



24

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 7, n° 24 - Vicenza 15 marzo 2014

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza



Editoriale

di Alessia Scarparolo

Con il 24° numero de “La Vigna News” abbiamo voluto oltrepassare i confini italiani e non ci siamo accontentati se non dopo aver raggiunto l’America del Sud, in particolare Argentina e Brasile.

Oggi basta un clic per conoscere immediatamente questi paesi lontani, almeno virtualmente, una decina di ore di volo per toccarli con mano. Poco meno di centocinquant’anni fa, invece, quando i nostri connazionali partirono alla volta del Sud America per cercar fortuna, l’unica possibilità per arrivarci era un lungo viaggio via mare sulle navi a vapore. *“Trentasei giorni di macchina a vapore, e in America vogliamo arrivar: Mérica, Mérica, Mérica, cosa sarala sta Mérica...”* recita un canto dei migranti. Giunti in quelle terre lontane, spinti magari da vane promesse di ricchezze facili e immediate, ma sempre dalla speranza di un futuro migliore, gli immigrati italiani si ritrovavano spesso impiegati nelle opere stradali e ferroviarie, lavori pesanti e rifiutati dagli altri, o nel piccolo commercio. Di certo furono aiutati dal loro spirito di adattamento e dalla forza alimentata dal desiderio di possedere un giorno un pezzo di terra e una casa dove realizzare la propria famiglia. Enorme fu il contributo dei Veneti allo sviluppo della vitivinicoltura in Brasile e Argenti-

na. Tutti coltivavano la vite vicino alla propria casa e producevano il vino che bevevano in famiglia, mentre l’eccedente spesso lo rivendevano. Alcuni di loro, e non pochi, fecero fortuna proprio con la produzione e il commercio del vino. E’ proprio questo l’argomento affrontato dal presente numero de “La Vigna News”: il contributo degli immigrati veneti dato allo sviluppo della vitivinicoltura in Argentina e Brasile. Grazie agli articoli di esperti del settore, sia italiani che stranieri, sono stati presentati, in modo piuttosto approfondito, alcuni aspetti di questo argomento che “La Vigna” torna ad affrontare dopo la conferenza su Giovanni Giol in Argentina, svoltasi nello scorso novembre in occasione del ventennale della morte di Demetrio Zaccaria e, più indietro nel tempo, il ciclo di incontri su “Il contributo italiano alla diffusione della civiltà del vino nel mondo” tenutisi tra il 1997 e il 1999 (gli atti sono stati pubblicati nel 2000). Entrando in contatto con la realtà degli Italiani all’estero, si percepisce subito il forte orgoglio delle proprie origini, inalterato anche nei discendenti, e l’attaccamento a tradizioni, usi e costumi ormai dimenticati in Italia. Un sentimento davvero apprezzabile che forse, oggi come oggi, noi Italiani d’Italia guardiamo con un pò di sorpresa e di invidia.



24

Indice

EDITORIALE

Il contributo dei Veneti allo sviluppo della vitivinicoltura in Argentina e in Brasile

- 8 *Saluto del Presidente dell'Ente Vicentini*
10 *Vignaioli e vini veneti in Argentina*
22 *Giovanni Giol, 1866/1936*
32 *Gli immigrati italiani nella trasformazione della vitivinicoltura di Mendoza*
46 *Dalla Valpolicella alle Ande*
52 *Vin bon e plebeo / Gloria in excelsis Deo*
62 *Oltre ai vigneti*
70 *Intervista a Rinaldo Dal Pizzol*

ATTIVITÀ

- 74 *La catalogazione del Fondo Demetrio Zaccaria*
76 *Bibliografia*

INIZIATIVE

- 79 *Amici de "La Vigna"*
83 *Progetto "Adotta un libro"*



Bottiglieria, 1927. FASF- FotoArchivio Storico Feltrino





Ringrazio per l'occasione che mi viene concessa di inviare, anche a nome dell'Ente Vicentini nel Mondo che ho l'onore di presiedere, il saluto più cordiale a tutti gli emigrati italiani, in particolare a quelli di origine vicentina e veneta che hanno saputo onorare la loro terra d'origine distinguendosi per creatività, spirito di iniziativa e laboriosità nei diversi mestieri nei quali si sono cimentati in terra straniera.

Proprio nel mese di luglio di quest'anno verranno celebrati i sessant'anni di fondazione dell'Ente Vicentini nel Mondo, la cui attività ebbe inizio nel 1953 come ufficio della Camera di Commercio di Vicenza per assumere poi, nel 1966, una propria connotazione giuridica e la denominazione che attualmente lo contraddistingue.

Come si evince dalle norme statutarie, esso *“si propone di svolgere la più ampia opera di assistenza morale ed eventualmente materiale a favore dei vicentini residenti all'estero o in altre regioni d'Italia e di quelli che intendono emigrare o rimpatriare. L'Ente svolgerà pure opera di assistenza ed accoglienza verso cittadini migranti, compresi gli immigrati nella provincia di Vicenza”*.

Nel corso degli anni l'attività dell'Ente si è via via ampliata e consolidata garantendo tutta una serie di servizi che hanno consentito di mantenere il collegamento e la collaborazione con i 44 Circoli attualmente presenti e operativi nei vari continenti ed è stato attraverso questo continuo e costante contatto che, oltre a mantenere vivi i rapporti con la terra d'origine, si sono potute raccogliere testimonianze di vita e le storie di personaggi che si sono distinti per avere realizzato delle attività di assoluta eccellenza, come Raul Randon, di recente premiato dal nostro Ente con la medaglia d'Oro di Lusiana, che nel settore del trasporto su camion ha dato vita ad una azienda che si colloca ai primi posti a livello mondiale, e i cui genitori emigrarono in Brasile da Muzzolon, una

frazione del Comune di Cornedo Vicentino.

Riferendosi ad un passato più remoto, spicca un personaggio come Antonio Tomba, un emigrante valdagnese che sul finire dell'800 si impose in terra argentina come uno dei maggiori imprenditori dell'epoca. Nel settore vitivinicolo riuscì a realizzare la più grande cantina di vini esistente al mondo e proprio qualche anno fa l'Ente Vicentini collaborò assieme alla Provincia di Vicenza e al Lyons Club di Valdagno alla pubblicazione del libro *“Antonio Tomba - Un emigrante valdagnese alla conquista dell'Argentina”*, scritto da Giorgio Crivelli.

Nel testo emerge sia la figura carismatica di Antonio Tomba imprenditore, che quella dell'uomo che seppe mettere a disposizione parte della ricchezza ottenuta in benemerite opere a favore di persone meno fortunate. Morì sulla nave durante il viaggio di ritorno in Italia e a conferma del forte sentimento verso il luogo natio, diede disposizione che il suo cuore gli venisse espantato e conservato nel cimitero di Valdagno.

Testimonianze recenti e meno recenti che mettono in evidenza sentimenti sempre più rari da incontrarsi e che sottolineano ancora oggi la volontà da parte dei nostri emigranti di mantenere vivo il rapporto con la terra d'origine, volontà che si tramanda di generazione in generazione e che l'Ente Vicentini intravede come una importante opportunità attraverso cui i giovani oriundi possono sviluppare con i loro coetanei vicentini e veneti utili occasioni di scambi culturali, commerciali e industriali. È quanto verrà riconfermato nei lavori che saranno sviluppati in occasione dei festeggiamenti per il sessantesimo anno di fondazione e che costituiranno la piattaforma portante della futura attività della nostra Associazione.

Il Presidente dell'Ente Vicentini

Giuseppe Sbalchiero



Vignaioli e vini veneti in Argentina

di Ulderico Bernardi



Una lunga esperienza di ruralità

Sono una ragazza di quindici anni e vivo con la mamma, vedova, qui presente. Il papà è morto a Port Breton, aveva quarantasette anni. Ho due sorelle, e avevo due fratelli che sono morti: uno a Barcellona, e l'altro per infiammazione di petto causata dal caldo, a Port Breton. In Italia mi hanno insegnato l'agricoltura, lavorare i campi e specialmente badare alle vigne. So fare il vino, pestare l'uva e farla fermentare. Lo sappiamo fare tutti.

Summary / In Venetian civilisation, where grapes have been cultivated for thousands of years, wine is an integral part of food identity and collective ritual. Knowledge of production methods has also played an integral part of the heritage shared through the centuries in the rural community. In Venetian regions the migratory process lasted a century, between the final three months of the 19th century through to the aftermath of the Second World War. Primarily, and in particular during the first phase, the process involved men and women rural farm workers. With the flow of this origin towards South America, and in one case ending in Australia, it was fate that on arrival in their new homelands came a contribution relating to enological production from these Veneto people. Both in the south of Brazil (Rio Grande do Sul State, Santa Caterina, Paraná, Espírito Santo), and in Argentina, the countries gained knowledge leading to positive outcomes. In the latter, regarding wine production, the largest concentration in volume and quality was had in the Mendoza province of the Andes region. The region benefitted from a favourable climate and notable resources of water, that a good irrigation system distributed through the areas of cultivation, reducing the aridness.

Così descrive la sua condizione Rosa Gava, parlando con l'interprete che accompagna l'ispettore di Polizia di Sua Maestà la Regina Vittoria Mr. Marsh. Sul molo di Sydney si stanno registrando i 184 immigrati veneti sbarcati in Australia dalla nave "James Patterson". Era il 14 aprile 1881. Nei paesi da cui erano partiti quasi un anno prima soffiavano già i venti gentili della primavera, qui a sedicimila chilometri da casa era ormai tempo di vendemmia.

In quelle sei righe di verbale spicciate da Rosa, in dialetto più che in italiano grammaticale, si condensano una vicenda collettiva, una tragedia familiare e una dichiarazione di professionalità consolidata nei secoli. Rosa e i suoi 183 corregionali erano i superstiti di un'incredibile storia di emigrazione. Una truffa compiuta ai loro danni da un lestoffante nobile francese li aveva fatti viaggiare per mezzo mondo, trascinati dal loro desiderio di *catâr fortuna*. Che poi voleva dire trovare un luogo dove ci fosse buona terra da lavorare in proprio, infine



Vendemmie nei vigneti di Mendoza. In Dalmasso, G. (1956?). *Aspetti e problemi della viticoltura e dell'enologia dell'America Latina*. Firenze, Vallecchi

Vintners from the Veneto region contributed in a very significant way to the enological production in all of Argentina and to its exportation abroad. Figures of great innovative importance who operated between the XIX and XX century are still celebrated today as wine kings in the South American State. Figures such as Antonio Tomba in Godoy Cruz and Giovanni Giol in Mendoza, one originally from the Vicenza Province, the other from Pordenone. The latter of the two is a striking case as he returned to Italy with a large amount of money accumulated in Argentina and purchased extensive properties from the Venetian aristocracy in the west of the Veneto region. The tradition continues today thanks to a commercial venture that began in the mid-1990's by the Masi Group from Verona, a noted wine producer, celebrated in the international market for its Amerone, a highly prestigious wine. The Masi Group has purchased vast properties of land on the Mendoza Province, in Tupungato, the Uco Valley, where they have experimented with wine production using the finest quality of grapes from the Veneto region and Argentina, introducing, in addition, the techniques of grape drying and re-passing. This, a vision of terroir that combines a respect for nature with the valorisation of the local culture.

liberi e non più *soto paron*. Lasceranno lungo il percorso la loro grande speranza e 79 morti tra maschi e femmine di diverse età, compresi più di 20 piccini (1).

Sono tutti contadini e conoscono bene il loro mestiere. Vengono da una parte del Veneto dove il vino ha gran posto nell'economia agricola: il triangolo formato da Conegliano, Sacile e Oderzo, in riva sinistra della Piave, tra collina e pianura. Il loro sarà il primo insediamento collettivo italiano in Australia. Con l'aiuto del governo potranno acquistare una serie di possessioni boscate nel Nuovo Galles del Sud, dando al loro paese il nome di *Cea Venessia*, piccolo Veneto. La foresta sarà trasformata in pascoli, frutteti, orti e vigneti. Il tempo di dare grappoli, e le viti di riesling e hambro regaleranno il vino, consolazione delle fatiche e delle memorie. Sono vitigni portati dagli immigrati inglesi e tedeschi, a bacca bianca l'uno e a bacca rossa l'altro. Quest'ultimo è loro consueto, è la schiava grossa che coltivavano nei campi di casa.

Sulle testate dei vigneti porranno cespugli di rose, e un agronomo inglese annoterà: *non ho mai visto cespugli di rose apparire così totalmente scevri da difetti e carenze, erano modelli di forza verdeggiante.*

Rosa l'aveva detto: *sappiamo tutti coltivare le viti e fare il vino.* Quel *tutti* si riferiva naturalmente a ogni famiglia contadina della Venezia. E i contadini veneti lo dimostreranno ovunque si insedieranno nei continenti, dal Sud Africa al Brasile e all'Argentina, dall'Australia all'America del Nord, nello Stato di New York, in California e persino nella penisola di Niagara, in Canada. Sapevano produrre il vino vero, vivo, *creaturam vini*, come lo definisce la formula della benedizione nel "Rituale Romanum". Vino che respira, freme con le fasi lunari, matura, muta la sua indole, risente del clima e delle stagioni. Saper fare il vino significa conoscere la lunga strada che corre dai tralci della vite al bicchiere colmo. Nella necessaria successione delle potature sapienti, delle aperture del terreno perché le radici respirino e siano nutrite dalla concimazione, delle irrorazioni contro i nemici della pianta, della vendemmia con l'occhio ai grappoli secchi e immaturi, della pigiatura, dei travasi ripetuti, come tanti avatar verso la perfezione.

In questa capacità generale di produrre il vino era implicita la profonda condivisione di valori e di conoscenze tra le culture mediterranee, nutrite da radici ebraiche, greche, romane. Ma anche dagli scambi veneziani con l'oriente, dall'opera fatta a maggior gloria di Dio dei monaci benedettini, nelle abbazie sparse per tutto il territorio veneto. Loro avevano messo a coltura e piantato le vigne per il vino da messa sulle colline, dalla Valpolicella, ai colli Euganei, Berici, Trevigiani, come in tante altre parti d'Europa, guadagnandosi in grazia dell'*Ora et labora* il titolo meritato di veri *Patres vinearum* (2).

Di uve, questi emigranti, ne avevano conosciute gran varietà autoctone, tipiche di ogni singola zona. Almeno fino a quando, sulla metà dell'Ottocento, arrivarono dall'America malattie come l'oidio e la peronospora, e la fillossera, l'insetto che aggrediva le radici delle viti. Una triade criminale che mise in ginocchio i vigneti di tutta Europa. Costringendo a innestare nuove varietà su viti americane dette fragole, come l'isabella, o bacò o ancora, il clinton.

Dalle Venezie all'Argentina

Ne avevano fatta di esperienza i nostri vignaioli, dovendo sacrificare i vitigni e i gusti cui erano abituati, nella produzione di vini domestici spesso risultato di mescolanze del tutto casuali di bianchi e di neri. Da ovest a est, conoscevano l'oseleta e la corbina, la negrara, il raboso Piave e la recantina, per fare vino rosso, e la pinella, la marzemina bianca, la pedevenda, la bianchetta, la boschera, la perera, il verdiso e il verduzzo trevigiano, per fare il bianco (3). Nella mente di questi vignaioli migranti c'erano le canzoni del vino, c'era la poesia del vino, testi popolari e colti che nei secoli avevano sentito recitare a pro dei signori. Loro dovevano magari contentarsi del vin piccolo, una risciacquatura di botti, perché il vino grosso era riservato ai patrizi padroni delle terre. Ma ne conoscevano il valore, e potevano condividere le lodi che Lodovico Pastò alzava alla cara bevanda: *Fra tante bele cosse/ Che natura al mortal despensa, e dona,/ La prima, la maggior, la più ecelente,/ Che no la cede a gnente,/ E che superba va per ogni logo,/ Perché tuti la vol, tuti la brama, Onorada*



da tutti/ Qual celeste regalo soprafin, / Che'l cuor uman consola,/ Son certo, né m'ingano, lu xe'l Vin...⁽⁴⁾

Ma la tragica e gloriosa epopea dei veneti "australiani" era un caso a sé. Quelli di fine Ottocento erano gli anni in cui l'emigrazione veneta si rivolgeva in massa al Brasile e all'Argentina. Nella seconda metà del XIX secolo, in una quarantina d'anni, lasciarono il vecchio continente per le immense pianure argentine chiamate *pampas* - distinte in *pampa seca* sud-occidentale, *pampa di transizione*, centro-orientale, e *pampa húmeda nord-orientale*, la più fertile, estesa su 2.934.400 ettari, pari a circa il 20% delle intere *pampas* - sei milioni di europei. Diretti a popolare questo miraggio di libertà, e gli italiani si trovarono quasi a pareggiare gli spagnoli nel totale degli abitanti. Anche se molti si accalcarono in Buenos Aires, divenuta la Capital Federal, che nel 1869 contava 98 stranieri ogni 100 argentini ⁽⁵⁾.

I governanti avevano sollecitato in ogni modo l'immigrazione, al motto *gobernar es poblar!*, con la ferma intenzione di insediare quanta più gente possibile nelle enormi estensioni di terra disponibile dando vita a una grande nazione.

Con intenti positivistic, si affermava che *sebbene l'economia mondiale non possa prescindere da nessuna razza,(...) è evidente che dobbiamo attrarre preferibilmente il gruppo latino (...) per assicurare omogeneità e continuità tra la nostra attuale popolazione e la futura. Questa continuità, che deve essere biologica e morale, di cultura e di sentimenti, di aspirazioni e di costanza, costituisce il più evidente indice di civilizzazione*. Per questo, scriveva il titolare della cattedra di medicina legale dell'Università di Cordoba, *si preferiranno i contingenti italiani e spagnoli, che dimostrarono, oltre alle virtù razziali di laboriosità e intelligenza, una straordinaria plasticità biologica di adattamento definitivo all'ambiente, associando il sentimento di gratitudine all'istinto di evoluzione sociale* ⁽⁶⁾.

La vocazione imprenditoriale è parte essenziale di questa adattabilità, e i veneti daranno vita a una massiccia presenza nel settore artigianale, ma anche nella piccola, media e grande industria, nelle ondate migratorie che si succederanno tra l'ultimo quarto dell'Ottocento e gli anni '50 del Novecento. Tenendo conto che negli anni 1947-1957 sbarcheranno in Argentina oltre 769.000 italiani, con punte particolarmente elevate nel 1948: oltre 121.000, 1949: 154.000, 1950: 130.500. Negli

anni seguenti il flusso si andrà lentamente esaurendo, con cifre sempre inferiori alle 100.000 unità, e con rientri che, anche a causa della crisi economica che colpì l'Argentina, riguardavano circa il 90% degli immigrati. Prima o seconda ondata migratoria, l'adattabilità dei nostri emigranti resta proverbiale. L'importante è lavorare. In una serie di corrispondenze dall'Argentina per il "Corriere della sera", Luigi Barzini, nei primi anni del Novecento, scriveva: *I venditori ambulanti che trascinano la loro triste vita sui marciapiedi, sono tutti italiani... Sono italiani i terrazzieri che scavano le fogne, i lastricatori delle vie, i muratori arrampicati sui ponti, tutti coloro che compiono i lavori più rudi, gli operai in genere. Basta correre là donde viene il battere d'un martello, dove stridono delle macchine, dove romba un lavoro, qualunque esso sia, dove si fatica, per trovare italiani* ⁽⁷⁾.

Qualcuno trova la sua strada, e mette a frutto la vocazione imprenditrice, particolarmente inserendosi nelle attività produttive agricole, così largamente accessibili in Argentina, con l'allevamento del bestiame e la viticoltura. Ed è nella provincia centro occidentale di Mendoza, ma non solo, che alcuni personaggi di

ENVASES AUTOMATICOS
 el sistema que han adoptado las
 más importantes bodegas argentinas

PENAFLOR Resero El VASQUITO
 TALACASTO Leon Donati
 zumuva TORO UVITA
 crespi TUPUNGATO Crotta
 vinovo ARIZU

(Este lugar es para Ud.)
 Fabricados bajo licencia (patentes 146.230, 147.690, 148.802 y otras)
FABRICA DE ENVASES AUTOMATICOS
 S. R. L. C.
 Av. ROLON 2555 — TEL. 743-8405 — BECCAR (BUENOS AIRES)

In Anuario vitivinicola Argentino (1971)

cultura veneta conquisteranno l'eccellenza, la fama e la ricchezza.

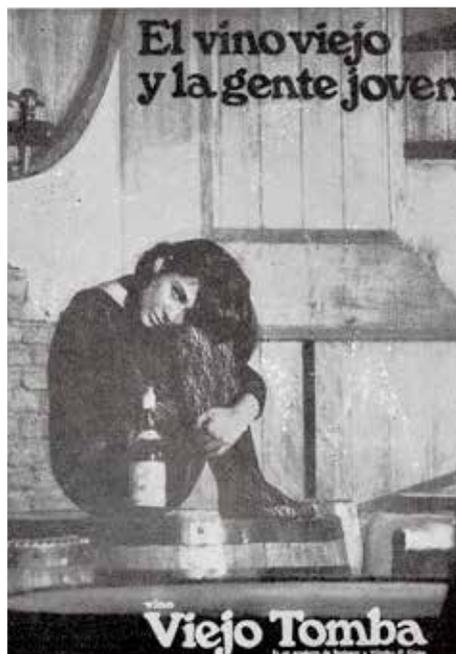
Dicono in Argentina i nostri che la provincia di Mendoza è quella che più somiglia all'Italia per la coltura, per la varietà dei ridenti paesaggi alpini, annotava nel suo diario il medico di bordo Giovanni Borsella negli anni Venti del Novecento (8). Così era ed è, in quest'area a ridosso del sistema andino, dove i fiumi forniscono l'acqua indispensabile all'irrigazione, e i vigneti coprono vaste estensioni in quella porzione ridotta del territorio che a tutt'oggi si presenta come un insieme di oasi verdeggianti sulle zone aride.

Nella città di Mendoza, capoluogo della provincia, e nelle altre cittadine dell'agglomerato urbano, è tuttora possibile riscontrare le testimonianze del lavoro veneto e italiano, con le distese dei vigneti e i grandi edifici delle cantine in mezzo al deserto. L'economia legata al vino costituisce un pilastro delle attività produttive mendocine.

I Re del vino

E in questo campo si celebrano ancora due personaggi assunti a modello della mitologia imprenditoriale argentina e veneta: Antonio Tomba e Giovanni Giol. Vicentino l'uno e pordenonese l'altro, ma come si vedrà strettamente collegato alla storia dell'emigrazione veneta. Antonio Tomba era nato a Valdagno nel 1849 (9), discendendo da una schiatta di industriali lanieri che non aveva avuto fortuna. La famiglia aveva aperto una trattoria, dove il giovane prestava la sua attività, mentre durante i mesi della buona stagione trovava lavoro nelle attività ricettive del nascente centro termale di Recoaro. Laborioso e ardito, tenta anche il commercio del legno. Di carattere entusiasta, il patriottico sedicenne Antonio si arruola nelle truppe garibaldine. È a Bezzecca e a Mentana. Ma l'età avanza, con la necessità di una sistemazione definitiva. Decide di provare anche l'esperienza dell'emigrazione. Sceglierà l'Argentina, di cui probabilmente aveva sentito descrivere le ricchezze degli spazi immensi durante il periodo in cui si dà da fare a Genova, per accumulare il denaro necessario al viaggio. Sarà uno dei 30.000 veneti che tra il 1875 e il 1914 raggiungeranno il Paese sudamericano, dove la popolazione sta rapidamente aumentando. Nell'aprile 1873 s'imbarca per la lunga traversata atlantica. Una

volta a Buenos Aires, s'industria in vario modo, finché non stabilisce dei rapporti con i costruttori della ferrovia che unirà la Capital Federal con Mendoza, lontana più di mille chilometri verso Occidente. Ed è proprio nella provincia andina che finirà con lo stabilirsi, in Godoy Cruz, località ora parte dell'agglomerato metropolitano mendocino. Qui apre un emporio, simile per tanti versi a quelle botteghe venete di campagna che erano un poco osteria, un poco negozio di casalinghi e generi di prima necessità per il lavoro agricolo. Avrà successo, perché la città sta crescendo e sempre nuovi immigrati arrivano a stabilirsi nell'area. Il lascito di capacità imprenditoriale ricevuto dagli avi ha dato buon frutto, Antonio Tomba è in piena attività. Tanto che decide di far venire da Valdagno i fratelli e di sposarsi. Ha conosciuto una graziosa vicina, Olaya Pescara Maure, che oltretutto è figlia di un proprietario terriero. Su questa dote fondiaria Antonio potrà contare per la sua futura riuscita. Pianta vigneti, apre una grande *Bodega*, come qui chiamano la cantina. Vende vino a tutta l'Argentina, modernizza gli impianti, compresa l'installazione di un sistema di pompaggio che collega il suo stabilimento vinicolo con la ferrovia,



Pubblicità dell'azienda Vjejo Tomba, in Anuario vitivinicola Argentino (1973)



Beba **PLACER**
y **SALUD** *bebiendo*
VINO

Como cordial, como aperitivo,
como bebida de mesa o de postre,
el vino -heredero directo de las
virtudes tónicas y nutritivas de la
uva- es siempre la bebida que
halaga el paladar, estimula la
alegría y fortifica el cuerpo. Bé-
balo en todo lugar y circunstancia.

●
JUNTA REGULADORA DE VINOS

Leyes 12137 y 12355

Ministerio de Agricultura de la Nación

per riempire le cisterne agganciate ai treni. Il vecchio garibaldino non è immemore. I suoi ideali umanitari si riversano in atti concreti, come il donare ai dipendenti il terreno per farsi la casa, sostenere l'ospedale "El Carmen", dare vita a un club sportivo, che tuttora esiste. Tanta operatività, che lo ha fatto ricco a milioni, si arresta davanti al "bruto mal", un cancro, per il quale viene senza buon esito operato a Buenos Aires. Antonio Tomba, il massimo produttore di vino in Argentina, colui che è stato definito "Re del vino", vuole morire nella sua Valdagno. S'imbarca con la moglie e il figlio Luis, lasciando per sempre Godoy Cruz e le sue fortune. Nemmeno Valdagno vedrà più, la morte infatti lo coglie in mezzo all'Atlantico, e come uno dei tanti emigranti che nella traversata sono stati affidati alle onde, anche il suo corpo sarà calato in mare. Non prima, tuttavia, che il cuore venga estratto per essere sepolto nella città natale. Era il 6 novembre 1899, sette mesi prima, il 6 di aprile, aveva compiuto i cinquant'anni. Al fratello Domenico l'onere di continuare a dirigere la vasta impresa.

La storia del vino argentino sta già conoscendo un altro Re. Si chiama Giovanni Giol, ed era nato nel 1866 a Vigonovo del Friuli, nel Pordenonese. Ha appena vent'anni quando, totalmente privo di risorse economiche personali, prende la via dell'emigrazione, diretto in Argentina. Sbarca a Buenos Aires, dove si arrangia come tanti altri, mentre freme per trovare uno sfogo adeguato al suo spirito di iniziativa, stimolato da un'intelligenza pronta e viva. È un mercante nato, e conosce, come tanti veneti e friulani, l'antica arte di coltivare le viti e fare il vino. La sua è quasi una storia in parallelo a quella di Antonio Tomba. Anche lui segue la costruzione della linea ferroviaria che da Buenos Aires si spinge verso l'interno, nella direzione di Mendoza. S'inventa uno spaccio ambulante di vino. Offre un momento di riposo e un sorso di patria agli operai emigrati. Segue la posa dei binari, spingendo la sua carriola completa di damigiana. Gli affari vanno bene, tanto che, una volta approdato nella provincia di Mendoza, dove si stabilisce nel 1887, può consentirsi di affittare una vigna, farsi il suo vino e venderlo direttamente.

L'area è vocata alla viticoltura, protetta com'è dalle Ande che fanno muro sullo sfondo e disponendo di acqua abbondante per l'irrigazione. Per questo altri italiani l'avevano scelta come nuova patria. L'aveva

già rilevato il giovane economista Luigi Einaudi che all'inizio Novecento stava conducendo uno studio sulla colonizzazione italiana: *Molti veneti e italiani del sud, qualche piemontese, lombardo e toscano, si indirizzarono alle province andine di Mendoza e San Juan, dove piantarono estesi vigneti e costruirono colossali cantine* (10). La città prospera. Nei primi anni del Novecento la municipalità potrà permettersi di acquistare a Parigi dei cancelli simili a quelli del parco di Versailles per il decoro dei propri giardini pubblici.

Nel 1898 Giovanni Giol, in società con lo svizzero italiano originario di Lugano Giovanni Battista Gargantini, apre il suo primo stabilimento enologico: *La Colina de Oro*. Allarga le proprietà e pianta nuovi vigneti in tutta la provincia mendocina, mentre il vino di marca "Toro" sfonda sui mercati, battendo la concorrenza, rappresentata principalmente dall'immigrato veneto di Valdagno Antonio Tomba.

Nel 1911 la società con Gargantini si scioglie. Giovanni Giol fonda la società anonima *Bodegas y Viñedos Giol*. Il grande stabilimento, esteso su 50.000 metri quadrati, produce mezzo milione di ettolitri di vino l'anno. L'impresa



Giovanni Giol

dispone di 750 ettari a vigneto in proprietà, mentre acquista altra uva sul mercato locale. In quell'epoca Giovanni Giol ha l'orgoglio di possedere quella che, a suo dire, è la maggiore cisterna da vino in legno al mondo, capace di 800 ettolitri. Il più autorevole e diffuso quotidiano argentino, "La Nacion", lo proclama Rey del Vino. Il titolo che era stato di Tomba. Ma la voglia d'Italia a un certo punto della sua vita ha la meglio. Giovanni Giol, arrivato alla mezza età e ormai ricco a milioni, decide di tornare in patria. È il 1915 e il Paese è in guerra. Compra una vasta tenuta agricola a Ponte Alto, tra Ceggia e San Donà di Piave, e la battezza *Mendoza*. Un unico corpo di circa 1000 ettari, con 50 case coloniche, dove vivono famiglie mezzadrili tra le 20 e le 30 persone. Ogni podere d'una ventina di ettari dispone di stalla con poco più di 20 capi di bestiame bovino. La proprietà comprende una grande estensione di bonifica resa feconda dall'antica famiglia patrizia veneziana dei Giustinian. Sulla facciata dell'edificio dove ha sede l'amministrazione, che reca tuttora la scritta *Mendoza*, è murata una precedente lapide dedicata al: *Conte Giambattista Giustinian/ Veneto Patrizio Senatore del Regno/ spirito filantropico ed illuminato/ convinto/ che sapiente prospera agricoltura/ onora arricchisce le nazioni/ continuando l'opera saggiamente intrapresa dal padre/ compie la bonificazione/ di questo possesso nominato LA GUIZZA/ ed eresse questa fabbrica/ nell'anno 1870 – Capitale intelligenza fermezza di propositi/ crearono questa opera di redenzione agricola/ primo nobile utile esempio in questi luoghi/ di prosciugamento meccanico a vapore - La Contessa Elisabetta Michiel Giustinian/ a maggiore onoranza dell'estinto amato consorte/ a perenne ricordo/ desolata questo marmo pose.*

Giambattista Giustinian, patriota e difensore della Repubblica di Venezia nel 1848, sarà anche sindaco della città nei primi due anni dell'annessione al Regno d'Italia e in un biennio successivo.

Non sarà, come si vedrà in seguito, il primo incontro di Giovanni Giol con le antiche proprietà patrizie nell'area. La rotta di Caporetto lascerà le sue terre nella zona occupata dagli austroungheresi, mentre lui si ritirerà a Venezia. I combattimenti sul fronte della Piave devasteranno case e campi, ma non fermeranno le aspirazioni dell'imprenditore, deciso a investire il suo lavoro e i suoi capitali guadagnati nell'emigrazione in buona terra.

Quando torna la pace, allarga il suo patrimonio con l'acquisizione, nel 1919 dai conti Papadopoli Aldobrandini, dell'antico feudo di San Polo di Piave. Sono altri 874 ettari di ottima terra, con la bella villa padronale che nell'architettura ricorda le residenze di campagna inglesi. Giovanni Giol pone mano alla ricostruzione del palazzo e delle 64 case coloniche distrutte dalle cannonate italiane durante la fiera resistenza oltrepiave. Nella proprietà vivono 1400 persone. Nei primi anni Settanta del Novecento, molte famiglie riusciranno a riscattare il fondo che lavorano, a seguito dello scioglimento delle mezzadrie, realizzando un sogno inseguito nelle generazioni.

San Polo sarà il cuore delle aziende Giol. Alla cantina secolare affluiscono i frutti della vendemmia dei vigneti pregiati dell'area. Qui, nel 1927, Giovanni apre anche un grande stabilimento serico, dove lavora i bachi da seta prodotti nelle sue campagne. Magnifico edificio su tre piani con sala di filatura dotata di 50 finestroni. *El Rey del Vino* non dimentica il blasone conquistato da emigrante e, quasi si trattasse di una rivincita storica, rastrella le residue grandi proprietà nobiliari dell'Opitergino.



Publicità della Bodega y Vinedos Giol, in Anuario vitivinicola Argentino (1973)

Nel 1928 è la volta della tenuta dei conti Revedin, a Gorgo al Monticano: 700 ettari complessivi, con 700 capi di bestiame, foraggiati da 500 ettari di prato, metà stabile e metà artificiale, 40 case coloniche e una grande villa veneta. Su una barchessa che sta di fronte alle barchesse che furono dei nobili Foscarini campeggia ancora oggi la grande scritta Azienda Giovanni Giol.

Non pago, nel 1930 acquista la tenuta di Colfrancui di Oderzo, già proprietà dei baroni Galvagna. Sono altri 353 ettari di mezzadrie dove vivono e lavorano 500 persone. La proprietà comprende la magnifica villa e il parco che ospitarono principesse russe e nobiltà d'altri paesi d'Europa.

Quando muore, nel 1936, Giovanni Giol domina su un impero di circa seimila campi trevigiani (circa 3000 ettari), dove vivono e lavorano oltre 4300 persone. Una nemesi storica ha cancellato le possessioni patrizie veneziane e ha visto salire sul più alto gradino della scala sociale un emigrante (11).

La tradizione continua

A Godoy Cruz, Lujàn de Cuyo, Las Heras, Villa Maipù e per tutto il territorio irrigato della provincia di Mendoza, la coltura della vite crebbe in pari con l'afflusso degli immigrati italiani, e veneti in particolare. La superficie irrigua destinata a vigneto, che era appena di 500 ettari nel 1854, salì a 7920 nel 1895, per giungere a 12.640 nel 1900, e quindi gradualmente fino a 34.047 nel 1934, con oltre 600 stabilimenti enologici e tre milioni di ettolitri prodotti (12). Protagonisti di questa splendida ascesa furono gli imprenditori e viticoltori veneti, friulani e di altre regioni italiane, con il concorso dei molti tecnici formati nelle nostre più prestigiose scuole di enologia.

Fra questi vanno ricordati: Pompeo Trentin, nato a San Donà di Piave nel 1866, diplomato in vitivinicoltura e enologia nella scuola di Conegliano, dal 1889 direttore della Reale stazione enotecnica di Buenos Aires, autore di numerose pubblicazioni specifiche, tra cui "Viaggio viticolo nell'America del Sud", del 1894, e "Manuale del negoziante di vini italiani in Argentina", 1895 (13). Ancora, Ugo Miatello, agronomo, laureato nell'Università di Padova, nato a Castelfranco Veneto nel 1868, che ebbe larga parte nell'azione del governo argentino a sostegno della trasformazione agricola mendocina (14). E con lui,

Pasquale Gargiulo, nato a Conegliano nel 1900, diplomato nella famosa scuola di enologia della sua città, per lungo tempo direttore dell'azienda agraria Arizu, nel sud della provincia di Mendoza, con 3000 ettari di vigneto (15).

La trasformazione del territorio e l'inserimento di questi immigrati italiani non fu sempre pacifico. Come sempre accade nei processi di integrazione, ci furono tensioni con la popolazione residente, *invidiosa e gelosa del profitto che cavano dai loro sudori e affanni* questi forestieri, come scriveva il giornale locale "Los Andes" nel 1889, quando fiorivano le imprese innovative fondate dai nostri immigrati. Ma la storia è finita bene, e a riparlarne oggi, osserva uno studioso argentino contemporaneo, non si può altrimenti concludere: *parlare di viti e di vino nella Mendoza di oggi è sinonimo di italiani* (16). Nel tempo, la produzione agricola della provincia si è differenziata, con l'introduzione dell'olivo e l'incremento del settore ortofrutticolo. La presenza italiana, pur illanguidita, è ancora sorretta dall'associazionismo. A Mendoza, per quanto riguarda il Veneto, ci sono i Trevisani nel mondo e i Bellunesi nel mondo, e tutte le altre famiglie provinciali sono riunite nel Cava, Comitato delle associazioni venete in Argentina. A Lujan de Cuyo esiste una Società italiana fondata ancora nel 1927 come Società di mutuo soccorso "Umberto I", proprietaria di una sede con salone, bar, gioco di bocce e ufficio, con numerosi membri veneti. A San Martin la "Casa de Italia" è divenuta di fatto un club plurietnico, che comprende



discendenti di immigrati italiani, spagnoli e di altre nazionalità. Oltre il 90% degli italiani residenti nella provincia di Mendoza risulta nato prima del 1947, e tra loro i due terzi sono arrivati qui nel secondo dopoguerra. Tutte le province venete sono rappresentate, seppure in ordine decrescente, dai trevisani, ai bellunesi, ai veneziani, ai padovani, ai vicentini, ai veronesi, ai polesani. Nell'insieme, costituiscono la seconda regione d'Italia presente, superata di gran lunga dai siciliani, e con un numero di discendenti che si riconoscono tali quasi pari a quello dei marchigiani, seguiti a distanza da calabresi, abruzzesi, friulani e giuliani, piemontesi, pugliesi, emiliani e romagnoli, campani, toscani, lombardi, laziali, lucani, liguri, molisani con piccoli nuclei di trentini, sardi e perfino valdostani.

Tra le altre presenze con interessi nel settore vitivinicolo si poté registrare quella di Umberto D'Ambros, nativo di Recoaro (Vicenza), classe 1934, arrivato in Argentina nel 1951. Dopo avere lavorato a lungo in fabbrica, aiutando nel tempo libero il padre a tirar su la casa di famiglia, nel 1963 faceva il salto imprenditoriale, mettendosi in proprio e arrivando a possedere due fabbriche tessili, una a Buenos Aires con 500 operai e l'altra nella provincia di Mendoza con altri 200. Erano gli anni Settanta del Novecento, e l'economia argentina andava bene. Negli anni bui della guerriglia, tra il 1975 e il 1976, D'Ambros venne rapito e dovette pagare un forte riscatto. Qualche anno prima aveva comperato a Santarosa di Mendoza 30 ettari di vigneti, che sono diventati, con gli anni di economia favorevole, mille ettari, con altri duecento di frutteti. Commerciava il suo vino sotto l'etichetta "Recoaro".

Un caso di viticoltore lontano da Mendoza è quello di Luigi Zorzetto di San Donà di Piave, dov'è nato nel 1922, continuando a mantenere un legame vivo con la sua città d'origine. Laureato in agraria nell'Università di Padova, è sbarcato in Argentina nel 1948 e ha lavorato praticamente sempre nel settore, unendosi in società con altri imprenditori italiani o operando da solo. L'esperienza di cui è più orgoglioso riguarda una proprietà di duecento ettari a vigneto, acquisita nel 1960 in area di più recente colonizzazione, il Rio Negro, oltre mille e duecento chilometri a sud della Capital Federal, sulla soglia della Patagonia, nel Municipio di Vale Azul. Nell'alta valle del Rio Negro, larga in media una dozzina di chilometri,

tutto è cominciato nel 1924, quando la Compagnia italo-argentina di colonizzazione ha dato il via alle opere di disboscamento e di sistemazione idraulica dei terreni, secondo le linee progettuali dell'ingegner Cesare Cipolletti. Romano, scienziato di gran fama, aveva realizzato in Italia il Canale Villoresi che irriga 50.000 ettari di terra lombarda, oltre all'acquedotto fiorentino. Chiamato in Argentina nel 1888, si deve a lui la prima sistemazione idraulica delle provincie di Mendoza, di San Juan e di Tucumàn. Nel 1898 gli fu affidato il compito di procedere alla progettazione del sistema d'irrigazione nel Rio Negro. Tornato in patria, dopo aver vinto all'Esposizione universale di Milano del 1906 un premio per l'esemplarità dello studio riguardante il Rio Negro, gli venne richiesto di tornare in Argentina. Imbarcatosi nel 1908, morì durante la traversata. Ora, uno dei paesi nella valle porta il suo nome. La "perla" del luogo è Villa Regina, dove si producono, grazie all'irrigazione, bellissime mele granny smith e delicious, pere williams, susine president, mentre i vigneti danno uve merlot, malvasia, riesling e pinot. Qui abitò fino alla morte Giovanni Fortunato Bavaresco, immigrato dopo la prima guerra mondiale da Pagnano d'Asolo, di dove provengono buona parte dei veneti di Villa Regina, stretto collaboratore di Cipolletti, conoscendo ogni piega della valle (17). Un gran posto ha dunque avuto il lavoro italiano e veneto nel dotare la nuova patria argentina di un ruolo nient'affatto secondario tra le nazioni vinicole del mondo. Merito del terreno come anche degli uomini, degli italiani in questo caso, e dei veneti in particolare come s'è potuto vedere. Nel vino natura e cultura si sposano, determinandone la qualità. È dunque assolutamente condivisibile la definizione di *terroir* così come ci viene



Publicità dell'azienda Arizu, in *Horizonte agrario-industrial*. a. 32, n. 209(1979)



La raccolta manuale delle uve Malbec e Corvina in marzo nei "Vigneti La Arboleda" di Masi a Tupungato, Mendoza

offerta da Diego Tomasi, proponendo, oltre alla ricerca sugli effetti che il clima e il terreno hanno sul vino, (...) una visione più ampia del ruolo dell'uomo: il terroir deve apparire quindi come il risultato della complessa interazione dei fattori ambientali modificati dalle capacità dell'uomo.⁽¹⁸⁾ Che comprendono tecniche e sentimenti, vocazioni storiche e sensibilità antropologiche, tenacia e ardimento.

Sono questi gli intenti che hanno sollecitato il gruppo veronese Masi a muovere dalla Valpolicella per saggiare l'efficacia di un trapianto tutto particolare sotto le Ande Argentine. Una dimostrazione di umanesimo imprenditoriale veneto che ha riportato nella provincia di Mendoza lo spirito innovativo dei loro Maggiori. Unendo vantaggi di mercato e valori propri a una comunità che affida il suo avanzamento al profondo radicamento nell'appartenenza.

La raccolta di dati in loco sulle condizioni climatiche ottimali per la coltura della vite, *pragmaticamente*

legati a concrete esperienze e scelte operative, come ha voluto specificare Sandro Boscaini alla guida del Gruppo ⁽¹⁹⁾, e la passione per i valori della storia veneta che lo animano ⁽²⁰⁾, hanno portato la Masi nel 1996 all'acquisto di una proprietà di 160 ettari, dove sviluppare un impianto di vigneti di uve scelte, nel vasto repertorio di biodiversità delle Venezie e altre autoctone argentine.

L'area è quella della valle dell'Uco, nella località di Tupungato, protetta da una quinta collinare che costituisce l'antemurale della cordigliera andina.

Nei vigneti de "L'Arboleda" (il Boschetto), questo il nome dell'azienda agricola Masi, maturano uve Corvina, Croatina, Pinot grigio, oltre a piante di qualità autoctona Malbec e Torrentes. I criteri di gestione seguono gli indirizzi di coltura biologica per la concimazione naturale e l'irrorazione.

Come da anni avviene nelle più suggestive aree vinicole in Europa, California, e già in numerose aziende

enologiche del mendocino, i tecnici Masi hanno realizzato un ambiente che valorizza il paesaggio e garantisce l'accoglienza dei visitatori che apprezzano il turismo enogastronomico. Mentre nella vinificazione hanno introdotto quella pratica dell'appassimento che già ha reso famosi nel mondo i vini della Casa, con vini celebrati come l'Amarone. Nel nome della qualità e della disponibilità al nuovo, la tradizione veneta continua.

NOTE

1. Cfr. Bernardi Ulderico - A catar fortuna, storie venete d'Australia e del Brasile, Vicenza : Neri Pozza Editore, 1994.
2. Cfr. Bernardi Ulderico - La festa delle vigne. Il vino: storia, riti, poesia, Treviso : Editrice Santi Quaranta, 2003.
3. Cfr. Ampelografia generale della provincia di Treviso, promossa dal Comizio Agrario di Conegliano e compilata dalla Commissione Governativa per ordine e provvedimento del Regio Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio del Regno d'Italia, 1870 (ried. Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano – Verdeservizi di Castelfranco Veneto, 2004)
4. Pastò, Lodovico - El vin friularo de Bagnoli Ditirambo, Padova, 1837 (in Bernardi, Ulderico - La festa delle vigne, op. cit. pp. 137-138).
5. Cfr. Bernardi, Ulderico – Veneti d'Argentina, in Presenza, cultura, lingua e tradizioni dei Veneti nel mondo, a cura di Giovanni Meo Zilio, Venezia : Regione del Veneto-Centro Interuniversitario di Studi Veneti, parte I: America Latina, pp. 280-328.
6. Ibid., p. 287.
7. Barzini, Luigi – Corrispondenze sull'Argentina, Buenos Aires, s.i.d., p.9.
8. Borsella, Giovanni - L'emigrante italiano in Argentina, Milano : Fratelli Treves Editori, 1925, p. 115.
9. Cfr. Capello, Felice - Antonio Tomba da Valdagno. Cenni biografici, Buenos Aires: Compañia Sud-Americana de Billetes de Banco, 1900. Si vedano anche: Petriella, Dionisio - Los italianos en la historia del progreso argentino, Buenos Aires: Asociaciòn Dante Alighieri, 1979; Trivelli, Giorgio - Antonio Tomba. Un emigrante valdagnese alla conquista dell'Argentina, Comune di Valdagno-Provincia di Vicenza-Ente Vicentini nel Mondo-Lions Club Valdagno, 2007; Franzina, Emilio - L'avventura

argentina del valdagnese Antonio Tomba, in «Industria Vicentina», n. 5(1990).

10. Einaudi, Luigi - Un principe mercante. Studio sulla espansione coloniale italiana, Torino : Fratelli Bocca Editori, 1900.
11. Cfr. Bernardi, Ulderico - Addio Patria, Pordenone : Ediz. Biblioteca dell'Immagine, 2002.
12. Cfr. Sergi, Jorge F. - Historia de los italianos en la Argentina, Buenos Aires : Editora Italo Argentina s.a., 1940.
13. Ibid., p. 440.
14. Cfr. Petriella, Dionisio - Op. cit., p. 73.
15. Ibid., p. 76.
16. Cuetto, A.O. - La inmigracion y la economia en Mendoza (1880-1900). El italiano. VI Congreso de Historia economica, Cordoba : Vaquerias, 1984, p. 17 (ciclostilato).
17. Cfr. Bernardi, Ulderico – Veneti d'Argentina, op. cit., pp. 302-307.
18. Tomasi, Diego - Il paesaggio e il senso del luogo, in Le Venezie: diversità di terroir riflesse nel bicchiere, a cura di Scienza Attilio - Tomasi, Diego - Garlato, Andrea - Gruppo Tecnico Masi, Gargagnago in Valpolicella (Verona) : Fondazione Masi, 2011, p. 433.
19. Boscaini, Sandro - Introduzione, Ibid., p. 10.
20. Nel 1981, la Fondazione Masi, che ha sede in villa Serego Alighieri in Gargagnago di Valpolicella, per l'impegno di Sandro Boscaini, ha dato vita al Premio Masi/Masi Prize e il Grosso d'oro veneziano, destinati a onorare quanti dimostrano la persistenza dei valori propri alla civiltà veneta e operano per la civiltà del vino. Al Premio, giunto alla XXXII edizione, si accompagna dal 2005 la rivista «Le Venezie», cultura e territorio.

Ulderico Bernardi

Già professore ordinario di *Sociologia dei processi culturali e di sociologia del turismo* nell'Università veneziana di Ca' Foscari. Studioso della persistenza culturale nel mutamento sociale, ha tenuto corsi e svolto ricerche in Università di Argentina, Brasile, Stati Uniti d'America, Canada, Australia e in varie Università italiane. In particolare ha verificato le sue analisi nelle comunità dell'emigrazione e fra le etnie minoritarie in Italia. Accademico della Vite e del Vino.

Note bio-bibliografiche nel sito: www.uldericobernardi.it

Giovanni Giol, 1866/1936

di Vinicio Cesana



Giovanni Giol

Summary / *The incredible biography of this entrepreneur in the wine industry: from growing up on the streets in Vigonovo di Fontanafredda, today part of the Province of Pordenone, to emigrating to Mendoza in Argentina where he became the "King of Wines" in Latin America, to his gradual return to Italy. Between the two world wars, he created the biggest wine company in the Province of Treviso, built on 3,000 hectares of property with 200 families of settlers, with a total population of 5,000 people under his dependence. With no degree of education, he had a good nose for business and a rare ability in selecting his closest collaborators.*

Even though he died almost 80 years ago, he is still remembered as a very tender-hearted man, especially towards children. For this reason the nursery schools in Vigonovo, hometown, and in San Polo di Piave are dedicated to Giovanni Giol and to his daughter Aida, who passed away at a very young age.

Giovedì 24 dicembre 1936, vigilia di Natale, alle ore 10, la comunità di San Polo diede l'estremo saluto al Gr. Uff. Giovanni Giol in un'apoteosi funebre che non aveva precedenti e forse non ne avrà in futuro.

La cronaca ci illustra una partecipazione corale con un elenco infinito di autorità, dal Prefetto a tutti i Podestà dei comuni limitrofi, di rappresentanti di associazioni agrarie, politiche ed amministrative, di religiosi, di dipendenti e coloni provenienti da tutte le sue aziende.

Il corteo funebre viene minuziosamente descritto nonostante la brevità del tragitto: infatti il castello Giol è posto davanti alla chiesa e basta attraversare la strada. Dopo la croce seguivano per primi i bambini della scuola materna di San Polo e una rappresentanza dell'asilo infantile "Giovanni Giol" di Vigonovo, suo paese d'origine. A seguire le varie scuole e i gruppi dei Balilla, Piccole Italiane, Avanguardisti e Giovani Fascisti con Fiamme; subito dopo i gruppi parrocchiali, Associazione Giovanile Cattolica, Uomini Cattolici, Confratelli del Santissimo Sacramento, il Clero. Dietro la bara ci sono i figli e i parenti, le Autorità e gli amici, i Fasci di Combattimento di San Polo, di Ormelle, Fontanelle, Cimadolmo, Tezze, Gorgo al Monticano con rispettivi gagliardetti, Mutilati, Combattenti, Dopolavoro, i coloni Giol, Associazione Femminile Cattolica, Giovani Italiane, Donne fasciste con gagliardetto, massaie rurali e infine tutta la popolazione.

Il funerale fu presieduto dall'arciprete mons. Giuseppe Chiarelli, mentre contemporaneamente si concelebrava in tutti gli altari della chiesa; l'omelia fu tenuta dall'allora vescovo di Ceneda (oggi Vittorio Veneto) mons. Eugenio Becegato. Dopo le esequie si ricompose il corteo alla volta del cimitero; qui giunti, una bambina dell'asilo di Vigonovo diede l'addio alla salma e Carlo Barcarolo, delegato del Podestà e direttore tecnico agricolo dell'Azienda Giol, porse l'estremo saluto a nome degli impiegati e operai comunali, della popolazione, dei dipendenti e dei coloni delle aziende, ringraziando gli intervenuti a nome



Castello Papadopoli Giol a San Polo di Piave

della famiglia. La cerimonia si chiuse con il rito dell'appello fascista fatto dal Segretario del Fascio e infine la salma del Gr. Uff. Giovanni Giol venne deposta nel marmoreo sarcofago del monumentale mausoleo di famiglia. Si concludeva così, all'età di 70 anni, la straordinaria e affascinante vita di un uomo che aveva vissuto intensamente, in un continuo e inarrestabile crescendo di affermazioni personali e professionali.

Sono passati 77 anni da quel giorno, ed è curioso come ancora manchi una biografia di Giovanni Giol. Due fattori hanno notevolmente influenzato questa assenza: in primo luogo la sua vita si divide tra Vigonovo di Fontanafredda, in provincia di Pordenone, dove è nato nel 1866, quindi Mendoza in Argentina che poté raggiungere al compimento della maggiore età nel 1887 e infine San Polo di Piave, dove, acquisendo i beni del Conte Nicolò Papadopoli Aldobrandini nel marzo 1919, scelse poi di risiedere stabilmente dalla primavera del 1922, a rico-

struzione ultimata dopo lo scempio della Grande Guerra.

Il secondo fattore, a mio parere, che ha ostacolato finora uno studio su Giovanni Giol, è dovuto al fatto che la sua biografia è arricchita da molta leggenda popolare, dagli anni dell'infanzia a quelli trascorsi in Argentina e infine qui a San Polo che naturalmente ostacola il lavoro di stesura oggettivo e documentato. Sembra quasi che Giovanni Giol non si sia mai sentito in obbligo di smentire o precisare le sue origini e soprattutto la sua fortuna imprenditoriale.

Quando il 17 ottobre 1936 firmò le sue dimissioni da Podestà, dopo oltre dieci anni di guida amministrativa del Comune di San Polo di Piave a cominciare dal 28 maggio 1926, aveva già pienamente compreso che all'età di settant'anni la sua esistenza stava inesorabilmente volgendo al termine. Quel disturbo che lo affliggeva da qualche tempo si era andato sempre più aggravando fino a risultare inguaribile. Nelle ultime settimane si faceva accompagnare ogni giorno dal suo autista per andare

con l'automobile fino in cimitero e controllare come procedeva il lavoro degli scalpellini che stavano ultimando a tappe forzate il suo maestoso mausoleo. Voleva che tutto fosse completato e in ordine per il giorno del commiato. È facile intuire che in quei momenti estremamente difficili dell'attesa abbia rivisto la sua vita, così unica e irripetibile, che tenderemo ora di narrare.

Giovanni Giol nacque nella località Romano di Vigonovo in Comune di Fontanafredda allora in provincia di Udine e oggi di Pordenone, figlio di Giovanni e Caterina Pusiol, l'8 luglio 1866, ricordato come anno del colera, ma anche dell'annessione del Veneto e del Friuli al Regno d'Italia.

Ebbe un'infanzia difficilissima che caratterizzerà poi tutta la sua esistenza: infatti rimase orfano della madre a cinque anni perché morì nel 1871 dopo aver dato alla luce due anni prima, il 2 febbraio 1869, una bambina alla quale fu posto il nome Lucia che in età adulta sposò un Pezzutti. Nel 1875 il padre Giovanni si risposò con Elisabetta Del Fiol Zanella, ma non avranno altri figli.

Il piccolo Giovanni fu accudito, se così si può dire, dalla zia Teresa, nata nel 1840, come da una seconda mamma, verso la quale conserverà perenne riconoscenza come testimoniato dalla lapide tuttora esistente nel cimitero di Vigonovo, sulla quale fece incidere le parole "...Semplice nei costumi e nella vita, di virtù famigliari specchio ed esempio, Giol Teresa ved. Pusiol, benedetta e compianta, lascia di sé a chi la conobbe, il ricordo dei buoni".

Ancora bambino, va a lavorare come bracciante presso la famiglia Malnis e qualche anno dopo segue i lavoratori stagionali che emigravano in Austria. Sono esperienze che incidono profondamente sul suo carattere, slegato da affetti materni e famigliari e aperto al mondo degli adulti. Giovanni lavora saltuariamente per poter sopravvivere ed è di indole molto vivace, quasi irrequieto perché il piccolo paese gli va stretto.

A diciotto anni decide di partire ed emigrare in Grecia, dove il 23 aprile 1882 era iniziato il taglio dell'istmo di Corinto che fu poi inaugurato il 25 luglio 1893, dopo undici anni di difficile lavoro. Lo scavo fu lungo 6.346 metri, largo 25 e profondo 8 per complessivi 12 milioni di metri cubi di materiale asportato per congiungere il mar Ionio con il mar Egeo. Tra i 2.500 operai vi fu anche

il nostro Giovanni, ma la sua esperienza greca dovette essere breve perché a causa della malaria dovette rientrare nel suo paese.

Sono gli anni giovanili caratterizzati da una estrema vivacità, tanto da trascinare i limiti del tollerabile. Nel suo intimo continua a coltivare la segreta speranza di ripartire ancora una volta verso il nuovo mondo, le Americhe, che vengono descritte dagli imbonitori come fossero un paese dei balocchi. Il problema principale è mettere insieme i soldi per l'acquisto del biglietto, fino a quando riesce a convincere uno zio a finanziare gran parte della spesa. Convinto di aver gettato al vento il denaro prestato, ma almeno di essersi liberato di un nipote troppo esuberante, alcuni anni dopo si vedrà recapitare, con grande stupore, il rimborso del costo del biglietto.

Nel 1887 iniziò la grande avventura in Argentina: partito dal porto di Genova con la nave Duilio, sbarcò a Buenos Aires, ma di tutto questo narrerà in questa stessa rivista la dott. Patricia Olguín, ricercatrice dell'Università di Mendoza che da otto anni lavora su Giovanni Giol.

A cavallo tra l'Ottocento e il Novecento, avendo già avviato la sua attività di coltivatore e produttore vitivinicolo, Giovanni Giol rientra periodicamente in Italia e frequenta molto la città di Conegliano sia per la vicinanza al suo paese d'origine, Vigonovo di Fontanafredda, ma soprattutto per apprendere e esportare gli studi e la nuova tecnologia realizzate grazie alla Scuola Enologica.

La sua presenza, e quella della moglie Margherita, ci è testimoniata per esempio anche dalla nascita del penultimo dei suoi otto figli proprio a Conegliano il 3 settembre 1902 al quale, in onore alla Patria natale, fu posto il nome di Italo.

Questa frequentazione dell'ambiente coneglianese lo porta a conoscere i più grandi e rinomati produttori locali come ad esempio i Carpenè, i Collalto, i Bellussi delle Tezze e i Papadopoli che a San Polo avevano realizzato nel corso della seconda metà dell'Ottocento un'azienda agricola di fama nazionale, con cataloghi dei prodotti d'eccellenza delle cantine e dei vivai che semestralmente venivano spediti in tutta Italia.

Nel 1911 chiuse l'esperienza di collaborazione in Argentina con Battista Gargantini, iniziata tredici anni prima, nel 1898 con la "Bodegas y vinedos Giol y Gargantini", per aderire come socio di minoranza alla nuova



Batista e Olivia Gargantini, cognati e consuoceri di Giovanni Giol

società anonima “Bodega y vinedos Giol” della quale fu anche direttore generale per un paio d’anni.

Giol e Gargantini erano cognati, avendo sposato due sorelle, rispettivamente Margherita e Oliva Bondino. In seguito diverranno pure consuoceri perché Humberto Giol, il figlio maggiore rimasto in Argentina a curare le attività della famiglia, sposerà Eleonora Gargantini e attorno al 1930 costituiranno una nuova società vitivinicola denominata “Bodegas y Vinedos San Polo”.

L’anno successivo, il 28 ottobre 1912, pur risiedendo ancora in Argentina ma avendo eletto un domicilio presso Ruggero Schileo a Conegliano, acquista da una Società immobiliare con sede a Pordenone l’ex tenuta del Conte Giambattista Giustinian denominata “La Guizza”, posta a Pontealto tra i Comuni di Ceggia e San Donà di Piave, della consistenza di circa cinquecento ettari, poi ampliata nel 1919 aggregandovi nuovi terreni per complessivi altri 300 ettari. Si tratta di una tenuta in gran parte di origine paludosa con diffusa presenza della malaria. Solo

dopo la Grande Guerra, con la creazione del Consorzio Idraulico Bella Madonna, fu possibile risistemare e bonificare tutta la proprietà Giol con terreno fertilissimo e con la rotazione quinquennale delle colture. Con la definitiva divisione del possedimento in cinquanta poderi, Giovanni Giol volle personalizzare le case mezzadrili con i nomi dei figli, dei luoghi della sua fortunata esperienza argentina e delle maggiori città che caratterizzarono gli eventi della Grande Guerra. Come segno di buon auspicio per l’avvio di questa nuova esperienza di proprietario nella patria d’origine, intitolò la tenuta col nome di “Mendoza”, la città argentina alle origini della sua fortuna economica.

Con questa prima acquisizione Giovanni Giol pone la sede legale della sua tenuta a Conegliano a partire dal 1° aprile 1913, affidata a Emilio Baseggio che poi fedelmente lo seguirà nel successivo trasloco a San Polo di Piave nel 1922, sempre al vertice dell’Amministrazione contabile. L’affiatamento e la fiducia tra i due sono tali che diverranno consuoceri con il matrimonio dei figli



Palazzo dell'Azienda Giol a San Polo di Piave

dott. Giovanni Giol con Giuseppina Baseggio.

Lo scoppio della Grande Guerra frena la sua attività di imprenditore vitivinicolo in Italia dove rientra nel 1915 per stabilirsi con la famiglia in un primo periodo a Roma. È un fervente interventista, tanto da elargire la considerevole somma di duemila lire da destinarsi a quel soldato che avesse conquistato una bandiera nemica.

Probabilmente da Angelo Schileo, agente generale del Conte Nicolò Papadopoli Aldobrandini, viene a sapere al termine della guerra che il gioiello di famiglia, la tenuta di San Polo, è in vendita: il conte, ormai anziano, non se la sente di ricostruire tutta la proprietà, dallo storico castello all'agenzia con cantine, stalle e caseificio, alle ottanta grandi case coloniche, dopo la distruzione operata nel corso dell'anno di occupazione nemica dal 9 novembre 1917 al 28 ottobre 1918.

Tra il cinquantaduenne Giovanni Giol e il settantasettenne Conte Nicolò Papadopoli Aldobrandini inizierà una trattativa che ha come nocciolo del contendere il

risarcimento dei danni di guerra che entrambi rivendicano per sé: il venditore Papadopoli asserisce di aver perso i propri beni e quindi, a termine di legge, vuole riservarsi una piccola parte della tenuta, insignificante nell'insieme, le cosiddette "Grave di Papadopoli" a Cimadolmo, poste come un'isola all'interno dei due rami del Piave, che gli consentirà nei tempi successivi di incassare il risarcimento dal governo del Regno d'Italia. Il compratore Giol, invece, ribatte che sarà lui a compiere uno sforzo finanziario gigantesco per ricostruire tutto e quindi intende avvalersi della clausola che in caso di vendita dei beni consente l'acquisizione dei diritti di rimborso dei danni di guerra.

Nel preliminare che viene firmato il 26 marzo 1919 prevalgono le istanze del Papadopoli, ma nell'atto notarile di compravendita dell'8 giugno 1920 Giovanni Giol è vincitore su tutta la linea, acquisendo la proprietà della tenuta di San Polo con il successivo diritto al risarcimento dei danni di guerra per un importo complessivo



Nozze Giol

di quattro milioni e duecentodiciottomila lire, dei quali un milione e duecentocinquantaquattromila a rimborso di debiti precedentemente contratti dal Papadopoli presso istituti bancari.

Per la riparazione e il conseguente riuso delle 45 case coloniche di San Polo danneggiate dalla guerra, Giovanni Giol stipula un contratto unico con l'Impresa Rossellini, Sleiter, Castrioglio e C. con sede a Venezia, la quale aveva ottenuto dal Ministero delle Terre Liberate l'affidamento della costruzione di case coloniche e in generale di civile abitazione site nella tenuta Giol. Il contratto firmato a Susegana il 20 settembre 1919 prevede inoltre due premi da parte del proprietario: del 5% sull'importo totale di Lire 1.200.000 all'inizio dei lavori e uno del 10% se gli stessi lavori saranno ultimati entro il termine di sette mesi a partire dal primo ottobre 1919.

Con la stessa ditta stipula il 29 dicembre 1919 il contratto per la sistemazione del Castello come futura sua villa di residenza, notevolmente compromesso dall'in-

endio scoppiato al momento dell'arrivo dei soldati italiani: si salvarono solo le mura esterne perimetrali mentre l'interno andò completamente distrutto compresi i solai. L'importo fu fissato in Lire 560.000.

Il 15 aprile 1920 tra le due parti viene firmato un terzo contratto per la riparazione di 15 case coloniche poste nella tenuta di Ceggia per un importo complessivo di Lire 830.000, ma non ci sono gli incentivi precedenti.

Il 30 giugno 1920 il quarto contratto riguarda la risistemazione di 6 case coloniche nel Comune di Mareno di Piave per un importo complessivo di Lire 470.000.

Se nella ricostruzione e nella riparazione dei danni causati a case e terreni Giovanni Giol dimostrò fin dall'inizio le doti imprenditoriali apprese nella precedente esperienza argentina, meno fortuna ebbe con l'avviare le attività produttive delle terre di San Polo e di Ceggia.

Il 1919 fu un anno durissimo per vari fattori concomitanti: innanzitutto le condizioni climatiche avverse cui si aggiunse la mancanza del cosiddetto patrimonio di stalla.



Inaugurazione dell'asilo Giovanni Giol a Vigonovo di Fontanafredda il 3 novembre 1912

Buoi e mucche erano spariti tutti durante l'anno dell'invasione, requisiti dagli eserciti belligeranti e nell'inverno del 1918 e primavera successiva del 1919 non fu possibile arare i terreni, tranne qualche piccola eccezione utilizzando i muli concessi dal Regio esercito.

Nel primo anno dopo la Vittoria le condizioni delle famiglie mezzadrili che si andavano ricostituendo grazie al ritorno dei reduci dal fronte e dai campi di prigionia furono molto difficili, al limite della sopravvivenza. Nel momento della mietitura delle granaglie nel periodo estivo incominciarono le rivendicazioni dei mezzadri contro la nuova parte padronale, motivate dalla constatazione che il misero raccolto bastava appena alla sopravvivenza dei coltivatori che non riuscivano quindi a consegnare la metà dovuta al padrone.

Giovanni Giol corre ai ripari provvedendo ad un primo acquisto di bovini per un importo di circa mezzo milione di lire, prevalentemente animali da latte, integrando il fabbisogno per il lavoro dei terreni con l'impiego di sei

motoaratrici. Di più non fu possibile perché molte stalle erano ancora danneggiate e tanti coloni dovettero ricorrere alla vangatura del terreno a mano.

Il 7 gennaio 1920 arrivò a Giovanni Giol una lettera dell'Unione del Lavoro di Treviso con la quale i coloni di San Polo rivendicavano la mancata rifusione dei lavori straordinari dell'annata precedente, prospettando la richiesta di un nuovo contratto di affittanza collettiva attraverso una propria cooperativa di produzione e lavoro. Non ottenendo risposta, i mezzadri sospesero dal mattino del 21 gennaio 1920 il governo del bestiame in tutte le stalle.

Assente il proprietario per impegni in Argentina, i figli aderirono alle richieste di liquidare le spese eccezionali di ripristino dei terreni, però successivamente ad un rilievo tecnico da parte dei periti incaricati che comprovasse tali opere, mentre opposero netto rifiuto al trapasso alla forma di conduzione richiesta dai coloni.

Da allora andò aumentando il dissidio tra dipendenti

e Amministrazione nonostante fosse stato proposto un nuovo contratto di mezzadria che migliorava le condizioni rispetto all'anteguerra.

13 coloni di Mareno e 6 di San Polo, che poi aumentarono a 10, accettarono la proposta padronale, mentre altri 52, i due terzi, persistettero nel rifiuto.

Da allora i coloni condussero indipendentemente i lavori colturali, trattenendo e vendendo per loro conto la totalità della produzione. Solo la boaria fu gestita in forma associata fino al luglio 1920 e poi gestita in completa autonomia.

Tornato dall'Argentina, Giovanni Giol tentò in tutti i modi di trovare una forma di accordo che accontentasse entrambe le parti in causa, ma i coloni restarono fermi nella rivendicazione della costituzione di una Società Cooperativa in nome collettivo.

Il 12 gennaio 1921 a Roma alla presenza del Ministro dell'Agricoltura si incontrarono Giovanni Giol e i due rappresentanti dei coloni assistiti da Giuseppe Corazzin, allora presidente dei fittavoli e mezzadri della provincia di Treviso, per la costituzione di una Società Cooperativa la cui presidenza onoraria sarebbe stata concessa al Giol e un affitto annuo di Lire 250.000 al netto da ogni spesa e tassa.

La laboriosa trattativa si arenò di fronte alla mancanza della garanzia bancaria del contratto da parte dei coloni tramite la Banca Cattolica San Liberale a favore del Giol. Per tentare di trovare una via d'uscita Giovanni Giol incontrò il 3 giugno 1921 i 49 mezzadri dissidenti nella casa del loro capolega, dove alla presenza di un notaio fu unanimemente deciso di ricorrere ad una sentenza arbitrale tramite la relazione di tre periti che presentarono le loro conclusioni il successivo 2 agosto 1921.

Riconosciuti i diritti dei coloni per le prestazioni straordinarie e assunti tutti gli impegni finanziari derivati dalla autogestione, veniva concordato un nuovo Contratto di Colonia parziaria articolato in 19 punti con un allegato di altri 8 articoli normativi.

Si concludeva così una tormentata vicenda e nella primavera del 1922 Giovanni Giol era pronto a trasferirsi nella sua nuova residenza da Conegliano a San Polo di Piave con la moglie Margherita e sei degli otto figli: Anna Caterina (nata nel 1891), Vittorio (1896), Giovanni (1898), Margherita (1900), Italo (1902), Americo (1904); mancano Umberto, rimasto in Argentina e Aida, prematuramente scomparsa.

In seguito ai contrasti avuti con i mezzadri, Giol sceglie come suo nuovo fattore, agente generale, Carlo Barcarolo che nonostante la giovane età aveva accumulato già diverse esperienze amministrative in grosse aziende agricole del trevigiano. Giol delegherà completamente a Barcarolo la gestione della tenuta di San Polo che questi saprà ben amministrare con polso di ferro, temuto e riverito da tutti i dipendenti e coloni. Sarà lo stesso personaggio a seguire il padrone nell'esperienza amministrativa del Comune di San Polo, addirittura subentrando anche nel ruolo di Podestà.

Con il rimborso dei danni di guerra iniziò la fase di espansione, acquisendo il 18 maggio 1920 da Carlo Mercante 263 ettari a Fossà in Comune di San Donà di Piave per 216.000 lire. Il 20 febbraio 1922 la contessa Elena Donà delle Rose firmò la cessione di 50 ettari a San Polo di Piave per un costo di 300.000 lire.

Il 19 maggio 1922 Giol acquistò dalla principessa Tatiana Galitzine, vedova del barone Galvagna, 51 ettari nel Comune di Ormelle per 307.000 lire.

Nel 1927 il Comm. Antonio Levada, che aveva rilevato la proprietà dei conti Revedin a Gorgo al Monticano, vendette a Giol 672 ettari di terreno sconfinanti anche nei comuni limitrofi di Oderzo e Chiarano.

Infine, il 30 gennaio 1931 Giovanni Giol acquisì dal Principe Rambaldo di Collalto e San Salvatore oltre 100 ettari in località Rai di San Polo e di Vazzola.

Si era così venuta creando la più grande azienda agricola della provincia di Treviso tra le due guerre per una superficie di circa 3.000 ettari sulla quale erano inserite quasi 200 famiglie mezzadrili in altrettanti poderi con una popolazione di circa 5.000 persone alle sue dipendenze.

In campo filantropico Giol si distinse fin dall'inizio del suo rientro in Italia finanziando la costruzione del nuovo asilo a Vigonovo di Fontanafredda dove partecipò alla cerimonia per la posa della prima pietra il 3 novembre 1912 e che ancora attualmente porta il suo nome.

Anche a San Polo nel 1922 contribuì in maniera determinante alla riapertura dell'asilo infantile, già realizzato dai conti Papadopoli nel 1914 e parzialmente distrutto durante la guerra, che in omaggio all'illustre benefattore fu intitolato ad Aida Giol, la figlia prematuramente scomparsa in giovane età in Argentina, ma poi traslata e collocata nella tomba di famiglia a San Polo.

Il 17 ottobre 1923 venne firmata tra l'allora arciprete



Giovanni Giol a Montecatini con la moglie

don Giuseppe Chiarelli e Giovanni Giol la permuta dei beni della parrocchia, pari a circa 50 ettari suddivisi in piccoli appezzamenti appartenenti al beneficio parrocchiale, posti nei Comuni di San Polo e Breda di Piave con un valore stimato di 365.200 lire con in cambio 46 ettari unificati posti fra il comune di Ormelle e Colfrancui di Oderzo per un valore stimato di 407.100 lire.

Contribuì in modo autorevole alla realizzazione della nuova facciata della chiesa parrocchiale e del monumento ai caduti per il quale offrì anche il terreno.

Al suo nuovo paese di residenza donò il terreno necessario per realizzare la nuova piazza e foro boario per il mercato settimanale e successivamente un'altra area adiacente per lo stadio comunale.

Nel 1927, su progetto dell'architetto Bernardino Carpenè, costruì il setificio che nel primo anno diede lavoro a 150 ragazze e donne della zona; l'anno successivo subito raddoppiò lo stabile e le dipendenti per complessive 350 operaie. Da 144 bacinelle venivano tratte le

matasse di seta per complessivi 100 chili giornalieri. Alla filanda occorrevano per funzionare tutto un anno 200.000 chili di bozzoli dei quali già nei primi anni 60.000 erano di produzione propria. Come per Emilio Baseggio, responsabile degli uffici amministrativi, Carlo Barcarolo, fattore dell'Agenzia di San Polo, per la filanda sceglie come direttore Achille Antinucci che aveva una precedente esperienza nel settore serico in Friuli nell'anteguerra: anche questo incarico si dimostrerà azzeccato perché da solo, a volte solo con lo sguardo, riusciva a gestire e controllare 350 donne.

Giol mutò radicalmente l'attività della sua azienda di San Polo rispetto agli anni antecedenti la guerra: memore dell'attività vitivinicola in Argentina, si rivolse ad una produzione con commercio all'ingrosso di grandi forniture di vino che in modo preponderante erano di tipo raboso piave o veronese, allora richiesto dal mercato per il taglio con vini poco strutturati, deboli di colore e di corpo. La produzione vinicola annua sampolese era

di circa 7.000 quintali.

L'attività dell'agenzia Giol si è molto diversificata nei vari settori, oltre il viticolo: grande cura viene prestata soprattutto al gelseto, con una produzione di foglia capace di alimentare 400 oncie di seme. Particolare cura anche al settore cerealicolo al quale viene aggiunta la produzione di fagioli. Infine nelle stalle di San Polo vi sono circa 900 capi di bestiame della razza alpina a pelo bigio, varietà bellunese con triplice attitudine, lavoro, latte e carne.

Giovanni Giol inserirà i figli nei vari settori produttivi: il dott. Giovanni, laureato in Scienze agrarie, ebbe l'incarico di attendere alle cantine e alle tre aziende agricole di famiglia, Americo seguì il setificio, Italo le officine, e infine Vittorio la contabilità generale ubicata nel castello di residenza dove ogni fine mese pervenivano i dati da Ceggia, da Gorgo al Monticano, da San Polo di Piave e dal setificio.

Domenica 31 maggio 1936 Giovanni Giol fu insignito della Stella al merito agricolo da parte del Ministero dell'Agricoltura, unica in provincia di Treviso. Sempre nella stessa circostanza gli fu conferita dal Ministero degli Interni la nomina a Grande Ufficiale della Corona d'Italia. La cerimonia avvenne nel suo Castello di residenza a San Polo di Piave, alla presenza delle autorità giunte da tutta la provincia, di amici, di rappresentanze di dipendenti e mezzadri.

Conoscendo le successive dimissioni da Podestà il 17 ottobre e infine il termine di questa vita il 22 dicembre 1936, possiamo affermare che quella festa fu il giusto riconoscimento alle sue fatiche e alla sua straordinaria imprenditorialità che seppe attraversare momenti molto difficili alternati ad altri tanto esaltanti.

La festa delle due onorificenze segnò quindi anche il suo commiato avvenuto con una lucidità incredibile, segno di un uomo che aveva vissuto molto intensamente la sua vita a cavallo di due secoli.

Vinicio Cesana

Cultore di storia e vicende passate



A sinistra Vittorio Carraro, pronipote di Giovanni Giol che continua l'attività vitivinicola di famiglia insieme agli autori dei testi di questo numero, la prof. Patricia Olguin e Vinicio Cesana

Gli immigrati italiani nella trasformazione della vitivinicoltura di Mendoza: il successo imprenditoriale di Giovanni Giol

di Patricia E. Olguín

Summary / *In the 1880's, Argentina entered a period of "progress", that transformed economy and society. Expansion of agricultural frontier and incorporation of foreign labor and capital were made possible by consolidation of the nation-state and introduction of major technological and institutional innovations. The arrival of millions of european immigrants, especially spanish and italian, and the foreign investors in infrastructure sectors, especially english, stimulated growth of agriculture and livestock, but also industry and trade related to that.*

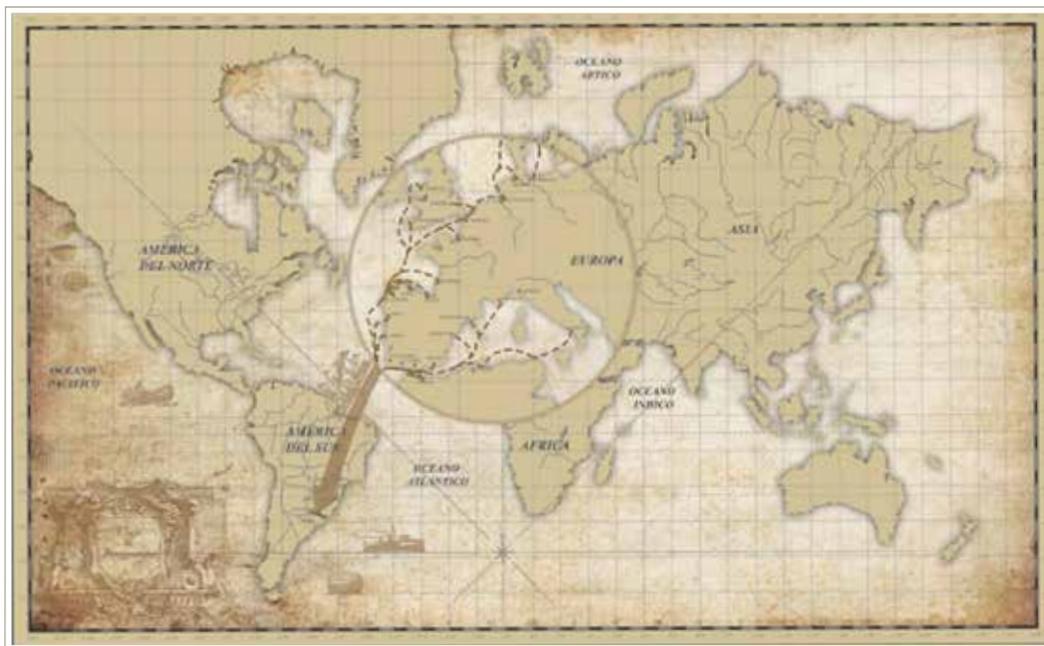
The Province of Mendoza also experienced these profound changes of Argentina and since 1870 it stimulated wine production. Technological modernization process allowed further development of that activity and railroad allowed the wine distribution to major consumption centers.

The italian immigrants contributed to the transformation of "traditional" winemaking in an "industrial" one and some of them became successful entrepreneurs. Perhaps the most emblematic was Giovanni Giol, born in 1866 in Vigonovo di Fontanafredda and landed in Buenos Aires's port in 1887. He became one of the most important wine-industrial entrepreneurs of all country together with Battista Gargantini, another immigrant from Canton Ticino. However, Giol decided to return in Italy in 1915, where he also managed a successful agribusiness company in the Veneto region. From Italy, Giol maintained close trade links with Argentina, joining the "old wine world" with the "new" one.

In the following pages, we analyze the role played by Italian immigrants in the transformation of the winemaking industry in Mendoza between the late nineteenth century and the First World War. In particular, some of the conditions that contributed to the business success of many of them. The study of Giovanni Giol successful experience will be a helpful guide to understand the weight of both economic and social conditions, as well as individual entrepreneurship.

Quando Giovanni Dalmasso (il famoso agronomo italiano) visitò l'Argentina, durante la vendemmia del 1952, mise in rilievo il contributo degli italiani allo sviluppo della vitivinicoltura regionale. A questo proposito scrisse: *"Fra i primi italiani che vanno ricordati nella storia della viticoltura cuyana citiamo Antonio e Domenico Tomba, Luigi Tirasso, Pasquale Toso (un piemontese che arrivò a Mendoza nel 1844 come garzone mugnaio, e nel 1904 fondava col fratello Giovanni una bodega, nella quale oggi si producono fra i migliori vini della regione). E ancora Francesco Calise, Angelo Furlotti, Giovanni Giol, Luigi Filippini, i fratelli Gargiulo, Luigi Pincolini, ecc. ecc. le cui bodegas sono oggi fra le più grandiose di Mendoza. E a San Juan, Santiago Graffigna, e a San Rafael Valentino Bianchi, e tanti tanti altri".* Ma l'azienda che attirò maggiormente la sua attenzione fu quella fondata da Giovanni Giol. Dalmasso affermò inoltre che *"parlare di bodegas grandiose non è davvero esagerato. Là veramente, più che grandioso, si può dire che tutto è colossale. Basterebbe citare la gigante della specie: quella fondata dal veneto G. Giol nei pressi di Mendoza..."* («L'Italia Agricola», n. 7(1952)). Dalmasso probabilmente ignorava che Giol, dopo essere diventato uno degli imprenditori vitivinicoli più importanti in Argentina, era ritornato in Italia nel 1915, dove, alla fine della guerra, gestì un'azienda agricola con uguale successo in Veneto. Sicuramente, nemmeno sapeva che Giol aveva mantenuto stretti rapporti commerciali con l'Argentina, collegando il "vecchio" e il "nuovo" mondo vitivinicolo, cosicché le sue attività economiche avevano un ambito di realizzazione internazionale. Se Dalmasso avesse conosciuto tutta la storia di Giol, lo avrebbe apprezzato ancora di più. Ancora oggi poco si conosce





Emigrazione in Argentina 1857-1920. Fonte: Argentina, Dirección Nacional de Migraciones

sulla vicenda dell'imprenditore veneto da quando sbarcò a Buenos Aires al momento in cui diventò famoso come il "re del vino" e, soprattutto, da quando si stabilì definitivamente in Italia nel 1915 fino alla sua morte avvenuta nel 1936.

Nelle pagine seguenti si cercherà di analizzare il ruolo giocato dagli immigrati italiani nella trasformazione della vitivinicoltura di Mendoza tra la fine dell'800 e la Prima Guerra Mondiale e, in particolare, alcune delle condizioni che contribuirono ai successi imprenditoriali di molti di loro. Lo studio dell'esperienza di Giovanni Giol, unica ma non indipendente dai processi globali, aiuterà a comprendere l'importanza sia dell'economia e della società locale, nazionale e internazionale (come istituzioni politiche ed economiche, innovazioni tecnologiche, l'immigrazione di massa, ecc.) che della iniziativa privata (le conoscenze, l'esperienza, la cultura d'origine, le reti di relazioni e la propria personalità).

L'Argentina tra la fine dell'800 e la Prima Guerra Mondiale

Nel 1880 l'Argentina iniziò un periodo di progresso che trasformò l'economia e la società. Il consolidamento dello stato nazionale e importanti innovazioni tecnologiche e istituzionali resero possibile lo sviluppo dell'agricoltura e l'arrivo di manodopera e capitali stranieri, risorse relativamente scarse nel territorio argentino. La Costituzione Nazionale del 1853 e un regime giuridico moderno garantirono i diritti di proprietà, la stabilità del debito pubblico, la fissazione di un sistema fiscale, la creazione del credito pubblico e la stabilità monetaria alla fine del secolo, assicurando che i rendimenti dei fattori produttivi (più elevati rispetto ai paesi più avanzati) non fossero superati dai costi delle azioni discrezionali dello Stato.

L'arrivo di milioni di immigrati europei (soprattutto spagnoli e italiani) e di investimenti stranieri (principalmente inglesi) nel settore delle infrastrutture e servizi (ferrovie, porti, elevatori, frigoriferi, rete commerciale e finanzia-



Arrivo di una nave in porto. Fonte: Argentina, Dirección Nacional de Migraciones

menti) incoraggiarono lo sviluppo dell'agricoltura e dell'allevamento del bestiame, ma anche dell'industria e del commercio a essi associati. In particolare, la navigazione a vapore e la ferrovia, che ridussero notevolmente il tempo e i costi di trasporto di merci e di persone, permisero di spedire i prodotti della pampa ai mercati esteri, con grande aumento delle esportazioni.

L'Argentina si inserì nell'economia mondiale assumendo il ruolo di grande produttore ed esportatore di lana, carne e cereali e di importatore di articoli manifatturieri. La vigorosa crescita dell'economia, che durò, con qualche arresto, fino alla Prima Guerra Mondiale, avvicinò i livelli di prodotto interno lordo e di reddito a quelli dei paesi più avanzati. Nel 1914 il paese presentava l'economia più ricca e diversificata dell'America Latina: il PIL pro capite era il più alto della regione e il reddito pro capite era al decimo posto a livello mondiale.

La popolazione, che aveva un alto grado di alfabetizzazione, era cresciuta notevolmente fino a raggiungere quasi

8 milioni di abitanti nel 1914 (il doppio del numero registrato dal censimento del 1895), dei quali il 30% erano stranieri. Tra il 1881 e il 1914 più di 4,2 milioni di persone arrivarono in Argentina, di cui 2 milioni erano italiani, 1,4 milioni spagnoli, 170 mila francesi e 160 mila russi. Si trattava, per la maggior parte, di giovani maschi in età lavorativa di origine rurale, venuti attraverso le "catene migratorie". Anche se non tutti ebbero successo e molti tornarono alla terra natale (tra il 1881 ed il 1910 ritornarono in patria il 36% degli immigrati), quelli che rimasero si inserirono in tutti i settori della società (economico, politico, culturale, ecc.). In questo modo, dato l'alto numero di immigrati nella popolazione adulta maschile, la loro presenza era schiacciante tra i proprietari del settore industriale, commercianti e proprietari urbani.

La popolazione, in generale, viveva nei centri urbani. Buenos Aires (e le sue periferie) era la città principale del paese, con 2 milioni di abitanti, e la decima al mondo. Di fatto, già nel 1896 la rivista della Scuola di Viticoltura ed

Enologia di Conegliano si occupò di questa città. L'articolo, scritto da un ex allievo, fornì informazioni sulla crescita della popolazione, il movimento urbano, economico, commerciale e postale, le attività culturali e i mercati. A suo parere, Buenos Aires presentava *“tutte le comodità materiali delle grandi capitali europee”* e, data la grande quantità di italiani che vi abitavano, qualche giovane studente avrebbe potuto essere interessato ad attivare qualche attività di esportazione verso l'Italia.

Tuttavia, la distribuzione delle risorse economiche e della popolazione era molto irregolare in tutto il paese. La ferrovia raggiunse i mercati semi-isolati facilitando lo scambio commerciale dei prodotti regionali nel territorio nazionale e l'ingresso degli immigrati nelle città lontane dai porti. Mendoza e Tucumán, i centri più importanti per la produzione rispettivamente di vino e di zucchero, erano le città più sviluppate. Gli altri centri locali, invece, non avevano ancora iniziato a svilupparsi allo stesso modo.

Dalla vinificazione tradizionale a quella industriale

La Provincia di Mendoza subì i profondi cambiamenti che coinvolsero l'Argentina durante il periodo della “grande espansione”. Situata ai piedi delle catene montuose

delle Ande, da tempi remoti aveva stabilito stretti rapporti economici con il Cile. Tuttavia, a partire dal 1870, il calo del commercio di bestiame con il paese transandino e la riduzione del consumo di cereali e farine nei mercati del litorale argentino, condussero le autorità locali a incoraggiare la produzione del vino.

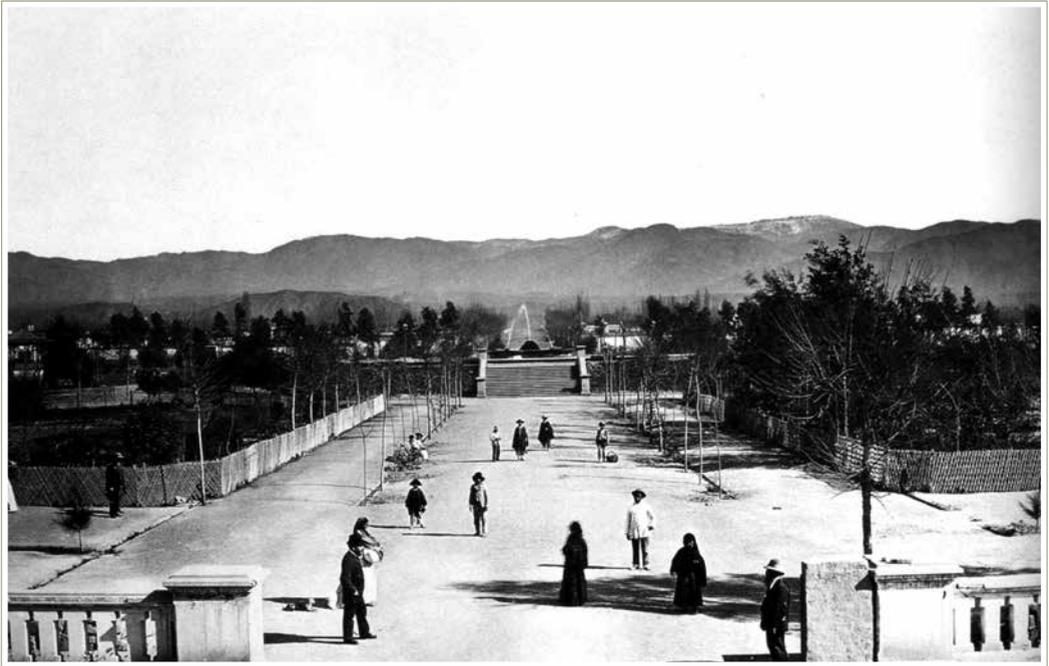
Le azioni dello Stato furono essenziali per trasformare la vitivinicoltura di eredità coloniale in un'industria moderna. Tra le più importanti possiamo ricordare la campagna militare contro gli indiani del sud che contribuì ad ampliare la disponibilità di terreni fra il 1879 e il 1882, le leggi protezionistiche che limitarono l'importazione di vini e liquori europei e l'arrivo della ferrovia a Mendoza nel 1885, distante 1.200 chilometri da Buenos Aires, e all'oasi del sud (San Rafael) nel 1903. Inoltre, la legge sulla terra e sull'uso dell'acqua del 1884, le esenzioni e le riduzioni fiscali alle piantagioni di viti dal decennio del 1880, i prestiti ipotecari e commerciali del *Banco Provincia de Mendoza* fondato nel 1888 e del *Banco Hipotecario Nacional*, furono fondamentali per attirare investitori locali e stranieri. Inoltre, la Commissione di immigrazione istituita dal governo provinciale nel 1874 per richiamare gli agricoltori immigrati, fornendogli alloggi temporanei e lavoro e la nuova commissione che, anni dopo, aprì un ufficio a Buenos Aires offrendo passaggi agevolati e nominando un agente di immigrazione italiana in Europa, contribuirono ad aumentare l'offerta di manodopera. La creazione della *Escuela Nacional de Vitivinicoltura* nel 1897 e la ricerca di esperti stranieri di viticoltura e enologia resero possibile la crescita delle conoscenze del settore.

Il processo di modernizzazione tecnologica permise l'incremento della produzione di vino da tavola e la sua distribuzione attraverso la ferrovia ai principali centri di consumo dell'Argentina: Buenos Aires, Santa Fe e Córdoba. Questo progresso è stato reso possibile dalla coincidenza di diversi fattori che favorirono l'aumento dell'offerta e della domanda di vino: le condizioni ottimali del terreno e del clima di Mendoza per la coltivazione dell'uva e la produzione di vino, la crescita del consumo con l'arrivo di spagnoli, italiani e francesi (dato che il vino non faceva parte della dieta quotidiana degli argentini), gli incentivi statali finalizzati a far crescere le attività (terreni irrigati, capitale e lavoro) e il richiamo di imprenditori in grado di cogliere le opportunità offerte dalla vivacità dell'economia.

Il risultato fu una forte crescita del settore vitivinicolo



La rete ferroviaria in Argentina nel 1910. Fonte: Biblioteca Digitale Mondiale



Piazza Independencia di Mendoza nel 1880. Fonte: Christiano Junior

a partire dalla metà degli anni '80 del XIX secolo. I vigneti si svilupparono rapidamente grazie ad un sistema di irrigazione in superficie e di supporto su un traliccio (*espaldera*). Secondo le statistiche ufficiali, mentre nel 1883 c'erano solo 2.703 ettari di vigneti, nel 1887 il numero era salito a 6.653 e nel 1914 a 55.344, rappresentando il 60% della superficie coltivata a vite in Argentina. Le viti francesi (rosse e bianche), in maggioranza, e *criollas* (di origine locale e qualità inferiore) si concentravano nelle due oasi di irrigazione a nord e a sud di Mendoza. La prima, più ampia, includeva diverse zone dei dipartimenti del nord, est e ovest della provincia, bagnate dai fiumi Tununyán e Mendoza. La seconda, invece, comprendeva una parte di San Rafael, bagnata dai fiumi Diamante e Atuel.

La produzione di uva venne destinata quasi esclusivamente alla vinificazione, che passò da 85.272 ettolitri nel 1887 a 4.310.033 ettolitri nel 1914. L'ultima cifra, che rappresentava l'82% del totale nazionale, corrispondeva per

il 92,2% ai vini rossi, per l'1,5% ai bianchi e per il 6,3% ai *criollos*. Questo progresso è stato interrotto solo da fattori climatici, parassiti della vite e politiche pubbliche dirette ad adeguare l'offerta alla domanda.

Gli imprenditori, nativi e immigrati, costituivano un gruppo eterogeneo. Da una parte i viticoltori (che erano, per lo più, piccoli agricoltori senza cantina), i cantinieri e i *trasladistas* (produttori di vino all'ingrosso) che erano localizzati, in generale, a Mendoza e a San Juan. Dall'altra parte i commercianti (che dividevano il vino in botti, bottiglie, ecc. e lo vendevano al dettaglio ai ristoranti e ai grandi magazzini) e i rappresentanti commerciali delle grandi aziende (che possedevano la distribuzione esclusiva dei marchi più importanti) che erano situati a Buenos Aires e Rosario (Santa Fe). Un caso singolare, e piuttosto limitato, fu quello delle cooperative e delle grandi aziende che includevano diversi livelli della catena di produzione, dalla vigna al commercio al dettaglio.

C'era un diverso accesso all'informazione, al credito

e ai progressi tecnologici. I viticoltori correvano i rischi connessi alle avverse condizioni meteorologiche (gelo e grandine), alle malattie della vite e alle difficoltà di affrontare le spese annuali per la coltivazione e la raccolta. Nel 1903, un comunicato ufficiale informò che, a Mendoza, c'erano circa 2.800 soggetti che possedevano da centinaia di ettari di terreno a un "parralito" (una pianta), sebbene la maggior parte di loro fosse proprietario o locatario di pochi ettari. Inoltre, tra i produttori di vino c'erano notevoli differenze. Mentre nel 1887 esistevano 420 piccole cantine, nel 1914 il numero era salito a 1.398, alcune delle quali erano grandi stabilimenti con moderna tecnologia. Di fatto, in quest'ultimo anno, 782 stabilimenti producevano da 0 a 500 ettolitri, 613 da 501 a 150.000 ettolitri e 3 più di 150.000 ettolitri. Il vino ottenuto, spesso, subiva adulterazioni nei centri di produzione ma anche nei centri di consumo.

La differenza di peso economico fra i produttori di vino provocò continui scontri e reclami alle autorità. Ad esempio, poiché i produttori compravano una parte significativa dell'uva che utilizzavano (circa il 50% era acquistata

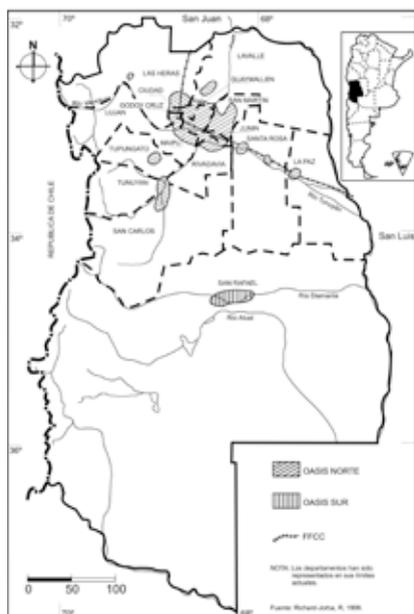
nel mercato), quando richiedevano grandi quantità facevano pressione sui piccoli vignaioli per pagare prezzi più bassi e stabilire termini lunghi di pagamento. Allo stesso modo i commercianti, che erano relativamente pochi, cercavano di pagare un prezzo minore ai piccoli e medi produttori di vino.

Lo sviluppo vitivinicolo si avvale di un importante flusso di lavoratori rurali, al punto che nel 1914 l'attività occupava circa 15.500 peones. Tale incremento fu possibile grazie all'arrivo di un grande numero di immigrati. Infatti, nel 1869, Mendoza aveva una popolazione di 65.413 abitanti, nel 1895 è aumentata a 116.142 e nel 1914 a 277.535. Sebbene nel primo anno citato la percentuale di immigrati europei fosse molto bassa (la maggior parte degli stranieri provenivano dal Cile), nel 1895 il 13,7% degli abitanti di Mendoza era straniero e proveniva da Cile, Italia, Spagna e Francia. Nel 1914 gli immigrati europei rappresentavano il 31,8% del totale della popolazione provinciale. Il 40% era costituito da italiani che in genere si stabilirono nelle zone urbane anche se la loro presenza nei dipartimenti di Maipú e Luján de Cuyo era ancora più elevata (50%).

L'Argentina si posizionò tra i primi produttori e consumatori di vino del mondo. Nel periodo 1909-1913 raggiunse il 5° posto come produttore, dietro a Francia, Italia, Spagna e Algeria. Il consumo pro capite aumentò da 31 litri nel 1895 a 57,2 litri nel 1914. Eppure, in questo stesso anno, si trovava ancora lontana dalla Francia (142 litri), dall'Italia (118 litri) e dalla Spagna (85 litri). Inoltre, il commercio internazionale fu insignificante fino all'ultimo decennio del XX secolo. Infatti, nel 1914 le esportazioni furono quasi inesistenti e le importazioni si attestavano a 275 mila ettolitri.

Dal 1914 alcuni fattori destabilizzanti della vitivinicoltura argentina divennero visibili con l'insorgere di crisi profonde. La Prima Guerra Mondiale ridusse il commercio internazionale e aumentò il prezzo dell'oro, causando, in Argentina, la crescita dei prezzi dei beni di prima necessità, la carenza di capitale circolante e la disoccupazione. Di conseguenza, la diminuzione del consumo di vino, rispetto ad una produzione in continuo aumento, portò l'accumulo di eccedenze e prezzi in calo. Gli imprenditori che avevano chiesto prestiti per espandere le proprie attività avevano problemi a pagare i debiti e a salvare le proprietà (che venivano ipotecate).

Carta 2. Provincia de Mendoza.
OASIS DE RIEGO HACIA 1900. (Delimitación aproximada)



Oasi di irrigazione di Mendoza, 1900 circa (delineazione approssimativa).
Fonte: Richard Jorba et al. (2006)



Vendemmia nel Dipartimento di San Rafael, Mendoza, nel 1905. Fonte: Juan Pi

La crisi della vitivinicoltura aggravò la recessione dell'economia mendocina e delle finanze pubbliche che furono gravemente colpite, visto che tra il 1907 e il 1914 le tasse sul vino rappresentavano oltre il 50% delle entrate del governo provinciale.

La crisi portò alcuni temi al centro del dibattito economico e politico: l'aumento indiscriminato della superficie coltivata, l'alta percentuale di uve destinata alla vinificazione, la bassa qualità dei vini, la mancanza di politiche di esportazione, le contraddizioni delle politiche pubbliche e gli scontri tra i produttori vitivinicoli. Lo Stato e gli imprenditori adottarono quindi delle misure per attaccare le cause e/o gli effetti delle crisi, come la creazione di organismi regolatori, lo stimolo per la formazione di cooperative e la costruzione di cantine sociali e distillerie, ecc... Ciò nonostante, le situazioni negative spesso cambiavano in meglio con il miglioramento delle condizioni economiche nazionali e provinciali, che favorivano la crescita del consumo di vino.

L'esperienza di Giovanni Giol, "el rey del vino"

Giovanni Giol nacque a Vigonovo di Fontanafredda nel 1866 da una modesta famiglia. Nel 1887 si imbarcò verso Buenos Aires. I primi anni in Argentina non sono ben documentati, comunque diverse pubblicazioni dell'epoca argentine e italiane parlano delle sue vicende. Secondo un articolo della rivista «L'Economia Nazionale» - a. 20, n. 12 (1928) - scritto da un giornalista (anonimo) che visitò l'azienda agricola Giol a Treviso, l'imprenditore friulano appena ventenne andò a cercare fortuna oltre oceano con pochi soldi e indumenti personali. A Buenos Aires avrebbe avuto le prime delusioni. Si direbbe quindi a Mendoza, *"dove gli fu detto che avrebbe potuto trovar modo di occuparsi"*. Si noti che per un immigrato era normale cambiare diversi lavori, almeno inizialmente, e spesso veniva preferita la manodopera straniera a quella autoctona. Infatti, nel territorio mendocino, dove l'industria e il commercio si

espandevano rapidamente, la fortuna di Giol cambiò.

L'articolo aggiunge che in quel periodo si stava costruendo la ferrovia del Cile, ragione per cui Giol avrebbe pensato di dedicarsi al commercio. *"Acquistò una piccola quantità di vino e con un carrello lo portò sul posto dove fervevano i lavoratori ferroviari, per rivenderlo agli operai"*. Nel 1887, quando esistevano già 235 chilometri di ferrovia che collegava Mendoza a Buenos Aires, erano in costruzione la linea *Transandino* verso il Cile e la linea *9 de Julio* (Buenos Aires) verso la città di San Rafael (Mendoza). Dopo un anno, Giol avrebbe riunito *"un gruzzoletto di ben 4.000 pesos"* (cifra non irrilevante) e affittato una vigna (una fonte argentina indica che nel 1890 avrebbe affittato un vigneto nel Dipartimento di Las Heras). Secondo un rapporto ufficiale del governo di Mendoza del 1887, il valore degli immobili rurali (compresi i terreni coltivati e non coltivati) era, in media, di 4 pesos per ettaro. I terreni venduti, che erano quasi interamente coltivati, raggiungevano importi più elevati (Maipú 108,54 pesos, Belgrano 419,8 pesos e Guaymallén 276,65 pesos). Così, anche se il prezzo della terra aumentò nel 1888 e nel 1889, con 4.000 pesos Giol avrebbe potuto acquistare centinaia di ettari nelle regioni vinicole più economiche e decine nelle più costose. Ad ogni modo - si legge sempre nel sopracitato articolo - con l'uva prodotta Giol avrebbe confezionato da se stesso il

primo vino in tinozze modeste, all'aperto e *"sotto un castano"*. Grazie alla fortuna di questa attività, *"la sua vigna venne estesa; altri terreni furono acquistati; ai mezzi virgiliani di pigiatura, furono di volta in volta sostituiti metodi sempre più consoni, finchè si unì ad un socio, Giovan Battista Gargantini di Lugano"*.

La stampa argentina riporta che nel 1911 Giol, che era già un grande imprenditore, si impegnò anche come *contratista de plantación*, un accordo tra proprietario terriero e affittuario in base al quale il proprietario metteva a disposizione le sue terre agli affittuari, i quali si impegnavano a piantare vigneti attraverso la riconversione produttiva, l'incorporazione di terre incolte o entrambi. Nella maggior parte dei casi, l'agricoltore percepiva una somma di denaro per ogni ceppo impiantato e il raccolto di una o più vendemmie. Giol avrebbe lavorato nella tenuta El Trapiche, appartenente a Tiburcio Benegas, un prominente imprenditore e politico che divenne anche governatore di Mendoza nel 1887 (fino al 1889) (giornale «Los Andes») e nella tenuta di Emiliano Lemos, cantiniere di Las Heras (giornale «La Industria»). Il posto di *contratista* implicava il possesso di qualche capitale, per cui queste informazioni ricavate dalla stampa argentina non sono necessariamente in contraddizione con la versione italiana. In più, questo lavoro gli avrebbe permesso di accedere agli ambienti



Sr. Juan Giol



Sr. Bautista Gargantini

Proprietà di La Colina de Oro

Anno	Proprietà	Posizione	Caratteristiche
1898 (fondazione)	Terreni agricoli e cantina La Colina de Oro	Maipú, Maipú	33 ha con vite e cantina (1897)
1908 (rinnovo del contratto sociale)	Annesso terreno	Maipú, Maipú	9 ha con vite (1901)
	Terreni agricoli Luzuriaga	Belgrano	57 ha con vite (1901)
	Terreni agricoli Luzuriaga Terreni agricoli e cantina La Florida	Belgrano Rivadavia	0,6 ha con vite (1904) 1.922 ha (304 con <i>alfalfa</i> , 18 con vite y 1.600 ha tra coltivate e incolte). Diritto all'acqua per 472 ha. Cantina (1906)
1910 (prima della dissoluzi one)	Terreni agricoli Miraflores	Rivadavia	1.603 ha incolte (1909)
	Terreni agricoli Miraflores	Rivadavia	299 ha (174 con vite, <i>potrero</i> ed orto e 125 incolte) (1909)
	Ampliamento cantina	Maipú, Maipú	1.003 metri quadrati (1909)
	Terreni agricoli Unión	Rivadavia	3.089 ha (472 ha con vite, case, <i>potreros</i> ed una parte coltivata con diritto all'acqua e 2.617 incolte) (1910)
	Terreni e cantina Rusell (ex Runge)	Rusell, Maipú	109 ha con viti, <i>potrero</i> e cantina (1910)

Fonte: Barrio de Villanueva (2007), S.A. Bodegas y Viñedos Giol, Actas de directorio, N°1, 1911

legati agli agricoltori e agli imprenditori nativi e immigrati, dove avrebbe potuto incontrare Battista Gargantini, che comunque avrebbe potuto conoscere anche attraverso legami familiari, visto che nel 1890 Giol sposò Margherita Bondino, nata a Lanzacco di Pavia d'Udine, che era sorella di Olivia Bondino, moglie di Gargantini.

Battista Gargantini nacque a Gentilino nel Canton Ticino in Svizzera. Arrivò nel porto di Buenos Aires nel 1883 all'età di 22 anni, dichiarando di essere celibe e d'occupazione *jornalero*. Alcune versioni suggeriscono che si dedicò al commercio di salsicce nel mercato centrale di Mendoza, ma la prima notizia documentata afferma che si associò con Pasquale Toso tra il 1891 ed il 1896 nella produzione e commercio di vino. Il capitale sociale era di 15.000 pesos, 10.000 offerti da Gargantini e 5.000 da Toso. Precisamente, i documenti della ferrovia *Gran Oeste Argentino* indicano che una certa quantità del vino trasportato al di fuori della provincia nel 1894 era di "B. Gargantini" e "T. y Gargantini".

Giol e Gargantini formalizzarono la loro attività nel 1898,

costituendo l'azienda *La Colina de Oro* per operare nel settore del vino, anche se svolsero operazioni immobiliari e finanziarie. Dichiararono un terreno di 33 ettari con vigneto e una cantina in Maipú del valore di 300 mila pesos, che avevano comprato l'anno precedente con 70 mila pesos in condizioni finanziarie favorevoli. Nel 1899, avendo importanti macchinari, cominciarono un graduale processo di ampliamento dello stabilimento industriale e registrarono la marca *Toro*. L'espansione della struttura probabilmente non fu finanziata con i prestiti ipotecari. Piuttosto, forse, con canali informali o con capitali accumulati (i prestiti richiesti al *Banco Provincia de Mendoza* dal 1896 erano solo di tipo commerciale). Di fatto, erano probabilmente già penetrati nelle élites economiche locali. Tra i garanti dei prestiti del *Banco Provincial* si trovavano importanti rappresentanti dell'economia e della politica provinciale e nazionale, come Francisco Civit e suo figlio Emilio (entrambi divennero governatore e occuparono importanti cariche pubbliche a livello nazionale e provinciale). Inoltre, quando Giol arrivò a Buenos Aires

nel 1902, di ritorno da un viaggio in Italia, dichiarò come occupazione "possidente".

L'azienda raggiunse una posizione di primo piano sul mercato argentino, in forte concorrenza con le società Tomba e Arizu. Nel primo anno di attività La Colina de Oro produsse 40.000 hl, aumentando poi di circa 10.000 hl all'anno. Riuscì a produrre 105.000 hl nel 1905 e 210.000 hl nel 1906, continuando a crescere fino a raggiungere 230.000 hl nel 1909, 300.000 hl nel 1910 e 420.000 hl nel 1911. Mentre il vino prodotto nel 1898 rappresentava l'8% della produzione totale del vino di Mendoza, nel 1911 tale percentuale arrivò al 12%.

Questa evoluzione è stata resa possibile grazie agli investimenti effettuati da Giol e Gargantini. I dettagli sono riportati nella tabella precedente, la quale descrive la struttura dell'azienda in tre momenti.

Il rinnovo del contratto sociale nel 1908 mostrò la spettacolare crescita de *La Colina de Oro* in dieci anni di esistenza. Il capitale stanziato dai soci fu di 4.063.847 pesos, ossia superava quasi 14 volte quello del 1898 e corrispondeva due volte a quello dichiarato dall'azienda Arizu, una delle più grandi cantine del paese.

Nel 1910 la società era diventata la più grande azienda vinicola dell'Argentina in termini di capacità produttiva. Possedeva tre cantine: *La Colina de Oro* (situata in posizione strategica tra le stazioni ferroviarie Gutiérrez

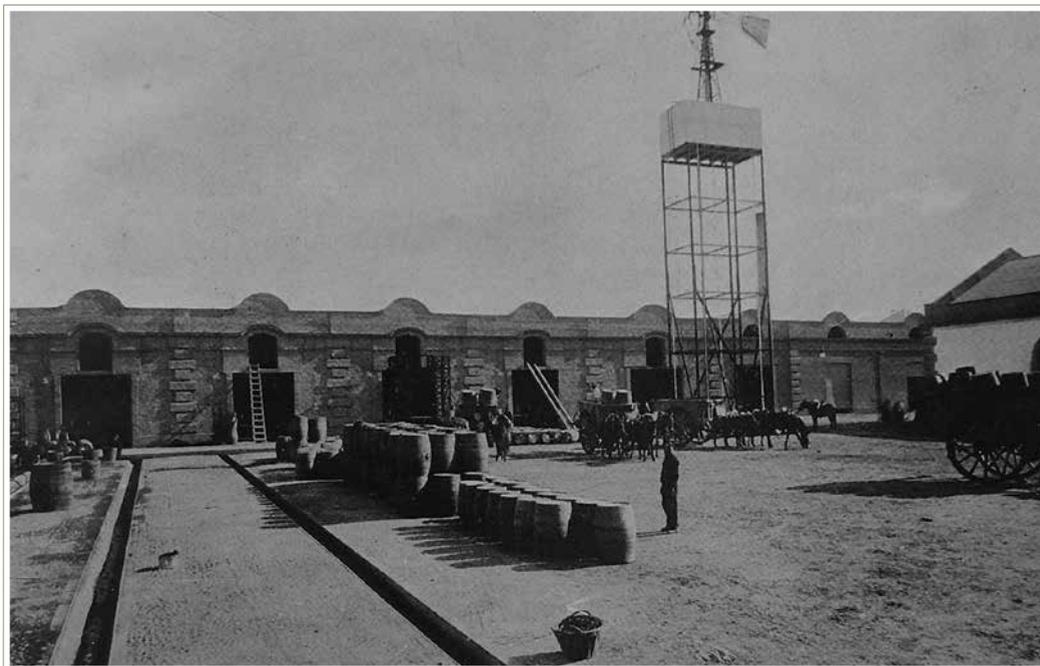
e Maipú), *La Florida* e *Runge*. Nel primo stabilimento lavoravano 200 operai che al momento della vendemmia raggiungevano le 500 unità. Le uve comprate provenivano dai vigneti della vedova di Antonio Tomba, di Luis Tomba, di Emilio Civit, della vedova di Guinazú, tra gli altri. Due italiani erano responsabili della qualità del vino e della gestione delle finanze: Tobias Noseda era il direttore tecnico, mentre Iride Marelli aveva la carica di capo contabile. La maggior parte della produzione corrispondeva a vino rosso di marca *Toro*, anche se in quantità minori si producevano vini bianchi, vini pregiati e Porto, che arrivavano a Buenos Aires, Santa Fe e Córdoba attraverso gli agenti commerciali. Le ditte Stampanoni e Paglieti, Riso Hnos e Cía, Eugenio Solari e Fratelli Nardin, a Buenos Aires, e Blas Gallo, Santiago Pinasco e Cía. e Pablo Sandino, a Rosario, sono state rappresentanti della società poiché, come d'uso comune, i propri vini non si vendevano direttamente ai consumatori.

Nella fase centrale di crescita della società, nel 1911, Battista Gargantini decise di ritornare a Lugano in Svizzera, dove si dedicò a progetti immobiliari (la propria residenza Villa Florida ed il piccolo quartiere di abitazioni civili dei palazzi Gargantini, in riva al lago), mantenendo rapporti personali ed economici con Giovanni Giol fino alla sua morte, avvenuta nel 1937. Giovanni Giol, invece, costituì la società anonima *Bodegas y Viñedos Giol* nel 1911, assieme alla banca privata più importante dell'Argentina, il *Banco Español del Río de la Plata*, ed altri azionisti di minoranza. Il capitale sociale, di 10 milioni di pesos, è stato stanziato per il 35,5% da Giovanni Giol, per il 53% dalla Banca Spagnola e per l'11,5% da altri investitori, alcuni dei quali erano commercianti di vino. Questo capitale fu costituito con l'attivo e il passivo di Giol (corrispondeva alle proprietà di Maipú, quelle di Rivadavia erano di Gargantini) e l'attivo della società *Arturo Dacomo e Cía.* (debitore principale di *La Colina de Oro* nel 1910 e proprietario della cantina *El Progreso*, che possedeva deviazione ferroviaria alla stazione di Gutiérrez, con una capacità di produzione di 100.000 hl) e dalla Banca, che copriva il passivo. Inoltre, Giol ricevette 4,7 milioni di pesos dalla Banca.

Grazie al credito fornito dalla Banca e alla gestione di Giol, che inoltre prestava servizio come direttore generale, nel 1914 fu inaugurato il "vinodotto aereo" più



Illustrazione della marca Toro. Fonte: *La Colina de Oro, Establecimiento Viti-Vinicolo* della firma Giol y Gargantini, Buenos Aires, Talleres Gráficos de L. J. Rosso & Cía., 1911



Veduta dell'interno della Cantina. Fonte: La Colina de Oro, Establecimiento Viti-Vinicolo de la firma Giol y Gargantini, Buenos Aires, Talleres Gráficos de L. J. Rosso & Cia., 1911

grande del mondo che trasportava i vini prodotti dalla cantina *La Colina de Oro* alla cantina *El Progreso*, dove erano suddivisi e spediti per via ferroviaria ai centri di consumo.

Giol e Gargantini si guadagnarono un posto di rilievo nella vita economica, politica e sociale della provincia. Giol partecipò a varie attività imprenditoriali dal 1901, però la più importante fu il *Centro Vitivinícola Nacional*, fondato nel 1905. Fu inoltre consigliere del Dipartimento di Maipú verso il 1911 e membro fondatore e primo presidente dell'Ospedale Diego Paroissien dal 1904 al 1912 o 1915. Un evento importante fu la "grande festa" dedicata il 23 settembre 1910 al Presidente dell'Argentina, José Figueroa Alcorta, che ritornava da un viaggio in Cile. Durante la crisi del 1914 presentò un progetto per ridurre le eccedenze di vino, ma non ricevette sostegno da parte dell'industria.

Tuttavia, nel 1915, quando la vitivinicoltura argentina stava vivendo una crisi profonda e l'Italia entrava nella

Prima Guerra Mondiale, Giovanni Giol vendette le sue azioni dell'azienda alla Banca Spagnola e ritornò con la sua famiglia in Italia, lasciando a Mendoza il figlio maggiore Umberto, che sposò la cugina Leonor Gargantini. Le ragioni per le quali Giol, quasi cinquantenne, decise di tornare in Italia non sono ancora chiare. Forse, l'idea del ritorno in patria fu sempre presente nella mente di Giol. Di fatto, durante alcuni viaggi in Italia, aveva acquistato immobili e fatto alcuni investimenti (la Tenuta Mendoza, che produceva bozzoli, uva, fagioli, frumento, granturco e possedeva animali, fu acquistata nel 1912). Molti immigrati, poi, avevano bisogno del riconoscimento sociale nel loro paese d'origine. Inoltre, la guerra aveva suscitato ideali nazionalisti tra gli italiani all'estero che generalmente difendevano "la italianità" e non prendevano la cittadinanza argentina. Il Presidente Figueroa Alcorta, quando visitò la cantina *La Colina de Oro*, si riferì ai padroni di casa come "italiani". Tra l'altro, l'enorme capitale accumulato in Argentina

fu sicuramente ben accolto dalle autorità italiane, dato che, come affermò la rivista italiana già citata, Giol contribuì al finanziamento dell'esercito. La liquidità disponibile gli avrebbe inoltre permesso di approfittare dei prezzi bassi di un'economia colpita dalla guerra.

Giol intraprese in provincia di Treviso nuove attività economiche con l'Azienda Agricola Giovanni Giol. Nel 1919 acquistò un migliaio di ettari di terreno agricolo dal Conte Nicolò Papadopoli Aldobrandini. La tenuta comprendeva terre dei comuni contigui di San Polo di Piave, Ormelle, Mareno di Piave e Cimadolmo. Nel decennio seguente gli fu assegnato il titolo di Commendatore ed acquistò altre proprietà contigue. Il giornalista che visitò l'azienda nel 1928 la descrisse così: *"... per estensione, produzione e industrializzazione dei prodotti è forse più unica che rara in tutto il paese... non è facile, difatti, incontrare un'azienda così razionalmente condotta con moderna tecnica di opera e tanto sapientemente organizzata..."*. L'Azienda comprendeva "L'Azienda di San Polo" dal 1919, "L'Azienda Mendoza" dal 1912, l'"Azienda Privata" dal 1915, l'"Azienda Gorgo" dal 1928 e "la Filanda" dal 1928. L'amministrazione era affidata ai figli di Giovanni Giol, anche se lui centralizzava il processo decisionale strategico. Nel 1930 le proprietà comprendevano quasi 3.000 ettari con oltre 180 case coloniche dove vivevano 4.300 agricoltori.

I documenti aziendali (Archivio V. Cesana) mostrano che "L'Azienda Privata" (che includeva una cantina) riceveva rimesse da "Buenos Aires", "America" e "Azienda Maipú" almeno fino al 1930. Infatti, il capitale sociale dell'Azienda Privata di 2.669.027,44 lire fu costituito nel giugno del 1915 con fondi inviati dall'Argentina. Il valore totale cumulativo delle rimesse ricevute tra il 1916 e il 1930 raggiunse più di 11,3 milioni di lire (importo espresso in valori del 1913, cioè in valori deflazionati con l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, in base anno 1913=1, pubblicato dall'ISTAT). Questa cifra superava gli utili societari generati dalle aziende in Italia nello stesso periodo. Questa situazione dà un'idea del potenziale economico dell'azienda *Bodegas y Viñedos Giol*, dello sviluppo della vitivinicoltura di Mendoza e della crescita dell'economia argentina.

Le attività economiche di Giol in Argentina erano gestite da Nicola Pezzutti (legale rappresentante di Giol

nella *Bodegas y Viñedos Giol* per le azioni che aveva conservato o comprato), mentre gli investimenti vitivinicoli erano gestiti dal figlio Umberto. Nel 1921 Giol concesse a quest'ultimo un ampio potere legale per gestire le proprie attività in Argentina, che estese anche a Bautista Gargantini figlio (che divenne governatore di Mendoza tra il 1922 e il 1924). Fino alla sua morte, Giol conservò azioni della *Bodegas y Viñedos Giol*, come fecero Umberto e i Gargantini, padre e figlio. L'azienda, che aveva ampliato la propria struttura commerciale con l'installazione di impianti di imbottigliamento di vino nei principali mercati dell'interno del paese, superò la depressione economica del decennio 1930, quasi sempre rimanendo in attivo.

Il percorso sviluppato mostra una complessa rete di relazioni che coinvolge imprese e imprenditori in Argentina e in Italia. L'influenza dello straordinario imprenditore Giovanni Giol su entrambe le sponde dell'oceano raggiunge i nostri giorni. A La Consulta, provincia di Mendoza, i discendenti di Umberto gestiscono *Bodegas y Viñedos San Polo* e, a San Polo di Piave, Provincia di Treviso, Vittorio Carraro, pronipote di Giovanni, conduce l'*Azienda Agricola Giol*.



Patricia E. Olguín

Laureata in Economia con un dottorato in Storia all'Università del Centro de la Provincia de Buenos Aires, svolge studi postdottorato di storia economica argentina nel Consejo nacional de investigaciones científicas y técnicas (CONICET) dell'Argentina e attività didattica all'Universidad Nacional de Cuyo.

Bibliografia

Barrio de Villanueva, Patricia - La formación de las sociedades anónimas y la entrada del capital financiero a la vitivinicultura mendocina. El caso de la firma Giol y Gargantini, en «Territorios del Vino», a. 1, n. 1(2007).

Belini, Claudio y Korol, Juan Carlos - Historia económica de la Argentina en el siglo XX, Buenos Aires : Siglo XX Editores, 2012.

Bragoni, Beatriz - Inmigrantes españoles a la Argentina: una mirada de largo plazo, in Castán Andolz, Ignacio y Villódas Quintanilla, José Ignacio, Historia del exilio y emigración española a América, Bogotá D.C. : Polifonia Editores, 2011.

Cortés Conde, Roberto - La economía política de la Argentina en el siglo XX, Buenos Aires : Edhasa, 2007.

Devoto, Fernando - Historia de los italianos en la Argentina, Buenos Aires : Biblos, 2006.

Devoto, Fernando J. - La Inmigración, in Academia Nacional de la Historia, Nueva Historia de la Nación Argentina, Buenos Aires : Planeta, 1999, t. 4.

Mateu, Ana María - Bancos, créditos y desarrollo vitivinícola, in «Cuadernos de Historia Regional», Universidad de Luján, n. 17-18(1994).

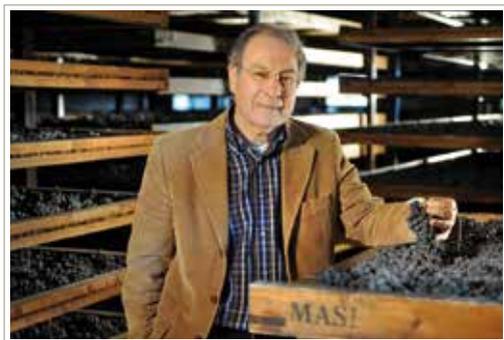
Olguín, Patricia Elizabeth - La intervención del Estado en la industria vitivinícola. El caso de Bodegas y Viñedos Giol (Mendoza, 1954-1974), Tesis de Doctorado en Historia, Tandil, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 2013.

Pérez Romagnoli, Eduardo, Barrio de Villanueva, Patricia y Sanjurjo, Inés - La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad. 1870-1914, Buenos Aires : Universidad Nacional de Quilmes, 2006.

Dalla Valpolicella alle Ande

Fare vini dallo stile veneto e dal cuore argentino

a cura di Dora Stopazzolo



Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola SpA

Summary / *Masi Tupungato is the name of the wine project developed in Argentina by Masi Agricola, a company located in the hills north of Verona, near Lake Garda, with vineyards in the best growing areas of the Veneto region. Owned by the Boscaini family for over two centuries, Masi is specialized in the production of fine wines of the Veneto region, in particular Amarone, of which is a leading producer in the world. Masi is convinced that there is a traditional mastery of Veneto viticulture, winemaking techniques and in the style of wine. It is also persuaded that this mastery can be exported and adapted whenever the environmental conditions permit. For this reason Masi has been monitoring the condition of soil and climate compatible with grapes native to the Veneto region in different countries of the New World. The search found the most positive feedback in the Mendoza region, specifically in the valley at the foot of the Tupungato volcano. Tupungato in the Harpa language means 'stars keeper'. Here, in 1996, Masi put into effect a viticultural and oenological project: La Arboleda Vineyards farm. The project's philosophy is expressed by the motto: "Argentinian Nature, Venetian Style", and the brand Masi Tupungato was created.*

Dalla Valpolicella alle Ande, una storia moderna di genti e uve venete capaci di aprirsi oltreoceano e proporre i propri valori e sapori in tutto il mondo.

Masi Tupungato è infatti il nome del progetto vitivinicolo sviluppato in Argentina da Masi Agricola, azienda radicata nelle colline a nord di Verona, vicino al Lago di Garda, con vigneti nelle migliori aree viticole delle Venezie. Proprietà della famiglia Boscaini da oltre due secoli, Masi è specialista nella produzione di vini di pregio delle Venezie, in particolare dell'Amarone, di cui è produttore leader a livello mondiale, protagonista del suo miglioramento qualitativo e del suo successo internazionale.

Forte della convinzione che esista una matrice veneta in viticoltura, nelle tecniche enologiche, nello stile del vino e che questa possa essere esportata e adattata ogni qualvolta le condizioni ambientali e culturali lo permettano, Masi ha monitorato le condizioni di compatibilità pedo-climatiche con le uve autoctone delle Venezie in differenti paesi del Nuovo Mondo. Ha trovato i riscontri più positivi in Argentina nella regione di Mendoza, precisamente nella valle di Tupungato ai piedi dell'omonimo vulcano: Tupungato in lingua Harpa significa "guardiano delle stelle". Qui, nel 1996, ha messo in atto un progetto viticolo-enologico nell'azienda agricola "Vigneti La Arboleda". La filosofia del progetto è racchiusa nella frase: "Natura Argentina, Stile Veneto" ed è stato creato il marchio "Masi Tupungato".

Perché proprio l'Argentina? Così ci racconta gli inizi Sandro Boscaini, presidente dell'azienda:

"Volevo portare l'orgoglio della matrice italiana e veneta in particolare in paesi che possono offrire ancora intriganti sorprese. Dopo tentativi in varie parti del mondo, unitamente al Gruppo Tecnico Masi ora guidato da mio figlio Raffaele, incrociammo il nostro destino con quello dell'Argentina e di un posto speciale come Tupungato.



Masi Tupungato: la cantina di vinificazione all'interno della tenuta "Vigneti La Arboleda" nella provincia di Mendoza

Ritenevo che ai piedi delle Ande la nostra Corvina potesse dare ottimi risultati. Tengo a precisare che io non faccio qui l'Amarone argentino, ma un vino speciale frutto delle potenzialità del Nuovo mondo unite alla sapienza di millenni di viticoltura europea. Noi del vecchio continente non siamo andati per togliere, ma per portare occasioni di crescita, non per imporre ma per condividere con la popolazione la storia e l'ambiente.

L'Argentina degli anni '90 si trovava in un momento di particolare difficoltà economica. Al vostro arrivo che situazione avete incontrato? Che prospettive avevate?

La nostra sfida teneva a memoria quelle generazioni di piemontesi, friulani, campani, pugliesi ma soprattutto veneti che tra la fine dell'Ottocento e il dopoguerra cercarono fortuna in queste belle e ricche terre, lavorando, sacrificando e costruendo la storia vitivinicola del paese. Nell'area di Mendoza la viticoltura si è diffusa così,

e si tratta di una zona particolarmente vocata. A metà degli anni '90 noi abbiamo trovato un ambiente e della gente accogliente, appunto per la maggior parte di origine veneta, che parlava il dialetto dei nostri padri e conosceva le uve e i vini del paese d'origine. Ci raccontavano aneddoti e storie di persone, di campi, di vini, in cui riconoscevamo tutti i valori del nostro popolo. Fortuna volle che nelle nostre indagini tecniche incontrassimo il dottor Catania, allora direttore del Centro di viticoltura di Mendoza. Con entusiasmo e orgoglio ci mostrò alcuni ceppi di Corvina, Rondinella e Garganega coltivati in un campo sperimentale che comprendeva altre varietà italiane. Fu l'inizio di un rapporto con lui e con il suo Centro, che ci affiancò nei primi anni della nostra avventura argentina.

L'ampia valle, quasi un altopiano, ai piedi del vulcano Tupungato, a mille metri sul livello del mare, offriva condizioni pedoclimatiche interessanti. I terreni si trovavano in un'area già conosciuta per l'ottima produzione di



Masi Tupungato: la "Casa Corvina" adibita a degustazioni, eventi e ospitalità

Malbec, l'uva emblematica dell'Argentina. Il clima caldo e secco, con sensibili escursioni termiche tra giorno e notte proprio per l'altitudine, prometteva una maturazione zuccherina e polifenolica ideale delle uve, buone rese, e molto probabilmente anche un ambiente adatto all'appassimento, similmente a ciò che avviene nelle nostre colline della Valpolicella".

In una prima fase sono stati impiantati 10 ettari con differenti varietà venete e di altre zone italiane, verificandone l'adattabilità della vigna e la qualità del frutto. In seguito, l'impianto è proseguito in forma mirata scegliendo le uve che hanno dato migliori risultati, in particolare Corvina e Corvinone (le principali del Veronese, responsabili dell'unicità dell'Amarone e dei vini superiori della Valpolicella), Croatina e il ceppo veneto del Pinot Grigio. Al loro fianco il Malbec, di origine francese ma ampiamente diffuso in Argentina, tanto da diventare il vitigno emblematico, e il Torrontés, uva bianca anch'essa molto diffusa dai profumi fruttati e delicati. Nel 2009 l'Istituto Nazionale di Viticoltura, a riconoscimento dell'importante contributo dato da Masi con l'impianto delle uve venete in territorio argentino, ha inserito tali uve (in particolare Corvina, Rondinella, Croatina, Ancellotta) tra i vitigni nobili atti a produrre vini di qualità nel territorio di Tupungato.

Dall'agosto 2012, la coltivazione del vigneto è svolta secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

La tenuta si trova a un'altezza di 950-1050 metri sm, con un'esposizione NO-SE. Il terreno è sabbioso, franco-limoso, con presenza di sassi. Il calcare totale è molto basso e i materiali organici sono scarsi. Buono il contenuto in azoto, fosforo e potassio: il rapporto carbonio/azoto è equilibrato. Un suolo, in sintesi, adatto alla viticoltura di qualità sia per le uve bianche che rosse. I vigneti sono stati piantati nel rispetto della conformazione del terreno, senza livellare gli undici "cerros" (collinette) anzi valorizzandoli mantenendo un'oasi di biodiversità in cui sono presenti e protette numerose specie botaniche autoctone, così come trovano il proprio habitat numerose specie della fauna locale. Percorrendoli è frequente incontrare il ragno "pollito", la volpe, la lepre, l'iguana e la mantide religiosa. Nel cerro adiacente alla cantina è stato realizzato un percorso botanico con l'indicazione delle specie presenti. Nella parte collinare sono stati costruiti dei muri a secco per il contenimento del terreno, sullo stile dei terrazzamenti che dipingono il paesaggio della Valpolicella.

Il clima offre temperature medie stagionali più calde, ma non molto, di quelle delle Venezie, notevole sbalzo termico tra giorno/notte e una scarsa piovosità. Le precipitazioni annue sono di 250-300 millimetri in media, concentrate nei mesi estivi e autunnali. La scarsità di piogge è compensata dalla ricchezza d'acqua del sottosuolo, che alimenta il sistema di irrigazione a goccia, presente in tutti i vigneti. È stato realizzato in maniera



Masi Tupungato: i vigneti si estendono per 140 ha a circa 1000 metri slm

innovativa un apposito laghetto, chiamato “reservorio”, la cui ampia superficie modifica sensibilmente il microclima aumentandone l’umidità e rendendolo più adatto alle nostre uve.

I vigneti sono seguiti direttamente dai membri del Gruppo Tecnico Masi che si spostano a Tupungato nei periodi cruciali dell’anno e da alcuni tecnici scelti in loco. Andrea Dal Cin, responsabile dell’enologia di Masi e membro del Gruppo, ci racconta la sua esperienza.

“Un problema ricorrente nella regione di Mendoza è la grandine dovuta alle correnti fredde del Pacifico che, risalendo la barriera delle Ande da ovest, si trasformano ad alta quota in precipitazioni ghiacciate. Per questo è stato subito necessario proteggere l’intero vigneto con reti antigrandine. Per il resto possiamo dire che il clima è assolutamente favorevole alle nostre uve e ad una viticoltura biologica, e si presta egregiamente all’appassimento delle uve dopo la raccolta. E’ ampiamente confermata la validità tecnica dell’impianto e gli ottimi risultati raggiunti hanno portato a un graduale allargamento della superficie, che oggi è di 150 ettari, di cui più di 100 vitati (80% uve rosse, 20% uve bianche). Dopo aver sperimentato il sistema a pergola, poi eliminato, le viti sono ora allevate a cordone speronato, con un sistema di irrigazione innovativo, progettato da tecnici israeliani, che permette anche l’umidificazione

e la concimazione quando necessarie.

Che risultati ha raggiunto l’investimento sino ad oggi? Che vini si producono? Dove sono commercializzati? Sandro Boscaini ci presenta i vini nati in Argentina da uve venete e locali, con le tecniche specialistiche dell’azienda:

“Li abbiamo chiamati Passo Doble, Passo Blanco e Corbec, e uniscono anche nel naming l’esuberanza della natura argentina, data dal Malbec, allo stile piacevole ed elegante dei vini veneti, dati dalla Corvina. Sono orgoglioso di annunciare che tra poco potranno anche fregiarsi del marchio biologico, non appena terminata la fase di certificazione in atto. Con questa linea di vini giovani e internazionali, abbiamo dimostrato di sapere interpretare in modo non convenzionale le tecniche e le tradizioni vitivinicole delle Venezie dando vita a prodotti innovativi, con un carattere cool e cosmopolita, capaci di sorprendere per brio e vivacità.

Il primo uscito sul mercato è stato il Passo Doble (1999), nato dalla rifermentazione del Malbec con un 30% di Corvina leggermente appassita, utilizzando la tecnica dei vini da doppia fermentazione come Campofiorin. Il nome stesso del vino gioca su questo doppio passaggio.

Poi facciamo il Corbec, prodotto con uve Corvina e Malbec (da cui il nome Cor-bec) messe ad appassire



Il reservorio costruito appositamente per l'irrigazione a goccia e l'umidificazione del microclima

sulle arele. Per il clima caldo qui si raggiunge un calo peso di circa il 25% in un tempo molto più breve che in Valpolicella, e talvolta si debbono bagnare i locali per riequilibrare l'umidità relativa. I risultati finali, però, pagano l'impegno. Il vino è maturato poi in barrique di media tostatura per 18 mesi. Già nella sua prima annata (1999), Corbec dimostrò complessità e armonia, forza ed eleganza e piacque ai palati più raffinati ed esigenti.

Infine, l'ultimo arrivato, il Passo Blanco (2007), che come il fratello rosso Passo Doble, trae la sua natura argentina dal vitigno locale Torrontés, varietà tardiva vinificata fresca, mentre il Pinot Grigio, tipico delle Venezie e di forte richiamo internazionale, leggermente appassito per concentrarne acidità e aromi, gli dà la finezza e lo stile del bianco di classe italiano. L'area di produzione influenza positivamente le due uve nel momento in cui la forza dell'insolazione si trasforma in forza del vino e

l'ampia escursione termica con caduta drastica delle temperature notturne contribuisce a mantenere la freschezza, l'acidità e l'intensità aromatica.

L'azienda è dotata di strutture per la produzione e per l'ospitalità.

La cantina di vinificazione è stata progettata dall'architetto veronese Pierluigi Negrini e volutamente evoca il tipico impianto agroalimentare veneto coniugato con lo stile architettonico rurale del Nuovo Mondo, nel rispetto della straordinaria natura del luogo. Il fruttaiolo per l'appassimento ospita ad oggi 120 tavoloni fatti di legno e canne di bambù da coltivazione biologica, unici in Argentina, prodotti specificamente da Masi sull'esempio delle tradizionali arele usate in Valpolicella. La barriera ha una capacità di circa 3500 ettolitri, la temperatura è controllata e l'umidità viene regolata facendo scorrere dell'acqua lungo una parete in pietra. L'imbottigliamento e il magazzino sono a temperatura controllata.



"Natura argentina e stile veneto" costituiscono il payoff dell'esperienza vitienologica Masi a Tupungato

Ed infine la "Casa Corvina", una costruzione accogliente, completa di spazi per riunioni, degustazioni e appartamenti per ricevere gli ospiti. È questo il luogo dove si accolgono visitatori e giornalisti che arrivano da ogni parte del mondo per vedere gli splendidi vigneti e assaggiare i vini di Masi Tupungato nel loro ambiente di produzione. Il turismo enologico in Argentina è in continua crescita, e la provincia di Mendoza è una delle mete più frequentate.

"Alla fine quello che oggi troviamo nell'Emisfero Sud è un'azienda dal carattere e stile veneto e noi tutti in Masi - continua Sandro Boscaini - abbiamo la consapevolezza di aver arricchito il panorama enologico internazionale con prodotti innovativi e apprezzati ovunque. Tutto ciò grazie alla passione, all'esperienza, all'intraprendenza e alla capacità innovativa della famiglia Boscaini e dei collaboratori di cui si è attornata, sia in campo produttivo che nel campo commerciale

e promozionale, dando vita ad un sistema originale in cui veneti italiani e veneti argentini lavorano con entusiasmo fianco a fianco".

È un modello replicabile?

"Sì, ce lo auguriamo, dal momento che molte altre terre da vino nel nuovo mondo sono state scoperte e messe a frutto da nostri migranti".

Vin bon e plebeo / Gloria in excelsis Deo

Culture del vino tra Veneto e regione di colonizzazione italiana nel Rio Grande do Sul

di Daniele Gazi



Summary / *The present Brazilian oenology, namely the Rio Grande do Sul oenology, considering that this state alone is responsible for over three-quarters of the global production, is ready to face a new stage in the development of its wine industry thanks to its quality wine:*

with regard to the market, it must accept the challenge with the Argentinean and Chilean wines aimed at the conquest of the Brazilian domestic market; in terms of cultural image, the modern oenology may be placed at the centre of wider agricultural-food pathways that, with the new roads of wine and mills, can promote a modern mass tourism in the gaúcha region.

In the present wine culture, elements of modern technology meet the voice of tradition: in fact, since its origin in 1875, the Italian colonization of the region around Caxias du Sul has recognized the cultivation of the vine as one important element of its development process.

This article reconstructs the development of viticulture in the new Brazilian ecological context, emphasizing continuity and breaks with the original wine culture of Italian immigrants, particularly of those

Il dépliant accattivante sulle cantine poste lungo il *Roteiro dos vinhos dos Altos Montes* a Flores da Cunha con riferimento ai moderni vini riograndensi prospetta una rassicurante unione di tradizione e di tecnologia, alla luce di un nuovo principio produttivo che vuole limitare la produzione in cambio di un vino dai sapori più accentuati e tipici di un contesto ecologico, obiettivo raggiungibile rinunciando ad inseguire la quantità. Una produzione di qualità per un pubblico di qualità, portato alla scoperta di un turismo enologico, ed anche questa è una novità: non è più il comune vino da tavola l'elemento centrale nella produzione, ma i *Vinhos finos*: l'ottimale esposizione al sole dei vitigni in moderni impianti a spalliera, le caratteristiche del suolo, l'alta tecnologia nella vinificazione e nella conservazione sono tutti elementi che dovrebbero conferire ai vini brasiliani un carattere proprio, da sfruttare con moderne operazioni di marketing agroalimentare e territoriale, come la già ricordata strada dei vini. Il segreto del moderno sviluppo dell'industria vinicola sta nella combinazione del fattore terra con l'impiego di vitigni selezionati e con il supporto tecnologico. In tal modo il distacco dalla tradizione è programmaticamente annunciato: più che al passato è al futuro che si tende, più che all'Isabel delle colonie degli avi è al Prosecco del dinamico Nordest d'Italia che si guarda. Nelle indicazioni richiamate si può infatti scorgere il tentativo di procedere in terra brasiliana a una valorizzazione del territorio sull'esplicito modello di quella veneto-trentina, con l'ambito disegno di raggiungere finalmente dei vini di qualità in grado di reggere alla concorrenza di quelli cileni e argentini e di diffondersi nel mercato interno. È dunque arrivata la fine per l'Isabel e per il suo modesto vino da pasto? Non propriamente, ma è certamente soggetto ad un cambio di immagine nel nuovo panorama vinicolo, destinato a perdere credito sul piano organolettico ma ad acquisir-



Vendemmia a Caxias (Rio Grande do Sul)

coming from the region of Veneto.

In the American colonies, the grape Isabel was unconditionally accepted: the wine, although of poor quality, satisfied the thirst of the settlers and gave origin to a fairly good trade.

Attempts to improve its quality has been undertaken since the second decade of the twentieth century by the work of government institutions, viticulture stations and oenology laboratories:

The yield quality were to be ensured by planting different varieties of European grape, modern cultivation, appropriate techniques of winemaking and chemical support.

Throughout the twentieth century, the two wine cultures coexisted:

if it is to the first, i.e. the culture of the vin bon e plebeo, that we turn today to bring up the value of tradition and its importance in the formation of the Italian ethnic group in relation to the German, Polish, gaúcho and the black population; it is however, from the latter, i.e. from the modern viticulture and oenology based on a scientific foundation and on the modern wine industry that the Vinhos finos of the present Brazilian wine scene have come out.

ne su quello simbolico culturale.

Buon indicatore di questo cambio di ruolo può essere considerato un articolo apparso sul *Correio Riograndense* del 3-3-1982, *El vin e la vendêmia*. In uno sguardo retrospettivo di natura celebrativa si sottolineano alcuni aspetti culturali legati al vino che ne esaltano la valenza mitica: la festa della fioritura delle vigne che, unitamente a quella della fioritura delle zucche, erano le due feste fondanti al tempo dei pionieri, garanti rispettivamente dell'abbondanza del vino e dei raccolti; il consumo del vino alla mattina, a mezzogiorno e alla sera: il vino era il miglior companatico di tutti i pasti, vale a dire il riconoscimento dello status di alimento riconosciuto al vino; ancora il vino come sangue del Signore, accostato al pane come corpo del Signore, cioè la trasposizione religiosa del pane e del vino, elementi questi ultimi radicati nella cultura di partenza dei coloni; e finalmente l'elemento nuovo del vino genuino, contrapposto a

quelli preparati con i moderni veleni (nella realtà storica il vino Isabel, regolarmente addizionato di zucchero, era spesso adulterato con *cachaça*, l'acquavite di canna da zucchero prodotta artigianalmente, per risultare trasportabile).

Correvano gli anni ottanta del Novecento, da poco erano ripresi i legami con la madrepatria che, finita l'epopea delle migrazioni, andava riscoprendo i nipoti e pronipoti sparsi un po' ovunque per il mondo; era il tempo della terza e quarta generazione rispetto ai pionieri, e soprattutto era il tempo di un brusco passaggio che la società riograndense stava conoscendo da una società a impronta prettamente rurale a una industriale, con una mobilità sociale che comportava una convivenza urbana sempre più stretta con altri gruppi etnici, gaúchos, tedeschi, polacchi, neri, elementi tutti che a livello culturale operavano per il recupero di riferimenti valoriali forti attraverso quelli che comunemente si indicano come tuffi nel passato e che costituiscono operazioni culturali di ricostruzione di un tessuto identitario col quale posizionarsi nella nuova situazione sociale. Si venne così a formare una ideologia della regione di colonizzazione italiana nel Rio Grande do Sul, scaturita dall'orgoglio per gli eccezionali risultati economici e sociali ottenuti, e ispirata ai valori del lavoro, alla solidarietà, alla fede cattolica, al senso della famiglia, alla diffusione della piccola proprietà della terra. Si può dire senza apparire retorici che nel vino si concentrarono diversi aspetti di tale ideologia: l'adattamento all'ambiente, la capacità lavorativa, la soddisfazione per la produzione, la socialità conviviale, l'orgoglio per lo sviluppo, il riscatto contadino, la capacità di impresa. Il vino indica un processo di affrancamento dal bisogno ed una capacità progettuale alla base dello sviluppo delle colonie italiane iniziato con imprese di carattere familiare, un modello che richiama quello del Nord est italiano. Se in altre aree di immigrazione, l'America del Nord o la regione siderurgica a cavallo del Lussemburgo nell'Europa centro occidentale, sono stati spaghetti e pizza a marcare l'italianità, nel Rio Grande do Sul è il vino ad essere diventato il simbolo del colono italiano, a tal punto che l'odierno recupero identitario si basa su operazioni di marketing territoriale al cui centro vi è la celebrazione del vino, sempre più accostato ad altri elementi, dal paesaggio alla gastronomia, in una esplicita

chiave turistica. Accanto all'organizzazione di percorsi enologici e della memoria, *Caminhos da Colônia*, 35 chilometri tra Flores da Cunha e Caxias, *Caminhos de Pedra* nella *Serra Gaúcha*, *Caminho dos Moinhos* ed altri cammini veneti anche nel centro-ovest catarinense, vi è una fioritura di manifestazioni culturali e folkloristiche, incontri delle tradizioni italiane, settimane della cultura italiana, notti italiane, *Festa da integração cultural ítalo-gaúcha*, laboratori di lingua e cultura italiana, feste dell'uva, *Fenavindima*, e soprattutto *Fenavinho* a Bento Gonçalves. Un evento dalla simbologia complessa in cui si cerca di collegare il vino coloniale con la realtà nazionale del Brasile: all'Imperatrice (richiamo politico), attornata da principesse e ambasciatrici della festa, si lavano i piedi, col vino naturalmente (richiamo liturgico), con un Arlecchino in veste di gran cerimoniere (assimilazione di elementi del carnevale brasiliano) che introduce ad un grandioso spettacolo a cielo aperto dell'Opera popolare del vino, che racconta miti e storie sul vino. Ovvìa aspirazione ad una cornice culturale nazionale che dovrebbe accompagnare la penetrazione del vino riograndense nel mercato brasiliano che, con 4 litri pro capite di consumo annuo, contro i 36 dell'Italia e i 62 del Lussemburgo, offre notevoli potenzialità di sviluppo.

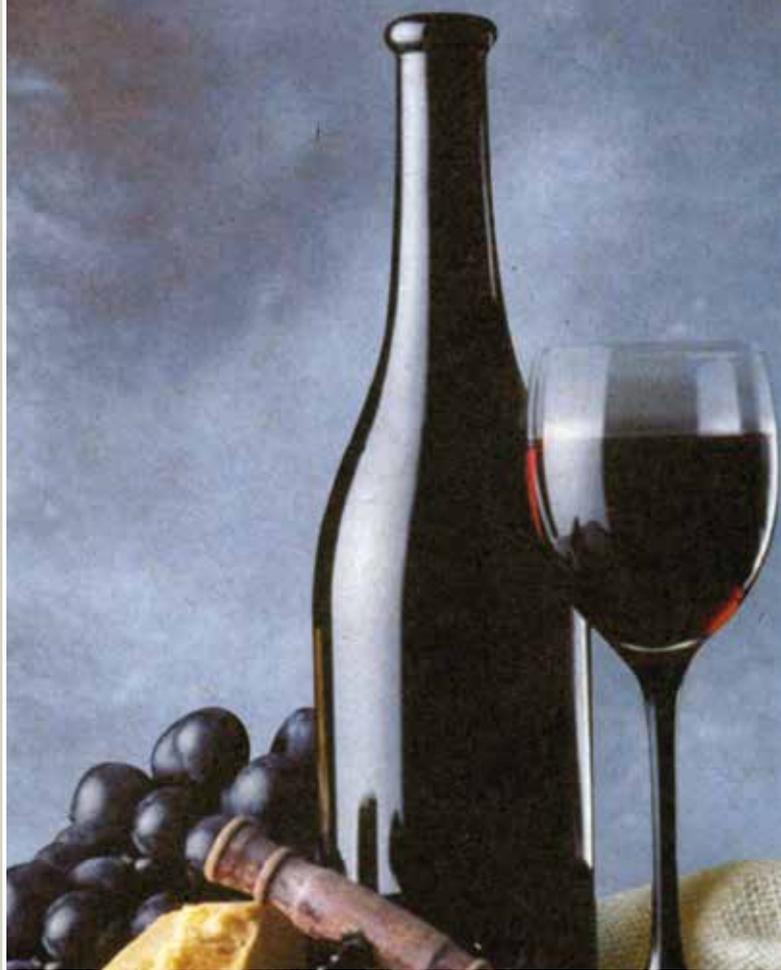
Questa è l'ultima frontiera del vino del Rio Grande do Sul, maturata piuttosto recentemente, ed è forse anche l'ultima scommessa sul vino brasiliano. In un viaggio di studio del 1995, alcuni tecnici che lavoravano a Fazenda Souza, dove dal 1983 era stata trasferita la Stazione sperimentale di viticoltura di Caxias, confidenzialmente hanno rivelato che la coltivazione della vite non è congeniale alla regione di colonizzazione italiana: i coloni hanno cominciato a impiantare uva perché erano venuti dall'Italia e già avevano la tradizione là di coltivarla, ma non perché fosse una regione adatta. Il clima non è favorevole. Naturalmente da tecnici continuano a supportare lo sforzo vinicolo della regione, con la consapevolezza però che la lotta è con il clima: questa è la battaglia che deve vincere il vino brasiliano, in questo inizio di terzo millennio assistito da una rete di scambi che vede coinvolti, gemellaggi a parte, istituti agrari, istituti di ricerca, centri universitari, esperti di marketing agroalimentare e territoriale, in uno scambio di saperi fondamentali per il nuovo sviluppo: il braccio italiano,



VINHOS DOS ALTOS MONTES
A P R O M O N T E S

Roteiro dos Vinhos dos Altos Montes

Flores da Cunha e Nova Pádua - RS Brasil





Le piccole aziende dovevano provvedere in proprio allo smercio del vino. João (Joanin) Gazzi da Flores da Cunha con un moderno camion su cui è montata una cisterna costruita ancora tradizionalmente in legno. Caxias, 1939

da solo, non basta più.

Rimane un ulteriore elemento per completare il quadro: l'odierna cultura del vino in questa cornice ideologica, viene posta in un rapporto di continuità con quella originaria dei pionieri, a sua volta letta in continuità con quella tradizionale dell'area di partenza:

Oriundos de povo vinheteiro, os imigrantes italianos, verificando a excelência do clima e da terra, que ofereciam as mesmas características do seu chão de origem, ao se estabelecerem neste sólo, não fizeram mais do que continuar a cultura tradicional.

Ma è andata proprio così?

La coltivazione della vite era praticata da secoli dai contadini veneti: assieme al frumento e al mais costituiva la coltura mista tipica dell'agronomia veneta, imposta dai contratti agrari, che dovevano procurare al proprietario grano e vino, al contadino polenta, e ad entrambi legname, e al bestiame foraggio. La viticoltura era stimolata

dalla necessità di corrispondere il canone padronale, dall'esigenza di un consumo domestico, dall'opportunità di usufruire di legname ed anche dalla negoziabilità del prodotto. Nella pianura l'associazione legname – vite portò al trionfo del filare alberato, con la vite maritata al noce, rovere, ciliegio, castagno, olmo, frassino, salice, gelso e specialmente acero (oppio): i tralci erano lasciati liberi di inerpicarsi sui rami, oppure più frequentemente venivano intrecciati a mo' di festone tra un albero e l'altro, più raramente erano uniti a raggiera a formare un pergolato. I filari si sviluppavano tra gli arativi e lungo i prati, e formavano, anche paesaggisticamente, una coltura mista. In limitate aree collinari la vite era coltivata su filari a palo secco, e dava vita a una coltura separata nella moderna figura del vigneto.

Per ridurre i furti la vendemmia veniva con regolarità anticipata: la vinificazione era basata su metodi empirici collaudati da una lunga tradizione, che le prime voci criti-

che dei moderni agronomi sviluppatasi nel corso dell'Ottocento facevano risalire ai tempi di Noè. La follatura era fatta con i piedi e la fermentazione avveniva senza estrarre le vinacce, in recipienti non coperti, con conseguente forte acidità dei vini e una mediocre qualità degli stessi. Solo le vigne del Bardolino, del Valpolicella e del Soave, assieme a piccoli tratti della collina trevigiana, davano un prodotto resistente all'imbottigliamento e passibile di essere trasportato; in ogni caso i vini veneti non reggevano alla qualità di quelli francesi o piemontesi, e solo i dazi protettivi ne consentirono il parziale assorbimento sui mercati dell'Impero austriaco. La maggior parte era destinato al consumo locale. I contadini lo riservavano al periodo dei lavori più pesanti, fienagione, mietitura: prima pasteggiavano a vin piccolo ottenuto con una nuova fermentazione delle zarpe con l'aggiunta di una modesta quantità di mosto. L'atteggiamento padronale era duplice: uno più conservatore dipingeva i contadini come ingordi e forti bevitori, un secondo più aperto riconosceva legittimità al vino contadino, a patto che il villano lo producesse e consumasse all'interno della famiglia, e non lo cercasse all'osteria.

Al momento dell'Unità d'Italia la viticoltura era stata scossa da due novità: la necessità di solforare le viti contro la crittogama e l'opportunità di convertirsi ai nuovi vitigni americani, la cui resa anche nei terreni meno adatti riusciva cospicua. Entrambe le novità erano propugnate da zelanti parroci agronomi, istruiti in scuole d'agricoltura annesse ai seminari in ossequio alla visione che una morale cristiana non potesse essere compiuta se priva di un'etica del lavoro. Ai contadini arrivavano messaggi di speranza, come il seguente del feltrino don Federico Fiorenza, che dopo aver dimostrato dati alla mano la produttività dei nuovi vitigni (10 viti americane fornirono 13 kg il primo anno, 64 il secondo, 740 il terzo e 945 il quarto!) nel 1877 così ammaestrava:

Oh sia pur benedetta l'America! lo quasi quasi le perdono il brutto peccato di averci menato via e di continuare a menarci via tanta gente, facendosi spacciare per il paese della cuccagna a buon mercato, perché dessa, l'America, in riparazione di tanto torto ci ha mandato in qua una bravissima vite, che è fortissima contro i freddi e le brine di primavera, che fin qua non ha avuto paura di quel diluvio di malattie che piombano addosso alle povere viti nostrane, e nemmeno della terribile phyloxera; e

che finalmente essendo un vero miracolo di produzione, se i contadinelli di questi nostri monti sapran volerle tutto quel bene che merita, darà lo sfratto a quei grossi boccaloni che di primavera e di estate corrono per le strade nelle mani delle nostre vispe contadinelle a portar acqua a chi avrebbe invece bisogno di beber vino.

È con questa convinzione circa la bontà dei nuovi vitigni americani, che aveva contribuito ad unificare un mondo contadino diviso dalla cura di vari vitigni zionali, che i contadini-coloni iniziarono ad addomesticare le nuove terre brasiliane.

La messa a coltura avvenne secondo i criteri della cultura tradizionale, del resto programmaticamente annunciati fin dal nome delle nuove aggregazioni: Nova Bassano, Nova Vicenza, Nova Treviso. Pur liberi da contratti agrari, ridiedero vita al sistema delle colture miste, mais, frumento e vite, aggiungendovi il riso. Le elevate rese iniziali e i proventi dal lavoro salariato nei lavori stradali misero i coloni in una condizione economica affatto nuova, mai prima d'allora sperimentata, la possibilità cioè di accumulare denaro, alla quale corrispose a livello psicologico uno stimolo al rischio economico di impresa, che, superata una prima fase di isolamento dovuta alla mancanza di infrastrutture, si tradusse in una crescita di attività commerciali e industriali di trasformazione dei prodotti agricoli e di risorse boschive: legnami, salumi, farine e vino. Il vino si venne a trovare al centro di tale processo di sviluppo.

Innanzitutto la disponibilità di terra, mediamente 25 ha, modificò l'impianto di coltivazione della vite e permise ai coloni di abbandonare il filare con la vite maritata ad alberi vivi intercalato alla coltura prativa e agli arativi dell'area di partenza e di realizzare il moderno vigneto, con netta separazione delle colture; l'abbondanza di legname favorì poi la realizzazione del *parreiral*, un insieme di filari ravvicinati collegati tra loro anche trasversalmente, il tutto con tutori ed elementi di collegamento in legno, in modo da formare un esteso pergolato che nell'organizzazione dello spazio culturale raggiungeva mediamente un 10%, circa, due ettari e mezzo (3 ettari erano destinati agli arativi e 4 al pascolo del bestiame; il rimanente lasciato incolto e usato per la rotazione) ma vi furono esempi di vigneti estesi per 25 ettari (poca cosa comunque rispetto ai 2800 ha dell'odierno Villag-

gio Grando, ad Água Doce, a 1260 m di altitudine, in Santa Catarina). In tale impianto la vite era allevata a ceppo alto e i tralci venivano disposti a raggiera, con un cospicuo sviluppo in lunghezza: il *parreiral* brasiliano, che può richiamare la cosiddetta piantata alla padovana detta anche a trame, e quella definita *biussèra* ancor oggi diffusa nella sinistra Piave e nell'area opitergina del Veneto, fu con buona probabilità mutuato dai coloni tedeschi, che vi coltivavano la vite per l'uva da tavola, e ai quali dovettero ricorrere per ottenere talee del vitigno Isabel dopo che le prime viti messe a coltura, quelle portate dall'Italia, non ebbero che un esito limitato. Due elementi furono in poco tempo evidenti oltre la vigoria naturale del vitigno: a livello di clima l'Isabel, se colpita dalle brine primaverili, produceva nuovi tralci che si caricavano egualmente di uva, e a livello produttivo la sua straordinaria resa: una testimonianza attesta la produzione addirittura di 300 chili da un solo vitigno! È appena il caso di richiamare come la quantità, premessa della sazietà, costituisca l'optimum nella soddisfazione dei bisogni alimentari nella cultura contadina e come questo apprezzamento testimoni del radicarsi nel nuovo contesto coloniale di un aspetto della cultura contadina del vino dell'area di partenza. Perciò l'Isabel fu accettato senza riserve, a maggior ragione quando il governo statale ne promosse ufficialmente la coltivazione nel 1896.

La negoziabilità del prodotto vino fu rapidamente messa alla prova con successo fin dai primi anni ottanta, con le prime vantaggiose vendite; la costituzione di un mercato allargato alla capitale dello stato, Porto Alegre, si sviluppò tuttavia lentamente, in una con lo sviluppo di una rete di comunicazioni stradali e ferroviarie (1910) in grado di garantire collegamenti costanti. Tuttavia l'eccedenza di vino modificò in fretta alcuni elementi culturali: fece sorridere al ricordo del *vin piciol*, garantì un regolare consumo durante i pasti, compresa la colazione del mattino: si estinse in tal modo la secolare sete contadina, anche se questo avvenne con il ricorso alla quantità, una media di tre litri al dì. Non agiva da freno al consumo la convinzione che il vino fosse un alimento oltre che una bevanda, come indicato nella predica poco sopra riportata, che si può ritrovare con parallelismo sorprendente fin nelle immagini nella nuova cultura dei coloni:

falar de vinho è recordar a alegria da vindima, vendo a "contadinela", de faces rosadas, com o cesto no braço, colhendo os frutos maduros e carnudos.

Tale disponibilità iniziale di vino è stata mitizzata nel racconto della costruzione della chiesa di Bento Gonçalves che, per trovarsi il luogo prescelto assai lontano dall'acqua, l'impasto per la costruzione fu effettuato con il vino!

Fino ai primi del Novecento il commercio del vino aveva seguito quello primario dello strutto e per riuscire resistente al trasporto ed essere piazzato sul mercato era spesso adulterato, allungato con *cachaça*. Il confronto con i vini europei, che continuavano ad arrivare nella capitale, risultava impietoso, perciò il commercio era limitato al consumo interno. La crisi che, a seguito della



valutazione della moneta brasiliana, colpì il prodotto di esportazione per eccellenza, lo strutto, provocò una crisi agricola, per uscire dalla quale si cominciò a guardare al vino come nuovo possibile prodotto di esportazione. È in questo contesto che compaiono sulla scena riograndense figure nuove di tecnici inviati dall'Italia con il compito esplicito di studiare la possibilità di migliorare la viti-vinicoltura delle colonie. Dopo l'apostolato tecnico nel 1908 di due enologi dei regi Istituti italiani, i fratelli Lourenço e Horacio Monaco, che nel 1916 gestivano una cantina modello, un organico progetto di assistenza ai vari settori dell'agricoltura fu concepito nella Escola de Engenharia de Porto Alegre, nel 1912: accanto ad agronomi, enologi e chimici, iniziò la sua attività Celeste Gobbato, quale professore di Viticoltura, enologia, distil-

leria e capo dei vigneti e della cantina. L'enotecnico di Conegliano divenne il perno attorno cui ruotò il tentativo di rendere moderna e competitiva la viticoltura riograndense. Per superare i suoi punti deboli, il monoviteigno Isabel, la debole composizione dei suoi acini per cui si rendeva necessario ricorrere regolarmente ad aggiunte di zucchero, l'eccessiva acidità dei vini, l'allevamento nella forma del *parreiral*, che toglieva aria e luce al vitigno e non ne favoriva una potatura decisa, si suggerì come rimedio la diffusione di viti europee, in siti meno soggetti alle brine primaverili. È del 1914 l'istituzione di vigneti sperimentali, con viti europee tenute a spalliera.

A questo periodo si può far risalire una divaricazione nella cultura del vino: appassionati produttori e commercianti disposti ad investire nel vino come risorsa strategica per lo sviluppo diedero vita a coltivazioni moderne in stretto rapporto con le nuove figure professionali, diversificando e elevando la qualità di molti vini. Accanto ad un vino comune da tavola, si produssero vini di media fattura ed anche di qualità fine: se il primo manteneva la sua base nell'Isabel e in altri ibridi americani, la categoria intermedia si ampliò notevolmente, con produzione di Barbera, Bianco del Reno, Riesling, Bordeaux, Malvasia, Trebbiano, Vernaccia, Paraneze, Traminer, Moscato, Porto, con i tipi frizzante, secco ed anche Champagne. Naturalmente tali imprese vinicole richiedevano un investimento in denaro, in lavoro e in conoscenze tecniche, il che significava operare a stretto contatto con le nuove istituzioni agricole e spesso l'assunzione di esperti in enologia, elementi presenti nelle aree più dinamiche delle colonie a ridosso del centro di Caxias.

Nella periferia della regione di colonizzazione e nelle zone interne soggette a maggior isolamento la cultura del vino continuò ad essere quella tradizionale, legata alla produzione di un vino che per l'eccessiva umidità non raggiungeva un adeguato grado zuccherino, e che doveva essere addizionato con lo zucchero ed il cui sapore era caratterizzato da un'eccessiva acidità e dalla presenza dell'alcool metilico. La scarsa qualità del vino coloniale era ben presente ai coloni, consapevoli anche che iniziare sperimentazioni di nuovi vitigni comportava un investimento dalla non sicura resa oltre ad una continua assistenza tecnica e, perciò, con il loro tipico pragmatismo del meglio l'uovo oggi che la gallina domani, andavano confortandosi glorificando il loro vino: *vin*



bon e plebeo/ Gloria in excelsis Deo. Naturalmente la tenacia di tale atteggiamento era nota anche ai tecnici, ed è per questo che, con realismo, dopo aver indicato la strada della sperimentazione delle viti europee, abbassando gli obiettivi programmatici, riconoscevano che si sarebbe potuta migliorare la viticoltura diffondendo certi ibridi produttori diretti, di rusticità simili all'Isabella, e produttivi, come Gaillard 157 e Seibel 2. L'indicazione non nasceva da scrupoli antifillosserici dato che la fillossera, comparsa nel 1921, aveva fatto danni in una zona limitata attorno a Porto Alegre. Era un implicito riconoscimento della difficoltà a fare vino di qualità. Una situazione che si poneva in un rapporto di continuità con quella della madrepatria, dove i tecnici della Cattedra ambulante di agricoltura erano costretti ad ammettere che:

si sa che la vite clinton dà un vin men che mediocre, anzi tanto grossolano che i fini bevitori lo rifuggono come il diavolo l'acqua santa, ed il commercio non vuol saperne o ne nasconde la faccia... la vite clinton si adatta convenientemente alla natura del clima, alla qualità umida dei terreni, senza esigere molteplici trattamenti anticrittogamici... In quanto alla qualità del vino la popolazione agricola che guarda poco per le sottili lo ricerca, lo paga bene e lo beve volentieri.

Dagli anni venti del Novecento la viti-vinicoltura ri-

ograndense si sviluppò lungo due direttrici: quella produttiva e commerciale delle colonie, basata sulla produzione di vino comune da tavola con il vitigno Isabel, che alla metà degli anni venti comprendeva circa il 97% della produzione totale, e quella sperimentale degli Istituti e laboratori di ricerca statali, orientata ad un rinnovamento della coltivazione della vite con la diffusione di vitigni europei in grado di elevare lo standard qualitativo del vino. La sinergia tra questi due rami portò ad un perfezionamento tecnologico nella viticoltura e a tentativi di produzione di vini di qualità. Esempio di tale fase può ritenersi la Sociedade Vinícola Rio Grandense del 1929, che introdusse una pigiatura meccanica in grado di lavorare 10.000 chili d'uva all'ora, con separazione degli acini, e che diede vita ad una fattoria, Granja União, specializzata nella coltivazione di viti quali Riesling, Trebbiano, Malvasia di Candia, Merlot, Cabernet e altri. La società aveva tre stabilimenti filiali in S. Paulo, Rio de Janeiro, Salvador Baía con imbottigliamento in loco, condizione questa che, baipassando il centro economico della capitale Porto Alegre, permise al commercio del vino di garantire margini più cospicui. Stimoli produttivi furono attivati anche ricorrendo allo spirito cooperativo, con la fondazione della Cooperativa Vinícola Caxiense nel 1930, che in otto centri di vinificazione garantì costanza di lavorazione. Inoltre lo sforzo economico fu sorretto dalle prime grandi manifestazioni regionali a favore del vino con la realizzazione di cinque Feste dell'uva negli anni trenta. Il suo organizzatore, Joachim Pedro Lisbôa risulta nel 1950 alla testa dell'Istituto Rio-Grandense do Vinho, al quale faceva capo una rete di cooperative che godevano dell'assistenza tecnica della ancora vitale Estação Experimental de Viticultura e Enologia, che poteva vantare, oltre al primato produttivo dell'area di Caxias in tutto il Brasile, anche un ampio spettro di vitigni, oltre 300. In realtà intendeva includere anche quelli coltivati in via sperimentale, e la cui coltivazione nei vigneti coloniali era tutt'altro che semplice.

João Andreola, classe 1908, realizzò il suo vigneto a Fazenda Souza. Inizialmente coltivò un po' di Isabel, poi, dato che era il tempo degli innesti, di sua mano innestò ben 42 varietà: Moscato italiano, di Amburgo, di Alessandria e anche Moscato rosato; Barbera, Cabernet, Riesling, Trebbiano, Malvasia, Piavêni, Peve-



rela, Pirovano etc. All'esposizione del 1937 ottenne lusinghieri riconoscimenti. Smerciava l'uva Isabel nella cantina locale, e le altre uve alla Società vinicola di Caxias. Poi un anno la brina gli bruciò metà vigneto, con conseguente poco prodotto. Lo ricostituì. Dopo tre anni altra brinata, e ricostituì di nuovo le viti bruciate. Poco dopo le piogge invernali asportarono il terreno: *zê restà pura tera dura e lora son desanimà*.

Questa è la pecca del contesto ecologico riograndense che la nuova odierna scommessa sul vino è chiamata a vincere: la battaglia contro le formiche i pionieri a suo tempo la hanno vinta a forza di *caliere* di acqua bollente.

Daniele Gazzi

Collaboratore del Museo Etnografico della Provincia di Belluno e del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, Seravella di Cesiomaggiore.



NOTE

Per il presente articolo ho fatto riferimento al lavoro di Zannini, Andrea - Gazzi, Daniele - Contadini, emigranti, “colonos”. Tra le Prealpi venete e il Brasile meridionale: storia e demografia, 1780-1910, Treviso: Fondazione Benetton Studi Ricerche / Canova, 2003; l'ideologia delle regioni di colonizzazione è interpretazione dello storico Piero Brunello; il quadro dell'agricoltura veneta è tratto da Marino Berengo; per la parte brasiliana ho utilizzato Battistel, Arlindo Itacir - Costa, Rovilio - *Assim vivem os Italianos*, Porto Alegre: Est/Educs, 1982, le pubblicazioni celebrative degli anniversari della colonizzazione e il mensile «*Insieme. A rivista italiana daqui*», Curitiba PR.

Oltre ai vigneti: la costruzione del paesaggio del vino e l'immigrazione italiana nella Serra Gaucha - Rio Grande do Sul, Brasile

di Marilei Elisabete Piana



Introduzione

“Mérica, Mérica, Mérica, cosa sarala sta Mérica”... questa canzone risuona nella mia memoria come in quella di tanti altri brasiliani discendenti da italiani, il cui ricordo è stato tramandato di padre in figlio. La tavola piena, la zuppa di agnolini, la pasta, i tortelli, le lasagne e il galletto, la famiglia riunita nei pranzi domenicali, il canto, tutto sempre accompagnato dal vino. I miei ricordi d'infanzia mi riportano al mulino per il mais del nonno e ai suoi suoni. L'attaccamento alle origini, la cucina, il saper fare, i lavori manuali, i ricami della nonna per il corredo del suo matrimonio degli anni '30 che mi ha regalato, le storie che i padri e i nonni raccontavano: tutto questo fa parte di me. Sono cresciuta in un ambiente di grande valorizzazione dell'identità familiare, dei suoi valori e delle sue tradizioni. Tre anni dopo la laurea in Architettura nel 1987 mi sono recata a Vicenza per la prima volta per conoscere la terra del mio bisnonno Giovanni Battista Piana, nato a Poiana Maggiore e immigrato nel 1876 in Brasile a Bento Gonçalves nello Stato del Rio Grande do Sul.

Io, architetto, come potevo non restare affascinata da Vicenza, dalle opere palladiane e dai suoi dintorni? Così, al CISA (Centro Internazionale di Studi di Architettura Andrea Palladio), grazie all'Ente Vicentini nel Mondo ⁽¹⁾, ho frequentato nel settembre del 1998 un corso sulla storia e le opere di questo ineguagliabile architetto. Nel 2009, dopo un corso di Cultura veneta all'Università Cà Foscari di Venezia, mi sono concentrata sul Master che stavo frequentando presso l'Università Federale dello Stato del Rio Grande do Sul sul Paesaggio culturale del vino. Poi, in viaggio per Conegliano, mi sono fermata a

Summary / *This article has the purpose to present Serra Gaucha's vine landscape as the expression of the man on the territory. This landscape was shaped by Italian immigrants, mostly from the Veneto, who began arriving in Brazil in 1875, marking the first wave of Italian immigrants to Rio Grande do Sul. These immigrants settled in the steep hill zones, where work was arduous, yet overcame these obstacles planting vineyards, which today continue to be managed by the descendants of those original immigrants. Particular to this region is that the grape vines are supported by trees, creating a continuous and unique landscape.*

Besides this aspect of cultivation, which greatly distinguishes Sierra Gaucha's viticulture area, there is also the practice of espalier training method, in which the vines are cultivated to make “vinhos finos”. The purpose of this work is to bring attention to this unique landscape in order to promote its conservation and to communicate its identity, history and the memory of every single person who participated in its construction.



La famiglia Bof, originaria di Seren (BI), espone il proprio raccolto con prodotti argentini e altri portati dal proprio paese d'origine, come l'uva. Archivio municipale di Caxias. FASF- FotoArchivio Storico Feltrino

Vicenza, dove ho fatto una meravigliosa scoperta, merito dell'amico Andrea Zaggia che mi ha fatto conoscere la Biblioteca "La Vigna". Grazie alla gentile accoglienza di Attilio Carta, Cecilia Magnabosco e Alessia Scarpapolo ho potuto condurre le mie ricerche sul vino e sugli immigrati veneti in Brasile. Ringrazio di cuore questa istituzione per l'opportunità che mi ha dato, perchè le vigne e la loro storia fanno parte anche della mia vita!

Lo stato del Rio Grande Do Sul e il paesaggio del vino

Situato nell'estremità meridionale del Brasile, lo Stato del Rio Grande do Sul, il cui capoluogo è Porto Alegre, ha una popolazione di circa 10,7 milioni di abitanti (stima 2010) e un'estensione di 281.748 km².

Diversi gruppi etnici hanno occupato questo stato, fino all'arrivo degli europei all'inizio del XVII secolo. Fino a quel momento questa regione era stata abitata da etnie di indiani, tra cui i Guarani. La presenza degli italo-

lusitani nel sud del Brasile è attestata ancora prima del Trattato di Madrid del 1750 nella divisione delle terre e nella realizzazione e illustrazione di carte geografiche. Con l'arrivo dei gesuiti nel 1626, il cui scopo era la catechizzazione degli indios, furono costituite le Riduzioni gesuite (piccoli nuclei cittadini) situate nel nord-ovest del Rio Grande do Sul, che durarono fino al 1756.

Il commercio e il contrabbando dei metalli preziosi, come l'argento (che veniva trasportato attraverso il Rio de la Plata, tra Argentina e Uruguay) e l'allevamento del bestiame attirarono l'interesse di Portogallo e Spagna per la regione situata fra il Rio Grande do Sul e l'Uruguay, le cui frontiere furono delimitate nel 1820. La Guerra dei Farrapos (1835-1845) tra la Repubblica Riograndense e l'Impero del Brasile scoppiata per gli eccessivi oneri fiscali e il disinteresse del governo centrale nei confronti dello sviluppo delle industrie locali, vide la partecipazione di rivoluzionari italiani, come Livio Zambecchi e Giuseppe Garibaldi, che in tale circo-



La famiglia Dal Zotto Silvestri, originaria di Seren (BI), viene ritratta con bicchieri e fiaschi di vino, simbolo del Rio Grande do Sul. Raccolta Diego Dal Zotto. FASF- FotoArchivio Storico Feltrino

stanza conobbe Anita. Questa guerra interna dimezzò gli allevamenti e la loro economia. Solo con l'arrivo dei primi immigrati tedeschi, a partire dal 1820, la situazione venne ristabilita.

I primi immigrati si insediarono nella provincia di São Pedro do Sul (2). Arrivarono prima i tedeschi nella regione vicina a Porto Alegre e nella pianura circostante, poi i francesi, i polacchi, gli italiani e in seguito altre nazionalità.

I primi riferimenti sulla coltivazione della vite in Brasile risalgono al 1567 nello stato di Bahia, mentre solo verso la fine del '700 i documenti attestano la sua coltivazione nello stato di São Paulo. La vite venne introdotta in Brasile dai portoghesi (3) che vi trovarono un clima favorevole al suo sviluppo, ma a causa della possibile concorrenza che il vino brasiliano poteva fare a quello

portoghese, ne contrastarono presto la sua coltivazione e diffusione. Gli immigrati tedeschi che si stabilirono nel Rio Grande do Sul a partire dal 1824 furono i primi a costruire le pergole vicino alle proprie case, con i vitigni americani Isabel, Concord e altre "labruscas" resistenti alla fillossera.

L'immigrazione italiana nel Rio Grande do Sul diventò consistente a partire dal 1875 (4). Fino al 1935 giunsero in Brasile 1,5 milioni di italiani. In circa 100 mila colonizzarono il Rio Grande do Sul (54% Veneti, per la maggior parte Vicentini, 33% Lombardi, 7% Trentini, 4,5% Friulani, altri 1,5%).

Dato che le terre vicine a Porto Alegre e la pianura circostante erano già state occupate dai tedeschi, gli italiani furono dirottati nella Serra Gaucha. Per primi arrivarono i Lombardi nella Colonia Caxias, nella località che fu nomi-

nata Nuova Milano. Vennero fondati due nuovi villaggi, la Colonia di Donna Isabel (comune di Bento Gonçalves) e Conde'Eu (Comune di Garibaldi). Dalla colonia di Donna Isabel partirono altri nuclei in direzione e oltre il Rio das Antas. Sempre nel 1875 furono create due colonie italiane nel centro dello Stato del Rio Grande do Sul, Fundos di Nova Palmira e Silveira Martins.

Le difficoltà incontrate dagli immigrati, le privazioni e le sofferenze vissute nel viaggio dall'Italia al Brasile ("trentasei giorni di macchina a vapore, e in America vogliamo arrivar: Mérica, Mérica, Mérica, cosa sarala sta Mérica...") (5) restarono impresse nella loro memoria fino alla morte. In Brasile parte del viaggio veniva fatta in treno (circa 120 km), il resto a piedi. I bambini venivano caricati sui carri o nei panieri sul dorso dei cavalli.

Gli Italiani popolarono quindi gli altopiani della Serra Gaucha e subito si dovettero scontrare con la natura del luogo, riuscendo però a promuovere una stretta interazione col paesaggio che andarono a modificare. La foresta venne tagliata, furono costruite case in legno, il terreno guadagnato fu lavorato in vista della semina di cereali e granturco. Il sogno della terra era finalmente diventato realtà per molte famiglie. Furono anni di difficoltà e di duro lavoro e forse è per questo motivo che la terra e il suo possesso sono così importanti per gli immigrati, anche se le condizioni che erano state promesse riguardo il prezzo della terra e la certezza del suo possesso non furono le stesse al momento del-

la firma dei contratti.

Partire per un mondo totalmente sconosciuto, abbandonando il proprio paese, la famiglia, gli amici, la vita sociale e quotidiana, fu molto doloroso per questi immigrati. Le prime provviste ricevute furono fagioli neri, riso, lardo, biscotti e zucchero; la carne se la dovevano procurare con la caccia. Dagli alberi di Araucaria ricavavano il legno per costruire le loro case, mentre i semi e i pinoli, chiamati pinhão, erano una grande fonte di alimentazione in vista dell'inverno. I frutti erano abbondanti e gli immigrati impararono a utilizzarli nella loro alimentazione. Dopo aver portato nelle proprie case gli animali domestici, i nuovi coloni impiantarono dei vigneti e così cominciò a formarsi un nuovo paesaggio agrario.

Gli immigrati spesso avevano portato con sé le viti dall'Italia, ma a causa dei lunghissimi viaggi e per le condizioni ambientali non certo ideali, le prime piantagioni sui terreni appena disboscati fallirono. Iniziarono quindi a rifornirsi di barbatelle dagli immigrati tedeschi che per primi si erano stabiliti nella Serra Gaucha, dove coltivavano la vite americana Isabel. Si cominciò così a produrre il "vino del contadino" che esprimeva tutta la tradizione del paese d'origine e la sua cultura. Un lavoro fatto con le mani e con il sudore della fronte che grazie alla natura del luogo diede presto i suoi frutti.

In pochi anni la viticoltura divenne un fattore economico rilevante. I vigneti piantati a mano in valli e pendii caratterizzano l'unicità e l'identità della Serra Gaucha, dove sono localizzate le tre principali aree di produzione con certificazione geografica del Brasile: la Denominazione d'Origine (DO) del Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves (la capitale brasiliana del vino) e le Indicazioni geografiche (IG) Altos Montes e Pinto Bandeira.

Oggi altre regioni del Brasile sono dedicate alla produzione del vino: la Vale do São Francisco (PE e BA) con la produzione di uva da tavola, due comuni nel Rio Grande do Sul: la Serras de Sudeste - Encruzilhado do Sul e la Campanha, dove si coltivano uve per la produzione di vini pregiati. Gli immigrati hanno trasformato questo territorio sulla base del loro background, facendolo proprio. Il paesaggio del vino costruito nel tempo evoca presenze, oggetti, il saper fare, storia e ricordi. Tutti riferimenti che appartengono all'identità culturale degli abitanti della regione, che basa la propria economia sul vino.

Secondo Castriota sono grandi sfide che coinvolgono





La famiglia Dal Zotto Silvestri in posa davanti ad una vigna, fonte di sostentamento per molte famiglie di immigrati. Raccolta Diego Dal Zotto. FASF- Foto Archivio Storico Feltrino

la conservazione dei paesaggi culturali al di là dei fabbisogni fondamentali dell'uomo: vivere, abitare, produrre. Tutti i paesaggi, soprattutto quello viticolo, hanno il proprio valore estetico, legato al turismo e all'ecologia. "Conservare i paesaggi culturali è una delle sfide più complesse [...]. Il significato di questi paesaggi e la loro autenticità coinvolgerà anche elementi che riguardano la dimensione culturale del patrimonio".

La costruzione del paesaggio

Nella Serra Gaucha l'impianto delle viti veniva fatto in terreno di coltura o subito dopo il diboscamento (6), fra i resti di tronchi bruciati e servendosi comunemente di talee. Sono due i principali tipi d'impianto dei vigneti: il pergolato continuo, detto "di latada", e la conduzione a spalliera. La forma del vigneto è legata alla tipologia della vite. L'impianto a pergolato continuo (molto diffuso in

Italia, soprattutto in Trentino) è il più diffuso e adatto alle zone collinari. Utilizzato per i vitigni americani, come l'Isabel, caratterizzati da un maggior sviluppo vegetale, il pergolato presenta pali di sostegno verticali e trasversali su cui la vite può agganciarsi e svilupparsi. Il paesaggio che ne deriva è singolare e la produzione è facile e



Vigneto a pergolato continuo



Vigneto a spalliera, sullo sfondo il pergolato continuo



In rosso è evidenziato il filo metallico inserito nei platani durante la loro crescita



I platani delimitano i vigneti e provvedono al loro sostegno



Vigneto a pergolato continuo

abbondante con un minor utilizzo di manodopera. La spalliera, introdotta da Celeste Gobbato (enologo di origine italiana considerato un pioniere della moderna viticoltura brasiliana) e da altri esperti del settore, è invece utilizzata per i vitigni europei, come Barbera, Trebbiano, Vernaccia, Traminer e altri.

La storia della viticoltura insegna che l'uomo ha utilizzato metodi molto diversi per la coltivazione della vite, in base alla propria cultura e alla propria identità. Fin dai tempi antichi, in molte regioni sono stati utilizzati gli alberi a sostegno della vite. L'impianto dei vigneti nella Serra Gaucha è avvenuto su un territorio geografico costituito da valli e montagne. Di conseguenza le viti avevano bisogno di un supporto sicuro per resistere agli effetti del clima, vento e pioggia in primo luogo. Furono utilizzati come sostegno proprio gli alberi e questa è la caratteristica del paesaggio viticolo della Serra Gaucha.

Il platano, le pietre, il filo metallico

I supporti per le viti derivavano inizialmente dai materiali presenti sul posto: le pietre, abbondanti in tutta la regione,

il legno, ricavato dagli alberi di Araucaria e il bambù.

Quando l'Araucaria iniziò a scarseggiare (oggi infatti è una specie in via di estinzione) in Serra Gaucha si iniziò a utilizzare il Platano, un albero che cresce facilmente. In inverno, quando le viti sono spoglie, si possono osservare i platani che marciano il paesaggio viticolo.

Se inizialmente i sostegni trasversali del pergolato continuo erano in legno, in seguito furono sostituiti da fili metallici inseriti all'interno del fusto del platano durante la sua crescita. Nel momento in cui i giovani platani vengono piantati, si usa utilizzare un podio di legno a loro sostegno. Quando il podio marcisce, l'albero è ormai grande ed è in grado di sostenere il peso del vigneto.

I vigneti risultano delimitati da file di platani e le aree così circoscritte modellano le valli e i pendii. La divisione coloniale delle terre effettuata nel 1870 la si può osservare proprio nella delimitazione dei vigneti, testimonianza di quel periodo storico.

Le pietre sono state molto utilizzate per delimitare le proprietà rurali, in associazione con i platani a sostegno delle viti, sia come 'pali di testa' che come sostegni interni al filare.



*In alto e al centro: Casa e chiesa costruite in pietra.
In basso: La chiesa costruita con il vino.*

Presente in grande quantità, la pietra fu molto utilizzata anche nella costruzione delle case e delle cantine. Anche molte chiese furono costruite in pietra. Gli immigrati usavano intonacare le case, per loro era un modo per non sembrare poveri, visto che non avevano potuto comprare altri materiali per costruire le loro abitazioni. Oggi che l'intonaco è stato tolto, le case possono mostrarsi in tutta la loro bellezza, finalmente apprezzata.

La religione ha sempre avuto un ruolo molto importante nella coesione degli abitanti delle varie comunità. Non è mancata nemmeno la chiesa costruita con il vino. All'inizio del XX secolo, quando non pioveva da mesi, ma le botti erano piene di vino, mancava l'acqua necessaria per terminare la costruzione della chiesa e nelle preghiere si chiedeva la pioggia. Venne così l'idea di sostituire l'acqua con il vino per fare la calce e così si riuscì a finire il lavoro.

Oggi la Serra Gaucha è un territorio vinicolo riconosciuto e molti dei suoi Vini fini partecipano a manifestazioni ricevendo premi anche all'estero. Prevalgono i vini bianchi, favoriti dal tipo di terreno e dalle condizioni climatiche. Sono famosi Chardonnay, Riesling e Pinot Noir, tra i vini rossi (7) Merlot, Pinotage, Barbera e Marselan. A Garibaldi è nato il primo Champagne brasiliano, riconosciuto e autorizzato dal Tribunale federale nel 1913. Fu Manoel Peterlongo, immigrato di origine trentina, a ottenere di poter utilizzare il marchio nella propria azienda con la legge 78.835. Insieme a questo, vengono oggi prodotti altri vini spumanti molto apprezzati.

A Bento Gonçalves si concentra il 25,7% della produzione di vini e derivati del Rio Grande do Sul, l'80% della produzione di succo d'uva (Isabel e Concord), il 57% della produzione di vino con la vitis vinifera.

Dopo 139 anni dall'arrivo degli immigrati italiani, il paesaggio costruito continua a esprimere il patrimonio culturale nei suoi aspetti materiali e immateriali. Nonostante la continua evoluzione del mondo odierno c'è bisogno di salvaguardare la propria identità. La Serra Gaucha è un territorio che ha visto sorgere paesi e città su monti e valli e porta con sé un inestimabile valore culturale. L'osservazione del paesaggio rivela l'identità di chi lo abita, i loro usi e costumi e la percezione di questi valori è importante per la comprensione di un territorio singolare che in futuro potrebbe diventare patrimonio dell'umanità. Alcune tradizioni culturali di origine italiana che si ritrovano in



Nozze Famiglia Dal Zotto. FASF- Foto Archivio Storico Feltrino

questa regione sono state abbandonate in Italia, anche per quanto riguarda la varietà dei vigneti. Occorre capire il valore di questo paesaggio per mantenere, per le future generazioni, l'opportunità di capire se stesse e di credere così nel proprio futuro.

Marilei Elisabete Piana

è docente di Architettura e urbanistica all'Università di Caxias do Sul. Si occupa di ricerche sui territori del vino e sul suo patrimonio culturale.

NOTE

1. Ringrazio l'Ente Vicentini nel Mondo, in particolare la sig.ra Marina Verlatto, per il suo aiuto e l'opportunità che mi ha dato di frequentare il corso di Architettura

Palladiana presso il CISA nel 1998.

2. De Boni, Luis A. - Costa, Rovilio - Far la Merica. A presenza italiana no Rio grande do sul, Porto Alegre : Riocell, 1991, p.18.

3. Gobbato, Celeste - Manual do Vitivinicultor brasileiro, Porto Alegre : Globo, 1940, vol. 1.

4. De Boni, Luis A. - Costa, Rovilio, Far la Merica. A presenza italiana no Rio grande do sul, Porto Alegre 1991, p.18.

5. Canzone "Mérica, Mérica" (Canto degli emigranti).

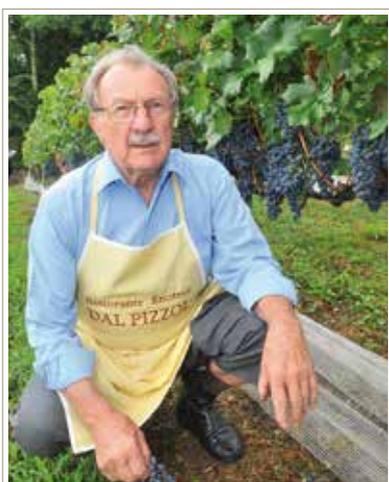
6. Castriota, Leonardo Barci - Patrimônio Cultural: conceitos, políticas, instrumentos, São Paulo : Annablume de Sao Paulo, 2009.

7. Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud, Porto Alegre, 2000, vol. 1, p.201.

8. www.ibravin.com.br

Intervista a Rinaldo Dal Pizzol, vitivinicoltore di origine veneta in Brasile

di Alessia Scarparolo



Rinaldo Dal Pizzol

Rinaldo Dal Pizzol vive a Bento Gonçalves (Rio Grande do Sul) con la sua famiglia. Discendente da emigranti italiani originari da Corbanese di Tarso (Treviso) giunti nel sud del Brasile nel 1879, conduce un'azienda vitivinicola con il fratello Antonio chiamata "Dal Pizzol Vinhos Finos", fondata da loro padre nel 1974. L'amore per l'Italia è molto forte, come dimostrano i viaggi compiuti nel paese d'origine a partire dal 1966 e la lingua in cui si esprime: il Talian. Intervistato l'anno scorso da Mirco Villanova nel programma Venetoglobe.com su RadioConegliano, Rinaldo Dal Pizzol ha avuto modo di spiegare che il Talian è una mescolanza dei dialetti degli immigrati veneti, con qualche influsso dal portoghese autoctono, che mantiene ancora parole che qui in Italia sono scomparse dall'uso. In Brasile il Talian è l'unico dei 5 idiomi ausiliari della lingua ufficiale ad avere un'origine europea e ha inoltre una propria letteratura. Tutti gli altri idiomi sono infatti di origine indigena.

Dal Pizzol ha poi accennato alla storia della sua famiglia. Suo padre, da buon Veneto, aveva iniziato a coltivare la vite per ricavarne il vino da bere in casa. Decise poi di fondare un'azienda vitivinicola proprio a Bento Gonçalves.

Può raccontarci qualcosa di più sulle sue origini e di come suo padre ha fondato l'azienda vitivinicola?

Le notizie più antiche sulla mia famiglia risalgono agli anni '60-'70 del XVII secolo. I miei antenati, Pizzol, erano originari di Corbanese di Tarso, da dove partirono per trasferirsi a Collalbrigo (località di Conegliano) nel 1800 e infine a Rua di Feleto nel 1860 già con il nome mutato in "De Pizzol".

Fino a questo momento non possedevano terre, ma lavoravano per i Signori del posto. Da sempre la mia famiglia coltiva l'uva, soprattutto da quando si è trasferita a Rua di Feleto in un fondo che produceva Prosecco di cui poi è diventata proprietaria.

Proprio da Rua di Feleto i miei antenati sono partiti nel 1878 per il Brasile: la vedova di Bartholomio, Teresa Sturion, partì con tre figli maschi, due figlie e due cognati, fratelli del marito (morto nel 1874). In Brasile un funzionario dell'anagrafe sbagliò a trascrivere il cognome e De Pizzol divenne Dal Pizzol.

Dei figli di Teresa, il primogenito Martino si sposò a Bento Gonçalves e da qui prese origine il ramo della mia famiglia. Il suo primo figlio, João Batista (mio nonno) e Attilio, mio padre (primogenito di Batista) nacquero entrambi in Brasile.

Io sono figlio primogenito di Attilio e ho tre figli maschi e cinque nipotini tra cui Maria Carolina che ha interrotto una serie di 13 generazioni di primogeniti maschi fra quelle del Veneto e del Brasile.

Da quando i Dal Pizzol sono arrivati in Brasile nel 1879/80 si sono dedicati alla coltivazione della vite, come in Veneto, e producevano il loro vino per il consumo familiare. L'eccedente veniva venduto, come erano d'altronde abituati a fare tutti gli immigrati di questa regione.

Suo padre era in contatto con viticoltori italiani?

Mio padre entrò in contatto con alcuni tecnici ed enologi Italiani giunti in Brasile a partire dal 1910/12. Molti di loro erano laureati alla Scuola di enologia di Conegliano. Uno dei primi ad arrivare fu Celeste Gobato e poi seguirono Lorenzo e Horazio Monaco, Massimo Nandi, Paolo Fenocchio, Giuseppe Alfredini, Luigi Pesseto, Fedele e Giovanni Simon, fra tanti altri.

Negli anni '70 del Novecento Attilio, che aveva avviato un'importante produzione di uva e già con figli laureati in Enologia e amministrazione, decise di produrre vino da vendere sul mercato, dando inizio così alla fase delle piccole aziende vinicole familiari della regione che producevano i cosiddetti vini fini, vini di qualità che fino a quel momento erano stati prerogativa delle grandi aziende vitivinicole. L'esperienza, le conoscenze e lo spirito di iniziativa di Attilio, con l'aiuto e la formazione dei figli, furono fondamentali per l'inizio di questa bella sfida.

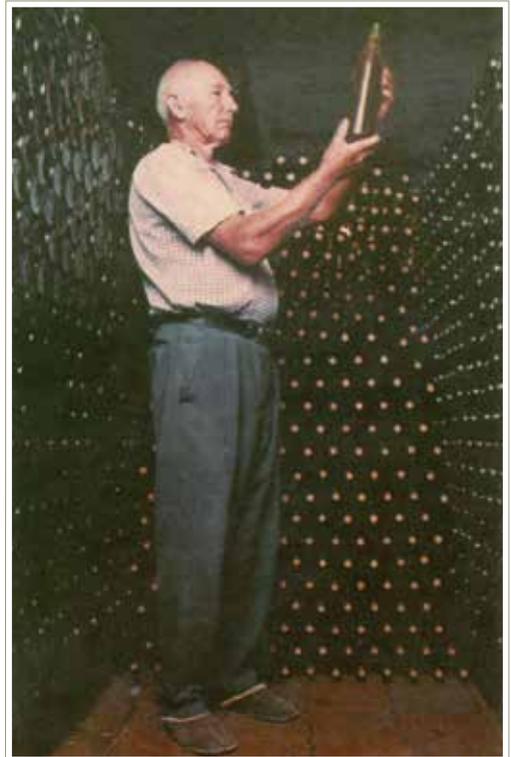
Suo padre come si è procurato le viti che coltivava?

Le viti coltivate nella regione erano tutti vitigni italiani, francesi, portoghesi, spagnoli, tedeschi, con presenza anche di varietà americane.

Quali vini produce la sua azienda oggi?

I vini prodotti attualmente sono: per i rossi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Pinot Noir, Gamay (vitigni francesi); Ancelota (italiano); Touriga Nacional (portoghese). Per i bianchi: Chardonnay, Sauvignon Blanc (vini tranquilli), Spumanti brut champenoise di uve Chardonnay e Pinot Nero; brut charmat bianco e rosé, Moscatel spumante processo Asti.

Alla Biblioteca "La Vigna" abbiamo avuto modo di conoscere personalmente Rinaldo Dal Pizzol che si è recato a Vicenza durante uno dei suoi viaggi in Italia,



Il nonno Giovanni Battista Dal Pizzol



Parco tematico

ritornando anche di recente con in dono alcuni libri sul Talian.

Come ha conosciuto la Biblioteca “La Vigna”?

Chi è immerso anche minimamente nella cultura del vino nel mondo conosce e sa che esiste la Biblioteca Internazionale “La Vigna”. Io ho voluto venirci personalmente (per due volte) perché sono un appassionato di libri e di letteratura sul vino e sto organizzando una biblioteca sul genere qui nell'Ecomuseo del vino.

Dal Pizzol ci ha raccontato di aver fondato, accanto all'azienda, un Parco Tematico con un Museo del Vino e altri spazi dedicati all'enologia. Il Museo conserva diversi tipi di bottiglie, cavatappi, attrezzi agricoli, anfore e vari tipi di vasi di ceramica utilizzati nel corso di epoche diverse per immagazzinare il vino. Gli oggetti provengono non solo dal Brasile, ma da tutto il mondo. Molto in-

teressante è l'ambizioso progetto “Vinhedo do Mundo”, dove Dal Pizzol intende collezionare 400 varietà di vini da tutto il mondo.

Ci può raccontare qualcosa su come e perché è nato questo progetto?

Il Parco Tematico è un spazio culturale (ampio 8 ettari) che si occupa della cultura del vino ed è stato recentemente convertito in “Ecomuseo de la cultura del vino” in cui si trovano una mostra permanente di oggetti storici, una mostra itinerante legata alla storia locale del vino, il Vinhedo do Mundo con circa 400 vitigni oriundi di 30 paesi, una enoteca con la collezione di tutti i vini prodotti nella nostra Azienda dalla fondazione fino ad oggi, una collezione botanica di circa 300 specie catalogate (native, esotiche, ornamentali, etc).

L'Ecomuseo è iscritto tra gli organismi museologici del Brasile e riconosciuto dalla ACTE - Association for culture



Museo del vino

and tourisme Exchange, con sede a Strasburgo.

Il vigneto del mondo è un simbolo e un messaggio di fratellanza e di solidarietà umana che solo la cultura del vino e le sue implicazioni filosofiche sono in grado di esprimere. Questo progetto mira a diventare una delle più belle collezioni di varietà di vite nel mondo. L'obiettivo è quello di trasformare il sito in un riferimento culturale.

Ha ottenuto un sostegno economico dal governo Brasiliano?

L'Ecomuseo è un progetto che ottiene risorse dal Ministero della cultura brasiliano, attraverso la legge sugli incentivi fiscali alle imprese private.

Cosa significa per lei un vigneto con 400 tipi diversi di vite?

Una collezione di 400 vitigni, oltre ad essere un'at-

trazione turistica, si configura come un importante patrimonio del mondo culturale del vino. È fondamentale per gli studi delle scuole di enologia, per insegnanti e studenti provenienti da tutto il mondo. Per noi è un onore avere un rapporto di collaborazione e di stretta fratellanza con la Cantina Produttori di Cormons, in Friuli, meravigliosa organizzazione italiana rappresentata da Luigi Soini, buon amico ed egregio professionista culturale del vino.

Intende produrre anche un vino con l'uva raccolta dalle diverse viti?

Siamo già alla quarta raccolta e ogni volta abbiamo vinificato tutte le uve insieme e prodotto il Vinum Mundi, un prodotto unico, raro, culturale, non commerciale.

La catalogazione del Fondo Demetrio Zaccaria è continuata grazie al sostegno della Fondazione Cariverona

Lo scorso febbraio si è conclusa la tranche 2013 del progetto di catalogazione del Fondo Demetrio Zaccaria della Biblioteca "La Vigna". Grazie al sostegno della Fondazione Cariverona sono stati catalogati in SBN (Servizio Bibliotecario Nazionale) circa 3000 opuscoli da due esperti catalogatori che hanno collaborato con la Biblioteca attraverso un contratto di collaborazione a progetto. Questi opuscoli sono un'importante testimonianza degli interessi di Demetrio Zaccaria per il vino, l'enologia, l'agricoltura e la civiltà contadina in generale e la gastronomia. Ma sono anche testimoni dei suoi contatti e dei suoi viaggi in tutto il mondo. Mentre si trovava all'estero per affari, Zaccaria era infatti solito frequentare gli antiquari del posto per ricercare pubblicazioni con cui arricchire la propria Biblioteca. Sebbene poi si fosse interessato all'enologia solo a partire dal 1951, la curiosità e la passione per la materia lo portarono a diventare ben presto un profondo conoscitore del mondo del vino, allacciando rapporti con i maggiori esperti del settore e aprendo le porte della propria biblioteca agli studiosi interessati. Questi rapporti, insieme alle visite ad aziende italiane e straniere e alla

partecipazione a Congressi specifici sulla vitivinicoltura, gli diedero la possibilità di collezionare anche una grande quantità di vario materiale miscelaneo, proprio quello oggetto del progetto di catalogazione finanziato dalla Fondazione Cariverona. La maggior parte degli opuscoli sono in lingua straniera. Oltre a francese, inglese, tedesco, spagnolo e portoghese, si riscontrano lingue dell'Europa del nord e lingue slave, nonché cirillico, greco, armeno (che vengono traslitterati) e perfino l'afrikaans e il cinese. Da un punto di vista tecnico questi opuscoli non sono stati di facile catalogazione. Oltre alle oggettive difficoltà date da alcune lingue, molto spesso il materiale risultava privo di alcune fondamentali indicazioni bibliografiche e tipografiche che hanno reso necessarie delle verifiche negli OPAC internazionali o in altre fonti. Una bella sfida per i catalogatori che ha dato vita a vivaci discussioni negli uffici della Biblioteca "La Vigna". Per il 2014 è in progetto il proseguimento della catalogazione degli opuscoli miscelanei ancora una volta grazie al sostegno della Fondazione Cariverona.

A.S.

PUBLIKACE ÚSTŘEDNÍHO SVAZU VINAŘŮ ČESKOSLOVENSKÝCH

SVAZEK 13.

REDIGUJE ING. DR. JOSEF BLAHA.



*Nejdůležitější odrůdy
révy vinné pěstované v ČSR.*

ČÁST I.

Sylvanské zelené, červené a modré, Froelichovo Sylvanské,

Müller - Thurgauova réva.

ING. DR. JOS. BLAHA

BRNO



DUBEN 1937.

Nákladem vlastním. Tiskem Noviny v Brně.

Bibliografia

Elenco delle opere possedute dalla Biblioteca

“La Vigna” sulla vitivinicoltura in Brasile e Argentina

Alcade, Albert J. - Cultivares vitícolas cuyanas, Buenos Aires: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 1977

Almela Pons, Guillermo - Manual práctico de viticultura, Buenos Aires: Klug, Marchino & Cia, Editorial Pan America, 1945

Alvarez, Teodoro - Viticultura general: adaptada al Uruguay y a la Argentina de acuerdo con los últimos adelantos de esta ciencia, Montevideo: Imprenta Artística De Juan J. Dornaleche, 1913

Anexo estadística vitivinícola año 1969, Mendoza: Instituto Nacional de vitivinicultura, 1970

Anuario frutícola vitivinícola e industrial de la República Argentina, Buenos Aires: [s.n.], 1940-1941

Argentina vitivinícola, Mendoza: Instituto nacional de vitivinicultura, [19..]

Argentina. Ministerio de Agricultura de la Nación, Junta Reguladora de Vinos - Recopilación de leyes, de decretos y disposiciones sobre la industria vitivinícola 1888-1938, Buenos Aires : G. Kraft, 1938. - 2 vol.

Battistel, Arlindo Itacir - Retratos da Colônia, [Porto Alegre]: Pallotti, 2008.

Beretta, Pier Luigi - La colonizzazione italiana nel Rio

Grande do Sul (Brasile) : contributo a una ricerca geografica sull'insediamento e sulle attività economiche dei coloni di origine italiana nella regione vitivinicola di Caxias do Sul (Encosta da Serra), Pavia: Università degli studi, Facoltà di scienze politiche, 1976

Bernardi, Ulderico - A catàr fortuna : storie venete d'Australia e del Brasile; con due interventi di Giovan Battista Pellegrini, Vicenza: N. Pozza, 1994

Biondolillo, Aldo Luis - Política de stocks y estabilidad del mercado vitivinícola Argentino: [documentación presentada al Congreso nacional sobre exportaciones vitivinícolas] Biondolillo, Mendoza: Bolsa de comercio, 1972

Bunse, Heinrich Adam Wilhelm - O vinhateiro: estudo etnográfico-linguístico sobre o colono italiano no RS, Porto Alegre: Universidade federal do Rio Grande do Sul, Instituto estadual do livro, 1978

Canti della tradizione italiana nel sud del Brasile / [prodotto dalla Associazione internazionale] Soraimar, [Udine]: Nota, [200.]

Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud, Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000. 2 vol.

Contributo (Il) italiano alla diffusione della civiltà del vino nel mondo, Vicenza: Biblioteca internazionale La vigna, 2000

Dalmaso, Giovanni - Aspetti e problemi della viticoltura e dell'enologia dell'America Latina e di quella Mediterranea: nel quadro delle ultime manifestazioni internazionali dell'O.I.V., Firenze: Vallecchi. ((Estratto da: Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol. 8 (1956)

Dalmaso, Giovanni - La situazione della viticoltura mondiale

esaminata e discussa nell'America latina, Bologna: Gruppo giornalistico dell'Edagricole. ((Estratto da: Frutticoltura, vol. 18, n. 4 (1956)

Dalmasso, Giovanni - Viti e vini in Argentina: gl'italiani nel mondo, Roma: Stab. tip. Ramo editoriale degli agricoltori. ((Estratto da: L'Italia agricola, n. 7 (1952)

Dalmasso, Giovanni - Viticoltura e colonizzazione italiana in Brasile. ((Estratto da: Le vie del mondo, a. 15, n. 3 (1953).

Estadística vitivinicola 1970-71, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1972

Estadística vitivinicola 1972-1973-1974, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1975

Estadística vitivinicola 1975-1976-1977, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1978

Franzina, Emilio - La grande emigrazione: l'esodo dei rurali dal Veneto durante il secolo 19., Venezia: Marsilio, 1976

Franzina, Emilio - Merica! Merica!: emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti e friulani in America latina 1876-1902, Verona: Cierre, 1994

Goltara, Camillo - La repubblica Argentina agricola: studi pratici, Genova: Tip. di A. Ciminago, 1888

Gregorj, Gregorio - Studio sull'emigrazione dei contadini dal Veneto, Treviso: Tip. L. Zoppelli, 1897

Guia industrial vitivinicola, Mendoza : Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1971

Huergo, Jose M. - La viti-vinicultura en la Republica argentina, Buenos Aires: Tip. de la penitenciaría nacional, 1898

Lazzarini, Antonio - Campagne venete ed emigrazione di massa: 1866-1900, Vicenza : Istituto per le ricerche di storia sociale e di storia religiosa, 1981

Leyes de organizacion vitivinicola, Mendoza: Ministerio de industrias y obras publicas, 1933

Lorenzoni, Giulio - Memorie di un emigrante italiano / a cura di Emilio Franzina, Roma: Viella, 2008

Loss Luzzatto, Darcy - 'L mio paese 'l è così!, Porto Alegre: D.C. Luzzatto, 1987

Loss Luzzatto, Darcy - Noantri semo taliani, gràssie a Dio, Porto Alegre: D.C. Luzzatto: Massolin de Fiori, 1990

Magistocchi, Gaudencio - Tratado de enologia: tecnica adaptada a la vinificacion Cuyana, Mendoza : Talleres graficos Jacobo Pauser, 1934

Massa, Gaetano (a cura) - Contributo alla storia della presenza italiana in Brasile: in occasione del primo centenario dell'emigrazione agricola italiana nel Rio Grande do Sul, 1875-1975, Roma: Istituto italo-latino americano, 1975

Maurin Navarro, Emilio - Contribucion al estudio de la historia de la vitivinicultura argentina: produccion, industria y comercio de San Juan, desde su fundacion hasta principios del siglo XX., Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura, 1967

Medina, Vincente G. - Viticultura racional y científica: viveros de vides americanas sarmientos, barbados, injertos, Buenos Aires: Jacobo Peuser, 1918

Meneghetti Casarin, Francesca - Treviso-Genova, andata e ritorno: gli albori dell'emigrazione transoceanica e

l'inchiesta dell'Ateneo di Treviso, 1876-1878, Venezia: Il cardo, 1990

Pacottet, Paul - Vinificazione en la provincia de Mendoza (Republica Argentina), Paris: Libreria J.-B. Bailliere e Hijos, 1911

Resultados de III Censo Viticola Nacional: Ley n. 17378, Mendoza: Instituto nacional de vitivicultura, 1968

Resumen estadístico vitivinícola 1970: en adhesión al XIII. Congreso internacional de la vid y del vino y la exposición feria internacional vitivinícola y de las industrias complementarias, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivicultura, 1970

Revista vitivinícola argentina: órgano de los intereses vitivinícolas - Mendoza, 1908-1909

Sabbatini, Mario - Franzina, Emilio (a cura) - I veneti in Brasile: nel centenario dell'emigración (1876-1976), Vicenza: Edizioni dell'Accademia Olimpica, 1977

Simposio vitivinícola Latinoamericano: transcripción del temario desarrollado, Mendoza: INTA, 1970. 9 vol.

Sintesis de estadística vitivinícola 1967, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivicultura, 1968.

Situación vitivinícola de la provincia de San Juan: estudio de la comisión oficial, designada por el poder ejecutivo por decreto del 4 de septiembre de 1934 ..., San Juan: Imprenta del Estado, 1934

Situación vitivinícola de la provincia de San Juan: estudio de la comisión oficial, designada por el poder ejecutivo por decreto del 4 de septiembre de 1934, San Juan: Imprenta del Estado, 1934

Situación vitivinícola de la Provincia de San Juan: proyecto

definitivo de regularización de ventas y precios de los vinos, San Juan: Tall. Graficos del Estado, Boletín Oficial, 1935

Sociedad Vitivinícola de Mendoza - Memorial de la Sociedad Vitivinícola de Mendoza presentado a la Comisión de Negocios Constitucionales del honorable Senado de la Nación, sobre la situación económica e industrial de la provincia: Mendoza, diciembre de 1929, Mendoza: Talleres Peuser, [1929?]

Trentin, Pompeo - Manuale del negoziante di vini italiani nell'Argentina: esportatore dall'Italia, importatore nell'Argentina, rivenditore all'ingrosso e al minuto, Buenos Aires: Tip. Elzeviriana di P. Tonini, 1895

Trentin, Pompeo - Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura all'estero: la viticoltura e l'enologia nell'America meridionale, Roma: Tip. nazionale di G. Bertero, 1894

Uvexpo: catalogo oficial: exposición feria internacional vitivinícola y de las industrias complementarias: Mendoza, Argentina marzo 1971, Mendoza: Instituto Nacional de Vitivicultura, [1971?]

Vanzetto, Livio (a cura) - Emigrare da Fossalunga: un paese nel Veneto rurale nella prima metà del Novecento; saggi di Luca Pes, Michele Simonetto e Livio Vanzetto, Treviso: Fondazione Benetton studi ricerche: Canova, 2000

Zannini, Andrea - Gazzi, Daniele - Contadini, emigranti, colonos: tra le Prealpi venete e il Brasile meridionale: storia e demografía, 1780-1910, Treviso: Fondazione Benetton studi ricerche: Canova, 2003. 2 vol.



NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusaresco Zaccaria
 c.m. Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 +39 0444 543000 - www.lavigna.it

“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2014 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(* Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



Cantina Franzoni, 1920 circa. FASF- FotoArchivio Storico Feltrino



Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

Accademia Italiana della Cucina
 ASCOM Associazione delle Imprese
 Banca Popolare di Vicenza
 Boschetti Gianpaolo
 Clementi Luisa
 Confindustria di Vicenza
 Cossiga Sara
 Dal Maso Antonio Franco
 Fattori Massimiliano
 Fondazione Roi
 Gabaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 Manfredini Giovanni
 Marchesini Giovanni
 Pelle Alfredo
 Saraconi Alberto
 Tota Adriano
 Veneto Banca
 Visentin Gianluigi
 Zaccaria Domenico
 Zonin Gaetano

Elenco “Onorari”

Accademia Int.le La Donna e il Vino
 Acciaierie Valbruna-Nicola Amenduni
 Amici dei Parchi
 Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Soc. Coop. Agr.
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Failla Osvaldo
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gasparini Danilo
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Margiotta Umberto

Mauro Tullio
 MECC-ALTE di Diego Carraro
 Montanari Massimo
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-'95
 Pertile Alberto
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scienza Attilio
 Zamorani Arturo
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco “Ordinari”

Andriolo Giovanni Vito
 Assoc. Micologica Bresadola
 Bertoldo Antonio
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Brotto Piersilvio
 Brugnolo Katia
 Cairoli Luciano
 Campagnolo Antonio
 Cazzaro Paolo
 Cegalin Enrilo
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Dipendenti Unicredit
 Circolo Fotografico Vicenza
 Colombo Fulvio
 Confartigianato Vicenza
 Corà Domenico
 Corà Silvia
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 Crivello Vittorio Giordano
 Cunico Guido
 De Marchi Roberto
 De Paoli Antonio
 Fabris Manuel
 Falduto Maria
 Gallo Sivano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Giordano Antonio
 Grigoletto Gianni
 Liotto Maria Antonietta
 Marcazzan Pietro
 Michelazzo Margherita
 Nicoletti Angelo
 Olivati Simonetta

Ordine degli Architetti P.P.e C
 Peretto Dino
 Peron Carlo
 Perrot Mauro Maria
 Pietribiasi Elisabetta
 Portinari PierLuigi
 Preto Daniela
 Pulvini Michael
 Ramin Enrico
 Rigoni Domenico
 Rizzotto Lucia
 Rodegher Giorgio
 Rossato Gianfranco
 Serra Matteo
 Stalteri Marcello Domenico
 Stola Riccardo
 Suppiej Giovanna
 Tellini Umberto
 Tonin Paolo
 Vescovi Gildo
 Vigel S.p.a
 Vio Franco
 Zanella Giuseppe
 Zordan Olimpo Adriano
 Zoso Franco



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”

(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- > la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- > l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- > eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2014 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l'“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o Unicredit
IBAN n. IT08E020081182000014386503
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: adotta@lavigna.it
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

