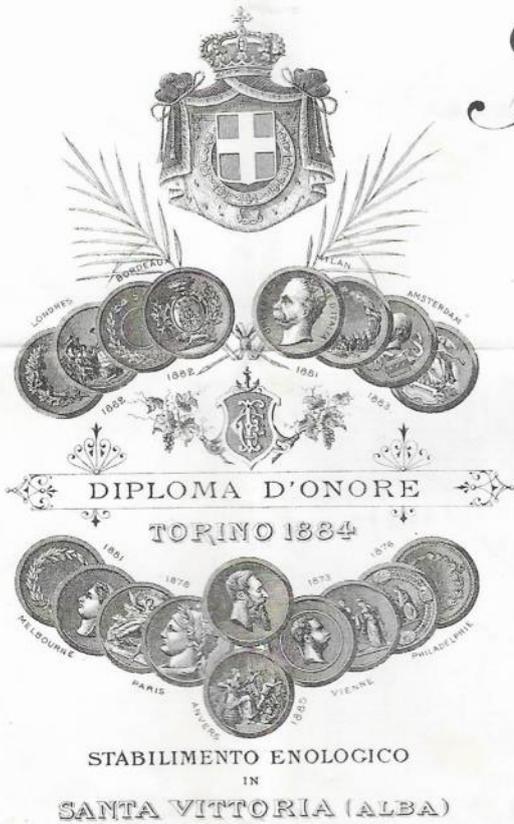
Il **Vermouth**, è di origine dell'Impero Cinese, tra il 1250 e il 1000 A.C., vino di erbe a scopo medicinale. A Torino intorno al 1700 si pensò di aromatizzare del buon vino liquoroso con spezie, radici, erbe e, nasce la ricetta, sarà servito come aperitivo,

E questo piego di quattro facciate, composto da un unico foglio (mm.423 x mm.272) con immagine di leone in filigrana con lettere A B e "DEPOSED ARNOLD'S PAPER" viaggiato il 7.3.1887 da Torino a Aix Les Bains (Savoia) in tariffa assolta sarà la fattura della spedizione Vermouth con i ringraziamenti per l'ordine firmato da Francesco Cinzano.



2 - VINO - bevande con alcol di vite - Vermouth

La facciata n.2 della missiva da Torino alla Savoia della ditta Francesco Cinzano e C. è la fattura N. 8387 per litri 106 di Vermouth venduti al "Grand Café" con bollo fiscale della Repubblica Francese di 10 csf. per quietanze e concessioni.



Francesco Cinzano e C<sup>ia</sup>

TURIN, le 6 Mars 1887

Monsieur Dardel  
Grand Café

Leix les Bains Doi<sup>T</sup>

pour les marchandises ci-après expédiées à  
risques et périls par Mess. Roches P. & F.  
de Modane

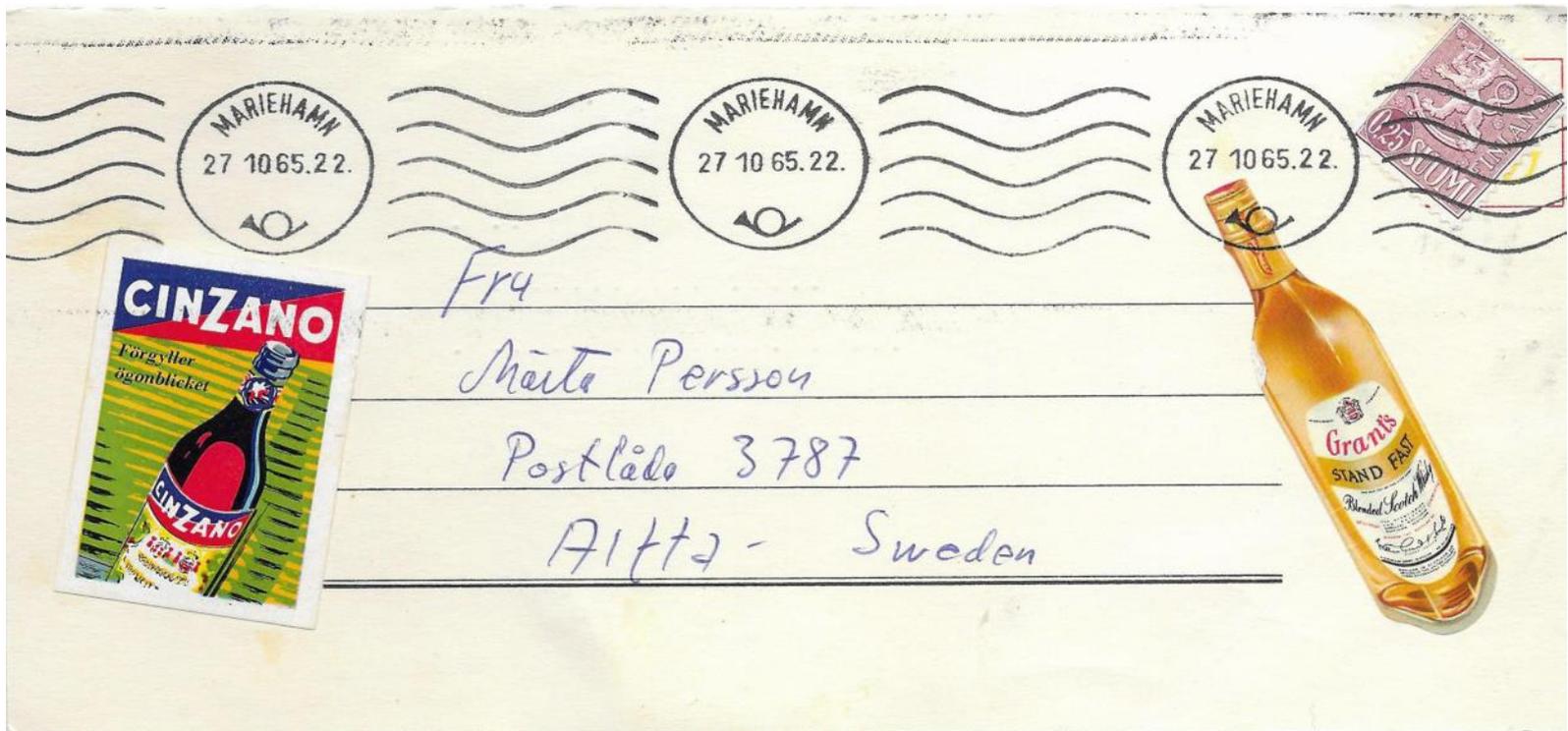
franco gare vice  
payables à 3 mois

FC&C.	N°	K°				
	8387	130	Vitru 106	Vermouth	100	106
				fut à rendre ou bien		9
				Acquiesce aux Leix les Bains		115
				4 Mars 1887		
				pro M. 977		
				pro M. 977		
				rendu le fut vide le 14 Mars 1887		

26

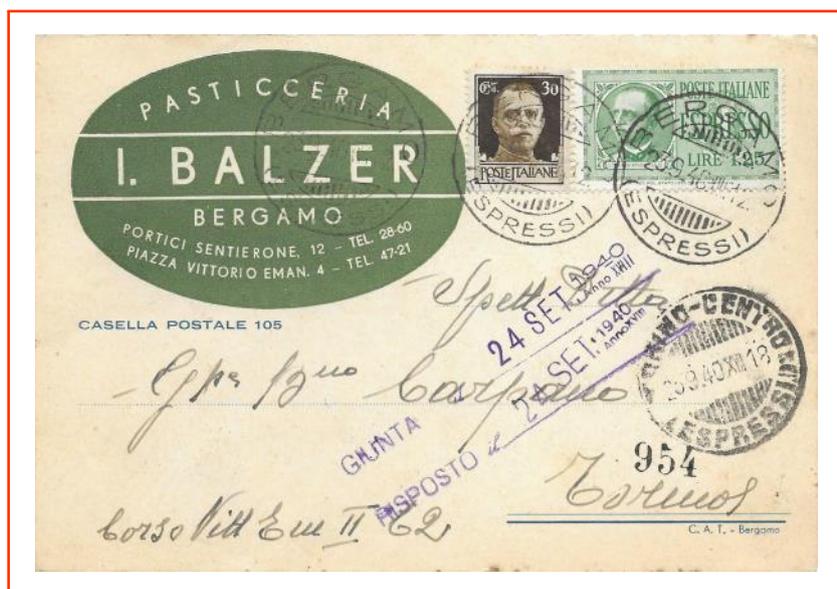
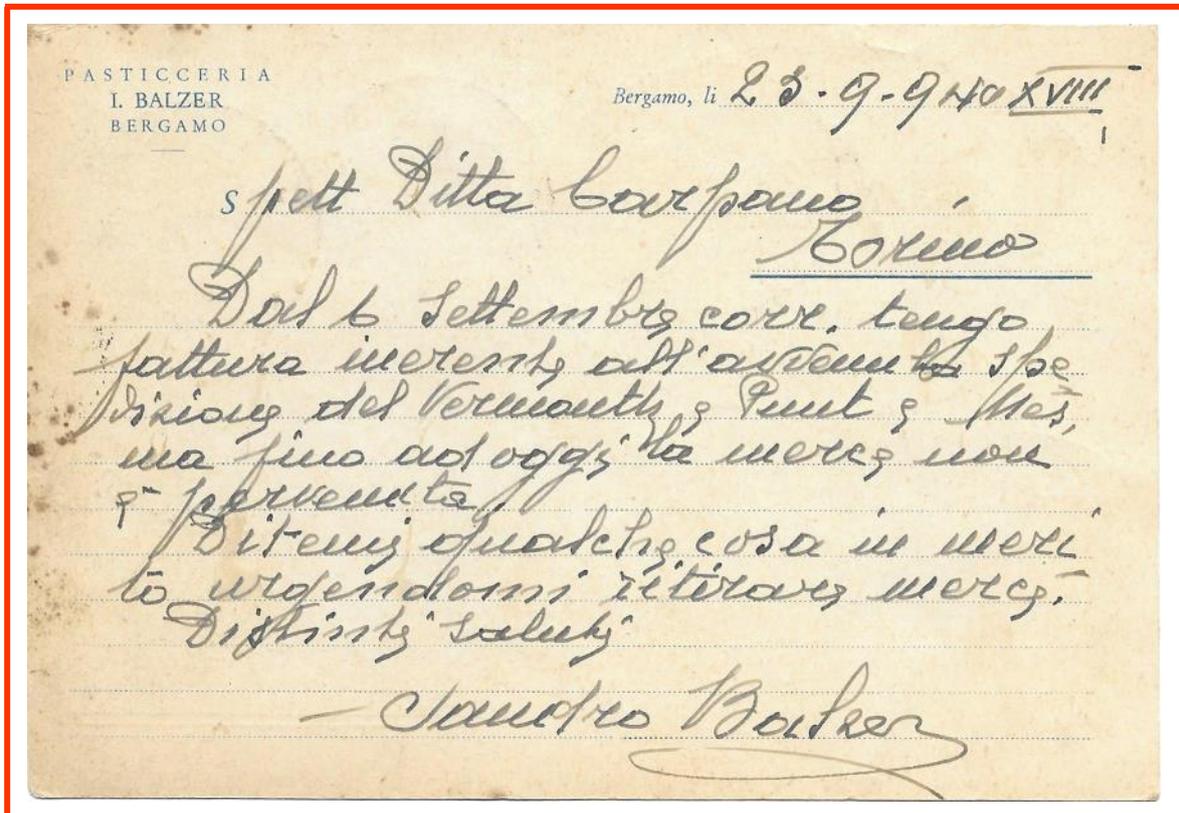
2 - VINO - bevande con alcol di vite - Vermouth

Il Vermouth CNZANO in un erinnofilo pubblicitario su cartoncino-brochure lista-bar serviti a bordo di crociere nord europee., *viaggiato il 27.10.1965 da Mariehamn, capitale delle isole Aland, a Aitta in Svezia*; e a testimonianza che il Vermouth si ottiene aromatizzando vini bianchi, più in basso, ecco la cartolina pubblicitaria privata realizzata da "Arti grafiche Randi & C - Faenza" per Emilio & Angelo Zaccherini *viaggiata l'11.10.1935 da Castel Bolognese a Giussano in tariffa*.



2 - VINO - bevande con alcol di vite - Vermouth

Non solo la Ditta Cinzano produce l'aperitivo VERMOUTH ma pure la ditta Carpano, Martini e Grassotti; ecco la cartolina pubblicitaria della Pasticceria Balzer, realizzata da C.A.T. Bergamo, *viaggiata il 23.9.1940 in tariffa con diritto di espresso n. 954*, che chiede alla ditta Carpano di Torino notizie sulla merce VERMOUTH e Punt e Mes già fatturata ma non ancora pervenuta con firma di Sandro Balzer.



## 2 - VINO - bevande con alcol di vite - Vermouth



I contrassegno di stato per **vini aromatizzati** furono emessi per la prima volta nel **1956** con filigrana stelle, senza dentellatura e a strisce orizzontali colorate usate per sigillare bottiglie fino a €it. 0,100 blu e giallo, poi bottiglie da €it. 0,500 verde e giallo, €it. 1 viola e giallo e €it. 2 rosso e giallo .



DAL 1863



Contrassegno di Stato per **vini aromatizzati** del **1975**, **bruno e giallo**, filigrana stelle , senza dentellatura, a strisce orizzontali colorate; sigillava una bottiglia di **vermouth** €it. **0,750**.

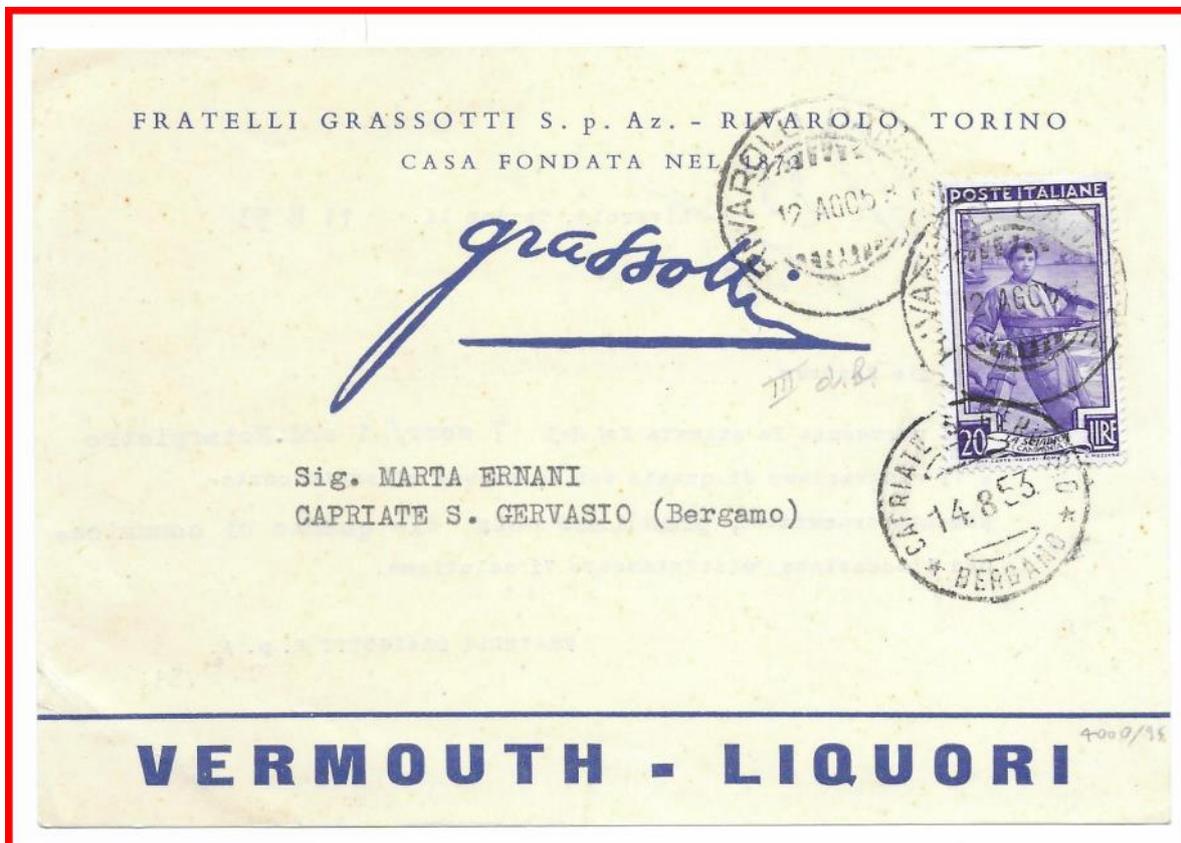
**Il Vermouth è la bevanda ottenuta con l'utilizzo di almeno il 75% di vini bianchi, da saccharosio e da essenze di piante aromatiche asteracee, la più importante l'Assenzio maggiore.**

**La gradazione alcolica deve essere pari o superiore al 14% e non superiore al 22%.**

Viene servito come aperitivo e addizionato a molti cocktail.



Etichetta dell'aperitivo Martini & Rossi, Vermouth rosso da €it. 1.



## 2- VINO - bevande con alcol di vite - Grappa

Siamo a fine pasto...ci vuole l'ammazzacaffè, la GRAPPA, che per ottenerla si devono distillare

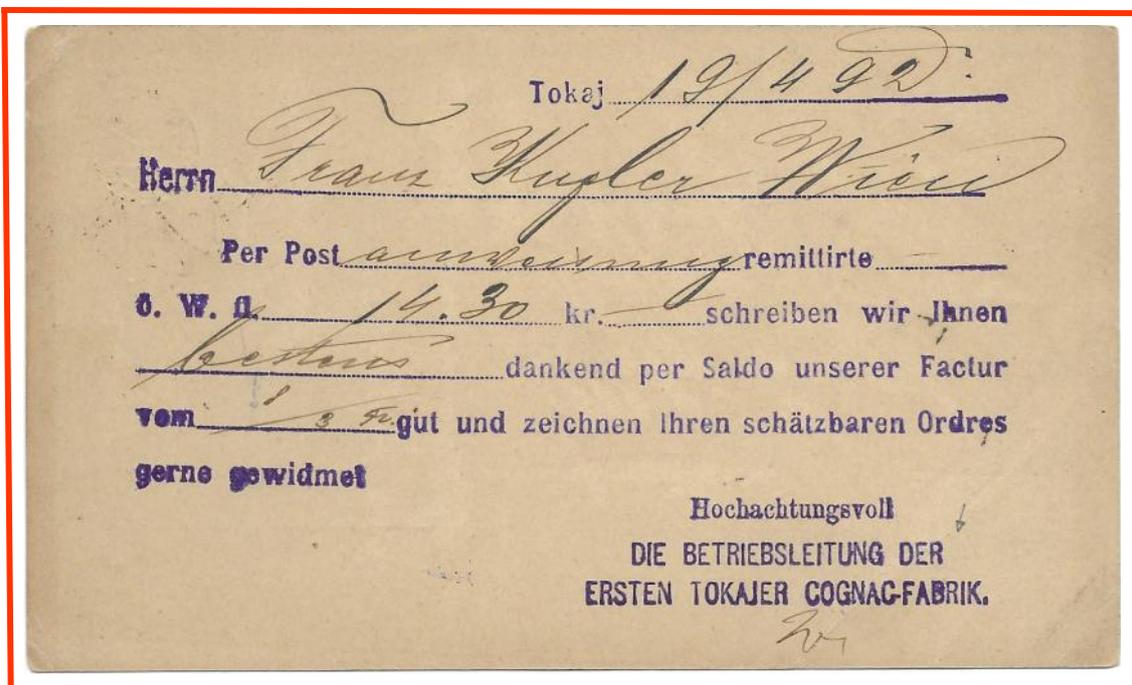
i raspi dell'uva oltre alla mucillagine ottenuta dopo la pigiatura del vendemmiato. Le fascette dell'imposta di fabbricazione "Grappa" erano usate per sigillare bottiglie di diverso contenuto da lit. 0,100 a lit. 3. La lunghezza varia in quanto i produttori potevano accorciare le fascette a secondo la lunghezza del collo delle bottiglie e dal 1977 hanno la "Filigrana Stelle" al verso.

E per ultimo osserviamo una fascetta per la "grappa alle rose" rumena.



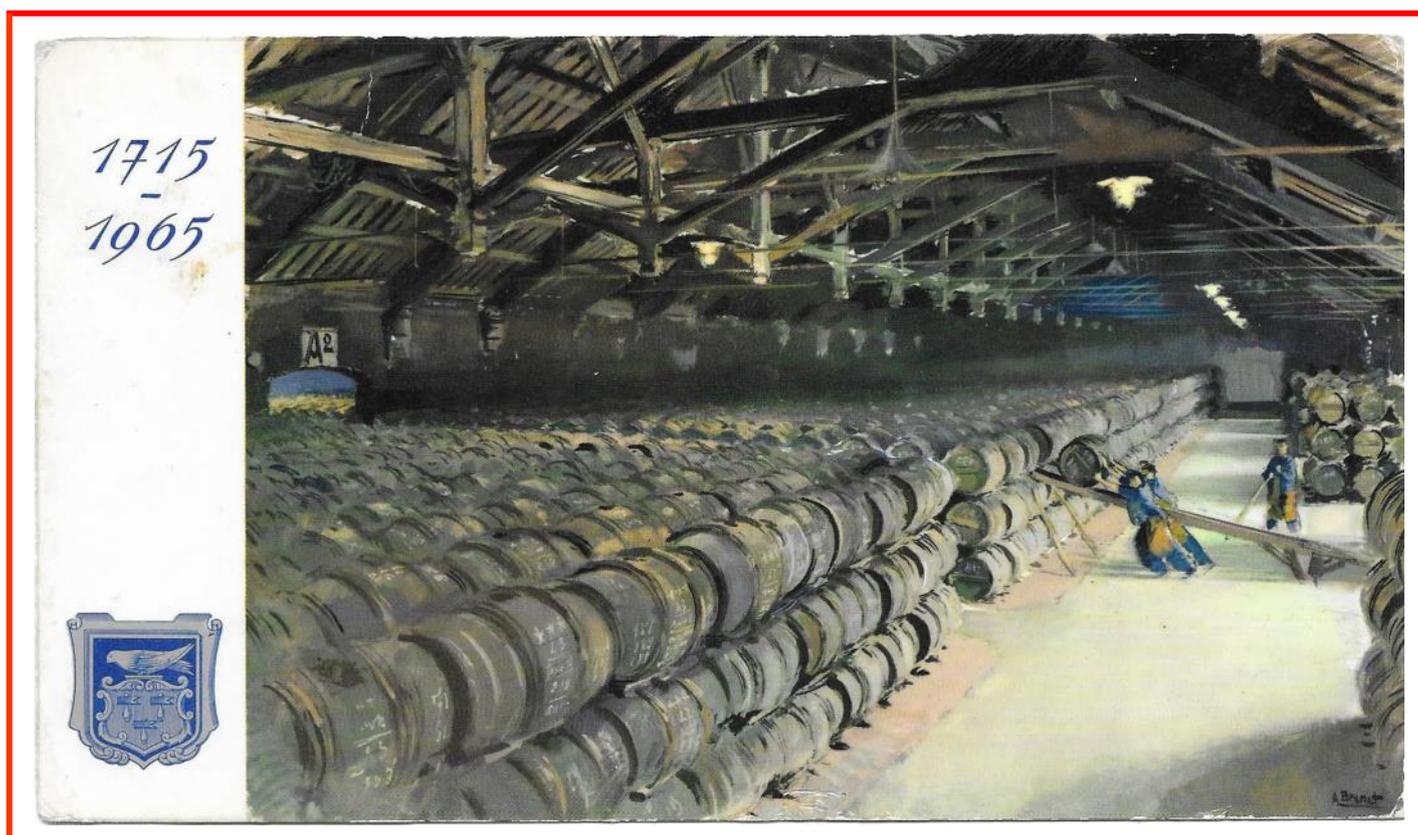
Non tutti sorseggiano Grappa, molti preferiscono a fine pasto il COGNAC... c'è chi se lo scalda, tutti dovrebbero, stringendo il "BALLON" nel palmo delle mani e roteandolo per far scaturire tutti i profumi e notare gli archi di alcol e glicerina sulle pareti interne del bicchiere. Dalla prima distilleria per produzione di COGNAC in Tokaj ecco questa *cartolina postale da 2 Kreuzer* spedita il 19.4.1892 da Tokaj a Vienna dove giunse il giorno successivo, nella quale il direttore della prima fabbrica di COGNAC in Tokaj attesta la ricezione del pagamento di 14,30 Kr. a saldo della loro fattura e ringrazia il signor Franz Kupler di Vienna per il gradito ordine.

**Il COGNAC è un doppio distillato di vini bianchi.**



## 2 - VINO - bevande con alcol di vite - Cognac

Questa cartolina celebrativa del 250° anniversario per la creazione della cantina di invecchiamento COGNAC, metodo soleras, della ditta francese Ets Martell, illustrata da A. Brenet, *viaggiata il 4.6.1965 dalla Charente (Francia) a Nembro (Italia)*, ci fa intuire i 30 mesi minimi che il distillato, prodotto solamente in regione Cognac con l'uva Ugni Blanc, deve affinarsi nella botti di rovere Limousin fino anche a 60 anni per ottenere pregiati hors d'âge. Cambiando zona di produzione e uva si ottiene il brandy che in Italia è corredato dalle fascette "Imposta Fabbricazione Spiriti".



1977 litri 0,250



1977 litri 0,700



1977 litri 1

## 2 - VINO - bevande con alcol di vite - Brandy

In Italia distillando 2 volte le uve del vitigno Trebbiano Bianco abbiamo il Brandy. La famiglia Buton ha origine a Charente in Francia; Jeane, erede, si trasferisce a Bologna portando con se il prezioso ricettario di famiglia con formule segrete per la distillazione. Crea la prima distilleria a vapore italiana, " Distilleria G. Buton & C." dalla quale nasce il "Cognac Buton" nel 1820. Nel 1939 rinomina il distillato in "Vecchia Romagna Buton Brandy" e nel 1989 la ditta passa al gruppo Montenegro pur conservandone il marchio. Nel 2020 le poste italiane emettono il francobollo celebrativo per il 200° anniversario della fondazione. Nel 1999 si continua l'obbligatorietà in Italia di corredare tutte le bottiglie con fascette per accisa sull'alcol etilico-bevande alcoliche di colore azzurro con filigrana stelle.



A fine pasto...il digestivo



**IL FERNET**, amaro italiano composto da 27 erbe e spezie proveniente da quattro continenti in una base di **alcol di vite**.

Si può servire liscio, long drink o nei cocktail.

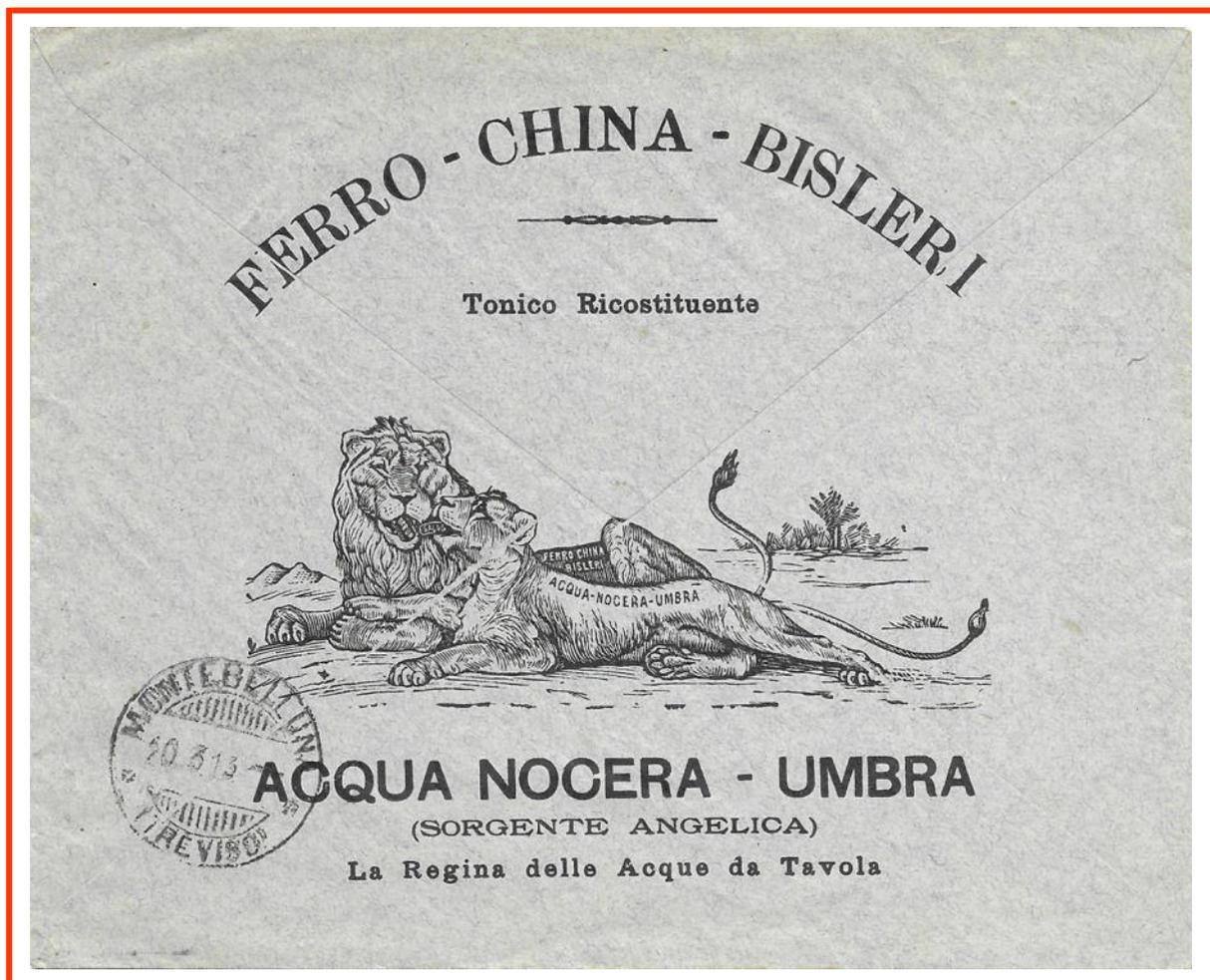
Scansione ridotta, dalla quarta pagina: I Fratelli Branca reclamizzano il loro FERNET.



La Gazzetta di Mondovì, viaggiata l'11 Novembre 1902 da Mondovì a Recanati.



Altro digestivo può essere l'**elisir di china**; si afferma tra la fine del 700 e inizio 800 come evoluzione dei vini chinati; preparazione in cui il **vino, grazie al naturale contenuto in alcol**, veniva utilizzato durante il processo di macerazione della **corteccia "China"** per estrarne i principi attivi. In questa *lettera viaggiata* il 19.3.1913 da *Milano a Montebelluna (TV) in tariffa* si commerciava addirittura in damigiana.



Sezione tappo damigiana da 52 litri



In ordine temporale andiamo a conoscere qualche negoziante in vini:

- 24.4.1856 - Siamo a Campodolcino (SO).

CERTIFICATO con marca per tutti gli atti da 75 centesimi del Regno Lombardo Veneto.

L'attività di commercio molte volte, a causa di svariati motivi, mette in condizione l'esercente a cessare la propria attività. Domenica Gadola per motivi non dichiarati cessa l'esercizio di vendita vino.

Modello Comunale N. 56.

CERTIFICATO PER CESSAZIONE D'ESERCIZIO

Oggi giorno 24

del mese di Aprile

1856

Avanti la Deputazione Comunale di Campodolcino



Il sottoscritto dichiara con proprio giuramento di aver prima del mese di dell'anno 1855 cessato dall'esercizio di vendita di vino e liquori in questa Comune e quindi domanda di essere depennato dal Ruolo degli esercenti Arti e Commercio in questa stessa Comune per l'anno camerale 1856 onde non andare sottoposto ad indebita tassa di relativo contributo.

Domenica Gadola

Gabriele Francoli Presidente  
Giuglielmo Buzzetti Presidente

La Deputazione Comunale di Campodolcino sunnominato Gadola Domenica professione di arte e vendita di liquori piena probità dei suddetti qui dimoranti Francoli, e Giuglielmo Buzzetti dichiara di riconoscere la firma del già esercente la nonchè le altre firme e la signori possidenti Gabriele

come pure la dichiarazione e la deposizione giurata pure rispettivamente espresse, cerziorando esser le medesime veridicamente sussistenti.

Dalla Deputazione Comunale di Campodolcino li 23 Aprile 1856.

LA DEPUTAZIONE

Trussoni Guarello

VISTO - L' I. R. Commissario Distrettuale



Firma

- 1° ottobre 1862 - Ecco il testo integro della casa I. Roussillon per vendita Champagne a Epernay .

Epernay, le 1<sup>er</sup> Octobre 1862.

M

J'ai l'honneur de vous informer que je viens de fonder dans cette ville, une Maison de Commerce qui s'occupera exclusivement de la vente des Vins de Champagne et dont la raison sociale sera:

I. Roussillon & C<sup>ie</sup>

Ci-bas la signature dont veuillez prendre note et y ajouter foi.

Messieurs Tampièr Frères dont j'ai été l'agent et l'associé pendant quinze ans, deviennent mes associés commanditaires et par suite de nos arrangements, mon fils Gustave Roussillon et mon neveu Joseph Estach, qui sont attachés à ma nouvelle maison, continueront à représenter ces Messieurs comme ils l'ont fait depuis plusieurs années.

Par réciprocité, les Agents et Voyageurs de Messieurs Tampièr Frères seront chargés de représenter la Maison que je viens de créer et de solliciter vos ordres pour les Vins de Champagne.

Dans l'espoir que vous voudriez bien nous continuer, aux uns et aux autres, la confiance dont vous nous avez honorés jusqu'à ce jour et que nous nous efforcerons de plus en plus de mériter.

Agrière M  
considération.

L'assurance de ma parfaite

I. Roussillon.

Signature sociale: I. Roussillon & C<sup>ie</sup>

C. S. V. L.

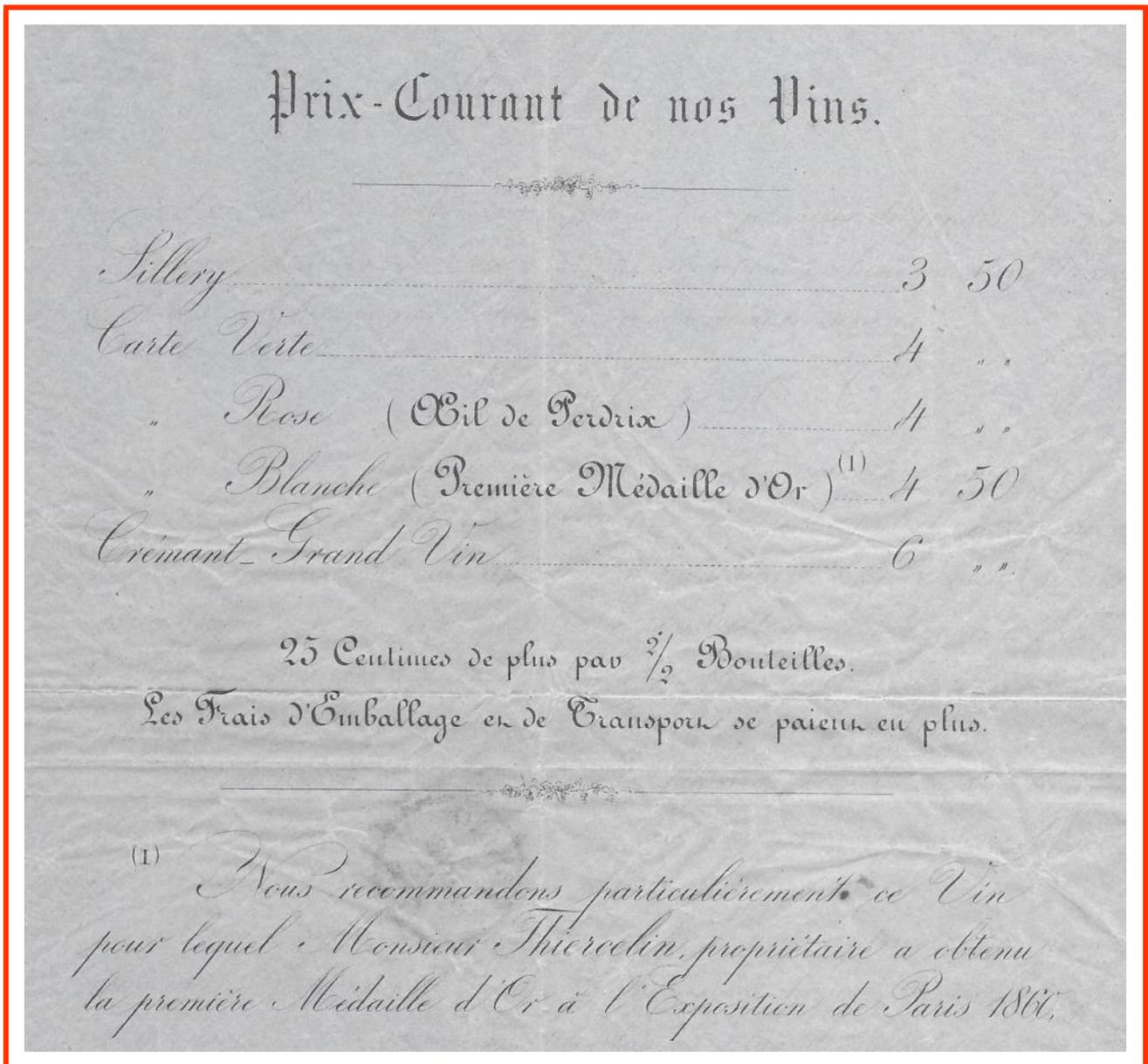
E continua...Il testo della Casa I. Roussillon è *viaggiato da Epernay (Francia) a Torino (Italia) in tariffa stampe con bollo d'arrivo il 6.11.1862*, dei 2 francobolli, verde e verde oliva, del Secondo Impero di Francia, c'è solo una piccola traccia e la missiva è redatta in 4 facciate.

Parziale testo: «*Ho l'onore d'informarvi che ho appena fondato in questa città una Casa di commercio che si occuperà esclusivamente della vendita dei vini di Champagne e la ragione sociale sarà I. Roussillon*».

Qui abbiamo i prezzi per 5 tipi di Champagne, tra cui il Primo Medaglia d'Oro all'Esposizione di Parigi nel 1860 prodotto solo con vini a bacca bianca, viticoltore Monsieur Thiercelin.

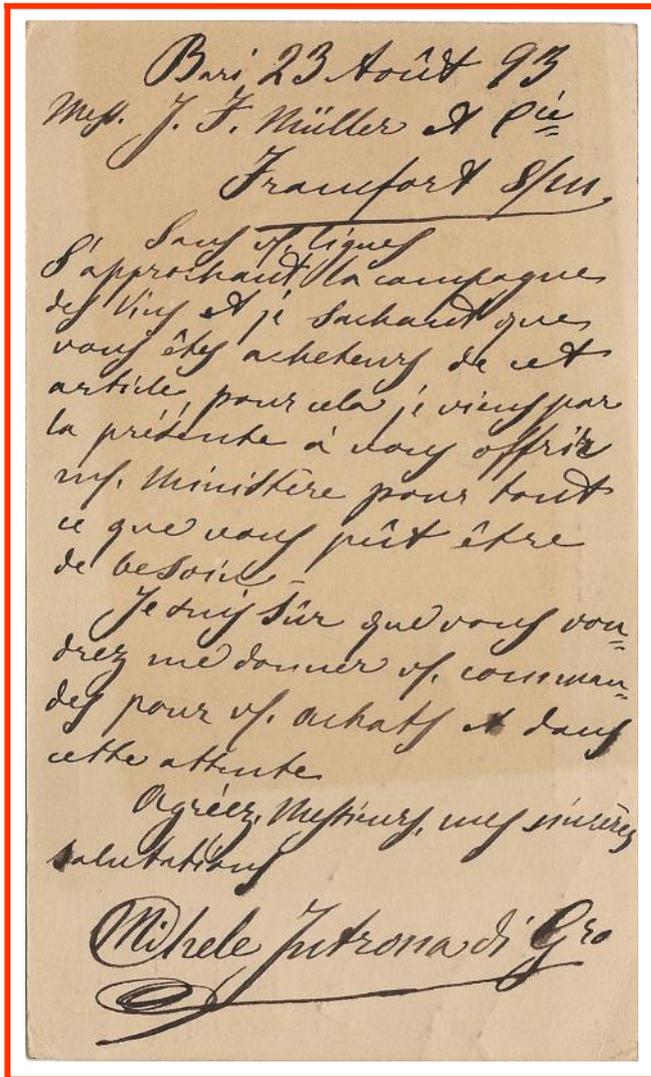
Facciamo una sosta e diamo vita al detto popolare:

«*Bere champagne a Epernay è come ascoltare Mozart a Salisburgo*».



3 - COMMERCIO - Negozianti

Siamo al - **23.8.1893** , e qui da Bari il Commissario in vini Michele Introna Di Gennaro propone il meglio della produzione pugliese a negoziante di Francoforte sul Meno.



verso

Bari 23 Agosto 93

Mess J. F. Muller e C.ia

Francoforte s/m.

Avvicinandosi la campagna dei vini e sapendo che Voi siete acquirenti di questo articolo, per questi io vengo con la presente a offrire il meglio per tutto ciò che vi può essere di bisogno.

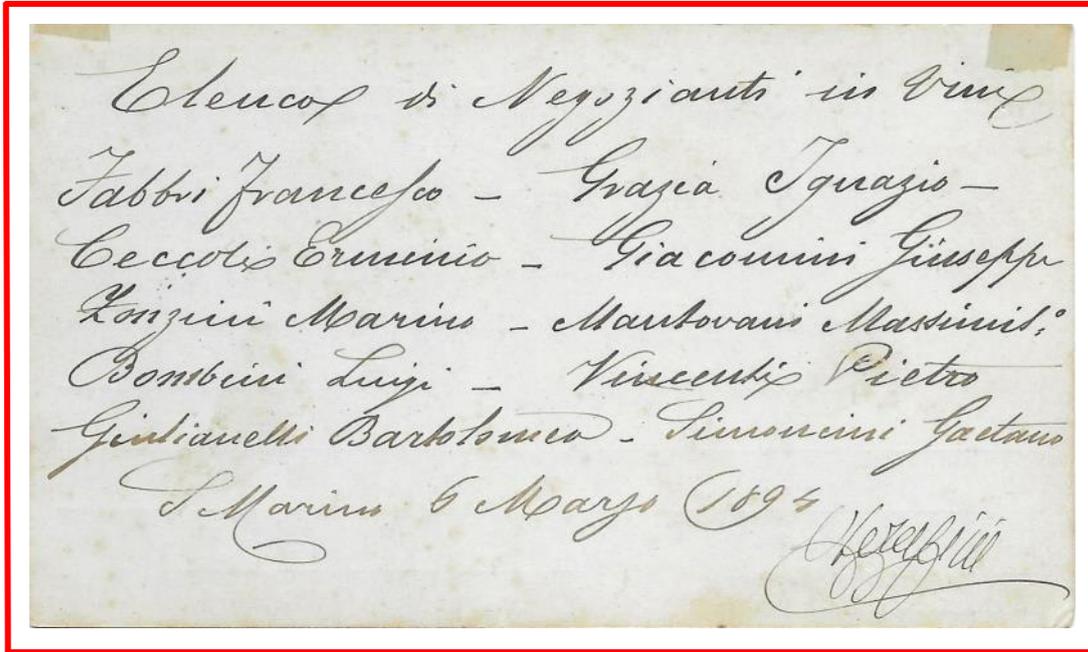
Io sono sicuro che voi vorrete inviarmi i vostri ordini per i vostri acquisti e in questa attesa.

Gradiate, Signori, i miei migliori sinceri auguri.

Michele Introna Di G.<sup>ro</sup>

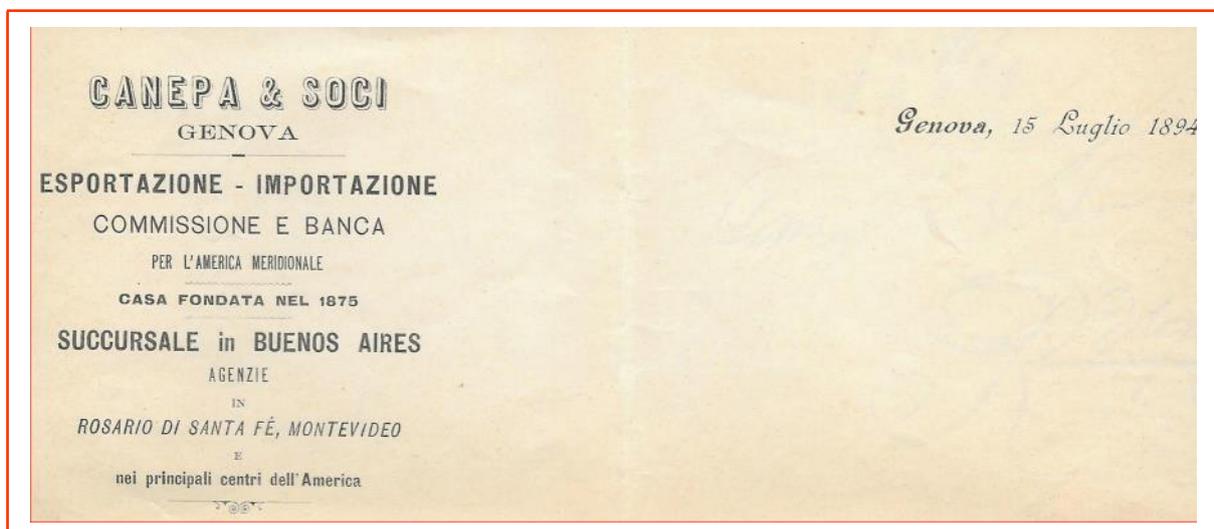
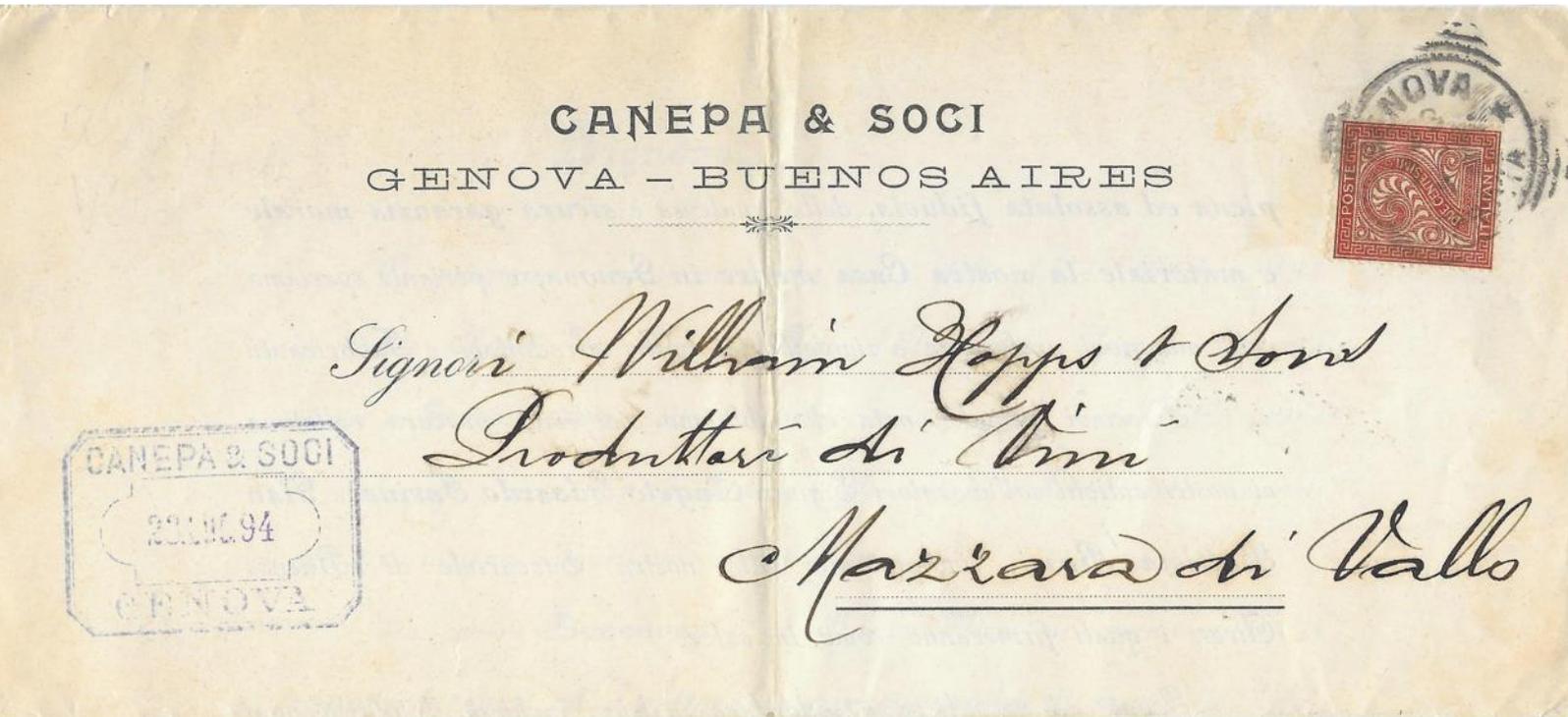


Mentre il **6.3.1894** dalla Repubblica di San Marino a Praga vengono segnalati al Sig. Ugo Pichler n. 10 negozianti italiani in vini in questa cartolina postale con risposta pagata cent. 15.



riduzione

Ora il **23.7.1894** da Genova a Mazzara di Vallo la società Canepa & Soci mette a conoscenza i Signori William, produttori di vini, che hanno costituito una succursale a Buenos Aires in cui potranno operare con diritto di firma i Sigg. Angelo Edoardo Farina e Gian Battista Rossi.

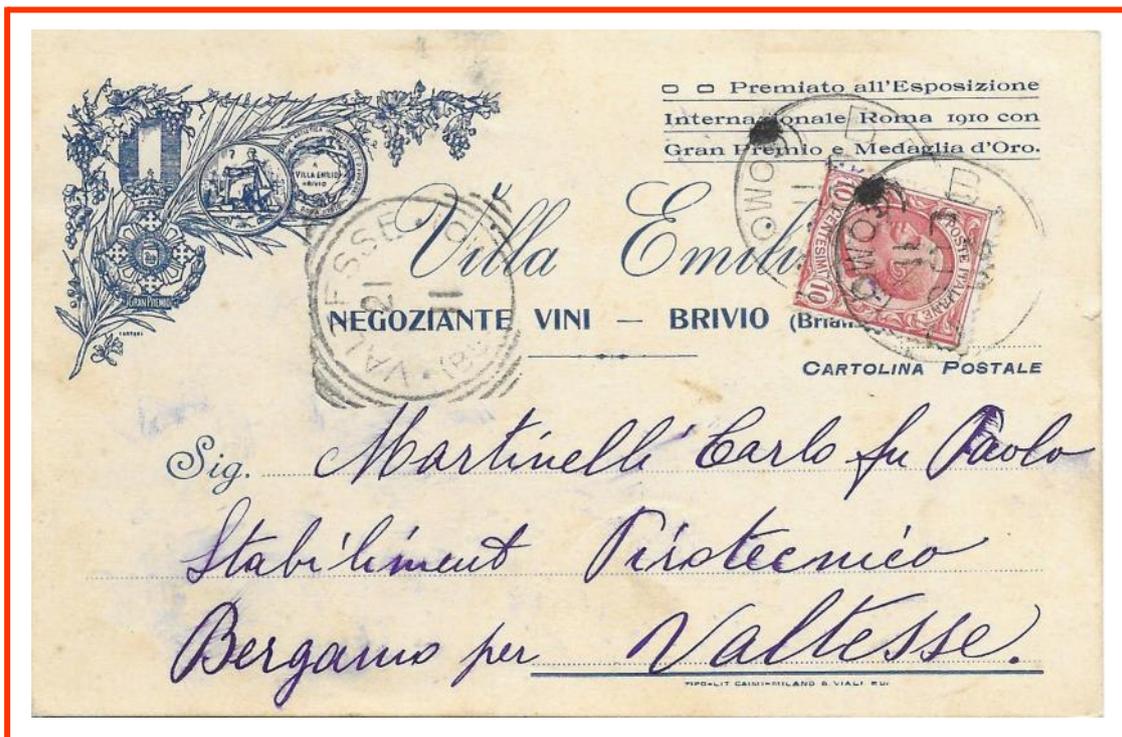


ritaglio

E il **11.5.1903** la cartolina pubblicitaria di Grandi Giacomo, pluricommerciante, ci porta da Argegno (CO) a Urio (Lario).



Mentre il **20.7.1911**, già che siamo sul lago di Como, andiamo a conoscere in quel di Brivio il negoziante in vini Villa Emilio.



Ma il **28.3.1922** conosciamo la ditta che commercia Vini e Granaglie con *la lettera da Soncino (CR) a Verolanuova (BS) in tariffa.*



Mentre per il **2.12.1924** osserviamo questa **Bolletta di DAZIO** del Comune di Palermo con tre marche da 1 lira -tassa di bollo- lusso e scambi - dal 1921 per la vendita all'ingrosso di due fusti di vino.

TASSA DI BOLLO-LUSSO E SCAMBI  
 4 25  
 45  
 2 25  
 1 40  
 19 25

LIRE UNA Ufficio daziario di  
 21 Addi 2/12 1924 ore 16/1  
 Bollettario N. 1

**BOLLETTA DI DAZIO**

Il Sig. Barberino ha dazionato  
Vino di quattro  
l. Ventisette

TASSA DI BOLLO-LUSSO E SCAMBI  
 LIRE UNA

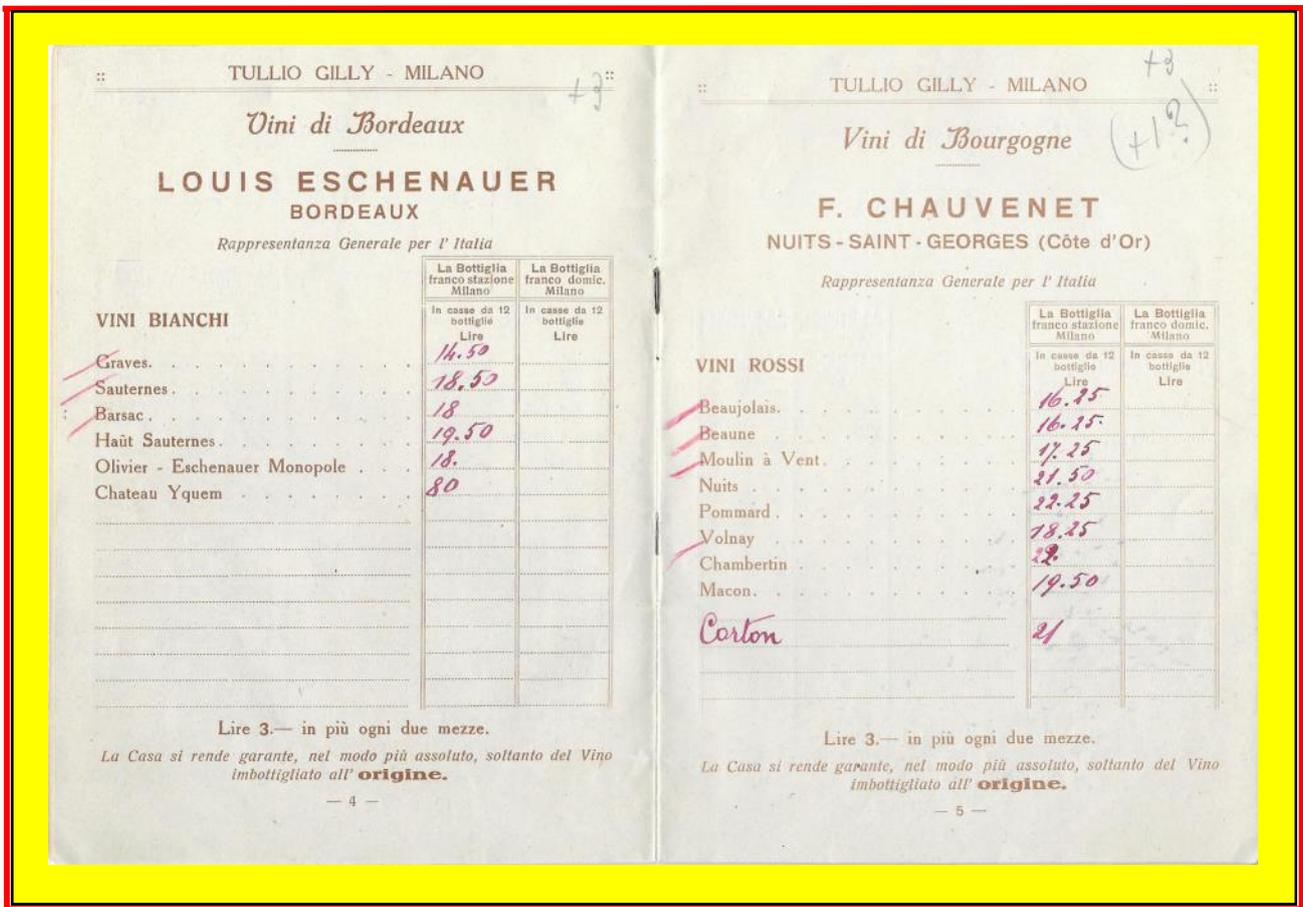
Colli N. 2 fusti Tassa di bollo  
 Vale per 19 80 Totale L. 19 80

TASSA DI BOLLO-LUSSO E SCAMBI  
 LIRE UNA

Ufficiale Il Ricevitore

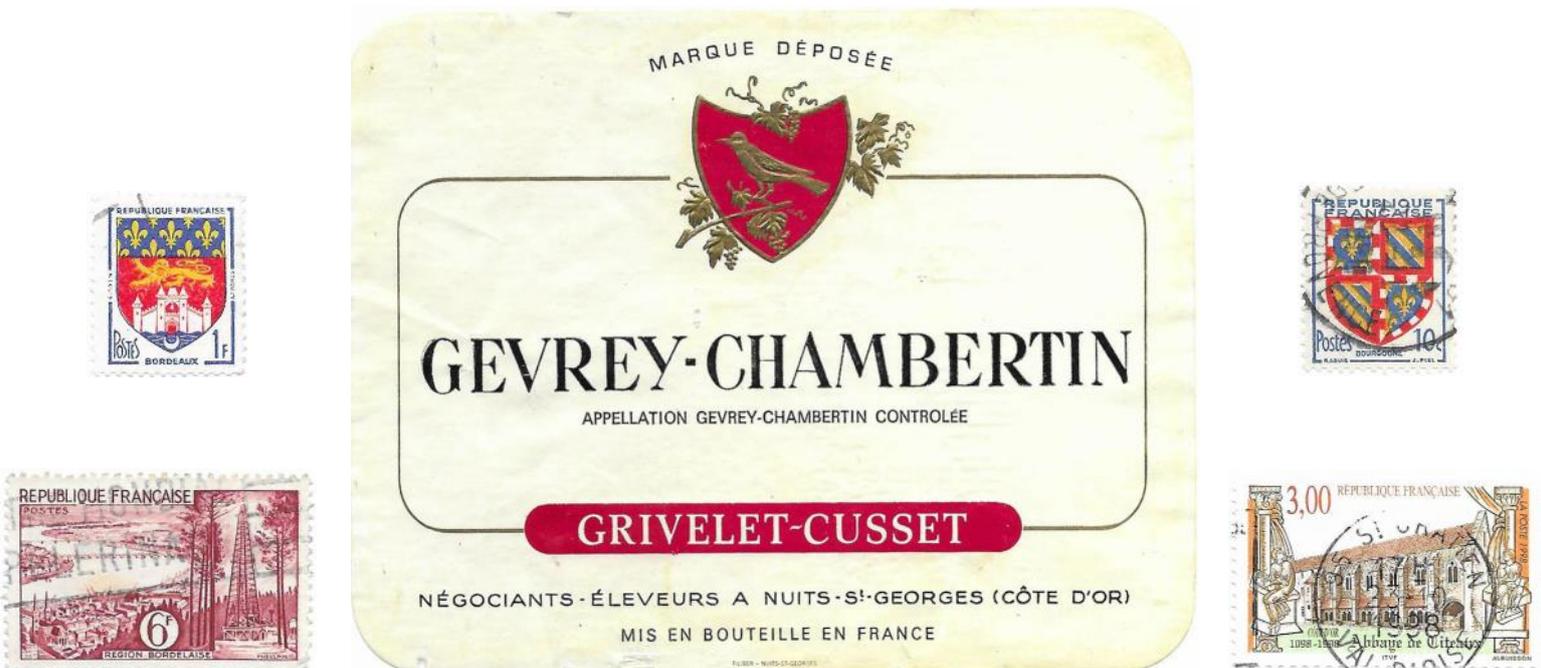
Mentre il **12.9.1926** visoniamo il listino del magazzino fuori dazio n. 213 di Tullio Gilly in Milano composto da 20 pagine più copertina di "**Vini di lusso, Champagne, liquori, The**".

Riduzione del libretto aperto.



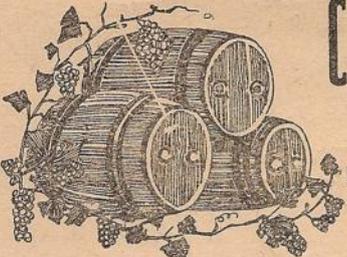
Pag. 4

Pag. 5



Facciamo un salto al **17.9.1935** e la *cartolina pubblicitaria viaggiata da Ferro (MO) a Gius-sano (MI) in tariffa stampe* ci sprona a sapere qualche notizia di Carlo Cuccoli e troviamo che aprì una distilleria agricola nel 1910 in società con la ditta Isotti di Modena...ma dopo il bombardamento dello stabilimento la società si divise e Carlo continuò a Formigine la sua attività di commerciante di uve e vini., ed ecco il prezzario a seguito della vendemmia 1935.

Telegrammi: CUCCOLI - Formigine - Telefono 83-21 MODENA



## Carlo Cuccoli - Esportazione

COMMISSIONARIO  
UVE E VINI  
Prov. di Modena - FORMIGINE - (Italia)



*Egregio Signore;*

Il prossimo raccolto delle uve si presenta abbondantissimo immune da malattie, favorito da una ottima stagione data un prodotto eccellente. Se vi interessa fare acquisti potrete essere utile conoscendo bene le plaghe migliori produttrici del **Lambrusco Grasca Rossa - Salamino - Ancellotta** ecc, avendo relazione piazze reggiane, Carpi, Castelvetro, Modena e provincia

Sono pronto a darvi le mie referenze bancarie, certo che saranno secondo il vostro gradimento.

Posso servirvi con mezzi di trasporto di qualsiasi portata. Se le informazioni suesposte non dovessero interessarvi vi sarò grato se vorrete comunicarle a qualche vostro conoscente che acquisti uve e vini.

Al piacere di un vostro incontro gradite i più distinti Saluti.  
Dev.mo CARLO CUCCOLI.

Spett. Ditta  
Ballabio Traugott  
Vini all'Ingrosso  
(Milano) Gussano

Telegrammi: CUCCOLI - Formigine - Telefono 83-21.

**CARLO CUCCOLI**  
FORMIGINE (Modena)

Formigine, li **17 SET 1935**

VENDEMMIA 1935

**PREZZI CORRENTI SENZA IMPEGNO**

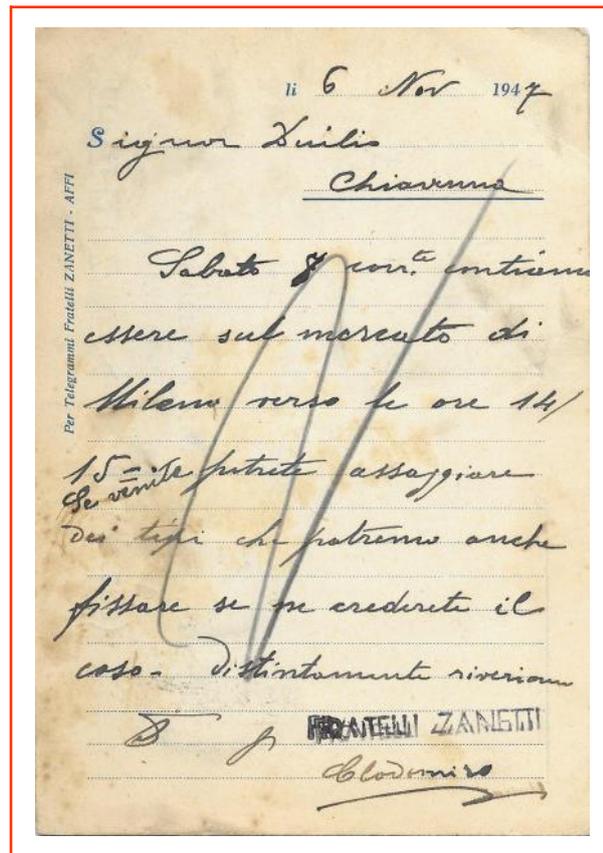
Uva finissima extra . . .	da L. ....	a L. 40	al quintale
Uva mista ottima . . .	da L. ....	a L. <del>90</del> 32	quintale
Mosto rosso . . .	Gradi 9-10	a L. 505,25	Grado
Vino rosso finissimo 1.ª q.tà	» 10	a L. 85	» quintale
Vino rosso nostrano ottimo	»	a L. <del>70</del>	» quintale
Filtrato rosso zucchero	»	a L. <del>80</del>	» quintale

N.B. - Tutte le offerte s'intendono senza impegno salvo il venduto. La merce viaggia a rischio e pericolo del Committente.

Per tutte le controversie che dovessero sorgere la Ditta elegge il proprio domicilio in Modena.  
**Spedizione fusti vuoti e serbatoi Stazione FORMIGINE.**

E il **3.11.1947** i Fratelli Zanetti , mediatori in vini, così scrivono a clienti in questa cartolina postale per il commercio privato da Affi (VI) a Chiavenna (SO) in tariffa:

«Sabato 8 corr.te contiamo essere sul mercato di Milano verso le ore 14/15 = Se venite potrete assaggiare dei tipi che potremmo anche fissare se ne crederete il caso. Distintamente riveriamo ».



Mentre il **30.3.1983** riceviamo da ENOPANORAMA S.p.A, grande enoteca a domicilio, e ordiniamo vino: ma il **20.3.2019** ci rechiamo in enoteca per rifocillarci e degustiamo vino buono.

DATA 30 Marzo 1983

**Mittente** Z.F.A.

CODICE 3.13010 --CP

EGR. SIG.  
CRISTOFOLETTI ANGELO  
VIALE DEL LIDO N.24  
00122 ROMA - LIDO

**CARTOLINA ORDINAZIONE**

- Ordine minimo **18** bottiglie complessive. **Porto franco.**
- I prezzi sottoindicati sono comprensivi di IVA.
- Pagamento contrassegno.

Inviatemi i seguenti vini (indicare con una X quello che si desidera)

VINI ROSSI		VINI BIANCHI	
<input checked="" type="checkbox"/>	Amarone Valpolicella 77 DOC 6 bott. L. 31.000	<input type="checkbox"/>	Frascati Superiore 81 DOC 6 bott. L. 14.500
<input type="checkbox"/>	Barbera Monf. vivace 81 DOC 6 bott. L. 14.000	<input checked="" type="checkbox"/>	Frascati Superiore 81 DOC 12 bott. L. 28.000
<input type="checkbox"/>	Barbera Monf. vivace 81 DOC 12 bott. L. 27.500	<input type="checkbox"/>	Nubetonda Bianco 81 6 bott. L. 13.500
<input checked="" type="checkbox"/>	Brunello di Montalc. 77 DOC 6 bott. L. 38.000	<input type="checkbox"/>	Nubetonda Bianco 81 12 bott. L. 26.000
<input type="checkbox"/>	Brunello di Montalc. 77 DOC 12 bott. L. 74.000	<input type="checkbox"/>	Verdicchio class. 81 DOC 6 bott. L. 14.000
<input type="checkbox"/>	Cellatica 80 DOC 6 bott. L. 14.000	<input type="checkbox"/>	Verdicchio class. 81 DOC 12 bott. L. 27.000
<input type="checkbox"/>	Cellatica 80 DOC 12 bott. L. 27.000		
<input type="checkbox"/>	Chianti classico 80 DOC 6 bott. L. 14.000	VINI ROSATI	
<input checked="" type="checkbox"/>	Chianti classico 80 DOC 12 bott. L. 27.000	<input type="checkbox"/>	Salice Salent. Rosato 80 DOC 6 bott. L. 14.000
<input type="checkbox"/>	Franciacorta Rosso 80 DOC 6 bott. L. 14.000	<input checked="" type="checkbox"/>	Salice Salent. Rosato 80 DOC 12 bott. L. 27.000
<input type="checkbox"/>	Franciacorta Rosso 80 DOC 12 bott. L. 27.000	VINI SPUMANTI E LIQUORI	
<input type="checkbox"/>	Sangiovese di Rom. 81 DOC 6 bott. L. 13.500	<input type="checkbox"/>	Champenoise Brut del Conc. DOC 6 bott. L. 55.000
<input checked="" type="checkbox"/>	Sangiovese di Rom. 81 DOC 12 bott. L. 26.000	<input checked="" type="checkbox"/>	Prosecco di Conegliano DOC 6 bott. L. 24.000
<input type="checkbox"/>	Teroldego Rotalliano 79 DOC 6 bott. L. 14.000	<input type="checkbox"/>	Amaro al Tartufo 3 bott. L. 18.500
<input type="checkbox"/>	Teroldego Rotalliano 79 DOC 12 bott. L. 27.000	<input checked="" type="checkbox"/>	Grappa Trentina Riserva 6 bott. L. 43.500

verso

 **VINO BUONO**

ENOTECA VINO BUONO snc  
di R. Zadra & C.  
Via Castello, 20 - 24064 GRUMELLO DEL MONTE (BG)  
Tel. 035 4420450 - Fax 035 4420417 - info@vinobuono.net  
C.F. e P. IVA 02001890165

X/ARBF

TIPO E DATA DOCUMENTO - NATURA, QUALITÀ E QUANTITÀ - DEI S

26132 /08

ART. GIANNI FELZANI & FELZANI

QUANTITA'	DESCRIZIONE	IMPORTO EURO
3	X 8,00 EURO PRIMI P.	24,00
3	X 15,00 EURO SECONDO	45,00
1	VINI/BAR	31,00
<b>TOTALE CORRISP. (EURO)</b>		<b>100,00</b>
PAGATO (EURO)		100,00
NON PAGATO (EURO)		** *** **
DATA		20-03-2009
RICEVUTA NUMERO		390
PAGINA		1 DI 1

**Proseguiamo in ordine temporale per visitare qualche casa vinicola.**

Siamo nel **1868** quando la casa vinicola E. Ottolino & Figlio incarica la ditta Maurer Carta & C° Torino di disegnare la cartolina pubblicitaria a ricordo della premiazione ricevuta all'E-sposizione d'Asti; poi la casa vinicola Luigi Calissano & Figli fa realizzare quest'altra cartolina dell'industria privata a B. Ullmann & C. di Milano in cui nel cartiglio si leggono i nomi dei vini prodotti: Barolo-Barbera-Barbaresco-Nebiolo-Dolcetto-Grignolino-Spumante-Vermouth e il **5.12.1894** *viaggia da Alba a Genova in tariffa* con al verso fattura di 12 bottiglie di spumante.



L'1.7.1911 veniamo in contatto attraverso questa lettera viaggiata da Marsala (TP) a Grottaglie (LE) con la "Cantina Martinez" che Carlo fonda nel 1866 in Marsala, ormai è storica nel territorio. La busta è realizzata dallo stabilimento d'arti grafiche La Sicilia di Marsala.

Il decreto legge del 15 ottobre 1931 delimita il territorio di produzione del vino Marsala. Nel 1969 viene descritto il primo disciplinare di produzione del vino Marsala, rivisto poi nel novembre del 1984.

Il vino Marsala riposa per parecchi anni in contenitori di legno per sviluppare il caratteristico bouquet ossidativo, dovuto alla colmatura parziale di ogni singolo recipiente, per cui il Marsala rimane a contatto dell'ossigeno, ossidandosi.

verso rid.



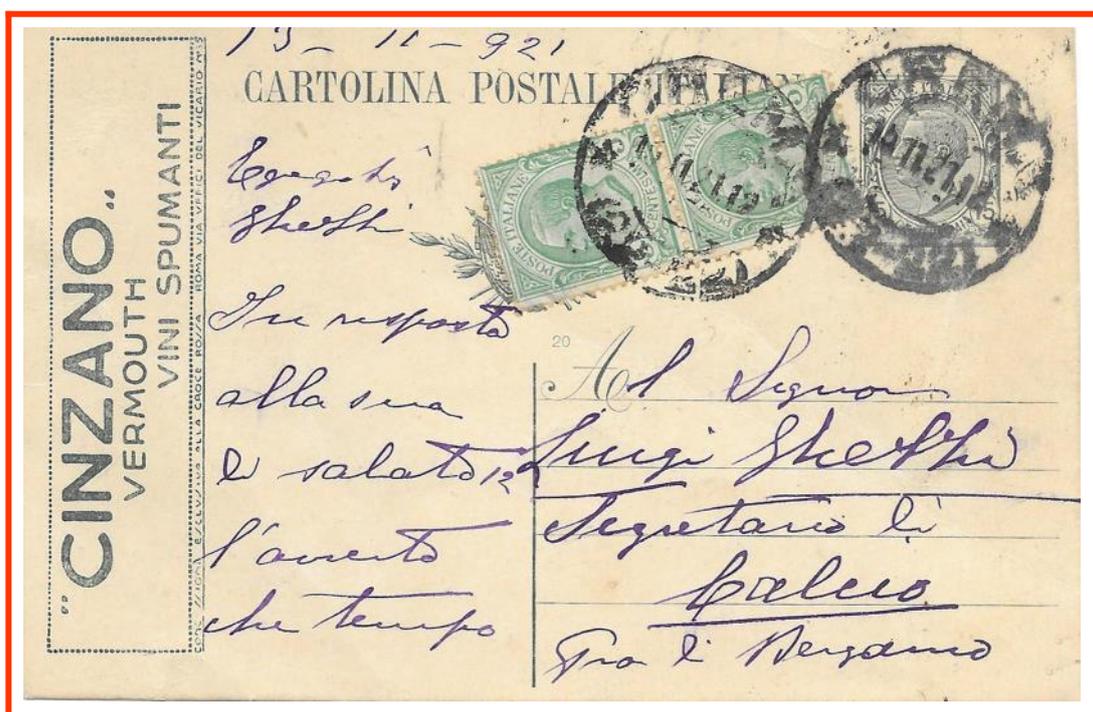


E il **14.11.1921** la cartolina postale italiana con tassello pubblicitario a favore della Croce Rossa viaggiata da Crema a Calcio (BG) cent. 25 in tariffa ci porta alla

**Casa Vinicola Cinzano**, fondata nel 1757 e nel 1776 riceve la nomina a fornitore della Reale Casa Savoia,.

Nel 1830 nasce Francesco Cinzano II e nel 1868 si costituisce l'azienda Francesco Cinzano e Compagnia per continuare a produrre vermouth e spumanti.

ETICHETTA DEGLI ANNI 1920



Siamo nel **1922** con la **Busta Lettera Postale** avente il francobollo cent. 40 con soprastampa del II° tipo, lettere basse e larghe, con pubblicità interna ed esterna (19° serie Lazio) con al frontespizio l'allegoria della ditta **Luigi Calissano Figli**. Luigi, industriale vinicolo, che nel 1879 vende 300 ettolitri di vini al francese Terrier pagati in "Marenghi d'oro". Erano 50 botti da 6 ettolitri l'una. Il trasporto, via ferrovia, avvenne in un sol giorno in gennaio e, la processione delle botti che si snodava lentamente da Alba alla stazione della ferrovia, rimase un giorno memorabile.



Ritaglio lettera interna con pubblicità Ristorante e vini.



Ma nel **1934** andiamo in provincia di Siena a Gaiole in Chianti e la nostra curiosità ci porta a scoprire la Casa Vinicola Barone Ricasoli.

I RICASOLI già dal 1141 sono in possesso del Castello di Brolio in Gaiole.

Nel 1600 prima esportazione di vino in Inghilterra.

**Il Barone Bettino Ricasoli il 26-9-1872 codifica e fa nascere il vino Chianti: Sangiovese, un poco di Cannaiolo e qualche goccia di Malvasia.**

Francesco Ricasoli 32esimo Barone di Brolio ricompra (1993) l'azienda dagli Australiani, aveva il diritto di prelazione, caccia il direttore e riprende **il vecchio fattore: «Lui amava l'azienda».**



Mentre il **22.11.1939** con la lettera realizzata nell'Off. Graf. "Necchi" Milano e viaggiata da Canelli a Amsterdam in tariffa per l'estero ci stimola a conoscere la **cantina Contratto**, fondata da Giuseppe Contratto di Canelli nel 1867, produttore di vini spumanti in Italia ed era il fornitore personale del Vaticano come pure della Casa Reale D'Italia.

Ci incuriosisce pure il numero del censore in rosso e la relativa fascetta di censura (Geöffnet) avvenuta per il passaggio sul suolo germanico, in guerra, data la consegna lettera in Olanda.

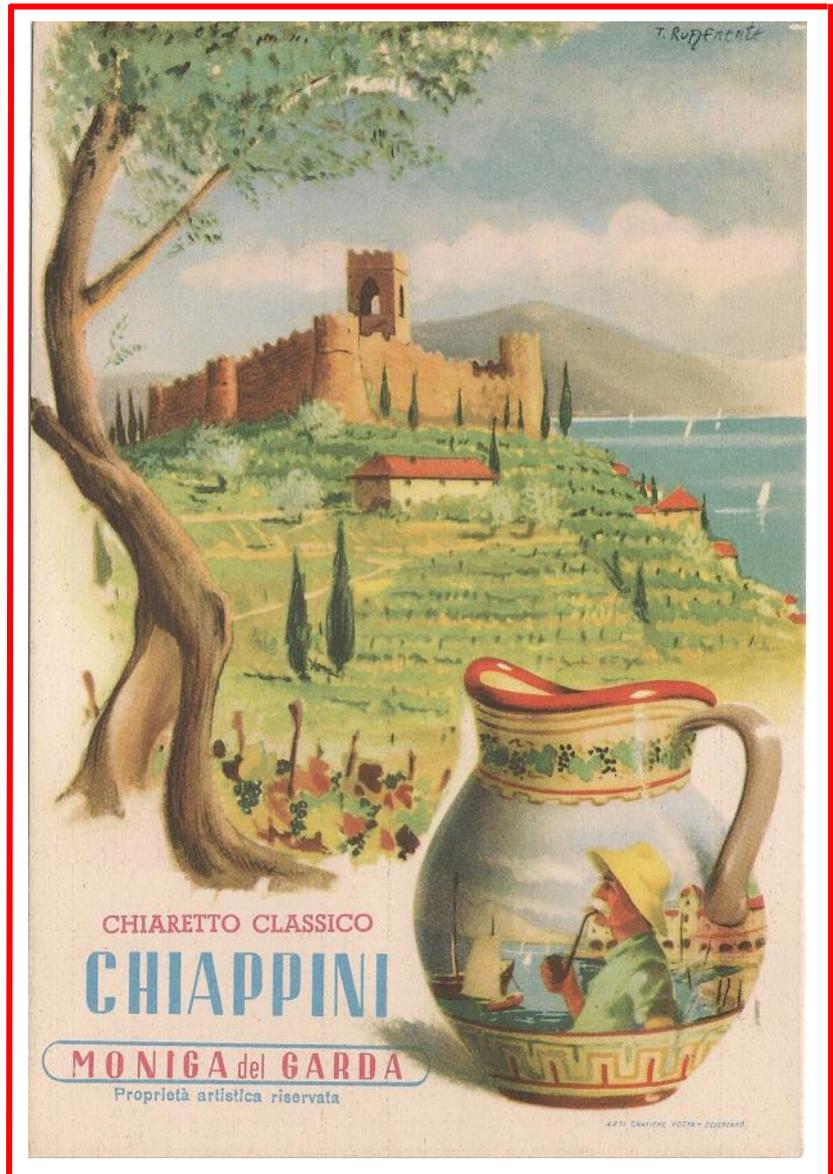


Per trasferirci il **20.7.1956** in terra di Francia con questa missiva commerciale *viaggiata da Bourg St,-Andeol a Caen in tariffa Espresso* per visitare la Società SALAVERT, produttrice di grandi vini della "Costa del Rodano". La quale con i suoi 50.000 ettari di vitigni è una delle zone viticole più estesa della Francia.



Ora il **13.7.1970** ritornando in Italia attraverso la cartolina illustrata con firma di Tolmino Ruzzenente, prodotta da "Arti grafiche Votta di Desenzano e viaggiata da Moniga del Garda a Bergamo in tariffa", ci soffermiamo alla Casa Vinicola Chiappini e degustiamo il **Chiaretto Classico** con vista sul lago di Garda. Vino rosato, pulito, fragrante.

Per ottenere il vino Chiaretto importante è la "macerazione carbonica" sulle vinacce e sono solo i primi grappoli della vendemmia destinati alla produzione.



Riceviamo gradita vostra  
del **11 corr.-** e vi  
ringraziamo.

Distinti saluti.

p. **Ditta Chiappini D.co & F.**

**13.7.70**

Provvediamo in questi giorni

per le competenze  
TELEF. 52021 / 22  
Abitazione 52023  
Abitazione 52024  
TELEGR. - Cantine Chiappini - Moniga  
Siaz. Ferr. - Desenzano Porto

Sig. MARTA ERNANI

Rappresentanze

Via Broseta, 53 A

24100-BERGAMO

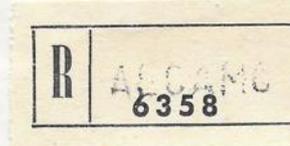
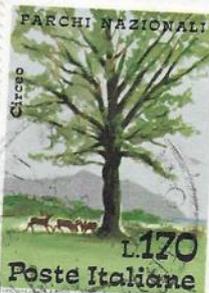
Stamp: 40  
Postmark: BERGAMO 13-7-70  
Postage stamp: 40

Ma il 5.2.1973 ci troviamo in Sicilia con questa *lettera viaggiata da Alcamo con diritto di Raccomandazione* della casa vinicola D'Angelo. Ad Alcamo c'è pure **la Tenuta Siciliana RAPITALA'** fondata dal Conte De La Gatinais, oggi proprietà del Gruppo Italiano Vini.

Interessanti anche il vino SOLINERO....vitigno Syrah e l'ALTO NERO D'AVOLA 100% vitigno autoctono.



BANCO DI SICILIA  
040541 -7 1173  
DIREZIONE GENERALE



*D'Angelo Vini s.r.l.*

STABILIMENTO ENOLOGICO "GEBBIA"  
TRIB. TRAPANI - REG. IMP. N. 1800 MOD. D - CAP. SOC. L. 90.000.000 INT. VERS.

91011 ALCAMO

E, festeggiamo in fiera l'1.5.1983 a Velletri assaporando diversi vini piemontesi e aiutati dal catalogo di vendita per corrispondenza della casa vinicola FRATELLI SERIO & BATTISTA BORGONO di Barolo (CN) corredato di prezzi attuati nella manifestazione VELLETRI '83 VITE E VINO NEI FRANCOBOLLI, e speditoci a Lido di Ostia (RM) li sceglieremo.

**FRATELLI**  
**SERIO & BATTISTA BORGONO**  
 PIEMONTE - 12060 BAROLO (CN) (ITALIA) - Tel. 0173-56107



CATALOGO VENDITA PER CORRISPONDENZA



EGR. AVV. 000005002061  
 CRISTOFOLETTI GUALTIERO  
 23, VL. CAP. CONSALVO  
 00056 LIDO DI OSTIA RM

SI PREGA DI SCRIVERE L'INDIRIZZO DELLA DITTA E L'ORDINAZIONE IN MODO CHIARO E COMPLETO

VISITATE

VINI D.O.C.	L.	IVA COMP.	VINI FINISSIMI DA TAVOLA	L.	IVA COMP.
Barolo Gran Ris. Cannubio 1971	7.000	(7.560)	Nebbiolo V.T. Piem. 1977	1.450	(1.565)
Barolo Gran Ris. 1971	5.000	(5.400)	Nebbiolo V.T. Piem. 1978	1.550	(1.675)
Barolo Gran Ris. Cannubio 1974	6.000	(6.480)	Freisa V.T. Piem. 1979	1.350	(1.460)
Barolo Gran Ris. 1974	4.000	(4.320)	Barbera V.T. Piem. 1978	1.150	(1.240)
Barolo Ris. 1976	2.550	(2.755)	Brachetto V.T. Piem. 1979	1.350	(1.460)
Barbaresco Ris. 1977	2.400	(2.590)	Grignolino V.T. Piem. 1979	1.350	(1.460)
Barbera d'Alba D.O.C. 1979	1.500	(1.620)	Bianco Favorito V.T. secco	1.150	(1.240)
Dolcetto d'Alba D.O.C. 1979	1.650	(1.780)	Dolcetto V.T. Piem. 1979	1.450	(1.565)
Erbaluce di Caluso D.O.C.	1.750	(1.890)	Due Storici V.T. secco	1.450	(1.565)
<b>VINI SPUMANTE</b>			<b>APERITIVI DIGESTIVI</b>		
Royal Brut	2.500	(2.700)	Seriocchina	1.650	(1.780)
Gran Moscato Spumante	1.500	(1.725)	Grappa di Barolo	3.750	(4.425)

La fiducia è una cosa seria.

\* N.B. Per ogni spedizione inferiore alle 48 bottiglie sarà addebitato un aggravio di L. 5.500 quale contributo spese trasporto. Le spedizioni superiori alle 48 si intendono in Porto Franco.

**CONFEZIONI IN DAMIGIANA (costo del vuoto già compreso nel prezzo)**  
**PORTO FRANCO - VINI TIPICI DA IMBOTTIGLIAMENTO**

		da lt. 55 (netti)	IVA COMP.	da lt 28 (netti)	IVA COMP.
Nebbiolo V.T. Piem.	1977	gr 12,0	L. 1.350 (1.460)	L. 1.400 (1.510)	
Freisa V.T. Piem.	1979	gr 12,0	L. 1.250 (1.350)	L. 1.300 (1.405)	
Barbera V.T. Piem.	1979	gr 12,0	L. 1.050 (1.135)	L. 1.100 (1.190)	
Brachetto V.T. Piem.	1979	gr 12,0	L. 1.250 (1.350)	L. 1.300 (1.405)	
Grignolino V.T. Piem.	1979	gr 12,0	L. 1.250 (1.350)	L. 1.300 (1.405)	
Dolcetto V.T. Piem.	1979	gr 12,0	L. 1.350 (1.460)	L. 1.400 (1.510)	
Bianco Favorito V.T. secco		gr 12,0	L. 1.050 (1.135)	L. 1.100 (1.190)	
Due Storici V.T. secco		gr 12,0	L. 1.350 (1.460)	L. 1.400 (1.510)	
Barolo Riserva	1976	gr 13,0	L. 2.400 (2.590)	L. 2.450 (2.645)	

**N.B. Le etichette verranno inviate solo su richiesta dei sigg. Clienti.**  
**A causa degli inderogabili aumenti dei trasporti e dei vetri ci vediamo costretti ad applicare un aggravio di L. 10.000 per ogni spedizione con una sola damigliana da litri 28.**

**VINO ROSSO DA TAVOLA IN DAMIGIANA** - da litri 55 (netti) - gr. 11 L. 980 (iva comp. 1060 senza etichette e costo del vuoto già compreso nel prezzo)

Sediamoci alle nostre tavole e col vino suggelliamo i momenti clou della vita, come ci suggerisce questo *pieghevole viaggiato in abbonamento postale gruppo 4.*

**STAMPE**

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE  
**LISTINO N.5**  
 GRUPPO 4

I Vini Pregiati «IVAM» in piccoli fustini (pacchi postali) conferiscono alle mense una nota di festa e di gioia.



**INDUSTRIA VINI AGRO MARSALESE**  
**IVAM**  
**MARSALA (SICILIA)**  
C. C. I. A. (TRAPANI) N. 14505 - C. C. POSTALE N. 7/3089  
 CASELLA POST. N. 20 - TELEGR. IVAM - TELEF. N. 1025

Sig. Fagioli Luigi  
 v. F. Crispi, 2 BERGAMO

Scansione dell'interno ridotto.



**IVAM** I MIGLIORI PRODOTTI dei VIGNETI del MARSALESE

**FUSTINI** ORIGINALI SIGILLATI IN LEGNO CASTAGNO, VERNICIATI

Contenuto netto di ogni fustino	Hg. 7	Hg. 12	Hg. 40
MARSALA STRAVECCHIO	L. 2.400	3.500	7.900
VERMOUTH SUPERIORE	» 2.400	3.500	7.900
MOSCATO PASSITO	» 2.500	3.700	8.300
GRAN MARSALOVO	» 2.700	3.900	8.900
GRAN RISERVA	» 2.800	4.100	9.500
SUPER CREMA	» 2.900	4.300	10.100
VINO BIANCO DI SICILIA 14 gradi	» -	-	5.100

Spedizione a mezzo PACCO POSTALE (fustini Hg. 7 e Hg. 12) e FERROVIA P.V. (fustini Hg. 40). - Fustini vuoti e spese trasporto gratis. - Pagamento contro assegno.

Alfrancare con L. 20

IVAM

CASELLA POSTALE N. 20

MARSALA (SICILIA)

**DONI**



6 Punti



3 Punti



12 Punti



2 Punti



10 Punti

I doni spettano a chiunque commissiona merce anche per spedizione a terzi. I fustini da 7 litri e 12 litri, e quelli da 40 litri vino bianco, costituiscono 1 punto ciascuno. Gli altri fustini da 40 litri costituiscono 2 punti ciascuno.

Spett. Ditta, Conforme vs. listino N. 5 vi autorizzo eseguire le spedizioni a tergo specificate, gravando l'importo contro assegno.

Spazio riservato ad altra corrispondenza

Distinti saluti.

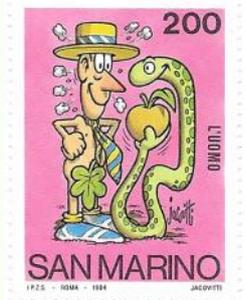
Cognome, nome ed indirizzo del mittente

E un poco d'umorismo a tavola, aiutati dalle idee strabilianti di Jacovitti, nelle nostre famiglie ci stà bene.

ELENCO IN ORDINE ALFABETICO E NUMERICO DELLE ETICHETTE DA VINO ILLUSTRATE DA

BENITO JACOVITTI

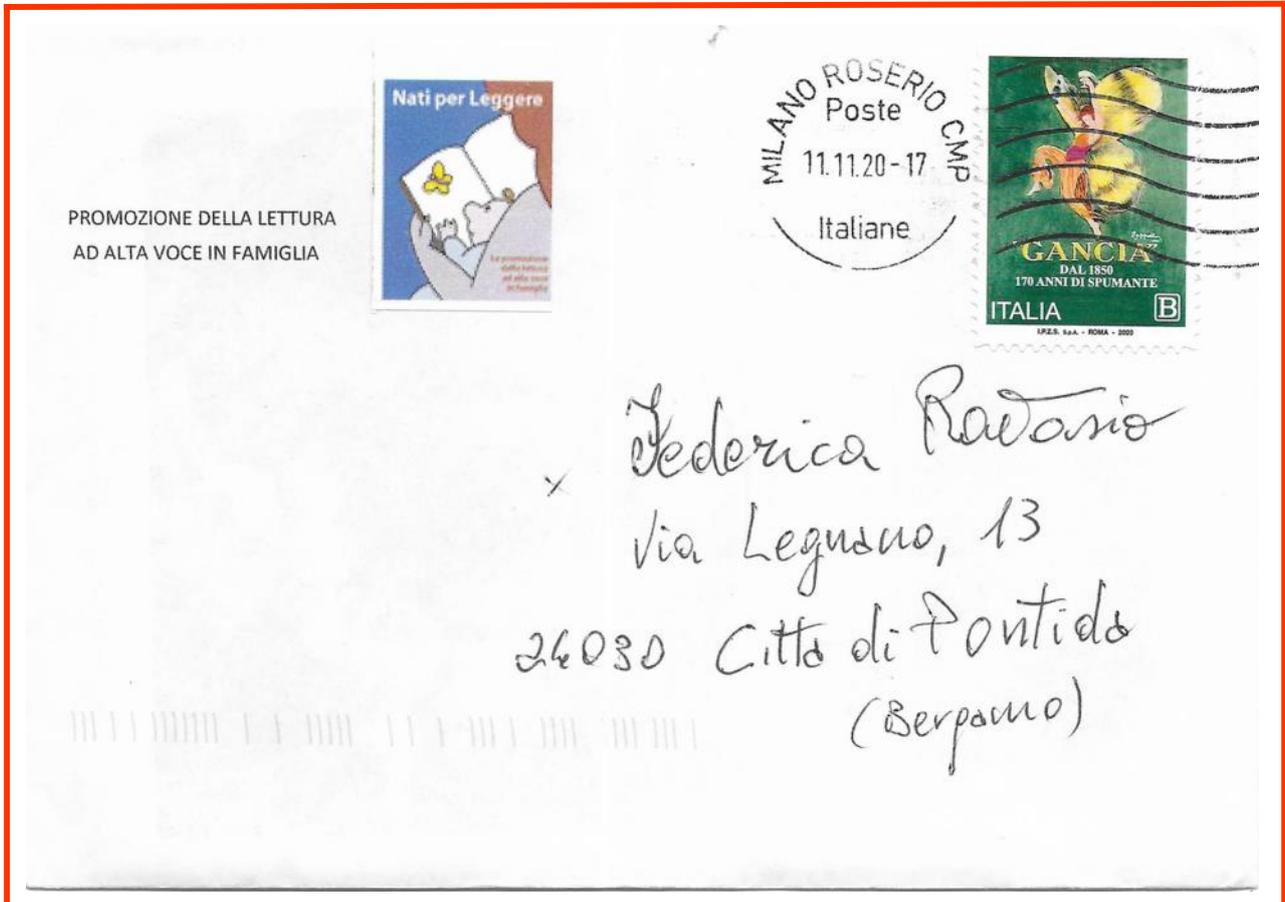
1. Al contadin non far sapere quanto è
2. Al fico l'acqua alla pera il vino
3. All'osteria non vò, ma quando ci son ci sto!
4. Belli o brutti il vino è per tutti
5. Berrò latte quando le vacche mangeranno uva
6. Bevi il vino e lascia andar l'acqua al mulino
7. Bocca umida e piede asciutto
8. Chi beve birra campa cent'anni... chi beve vino li campa senza malanni
9. Chi beve vino è sincero, chi beve acc...
10. Chi beve vino prima della minestra v...
11. Chi sa il latino loda l'acqua e beve i...
12. Ci si annega più nel vino che nell'a...
13. Dio ti guardi da un mangiatore che
14. E' meglio arricchire l'oste che lo s...
15. El vin fa gambe
16. Empi il bicchier ch'è vuoto, vuot...
17. Fatto bene o male dopo il contratto si...
18. Figli e bicchieri se ne abbia in quantità
19. Fogo in camin e in stomigo vin
20. Il bon vin si trova dai paroci
21. Il miglio concime per la vit... delle scarpe del padrone
22. Il pane non mi di... el vino
23. Il riso... nel vino



Benito Jacovitti, genio fumettista nato a Termoli nel 1923 è stato l'ideatore di un universo originale e creativo irripetibile; ci ha lasciato dopo 74 anni a Roma.

Nella famiglia di Federica spesso si celebrano le ricorrenze col vino Moscato Gancia e qualche pomeriggio lo si sorseggia mentre ad alta voce si legge qualche novella ai bimbi.

La ditta "F.<sup>lli</sup> Gancia & C.<sup>ia</sup>" è da 170 anni sulle tavole italiane, vini-  
ficando l'uva Moscato e furono i primi a far nascere il metodo classico a base di Chardonnay e Pinot Nero. Si affidò alla rinomata Litografia DOYEN di L. Simon-detti di Torino per ap-  
prontare l'etichetta per il "Moscato" che si spediva a barili.



Ma grazie alla signora Amelia "dell'invito" alla Villa Tagliasacchi di Menaggio; cercheremo di trattare al meglio il vino arrivato in damigiana e di servircelo alla temperatura giusta e lo berremo alla salute di Jole, firmataria della cartolina postale viaggiata il 5.12.1925.



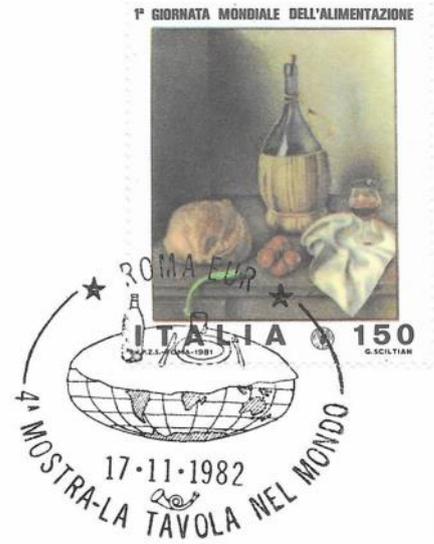
**Alla temperatura giusta, il vino è sempre migliore.**

Champagne, Spumanti, Bianchi amabili, Passiti, Rosé dolci:	5-7 °C
Vini bianchi, Rosé secchi: Beaujolais; Côte du Ruône	6-10 °C
Rossi giovani: Bourgognone, Rossi di qualche anno:	13-14 °C
Barolo, Brunello di Montalcino, Bordeaux	15-16 °C
Rossi invecchiati:	16-19 °C

50025 MONTESPETOLI (FI)  
29.5.2005  
★ 48-78 MOSTRA DEL CHIANTI  
30-78 MOSTRA FILATELICA  
ITALIA  
0,23  
M. M. TUCCELLI



E poi, da ragazzo, aiutavo mio padre a imbottigliare il vino che lui acquistava in damigiane e molte volte il fondo lo filtravamo con pezze e garze...ora nelle nostre famiglie cerchiamo di avere sempre a portata di mano il filtro di carta speciale per enologia al fine di filtrare, senza problemi, il vino di una bottiglia lasciata, magari dimenticata, in cantina per troppi anni...era vino per occasioni uniche da servire alla nostra tavola.



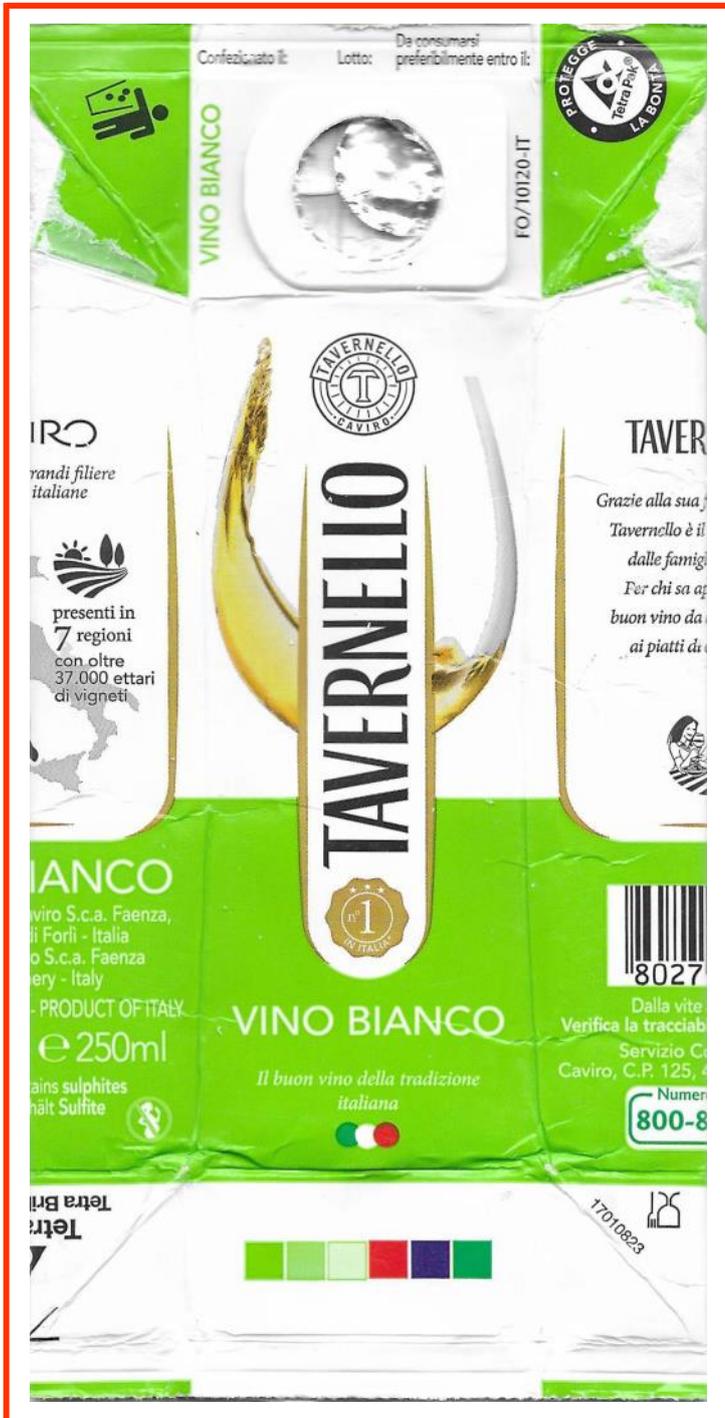
SOTTOPONIBILE A CONTROLLO AI SENSI DEL DECRETO DEL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI 28 MAGGIO 2001  
A0095388814  
Litri 0,75

DENOMINAZIONE D'ORIGINE  
S.L. OLTREPO' PAVESE  
CONSORZIO TUTELA VINI D'ASTI E DEL MONFERRATO  
B.A./ACO № 831745



20738 8 013503 100858  
FILTRO CARTA ENOLOGIA

Ma guardiamo una tipologia di vino alla portata di tutte le tasche, prodotto in bianco prediligendo il vitigno Trebbiano, in rosato usando in larga parte il vitigno Nerello Mascalese e in rosso vinificando in massima parte il vitigno Sangiovese. Il Tavernello nasce nel 1983 e nel primo anno riesce a vendere più di 5 milioni di confezioni litro **vino bianco, di uso comune, per lo più usato nelle famiglie nelle fasi di preparazione delle vivande.**



Sulle nostre tavole non manca mai l'aceto di vino bianco, rosso o balsamico...



L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. è ottenuto con mosto cotto di uve tipiche modenesi: **Trebbiano, Lambrusco, Spergola e Berzemino**. Delizioso prodotto che unito al Parmigiano Reggiano ne esalta profumi e sapori; è eccelso su quasi tutti i piatti della nostra tavola.



E' l'ora di un brindisi con i dentelli: "Libiamo ne' lieti calici..."

Dal celebre episodio....in tempo di valzer del primo atto della Traviata di Giuseppe Verdi.



**IL VINO  
E' UN ALIMENTO  
BEVETE VINO**

Timbro in cartella



Collegiamoci alla pagina n.1 di presentazione: accostiamoci alla **tavola-sacra** e assaporiamo il vino della **"transustanziazione"** con il *piego divulgativo* del vino adatto alle celebrazioni eucaristiche *viaggiato il 10.10.1946 da Marsala a S. Brigida (Bg) in tariffa stampe.*

Riduzione testo  
 integro pag. 2 di 4.

C. P. E. C. Trapani N. 11195  
 C/C Post. N. 7-7026 - Marsala

Teleg. : MARIO SCARDINO  
 Telef. N. 1381 - (Direzione)

**"LA LITURGICA.."**

Premiata Fattoria Vini Marsala - Vermut - Moscato

**MARIO SCARDINO**  
**MARSALA**

*(data del timbro postale)*

Reverentissimo Signore,

gli attestati di plauso che riportiamo nonchè l'elenco nominativo di alcuni Rev.mi Clienti che ci onorano della loro cortese preferenza, dimostrano chiaramente che nessuna ditta, come la nostra, è modernamente attrezzata per la speciale produzione e vendita dei Vini Santi.

**SIAMO PRODUTTORI ESCLUSIVISTI:**

del **VINO DOLCE - LIQUOROSO "S. MATTO..** (gr. 26 c.)  
 un prodotto color ambra Dolce - Liquoroso, gradevolissimo al gusto, sovrano per la S. Messa, squisito per la tavola; a gr. 26 compless., di cui gr. 16 alcool e gr. 10 zucchero naturale.

del **VINO LITURGICO VERGINE "S. MATTEO..** (gr. 14-15)  
**VERO E PURO BIANCO SECCO SICILIANO, PRODUZIONE 1937.**

Due prodotti, ottenuti attraverso un processo speciale, della scelta delle uve, chiarificati con studiati travasi, ed invecchiati naturalmente, in fusti di rovere di Slavonia, che conferiscono a detti prodotti il colore e le prerogative toniche e terapeutiche del legno, e che forniamo da decenni alla Ecc. Clientela Ecclesiastica. A maggiore garanzia ogni ordine viene accompagnato da certificato della Vicaria Foranea mentre forniamo gratis le relative etichette per l'imbottigliamento. Restiamo lusingati che anche Voi ci accorderete la Vostra preziosa preferenza, ed in attesa dei Vostri pregiati ordini che avranno la nostra migliore cura e premura, vi giuriamo gradire assieme ai nostri ringraziamenti, doverosi omaggi.

Ufficio Propaganda:  
 Casa Vinicola SCARDINO - Marsala

"LA LITURGICA.."  
 di MARIO SCARDINO

MOD. CIRC. ECCL. 1.940 (50.000) TIPI FERRARO

**7-7026** MARIO SCARDINO  
 MARSALA è il numero del ns. conto corrente postale

**LEGGERE IN QUARTA PAGINA LISTINO PREZZI**

IMPORTANTE: le spedizioni si effettuano con la regolare **ESENZIONE DAZIARIA**

**"LA LITURGICA.."**

PREMIATA FATTORIA VINI MARSALA - VERMUT - MOSCATO

**MARIO SCARDINO**  
**MARSALA**

Stampa Propagandistica Tassa pagata - Autorizzazione N. 2 - del 1 Febbraio 1940 dalla Direz. Prov. Poste e Tel. di Trapani

**MOLTO REV.DO**  
**PARROCO**

(Prov. ....)

M.R.  
 PARROCO  
 Piazza Brembana p.  
 (Bergamo) S. BRIGIDA  
 L'indirizzo Italiano - Via A. Maramotti, 14 - Torino

1 LIRA  
 POSTE ITALIANE