

# MERCURIALE

## VINICOLA ROMAGNOLA

Publicazione 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.

Dicembre 1966 / II / 12

La « 930 »: cominciamo a capire come funziona

## LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

Cominciano a presentarsi i primi casi concreti. La « battaglia » per la d. o.: esaminiamo ancora il nome, poi diremo della zona per la « semplice ».

VI

Cominciamo a spendere qualche parola anche sulle tre denominazioni « di origine » che la legge « 930 » assegna ai vini.

Un trafiletto sul « Corriere Vinicolo » del 21 novembre dava notizia di alcuni fatti riguardanti il Trentino-Alto Adige e lo si riporta pressoché per intero perché pone due fondamentali problemi:

- il nome,
- la zona.

Ecco l'argomento concreto:

Nella Regione Trentino-Alto Adige attualmente i problemi maggiormente al centro dell'attenzione sono due: la questione del Burgunder nei confronti della Francia e quella del Caldaro.

La questione del Burgunder concerne la richiesta francese di inibire e per lo meno limitare l'uso della denominazione nelle due versioni di Weissburgunder e Blauburgunder perché questa denominazione si identifica con il Borgogna.

Al riguardo si può controbattere ai francesi che il Weiss ed il Blaugunder sono il nome locale con cui vengono designati il Pinot nero e bianco senza contare poi che in Francia viene usata la denominazione traminer.

Sulla controversia doveva pronunziarsi la

commissione mista italo-francese nel corso dei colloqui avvenuti a Roma nei giorni scorsi, ma a causa dell'enorme mole di lavoro che ha dovuto affrontare, la questione è stata rimandata alla prossima sessione.

Per il Caldaro, sappiamo che i viticoltori della provincia di Bolzano rivendicano da tempo l'esclusiva di questa denominazione, mentre quelli del Trentino premono perché anche determinate zone della loro provincia vengano incluse nella zona di origine e di produzione del Caldaro.

Al momento attuale risulta che l'Istituto di S. Michele all'Adige, di fronte alle due correnti opposte, ha risolto provvisoriamente il problema applicando rigidamente l'articolo 1 del decreto presidenziale sulle denominazioni di origine (concernente le denominazioni semplici), limitando, cioè, il rilascio dei certificati ai fini dell'esportazione, solo ai vini che vengono prodotti nella zona che circonda il Caldaro. Spetterà al Comitato Nazionale decidere, con equità, sull'intricata questione.

### SEMPRE IL NOME

Vediamo anche noi le due questioni.

— Sul « nome »: la Francia rivendicherebbe il diritto di esclusiva del nome « Bur-  
(segue a pag. 2)

## I vini romagnoli all'estero

# LA SVIZZERA PER IL SANGIOVESE

Come si esprime la « Weinzeitung-journal Vini-cole Suisse ». Cosa devono fare i romagnoli.

Dall'I.C.E., Istituto Italiano per il Commercio Estero è pervenuta al Presidente dell'Ente Vini la seguente lettera:

Roma, 15 novembre 1966

Egregio Ing. Madonia,

Ho il piacere di inviarLe in allegato la fotocopia di un breve articolo pubblicato dall'importante rivista vinicola svizzera « Weinzeitung-Journal Vini-cole Suisse » del 2 c. m., a proposito dei vini romagnoli alla degustazione dei vini italiani organizzata dall'ICE a Zurigo il 25-10-1966, alla quale ha partecipato l'Ente Tutela Vini Roma-

L'articola ha trovato interessanti i vini romagnoli per il loro sapore secco e intenso colore rubino e mi auguro che questa segnalazione, inclusa in una notizia che è stata diffusa nell'ambiente commerciale vinicolo della Confederazione, abbia attirato l'attenzione degli operatori del ramo, confermando l'utilità di queste manifestazioni.

Mi è gradita l'occasione per salutarLa cordialmente.

Suo

Baracas

Riportiamo anche così come è arrivato a noi, il testo dell'articolo del giornale svizzero:

## LE QUOTAZIONI

Emerge anche dai fatti cosiddetti minori, e che sono viceversa i più importanti, quanto il vino « buono » può fare per il « meno buono ».

Le quotazioni del vino comune romagnolo sono, in questo momento, cioè, le più basse che i diversi listini registrano in Italia.

Perché?

Sarà per molte ragioni ma non ultima quella che la Romagna solo ora si sta decidendo a valorizzare la sua produzione di qualità, e non è compito né facile né breve.

Sino ad ora ci siamo vantati di fare non del vino ma del mosto muto.

Le idee radicate, anche se sbagliate, sono difficili da modificare.



## IL TIPICO

PREZZI (al litro f/cantina venditore)

(con i requisiti del disciplinare dell'Ente Vini ivi compresa la approvazione del C.T.)

### ALBANA DI ROMAGNA

Dopo momenti veramente duri sembra che le cose si mettano al meglio.

Le quotazioni sono in leggera ascesa e si sono registrati i seguenti prezzi:

- tipo « secco »: dalle L. 150 alle L. 200
- tipo « amabile »: dalle L. 180 alle L. 250.

Per la zona di Bertinoro il prodotto di pregio è arrivato sino alle L. 350 al litro.

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Le zone rinomate del Predappiese, Cesenate, Bertinorese, ecc. hanno spuntato sino a L. 230 al litro con minimo sulle L. 200.

Per le altre posizioni, sempre però con il marchio, i prezzi vanno dalle L. 140 alle L. 200.

### TREBBIANO DI ROMAGNA

Le partite di un certo rilievo qualitativo, specie della zona a monte della Via Emilia, hanno segnato prezzi dalle L. 120 alle L. 150.

Buone alcune quotazioni della zona classica di Lugo, Bagnacavallo e Russi con punte sino a L. 120.

Per le altre produzioni da L. 90 a L. 110.

## IL COMUNE

Leggera ripresa nelle contrattazioni specie per i vini ad acidità legale.

Prezzi grado q.le: gradi 11: L. 660-670;  
gradi 9: L. 610-630.

Mosti muti: prezzo medio L. 620-640 con punte sino a L. 650 al grado Bé.

Notare la « anormalità » che i mosti muti costano più del vino!

## Le denominazioni di origine

(seguito da pag. 1)

gunder» perché questa denominazione si identificerebbe con il Borgogna. Questo fatto prende rilevanza non tanto in Italia, pensiamo, quanto in Germania ed Austria per la identità delle grafie.

A ben pensare, la risoluzione di questo caso influirà su tutta la legge « 930 ». Risolvendo il quesito in sede di commissione italo-francese si creerà un precedente valido non solo per il Burgunder ma anche per tutte le altre denominazioni che sono attualmente sotto discussione.

Poniamo alcuni casi specifici per intenderci meglio.

È stata già riconosciuta la Vernaccia di S. Gimignano come vino a denominazione di origine controllata.

Certamente seguirà anche la Vernaccia di Sardegna, più o meno determinata.

Abbiamo il Sangiovese di Aprilia, vino a d.o.c., abbiamo il Sangiovese di Romagna esso pure che sta per essere dichiarato vino a d.o.c., forse avremo un Sangiovese di Pesaro o giù di lì perché è noto che nella zona c'è una pratica culturale tradizionale di questo vitigno.

Abbiamo il Moscato d'Asti, avremo il Moscato di Pantelleria, ci sarà anche quello di S. Marino la cui legislazione è in via di adeguamento a quella italiana.

Cioè è da pensare che i francesi siano nel giusto quando sollevano il caso e chiedono che il nome del vitigno Burgunder sia meglio specificato: ad esempio, Burgunder del Trentino, Burgunder dell'Alto Adige e così di seguito.

Lo stesso è da dire per il Moscato, di Asti o Pantelleria o Oriolò, la Vernaccia, il Sangiovese, il Merlot, il Barbera, ecc.

Ma dal momento che viene ottenuta la

denominazione di origine per uno di questi vitigni, il nome del vitigno stesso non potrà essere usato che per un'altra denominazione di origine e dello stesso grado.

## UNA SOLA DENOMINAZIONE

Non dovrà più esserci, cioè, il Moscato d'Asti a d.o.c., il Moscato di Pantelleria sempre a d.o.c. e un Moscato senza alcuna specifica di origine.

Il Moscato n.n., cioè, e così qualsiasi altro nome di vitigno che abbia ottenuto il riconoscimento di denominazione di origine controllata (o « d.o.c. » come abbiamo abbreviato) potrà continuare ad esistere?

Dice l'art. 1 della legge « 930 » che è bene riportare:

« Per denominazioni di origine dei vini si intendono i nomi geografici e le qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione — accompagnati o non con nomi di vitigni o altre indicazioni — usati per designare i vini che ne sono originari e le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dai vitigni e dalle condizioni naturali di ambiente ».

Dice, soprattutto, l'art. 8, ultimo comma, che è esattamente il seguente:

« Il riconoscimento di una denominazione di origine controllata esclude la possibilità di impiegare la denominazione stessa con denominazioni di origine semplice ... ».

Se la d.o.c. esclude la « semplice », sembra logico il discorso di chi sostiene che, naturalmente, ed a doppia ragione, non dovrebbe essere ammessa una denominazione addirittura senza specificazione dell'origine.

E questa è la sola via giusta se si vuole valorizzare la viticoltura di pregio, quella collinare, e questa strada non porterebbe, oltretutto, alcun danno al vino comune.

## NOTA TECNICA

### IL SANGIOVESE NON DEVE ESSERE DOLCE

Nel corso delle ultime sedute di assaggio, il Comitato Tecnico dell'Ente Vini Romagnoli ha dovuto prendere atto che molti campioni di Sangiovese, pur presentando notevoli caratteri di tipicità, non erano in regola con le caratteristiche prescritte dal disciplinare di produzione circa la quantità degli zuccheri.

Il disciplinare prescrive infatti che la quantità massima degli zuccheri nel Sangiovese non deve essere superiore a 0,20% e ciò corrisponde alla esigenza di qualificare il detto vino come tipico per gli arrostiti.

Una attenta cura alla vinificazione — e l'impiego di idonei lieviti selezionati — può agevolmente eliminare gli eccessi che vi fossero in annate particolarmente « zuccherine ».

## Tarbian da la fiamma

Int al garnèl e' pè  
che e' fugh u i epa dè  
un pò d'imbrasadura

e quand che e' sugh braghir  
l'è cèr int e' bichir  
la fiamma la dà fura

e t'a t'la sent ch'la n'mòr  
mo la t'abbrazza e' còr  
coma al dò man dla mama

e bël la t'mostra e' mond  
tra un cantè vegabond  
cme un usèl int la rama.

Aldo Spallicci

## TREBBIANO DALLA FIAMMA

Nei grani pare che il fuoco gli abbia dato un po' del colore della braglia e quando il succo superbo è chiaro nel bicchiere, la fiamma dà fuori e te la senti che non muore, ma t'abbraccia il cuore come le due mani d'una mamma e bello ti mostra il mondo fra un cantare vagabondo come un uccello sulla rama.

## ALFREDO BALDUCCI

i migliori prodotti per l'enologia

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21755

**Ragazzini**  
OFFICINA MECCANICA  
**POMPE ENOLOGICHE**  
le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani 7  
Telefono 22824

## I vini romagnoli all'estero

(seguito da pag. 1)

DÉGUSTATION DE VINS ROUGES  
DE TABLE ITALIENS

*Ce ne fut pas seulement une bonne idée de l'Institut italien pour le commerce extérieur d'organiser une dégustation qui a eu lieu le 25 octobre 1966 à l'hôtel « Carlton-Elite », Zurich, mais aussi une manifestation bien réussie. Le cadre bien choisi et le choix subtil des produits offrirent beaucoup, tant aux profanes qu'aux professionnels.*

*Vu l'immense choix de vins italiens, il a fallu se décider à laisser de côté les mousseux; de la longue liste des vins blancs, les vins de dessert et vins rouges, l'on s'est contenté de présenter seulement les vins correspondant au goût des consommateurs suisses. Du Piémont l'on trouva de nombreux Barolo, Barbaresco, Barbera; de la Valteline un grand choix d'Inferno Grumello et de Sassella, qui sont de remarquables représentants de la région du Chianti, tandis que d'après l'importance des provinces d'Alto-Adige, Trentin, celles-ci nous semblaient que faiblement représentées. Par contre l'on trouva des vins intéressants de Romagna, qui sont moins connus chez nous,*

*mais qui se firent agréablement remarquer par leur arôme sec et l'intensive couleur rubis. Dans son genre chaque vin était bon, le choix dépendait de ce fait uniquement du goût des consommateurs. Il faut encore attirer l'attention sur le riche choix des vins de Barolo, même d'anciens millésimes (jusqu'à 1947) de Pinot Noir de Meran, des nombreuses sortes de Valteline et de Chianti, dont les plus légers sont des Bardolino et des SANGIOVESE DI ROMAGNA.*

\* \* \*

Tutto il prodotto inviato aveva, naturalmente, il marchio dell'Ente Vini ed apparteneva a ditte che si sono prese il compito di guidare la rinascita dei vini romagnoli di qualità.

Ci auguriamo che i risultati raggiunti, che le soddisfazioni avute non siano fini a se stesse ma che inizi di qui la vera, metodica, scientifica ricerca di quello che occorre seriamente fare per l'esportazione.

E che l'esportazione, soprattutto, diventi il pensiero dominante delle nostre Aziende.

La Romagna, il vino romagnolo, il turismo romagnolo si conquistano anche in Svizzera, Germania, Austria e Benelux!

## Lettere alla MERCURIALE

Ho sentito parlare di uno spumante che si faceva qui in Romagna e che aveva raggiunto grande notorietà...

Bologna.

REMO SILVANI

Il miglior commento è quello visivo.

Ecco una inserzione del « Piccolo » apparsa nel 1903.

## Quali sono le tariffe d'uso della dogana svizzera?

Per i vini di uve fresche le aliquote di dazio in Fr. S./q.le lordo sono le seguenti:

<b>Vini dolci, specialità e mistelle</b> (Marsala, Tockay, Malaga, Xéres, ecc.)	
— vini naturali, in bottiglie . . . . .	50
— in fusti . . . . .	30
— in bottiglie . . . . .	35
— vini spumanti . . . . .	130

<b>Vermouth ed altri vini di uve fresche aromatizzati con piante o con altre sostanze aromatizzanti</b>	
— con titolo alcoolico fino a 18° . . . . .	30
— con titolo alcoolico superiore a 18° . . . . .	50

Tara addizionale per tutte le voci di tariffa considerate: 10%.

Sull'aliquota di dazio viene applicato il 3% di diritti di statistica. Grava inoltre il 5,4% di I.C.A. (cifra d'affari) da calcolarsi sull'importo delle fatture, aumentato del dazio e dei diritti di statistica.

La tara addizionale si applica nei casi in cui la dogana consideri l'imballaggio insufficiente a coprire i rischi di trasporto. In tali casi il dazio viene applicato sul peso netto, aumentato della tara addizionale.

## “Robinroter Farbe,”

Capita spesso di dover scrivere in tedesco una descrizione dei nostri vini ma di non avere sottomano un buon traduttore... Sapete bene quanto è difficile il tedesco e come è facile sbagliare e niente è più imbarazzante di vedere i clienti sorridere per errori fatti nei testi letterari...

Può la « Mercuriale » fornirmi una buona descrizione del « Sangiovese di Romagna »?

Rimini.

Ristorante A. D.

Eccola accontentata. La descrizione che forniamo è quella vista a Zurigo nella elegante pubblicazione curata dall'Istituto per il Commercio Estero in occasione della presentazione dei migliori « rossi » italiani.

SANGIOVESE DI ROMAGNA: Edler Tafelwein von intensiv rubinroter Farbe, von angenehm trockenem Aroma und Wohlgeruch mit leicht bitterlichem Nachgeschmack. Sein Alkoholgehalt bewegt sich zwischen 11° und 13°. Bei langer Lagerung erreicht er sein volles Bouquet, und wird vorzugsweise zu rotem Fleisch serviert.

## SARNA (Etichetta Oro)

DOUX · DEMI SEC · EXTRA DRY

Questo splendido tipo veramente « Hors » della Casa Enologica F. Baldi riunisce le qualità più alte che si richiedano per « Grand Vin Monseux », ed è quindi in grado di soddisfare il gusto dei più intelligenti gustatori abituati alle grandi Marche Francesi. Per Faenza rivolgersi all'Amministrazione di Corso Aurelio Saffi.

Enografia Novelli & Castellani — Faenza

Antonio Bertoni - gerente responsabile

Comunicati

Dichiaro io sottoscritto ad onore del vero che... Dell'Acqua Attilio Ufficiale d'ordine presso... Sottosegretario di Faenza in seguito a...

Sono in molti a ricordare l'ottima Albana Spumante della Casa Baldi.

Ancora adesso se ne trova qualche bottiglia a prezzi astronomici (L. 50.000!).

È strano, piuttosto, che nessuna ditta abbia ripreso l'iniziativa di produrre Albana di Romagna spumante.

## CANTINA SOCIALE DI SASSO MORELLI

Via Correcchio, 54 - IMOLA (Bologna) - Tel. 43

Aderente

all'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli

## Vini Tipici Romagnoli

ALBANA DI ROMAGNA

SANGIOVESE DI ROMAGNA

TREBBIANO DI ROMAGNA

in vendita diretta ai consumatori (damigiane bottiglioni - bottiglie)

Nella vostra Cantina i vini genuini delle vigne romagnole!

Qualità controllata e garantita con prezzi di assoluta concorrenza

ORARIO DI VENDITA:

Tutti i giorni feriali dalle ore 15 alle ore 17

## Quanto vino tipico produce la Romagna?

Le stime delle quantità producibili quando tutti « capiranno ».

La domanda su questo dato viene frequentemente rivolta alla « Mercuriale ».

Mentre può presentare facilità di determinazione la cifra complessiva di « uvaggio », non altrettanto si può dire circa la quantità del « tipico » che dipende da diversi fattori, non ultimo, ad esempio, la buona norma di vendemmiare nel giusto numero di volte.

Secondo i diversi luoghi compresi nelle zone tipiche di cui la « Mercuriale » ha pubblicato il dettaglio, un gruppo di esperti ha fornito i seguenti dati:

### ALBANA DI ROMAGNA

Stime di produzione tipica per le varie zone

Dozza, Castel S. Pietro ed Imolese	HI.	50.000
Riolo Terme e Serra di C. Bologn.	»	25.000
Faenza e Brisighellese	»	25.000
Forlì e Castrocaro	»	30.000
Bertinoro	»	5.000
Cesena	»	5.000
Savignano	»	5.000

Totale HI. 145.000

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Stime di produzione tipica per le varie zone

Colline di Dozza e dell'Imolese	HI.	5.000
» di Riolo	»	1.500
» di Faenza e Brisighella	»	2.000
» di Forlì, Predappio e Modigliana	»	10.000
» del Bertinorese	»	5.000
» del Cesenate	»	20.000
» di Mercato Sar. e Sarsina	»	1.500
» Savignano e Santarcangelo	»	15.000
» del Riminese	»	35.000

Totale HI. 95.000

### TREBBIANO DI ROMAGNA

Stime di produzione tipica per le varie zone

Castel S. Pietro, Castel Guelfo	HI.	20.000
---------------------------------	-----	--------

Faentino	HI.	50.000
Lugheze	»	30.000
Russi	»	20.000
Conselice	»	10.000
Ravenna	»	10.000
Forlivese	»	30.000
Cesenate	»	10.000
Riminese	»	5.000

Totale HI. 215.000

Quando si è parlato di « ricchezza da sfruttare » si avevano in mente queste cifre e si pensava che solo una minima percentuale di queste quantità vengono vendute al prezzo giusto.

Lo ripetiamo: ci sono dei miliardi da portare in Romagna e possono venire sapendo valorizzare il vino « a denominazione di origine ».

A. ad Pidsöl



Casa  
Vinicola  
**ZANZI**  
FAENZA

Vini tipici di Romagna

Albana Sangiovese Trebbiano  
imbottigliati nella zona di produzione con marchio di garanzia dell'Ente Vini Tipici Romagnoli

# REGALI PER NATALE

Sono pronte - per la spedizione ovunque - scatole da 2-3-6-12-16 Bottiglie di vini tipici romagnoli garantiti con il marchio dell'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli.

**Regalate vino romagnolo, vale più di quanto costa**  
**Fate propaganda a tutta la Romagna**  
**la regione più visitata del mondo**

IL MONDO IN ROMAGNA  
 IL VINO ROMAGNOLO NEL MONDO



Per agevolare i 10.000 lettori della «Mercuriale» nella scelta dei loro regali di Natale, ecco i prezzi delle confezioni di alcune ditte che hanno vino tipico garantito dal marchio dell'Ente Vini Romagnoli

<b>CANTINA SOCIALE COOP. FAENZA</b> 2 bott. TREBBIANO L. 500 3 » ALBANA A. » 810 6 » ALBANA S. » 1.410 12 » SANGIOVESE » 2.760 Prezzi franco partenza	<b>CANTINA ZANZI A. FAENZA</b> 4 bott. Miste o unitipo L. 1.600 6 » id. » 2.200 12 » id. » 4.200 Prezzi franco arrivo Italia	<b>Az. Agr. CAMPANINI MARINO CASTEL S. PIETRO TERME</b> 6 bott. ALBANA S. L. 2.500 12 » » » 5.000 Prezzi franco arrivo Italia	<b>Az. Agr. Conte SPALLETTI G. B. SAVIGNANO SUL RUBICONE</b> 12 bott. SANGIOVESE L. 2.500 Prezzi franco partenza
<b>CANTINA SOCIALE COOP. FORLI'</b> 2 bott. Miste: ALBANA A. e SANGIOVESE o unitipo L. 1.790 3 » idem » 2.000 4 » » » 2.310 6 » » » 2.795 12 » » » 4.185 16 » » » 5.120 Prezzi franco arrivo Italia	<b>CANTINA CELLI ENRICO BERTINORO</b> Confezioni miste di ALBANA Secca e Amabile 3 bott. . . . . L. 1.300 4 » . . . . . » 2.200 6 » . . . . . » 3.000 12 » . . . . . » 4.300 Prezzi franco arrivo per provincie Bologna - Ravenna - Forli' per altre destinazioni porto a carico committente	<b>CANTINA PEZZI MARINO BERTINORO</b> 6 bott. SANGIOVESE L. 1.500 ALBANA S.o.A. » 1.800 12 » SANGIOVESE » 3.000 ALBANA S.o.A. » 3.600 Prezzi franco arrivo per Emilia e Romagna	<b>CANTINA CALBUCCI ALVARO MERCATO SARACENO</b> 12 bott. SANGIOVESE L. 3.100 - 3.600 - 4.000 15 bott. SANGIOVESE L. 3.700 - 4.200 - 4.600 Prezzi franco arrivo rispettivamente per Bologna-Milano-Roma
<b>CANTINA Conte CONTI BERTINORO</b> 6 bott. ALBANA A. L. 3.000 SANGIOVESE » 2.300 12 » ALBANA A. » 5.500 SANGIOVESE » 4.500 Prezzi franco arrivo Italia	<b>Az. Agr. MADONIA F.LLI BERTINORO</b> 6 bott. ALBANA A. L. 4.000 12 » » » » 7.200 Prezzi franco arrivo Italia	<b>S.I.G.L.A. - Enopolio CASTELBOLOGNESE</b> Sconto 5% sui prezzi di listino	<b>CANTINA SOCIALE RIMINI</b> 12 bott. SANGIOVESE L. 2.460 12 » SANGIOVESE RIS. » 2.820 12 » TREBBIANO » 2.460 Prezzi franco partenza

## SIA UN BUON ROMAGNOLO!

regali vini  
 con questo Marchio

