

MERCURIALE

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

APRILE 1969 / V / 4

ROMAGNOLA

Pubblicazione periodica di informazione sui vini romagnoli a Denominazione d'Origine - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convenirsi. Prezzo L. 50 - Abbonamento: annuo L. 550; sostenitore L. 5.000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

La IX tornata a Bertinoro

ALDO PAGANI 1° TRIBUNO

Unanime riconoscimento a **Max David** per il suo magistrale reggitorato biennale. La relazione sulle esperienze di Tebano. Il Museo-Enoteca. I tribuni d'onore ed i nuovi chiamati.

Bertinoro, 7 aprile — La tornata del Tribunale dei Vini di Romagna è iniziata con una rapida sintesi che **Max David** ha fatto sulla attività del Tribunale in questo suo primo biennio.

Nonostante le ovvie difficoltà di ogni partenza, il Tribunale è servito a porre a fuoco importanti aspetti della viticoltura romagnola, a dare coscienza delle enormi possibilità latenti, a portare verso questo campo interessi letterari, artistici, scientifici, professionali di grande peso e che saranno ogni giorno di più importanti ed efficaci.

La tornata di Milano ha concluso questo primo momento in modo sorprendente. Dell'attività del Tribunale si sono interessati tutti i maggiori giornali d'Italia. Il beneficio per la Romagna non si presta a calcolo, ma è certamente grande.

Il prof. **Aureliano Amati**, su delega del tribuno prof. **Pallotta**, ha dato una prima comunicazione degli studi in corso nella Cantina sperimentale che il Comune di Faenza ha messo a disposizione a Tebano.

Successivamente **Alteo Dolcini** ha detto al Tribunale dell'azione in

(segue a pag. 2)

LE QUOTAZIONI

Ne ero già convinto

Mi sono accorto che straordinario valore è la « denominazione di origine controllata » quando ho incontrato un grosso nome del commercio con la Germania che è venuto apposta in Romagna per entrare in contatto con cantine di qui per esportare Albana di Romagna.

Avevo sempre pensato il contrario: che i nostri bianchi non potessero avere mercato in Germania.

Mi ha dimostrato l'opposto, specie se si attuano alcuni accorgimenti e collaborazioni fra turismo e vino che non possono essere divulgate per ora ma di cui diremo.

Mi ha detto che è venuto da noi perché avevamo sì un buon vino bianco ma perché, soprattutto, avevamo la famosa d.o.c.

Denominazione di origine controllata e « passatore » sono, lo ripetiamo, un forziere che la Romagna sta iniziando appena adesso a scoprire.

Bruto Sassi

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

La pubblicazione dei nomi dei produttori ha creato diverse fruttifere occasioni. Prezzi sempre sostenuti sulle L. 210-260 con punte per le zone di Bertinoro, Serra, Dozza sulle L. 350.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Sempre attiva la richiesta per la giustificata paura di non arrivare a soddisfare una domanda in continua ascesa. L. 200-250.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Ingente la richiesta da parte dei commercianti cui non fa riscontro l'intenzione dei detentori delle scarse ma buone partite di cedere. Prezzi sulle L. 110-150 in aumento.

ROSSO ROMAGNA

gr. 10,50 L. 100-120 al litro

BIANCO ROMAGNA

gr. 10,50 L. 90-110 al litro.

Il « Comune »

Scarsissima la quantità dei rossi. Prezzi in aumento:

bianco da L. 720-770 al gr. q.le
rosso da L. 710-780 al gr. q.le.

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

« DELICIEUX »....

FIERA DI BOLOGNA

Messieurs,

Nous avons été très heureux de vous rencontrer à la foire de Bologne et de déguster vos délicieux vins de Romagne.

Nous nous permettons de vous rappeler notre accord concernant la commande que nous vous avons passé et qui portait sur les vins suivants:

- 1) SANGIOVESE DI ROMAGNA 1966
Fournisseur: Fratelli Valunga;
- 2) SANGIOVESE DI ROMAGNA 1965
Fournisseur: Cantina cooperativa vina di Romagna;
- 3) ALBANA DI ROMAGNA
Fournisseur: Fratelli Valunga.

(segue a pag. 2)



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

Continua l'opera degli esperti nel controllo della produzione pregiata. Molto prodotto non è ancora a punto come maturazione ed è quindi da attendersi che le partite più interessanti vengano esaminate un po' avanti nel tempo.

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Mingotti Mario - Riolo T. HI 20
Cenni Mario - Imola . . » 12
Branchini M. - Toscanella » 12
Nardozzi dr. Gabr. - Imola » 400
C. C. Vini di Rom. - Ronco » 149

(segue a pag. 2)

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE dell'Ente Tutela Vini Romagnoli è stato convocato d'urgenza per discutere sulla inerzia dei Sindaci nei confronti dei provvedimenti di loro competenza nel ritiro o revoca delle licenze di esercizio per quanti denunciati per violazione alla legge sulle sofisticazioni. La « Mercuriale » dedicherà un particolare servizio all'argomento nel prossimo numero.

« DELICIEUX »....

(seguito da pag. 1)

Questa è una delle tante...

La Fiera di Bologna è stata un vero successo per la Romagna.

A diecine: contratti fra Ditte romagnole associate all'Ente Vini ed acquirenti italiani ed esteri.

Gli incaricati dell'Ente Vini — cui va il nostro più vivo elogio per la solerzia e l'intelligenza con cui operano — hanno informato tutte le Cantine delle possibili occasioni.

... Qualcosa si muove, e come!, e le fiere stanno dando ragione di una intuizione che trova puntuale e concreta conferma.

ALDO PAGANI 1° TRIBUNO

(seguito da pag. 1)

corso per realizzare a Bertinoro il Museo-Enoteca dei vini di Romagna. Il Tribunato si è lungamente soffermato su questo argomento auspicando una pronta soluzione di questa « dotazione » che è stata detta essenziale per la Romagna vinicola e turistica.

In seduta segreta il Tribunato ha deciso di portare in Corte d'onore **Rino Alessi, Mario Neri, Luigi Pasquini, Francesco Serantini, Aldo Spallicci, Piero Zama** e di chiamare: in I corte **Domenico Berardi, Umberto Foschi, Antonio Mambelli, Anacleto Margotti e Vicino Pedrelli**; in II corte **Marino Marini e Falco Falconi**.

La tornata si è chiusa con la votazione per la nomina del I tribuno. **Max David**, nonostante avesse precisato, rispondendo alle unanimi insistenze, che non poteva né per rispetto agli ordinamenti né per

motivi della sua professione, accettare una rielezione, ha avuto la maggioranza dei voti quale concreto e vivo plauso e riconoscenza per quanto ha fatto in questo biennio.

Riaffermata l'impossibilità di accettare il mandato, la I e la II corte hanno votato chiamando, a piena maggioranza, **Aldo Pagani** alla guida del Sodalizio.

All'insigne economista, docente universitario, collaboratore delle maggiori pubblicazioni italiane, direttore di riviste di economia agraria, la « Mercuriale » porge il più vivo saluto.

A **Max David**, che per tanti altri versi è benemerito della Romagna, i romagnoli devono un'ulteriore riconoscenza per la creazione di quell'organismo « morale » che sarà di grande aiuto per la nostra terra.

Cassio Pondi

IL D. O. C.

(seguito da pag. 1)

ALBANA DI ROMAGNA - t. amabile

Guarini M. L. - Bertinoro	HI 105
Fattoria Paradiso - Pezzi	
Mario - Bertinoro	» 45*
Versari E. - Civitella - 1967	» 25*

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Spina c.te Giorgio - S. Giovanni in Marignano	HI 145
---	--------

(*) con merito.

Spina c.te Carlo - Montecolombo	» 173
Fatt. Par. - Pezzi M. - Bert.	» 140
Baldrati Luigi - Lugo - 1967	» 100

TREBBIANO DI ROMAGNA

Cant. Soc. Coop. - Forlì	HI 280
Spina c.te C. - Montecol.	» 202
Branchini M. - Toscanella	» 4,5
Fatt. Par. - Pezzi M. - Bert.	» 100
Liverani S. - S. Leonardo	» 80
Cant. Soc. Coop. - Faenza	
- 1967	» 120
di cui	» 80*

L'INVENTORE DEL "PASSATORE",

Caro dr. Dolcini,

ricevo il Vostro periodico « Mercuriale » che, pur nelle poche pagine, esprime vivacità e vitalità mentale tipiche della Romagna. Ho seguito con interesse tutte le polemiche sorte attorno all'immagine del « Passator Cortese ». Potrà immaginare che questo consentire o dissentire possa riguardarmi direttamente, in considerazione del fatto che il creatore di detta immagine è il sottoscritto. Mi sia concesso dunque di intervenire nel certamen e mi conceda quindi di esprimere alcune idee di fondo:

1) l'idea di appellarsi all'« eterno femminino » quale immagine simbolica di una terra di vini popolata da uomini schietti, rudi, generosi, seppur compiacenti della propria virile aggressività, è un controsenso; l'idea dell'eterno femminino è debole e fiacca;

2) le quisquiglie poi riguardanti il fatto che l'immagine possa più o meno aderire ad un'immagine reale del personaggio che, per quanto mi consta, non è mai stato fotografato, sono addirittura « bizantine », sarebbe come discutere sul sesso degli angeli. L'immagine, come Lei sa, è un « redesign » di una stampa dell'epoca e riproposta da me con un segno che, nel contempo, conservasse il gusto del tratto inciso o xilografico e una dovuta semplificazione più aderente al nostro costume. Insomma: s'è trattato di esprimere una idea che unisse il ricordo di un personaggio a un segno più traducibile secondo le moderne tecnologie, un punto d'equilibrio tra passato e presente.

Nella viva speranza che questo mio breve scritto possa essere pubblicato nel Suo periodico, La saluto cordialmente con l'auspicio che il mio nome di Progettista e Designer (e Vostro consumatore di Sangiovese) possa essere ricordato qualche volta.

MICHELE PROVINCIALI

Caro Provinciali,

la storia del Passatore, che ha deliziato la Romagna e che ha raggiunto punto guelfe e ghibelline (il « Resto del Carlino » ha tenuto in piedi una polemica per alcuni mesi!) riceve con la Sua un punto fermo estremamente autorevole.

Penso che l'Ente Tutela Vini Romagnoli abbia fatto molte cose buone. E la scelta di « quel » marchio è stata indubitabilmente fra queste.

A Lei si deve anche « la romagnola », una delle più qualificate bottiglie che ci siano oggi sul mercato e che rapidamente si sta facendo strada.

Il Suo nome di progettista e designer non sarà dimenticato in Romagna.

Non volevano che finisse...

L'ERA DI DAVID

Si può aiutare in mille modi la propria gente: Max David ne ha indicata una di più e non la meno importante.

I "Vini del Tribuno invecchiati,"

Attuando la decisione presa a Milano per contribuire alla piena valorizzazione dei vini invecchiati, il Tribunale ha esaminato i campioni trasmessigli, anonimamente, dall'Ente Tutela Vini Romagnoli ed ha assegnato i titoli di «Vino del Tribuno invecchiato», con diritto al marchio relativo, alle seguenti partite:

Cantina Emiliani di S. Agata

TREBBIANO DI ROMAGNA
vendemmia 1961 - hl 15.

Prodotto che rappresenta un notevole esempio di vinificazione in direzione dell'invecchiamento e che conferma le alte caratteristiche del Trebbiano di Romagna.

Cantina Sociale di Faenza

ALBANA DI ROM. - tipo secco
vendemmia 1966 - hl 42.

Prodotto di alte caratteristiche degno rappresentante delle Albane di Romagna secche delle colline romagnole a spiccata e tradizionale vocazione viticola.

Cantina Baldrati di Lugo

SANGIOVESE DI ROMAGNA
vendemmia 1966 - hl 250.

Il C.T. esprime il proprio plauso per come è stata portata al miglior invecchiamento una notevole partita di Sangiovese di Romagna a dimostrazione di come una saggia arte di cantina possa sfatare la diceria che il «re dei vini di Romagna» non sia adatto a raggiungere le età dei grandi vini da arrosto.

Cantina Emiliani di S. Agata

ALBANA DI ROM. - tipo amabile
vendemmia 1965 - hl 70.

Prodotto di notevolissime caratteristiche tipiche della miglior tradizione delle Albane di Romagna amabili.

La «Mercuriale» esprime il suo vivo plauso alle ditte che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento.

L'invecchiamento è un procedere che dovrà essere sempre di più portato avanti dalle migliori cantine romagnole per la grande importanza di prestigio ed economica che esso comporta.

Eran tutti d'accordo: David non se ne doveva andare. Questo capitolo di un particolare «giornalaccio romagnolo» non doveva finire.

Il repubblicano David, una schiatta che in Romagna sembra sempre stia per seccarsi e sempre butta germogli nuovi, ha detto che le monarchie non piacciono qui da noi.

Lascia due anni pieni di tantissime cose iniziate e portate a termine, iniziate e che avranno uno sviluppo nel domani.

Ha polarizzato attorno a sé in una delle congreghe che solo la Romagna può mettere assieme. Ha portato un interesse «morale» su cose concrete da parte di individui che non avrebbero mai pensato di poter fare e dire tanto.

Ha trovato il modo di «indicare» senza insegnare, di spronare, gettare le fondamenta di cose che non avranno vita breve.

LA RICERCA

L'esposizione di Aureliano Amati è stata irta di cifre, rapporti, catechine, leucoantociani et similia. Troppo per galantuomini che pensavano che il santo piedone fosse ancora l'artefice primo per un buon vino. L'avvenire è, però, di chi parla il nuovo linguaggio che terrorizza Guido Nozzoli.

GIOVANNI GATTI

È il primo bertinorese che viene incaparellato tribuno. Il nuovo posto che Bertinoro sta prendendo grazie a confluenze di molte idee troverà in Lui uno dei collaboratori più appassionati.

IL MUSEO ENOTECA

Le cose buone vanno portate avanti, specie se sono difficili da concretizzare. Ci si prova più gusto, anzi. Come si sarebbe potuto pensare, altrimenti, di mettere assieme qualcosa che si chiama «tribunato» e che è ormai sinonimo di Romagna?

IL MERITO DELLE PERSONE

Secondo Casadei e Bruto Carioli: due personaggi di assoluto rilievo. Meritevoli come pochi altri nell'esprimere con la musica la speciale animaccia che Nostro Signore ha dato alla gente di queste parti.

Uno flettendo ma non facendosi rompere e mantenendo la tradizione, l'altro portando «la canta» a livelli polifonici che accettano qualsiasi confronto.

Il Tribunale li premierà con la targa ceramica di merito.

Salve alla GRAPPA DI ROMAGNA

Il Tribunale ha approvato il campione sottopostogli ed ha firmato quindi il certificato di nascita della **Grappa di Romagna**.

Trattasi di grappa prodotta da vinacce diraspate delle colline di Faenza ed Imola.

Questo campione è stato un anno in fusto di rovere ed ha colore ambrato. La gradazione è sui 43°. Pur con periodo di invecchiamento relativamente breve il campione ha gusto gradevolissimo.

Con questa ulteriore indicazione il Tribunale segna ai romagnoli un nuovo mezzo per valorizzare una propria meravigliosa materia prima che ora affluisce ai mercati del nord da dove ci ritorna a prezzi moltiplicati per 5, 6 volte!

Il Tribunale ha approvato altresì il contenente: la classica fiasca detta «trofla» che sarà prodotta in vetro rosso ed anche, per le confezioni di gran tono, in ceramica di Faenza.

I campioni approvati erano della distilleria Neri di Faenza.

Le bottiglie della Grappa di Romagna porteranno, a garanzia dei controlli effettuati, il marchio dell'Ente Vini Romagnoli.

MERITO AGLI ESERCIZI

Reggianini di Francoforte ha ben meritato importando i primi contingenti di Sangiovese di Romagna diretti in Germania.

La Trattoria Luisa di Minerbio ha dedicato alla Romagna una intera parete per i suoi vini. Il Tribunale premia entrambi.

FINANZA

Sono stati presentati i conti. I revisori hanno indagato. Con quelli messi fuori di tasca, con quelli avuti per i «marchi» del Tribunale, il pareggio è assicurato.

Quale altra gestione in Italia chiude a pareggio?

Non basterebbe questo per far incidere il nome di Max David nell'elenco degli imperituri?

a. d.

Ecco, come promesso

IL ROMANZO

Da Imola a Cesena la strada dello zucchero passa per Riolo. Molte brutte cose commesse da persone insospettabili. Che dignità è questa?

Le indagini ebbero inizio da una singolare circostanza rilevata dai carabinieri di Riolo Terme: un autocarro con un carico di 120 q.li di saccarosio partito da Cesena il 5-11-1968 e destinato a Imola transitava per Riolo Terme.

In base ai documenti di accompagnamento esibiti dal conducente, R.G., l'autocarro era partito da Cesena, distante 40 chilometri, ben tre ore e un quarto prima.

Le indagini proseguirono a Imola presso la Ditta L.G., ed a Cesena, presso la Ditta F. & M. Quivi si constatò che la Ditta F. & M. si serviva spesso del R.G. e di suo fratello, R.F., nato a Riolo Terme ed ivi residente in Via F., per spedizioni di zucchero: ad esempio, in data 8-11-1968 e 16-11-1968, i fratelli R. trasportarono due partite di 120 q.li di zucchero da Cesena a Faenza. La merce era destinata alla Ditta V., di cui, fino a quel momento, si ignorava l'esistenza.

Il dolce cerchio

Da un sopralluogo immediatamente effettuato a Faenza si appurava che la Ditta V. — in possesso di licenza commerciale di vendita all'ingrosso di zucchero — aveva rivenduto la merce a tre agricoltori di Riolo Terme: i signori G.B. e P.B. e la signora C.E.

Anche questi trasporti vennero effettuati dai fratelli R.

Il sig. G.B. dichiarò in un primo momento di aver acquistato dal sig. V. solo i 70 q.li di zucchero di cui alla bolletta n. 4 del 16-11-1968 e non anche i 70 q.li di cui alla bolletta n. 2 del 9-11-1968. Il sig. G. precisò di avere ordinato e pagato la merce al signor R.F. e di averla utilizzata quale mangime per il pollame che alleva nella sua azienda.

Il sig. P. dichiarò di non aver acquistato e di non aver ricevuto i q.li 50 di zucchero di cui alla bolletta n. 3 del 16-11-1968 emessa dalla Ditta V. Il sig. P. aggiunse di aver acquistato zucchero per l'alimentazione di vitelli allevati presso il fondo «S.», di sua proprietà, solo in data 4-11-1968, presso la Ditta F. di Imola e ribadì tale circostanza in occasione della stesura del verbale.

Né il sig. P., né il sig. B. residente

in Riolo Terme, suo dipendente, seppero dare spiegazioni circa la presenza, rilevata nell'aia del fondo «S.» — condotto in affitto dal sig. P. — dell'autocarro targato FO 6... carico di q.li 120 di zucchero. La targa dell'autocarro era la stessa riportata sulle bollette di accompagnamento rilasciate al sig. R.F. per trasporti di zucchero dai vari F., L., V., ecc.

La deviazione!

Il sig. R. convocato presso la stazione Carabinieri confermava di aver lasciato in sosta l'autocarro targato FO 6... sull'aia del podere «S.» dichiarando di aver caricato lo zucchero presso la Ditta S. di Toscanella di Dozza per trasportarlo a Forlì, presso la sede della Ditta S. Il sig. R. giustificò la deviazione Imola-Riolo Terme con la necessità di sfuggire ad even-

La legge è sacra.

Ma quando non ci muoviamo, non applichiamo SUBITO l'articolo 106 della legge 162 noi tradiamo la legge.

Ci sono casi in cui è doveroso aspettare che la Magistratura si sia pronunciata.

Ma ci sono casi macroscopici, in cui è VIGLIACCHERIA aspettare.

tuali controlli della Polizia Stradale — più frequenti sulla Via Emilia — che avrebbe potuto contestargli contravvenzione per sovraccarico (in proposito non si può non osservare che malgrado la deviazione attuata il signor R. avrebbe comunque percorso almeno 50 dei circa 55 chilometri di Via Emilia che dividono Toscanella da Cesena, e precisamente il tratto Toscanella-Imola e quello Castelbolognese-Cesena).

Il sig. R. confermò di aver recapitato al sig. P., presso il fondo «S.» i q.li 50 di zucchero di cui alla bolletta n. del 16-4-1968 e negò di aver percepito denaro dal sig. G.

Non fu possibile rintracciare a Riolo Terme la signora C.: si seppe che era coniugata a certo sig. P. di Forlì.

(segue al prossimo numero)

2 lettere pervenute per conoscenza e spedite dall'Ente Vini a:

Al Sig. Sindaco di RIOLO TERME

Riferimento interpretazione Ministero Agricoltura, espressamente comunicato da Prefettura Ravenna, circa art. 106 legge 162, tenuto conto ampia divulgazione stampa circa continue violazioni legge da parte cantina *Vinicola Valsenio*, per contrastare malessere opinione pubblica su inerzia pubblici poteri, per tutela produzione romagnola, questo Ente sollecita immediati provvedimenti competenza commisurati at enormità violazioni accertate.

Per tutta risposta il Sindaco di Riolo Terme, che aveva adottato un provvedimento di sospensione della licenza per 15 gg., l'ha revocato!

Al Sig. Sindaco di CESENA

A conoscenza del provvedimento della S.V. che dispone la sospensione della licenza di vendita all'ingrosso di zucchero per giorni 2 ed esattamente i giorni di sabato 8 e domenica 9 marzo alla Ditta Faedi e Moltalti, questo Ente esprime la propria profonda sorpresa sul come viene applicata la legge contro la repressione delle frodi tenuto conto che la Ditta è interessata a procedimenti di sofisticazione come dimostrato dalla denuncia pendente presso l'Autorità Giudiziaria.

La lievità del provvedimento può essere intesa come beffa ed irrisione da tutti i produttori romagnoli che si guadagnano duramente la vita e che sono troppo spesso in crisi per colpa di chi «inventa» fraudolentemente bevande vinose — o a tale scopo presta il suo non disinteressato concorso.

Inutili i commenti.



I VINI POVERI DELLA BASSA ROMAGNA

nella storia e nella letteratura

di TINO DALLA VALLE

Continua l'apporto letterario dei tribuni nel binomio « cultura-vino » che non ebbe mai, in Romagna, grandi cultori in passato.

Pensate al valore di quello che vi apprestate a leggere. Si tratta della comunicazione tenuta al Circolo della Stampa di Milano durante la tornata del Tribunale in quella città l'8 febbraio 1969.

Così come noi parliamo di Plinio, Varrone, l'abate Battarra... domani si parlerà di Tino Dalla Valle. Quante cose si salveranno nei secoli grazie a tutto quello che ha saputo trovare, ordinare, commentare e che sarebbe andato altrimenti perso? Non è anche questa civiltà?

a. d.

« Sit cisterna mihi, quam vinea malo Ravennae ... ».

Ravenna, meglio un pozzo che una vigna, città ove l'acqua è più cara del vino.

Cominciamo male. Il raffinato spagnolo Marco Valerio Marziale, epigrammista di fama tuttora ben viva, abituato ai densi vini della sua penisola, poi a quelli inebrianti dei castelli romani, venne quassù, fra le nebbie cisalpine, a cercare — chissà perché — la salute. Ed a Ravenna trovò il vino cattivo mentre l'acqua era rara e preziosissima (come ora, del resto) se è vero, come ci racconta in un altro epigramma, che un oste gli giocò un brutto tiro: gli aveva chiesto vino anacquato e quello, perfido, gliel'aveva dato schietto!

« LA GENTE È POCA E SELVATICA »

Cominciamo male, e continuiamo peggio. Dopo sedici secoli, ai primi del '600, il cavalier Giambattista Marino, il fondatore del barocchismo poetico, era a Ravenna, segretario del cardinale Aldobrandini, e scriveva ad un amico: « L'aria è pestifera, i vini sono pessimi, le acque calde ed infami. La gente è poca e selvatica ». E ancora due secoli dopo un Almanacco ravennate del 1813 ci conferma quanto poco fosse considerata la coltivazione dell'uva da vino nella bassa romagnola. Infatti mentre vi sono citati i vini di Dozza, il cosiddetto Vin Santo di Imola, il Sangiovese di Brighella, il Trebbiano e l'Albana di Faenza e di Imola e persino « La Moscatella ed il Leatico sono in poca parte coltivati da quelli, che hanno la singolarità de' Vini », le uve della bassa non esistono. Anzi, più avanti, è detto esplicitamente: « Nel distretto di Ravenna le uve rosse sono, si può dire, le sole coltivate. Non molto spiritoso e di durata è il vino che si ricava. La terra asciutta, e sassosa, che ama la Vite non è di questo territorio. Quasi una sola qualità di viti vi si coltiva, non propria essendo la grana della sua terra a molte specie di Viti ». E l'ignoto autore di questa pubblicazione, che pure aveva carattere ufficiale, si dimentica persino di dirci quale sia questa *sola* qualità di vite, anche se, dalla descrizione, ci è lecito supporre che sia la Canena. Il suo disgusto, e forse la sua in-

competenza, sono tali che non si accorge nemmeno di contraddirsi quando prosegue, sempre a proposito delle viti: « Copiosa per altro ed in istato d'aumento è generalmente la coltivazione delle medesime ». E con ciò annulla, praticamente, tutto quello che ha detto prima.

È questa una riprova, se ce n'era bisogno, che i romagnoli sono troppo modesti nel giudicare i propri vini. Perché questo riserbo eccessivo? Perché lasciarsi imporre da altri dei vini dai nomi altisonanti, magari fatti molto spesso con il nostro Trebbiano e la nostra Cagnina tagliati e lavorati, e per di più male?

Lasciamo stare il Sangiovese e l'Albana che ormai hanno giustamente ottenuto la denominazione di origine controllata, e gli altri vini di collina le cui doti sono ampiamente riconosciute. Ma le uve e i vini della pianura, vogliamo proprio dimenticarceli? A valle della via Emilia, che in certo senso delimita la zona di diffusione dei vitigni illustri, nella piana là dove i filari — nonostante la fillosera — si stendono sempre più fitti, fra le larghe di bonifica, nelle sabbiose dune che segnano i vari limiti del litorale nei diversi secoli ne crescono pure di viti, se ne producono pure dei vini. È la terra che Max David, il nostro primo Tribuno, ha chiamato: « quella magnifica fetta di Romagna che dicono *bassa* e che è anch'essa produttiva di vini assai tipici ».

Allora, perché dimenticarla come fanno certi presunti intenditori?

Dobbiamo credere a costoro, ed a quei pochi che ho citato prima, e dobbiamo pensare che Varrone, Strabone, Plinio, Virgilio son dunque proprio nessuno? Eppure è tutta gente che ha parlato della bassa Romagna, delle sue paludi, dei suoi fiumi, delle sue acque, sì, ma anche delle viti e dei vini non spregevoli che se ne ricavano. E poi, se dobbiamo credere alla leggenda avallata da Ligorio e da Silio Italico, Ravenna sarebbe stata fondata addirittura da Comero Gallo, nipote di Noé. Perciò se le cose stanno così anche noi romagnoli della bassa abbiamo i lombi nobili quando parliamo di vino; discendendo direttamente da Noé abbiamo addirittura quattro quarti, che poi sarebbe un litro.

RAV COME UVA

E se vogliamo accettare l'ipotesi avanzata dal glottologo Van Windekens, nel radicale *Rav* di Ravenna è da ricercarsi un collegamento col greco *Ραγ* e *Ραε* (dell'Asia Minore) nel qual nome è insito il concetto di *uva*.

Tanto mi basta ed io mi sento autorizzato a parlare perché le uve e i vini siano essi indigeni o di importazione (non dimentichiamo i porti di Ravenna, di Cesenatico e di Rimini), si ritroveranno sempre nella storia della bassa romagnola: nell'arte; nella letteratura erudita e in quella di svago; nella narrativa e nella poesia. Per le arti figurative basti ricordare che i motivi ispirati alla vite ed al vino si ritrovano nei grandi cicli narrativi ravennati ed in numerose decorazioni scultoree di plutei, transenne, sarcofagi paleocristiani, rinvenuti in varie zone della bassa pianura romagnola, oltre che nella celebre cattedra d'avorio dell'arcivescovo Massimiano, custodita a Ravenna. Ma c'è una curiosità che voglio segnalarvi e che non tutti conoscono: Gerolamo Fabri, il noto memorialista, nel suo volume stampato in Venetia nel 1664 ricorda che la porta principale del Duomo di Ravenna è in legno di vite. Questo accenno è maggiormente chiarito da Antonio Tarlazzi nelle *Memorie sacre di Ravenna* dove a proposito della Cattedrale di questa città nota che: « Nella parte interna della Porta Maggiore vi hanno sedici grandi riquadri formati dalle tavole di vite di cui componevasi l'antica Porta », evidentemente della basilica Ursiana che sorgeva dov'è ora la Cattedrale. Si tratta di una singolarità che va sottolineata. E poiché non si può comprendere per quale motivo i ravennati abbiano scelto il legno di vite per quei pannelli c'è da sospettare, o da sperare, che abbiano voluto così rendere omaggio all'albero della vite o, meglio, della vita. Credo comunque che sui pannelli della porta del Duomo e su tutti gli altri temi legati alla vite e all'uva nell'arte sacra paleocristiana e bizantina ci potrebbe illuminare, molto meglio di quanto non possa fare io, un illustre componente di questo Tribunale, mons. Salvatore Baldassarri, arcivescovo di Ravenna.

Io vorrei parlarvi di qualcosa di diverso. L'impresa è difficile perché molto, se non tutto, è già stato detto nel bel libro *La Romagna dei vini* di Dolcini, Simoni, Fontana. Un libro fondamentale per tutti noi. E non è certo da dimenticare il *Mangiari di Romagna* di Caminiti Pasquini e Quondamatteo e che tutti qui da noi conoscono. Dovrete accontentarvi perciò di alcune spigolature che cercheranno di ripetere il meno possibile quanto già pubblicato in quei volumi.

LABRUSCA RACEMIT

Ho già parlato di poesia. Dirò allora che prima ancora di Marziale, Virgilio si occupò delle viti che crescono nella bassa pianura romagnola citando la vite librusca nella V delle *Bucoliche* dove, ai versi 6 e 7 dice: «... auspice ut antrum / silvestris raris sparsit labrusca racemit ». È il dialogo fra i due pastori Menalcus e Mopsus in elogio di Dafni, il bellissimo eroe bucolico già cantato da Teocrito. Ed Emilio Sereni nella sua *Storia del paesaggio agrario italiano* dice che fin dalla preistoria le popolazioni della Valle Padana (cioè della bassa) « raccoglievano ed utilizzavano le bacche della *Labrusca*, la vite selvatica ».

Si tratta di quei vitigni che crescono spontanei nelle pinete del litorale, ricordati da Francesco Ginanni nel suo libro sulle Pinete Ravennate e da cui poi ha avuto origine il Lambrusco come ci attesta Paolo Monelli.

Ancora in poesia, Jacopo Landoni nel poemetto *Il pineto*, quando illustra le varie pinete che prosperano nei boschi ravennati, scrive:

« Qui il salice talor, il pioppo, il pino
fan di misti colori a grado a grado
vaghissima la scena, e numerose le
quercie, il biancospino, l'irto ginepro,
l'acuto rusco, il per selvaggio, il melo,
l'uve lambrusche e spine, la molteplice
armonia di stupor m'empie, e diletto... ».

Nel suo poemetto il Landoni descrive anche un curioso surrogato di vino fatto con le bacche dei ginepri della pineta ravennate messe in un tino nel quale si versa poi dell'acqua. Dopo tre settimane

« ... per ispillante umor (si colma) il nappo
bevendo se non qual porge di Bacco
il caro frutto, o generosa al pari,
non men di sanità conservatrice ».

Si tratta, e il poeta lo precisa, di un espediente da realizzare quando vi sia « d'uve penuria, o povertà costringa ». Ma poiché parliamo di vini poveri non mi sembra inutile ricordare anche questa curiosità che — d'altra parte — serve al poeta per confermare che il vino è, come ho letto, « conservatore di sanità ». E se vogliamo seguire ancora un momento il Landoni non possiamo tralasciare un curioso poemetto dello strambo poeta ravennate intitolato *Il testamento di Verlicchi*. Poiché il cardinal Rivarola, di triste memoria, aveva ordinato di chiudere le osterie all'ora di notte, Landoni immagina questo personaggio, Verlicchi, che si uccide per il dolore e la composizione finisce con l'epitaffio che lo stesso Verlicchi dettò per sé:

« Qui Verlicchi giace estinto
per la bile che l'ha vinto
al vedersi portar via
il boccale e l'osteria
sicché affatto disperato
con un laccio s'è impiccato ».

Il discorso ci ha portato dalle viti e dai vini della bassa a parlare piuttosto delle osterie ed allora diamo un'occhiata a quello che ci raccontano gli scrittori come Franco Sacchetti, che in una sua novella parla di Sant'Alberto e di « uno oste sul Po », che era evidentemente il Po di Primaro, cioè il Reno, il che vuol dire che siamo ancora in Romagna e Boccaccio, che nel *Decamerone*, giornata sesta, novella seconda, ricorda il *vin da famiglia* cioè quello da bersi in casa, durante i pasti, e da dare anche ai servi. Niente di nuovo sotto il sole.

Anche nella bassa Romagna si usava e si usa tutt'ora preparare il vino da bere in casa, in una dose che è all'incirca la seguente: metà canena, 1/4 d'uva d'oro e 1/4 di negretto per dargli colore e il giusto grado di asprigno.

IL MARASCONE?

Naturalmente nelle osterie questa mistura non andava e non va bene. Là si beve piuttosto la canena, oppure, il classico Sangiovese. Se poi siamo vicino al mare non mancano i vini d'importazione, come ci testimonia Umberto Majoli quando ci dice che i signori Cavalli, diventati marchesi, dopo il 1670 ottennero di stabilire, presso la Fabbrica Vecchia, il noto edificio costruito da Camillo Morigia che sorge presso lo sbocco del porto di Ravenna, la sede dei loro traffici e là in esenzione di dazio « il vin si vende a due baiocchi il boccale quello rosso, a tre baiocchi quello

bianco». Per curiosità aggiungerò che i boccali contenevano circa 1 lt. e 1/3 di vino.

Ancora delle osterie parla Piero Zama nel suo *Addio Vecchia Faenza*, dove ci racconta che le osterie della sua città distinguevano nella lista dei prezzi i vini in vendita con la lettera B e C. Dove B voleva dire bianco, praticamente Trebbiano, e C voleva dire semplicemente Canena. Evidentemente la povera Canena faceva la sua bella figura e non solo nella lista dei prezzi, ma anche nei gotti perché, dice Zama, «La canena si beveva nel gotto piuttosto che nel bicchiere», che invece era preferito per il vino bianco.

E le osterie sono tanto importanti per Zama che egli ce le mostra nel suo libro, in fotografia, con avventori come Giosuè Carducci, o ci racconta come il celebre saggio *La lotta politica* di Oriani sia nato in un'osteria di Faenza dai colloqui che Oriani aveva con Cesare Abba, allora professore nel liceo di quella città. Poi, una volta finito, il suo componimento fu festeggiato in un'osteria faentina, quella d'*La Marianaza* con gli amici faentini dello scrittore.

Delle osterie della bassa Romagna ci parlano Marino Moretti nella sua poesia *L'Albergo della Tazza d'oro*, Balilla Pratella in *Romagna Intima*, Enzo Guerra nella poesia *A l'ustareja* del libro *E' belz di Piretta*. Né ripeterò su Aldo Spallicci, troppo ben conosciuto da tutti noi, quanto è già stato pubblicato nel già ricordato *La Romagna dei vini*. Di lui però vorrei ricordare una poesia, quasi un gioco di parole, che è ripresa da Marino Moretti nella sua bella lirica *Il dialetto*:

.....
Un, du e tri
te t'é dbú
tot quel t'é vlú
e va a fni
me an'é só
ch'ad biró
e mi e e' tu
e pu e pu
se canta e' gal
me a m'met a fèr un bal.
E questo è Spaldo magico inventore
di strane zirudile e di folclore
poeta a tutte l'ore
con tanta anima e core
.....

GLI AFFRATELLATI

Ricorderò poi Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia*, quando scrive che i romagnoli non sentono le differenze di classe, o almeno le sentono poco: «Io stesso ho visto, ad una tavola, un grosso industriale del luogo, un operaio e un carbonaio, affratellati dal buon vino».

Ma le osterie della bassa Romagna erano e sono occasione di ogni tipo di incontri. Non dimentichiamo che a Ravenna, nell'osteria della Grotta, in via delle Melarance (oggi via Mentana), ebbe sede quella società di mutuo soccorso che serviva a mascherare la più proficua — almeno dal loro punto di vista — attività degli accoltellatori.

Nelle osterie, molto spesso, si svolgono le avventure dei beltramelliani «Uomini Rossi». Anche se, come ebbe a notare Panzini, «Beltramelli vide una Romagna un poco fiabesca, un poco apocalittica, che si stenta a riconoscere per vera», il vino è quello autentica e Beltramelli ricorda l'«*Uva Paradiso*», la «*Canina dei piani*» e il «*Pagadet vigoroso e traditore*».

Ma, dicevo, che l'osteria, in Romagna, è il luogo di tutti gli incontri.

Inutile elencare le testimonianze, sono moltissime, dagli scrittori eruditi ai più prosaici marescialli della Guardia Pontificia o dei Reali Carabinieri. Ne cito solo due che mi sembrano le più significative: Armando Borghi, l'anarchico leggendario, che molti di noi hanno conosciuto, in *Mezzo secolo di anarchia*, scrive: «Romagna rossa. Tipi tagliati con l'ascia. Capelli e barbe all'Amilcare Cipriani. Capparelle alla Passatore. Baveri dei paltò alzati sul collo: retaggio dei nonni cospiratori... Sani bevitori. Amicizie solide. Modi rustici. Una manata e un "non sei ancora morto ammazzato?" vogliono dire: "quanto ti voglio bene"». Più avanti, descrivendo le riunioni politiche nei paesi della bassa, nelle «ville» intorno a Ravenna aggiunge: «Quale rispetto per l'oratore anche nel pubblico degli altri partiti. Questi non vi avrebbero mai perdonato di non aver visitato la loro cameraccia (la camaraza per intenderci meglio) e di non aver bevuto un gotto alla fratellanza umana nella rivoluzione».

UN PRETE CANDIDO E MALIZIOSO

L'altro che vorrei ricordare e salutare è Francesco Fuschini, prete candido e scrittore malizioso: «La congregazione dei bevitori romagnoli già stretta nel numero e avanti con l'età adesso prende la scoppola: il processo dei vini sofisticati gli ha messo il dubbio nel bicchiere; il consuminismo truffaldino chiude l'uscio alle vecchie osterie: anarchiche e repubblicane, boccalone e sboccate... il vino vi declinava come un torrente: sangiovese, canena, albana, trebbiano...». Ma poi conclude con una nota di speranza: «Sapete che le osterie ritornano, almeno col nome... Nella geografia delle vecchie osterie la fermata dei baroccai era per me il segno buono; adesso mi attengo ai camionisti. L'uomo della domenica per questa pista potrà forse giungere al fiasco galantuomo».

E infine uno che non c'entra, perché non le frequentava, se non raramente, ma di un'osteria fu un poco la vittima una volta almeno: Alfredo Panzini, se ci racconta egli stesso cosa gli accadde nel *Viaggio di un povero letterato* quando, giunto a Rimini una mattina prende una carrozza per andare a San Mauro, sul filo dei ricordi pascoliani, e descrive il paesaggio, la via Emilia, la via Romea, altri ricordi, altre suggestioni «ma il fiaccheraio rompe l'incanto: si fermò a una bottega su la via, da cui pendeva una frasca. Se permette — disse — mi rinfresco la gola e balzò di cassetta, e poi stava lì sull'uscio dell'osteria centellinando da un boccaletto di coccio, in un bicchiere, un così vermiglio vino, con tanta gioia, con tanto sole in quel vino che mi parve quasi natural cosa cominciare il giorno libando il vino».

Ma se non frequentava le osterie, Panzini amava tuttavia le semplici trattorie ed il vino povero della bassa, come ebbe a scrivere nel 1924 ricordando di avere mangiato il brodetto di pesce a Comacchio e aggiunge: «e anche Marino Moretti che era con me e mangia come un uccellino, e non beve che acqua, aveva mangiato assai e bevuto il meraviglioso vino di bosco».

Questo vino di bosco sarà causa di molte contese poiché Claudio Savonuzzi, che alcuni anni addietro pubblicò un elogio di questo vino, ora mi ha scritto per precisare: «il vino del bosco Eliseo non appartiene alla bassa romagnola. Tra noi e voi, seddiovole, c'è il Reno, ben preciso e netto. Dunque bassa Ferrarese, bassa Veneta, al massimo». Ma Savonuzzi di-

mentica, e permetta che glielo ricordi, che il vitigno dell'Uva d'Oro che dà il vin di bosco viene dalla Romagna, anche se non vi è nato, e che lo stesso vino si produce anche a sud del Reno, proprio in territorio romagnolo lungo la fascia litoranea. Basti, per convincersene, visitare come io ho fatto, certe cantine di Sant'Alberto, Mandriole, Casalborsetti e Porto Corsini.

Del resto, nel secolo scorso, Oscar Wilde, in un poemetto su Ravenna, raccontando il suo approssimarsi alla città tanto sognata: «... Era la primavera nel suo pieno rigoglio, e lungo le ricche viti in fiore (rich flowering wines) scuri boschetti d'ulivi e pinete dalle nobili chiome io cavalcavo a piacer mio...».

Le viti di cui parla erano evidentemente, per il paesaggio in cui le colloca, quelle del vin di bosco.

LA S'INVERA

Meno contestate sono altre uve come la Spionia o Spinea citata da Plinio, la Cagnina, approdata nella bassa Romagna dalle sponde opposte dell'Adriatico, l'Uva d'Oro di cui ho già detto, l'uva Checca, l'uva Angelo, il Biancale di Rimini, il Bianchino del ravennate, la Forcella di Imola, il Pagadebiti, la Rambella di Russi, la Puja di Riccione, l'uva Paradiso, ricordata da Vincenzo Tanara, la Canena già citata e le molte elencate da Giuseppe Piolanti nel suo ditirambo *Bacco in Romagna* fino alla Balsamina, così chiamata dallo stesso Piolanti, che cura ogni male e il Merzamino o Barzamino ricordato più volte da Enzo Guerra in varie poesie e in uno stupendo sonetto inedito di Vico Giardini, grande cacciatore, sindaco di Ravenna agli inizi del secolo e soprattutto creatore estemporaneo di versi non sempre ripetibili. In questo sonetto dedicato alla festa di Sant'Apollinare egli ricorda che a quella data (23 luglio) l'uva *barzameina la s'invera*, confermando praticamente il proverbio raccolto da Umberto Foschi, che dice «Par Sant'Apulinèra l'uva l'è varèda». E non mi dilungo con il Foschi che un

giorno dovrà pur venire qui, al Tribunato, a dirci tutti i proverbi e i modi di dire romagnoli dedicati al vino e che dal vino traggono motivo e ispirazione. Lasciate però che con lui ricordi Michele Placucci, forlivese, autore del volumetto *Usi e pregiudizi de' contadini della Romagna*; pubblicato nel 1818, poi, più vicino a noi, Luciano De Nardis, infaticabile raccoglitore e classificatore di tradizioni popolari romagnole e l'opera meritoria di Paolo Toschi ed Angelo Fabi per i volumi recentemente pubblicati sullo stesso argomento. Vi faccio grazia di tutte le citazioni del vino e della vite perché suppongo che i romagnoli quei libri li conoscano bene.

Un capitolo a parte meriterebbero due vini che, sia pure per ragioni diverse, sono piuttosto singolari: il trebbiano e il marascone.

Il trebbiano è un classico vino diffuso in tutta Italia e non soltanto in Italia se ricordiamo che dopo le stragi della fillossera, che distrussero i bei vigneti della regione di Cognac in Francia, quei vigneti che ci danno la celebre acquavite, furono ricostruiti con i vitigni del nostro trebbiano. Inutile citare qui tutti gli autori che parlano di questo vino illustre ben meritevole di differenziarsi da quelli poveri fra i quali ora è confinato.

Basti ricordare Pier Crescenzi, Teofilo Folengo, Cristoforo Messisbugo, Vincenzo Tanara, Sante Lancerio secondo cui il Trebbiano era di origine toscana, Simone Prudenzianni che lo fa marchigiano, Bartolomeo Sacchi detto Platina, per il quale il trebbiano in *Etruria maxime excellit* e così Francesco Redi nel suo famoso *Bacco in Toscana*. Ma, secondo Tassoni, il «Trebbiano di Dio dolce e rodente» è vino emiliano e così per Monelli, questo instancabile viaggiatore definito da Antonio Baldini «Il Pigafetta del piede di casa». Ma diamo atto a Monelli che in varie circostanze egli ha ben distinto il Trebbiano di Sassuolo da «un altro Trebbiano che si fa in piano, nel forlivese» e che per questo e per la Cagnina chiese meriti riconoscimenti.

(segue al prossimo numero)

IL « BISÒ » FAENTINO

Federico Schürr da quando è stato nominato «tribuno» nella corte d'onore è stato «riscoperto» dai romagnoli. Non è più conosciuto soltanto dalla intelligenza ma anche da qualcun altro. E anche questo conta.

Gli è stato chiesto come pensa possa essersi formato il termine faentino «bisò», parola che stava sparendo e che è tornata prepotentemente di uso quotidiano con la «not de bisò».

Ecco il Suo parere:

Il termine faentino «bisò»=vino rosso bollito ecc. m'è stato ignoto finora e non è registrato né dal Morri né dal Mattioli. Dalla sua forma fonetica si può desumere però quanto segue. Un -o accentato in fin di parola deriva in romagnolo da un -ú precedente (cf. zuventó=gioventù ecc.), di modo che si risale a un bisù: questa è la forma attuale del gallicismo bijou in romagnolo. Siccome quel vino caldo è detto anche «franciosamente (vin) brûlé» sembra trattarsi origi-

nariamente di un uso francese d'importazione abbastanza antica e di un termine nato da frasi come «ste ven l'è un bisù». Questo «bisù» che si dice (secondo i dizionari dialettali) di una cosa fina, elegante ecc., limitato al vino si sarebbe poi evoluto regolarmente (l'-u accentato in fin di parola) cambiandosi in -ó a partir dall'Ottocento all'incirca) mentre il termine bisù più generale avrebbe conservato in bocca alla gente più colta che sapeva un po' di francese la vocale originaria. Questa la mia ipotesi.

È veramente un « Montericco »

I NOSTRI «RICASOLI»

I Pasolini dall'Onda hanno presentato i loro «gioielli». Una giornata che qualifica la Romagna e ne accelera decisamente la spettacolosa rinascita vinicola.

Montericco non è nuovo agli eventi memorabili.

Certo quando il cardinale Mastai era da queste parti vi saranno state giornate di « ricevimento ». Altrettanto certamente quando il « Pasolini » venne chiamato dal « liberale » Pio IX a dirigere il dicastero dell'agricoltura si

sarà solennizzato a dovere l'avvenimento.

Quando un altro Pasolini viene messo a capo del Senato del Regno la famiglia avrà avuto l'ampia cerchia di amici che avranno voluto tributarle onore.

Anche sabato 29 marzo è stato uno di questi giorni particolari.

Quale grande fatto si è voluto solennizzare?

Una presentazione in « società ». Tre della famiglia venivano ritenuti degni di portare il nome che il Pasolino del 1200 aveva creato.

E non è detto che questi tre freschi rampolli possano avere meno merito, nel dar lustro al blasone, dei tanti che hanno servito da settecento anni in qua. I ministri, i prelati, i guerrieri, gli scienziati (in quella famiglia c'è di tutto) ci vogliono, sono il nocciolo, il seme generoso.

Sarà noto il « barone di ferro » ma a quanti? Lo è di più per quello che ha fatto per l'unità italiana o per il chianti che ne porterà per sempre il nome nel tempo e nel mondo?

D'accordo, ci vuole l'uno e l'altro. Ci vuole soprattutto di questa particolare nobiltà che la sua corona la rinfresca giornalmente col lavoro di tutti i comuni mortali, dando qualcosa an-

cora, anzi, che è difficilmente valutabile: l'esempio, l'operare, il « tono » di una azione che li onora e ci onora.

Sono stati presentati l'Albana di Romagna, il Trebbiano di Romagna, il Sangiovese di Romagna dei Pasolini dall'Onda di Montericco di Imola.

Dire Pasolini è dire Romagna: è tutt'uno. È da sempre che questa famiglia è all'avanguardia nelle realizzazioni concrete, nelle ricerche, nelle innovazioni.

Mancava loro sino ad ora, però, un biglietto da visita che li qualificasse e li ricordasse a tutti. Produrre grano, bietole, frutta, tenere a modello una azienda agricola ed essere all'avanguardia è qualcosa ma non si va al di là del borgo.

Con il vino è diverso. Il vino è un messaggio che ogni giorno ti qualifica, ogni giorno in mille, diecimila luoghi.

Questo alla famiglia mancava e la Romagna, una volta tanto, ha « dato indietro » qualcosa. Gli ha dato il suo nome da portare nel mondo nella sicurezza che continuerà ancora degnamente il « servizio » della famiglia Pasolini per la propria Terra.

Sì, abbiamo il nostro « Ricasoli ».

Abbiamo qualcosa di più: abbiamo il trittico di Romagna dei Pasolini, tre volte di più.

a. d.

Montericco

29 marzo

- I sommelier hanno tenuto il loro convegno annuale.
- Centinaia di persone qualificate hanno visitato le nuove cantine dei Pasolini.
- Erano presenti esponenti del Tribunale dei Vini di Romagna, con in testa David, Serantini, Liverani, Vichi, Graziani, Stupazzoni, Dolcini.
- Veronelli ha detto: « Il vino ha nobiltà dal produttore e la ritorna al produttore, solo se prende vita con amore e aristocratica cura ».

Turismo e vino di qualità

LA MAPPA DELL'OSPITALITÀ

Tribunato, Ente Vini, Enti turistici romagnoli attuano una singolare iniziativa.

L'iniziativa promossa dal Tribunale dei Vini di Romagna per la compilazione della « mappa dell'ospitalità » riguardante la Romagna e la città di Bologna dovrebbe essere un veicolo di efficace propaganda per i nostri vini tipici e certamente tornerà gradita tanto ai produttori quanto ai consumatori.

I consumatori, finalmente, troveranno nella mappa una sicura guida per la scelta dei vini, scelta ora tanto difficile con il dilagare delle sofisticazioni.

I gestori dei ristoranti e trattorie dovranno con ciò essere stimolati ad approvvigionarsi dei vini roma-

gnoli a D.O.C., pena la non citazione nella mappa stessa.

I ristoranti e le trattorie non approvvigionati di tali vini, a nostro avviso, riteniamo **non siano degni di essere menzionati nella mappa**, anche se per l'ospitalità e per la buona cucina sono rinomati.

È quindi opportuno che sia reso noto a tutti i ristoranti e trattorie l'iniziativa che è in corso di attuazione al fine di **indurre gli stessi ad approvvigionarsi subito di vini tipici romagnoli a D.O.C.**, indicando l'elenco dei Produttori associati all'Ente Vini.

Per quanto ci è dato sapere, at-

tualmente, nel circondario imolese e nella vicina Bologna sono pochissimi i ristoranti o le trattorie che offrono ai Clienti vini tipici romagnoli a D.O.C., e nemmeno li espongono.

Rinnovo il mio plauso al Tribunale per la lodevole iniziativa.

IVO DALL'OSSO
Presidente della C. Sociale
di Sasso Morelli

Il Tribunale ha trovato l'immediata rispondenza degli E.P.T. e delle Aziende di Soggiorno romagnole.

La « Mappa » sarà una cosa di indubbia importanza.

Romagna Felix

LA RISERVA

Sta venendo fuori roba da incanto:
leggete la lettera di Raffaelli di Rimini

L'intenzione del giornale di quotare la riserva è stata molto apprezzata per le pratiche possibilità che offre alle Ditte romagnole di far conoscere il loro prodotto di pregio.

La decisione del Tribunato di riconoscere « vino del Tribuno » anche l'invecchiato avrà, a sua volta, un peso notevole per lo sviluppo di questa basilare procedura.

Le cantine romagnole che ci hanno fatto pervenire le quotazioni minime del loro invecchiato sono:

(prezzi franco cantina - bottiglie da 0,72 cc)

FEDERCONSORZI - Castelbolognese

Sangiovese di Romagna - 1961
1000 bottiglie a L. 500

Az. Agr. COSTA - Serra di C.bologn.

200 bottiglie di Albana di Romagna
1964 a L. 400

ZANZI - Faenza

Trebbiano di Rom. - 1963 - a L. 350
Sangiovese di R. - 1966 - a L. 400
Albana di R. (secco) 1966 a L. 400

Si sta esaurendo il Sangiovese di Romagna.

EMILIANI - S. Agata sul Santerno

Albana di Rom. (am. e secco) - 1965
Sangiovese di Romagna - 1965
Trebbiano di Romagna - 1963
Prezzi da L. 300 a L. 500

CANT. VINI DI ROMAGNA - Ronco

Sangiovese di R. - 1965 - a L. 400
Albana di Rom. (am.) - 1966 L. 400
Trebbiano di Rom. - 1966 - a L. 300

« SOCIALE » - Faenza

Albana di Rom. (am.) - 1966 L. 350
Alb. R. (secco) - ris. - 1966 L. 350
Sang. di R. - 1966 - riserva L. 340
Trebbiano di Rom. - 1966 - a L. 300

Sono prezzi molto bassi!!

RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

POMPE ENOLOGICHE
le migliori

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

I Romagnoli non hanno ancora capito il valore che hanno in mano con i loro prodotti invecchiati.

Raffaelli di Rimini

Ho letto nella ultima « Mercuriale » di febr./V/2 nella 7ª pagina un articolo riguardante l'imbottigliamento di vini invecchiati, dato che iniziamo quest'anno ad imbottigliare sia Sangiovese di Romagna che Trebbiano di Romagna non possiamo andare oltre il 1966 come anno di produzione (prezzo di vendita all'ingrosso L. 380 la bottiglia) e, se poi nelle curiosità vogliamo andare ancora più indietro, ho ancora in cantina a Montetauro, diverse bottiglie di Sangiovese da noi prodotto con uva passita nel 1919 e dirò che si sono conservate ottimamente sia nel colore chiaro e limpido anche se con quattro dita di sedimento, ed anche nel sapore rimasto sempre vinoso ma con gusto di marsalato. Se crede opportuno in una prossima pubblicazione della « Mercuriale » inserire fra gli altri anche questa curiosità se così la vogliamo chiamare, ne sarei ben lieto.

G. RAFFAELLI

Caro sig. Raffaelli, tenga una di queste « favolose » bottiglie per il Museo Enoteca dei Vini di Romagna che sorgerà a Bertinoro. Il suo nome, così, sarà ricordato nei secoli!

L'architetto PAOLO VERSARI
forlivese ha progettato lo stand
dell'Ente Vini del 1968 alla Fiera
di Bologna e quello della prossima
Fiera di Milano.

Gratuitamente.

Anche questa è Romagna.

* * *

La « roulotte » dell'Ente Vini visiterà, nei mesi prossimi, le città di Romagna.

Ogni domenica un luogo.

Cominciamo a conoscerci in casa nostra.

Anche in Romagna

MOLTE VIE

del vino, saluteranno gli
« Amici del vino », che tengono qui il loro X Convegno Nazionale.

La Romagna si appresta a salutare gli amici di tutta Italia che parteciperanno al X convegno che avrà inizio da Forlì.

Dopo il saluto in Municipio i partecipanti visiteranno una cantina, poi saranno ospiti di Bertinoro e di Cesena, ove pranzeranno da Casali.

Nel pomeriggio visiteranno la cantina sperimentale ed il vivaio selezionato di Tebano, i nostri gioielli, e la prima enoteca romagnola che è nella Rocca di Dozza.

Pernotteranno quindi a Rimini dove, la mattina dopo, faranno visita ad un'altra cantina. Lascieranno quindi la Romagna diretti verso le Marche.

I romagnoli: le Camere di Commercio, gli EPT, le Amministrazioni provinciali, l'Ente Vini, hanno giustamente voluto che restasse un segno di questo passaggio.

Gli « Amici del Vino » inaugureranno quindi le *strade del vino* di Romagna. Centinaia di cartelli sono in approntamento per orientarci. Le strade che verranno segnalate sono:

- del Sangiovese di Romag. «allegro»
- del Sangiovese di Romagna «forte»
- del Sangiovese di Romag. «nobile»
- del Sangiovese di Romag. «gentile»
- dell'Albana di Romagna «amabile»
- dell'Albana di Romagna «secca»
- del Trebbiano di Romagna.

Gli Enti locali — Comuni e pro-Loce — impingueranno certamente questa segnaletica.

Questo è il primo passo: dovrà seguire la identificazione dei locali che servono il miglior vino, quello « nobile », il d.o.c. e molte altre cose ancora.

VALLUNGA

AZIENDA AGRICOLA

Albana di Romagna
Sangiovese di Romagna

Denominazione di origine controllata

Vasto assortimento di confezioni natalizie

Via Contradino, 1 - Tel. 216 83
FAENZA

Cantina d'invecchiamento
MARZENO (Brisighella)

Piemonte e Romagna uniti

UN GROSSO MALE....

...da rimediare. È un seguito naturale alla domanda: è costituzionale la "930,, ?

Se non vado errato il disciplinare di produzione del Sangiovese vuole che detto vino sia venduto al consumatore con grado alcool 11,50. Allora perché vediamo molto vino rosso... che si vende con l'etichetta « Sangiovese » ed ha una gradazione in etichetta di 10,50 alcool?

Sono abusi questi? Molti poveri consumatori vengono tratti in inganno dalla etichetta.

Si potrebbero citare tanti esempi ma per ora è bene tacerli in attesa di quanto potrà maturarsi.

Caso contrario sarà il... caso di scendere ai nomi.

Forlì.

ROMEO BAGATTONI, *Tribuno*

Quindi coloro che sono in una zona di produzione e intendono continuare nella loro attività vitivinicola, senza ricorrere all'uso del nome d'origine del vino riconosciuto tra le denominazioni « controllate » o « controllate e garantite », possono farlo benissimo. Nessuno vieterà loro di usare un nome di fantasia, il loro nome, il nome della loro azienda, ecc., e potranno fare anche vino migliore di quello generalmente commercializzato con il nome di origine di quella zona. Ma nel momento in cui costoro intendessero valersi del nome d'origine riconosciuto, perché più noto, più introdotto commercialmente, più efficace presso la larga massa dei consumatori (poiché consente a questi ultimi di comprendere con immediatezza qual è il territorio e l'ambiente in cui si produce quel vino), allora è necessario che essi accettino la disciplina che è stata richiesta da altri produttori e che si comportino di conseguenza.

(Da il « Corriere Vinicolo »).

PAOLO DESANA

Esatto, ma bisogna — prima di tutto — che si smetta di usare nomi che traggano vigliaccamente in errore i consumatori.

3 volte in TV in una settimana la "Romagna del Passatore,, BOLOGNA

La presenza romagnola a Bologna è uno dei più forti successi di questo periodo pur ricco di cose concrete.

A decine le occasioni che si presentano per la cantine romagnole di entrare nel mercato italiano ed europeo.

La pila dei biglietti da visita di grossi nomi che ricercano contatti con i romagnoli cresce sempre di più.

La « denominazione di origine controllata » è un patrimonio che ha aiutato la Romagna a far conoscere i suoi prodotti che qualitativamente non sono secondi a nessuno ma che una inesistente attività commerciale avevano relegato ad una umiliante sconoscenza.

Ci si prepara ora per DIGIONE e MILANO.

La « presenza romagnola » viene assicurata anche alle fiere di MODENA e PADOVA.

La macchia d'olio — o di vino buono! — si allarga!

Per tre volte i vini romagnoli sono apparsi nei più importanti servizi TV nelle ore di punta, visti in tutta Italia.

La costituente della

CANENA DI ROMAGNA

avverrà in questa primavera

Cotignola, Bagnacavallo, Russi è il triangolo nel quale la « Santa Canena » carducciana ha da sempre avuto i suoi limiti di miglior produzione.

È bello citare l'irsuto toscano per portare a nuova vita uno dei nostri vini più prestigiosi e di più ampia letteratura, ma potremmo accontentarci anche di Lorenzo Stecchetti che a più riprese ne ha scritto nei « Sonetti Romagnoli ».

Se ne parlò di delimitare la zona della Canena di Romagna già diversi anni fa, nel corso di un convegno tenuto nella sala consiliare di Cotignola. Adesso finalmente si passa ai fatti: è pronta la zona, è pronto il disciplinare di produzione.

Manca solo la formalità: sarà provveduto a giorni.

Lettere alla MERCURIALE

WEIN

Durch die kontinuierliche Ausweitung des Touristenverkehrs verzeichnen wir eine steigende Nachfrage auch nach Mittel- und Südtälischen Weinen. Wir wären Ihnen deshalb verbunden, wenn Sie uns

a) Informationsmaterial über die Weine der Romagna möglichst in Deutsch zuschicken würden,

b) Importeure nachweisen würden, über die wir diese Weine hier in Deutschland beziehen können.

WARTER

Germania.

23, Kiel, Westring 272

Cosa dice? Non è detto espressamente, ma è chiaro che chi vuol vendere in Germania deve imparare, e bene, il tedesco. Chiede a cantine romagnole:

— di inviare materiale di informazione sui loro vini, possibilmente scritti in tedesco, perché hanno richieste di vini romagnoli;

— di indicare gli importatori attraverso i quali sia loro possibile fornirsi dei nostri vini. Infatti, dicono, non possono ancora importare direttamente perché non hanno licenze.

La sociale del Ronco, di Forlì, Zanzi, la Tenuta Amalia, Rimini, Pantani che hanno corrispondenti in Germania dovrebbero mettersi in contatto con la ditta Warter.

COME MAI ?

... ho fatto anche la segavecchia... feste riuscite, molta allegria e vini del Passatore che io ho imposto al ristorante di comprare.

A proposito: ho trovato questo vino che non ho ancora sentito, ma tutte le bottiglie del negozio erano senza bollino del Passatore. Come mai? Erano nel negozio di via Torino (S. Maurilio 2)...

Milano.

FALCO FALCONI

Unita alla lettera c'è la etichetta delle cantine Venturini di Bertinoro.

Vorrà avere la cortesia la ditta Venturini di spiegare al romagnolo Falconi perché quelle sue bottiglie non avevano il marchio di tutela e garanzia?

Ci rendiamo conto cosa rappresenti ormai il marchio specie per chi non ha altro modo di potersi difendere?

IL RICORDO

Ho saputo che nel libro Romagna dei vini è citata anche quella che era l'Osteria d'« Musco » gestita da mio padre. Mi spiace che non sia più al mondo anche perché avrebbe avuto certo piacere di vedere coronate le sue fatiche di oste genuino e uomo ingegnoso per essere uno dei primi ad avere il gioco delle bocce a Imola.

Se a quei tempi fosse esistito l'« Ente Tutela Vini » certo avrebbe ottenuto l'etichetta tanto ambita da mettere nel suo locale.

Imola.

FAUSTA MONDINI MUSCONI

IL "DENTRO",

Leggo sul « Mercuriale » del febbraio, V, l'articolo Cosa ne pensate? riguardante la polemica sul « Passatore ».

Immagino la Sua spontanea risposta: dove c'è polemica c'è vita e dove c'è vita c'è propaganda. Con ciò dovrei deporre la penna e pensare ad altro, ma siccome amo la mia terra come il maggior regalo che mi ha fatto madre natura, mi permetto di esporLe il mio pensiero.

Quanto scrive l'amico avv. Serantini è un giudizio talmente alto, sincero e circostanziato, che da solo basterebbe a chiudere in bellezza questa... polemica.

E non scrivo a Lei per dire che a me andrebbe bene « pinco » anziché « pallino », questi sono temi svolti da rispettabili persone che così pensano e scrivono. A me interessa il Vino, e da questo foglio ancora una volta mi è grato e doveroso fare appello a tutti i vinificatori, Soci dell'Ente, al fine di icavare dalle noste meravigliose Uve un prodotto sempre più accetto, sempre più fino, di gusto delicato e dall'aroma inconfondibile che, a mio avviso, surclassa qualsiasi simbolo.

Il simbolo sta fuori, ma quello che interessa è dentro.

ANTONIO NINO MITA

Faenza.

L'appello è stato accolto. Ha detto Max David: « I vini romagnoli sono in marcia, tremate toscanacci »!

AUTOSTRADA

Quando siamo all'estero e si parla di Romagna tutti ci pensano nei dintorni di Roma.

Potremmo con così poco invece dimostrare la nostra ubicazione che assieme ai nostri prodotti e al nostro mare si potrà far breccia nella mente dei turisti.

Il nostro vino sta facendosi strada con forza all'estero; quando noi ci potessimo presentare con una indicazione di Autostrada sia essa denominata solo « di Romagna » o meglio dei vini « di Romagna », avremmo certamente raggiunta la possibilità di dare un bersaglio certo a chi ci potrà cercare.

ROMEO BAGATTONI

Forlì.

Bagattoni è ingessato da 4 mesi ma cammina più lui di molti in piedi. Questa è una sua lettera a « un personaggio ».

I piemontesi non hanno fatto tante storie. La Camera di Commercio difatti l'ha chiamata così e basta. È un esempio per noi.

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

PROPOSTA

Sono un romagnolo che vive... all'estero e Vi scrivo questa lettera non perché venga pubblicata, in quanto non desidero danneggiare gli altri ma per segnalarVi questo episodio: qualche settimana fa, avendo ospiti di riguardo e essendo notte inoltrata, decisi di portarli a cenare nel ristorante... sito in... Chiesi un buon vino Sangiovese e, con piacere, vidi che mi portavano delle belle bottiglie di annata e con tanto di etichetta del locale avallata dal sigillo D.O.C. con il Passatore. Una schifezza di vino che non fa certo onore al nostro ottimo Sangiovese di cui sono perfetto intenditore come produttore e, soprattutto, come consumatore!

Perché non impedisce l'abuso del Marchio? Capisco che non è facile il Vostro compito, comunque penso di aver fatto il mio dovere di romagnolo segnalandoVi questo episodio e spero proprio che verifichiate quanto Vi ho detto per il bene del nostro vino e della nostra terra.

Bologna.

lettera firmata

Non ho rispettato il Suo invito ma ho eliminato i nomi.

Quel vino era stato oggetto di lunghi esami di laboratorio e, soprattutto, « promosso » dal Comitato Tecnico dell'Ente Vini, gente, le assicuro, tutt'altro che di bocca buona.

Come spiegare, allora, così diversi giudizi? Il vino, si sa, è quella meravigliosa cosa che ognuno di noi giudica con metro assolutamente personale... ed anche in questo è il bello.

Una proposta: acquisti una di quelle bottiglie. La assaggeremo assieme al Comitato Tecnico e pubblicheremo il giudizio.

Ne potrà venir fuori un contraddittorio di alto interesse. E salveremo la riservatezza, come doveroso!

SAIDA.

INDUSTRIA VETRARIA



LAVORAZIONE DI DAMIGIANE FIASCHI E BOTTIGLIE

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

47020 GUALDO DI LONGIANO (FO)
Telefono 53027

LIVERANI Prof. GIUSEPPE
Dirett. Museo Intern. delle Ceramiche
48018 FAENZA (RA)

CONSIGLI

Vi parlerò la prossima volta della Rassegna Nazionale del Teatro Dialettale che si svolge ogni anno a Faenza e che è onore e vanto della Romagna. È l'unica in Italia.

Intanto voglio darvi alcuni abbinamenti fra vini romagnoli, ce ne sono più di quanti pensiate, e piatti tradizionali.

Alcuni li traggio dalla « Guida alla veritiera cucina romagnola » di Corrado Contoli.

Ecco il mio parere:

- **Trebbiano di Romagna** di qualche anno per antipasti, minestre in genere, sia asciutte che in brodo;
- **Pagadebit e Trebbiano di Romagna** con pesce lesso;
- **Canena** (ce n'è di meravigliosa! Come aveva ragione Carducci a chiamarla « santa ») per salumi e insaccati in genere;
- **Sangiovese di Romagna e Cagnina** per arrostiti e brodetti di pesce;
- **Vin di bosco di Romagna** con le anguille;
- **Uva d'Oro - Rosso Romagna** con umidi, piatti di verdure, penzimonio;
- **Albana di Romagna secca** come aperitivo e con i lessi;
- **Albana di Romagna amabile**, tutta da scoprire, come dessert, servita in elegante bicchierino a collo lungo.

... e se qualcuno ha qualche abbinamento particolare, grazie se me lo segnalerà. P. Morgagni

LA TANA

Poi è ora di aprire in Bologna una « Tana del Passatore » ove vendere esclusivamente bottiglie DOC, con servizio a domicilio, senza tenere altri vini e senza mescele a banco. L'ingordigia di guadagno rovinerebbe tutto. Non è un rischio, ve lo dico io, è un affare!

Bologna.

MARIO BERDONDI

Mario Berdondini è un amico, grande, dei vini di Romagna.

Nella Sua lettera dice molte altre cose, giustissime — severe anche — di cui si terrà conto.