

**LA GRANDE GUERRA IN BOTTIGLIA (DI VINO)**  
**(storie di vini, di alpini e di montagne)**  
*di Angelo Nataloni*



Cent'anni o poco più sono passati dalla fine della Grande Guerra. Cent'anni corrispondono approssimativamente a quattro generazioni: un tempo sufficiente per mitigare ricordi ed emozioni.

La Prima Guerra Mondiale superò ogni immaginazione: fu una guerra così grande che a quel tempo non era possibile pensare alla portata di come poi si svolse. Certamente la Grande Guerra sorpassò solo in scala tutte le altre. Scrivo “solo” perché in fatto di atrocità l’uomo ha sempre dato il peggio di sé. E la guerra è stata costantemente parte integrante della storia umana. Una storia guerresca che molto spesso si è intrecciata con quella del vino, soprattutto nell’area mediterranea sulla scia di marcia delle legioni romane (“*vinum bibant homines, animalia cetera fontes*” era un loro motto, che tradotto significa “*Bevano il vino gli uomini, gli **altri** animali alle fonti*”). D’altronde Bacco e Marte erano buoni amici.

In ogni caso da allora in poi la storia del vino è stata spesso anche storia di guerre. Così sarà ugualmente per Grande Guerra e Vino che come vedremo saranno particolarmente legati. Da cent’anni si susseguono dibattiti, pubblicazioni, mostre, convegni, spettacoli teatrali, film e chi più ne ha più ne metta. Ecco allora che raccontare la storia del vino nella Grande Guerra diventa non solo un esercizio di osservazione dell’umanità in guerra, di ascolto di un rumore di fondo scarsamente percepito seppure sempre presente, ma anche una occasione per leggere quel periodo da una prospettiva differente. Se vogliamo anche più leggera e meno cruenta. Ma facciamo un breve passo indietro.

La storia della viticoltura e dell’enologia italiana ha il suo momento di svolta nella seconda metà dell’Ottocento. L’unità d’Italia, la formazione di un mercato nazionale, lo sviluppo di alcune infrastrutture e soprattutto la nascita di alcune prestigiose scuole, gettando le basi per lo sviluppo di tutto il settore. Una storia per certi versi recente rispetto ad altre realtà europee cresciuta tra l’altro sotto la spinta di arginare le emergenze quali l’oidio, la peronospora, la fillossera che obbligarono proprietari e tecnici a procedere velocemente sulla via della modernizzazione.

Dalle fonti dell’Ufficio di statistica del Ministero dell’agricoltura sappiamo che la produzione di vino sul territorio nazionale nel quinquennio 1909-1913 è stata pari a 46 milioni di ettolitri con un minimo di 29.293.000 nel 1910 e un massimo di 61.773.000 nel 1909 (la forbice è principalmente dovuta alle malattie della vite). Di questi indicativamente circa il 70% erano vini rossi e il restante 30% vini bianchi.

In una economia rurale anteguerra che ci vedeva in netta difficoltà nei confronti degli altri paesi<sup>1</sup>, il settore vinicolo trainava l'intera agricoltura.

Tra l'inizio del '900 e poco prima dello scoppio della Grande Guerra, la produzione di vino rappresentava circa il 15,5% del PIL agricolo nazionale: più di 850.000 ettari di vigneto specializzato, 3.467.000 ettari di vigneto a seminativo arborato<sup>2</sup> con un consumo pro capite di oltre 130 litri/anno che incideva come costi tanto quanto il grano (Tab. 1). Se poi consideriamo che nel Nord Italia il consumo di vino era decisamente maggiore rispetto al centro-sud e dal momento in cui il vino non è un alimento indispensabile quanto il pane, questi dati fanno decisamente riflettere.

<b>1909-1912</b>	<b>Grano</b>	<b>Vino</b>
<b>Consumo pro capite annuo</b>	<b>Kg 150</b>	<b>Lt 135</b>
<b>Costo pro capite annuo</b>	<b>L. 39</b>	<b>L. 39</b>

Tab. 1 - Consumi e costi pro capite di Grano e Vino

Nella dieta abituale dell'italiano di allora il vino era quindi molto presente, non fosse altro che in assenza di cibo, il vino era comunque un alimento energetico, tanto da esser inserito stabilmente nelle tabelle nutrizionali dell'esercito dal 1861 in poi, sebbene in quantità non elevate, variabili ed in relazione alla disponibilità (Tab. 2).

<b>Anno</b>	<b>Quantità</b>
<b>1861</b>	<b>25 cl</b> (ogni 2 giorni)
<b>1915</b>	<b>25 cl</b> (al giorno)
<b>1916 - 1917</b>	<b>25 cl</b> (3 volte a settimana se disponibile)
<b>1917 (dopo Caporetto)</b>	<b>25 cl</b> (al giorno)

<sup>1</sup> A titolo di esempio, nel periodo 1910-1914 l'Italia produceva 10,5 quintali di grano per ettaro contro i 22 dell'Inghilterra, i 25 del Belgio e addirittura i 28 della Danimarca.

<sup>2</sup> Per vigneto specializzato si intende una coltivazione di sola vite, mentre per vigneto a seminativo arborato, ormai completamente sparito, si intende una coltivazione promiscua abbinata o vicina ad altre produzioni (es. frumento)

<p><b>1918</b></p>	<p><b>25 cl (al giorno) *</b></p> <p>* ci sono testimonianze che riportano razioni giornaliere da 50 cl fino addirittura a 1L, ma in assenza di documenti ufficiali atteniamoci ai 25 cl.</p>
--------------------	---

Tab. 2 – Quantità di vino da tabelle nutrizionali dell'esercito

Durante la Grande Guerra fanti, bersaglieri, marinai ed aviatori ebbero come compagno fidato per i momenti allegri e tristi un buon bicchiere di vino (Fig. 1 e 2);



1



2

tuttavia saranno gli Alpini che più di tutti gli altri verranno correlati al vino, forse perché alzavano il gomito un po' troppo spesso. Ma se poi aggiungiamo quelle facce rosse cotte dal sole, quei pizzetti da guasconi (Fig. 3),



3

la leggenda dell'*Alpino* gran bevitore.....eccola servita tanto che lo scrittore inglese Rudyard Kipling (il famoso autore de "*Il libro della giungla*"), durante una sua visita sul fronte italiano (aveva l'incarico ufficiale di osservatore), ne tenne in dovuto conto quando espresse questo lusinghiero giudizio sulle nostre penne nere:

*“Alpini, forse la più fiera, la più tenace fra le specialità impegnate su ogni fronte di guerra. Combattono con pena e fatica fra le grandi Dolomiti, fra rocce e boschi, di giorno un mondo splendente di sole e di neve, la notte un gelo di stelle. Nelle loro solitarie posizioni, all'avanguardia di disperate battaglie contro un nemico che sta sopra di loro, più ricco di artiglieria, le loro imprese sono frutto di coraggio e di gesti individuali. **Grandi bevitori, lesti***

*di lingua e di mano, orgogliosi di sé e del loro Corpo, vivono rozzamente e muoiono eroicamente”.*

Ma perché gli Alpini bevevano? Dicono per tre ragioni: primo, perché altrimenti non avrebbero saputo cantare così bene; secondo, perché erano prevalentemente gente di montagna ove il freddo reclamava qualcosa che “*raschi la gola*”; terzo perché sapevano bere. Bevevano quando ce n’era ma il più delle volte bevevano soprattutto quando non ce n’era perché, come vedremo, lo trovavano. Ed è per questo motivo che immagini e testimonianze qui riportate originano prevalentemente dalle penne nere, senza offesa per nessuno. Gli Alpini certamente bevevano, però niente vizio, niente alcoolismo, niente ubriachezza volgare. Al di là di queste spiegazioni, direi che bevevano né più e né meno per lo stesso motivo per cui lo facevano gli altri e cioè per dimenticare la vita quotidiana delle trincee, la paura di essere feriti o della morte, gli orrori e i pericoli della guerra come traspare da questa testimonianza tratta da “*Sott’ la naja*” di Mario Mariani:

*[...] E bere, bere, bere! ... Bere e dimenticare. Dimenticare quelli che ci hanno fatto del bene, dimenticare quelli che ci hanno fatto del male, dimenticare quello che ci piange nel cuore, quello che aspetta nel cervello, dimenticare il ricordo e la speranza, dimenticare quello che fu e che non tornerà mai più, dimenticare la vita e la morte. [...]*

Testimonianza condita anche da una sana ironia (sempre da Mariani)

*[...] Generale Pizzarello! Alpino al cospetto di Dio! Vi ricordate come mandavate all’attacco gli eroi del battaglione Tolmezzo! “Ragazzi, c’è un comando austriaco, c’è delle botti e delle bottiglie, se arriviamo laggiù si beve”*

*E una volta un soldato vi rispose: “Maggiore! Una osteria ogni mezzo chilometro e noi andiamo a Trento”. [...]*

Però rispetto agli altri una differenza in realtà c’è. Nel senso che in linea di massima bevevano tutti senza distinzione tra truppa, ufficiali, medici e persino cappellani come ricorda Angelo

Manaresi (uno dei Capitani storici del Battaglione Feltre) parlando del loro Don Agostini:

*[...] “quando poi lo vedono fumare toscani neri e puzzolenti come il carbone e bere senza tremare il torbido vino della sussistenza, e alternare ai canti sacri le canzoni alpine, un'ondata di simpatia passa nel Battaglione.” [...]*

Insomma ogni occasione era buona per bere alla salute o alla memoria, per ricordare o dimenticare o semplicemente per scaldare il cuore come testimoniano i ritrovamenti di fiaschi e bottiglie (Fig. 4)



4

che il crescente interesse per la Grande Guerra hanno riportato alla luce in conseguenza del moltiplicarsi negli anni di scavi dalle metodologie più o meno archeologiche, fatta eccezione forse per quelle relate al rinvenimento di un caduto o a ritrovamenti in ghiacciaio.

Tuttavia quantità e qualità di oggetti legati ad un argomento così specifico come il vino risultano particolarmente complessi. La fragilità del materiale ha reso infatti molto difficile la sua conservazione fino ai nostri giorni. Il fatto poi che la bottiglia potesse essere riciclata innumerevoli volte per contenere qualsiasi

tipo di liquido rende estremamente difficoltosa, in assenza di etichetta, l'individuazione del vino che in origine doveva contenere. Ma non mi arrendo.

Premesso che il vetro non è possibile rilevarlo grazie ad alcuno strumento, le uniche possibilità sono rappresentate da ritrovamenti di bottiglie in discariche (raramente integre) o più spesso all'interno di baracche crollate e di postazioni in grotta dove il legno marcito le ha avvolte, protette e conservate; vuote, ma intatte. Più questi luoghi sono difficilmente accessibili, lontani dai normali sentieri turistici, sepolti da evidenti detriti lontani nel tempo, più ci troviamo di fronte ad oggetti molto probabilmente collocabili a quel preciso tempo storico: ritrovamenti seppur rari, ma non impossibili. Bottiglie e fiaschi sono ancora lì, muti testimoni di allegria e disperazione. Le bottiglie che provengono dal fronte sono sostanzialmente di uso civile dal momento che non esistono bottiglie per il vino a specifica denominazione militare: pertanto l'unica caratteristica interessante che nell'immediato potrebbero fornirci è costituita dalla forma. Cataloghi d'epoca, pubblicità delle case produttrici, collezioni museali o private possono rappresentare un buon punto di partenza per fornirci qualche indizio. A fronte di circa una decina tipologia di bottiglie codificate (Fig. 5), il mio personale panorama di ritrovamenti è abbastanza variegato:



5

Bordolese: caratterizzata da uno spessore non grosso, per la semplicità di produzione e stoccaggio è diventata il tipo di bottiglia più diffusa sul mercato (Fig. 6);



6

Renana o Alsaiana: caratterizzata da uno spessore non grosso di colore bianco o verde è utilizzata per l'imbottigliamento di vini bianchi (Fig. 7);



7

Borgognotta: prodotta in vetro di buon spessore era particolarmente indicata per i rossi piemontesi (Fig. 8);



8

Champagnotta: simile per forma alla borgognotta, se ne differenzia per il caratteristico cercine e per lo spessore del vetro: utilizzata prevalentemente per vini spumanti (Fig. 9);



9

Marsalese: come ricorda il nome, questa bottiglia è utilizzata per la conservazione del Marsala (Fig. 10).



10

A tutte loro vanno annessi gli immancabili fiaschi (Fig. 11)



11

a cui però voglio aggiungere una curiosità: mi è capitato di lasciare sul terreno diverse bottiglie dal collo tagliato pensando che si fossero rotte rotolando; ma poi ad una cena di un amico ho capito che quelle bottiglie erano state semplicemente aperte alla baionetta (Fig. 12a e 12b) e sono tornato a cercarle



12a

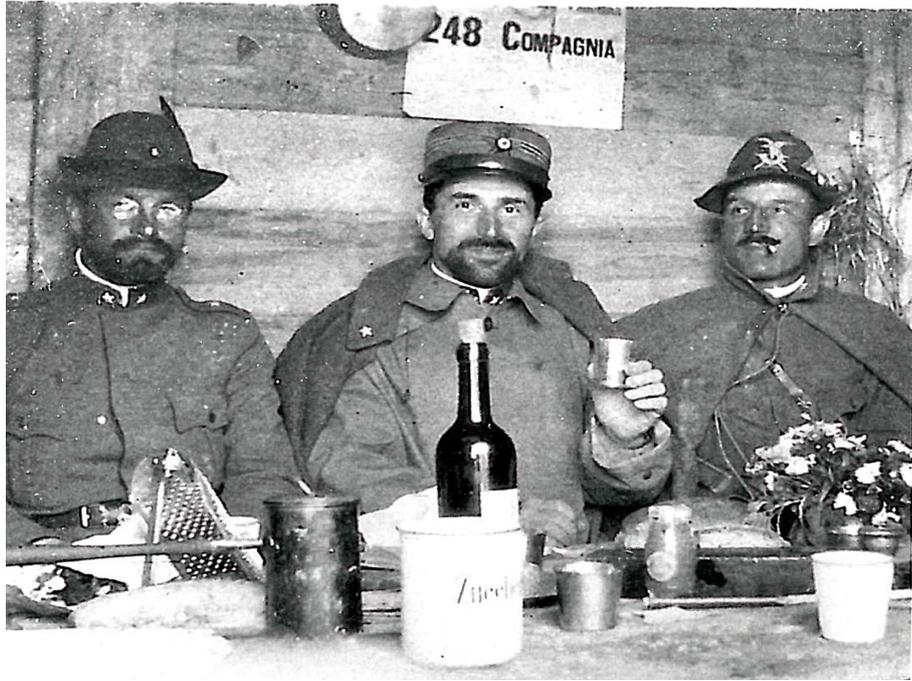


12b

Come appena raccontato il contenitore ci aiuta ad immaginare con meno fantasia il contenuto. Ma per ipotizzare un po' meglio che vino fosse, forme o non forme, occorrono alcuni “distinguo”. Gli ufficiali potevano sicuramente permettersi qualche pregiata bottiglia. E se potessimo leggere quelle etichette (Fig. 13 e 14),



13



14

esse ci potrebbero raccontare la storia del nostro Risorgimento che in fondo iniziò proprio da un luogo con toponimo di vino: Marsala<sup>3</sup>. Nonostante l'Italia fosse già un grande vigneto con buona parte di quelle produzioni che noi oggi conosciamo, i vini allora più conosciuti erano quelli bevuti sulle tavole dei pranzi o delle cene altolocate (Fig. 15 e 16).

---

<sup>3</sup> In realtà il Marsala (o vino inglese) fu per così dire inventato da sir John Woodhouse aggiungendo acquavite al *perpetuum* locale (un rosso forte e vigoroso).



15



16

Inevitabilmente i Savoia fecero tendenza, una sorta di Vinitaly *ante litteram* e quelle bottiglie profumavano per l'appunto di Risorgimento. Erano il Barolo il cui padre putativo fu Camillo Benso conte di Cavour, il Chianti codificato da un altro illustre primo ministro come Bettino Ricasoli, il Brunello inventato da un ex garibaldino come Ferruccio Biondi Santi, il Nebbiolo sponsorizzato da Quintino Sella, economista, grande amante della montagna nonché ministro delle Finanze nel 1862, il Vermentino e il Cannonau della Sella & Mosca (Erminio Sella era nipote dell'appena citato Quintino) e il Lambrusco in onore di Verdi. Neppure una piccola traccia o un breve accenno al mio adorato Sangiovese.

La truppa invece aveva a disposizione ben altro. Fatta eccezione per le bottiglie acquistate in loco dai soldati e principalmente legate alla produzione locale o dell'immediata retrovia come per esempio il Clinton, il Breganze e il Raboso, c'era solo il vino della sussistenza che proveniva soprattutto dal centro-sud e trattato per la maggior parte da tre grandi ditte: la Pezzi U. di Alessandria, la Pasquale G. di Bisceglie e la F.lli Gioia di Corato. A proposito di Risorgimento anche il taglio di tutti i vini aveva una definizione patriottica: taglio Garibaldi.

Ma poteva andare anche peggio. Perché se agli ufficiali qualche bottiglia con le bollicine arrivava (Gancia, Carpené, Antinori) (Fig. 17) i poveri soldati dovevano inventarselo:



17

un eccezionale ritrovamento effettuato nel 2003 dal sig. Gian Luigi Rinaldi sulla Forcelletta del Pianoro (2850 mt.) tra Croda Rossa, Passo della Sentinella e Cima 11 – Dolomiti di Sesto - (“Vino all’alpina” di G. L’Alpino Imolese n° 02, ottobre 2012) testimonia come già allora si taroccasse il vino e lo si potesse produrre in polvere. Dentro la tasca di paio di pantaloni da alpino è saltato fuori, ben ripiegato, il sacchetto che aveva contenuto la polvere per produrre in proprio ben 50 litri di moscato (ovviamente DOC!!). Nonostante l’età e le vicissitudini, la stampa è ancora chiara e leggibile (Fig. 18 e 19) che così recita:

*FRONTE: prof. CARLO BERTINELLI  
via Carmine, 22 TORINO*



18

*RETRO: Grande Specialità Spumante al Moscato  
Bibita senz'alcool di costo inferiore a 10 cent. al litro. Igienico,  
digestivo, rinfrescante perché composto di fiori, radici e foglie  
medicinali. Facilissimo a farsi. Dose per 50 litri.*

*In un qualunque recipiente mettere il contenuto del pacco,  
versare sopra 5 litri d'acqua calda e coprire bene per evitare  
l'evaporazione; dopo 10 ore di riposo aggiungere Kg. 2 di zucchero  
fino sciolto dentro ai 45 litri di acqua fredda e un litro di buon  
aceto. Avendo cura di mescolare almeno una volta al giorno e  
lasciarlo in fusione per 6 giorni. Dopo questo periodo di tempo si  
filtri e si metta nelle bottiglie ben turate, dopo 5 giorni si può bere  
che si avrà un buon spumante al moscato conservabile, che può  
sostituire con vantaggio il vino e la birra.*

*Prezzo del pacco lire 1,25.  
Approvato dalla scienza medica chimica e farmaceutica.*



19

In ogni caso bere e bere vino tanto da sbronzarsi non era affare semplice. Il vino costava e la razione del soldato italiano era scarsa. Ne veniva mediamente passato 1 quarto di litro solo 3 volte alla settimana. Se ne volevano di più dovevano comperarlo con prezzi altissimi. Il soldato guadagnava 10 centesimi più 40 di indennità di guerra per un totale di 50 centesimi che nel '15 erano sufficienti per un litro di vino. Negli anni successivi il prezzo salì prima a 75 centesimi, poi a 1 lira e 80 nel 1917, mentre la paga del soldato non superò mai i 90 centesimi. E allora ci si arrangiava, magari cercandolo nelle cantine occupate o depredandolo veramente così come ci racconta Paolo Monelli nel libro "Le scarpe al sole":

*"Tollòt, Barp, Resentera, invece nessuno li vedeva. Sempre tutto il giorno in fondo alla loro tana. Il fatto è che a uscio della cantina vuota dove stavano essi, ce n'era una piena. E allora sfondano la prima notte l'uscio, cercano una botte piena, v'introducono la gomma, fanno passar la gomma per un foro dell'uscio e poi chiudono bene. E tutto il santo giorno succhia tu che succhio anch'io, e mai gioia più rossa flui con tanta abbondanza per la gola di alpino. Ma qualche volta i tre soci (poiché essi coltivavano il fiore arguto dell'ironia) riempivano una gavetta di quel vino e la portavano per l'assaggio agli abitanti della casa, i padroni della cantina. — Sentì, che bon vin che ne passa la naja! E i proprietari bevevano e sentenziavano: — Bon. El par el nostro".*

Per procurarsi l'amato vino gli Alpini, noti "liberi docenti nell'arte di arrangiarsi" ricorrevano qualche volta al furto, come appena scritto, ma più spesso a stratagemmi il più delle volte simpatici come quello raccontatoci ancora una volta da Paolo Monelli quando i veci del Val Cismon, dopo aver conquistato Borgo Valsugana ed essere stati informati che forse il vino era stato avvelenato dal nemico, pensarono bene e di loro iniziativa di effettuare un'azione di pattuglia per catturare un prigioniero per poi farlo girare per le cantine assaggiando mestoli ovunque e aspettata un'ora, scolarsi tutto quel ben di Dio.

Oppure come da questa altrettanto simpatica testimonianza sempre dell'Alpino Mario Mariani che così rievoca "un pattugliamento enologico" in Valsugana nell'agosto del 1915:

*"Partimmo dal Casermone di Strigno ch'era il tramonto. Borgo tremava tra il Panarotta ed il Civaron, rannicchiata, accucciata, silente. La pattuglia, dodici alpini più l'aspirante ufficiale, oltrepassò il Maso all'altezza di Carzano evitando strade e sentieri e cercando di avanzare al riparo dei filari di viti in aperta campagna fino alla riva sinistra del Brenta. Da qui procedemmo in silenzio, rovistando i cespugli fucile in pugno. Dovemmo fare parecchi "alt" a causa di alcuni incidenti, usuali nel buio e su terreno poco noto; comunque, per mezzanotte, sempre al coperto di fossi e siepi, arrivammo a Borgo. Baratto era a casa <sup>4</sup>. Le strade si presentavano deserte, ma scivolare senza rumore lungo i selciati con i grossi scarponi chiodati non era cosa facile per gli alpini. L'alto ufficiale aveva affidato al Lenzi un compito alquanto vago, eppure oneroso: si trattava di rovistare Borgo da cima a fondo, accertarsi che non vi si fossero annidati gli austriaci, andare oltre il paese verso Roncegno per vedere se esistessero camminamenti o trincee, parlare anche, se possibile, con qualche abitante rimasto per ottenere ulteriori informazioni sul nemico. Arrivato dinnanzi alla lussuosa villa nei pressi della stazione ferroviaria, l'aspirante ebbe un tuffo al cuore: villa Lenzi! Pareva ancora intatta, nonostante l'aria d'abbandono che aleggiava attorno all'edificio e nel giardino. Ecco allora che vennero buone le chiavi del mazzo perso durante la fuga in Italia, prima della guerra, e fortunatamente ritrovato giusto*

---

<sup>4</sup> Vittorio Baratto era un volontario trentino di Borgo Valsugana. Combatté con lo pseudonimo di Ruggero Lenzi

*pochi giorni prima da Giovanni Strbele risalendo con altri soldati uno dei canali di Cima Dodici! All'interno della casa, l'odore di chiuso era opprimente ma tutto appariva in ordine: i mobili, i libri, perfino le suppellettili erano state risparmiate! Baratto accese un mozzicone di candela, illuminando chi gli stava intorno: "Figlioli, andiamo. Se mi hanno lasciato in pace anche la cantina stanotte offro io, come se mi fosse arrivata la promozione! Ci hanno da essere giù delle bottiglie di Breganze ...". Scesi in cantina, uno spettacolo celestiale si spalancò dinnanzi ai nostri occhi increduli. Le botti erano intatte. Le bottiglie anche. "Ostia ... ciò ... Le xè tante! El xè Braganse! ... Quante ne gavemo da bevar, sior tenente?" .. "Fin che potete, figlioli. Accomodatevi pure!" Quando uscimmo iniziava ad albeggiare: toni freddi d'azzurro tingevano il cielo d'oriente. Eravamo ancora abbastanza lucidi e tranquilli. E soprattutto soddisfatti: avevano bevuto alquanto, attingendo alle più pregiate scorte del nostro ufficiale: "Sior tenente, che bela pattuglia! Invese de 'ncontrar i Cechìn gavèmo 'ncontrà el Braganse!"*

Come abbiamo visto, le tracce narrative del vino nella Grande Guerra sono molteplici: celate in qualche parola tra le righe di lettere e diari, ritratte in primo piano (Fig. 20 e 21), in secondo (Fig. 22 e 23) o come semplici comparse, a volte difficili da individuare, nelle numerosissime foto che ci sono giunte dal fronte (Fig. 24, 25 e 26), molto spesso presenti nei canti di guerra.



20



21

24



22



23



25



26

A rileggere queste ed altre testimonianze o a riascoltare le canzoni di guerra emerge una quotidianità fatta di canti intorno al fuoco, di fiaschi di vino e di grandi bevute, ma anche una grande umanità. Il vino simbolo principe della religione cristiana, testimone del tempo e della cultura, alimento del corpo e dell'anima.

Il vino è stato un buon compagno di vita anche per tutti gli altri a dispetto delle diverse lingue e bandiere. Chiunque abbia dimestichezza con la ricerca bellica avrà visto riemergere lungo le linee del fronte bottiglie non solo italiane, ma anche austriache, ungheresi, francesi, inglesi. Bottiglie di vino, ma anche di birra e di liquori. Ma queste sono altre storie.

Finita la Grande Guerra ce ne fu poco dopo un'altra dove il vino sarà ancora un compagno maschio e fedele dei soldati, ma anche una morbida compagna e un abbraccio consolatorio che aiuterà a superare lo sconvolgimento dei combattimenti, dai terribili freddi del fronte russo ai caldi bollenti del deserto africano e a stemperare la nostalgia di casa sperando in una pace purtroppo lontana.

Allo stesso tempo si interruppe il processo di sviluppo di una viticoltura razionale e moderna. I dati confermano che il vero salto di qualità avverrà nel secondo dopoguerra e a partire dagli anni sessanta.

Il resto è storia recente caratterizzata da un'altra tipologia di "guerra" prima con i cugini francesi e poi con i paesi viticoltori emergenti come Americani, Australiani e Sudafricani. Prosit!

## **RINGRAZIAMENTI**

A Ettore Piacentini Menozzi (Chico) per il supporto e la paziente collaborazione.

## **FONTI**

"Sott' la naja" di Mario Mariani, Sonzogno Editore, 1920

"Le scarpe al sole" di Paolo Monelli, Mondadori Editore, 1921

"Storia degli Alpini" di G. Oliva, Arnoldo Mondadori Editori, 2001

"Cucina, Vino e Alpini" di Alberto Redaelli, Walmar Editore, 2002

“1915-1918 Sulle aspre cime del Monte Cauriol – Con il battaglione Feltre dalla Valsugana al Grappa” di L. Giroto, Arti Grafiche Fulvio, 2006

“La grande guerra di Spaldo - diario di guerra di Aldo Spallicci medico, repubblicano e poeta di Romagna” di N. Persegati e A. Spallicci, Gaspari Editore, 2008

“Italia buon paese” di Clara e Gigi Padovani, Blu Editore, 2011

“Vino all’alpina” di G. Vinci, L’Alpino Imolese n° 02, ottobre 2012

“Il vino nella Grande Guerra” a cura di G. Callegari, Antigaedizioni, 2018