

# MERCURIALE

## VINICOLA ROMAGNOLA

Pubblicazione periodica di informazione sui vini tipici romagnoli - Inserzioni L. 500 per mm. colonna, in abb. da convenirsi - Prezzo L. 50 - Abbonamento annuo L. 550 - 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 vini tipici romagnoli.

Agosto 1967 / III / 8

14-8-1967 - GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA - N. 203

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 luglio 1967

### Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino

# SANGIOVESE DI ROMAGNA

## ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 3 febbraio 1963, n. 116;  
Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;  
Vista la domanda presentata dagli interessati ...

Decreta:

ART. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata « Sangiovese di Romagna », ed è approvato, nel testo annesso, vistato dai Ministri proponenti, il relativo disciplinare di produzione.

Tali denominazioni sono riservate ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione, le cui norme entrano in vigore il 1° di novembre 1967.

Dato a Roma, addì 9 luglio 1967

SARAGAT

RESTIVO - ANDREOTTI

Registrato alla Corte dei conti, addì 2 agosto 1967  
Registro n. 14, foglio n. 225

### Disciplinare di produzione del vino « Sangiovese di Romagna »

Art. 1 - La denominazione di origine controllata « Sangiovese di Romagna » è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 6 - Il vino « Sangiovese di Romagna » non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile successivo all'annata di produzione delle uve.

Art. 8 - Alla denominazione « Sangiovese di Romagna » è consentita l'aggiunta di eventuali specificazioni geografiche che facciano riferimento a determinate località ricadenti nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 2.

Sulle bottiglie od altri recipienti contenenti vino « Sangiovese di Romagna » può figurare l'indicazione della annata di produzione, purché veritiera e documentabile. È vietato l'uso di qualificazioni diverse

da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi « extra », « superiore », « fine », « scelto », « selezionato » e simili.

Art. 9 - Chiunque produce, vende, pone in vendita o, comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata « Sangiovese di Romagna » vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

Il Ministro per l'agricoltura  
e per le foreste  
RESTIVO

Il Ministro per l'industria,  
il commercio e l'artigianato  
ANDREOTTI

Lasciateci dire che siamo orgogliosi del risultato conseguito.

È da sei anni che — per « il solo amore per la nostra terra, la nostra gente » — faticiamo perché la Romagna assuma il posto che le spetta fra le regioni produttrici di grandi vini.

Il primo risultato è raggiunto.

Seguiranno gli altri

## LE QUOTAZIONI

Ci dicevano amici d'Alsazia che quella regione, nel 1962, ebbe il riconoscimento della « appellation contrôlée ».

I produttori di quelle uve pregiate, in solo cinque anni hanno visto le loro entrate aumentare di quasi il doppio.

Ecco cosa significa « denominazione di origine controllata »: giusta remunerazione per chi produce bene, possibilità di distinguersi perché solo i migliori avranno diritto alla « denominazione di origine controllata ».

Il modo di resistere alla indegna concorrenza della mediocrità e della sofisticazione ora c'è.

Le conseguenze, come prezzo, saranno nette sin dalla prossima vendemmia.

Lo sono già adesso per chi ha bottiglie con il marchio del « Passatore ».

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

I prezzi sono su quotazioni di:

- tipo « secco »: dalle L. 160 alle L. 200
- tipo « amabile »: dalle L. 180 alle L. 250.

Altre conferme che il vino approvato « con merito » spunta prezzi dalle 20 alle 30 lire in più al litro.

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Sempre minori le scorte ed i prezzi ne risentono lievemente:

- zone « classiche » (Bertino-  
ro, Predappio, Dozza) . . . L. 200-230
- altre . . . . . L. 140-200.

Sono disponibili alcune partite di 3-4 anni di ottimo pregio.

### TREBBIANO DI ROMAGNA (D.O.)

Leggera ripresa per il tipo più pregiato:

- zone collinari . . . . . L. 130-160
- altre zone . . . . . L. 90-110.

## II "COMUNE",

Mantenute le quotazioni conseguite in luglio.

La media dei prezzi di questi ultimi tempi è stata:

- bianco comune, gr. 9-10,50: L. 610-630
- rosso comune: L. 600-620.

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

Si salva la sostanza se....

# SALVATE IL NOME!

Alla vigilia del Convegno dei Consorzi Difesa Vini di qualità a Forlì ecco l'impegno che deve essere richiesto a tutti

La decisione del Comitato Nazionale per la tutela delle Denominazioni di origine che riguarda le denominazioni «semplici» è come il famoso oracolo: dice e non dice.

Cosa significa che «la denominazione di una regione può legittimamente costituire denominazione di origine semplice»?

Non c'era bisogno che si scomodasse il massimo Consesso per dire che il signor De la Palisse era vivo cinque minuti prima di morire.

Piuttosto quei vini di quelle «non dette» regioni (Toscana, Emilia?) hanno i requisiti voluti dalla legge 930? Cioè:

**La zona di produzione** — La legge non dice, ovviamente, di che ampiezza deve essere ma storicamente se ne deve ricercare la dimensione.

Toscana, Emilia, Piemonte cosa significherebbero?

Possibile ammettere che un vino di classe, anche se al primo gradino, possa avere una dimensione così ampia.

Non è stato «rinviato a ottobre» il Trebbiano di Romagna perché, è stato detto, l'area di produzione era eccessiva!

Prodursi da almeno dieci anni, e cioè dal

30 luglio 1953, nelle stesse zone e con le medesime caratteristiche e vitigni (quali?).

**Delimitazione della zona di produzione:**  
Il Ministero dell'Agricoltura «provvede» a delimitare la zona di produzione.

È una facoltà perché, dice la legge, se non lo fa si intendono compresi tutti i Comuni cui si riferisce il nome!

Chiediamo che il Ministero lo faccia ogni qual volta si incontra una «denominazione di origine» e che, naturalmente, siano svolti gli accertamenti detti sopra.

Esistono quindi questi requisiti?

Se sì, niente da dire.

Se no, ammettere di queste invenzioni ed avallarle addirittura da chi è chiamato a «tutelare», è un altro colpo di pala alla fossa per la «930» che ne ha già avuti diversi con il ritardo nella approvazione di grandi vini (i nostri inclusi).

Chi ha fatto la guerra sa che sono le prime trincee le più importanti: abbandonarle, come si sta facendo, al nemico «industria» è tradimento, anche se solo «vinicolo».

E soprattutto è un danno ingiusto che non deve essere dato a tutti i produttori d'Italia.

A. ad Pidsöl

## L'ALBO DEI VIGNETI

L'ALBO DEI VIGNETI che i romagnoli stanno impostando, è voluto dalla legge per difendere la qualità ed i galantuomini che — con fatica e rischio — la producono.

La legge — però — è congegnata in modo tale che rischia di essere pienamente operante per alcune zone — quelle cioè il cui nome del vino si identifica con il nome del luogo di produzione (Frascati, Orvieto, Chianti, Bardolino, ecc.) mentre può essere addirittura controproducente per chi deve aggiungere la specifica della «origine» al nome del vitigno (tutti i vini romagnoli, i moscati, ecc.), se si ammetterà distorsione nello spirito e forme della legge.

Siamo stati i primi a dire queste cose e continueremo a dirle sino a quando saremo sicuri che non si interpreterà con malizia la legge.

In breve si deve poter usare il nome dei vitigni solo quando questi provengano da vigneti iscritti all'Albo dei Vigneti; tutto qui.

È l'ultimo tocco che manca ad una costruzione intelligente quale è la legge per la tutela delle denominazioni.

Chiedono venga dato il prima possibile i galantuomini che non accetteranno più di sottostare alla concorrenza sleale sino ad ora vergognosamente imposta ed accettata.

A. D.

## TRIBUNATO DEI VINI DI ROMAGNA

Il I tribuno — Max David — ha fissato per il 23 settembre a Cervia la tornata d'estate del Tribunale.

La seduta sarà pubblica e verranno — fra l'altro — consegnati i previsti riconoscimenti ceramici ai produttori dei «Vino del Tribunale 1966».

Verrà «vestito» per la corte d'onore, Friedrich Schürr, amico di Romagna, in riconoscimento dei suoi studi sul nostro dialetto.

## IL VINO DEL TRIBUNO



Per cortese concessione del I Tribuno pubblichiamo la seguente lettera

CANTINE  
M. PALLONI  
RIMINI

Egr. Dott.  
Max David  
Tribunato Vini di Romagna

Il riconoscimento concessomi per il mio Trebbiano dal Tribunale dei Vini da Voi presieduto mi ha altamente lusingato e mi ha dato una soddisfazione che mi incoraggia a perseverare nel produrre vini di qualità e soprattutto nel convincere che i nostri vini di Romagna meritano di essere maggiormente conosciuti ed apprezzati.

A Lei, sig. Presidente, ed a quanti con Lei collaborano nella ottima iniziativa vada il mio più sentito ringraziamento ed i migliori saluti.

*L'attribuzione del riconoscimento di «Vino del Tribunale» ha fatto naturalmente piacere ai prescelti che hanno telegrafato il loro «grazie» al Tribunale.*

*Quella che pubblichiamo dice qualcosa di più: parla di «perseverare» e di «convincere», gli obiettivi che si è ripromesso il Tribunale e che sono stati pienamente raggiunti.*

## ALFREDO BALDUCCI

*i migliori prodotti per l'enologia*

FAENZA  
Via Naviglio, 9 - Tel. 21755



# IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)



È il momento in cui si cominciano a tirare le prime somme.

Il Comitato Tecnico dell'Ente Vini siede quasi in permanenza per dare i responsi sulle centinaia di campioni che vengono sottoposti al suo esame, riguardanti la vendemmia 1966.

Ha esaminato moltissimi campioni, gli approvati sino al 10 aprile sono stati qui riportati, ha invitato a ripresentarne dopo i suggerimenti dati.

Caratteristica del Comitato Tecnico è di non rinchiudersi in una torre d'avorio ma

d'essere parte viva delle attese ed ansie dei produttori.

Pur senza debolezze o pietismi, tiene conto della doverosità di insegnamento che esiste in una zona dove da troppo tempo le cose del vino non sono state trattate con quell'amore ed attenzione che richiedono.

Ci sono dei produttori magnifici, dei vini perfetti, ma c'è ancora qualcuno che ha bisogno di suggerimenti o cui la particolare annata ad esempio, ha reso « difficile » la vita.

In questi casi il C.T. dà consigli e raccomandazioni.

Il tono della vendemmia 1966 comincia a delinearsi.

È così « dura » come si temeva?

No, anzi, molte sorprese positive ed è da presumere che molti campioni al limite o qualche rinvio potranno dare ampie soddisfazioni dopo le girate di primavera.

Diversi prodotti, anzi, per le loro spiccate caratteristiche, sono stati consigliati « per l'invecchiamento ».

A. D.

## ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile

Az. Agr. MARABINI GIUSEPPE - Tebano - HI. 50 \*.

Az. Agr. MARABINI GIUSEPPE - Tebano - HI. 185.

CANT. SOC. SASSO MORELLI - HI. 15 \*.

Ditta PEZZI MARINO - Bertinoro - HI. 100 \*.

Ditta CELLI ENRICO - Bertinoro - HI. 342 \*.

Az. Agr. MORARA AUGUSTO - Imola - HI. 5.

Az. Agr. BUFFERLI LUCIANO - Dozza - HI. 10.

CANT. SOC. FORLI' - HI. 25 \*.

\* con speciale merito.

Ottenere « il merito » significa aver prodotto un vino di notevolissime caratteristiche.

Ciò è tanto più meritevole quando le partite, come nel caso della ditta Celli Enrico di Bertinoro, sono di ragguardevole consistenza.

Incomincia da adesso la « corsa » al più ambito riconoscimento: il « VINO DEL TRIBUNO »!

## ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Coop. PEDIANO - Imola - HI. 70.

Az. Agr. BACCHINI dr. CESARE - Tebano - HI. 110 \*.

Soc. SIAMA - Massalombarda - HI. 20.

Ditta MARTELLI CELSO - Imola - HI. 125.

Az. Agr. COTTI dr. EDELWEISS - Imola - HI. 36.

CANT. SOC. SASSO MORELLI - HI. 170 \*.

CANT. SOC. SASSO MORELLI - HI. 360.

Az. Agr. COMUNE DI FAENZA - HI. 16 \*.

Az. Agr. COMUNE DI FAENZA - HI. 15.

Az. Agr. COSTA ARCHI - Serra di Castelbolognese - HI. 200.

Az. Agr. BUFFERLI LUCIANO - Dozza - HI. 14.

BERDONDINI ANTONIO - Rivalta - HI. 10.

Az. Agr. NARDOZZI dr. GABRIELE - Imola - HI. 390.

\* con speciale merito.

La zona di Tebano ha sempre dato prodotti di alto pregio nelle Albane secche.

Ma anche l'imolese non è da meno: « complimenti » vivissimi quindi alla Azienda Agricola Bacchini ed alla Cantina Sociale di Sasso Morelli.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA

Az. Agr. PASOLINI DALL'ONDA - Imola - HI. 139.

Ditta CELLI ENRICO - Bertinoro - HI. 427.

Az. Agr. BUFFERLI LUCIANO - Dozza - HI. 14.

Ditta RAFFAELLI SEBASTIANO - Rimini - HI. 145.

CANT. SOC. RIMINI - HI. 507 \*.

CAP - Enopolio RIMINI - HI. 500.

Ditta F.lli BERNARDI - Villa Verucchio - HI. 232.

CANT. SOC. « VALCONCA » - Morciano di Romagna - HI. 620.

Az. Agr. SPINA c.te CARLO - S. Giovanni in Marignano - HI. 41.

Az. Agr. PALLONI dr. MATTEO - Rimini - HI. 60.

Az. Agr. PALLONI dr. MATTEO - Rimini - HI. 3 \*.

Az. Agr. BACCHINI FRANCESCO - S. Giovanni in Marignano - HI. 137.

Az. Agr. SPINA c.te GIORGIO eredi - S. Giovanni in Marignano - HI. 31.

Ditta GALASSI ARTURO - Cesena - HI. 7.

Az. Agr. ZAMBELLI MELLI MARIA VITTORIA - Civitella di Romagna - HI. 5.

Az. Agr. MORACCI EZIO - S. Sofia - HI. 18.

Az. Agr. MORACCI EZIO - S. Sofia - HI. 25 \*.

CANT. SOC. FORLI' - HI. 28 \*.

CANT. SOC. FORLI' - HI. 82.

\* con speciale merito.

Di particolare significato i 507 HI. « con merito » della Cantina Sociale di Rimini.

## TREBBIANO DI ROMAGNA - a denominazione di origine semplice

Az. Agr. BACCHINI dr. CESARE . . . . .

Soc. SIAMA . . . . .

CANT. SOC. SASSO MORELLI . . . . .

CANT. SOC. SASSO MORELLI . . . . .

CAP - Enopolio RIMINI . . . . .

Az. Agr. VALLUNGA F.lli . . . . .

Az. Agr. NARDOZZI dr. GABRIELE . . . . .

CANTINA SOCIALE « VALCONCA » . . . . .

Az. Agr. SPINA c.te CARLO . . . . .

Az. Agr. PALLONI dr. MATTEO . . . . .

Az. Agr. SPINA c.te GIORGIO eredi . . . . .

Tebano - HI. 18.

Massalombarda - HI. 15.

HI. 600.

HI. 180 \*.

HI. 270.

Faenza - HI. 35.

Imola - HI. 20.

Morciano di Romagna - HI. 320.

S. Giovanni in Marignano - HI. 34.

Rimini - HI. 51 \*.

S. Giovanni in Marignano - HI. 20.

\* con speciale merito.

Siamo appena agli inizi dei riscontri da parte dell'Ente Vini ma già appaiono alcuni dati degni di menzione.

Esempi? I forti quantitativi riconosciuti ai due estremi della zona tipica: ad Imola — Cantina Sociale — e a Rimini per l'Enopolio del C.A.P. ed a Morciano per la Cantina Sociale.

Si dice che i 180 q.li di Sasso Morelli che hanno conseguito « il merito » siano veramente una cosa notevole.

QUESTA RUBRICA È « L'ALBO D'ONORE » DEI VINI DI ROMAGNA.

È il riconoscimento della aristocrazia dei produttori dei nostri migliori vini.

# Cosa ha maggiormente impressionato i romagnoli in Francia ?



Il viaggio è stato curato, egregiamente, dalla « Viaggi Generali » di Ravenna e dalla « Ramilli » di Forlì.

- Il colore dei loro vini, specie dei bianchi, tenero, « bevibile ».
- La sempre dignitosa, spesso ottima, confezione.
- La bottiglia « esclusiva », creata qualche anno fa (anche noi l'abbiamo fatta ma pochi la usano).
- Lo straordinario sviluppo del loro « Ente Vini » e la stretta auto-disciplina che accettano.
- L'orgoglio dei ristoranti di servire vino della loro terra (...e da noi?).

La visita in Francia (Provenza) di 50 operatori aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli. Una sintesi di impressioni? Eccole:

Salone dell'Albergo Cecil a Nizza. La Comitiva è tutta raccolta per l'ultimo rapporto dopo la due giornate di intense visite.

Si tirano le prime somme di quanto si è visto, di quanto si è sentito.

Dolcini, che funge da moderatore, dà la parola al primo che è alla sua sinistra e così continuerà di seguito sino all'ultimo che è alla sua destra. Il primo è il sig.

*Emiliani di S. Agata:*

« Penso che si possa sintetizzare così: noi siamo degli autolesionisti. Loro no. Abbiamo sentito una continua esaltazione del loro prodotto che è buono ma che sanno farlo sembrare ancora più buono. E nei ristoranti? Solo vino della loro zona e col marchio! »

*Enot. De Coppi di Cesena:*

« Mi ha colpito il dato organizzativo del loro Consorzio. Questo organismo è veramente una potenza e riesce persino a compensare il lato tecnico che non presenta particolari aspetti degni di menzione. »

*Zanzi di Faenza:*

« Hanno il grande merito di saper imporre un prodotto di notevoli ma non eccelse qualità. E questo aumenta il loro merito. Il Consorzio dà veramente l'impressione di lavorare molto bene per i vini da esso tutelati. »

*Dott. Agostini di Cesena:*

« La lunga esperienza, produttiva e tecnica, è un grande aiuto. Hanno tre sole qualità: il bianco, il rosato, il rosso: sono favoriti anche da questo. »

*Ronchi di Lugo:*

« Hanno prodotti di pregio: magnifici i loro colori! I bianchi specialmente non così carichi come i nostri. Soprattutto però sanno presentare e vendere. »

*Pezzi di Bertinoro:*

« Condivido le idee del sig. Ronchi: sono più organizzati. Hanno saputo volere essere più organizzati! »

*Melandri di Russi:*

« Ieri sera, alle 23.15, ero in un bar che aveva la TV accesa. La trasmissione era una specie del nostro Carosello. »

Il presentatore, con l'aiuto di grafici, insegnava quali sono i grandi vini di ogni regione francese, i Consorzi che li difendono e ogni due parole diceva che "i vini francesi sono famosi ed i più venduti nel mondo".

Mi sono venute in mente — per contrasto — le "pugnolate" che invece danno a noi TV e giornali. »

*Dott. Piazzi di Bologna:*

« Hanno a disposizione vitigni base già selezionati ed è un grande vantaggio. Abbiamo imboccato anche noi la strada della selezione clonale che dobbiamo assolutamente portare avanti. »

## Grande propaganda

*Pio Celotti di Faenza:*

« Avete visto quanta reclame dappertutto? Qui veramente non fanno economia per lanciare i loro vini: sanno farseli pagare ma prima hanno speso per lanciarli. »

Molto apprezzata la collaborazione che danno i ristoranti. Qui c'è solo vino di casa loro! »

*Dott. Gimelli di Predappio:*

« Come presidente di Cantina Sociale sono stato molto ben impressionato dalla collaborazione che c'è fra Cantine Sociali e commercianti ed industriali. »

La Cantina Sociale produce e da essa si riforniscono i commercianti: mi sembra molto ben fatto. »

*Dolcini:*

« Anche le Cantine Sociali, però, sono molto "serie". A Ramatuelle i soci conferiscono tutto il prodotto e non solo gli scarti come spesso avviene da noi. La forza delle loro cantine è anche nella qualità. »

*Collina di Castel Bolognese:*

« Dobbiamo prendere esempio della grande disciplina che hanno saputo accettare e che è la loro forza ... poi propaganda, propaganda e ancora propaganda! Dobbiamo spendere se vogliamo guadagnare. »

*Dott. Bufferli di Dozza:*

« Dal lato tecnico non abbiamo visto grandi novità. Le attrezzature di cantine non molto recenti. I vigneti sono molto diversi dai nostri. »

Non siamo gli ultimi ma abbiamo molto da fare. »

*Branchini di Toscanella:*

« Svolgono molto bene il lato commerciale. Ricavano più alti prezzi perché sono sul mercato da più tempo e, soprattutto, sono molto bene organizzati nel loro Consorzio. »

*Dott. Lino Celotti di Faenza:*

« Penso che, sia dal dato di coltivazioni che di tecniche di cantina, non ci sia molto da imparare. Come organizzazione, sì. »

Per questo principalmente siamo venuti e abbiamo quindi la risposta che volevamo: il loro Consorzio tutela molto bene la qualità e gli Associati gli danno i mezzi per svolgere anche una forte propaganda. È un insegnamento prezioso! »

## Lato commerciale

*Berardi di Imola:*

« Dal lato commerciale sono formidabili. Soprattutto sanno porre una netta distinzione fra vino di qualità e vino comune. »

Ricavano il massimo da ognuno. Questo dobbiamo fare anche noi. »

*Tre Re di Castelbolognese:*

« È importante la qualità ma lo è anche la presentazione. La loro è sempre molto curata. »

# LA SFIDA DEL MEDITERRANEO

## Un gara che fa onore a Riccione e che può fare tanto bene ai vini di Romagna

Occorre essere persone « in gamba » come il Presidente avv. Giuseppe Mengozzi ed i suoi collaboratori per saper vedere le cose con una visione globale come quella che appare dalla seguente lettera indirizzata all'Ente Tutela Vini Romagnoli, che ringraziamo per avercene data conoscenza, per la quale si può dire questo:

— Riccione fa una manifestazione originale pes sé;

— Riccione attua una iniziativa utile per tutta la Romagna.

AZIENDA AUTON. DI SOGGIORNO - RICCIONE

All'Ente Tutela Vini Romagnoli - Forlì

Nell'intento di offrire un valido contributo alla battaglia per l'affermazione dei nostri vini tipici romagnoli, e soprattutto quelli, per l'esattezza, contrassegnati con

« il Passatore », le comunichiamo qui di seguito alcuni elementi di una nostra grande manifestazione internazionale alla quale l'Ente Tutela Vini potrebbe partecipare in via ufficiale od officiosa.

Si tratta della « SFIDA DEL MEDITERRANEO », che si terrà a Riccione nei giorni 11, 12, 13 e 14 maggio, e nel corso della quale Italia, Francia, Spagna, Grecia, Jugoslavia, Turchia, Tunisia, etc., si affronteranno in una originale gara: il « brodetto », o zuppa di pesce.

Quale contropartita all'enorme pubblicità che ai vini romagnoli ne deriverebbe (la giuria composta di 11 grandi giornalisti d'Europa, la presenza di numerosi altri giornalisti di tutta Italia, della TV e della Radio, etc.) nell'ampia platea del piazzale del turismo, presenti in quell'epoca, numerosi

turisti stranieri, l'Ente Tutela Vini dovrebbe provvedere a:

a) allestimento di uno o più stands, di botti, tini, etc. onde creare un'atmosfera tipica;

b) offerta di vino nero e bianco, contrassegnato con « il Passatore », da consumarsi nelle serate dedicate alla « sfida »;

c) eventuale assaggio per il pubblico, nel corso di giornate ed ore ben determinate.

Stante la brevità del tempo che ci sta innanzi, la preghiamo di prendere in considerazione, con cortese sollecitudine, quanto esposto.

Distinti saluti.

Il Presidente  
AVV. GIUSEPPE MENGOSI

## Perché non ci aiutiamo fra noi? Perché i ristoranti romagnoli non servono vino romagnolo?

Dolcini:

« Torniamo un poco sul colore. A Brema ci hanno riso in faccia quando abbiamo aperto certe bottiglie di Albana dal colore che tutti sappiamo.

Cos'è che volete fare? Devono essere cento milioni di consumatori ad adeguarsi a voi o dovete essere voi ad adeguarvi a loro? »

Io penso che dobbiamo essere noi ad imparare la lezione. Il colore è basilare: il vino prima si "beve" con gli occhi ».

Moracci di S. Sofia:

« Autolesionismo ha detto il sig. Emiliani. È vero! Trovate forse vino romagnolo nei nostri ristoranti? »

Perché non ci aiutiamo di più fra di noi? Abbiamo roba ottima e costa meno.

I ristoranti romagnoli devono servire vino romagnolo ».

Dott. Castellari di Imola:

« Ho riscontrato una forte omogeneità nella loro materia prima e questo li aiuta certamente nella lavorazione e tipicizzazione. ... poi molta disciplina negli organismi sociali! »

Foresti di Dozza:

« L'Albana è un vino ottimo ma difficile. Il Sangiovese si presta di più. Dovremmo riconvertire un po' le nostre colture ».

Berticini di Cesena:

« Loro pagano un prezzo molto alto al produttore. I costi di impianto sono molto bassi. Hanno grosse cantine di lavorazione e grossi impianti di commercializzazione.

È soprattutto la commercializzazione che deve migliorare da noi ».

Grilli di Bologna:

« Questo è un viaggio di informazione. Non abbiamo molto da imparare, anche perché le tecniche sono diverse, ma sul piano della qualità non si fa mai abbastanza.

Finalmente in Romagna è stata imboccata, da qualche anno in qua, la strada buona! »

Dott. Sterpini di Faenza:

« Sono un chimico e ho cercato di vedere come funziona la repressione frodi. I controlli alla produzione sono molto forti e questo rende molto difficile qualsiasi evasione. È un aspetto che dobbiamo meditare ».

Dott. Marri di Faenza:

« Non faremo mai abbastanza per caratterizzare e migliorare il prodotto.

È sul piano della qualità che dobbiamo imporci e siamo già a buon punto, grazie alle ditte che hanno aderito all'Ente Vini e ne accettano la disciplina ».

Bentini di Faenza:

« Abbiamo una materia prima non inferiore alla loro. Organizziamoci, siamo disciplinati ed otterremo risultati da sbalordire ».

### La forte selezione

Bagnoli di Cesena:

« La omogeneità degli impianti è molto forte da loro e la selezione è stata fatta già da tempo. Hanno quindi il grande vantaggio di una materia prima molto scelta ».

Frattoni di Faenza:

« Mentre noi dobbiamo lavorare, nel campo dei vini di qualità, con un solo vitigno, qui ne hanno una decina a disposizione e possono miscelarli come vogliono: è un grande vantaggio.

Pensavo però di trovare di più; mi accorgo invece che ai romagnoli manca solo una cosa: volersi più bene e collaborare di più fra di loro ».

Tini di Faenza:

« Cosa mi ha colpito di più? Che qui non fanno propaganda alla birra ma al vino! E vi sembra poco?! »

Martelli di Castel Bolognese:

« Hanno lavorato molto bene col Catasto dei terreni. Sappremo fare altrettanto? »

Boscherini di Forlì:

« Ecco di cosa dobbiamo ricordarci: della omogeneizzazione degli impianti e della loro disciplina! »

Dott. Bonfiglioli di Savignano:

« Esatto, i vitigni di base hanno una forte omogeneizzazione e questo è un grande aiuto per ottenere una buona qualità ».

Saragoni di Predappio:

« Direi che hanno "sinistra commerciale" e "destra tecnica". Ma soprattutto hanno una forte omogeneizzazione nei vitigni ».

Fabbi di Predappio:

« Lavorano molto forte per divulgare i loro vini. Sono favoriti dalla zona vicina a grandi spiagge — e anche noi lo siamo — ma loro sanno fare miglior propaganda. Quanto spenderanno per questo? »

### Dare i mezzi

Bagattoni di Forlì:

« Ci siamo dati da soli un handicap che è molto grave. Noi cioè dobbiamo lavorare con un solo vitigno, loro se ne sono riservati oltre 10. Noi chiamiamo il vino col nome del vitigno e deve esserci di quello nella bottiglia, loro chiamano il vino col nome della regione nella quale si produce e ci possono mettere dentro quello che vogliono fra 10 vitigni fortemente selezionati. È un bel vantaggio! »

E dopo questo mi è sembrato che il loro Ente Vini abbia molti mezzi e lavori molto bene perché la gente ne ha capito la grande, straordinaria utilità per il bene di tutti ».

Dolcini:

« Esatto. Questo è stato il fine che il Consiglio dell'Ente si è proposto nell'organizzare questo viaggio e questo fine è stato pienamente raggiunto. Abbiamo visto, in breve, che dobbiamo "solo" credere di più in noi stessi ed accettare una disciplina maggiore per il bene di ognuno di noi che è il bene di tutti.

Grazie all'organizzazione che gli operatori romagnoli hanno saputo crearsi, l'Ente Vini, stiamo portando a soluzione problemi basilari — la selezione clonale e quella chimica — oltre a perfezionare una disciplina dei controlli che è efficiente tanto quanto abbiamo visto qui.

Stiamo quindi recuperando molto forte sui francesi e, soprattutto, ci stiamo mettendo in una posizione di assoluta preminenza in Italia!

E tutto questo con mezzi irrisori perché il nostro bilancio fa arrossire per la sua "magerza".

Se gli Associati all'Ente Vini, se le Camere di Commercio daranno di più il recupero romagnolo sarà ancora più bruciante e sbalorditivo.

... e grazie ancora agli amici francesi per la squisita accoglienza che ci hanno fatto e che speriamo di poter ricambiare ».

Carlo Sani

# Una tavola rotonda della Unione Naz. Consumatori sui "vini tipici emiliani,, a Bologna

**Un signore ha detto: "20% di Albana, 80% di un bianco e, in etichetta: ALBANA!!,,**

È stata molto interessante ed utile. Attorno al tavolo, fra i tanti partecipanti:

- il giudice Passarelli, moderatore;
- il prof. Ciusa, relatore;
- il sen. Desana e Bernabucci del Comitato Naz. Tutela denominazioni di origine;
- la signora Monesi, della Unione Naz. Consumatori.

Molti intervenuti fra i quali i rappresentanti dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Le cose principali dette sono:

— che è incomprensibile perché tardi tanto l'emissione dei decreti presidenziali per l'Albana di Romagna ed il Sangiovese di Romagna;

— che ciò danneggia gravemente i produttori onesti ed i consumatori e che è insopportabile dover sottostare ad un disordine cartaceo simile;

— che i Lambruschi devono presentarsi con il loro vero nome e che le invenzioni di questi ultimi tempi (Lambrusco ... dell'Emilia!) devono finire come pure l'uso delle parole che la legge riserva ai vini tutelati dalla legge « 930 »;

— che vi è finalmente una valida

legislazione per poter mettere ordine nel settore dei vini sia di qualità che comuni;

— che il sen. Desana ha dato assicurazione che la « 930 » andrà avanti nonostante tutto e tutti ...;

— che chi, dopo aver mischiato un poco di Albana o Sangiovese o qualsiasi altro ad un vino, chiama il prodotto con il nome prestigioso di questi grandi vitigni compie un illecito e va quindi perseguito a norma di legge.

Può fregiarsi di questi nomi, è stato ribadito, solo se dimostra che il 100% delle uve proviene dal vitigno indicato in etichetta.

## LE GRANDI FIERE

### MILANO

**ha avuto il saluto della Romagna coi suoi grandi vini**

Ho visitato la Fiera ed ho visto con piacere che la Romagna era presente: lo stand dell'Ente Vini la rappresentava degnamente. (Ma ho visto anche che alcune regioni italiane avevano ottimi ed evidentissimi stand e che Camere di Commercio e E.P.T. si erano consorziati: così per l'Umbria, così per la Sicilia, la Sardegna, il Veneto. È uno spunto, questo, che i romagnoli dovrebbero curare, specie per la stretta attinenza fra turismo e agricoltura).

Euforia presso lo stand dell'Ente Vini. Il dinamico incaricato dell'Ente mi dice dell'interesse che vi è attorno ai nostri vini e come siano frequenti le richieste di rappresentanza, l'acquisto di saggi da parte di ristoranti di ogni parte d'Italia, di organismi commerciali italiani ed esteri.

Rispetto all'anno scorso un risveglio di interessi veramente vivo e che dice che — a battere — ogni ostacolo deve cedere di fronte « al meglio ».

Ho assistito io stesso a richieste estremamente interessanti e ho constatato quante

occasioni si creano — le Fiere servono per questo — e quante di più ve ne potrebbero essere se lo stand fosse in posizione migliore.

Bene ai vini romagnoli, quindi, per il molto che hanno fatto, ma un augurio per il 1968: che sappiano, d'intesa con gli E.P.T. e le Camere di Commercio, fare ancora meglio per il bene della Romagna.

### STOCCARDA

**È la terza "uscita,, dei romagnoli all'estero. La Germania "deve,, diventare un grosso mercato per i vini di Romagna.**

Dal 18 al 30 maggio l'Ente Vini Romagnoli e gli E.P.T. di Forlì e Ravenna saranno a Stoccarda alla «Settimana Italiana» organizzata dall'I.C.E.

È un primo, modesto esempio di quanto si può fare se i diversi organismi attuano finalmente quella collaborazione che può dare, con costi minimi, grandi risultati per tutti.

Su Stoccarda, mi riprometto di fornire ampi ragguagli nel numero di giugno.

### BOLOGNA

6-21 maggio 1967

I vini romagnoli vanno a farsi propaganda in Germania ma non dimenticano la soglia di casa, quella Bologna che «deve» assorbire molto di più del nostro prodotto di qualità.

Anche sulla Fiera di Bologna fornirò ragguagli circa la partecipazione dell'Ente Vini.

R. C.

### O VOI CHE

avete la fortuna di essere in vista delle principali strade di Romagna, battute ogni anno da milioni di persone,

### organizzatevi

per vendere confezioni dei nostri vini di qualità.

Studiate cartelli e altri motivi di richiamo, prevedete la spedizione in Italia e soprattutto all'estero.

Il turista deve poter arrivare, scegliere, pagare e spedire ovunque voglia essere ben ricordato.

Siano curati e di gusto gli imballaggi.

### CONSIGLI

#### Le Martinelle sulla strada che porta alla Rocca delle Caminate

È stato uno dei primi esempi di « riconversione » della collina forlivese.

Una vecchia casa colonica è diventata un ristorante ma è rimasta essa stessa, niente è cambiato, nemmeno la ospitalità alla « romagnola » che sa farvi Sigfrido Battistini, l'azdör.

Sentiste come ne parla Carlo Zampighi delle Martinelle, sembra quasi intoni una delle sue meravigliose romanze!

... e c'è il « Passatore », naturalmente, sulle migliori bottiglie ...

Pina Morgagni

### Il Consiglio dell'Ente Vini ha

## APPROVATO IL BILANCIO

Quello del 15 aprile u.s. è stato un Consiglio « pieno » sia come partecipanti — pochissimi gli assenti — che per gli impegni assunti.

È stato approvato il bilancio per l'anno 1966-67 che destina il 70% del suo ammontare ad iniziative specifiche per la valorizzazione dei nostri vini, ed è giusto il rilievo che l'Ente svolge una « azione pubblica » di grande importanza a favore di tutti.

La discussione è stata ampia e merita di riportare che il Consiglio ha espressamente stabilito:

- riconfermare nelle precedenti misure le contribuzioni sul tipico, marchio e uvaggio;
- che il piano di « ritiro » marchi assume carattere orientativo;
- che è stato assunto l'impegno di vigilare strettamente perché tutto l'imbottigliamento di qualità abbia il marchio;
- che — su proposta di Bagattoni — verrà comunque « sanato » a fine anno l'eventuale disavanzo fra le entrate e spese;
- in riconoscimento della « funzione pubblica » svolta dall'Ente, il concorso attivo delle Camere di Commercio di Bologna, Forlì e Ravenna viene impiegato, come detto, per il raggiungimento di fini di interesse generale vitivinicolo.

# La nostra « CANENA »

*Burdell sa n'è savì la Zabariona la staseva in t'è borg d'Porta Indariana e la vindeva la CANENA bona senza sdazié mai marascon in Dugana.*

*Anzi mé a dess a un sgnor ch'è vens a [zena, che par ciapé una scaia signurila é piò simpatic ven l'è la CANENA.*

Olindo Guerrini  
Sonetti romagnoli

Ve li ricordate questi sonetti?

È uno dei più noti di Olindo Guerrini: la Zabariona ritorna spesso nelle sue poesie e spesso ci sono ricordati — con tutti i personaggi di quella Romagna che si merita il titolo di « pianeta » — anche i nostri vini.

La Canena, ad esempio (non la Canina, come con poca fantasia spesso i romagnoli rovinano i loro bei nomi per tradurli in lingua. Perché, sia per i toponimi che per qualsiasi altro nome del dialetto romagnolo, non lasciarli così?) che sembrava scomparsa e che sta rivivendo invece in piantamenti sempre più ampi e che è catalogata nel « campo sperimentale di selezione » di Tebano.

## Come veniva fatta?

Una nota storica che riguarda le Canene e viene da Tino Babini di Russi. Nella zona di Russi, un centro reputato per queste uve prima del loro decadimento, la Canena veniva tagliata con la « Curnacia » nella proporzione di circa 1/4. « Schiarisce in 48 ore, la Curnacia », mi dice Babini e dava corpo e colore e nobilitava — come un buon matrimonio — un vino che aveva dei meriti.

Adesso — all'alba avanzata della riscos-

sa della Canena (che c'è una mania straordinaria di piantare questo vitigno) « l'arte sapiente » del taglio viene praticata con del Galot (il Merlot nella versione romagnola): ed i risultati sono eccellenti.

Mario Neri disse che la Canena stava morendo perché scresceva là dove ci sono buoni allevatori di bestiame ... ora che il mercato delle bestie non va troppo bene, la grande Canena tornerà in auge, alla sua seconda, e duratura, giovinezza!

## Il « Terra del Sole »

... e infine in quanti siamo a conoscere il « Terra del Sole »? Flamigni, Enea Bagattoni, ... Poggiolini sanno tutto della loro terra e sanno anche di questo vino della zona appunto di Castrocaro e « Terra del Sole », ottenuto con apporti di diverse uve e che prende un meraviglioso corpo e colore. Qual'è l'origine del nome? Appare una prima volta in una carta del capitano delle artiglierie della bella piazzaforte medicea e si è sempre conosciuto nella zona con questo nome. E come molte cose buone e belle di casa nostra, è sempre stato nascosto e sconosciuto.

I romagnoli sono dei « bucaloni » si usa dire, ma è per timidezza!

Cassio Pondi

I vini romagnoli saranno presenti alla grande Fiera Tedesca.

# COLONIA

La lista della partecipazione romagnola alle grandi fiere straniere comincia ad essere consistente:

Brema  
Zurigo  
Stoccarda  
Colonia

Per chi non si era mai mosso di casa, quello che è stato fatto in meno di un anno ha dello straordinario!

I risultati?

Tenete per buono il detto: « il più di ogni opera è incominciare: il resto è dettaglio ».

# SU O GIÙ?

Come debbono essere conservate le bottiglie?  
In piedi o stese: ecco alcuni pareri. E il vostro?

Monsieur André Jecker e Monsieur Francois George, alsaziani, di una terra cioè che ha fatto passi prodigiosi nella valorizzazione dei suoi vini (hanno ottenuto l'« appellation contrôlée » solo nel 1962) mi dicevano la loro grande sorpresa nel constatare come i romagnoli abbiano l'abitudine di conservare « in piedi » le loro migliori bottiglie.

« Grande errore », secondo loro, perché l'aria che resta fra il

liquido ed il tappo agisce negativamente su di questo rinsecchendolo e comunicando spesso al vino odori e sapori non netti.

Credo, per la verità, che tutto il settentrione si comporti in questo modo e ne avranno le loro buone ragioni: ma sono valide anche per noi?

Ho voluto sentire alcuni qualificati pareri di operatori e tecnici romagnoli ed ecco i risultati:

**Sig. CIANI, Cantina Sociale - Faenza:** Mi ero spesso posto questo problema e credo che veramente sia interessante. A mio avviso le bottiglie dovrebbero essere poste orizzontali e non verticali, perché il vino si mantiene di più. Bisogna dire, però, che si dovrebbe trattare di vino già molto ben filtrato.

**Per. Agr. BAGATTONI, Cantina Sociale - Forlì:** Bisogna distinguere. Non vedo come l'Albana amabile potrebbe essere conservata sdraiata: è ben noto come questo vino sia « difficile » e come sia facile al rischio che il fondo possa attaccarsi alle pareti. Per il Sangiovese, invece, non ci vedo difficoltà. Penso anch'io che possa — debba anzi — essere sdraiato perché il tappo sia sempre umido.

**Sig. ZANZI - Faenza:** Sono di avviso che le bottiglie debbono essere conservate in piedi per evitare il deposito sulle pareti dell'eventuale fondo. Potrebbero coricarsi anche orizzontali, ma solo quando si è sicuri che il tappo non dia gusti estranei, devono usarsi cioè buoni su-

**Sig. SCHIAVI, Ditta Celli - Bertinoro:** Certo che le bottiglie devono essere sdraiate. Perché non considerare oltretutto, anche l'economia di spazio che si realizza potendo stivare più bottiglie nella stessa superficie?

**Sig. PEZZI MARINO - Bertinoro:** La mia esperienza mi dice che le bottiglie devono essere conservate diritte poiché anche quando il tappo è di prima qualità lascia sempre odori sgradevoli al vino.

**Enot. GAIOTTI, Cantina Sociale - Ronco:** Sono d'avviso che le bottiglie debbano essere diritte soprattutto perché non è facile trovare buone partite di sugheri e ciò può dare al vino cattivi odori e sapori.

**Enot. PETRONE, S.I.G.L.A. - Forlì:** Noi consigliamo di porre le bottiglie orizzontali perché il tappo rimane bagnato. Questo però quando si voglia fare dell'invecchiamento vero e proprio o vi sia la previsione che il consumo sarà lontano nel tempo; naturalmente il discorso non vale nel caso di bottiglie di pronto consumo.

**Enot. DALLARI, Cantina Sociale - Rimini:** Verticale. Mi riferisco naturalmente ai vini da me lavorati: Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna. Questi non sono vini « frizzanti » e pertanto non vedo lo scopo di doverli conservare tenendo le bottiglie orizzontali.

...ecco, questo è l'avviso di alcuni « qualificati », come vedete non si può dire che le idee siano concordi! Cosa ne pensano allora gli altri lettori della « Mercuriale »? Gradiremmo conoscere il loro parere.

**RAGAZZINI**  
OFFICINA MECCANICA  
**POMPE ENOLOGICHE**  
le migliori

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

## Lettere alla MERCURIALE

## LUI PROTESTA

... e così abbiamo letto che il Consiglio dell'Ente Vini si vorrebbe arrogare il diritto di dire cosa è buono e cosa non lo è. Si vorrebbe togliere il diritto (sic) di usare i nomi dei nostri vini, che da sempre ci è stato riconosciuto. Con quali facoltà? Io protesto ...

Lettera firmata (di una grossa ditta vinicola romagnola)

Una specifica iniziale: la Ditta che scrive non aderisce all'Ente Vini.

... ed una breve risposta: quando etichetta un bottiglione che è venduto dai negozianti a L. 250-280 chiamandolo « Sangiovese » esercita un diritto o commette un illecito?

Tutto qui il discorso.

Se ritiene di essere nel giusto e nell'onesto perché aver paura e protestare?

Ma se in quel bottiglione c'è appena un 10-20 per cento di un Sangiovese di vicino a Comacchio?

Allora siamo nell'illecito e l'Ente Vini — che vuole tutelare i galantuomini — sarà ora che cominci a spiccare denunce.

## “L'OMBRETA,”

... e Le sarà certamente noto che col nome di « ombreta » i veneti chiamano un bicchiere di vino bianco che, eventualmente con l'aggiunta di una goccia di bitter, bevono a tutte le ore della giornata.

Costa poco — 30-40 lire — è sano e si beve nei bar.

Ma quale sorpresa nel vedere che da voi, in Romagna, non solo non conoscete l'ombreta ma i vostri bar addirittura non servono vino ...

Venezia.

REMO CANTON

I romagnoli hanno un mucchio di meriti e di difetti — questo per me, è un difetto grosso. — È successo anche a me di chiedere un bicchiere di Trebbiano nei bar e sentirmi dire, quasi con ostentazione, che lì non si vendeva vino!

Il discorso è grosso e va ripreso; intanto grazie al sig. Canton per la segnalazione.

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 »!!

## VINUM TRIBUNI

È già così difficile trovare vino col marchio, ma trovare quello, poi, con il riconoscimento del « Tribunale » è addirittura impossibile!

Se li bevono loro? Io ho cercato dappertutto, invano ...

LINO RONDALLI

Bologna.

... Che se li bevano loro? Quasi quasi lo credo anch'io!

Ma è ben strano, però, anche quel commerciante, quel ristorante che non si preoccupa di farsi avanti e di offrire il meglio al cliente.

La « Mercuriale » il suo dovere l'ha fatto: ha scritto nome e cognome dei premiati e dei segnalati.

Il direttore, poi, che li ha assaggiati, può confermarvi che erano veramente « sperversi »...

## S. GIOVANNI

... Ma non c'era anche S. Giovanni fra i Protettori del vino? Perché ha parlato solo di S. .... Si è forse ritirato, impaurito dal « Buon vino genuino » o da qualche « sedicente » Sangiovese?!

ARISTIDE DE GALASSI

Cuserecoli.

Anche S. Giovanni è venerato quale protettore del vino. Si vuole che, offerta a Gesù una coppa di vino, Giovanni avesse la sensazione che si trattasse di veleno. Fatto un segno di croce sull'orlo del bicchiere un serpente ne uscì e Giovanni bevve: è per questo che il 27 dicembre, data nella quale viene ricordato, la Chiesa dice: « bevi l'amore di S. Giovanni » a ricordo del discepolo prediletto di Gesù.

S. Giovanni si potrebbe chiamare il Santo che protegge dai sofisticatori... e lo dovremmo pregare più spesso e con più fede se vogliamo che la selva di serpenti diabolici che avvelenano il vino sia estirpata!

## CONSIGLI

Il Lido di Spina è una delle realizzazioni più intelligenti e degne della riviera adriatica a nord di Ravenna.

Il « privato » in gamba ha saputo pianificare, prevedere, rispettare l'ambiente. Veramente un bel posto.

Siamo entrati nell'elegante ristorante Bellentani ed il sig. Robert Cabal con la signora Eliane — nostri ospiti — sapete cosa hanno cercato subito? Conoscono « il male della bestia »: hanno guardato la vetrinetta dei vini alla ricerca di una bottiglia con il « Passatore ».

... e al Lido di Spina, ai bordi della Romagna, con 60 Ditte che imbottigliano vino pregiato romagnolo a qualche passo da casa non c'era una sola confezione col « Passatore »!

Sono arrossita quasi che la colpa fosse mia se non si era cercato o non era stato offerto Sangiovese di Romagna o Albana di Romagna o Trebbiano di Romagna che si sarebbero così ben amalgamati con l'ottimo piatto di cozze e vongole che gustammo.

Anche Athos mugulò scandalizzato ...

Pina Morgagni

## ETICHETTE

Egregio Direttore,

perché quasi tutte le ditte che imbottigliano vino con il marchio dell'Ente mettono la specifica « ... di Romagna » con caratteri più piccoli del nome del vino?

Dovrebbe essere l'inverso!

È il « Romagna » che deve dare — e darà sempre di più in avvenire — prestigio ai nostri prodotti.

Ravenna.

MATTEO STRIGNANI

Perfettamente d'accordo con Lei.

I romagnoli non hanno ancora capito molte cose sui loro vini: questa è una.

## AUTOSTRADA DI ROMAGNA

... Ed è la strada dei vini: così vorrebbero, è una proposta, i tribuni del vino romagnolo riuniti a Bertinoro in seduta, avvolti nella capparella come nel peplo storico da Francesco Serantini a Max David e Alteo Dolcini (l'autostrada del mare attraversa tutti i nostri vigneti, il nome è sacrosanto...).

Valeria Vicari

« Resto del Carlino » del 31 luglio '67