

MERCURIALE

V. V. ROMAGNOLA

Publicazione periodica di informazione sui vini a d.o. romagnoli - Inserzioni L. 500 per mm colonna, in abb. da convenirsi - Prezzo L. 50 Abbonamento annuo L. 550 - Sost. L. 5000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

La Mercuriale viene stampata in 10.000 copie e raggiunge tutti gli operatori interessati alla produzione e vendita dei grandi vini romagnoli.

Aprile 1968 / IV / 4

Per i grandi vini di Romagna

PROSPETTIVE

Guardiamo ad un futuro che è alle porte
Guadagnare una nuova ricchezza.

Da una idea di cinque, sei anni fa siamo già ad organismi e realizzazioni di provata vitalità e ingente peso.

C'è stato l'impegno, fatto a noi stessi, di portare una nuova ricchezza alla Romagna, alla sua economia, alla sua gente che lavora.

Un bene prezioso era ignorato, una fonte sicura lasciata disperdere o sfruttata da altri.

In pochi anni le cose fatte non si contano più, in ogni campo, in ogni direzione.

E si è appena agli inizi.

Prospettive?

Le cose sono sotto i nostri occhi: centinaia e centinaia di ettari di nuovi impianti nelle zone vocazionali. La collina romagnola rivive la sua primavera.

Cosa dobbiamo prevedere?

Che fra qualche anno avremo oltre 600.000 hl. di vino a « denominazione di origine controllata » o « controllata e garantita » (se il Chianti sarà elevato a questa ulteriore dignità il Sangiovese di Romagna non dovrà essere lasciato indietro... oltretutto lui è un puro, fatto da un solo vitigno!).

È una quantità che va collocata nel migliore dei modi, non buttata via come adesso.

L'agricoltura romagnola ha nei vigneti iscritti all'Albo il suo asso nella manica che non dovrà costare meno di 10.000 lire al quintale, con massimi che dovranno attestarsi sui valori dei grandi vini, cioè il doppio o giù — o su — di lì.

Queste le prospettive, dette con poche parole come tutte le cose importanti.

A. D.

LA FIERA DI BOLOGNA

Lo Romagna che non riuscì mai a conquistare Bologna, lo sta facendo ora con i suoi vini.

Alla fiera di Bruxelles ed a quella di Berlino la Romagna ha avuto grandi soddisfazioni.

Il risveglio di attenzioni per i nostri vini è indiscusso e mette in difficoltà più di una cantina non attrezzata, per un lavoro che sta esplodendo molto prima dei tempi previsti.

Bologna non fa eccezione.

E quando la Romagna avrà conquistato Bologna — o viceversa — non ci saranno viti a sufficienza per rispondere alla richiesta di vini buoni. A Bologna, alla sua grande fiera, la Romagna augura ogni fortuna!



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

Il C. T. ha rinviato l'esame di ingentissime partite a causa della non perfetta maturazione delle stesse.

È un fenomeno che è caratteristico di quest'annata.

L'elenco che appare in questo numero è quindi certamente più breve di quello che apparirà nel prossimo mese di maggio nel quale, anche per concorrere al « vino del Tribuno » fra quanti avranno conseguito il

« merito », vi sarà il grosso dei quantitativi approvati.

Per il d.o.c. i quantitativi risultano regolarmente coperti dalle prescritte certificazioni dell'Albo dei Vigneti.

ALBANA DI ROMAGNA - Secco

Zanzi F.lli - Faenza (1966)	HI. 250
Severoli - Toscanella	» 95
Marabini Dr. Giuseppe - Castelbo-	
lognese	» 102 (*)

(segue a pag. 2)

LE QUOTAZIONI

Mario Amaducci, intervenendo il 7 aprile quale Tribuno dei Vini di Romagna nel corso della tornata svoltasi a Bertinoro, ha proposto una cosa molto importante: che le Camere di Commercio di Bologna, Forlì e Ravenna e l'Ente di Tutela, così come hanno « meravigliosamente » lavorato per l'Albo dei Vigneti del Sangiovese e dell'Albana, facciano un'altra cosa importante: cioè l'Albo dei Vigneti del Trebbiano di Romagna.

Per la Persona dal quale viene l'idea e per il Consesso che l'ha approvata con unanime plauso c'è da essere sicuri che la proposta verrà esaminata con ogni attenzione.

Il prof. Amaducci ha detto: « fate un Albo, volontario o officioso, chiamatelo come vi pare, ma date la dimostrazione alla Romagna ed a tutti che anche per il Trebbiano siamo disposti a fare tanto sul serio da anticipare un adempimento formale.

Il marchio dell'Ente Vini, ad esempio, verrebbe dato soltanto ai prodotti provenienti dai vigneti iscritti « volontariamente » all'Albo, ma per il quale vi sarebbe già la totale certezza della qualità del vitigno, dell'idoneo sistema di coltivazione, resa, vinificazione, zona delimitata e così via.

Con questa sua proposta, che ci auguriamo vivamente accolta, chi potrà ipotizzare ad Amaducci il titolo di « padre del Trebbiano di Romagna »? C. P.

Il D.O.C. e il D.O. (*)

PREZZI (al litro f/cantina venditore)
(con i requisiti del disciplinare dell'Ente Vini
ivi compresa la approvazione del C.T.)

ALBANA DI ROMAGNA

Buone le quotazioni, con tendenza al rialzo in risposta anche all'incremento dei prezzi dei vini a d.o.c.

L. 167-260.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Gli incrementi nei prezzi del Chianti avranno ripercussione anche da noi. Per ora le quotazioni vanno dalle L. 150 alle 230.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Il previsto Albo dei Vigneti anche per questo vino agirà in netto senso valorizzativo anche come prezzi.

Prezzi attuali: L. 90-130.

Il « Comune »

Mercati statici; prezzi:

bianco da L. 580-620 al gr. q.le
rosso da L. 600-630 al gr. q.le.

(*) cioè il « Denominazione di Origine Controllata » e « Denominazione di Origine semplice ».



DALL'ENTE VINI

IL D.O.C.

(seguito da pag. 1)

Cant. Soc. Sasso Morelli	» 920
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 100
Bacchini Dr. Cesare - Tebano	» 230
Guarini Maria Luisa - Bertinoro	» 35
Branchini Mario - Toscanella	» 30

ALBANA DI ROMAGNA - Amabile

Celli Enrico - Bertinoro (1966)	Hl. 120
Zanzi F.lli - Faenza (1965)	» 9
Severoli - Toscanella	» 51
Missiroli Marcello - Bertinoro	» 80
Marabini Dr. Giuseppe - Castelbolognese	» 70 (*)
Conti C.ssa Antonietta - Faenza	» 18 (*)
Guarini Maria Luisa - Bertinoro	» 175 (*)

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Cant. Soc. Valconca (1966)	Hl. 150
Pezzi Marino - Bertinoro (1966)	» 140
Zanzi F.lli - Faenza (1966)	» 100 (*)
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 75 (*)
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 65
Pantani F.lli Mercato Saraceno	» 461
Calbucci Alvaro - Mercato Sarac.	» 42
Conti C.ssa Antonietta - Faenza	» 12
Cant. Soc. Coop. Forlì	» 663
Palloni Dr. Matteo - Rimini	» 85
Tenuta Amalia - Villa Verucchio	» 570
Bacchini Dr. Cesare - Tebano	» 40
Moracci Ezio - S. Sofia	» 164
S.I.A.M.M. - Massalombarda	» 6 (*)

TREBBIANO DI ROMAGNA (d.o.s.)

Benazzi Vincenzo - Faenza	Hl. 600
Zanzi F.lli - Faenza (1963)	» 156 (*)
Brocchi Graziani Maria - Savarna	» 600
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 100
Tenuta Amalia - Villa Verucchio	» 180

(*) con speciale merito.

QUANTITA'
TOTALI

La lentezza nella maturazione, specie nei rossi, ha indotto il C. T. dell'Ente Vini a rinviare l'esame di molti campioni prelevati nelle cantine delle ditte associate.

Per l'esame 1967-68, alla data del 15 aprile 1968 i quantitativi approvati alle prime cantine erano i seguenti:

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Cant. Soc. Forlì	Hl. 663
Tenuta Amalia - Villa Verucchio	» 570
Pantani F.lli - Mercato Saraceno	» 461
Moracci Ezio - S. Sofia	» 164
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 140
Zanzi F.lli - Faenza	» 100

Palloni Dr. Matteo - Rimini	Hl. 85
Calbucci Alvaro - Mercato Saraceno	» 42
Bacchini Dr. Cesare - Tebano	» 40
Conti C.ssa Antonietta - Faenza	» 12

ALBANA DI ROMAGNA

(secca ed amabile)

Cant. Soc. Sasso Morelli	Hl. 920
Zanzi F.lli - Faenza	» 259
Bacchini Dr. Cesare - Tebano	» 230
Guarini M. Luisa - Bertinoro	» 210
Marabini Dr. Giuseppe - Castelbolognese	» 182
Severoli - Toscanella	» 146
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 100
Missiroli Marcello - Bertinoro	» 80
Conti C.ssa Antonietta - Faenza	» 18

TREBBIANO DI ROMAGNA

Benazzi Vincenzo - Faenza	Hl. 600
Brocchi Graziani Maria - Savarna	» 600
Tenuta Amalia - Villa Verucchio	» 180
Zanzi F.lli - Faenza	» 156
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro	» 100

I MARCHI

Dal 1° ottobre 1967 al 18 aprile '68 le quantità di marchi ritirate dalle ditte associate all'Ente Vini sono state del 37% superiori al corrispondente periodo del 1967.

Le prime dieci cantine associate per marchi ritirati sono:

- 1 - Cant. Soc. - Forlì
- 2 - SIGLA - Castelbolognese
- 3 - Cant. Celli - Bertinoro
- 4 - Az. Agr. Pasolini - Imola
- 5 - Az. Agr. Spalletti - Savignano
- 6 - Cant. Pezzi-Mussolini - Bertinoro
- 7 - Casa Vinicola Zanzi - Faenza
- 8 - Tenuta Amalia - Villa Verucchio
- 9 - Cant. Soc. - Faenza
- 10 - Pezzi-Fatt. Paradiso - Bertinoro

Mancano nella graduatoria alcuni nomi importanti il cui ritardo è da porre in relazione, principalmente, alla non disponibilità di prodotto maturo.

Vigneti D. O. C.

CONTRIBUTI

Interrogazione

Al Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste. Per sapere se non ritenga opportuno adeguare gli stanziamenti previsti dall'articolo 15 del Piano Verde a favore degli agricoltori per nuovi impianti di vigneti selezionati, in considerazione anche dell'avvenuto riconoscimento della denominazione di origine per i due migliori vini tipici romagnoli.

L'interrogante fa presente che per il 1967 sono stati assegnati 50 milioni alla provincia di Forlì e 15 a quella di Ravenna, mentre per soddisfare le esigenze, sarebbe necessario triplicare tali interventi anche perché le aree di delimitazione per la produzione dell'Albana e del Sangiovese, comprendono quasi esclusivamente le colline e con tali interventi verrebbero favorite zone fortemente depresse.

MARCHIANI

Risposta

Le assegnazioni indicate dalla S. V. On.le in favore delle province di Forlì e di Ravenna, per l'attuazione delle provvidenze previste dall'articolo 15 del 2° Piano Verde, si riferiscono all'esercizio 1966 (1° anno di applicazione della legge).

Recentemente, in seguito alla comunicazione, da parte del Ministero del Tesoro, dell'avvenuto stanziamento nel bilancio di questo Ministero dei fondi relativi, è stato possibile far luogo alla ripartizione, tra le singole regioni, dei fondi stessi per l'esercizio 1967. In tale sede alla Regione dell'Emilia-Romagna è stata ripetuta l'assegnazione della somma complessiva di lire 235 milioni, la cui suddivisione tra le singole province sarà stabilita dall'Ispettorato agrario compartimentale, d'intesa con gli Ispettorati provinciali dell'agricoltura.

È da precisare comunque che, per gli interventi nel settore delle colture arboree, sarà possibile disporre maggiori assegnazioni di fondi in occasione della ripartizione delle somme a partire dal terzo anno di applicazione del citato articolo 15, in quanto la stessa legge prevede, come è noto, l'aumento dell'autorizzazione di spesa da 4 a 7 miliardi di lire.

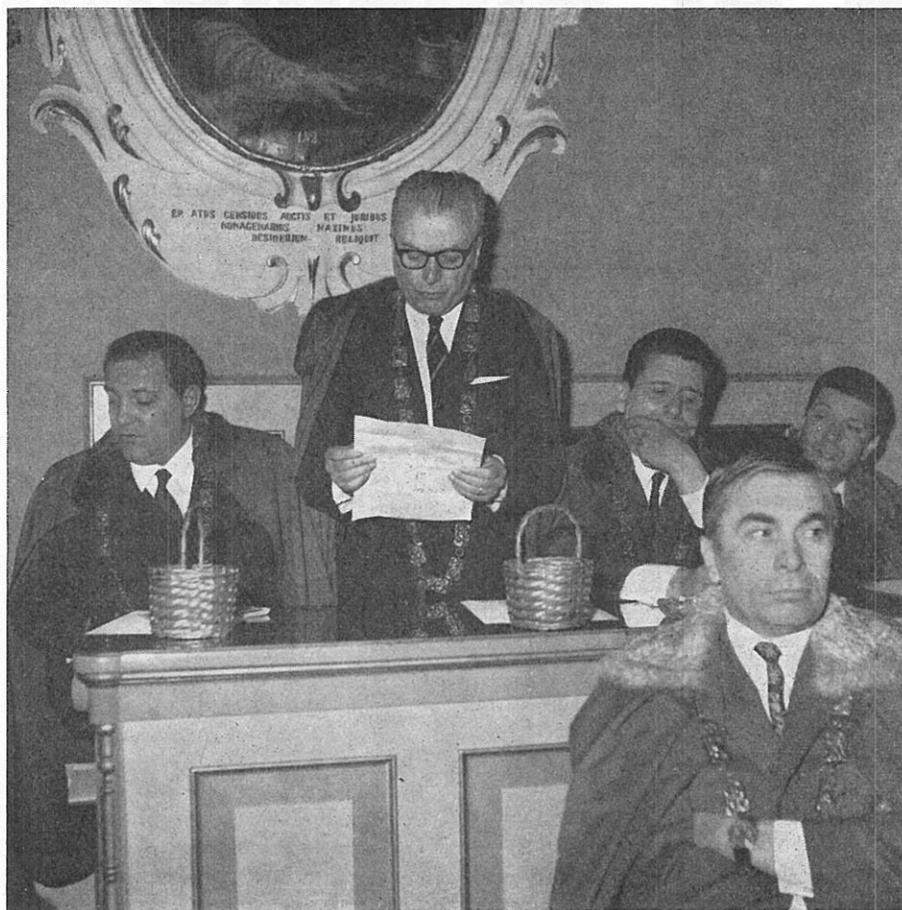
Il Ministro
RESTIVO

L'Ente Vini ha ringraziato tutti i parlamentari che si sono attivamente interessati per l'aumento di fondi per chi pianta vigneti in zona delimitata.

Stando a quel che dice il ministro Restivo, per il 1968 vi dovrebbe essere un quasi raddoppio...

Riferiremo.

IV TORNATA DEL TRIBUNATO



Lino Celotti informa il Tribunale della decisione del Comune di Faenza di concorrere decisamente per la causa dei grandi vini di Romagna, istituendo la Cantina Sperimentale, alla quale sovrintenderanno i tecnici dell'Università di Bologna.

Ecco alcune personali impressioni sulla IV tornata del Tribunale, di questo organismo che non cessa di sorprendermi per il suo anacronismo che pur tuttavia è così congeniale alla settimana (non si può più dire né epoca, né secolo, né decennio, le cose vanno troppo in fretta) dei computer.

Vino del Tribuno 1967

Il Tribunale dei Vini di Romagna ha deciso che anche per il «vino del Tribuno 1967» la quantità minima per ognuno dei 4 vini da sottoporre ad esame sia di hl. 25.

Ha disposto altresì che siano esaminati anche i vini minori tradizionali di Romagna ed in questo senso viene rivolto caldo invito a quanti detengono almeno hl. 25 di detti vini di segnalarlo urgentemente all'Ente Tutela.

Il Tribunale prenderà le proprie decisioni durante la tornata che si svolgerà a Brisighella il 25 maggio p.v.

«Il vino del Tribuno» viene prescelto fra i campioni che abbiano ottenuto il «merito» da parte del Comitato Tecnico dell'Ente Vini.

Dopo una ulteriore selezione fra detti campioni vengono portati al giudizio del Tribunale i tre migliori per ogni vino. È nell'interesse di chi ha ottenuto od otterrà il «merito» non vendere prima che il Tribunale abbia deciso.

CHI ALTRO

Si stava parlando di portare avanti una idea già trattata, la costruzione a Bertinoro, cioè, del «Museo Enoteca dei Vini di Romagna» che dovrà essere anche la sede del Tribunale e che potrà rappresentare, altresì, la pietra miliare della rinascita dei grandi nostri vini.

Ogni grande nazione ha i suoi musei, ogni città d'arte ha i suoi musei, ogni grande regione vinicola — e quindi anche la Romagna — deve avere il suo.

Quello che potrà rappresentare, come appoggio, affermazione, per i turisti interni ed esterni, per gli stessi romagnoli, specie per i produttori ancora esitanti o per le cantine che sono ancora troppo timide da lavorare veramente bene, è facile intuirlo.

Si parlava di quattrini, che non c'erano come regola costante, ed il Tribunale ha affermato che esso pure, con il concorso di tutti i suoi membri, «darà una mano».

Un tribuno non ha saputo trattenersi di dire ad alta voce: «stiamo entrando nella storia. In tempi in cui tutti i consessi fagocitano gettoni di presenza, il Tribunale è l'unico ad impegnarsi a dare!».

LA TOGA CAPARELA

Notazione di Max David: «sì, d'accordo, la TV si è interessata del Tribunale, anche la RAI, anche i giornali, quotidiani, settimanali specializzati e non, ma perché pensate che lo abbiano fatto? Perché abbiamo la "caparela", semplice». Non ho capito se ne fosse dispiaciuto o divertito o fiero.

Boccaccio, nel Decamerone, parla spesso del «romagnolo», un mantello che si indo-

vina essere per le genti umili e per affrontare gli elementi più avversi.

La «caparela» sta rendendo l'ultimo, non piccolo servizio ai romagnoli.

QUANDO PARLANO E NON

C'è un quadro, non ricordo di chi, che rappresenta il Senato romano. Una diffusa luce entra da una vetrata, gli scanni sono occupati, le figure sono al loro posto.

Mi veniva alla mente guardando il quadro che avevo davanti nella sala consiliare di Bertinoro.

Erano al loro posto, i Tribuni, quando parlavano ed anche quando non parlavano.

C'è una vera forza che si sprigiona da un insieme di uomini che si impegna per una causa.

GUARDATEVI ATTORNO

Ha detto un Tribuno: «le colline si stanno ripopolando, alle colline torna la coltura ad esse congeniale: la vite».

Non ha detto di chi fosse il merito ma si capiva la soddisfazione di aver contribuito ad una cosa giusta.

Ha detto: «guardatevi attorno, migliaia di ettari di nuovi impianti, fatti come Dio comanda».

C'è già orgoglio adesso, ce ne sarà di più fra qualche anno, quando tutto questo tessuto mostrerà una trama armoniosa e ordinata.

Bruto Pondi

Decisioni del Tribunale

- Guido Nozzoli e Romeo Bagattoni sono stati nominati capi corte subentrando a Piero Zama e Mario Amaducci;
- chiamata di tre nuovi tribuni: Giacomo Casoni in corte d'onore, Aldo Pagani e Alberto Sbrighi Fantini in II corte;
- plauso alle Camere di Commercio ed all'Ente Vini per l'attuazione sollecitata dell'Albo Vigneti;
- impegno a tutelare i vini minori che sono tradizione di Romagna;
- invito ad attuare l'albo volontario del Trebbiano di Romagna;
- richiedere il riconoscimento del Tribunale quale Ente Morale;
- plauso al Comune di Faenza per l'attuazione di una cantina sperimentale, in collaborazione con l'Università di Bologna e le maggiori cantine sociali romagnole;
- «vino del tribuno 1967»: i quantitativi minimi che saranno presi in esame sono di hl. 25 per i tre maggiori vini ed hl. 2,5 per i vini «minori»;
- impegno a portare a compimento, impegnandosi direttamente: la creazione del Museo Enoteca dei Vini di Romagna, in appoggio ad altre iniziative consimili che stanno sorgendo a Dozza e nelle altre maggiori città romagnole;
- portare a 4 il numero annuo delle «tornate»;
- studio di abbinamento fra piatti tradizionali della Romagna ed i suoi grandi vini, da diffondere ai ristoranti romagnoli;
- sovrintendenza «morale» sul vivaio del materiale certificato e garantito dell'azienda del Comune di Faenza a Tebano, posto sotto la direzione della Università di Bologna e dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Una bella insegna

E TINAZZ DI SMEMBAR

Il primo punto per gustare e propagandare i nostri vini

Quando passate per la via Emilia fra Faenza e Castelbolognese, al grande centro di vendita di mobili BERDONDINI, fermatevi ad assaggiare un buon bicchiere di vino di Romagna presso « **E TINAZZ DI SMEMBAR** ».

Cos'è?

Una idea molto interessante, che fa onore a chi l'ha proposta ed a chi l'ha attuata.

C'è un grande tino alto oltre 5 metri, che è stato adattato come « enoteca » delle ditte associate all'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Si entra in questo tino e l'occhio è consolato da centinaia di bottiglie delle nostre migliori cantine.

È consolato anche dal buon gusto della esposizione.

C'è anche una scala che porta ad un soppalco dove c'è il Passadore in persona che dà un roboante benvenuto!

Da lì si esce e attraverso una passerella si passa in una grande botte che teneva già 150 quintali di vino e che tiene adesso una raccolta di ottime bottiglie... poi si scende ancora mediante una scaletta e si torna a terra, in tempo perché il tonante Amleto sia pronto ad offrirvi un bicchiere di quello buono, versato da una bottiglia « col marchio » aperta di fronte a voi, e perché lo possiate gustare di più anche una calda piadina e prosciutto.

C'è anche un carro, su un piedestallo da monumento, con sopra « al castlé »!

Ci saranno tante altre cose perché questa « vinopoli » sarà certo un centro di richiamo.

È stata inaugurata il 6 aprile, con tutte le autorità presenti il Sottosegretario on. Martoni, il Prefetto di Ravenna, il Sindaco di Faenza (se tutti i comuni dessero « la mano » che dà Faenza la Romagna recupererebbe il tempo perduto nei confronti degli altri in una settimana), il I tribuno Max David, il presidente dell'Ente Vini Madonia, molti Tribuni, molti Consiglieri ed Associati dell'Ente Vini.

Una festa per una cosa intelligente.

Un esempio di quello che può fare la miglior collaborazione.

Tommaso Piazza, presidente degli Smembar, ha letto una « zirudela » che trovate qui a fianco.

Ma ce ne sarebbe voluta una tutta per loro, per i Berdondini, padre e figlio, che per primi hanno proposto l'idea, e che meritano il più vivo ringraziamento da parte di tutta la Romagna vinicola.

Grazie a questa idea è certo che vedremo sorgere, entro breve tempo, molti altri luoghi del genere sulla via Emilia, le altre grandi strade e, soprattutto, la spiaggia.

Luoghi dove, con dignità, si servirà il miglior vino di Romagna.

La miglior propaganda.

Io penso che i Berdondini meritino l'azzurro attestato che l'Ente Vini Romagnoli attribuisce ai « benemeriti » della riscossa romagnola.

P. Morgagni

LA NUOVA ALLEANZA

La Via Emilia - strê rumana -
me a la ciam la strê d'Aibana,
de' Tarbian e de' Sanzves:
i giuièl de' nost Paes.

Una vòlta e' Passador
in st'al strê l'era e terror
...mentr'adess l'è aquè c'uv dis:

« Sintì e ven di' mi Pais,
e' piò scett, piò san, piò bon
parchè mè cun e trumbon
a stégh sempr'in sintinèla
e sa végh quèlca budéla
arivè da la... funtana,
a scriv sobit la cundana
parchè "i vini Romagnoli
non sian fatti da acquaioli "»

« E se tutt quì ed pasagg
is aferma a fê un asagg,
e i farà rifurniment,
is avèia piò cuntent
e in ha miga piò paura
anch si ved la mi figura
parchè i sà che e' Passador
us è mess a fê un lavor
cun è quel de bursarol -
cumè ai temp intigh dal fòl,
ch'ut tuleva e portafol -
mo e difend contra l'imbroi
i prodotti genuini
garantì da "L'ENTE VINI"».

E par quì ch'an foss cunvent
u i è néca un ducument
cun la firma e cun e' tembar
scrett da e präsident di Smembar,
un espert ed bona razza
e ch'us firma Masè Piazza

« Romagna regala »,

ECCO I PARERI

L'idea di mostrare le migliori confezioni di vino romagnolo da regalare è stata molto apprezzata. I risultati delle votazioni

Faenza ha una tradizione di esposizioni che altre poche città possono vantare.

Le mostre ceramiche internazionali qui sono annue quindi c'è tutta una educazione, un gusto, una preparazione che si apprezza ad ogni passo.

Lo si vede, anche, dal come è stata ospitata la mostra delle confezioni da regalo dei vini di Romagna.

Una cosa elegante, signorile, che sarà purtroppo difficile mantenere nelle edizioni future che si pensa dovranno svolgersi in altri centri.

Hanno accolto l'invito a partecipare le seguenti cantine associate all'Ente Tutela: **Zanzi, Casali, Celli, Emiliani, Brocchi, Pasolini, Missiroli, Spalletti, Bacchini, Tenuta Amalia e le Cantine Sociali di Faenza, Forlì, Sasso Morelli, Rimini.**

Il giudizio sulle confezioni era dato dal pubblico a mezzo di apposite schede. Le indicazioni del pubblico, sono andate alle seguenti confezioni:

- 1 - BROCCHI - Savarna
- 2 - « BUCIAZA »
- 3 - CASALI
- 4 - CELLI
- 5 - SPALLETTI
- 6 - EMILIANI
- 7 - ZANZI
- 8 - CANT. SOC. FAENZA

È stato dimostrato interesse, cioè, alle confezioni con gusto e fantasia.

Il discorso è da riprendere per l'importanza delle indicazioni scaturite.

P. M.

La "Caccia al Passatore,,

È STATO TROVATO!

30 cantine partecipanti e tutta la Romagna, motorizzata e non, in moto per la più produttiva idea per portare a conoscenza i nostri grandi vini e chi li produce.

« Non avrei mai immaginato che a qualche chilometro da casa mia ci fosse tanta gente che produce ottimo vino ... ».

È l'ultimo giudizio che ho raccolto da parte di un equipaggio di 4 giovani che ha percorso, in totale, oltre 400 km. perché « volevano arrivare sino in fondo »!

La ragione della iniziativa, mi è stato detto, era appunto quella — far conoscere — ed è stata pienamente raggiunta.

È stata un po' la festa dei grandi vini di Romagna e degli altrettanto « grandi » che li producono. Nella stessa giornata a Bertinoro sedeva il Tribunale per la sua IV tornata, dalla quale sono venute decisioni molto importanti, a Faenza c'era la mostra delle confezioni da regalo dei vini di Romagna, a Bologna l'Ente Vini aveva in piedi la partecipazione alla Fiera con ottime prospettive per gli Associati, sulla via Emilia, lavorando sino ad un minuto prima, un Sottosegretario di Stato aveva inaugurato « e tinazz di Smembar » che aveva riscosso l'unanime plauso sia per l'ideazione e, si capiva anche se non veniva detto a chiare lettere, per « i quattro soldi » spesi con intelligenza, perché più di tanto non deve essere costata una realizzazione che però avrà un grande peso come esempio.

La « caccia » ha segnato il culmine di questa festa, è stato un po' come lo sparo del gran razzo finale che ha sparso nel cielo centinaia di luci... ed il veloce irradiarsi di tante macchine per tutte le strade di Romagna dava veramente questa idea.

* * *

C'è stato un collegamento radio sul programma nazionale (Ponte Radio con radiocronista Ido Vicari e la sua idea della miglior barzalletta sul vino senza ubriachi), ci sono state interviste e comunicati diversi alla RAI, gazzettino Emiliano Romagnolo, articoli sui giornali e, insomma, si è parlato dei vini di Romagna come non mai.

Ci sono state migliaia di episodi che andrebbero raccontati ma quello che viene detto con più piacere è dell'accoglienza che gli equipaggi hanno avuto presso le cantine.

Bufferli, la Sigla, Cesena, Spalletti, Pezzi, Emiliani, Brocchi, ... ovunque è stato un ritorno a quella « ospitalità romagnola » di cui si era un po' affievolita la memoria.

* * *

Sarebbe stato un po' la beneficiata del buon Panzini .. ricordate quando scriveva che era facile dire d'essere giunti in Romagna: quando chiedete da bere, diceva, alle case che fiancheggiano la vostra strada vi daranno acqua, allora tirate dritto, ma quando vi vedrete offrire del vino — e bé — il bere, che non si concepisce altra bevanda per dissetare il cristiano, allora ci siete, siete arrivati a casa!

E così anche domenica scorsa: un rito nella quale l'ospitalità e l'offerta di una bottiglia era la parte centrale.

* * *

Quante bottiglie hai? E tu, quante, e voi quante? La nuova dignità era

nel numero delle cantine visitate, nella quantità delle bottiglie avute in omaggio.

Questa bottiglia mi ricorda questo, quest'altra mi ricorda ... il Sangiovese di Rimini è più leggero di quello di Predappio, l'Albana di Marabini accidenti com'è secca, io credevo che l'Albana fosse dolce come quella di Madonna, il Trebbiano di Zanzi ha del nerbo ma hai sentito quello dei Brocchi di Savarna ...

Ecco dei discorsi. Ecco il seme.

Ci sono migliaia di bottiglie in tutte le case di Romagna avute in regalo.

Ricorderanno una giornata simpatica.

Sono il seme, daranno grandi frutti.

* * *

I quiz? Facili quelli « itinerario », è stato detto. Difficili, è stato detto.

Gli « scientifici »? Un po' di carognite, in qualche caso, come quello delle sigarette fumate a Forlì. E quelle di contrabbando, ha detto un giusto pignolo, le ha segnate il Monopolio?

E il troglodita che era invece un uccellino, e la prima donna medico condotto, l'umanissima Gervasi, e la nascita di Olindo Guerrini che ha ingannato il 90 per cento dei concorrenti... chissà che sonetto ci avrà fatto sopra dal paradiso dei galantuomini dov'è!

* * *

Se verrà rifatta? Ma certo! L'Ente Vini ha acquisito dei collaboratori di eccezione, di competenza e passione a prova... di bottiglia.

Han già idee a non finire per la prossima!

A. ad Pidsöl

I VINCITORI

1° Marangoni Bruno - Bagnacavallo	Punti 7.050
2° Savelli Carlo - Cesena	6.975
3° Ricci Antonietta - San Michele	6.525
4° Visani Baldo - Cervia	6.375
5° Sportelli Lina - Faenza	6.225
6° Ragazzini Sergio - Bagnacavallo	6.025
7° Mazzavillani Paolo - Forlì	5.950
8° Missiroli Carla - Faenza	5.925
9° Joni Pier Luigi - Faenza	5.850
10° Marzocchi Carlo - Cesena	5.650

GLI OSCAR

Alla Mostra Campionaria Nazionale dei Vini Tipici di PRAMAGGIORE, su n. 315 espositori, la CANTINA COOP. VINI DI ROMAGNA del RONCO (Forlì) ha ottenuto l'OSCAR DEL VINO per il TREBBIANO 1966, SANGIOVESE 1965, ALBANA 1967.

Anche la Cantina PEZZI MARINO di Bertinoro è stata premiata per l'Albana secca 1967.

La « Mercuriale » si rallegra vivamente ed augura ogni successo anche per il « vino del Tribuno »!

Non è questione da poco

“OCC A E CIUTUR,,

Vi diciamo come la pensano alcuni importanti imbottiglieri in merito a questo importante argomento “non minore,,

La vita è fatta di cose da poco, però basta che una di queste « poco » non giri per il verso giusto per rovinare una giornata, una occasione, un'atmosfera.

Ed è così anche per il sughero, o tappo, o « ciutur » come si chiama in buon romagnolo.

Avevo sentito diverse tesi su questa materia, ognuno ha il suo metodo, i suoi segreti... ma troppo spesso però si deve constatare che, per colpa di un aggregato qual'è per il vino il tappo, un litro di grazia di Dio va perduta ed il disappunto è ancora più grande e si trasforma in una rabbia.

Due sono principalmente i motivi di preoccupazione: che il sughero « esca bene » — niente è più penoso di assistere agli sforzi sfortunati di un cameriere alle prese con un tappo che gli si sfalda sotto il cavatappi — e che il vino « non sappia » o non abbia macchie oleose.

Ho voluto chiedere il parere di alcuni esperti ed ecco il risultato:

Guido Marri

La sostanza oleosa lasciata dagli stessi e che viene a ritrovarsi alla superficie del vino, in genere è data dall'olio di paraffina che viene usato per lubrificare i tappi stessi e renderli scorrevoli alla tappatura: olio che viene magari somministrato con una certa abbondanza, nell'urgere del lavoro da sbrigare; e nell'urgenza non si lascia fra la lubrificazione e la messa in opera un tempo sufficiente all'assorbimento superficiale dell'olio stesso.

A scuola ci insegnarono di ammorbidire i tappi col vapor d'acqua, ma è un sistema che industrialmente non so chi lo possa applicare.

La paraffinatura ha essa pure l'inconveniente del distacco di scaglie di paraffina che poi si ritrovano anch'esse a galleggiare sul vino.

Pietro Castellari

L'inconveniente della morchia che, a volte, resta sul collo della bottiglia dopo levato il sughero, è certamente poco piacevole.

Per ovviare, in gran parte, l'inconveniente detto sopra, credo sia consigliabile usare tappi di sughero di buona qualità, che non siano troppo porosi, preparandoli prima dell'uso con leggerissima paraffinatura.

Edo Pantani

La sostanza oleosa che figura sgradevolmente sul vino, pensiamo sia dovuta al fatto che talvolta la paraffina usata sui tappi è di qualità scadente e che il trattamento con paraffina debba eseguirsi, da parte dei sugherifici, più attentamente.

Renato Antoniacci

Questa azienda lamentava l'inconveniente di cui trattasi quando, per ottenere una migliore introduzione del sughero nella bottiglia, provvedeva a cospargere i tappi di un leggerissimo velo di olio. Da quando si è

orientata ad usare sugheri paraffinati non ha più avuto l'inconveniente lamentato.

Amedeo Dallari

a) Ungere con parsimonia i tappi e per ottenere gli stessi effetti usare poco olio liquido e molto olio di gomito per ben rimescolare i tappi stessi.

b) Dopo aver ben unto la superficie dei tappi con un sottilissimo velo di olio lasciare gli stessi per qualche tempo al sole o quanto meno in ambiente tiepido, il che favorisce la penetrazione del lubrificante nei primi strati di sughero.

c) Usare per la tappatura tappatrici con meccanismi stringitappi e non tappatrici con attrezzatura conica.

Franco Piazza

Sconsigliabili vasellina e olio, in modo particolare questo ultimo sia perché tende ad irrancidire sia perché può depositare sulla superficie del vino, all'apertura delle bottiglie, le piccole stelle caratteristiche.

È raccomandabile un buon prodotto sintetico della Shell, il Vanguard per l'esattezza, che utilizzato in diverse prove pratiche non ha dato alcun inconveniente.

Ecco, ha fatto la sua apparizione il « Vanguard ».

Di cosa si tratta?

Ne parla diffusamente

Romeo Bagattoni

Rispondo alla Sua del 21/2 scorso, circa la domanda postami per ... l'olio dei tappi.

Per evitare questo, si può usare vasellina sintetica che si trova in vendita nei distributori della Shell. Si vende in lattine da un kg. e sulla lattina si trova scritto « VANGUARD » WH/FI. Per cospargere i tappi con questa è bene provvedersi di un tamburo in legno a sezione ottagonale (tipo zangola), consigliabile che abbia pareti forate, con fori di un cm.

Il tamburo si riempie per metà di tappi, nello stesso tempo si mette la vasellina spalmandola nelle pareti. Chiusa la portella si fa ruotare il tamburo adagio fino ad avere ottenuto la lubrificazione completa.

Sulla lattina è scritto anche « lubrificanti industriali », la marca WH/FI, può leggersi anche IVH/FI, questo sta scritto, anzi stampigliato in nero sul coperchio.

Spero di essere stato utile. Tuttavia sono sempre a disposizione.

Dopo quello che è stato detto, dopo i preziosi consigli ricevuti, frutto di effettiva esperienza, se in Romagna sentiremo ancora del vino guasto per colpa dei tappi, diciamo senza complimenti dell'« ignurantazz » al colpevole e prendiamo impegno di bandirlo per sempre dalle nostre preferenze.

Cassio Pondi

Un discorso avviato

LA SPECIALIZZAZIONE

Imola si avvia a dare un sostanzioso contributo alla Romagna vinicola.

L'Imolese è sempre stato all'avanguardia per tecniche progredite e gente con voglia di fare.

Il discorso della specializzazione ai giovani più qualificati, i periti agrari dato che il discorso è per l'agricoltura, sta andando avanti.

Ne dà buona testimonianza la seguente lettera.

Unione degli Agricoltori della Provincia di Bologna
UFFICIO ZONA DI IMOLA

Caro dott. Dolcini,

ho avuto notizia dall'Istituto Tecnico Agrario « Scarabelli » di Imola che è stata presa in seria considerazione la proposta di istituire corsi di specializzazione per Enotecnici.

Lo stesso Istituto darà prossimamente corso ai lavori di costruzione di una cantina a scopo didattico, corredandola delle attrezzature enologiche necessarie: base per il lancio della specializzazione.

La specializzazione per enotecnici si

impone: la vitivinicoltura della Romagna deve affrontare grossi problemi che vanno dalla ricerca del terreno, dei cloni, delle forme di allevamento della vite, alle cure colturali, alla vinificazione, alla stabilizzazione ed alla commercializzazione del vino.

Dobbiamo creare una tradizione enologica romagnola su solide basi tecniche e scientifiche se vorremo produrre vini competitivi per qualità e prezzi.

Per questo ritengo che gli Enotecnici possono con relativa facilità trovare occupazione nel vasto campo della vitivinicoltura, mentre per i Periti Agrari generici le difficoltà di occupazione sono notevoli e in avvenire si potranno aggravare perché l'agricoltura moderna ha bisogno di specialisti per i vari settori operativi.

Con molti cordiali saluti.

Aff.mo

Geom. IVO DALL'OSSO
Pres. Zona Agricoltori, Imola

Lo studio degli altri

LA ROMAGNA IN ALSAZIA

Il gruppo di 50 operatori vinicoli romagnoli ha visto cose di estremo interesse in una regione che è all'avanguardia qualitativa dei vini di Francia

Il gruppo è appena sceso dall'aereo che il comandante Bellini ha posato come una piuma all'aeroporto di Forlì.

Magnifico il viaggio di andata, meno di due ore, magnifico quello di ritorno. La vista delle Alpi è stata unica.

Un succinto ragguaglio delle impressioni avute in questi tre giorni di sosta a Colmar e visita a diversi complessi vinicoli, impressioni così, dal vivo, come vengono, come hanno colpito di più la mente.

Molti giovani

1 — Questi viaggi di studio servono più di mille letture o altri metodi di informazione. Sono indispensabili per dirigenti di cantine sociali, di titolari di complessi vinicoli, di tecnici, di chiunque voglia e debba farsi una idea di quanto fanno quelli che « contano » in Europa sul piano dei vini di qualità.

2 — In ogni cantina dove il gruppo è stato ricevuto abbiamo trovato gente estremamente preparata, spesso giovane, che dava una ottima idea di accentuata personalità. Abbiamo saputo poi che ciò è frutto di una precisa politica perché la preparazione del personale è uno dei fini principali della Unione dei Viticoltori d'Alsazia.

3 — La cooperazione alsaziana è ad alto livello anche come qualità di prodotto, forse maggiore di tutti. Le sue regole sono molto precise: « chi è associato ad una cooperativa DEVE portare TUTTO alla cooperativa, non può, ci è stato detto, essere concorrente di sé stesso ».

Molte identità

4 — Le condizioni ambientali e le caratteristiche produttive sono molto diverse dalle nostre ma a livello di qualità la Romagna ha molto da meditare su come l'Alsazia ha impostato il suo ottimo lavoro.

A livello di qualità chi sa farsi pagare la propria uva su una media dalle 150 alle 200 lire al kilo è uno che ha le idee chiare.

A livello di qualità anche la Romagna deve poter pensare che in uno spazio di tempo non lungo i suoi 150-200.000 q.li di uva di qualità devono raggiungere quotazioni non lontane da quelle accennate.

5 — Estremamente curata la fase del conferimento delle uve. Tassativa la regola della buona qualità. Ogni attenzione nella spremitura.

La regola della VINIFICAZIONE IN BIANCO È ASSOLUTA. I colori dei vini sono molto gradevoli. Il gusto notevole, il PROFUMO ACCENTUATISSIMO e questo a significare che è soprattutto con la VINIFICAZIONE IN BIANCO che si riesce ad ottenere il meglio.

Per il pubblico

6 — Ogni cantina visitata aveva un suo luogo di degustazione molto ben fatto. Ma quasi sempre tutta la cantina era una cosa che poteva essere visitata perché la razionalità ed il buon gusto nelle soluzioni erano tali che meritavano di essere veduti.

Il gruppo è stato ospite nella cantina sociale di Bennwihr ed ha cenato NEL RISTORANTE DELLA CANTINA STESSA, capace di oltre 150 coperti. In una regione molto visitata come l'Alsazia queste solu-

zioni delle cantine sociali sono molto giuste e produttive. Lo sarebbero altrettanto in una regione ancora più turistica quale la Romagna.

7 — Molti hanno acquistato qualche bottiglia da portare a casa. L'acquisto « presso » le cantine sociali ha comportato una spesa, per bottiglia da 0,72 di litro, di circa L. 650 l'una. Il 50% della produzione alsaziana è diretta verso la Germania.

A. D.

Erano rappresentate le seguenti cantine romagnole:

Cant. Soc. Coop. - Faenza
Cant. Soc. Coop. - Forlì
Cant. Soc. Coop. - Forlimpopoli
Cant. Soc. Coop. - Sasso Morelli
C.A.B. - Cant. Soc. - Brisighella

Cantina Soc. Produttori Sangiovese - Predappio

Cant. Coop. Vini di Romagna - Ronco

Baldrati Luigi - Lugo

Brocchi Graziani Maria - Savarna

Bufferli Luciano - Dozza

Conti C.ssa Antonietta - Faenza

Emiliani Luigi - S. Agata

Marabini Dr. Giuseppe - Castelbolognese

Melandri Vincenzo - Russi

Moracci Ezio - S. Sofia

Pasolini Dall'Onda - Imola

Ronchi Mario - Lugo

Sgallari Aldo - Castelbolognese

Vallunga Annibale - Faenza

Zanzi F.lli - Faenza

Sentiteli questi suggerimenti!

LA "PRESENTAZIONE",

Il formato è importante, la "vestizione", è importante, tanto quanto il contenuto.

Alla mostra del « Romagna Regale » di cui si dice in altra parte del giornale, una lieta sorpresa: finalmente del vino romagnolo a d.o.c. in bottiglie da circa 1/3. Erano della « tenuta Amalia » di Villa Verucchio ed erano estremamente ben presentate.

Andando in Alsazia, sull'aereo ci fu servito, pure in confezione da 1/3, del vino delle cantine Zanzi di Faenza.

Un altro vuoto viene riempito, quindi, ed è da augurarsi, ora, che la eccezione diventi regola, così che tutte le ditte romagnole che imbottigliano col marchio abbiano la loro gamma di confezioni che il consumatore richiede.

Ed a questo riguardo, ecc., di grande interesse, una lettera:

25 settembre 1967.

Spett. Tribunale
dei vini di Romagna

Mentre vi ringrazio per l'invito, di intervenire alla 2ª Tornata del Tribunale dei vini di Romagna, mi permetto di esporre quanto segue:

Da dieci anni che gestivo un albergo a Milano Marittima tenevo sempre anche i vini di Romagna (San Giovese, Trebbiano, Albana secco e amabile). Mio albergo ospitava sempre 80% di clienti stranieri, in maggioranza tedeschi.

Per la vendita dei vini negli alberghi di I e di buona II categoria è oltre la qualità dei vini di primaria importanza anche la confezione, sia il formato delle bottiglie come anche le etichette (vedi la confezione dei vini francesi e tedeschi). Queste cose, che sembrano secondarie, sono invece di primaria importanza per la vendita dei vini agli stranieri. Siccome il Tribunale vuole aiutare i vini di Romagna, sia nei grandi centri d'Italia come all'estero, credo che il

mio suggerimento dovrebbe essere preso in considerazione.

Con questo mio suggerimento voglio esprimere il mio ringraziamento per il gentile invito da parte del Presidente dell'Ente Prov. Turismo avv. Casanova di intervenire alla 2ª Tornata del Tribunale dei vini di Romagna.

Dev.mo
JAN KLIMES

10 ottobre 1967.

Egregio sig. Klimes,

Le sono molto grato per la Sua cortese ed interessantissima lettera.

È la voce — quella Sua — del settore più importante che i romagnoli devono curare: quella degli Alberghi di alto tono.

Convengo con Lei circa i Suoi rilievi: effettivamente spesso le confezioni dei vini di Romagna lasciano a desiderare; avrà notato però, in questi ultimi tempi un interessante risveglio da parte di quasi tutte le Ditte aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli: quando una bottiglia ha il collare di controllo di detto Ente quasi sempre la confezione è dignitosa ed in molti casi in linea con le più belle confezioni di imbottiglieri di grandi vini.

Non si farà mai abbastanza però, in questa direzione e mi è gradito comunicarle che, mentre La prego volermi autorizzare ad inviare in visione la Sua lettera all'Ente Vini, anche per una eventuale pubblicazione sulla « Mercuriale », la questione da Lei proposta sarà oggetto di discussione da parte del Tribunale.

Con il più sentito saluto.

MAX DAVID
I tributo

Egregio signor
Jan Klimes
Milano Marittima

Lettere alla MERCURIALE

PINO CESENATE

Egregio Direttore,

ho avuto occasione di dare un'occhiata al Suo giornale del mese di febbraio; con quella vena di sangue romagnolo che mi rimane, Le dirò che i buoni vini Trebbiano e Sangiovese non li ho bevuti trenta anni fa, ma sovente li bevo ai nostri giorni.

Purtroppo in qualche locale insignito di «targa di ceramica» sia la qualità che il servizio (sfuso in boccale) lasciano molto a desiderare. In compenso in altri, ed uno di questi è «Pino» a Cesenatico, ho bevuto un Trebbiano ed un Sangiovese della casa vinicola «Emiliani» che merita veramente elogio sia per la qualità sia per la confezione ed infine sia per il modo di servirlo. Non avendo alcun legame coi nomi sopra citati e nessuna pretesa di pubblicazione, La prego di accettare con l'espressione di stima per Lei ed il Suo giornale gli auguri migliori.

Dot. GIULIO MIGNANI

Bologna.

Le targhe del Tribunale sono state consegnate a soli tre locali:

- Casali,
- Il Pescatore di Riccione,
- Ca' del Pino sulla Romea.

Segnalate alla "MERCURIALE,, i RISTORANTI

nei quali vi è stato servito vino con questo marchio



La «MERCURIALE» si interesserà di loro

RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

POMPE ENOLOGICHE

le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani, 7
Telefono 22 8 24

CANTINA SOCIALE DI SASSO MORELLI

Via Correcchio, 54 - IMOLA (Bologna)
Tel. 85.003

ALBANA DI ROMAGNA*

SANGIOVESE DI ROMAGNA

TREBBIANO DI ROMAGNA

controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli

* è stata premiata quale
«VINO DEL TRIBUNO 1966»!!

Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

E NOI?

Caro Direttore,

eccomi ancora a portarti «materiale» da sviluppare a favore del nostro vino tipico. I «toscanacci», il cui Chianti è conosciuto ormai in tutto il mondo, non stanno fermi e ribattono il chiodo. Figurati cosa dovremmo fare noi romagnoli! Altro che fare i pidocchi nel lesinare le quote all'Ente Tutela Vini Romagnoli! E le nostre Camere di Commercio non potrebbero essere più generose?

Ti saluto molto cordialmente.

Tuo

BONFIGLIOLI

Savignano Rubicone.

Unita alla lettera c'è una foto di una delle migliaia di cartelli che «i toscanacci» hanno posto lungo le strade per dire che «si è nella zona del "Chianti"».

Sono bei cartelli, in lamiera, colorati... che «loro» si possono permettere...!

Treviso (Camera di Commercio) ha fatto la «via del vino» tutta a sue spese.

Dicono che è una bella cosa e che è venuta a costare molto.

Pavia, è ben noto, spende molto e così molti altri.

In Romagna? Ci si arrangia.

Secondo me si fanno miracoli.

Bisogna non seccare troppo Nostro Signore? Dobbiamo vedere le cose in termini realistici.

C'è da spendere per «tirar su» molto.

Interessa tutta una regione e le sue zone più depresse.

Fare micragnose economie è un errore.

ONESTA'

Sono un proprietario di ristorante.

Ho visto che, tempo fa, avete pubblicato con molta evidenza la foto del proprietario di un ristorante di Brisighella che si era ben piazzato in un concorso gastronomico nazionale accompagnando i menù con i vini delle migliori cantine di Romagna con marchio dell'Ente di Tutela.

Questo nonostante che qualche numero prima nel giornale vi fosse stata una tirata di orecchi al suddetto perché non aveva una sola bottiglia di nostri vini.

Se siete onesti, allora, pubblicate anche che, e l'ho constatato io l'altra sera, chiesta una bottiglia di roba buona, col marchio per intenderci, non l'ho avuto perché non ne avevano una sola!

Fate la propaganda a dei bei propagandisti!

C. C.

(lettera firmata)

Siamo onesti, e siamo confusi per aver mal riposto la nostra fiducia.

CONSIGLI

La Romagna ha più amici di quanto credano gli scontenti e scorbutici romagnoli.

Ne ho incontrati due, l'altra sera, nel corso del saluto fatto ad Aldo Spallicci per la presentazione di quel meraviglioso libro — bello per il contenuto, per la stampa, per la carta — che si chiama «I proverbi di Romagna», edito da Martello.

Si era al grill che la Motta ha costruito sull'autostrada a Bevano, fra Cesena e Forlimpopoli: c'era molta gente e c'erano anche, come uomini di penna e Tribuni, Guido Nozzoli, Piero Zama, Lorenzo Graziani, Nevio Matteini, Romeo Comandini, Riccardo Pinotti, Lino Celotti, Alteo Dolcini.

Uno di questi due amici è forse, se non un nemico, uno del campo avverso: Giovanni Poggi è infatti il prevosto degli amici del beau-jolais, il Sangiovese d'oltralpe, che bisognerebbe proprio cercare di convertire alla buona causa.

L'altro è Felice Cunsolo, quello del « dizionario del gourmet », per intenderci e basta questo per identificare un meritevole.

Cunsolo era interessato al Tribunale e chiedeva chiarimenti per segnalarlo nelle pubblicazioni cui collabora..

Al suo primo anno di vita il Tribunale ha varcato i confini, e si può dire che, com'è di fatto, è appena agli inizi della sua missione che sarà benefica e meravigliosa per la Romagna.

Altri amici sono quelli della Motta. Il grill del Bevano è una bella cosa e lo sarà ancora di più quando, è già in corso, verrà caratterizzato con le cose della regione di cui è al centro.

Ce n'è in abbondanza: dalla cucina, ai vini, alle ceramiche, alle tele stampate e così via.

P. Morgagni

S.A.I.D.A.

INDUSTRIA VETRARIA



LAVORAZIONE DI
DAMIGIANE
FIASCHI
E BOTTIGLIE

Per gli Associati
all'Ente Vini:
BOTTIGLIE
«LA ROMAGNOLA»

47020 GUALDO DI LONGIANO (FO)
Telefono 53 0 27

Prof. GIUSEPPE LIVERANI
Direttore Museo Internazionale
delle Ceramiche, FAENZA 48018