

I romagnoli, che si dedicano alla produzione vinicola, si lamentano, non senza ragione, che il *marchio del Gallo*, antico emblema delle Romagne, sia, invece, stato attribuito legalmente alle etichette di un certo tipo di Chianti a denominazione controllata. I romagnoli hanno provveduto a inventare un altro marchio: il volto barbuto del Passatore. Va bene anche quello. Ma non è la stessa cosa. E poi, perché continuare ad associare la Romagna al ricordo di un bandito, sia pure simpaticissimo?

Antonio Mita e Alteo Dolcini partono in aperta polemica contro l'opinione comune che il Sangiovese sia un vino « di pronta beva »: buono soltanto da giovane. Insistono che si tratta di un pregiudizio, a cui portano il loro contributo gli stessi letterati e scrittori romagnoli: primissimo il Serantini. Dico sinceramente la mia. E concludo, che si può almeno essere tutti d'accordo sul fatto che il Sangiovese sia, *anche*, di pronta beva. Guido Marri, quello che vorrebbe la data di scadenza per certi vini, continua a sorprendermi: dice che un ottimo vino di Romagna è anche il Trebbiano che si fa in pianura, per esempio il Savarna. E infine predica contro l'uso della ceralacca sui tappi. La ceralacca, dice, è solubilissima nell'alcool. Basta un minimo frammento, basta un milligrammo che cada nel bicchiere, o che, lungo il collo, scivoli dentro la bottiglia appena aperta, per rovinare completamente il vino. Non possiamo non dargli ragione, e gliela diamo, collegialmente. Davanti a noi, è una tavolata, lunga parecchi metri, e carica di bicchieri, e di bottiglie di vini diversi, tutti romagnoli. Gli assaggi cominciano, e si accavallano. Noto, in particolare, i seguenti vini: il Sangiovese della Cantina Sociale di Faenza, anni '66 e '67; lo Spalletti di Savignano (Forlì), anno '68; e quello di Marzeno (Ravenna). Poi quel Trebbiano che diceva Marri, della fattoria Brocchi dei Conti Gardi dell'Ardenghesca (Ravenna). E poi l'Albana amabile e frizzante, da dessert, del '69, della stessa Cantina Sociale di Faenza. E infine l'Albana di Sergio Liverani, tredici gradi di alcool, prodotta a San Leonardo (Forlì).