

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 - Sost. L. 5000 - Spedizione gratuita agli
aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

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

Dicembre 1967 / III / 12

Invito alle nostre fiere

RIMINI

La fiera riminese è una grande occasione: Albergatori e produttori di vino a d.o.c. si devono conoscere e collaborare. Il buon vino oltretutto può dare un grande contributo al turismo.

L'Ente Vini Romagnoli compie quest'anno un impegno notevole per affermare il meglio di Romagna alla Fiera di Rimini.

Parteciperà con uno stand molto ampio, avrà nuovi prospetti, elegantissimi, con l'elenco di tutti gli Associati all'Ente.

Avrà soprattutto le migliori bottiglie che possono fregiarsi di una dicitura che è di pochi: «Vino a denominazione di origine controllata».

Ripetiamo una cosa che dovrebbe essere nota, ma non lo è, purtroppo: cosa non hanno fatto i romagnoli perché siano oggi costretti ad un recupero così difficile per i loro vini?

D'accordo, non «fecero» molte cose, moltissime, ma oggi hanno dato, e come, dimostrazione di essersi messi a posto — questo per i produttori.

E gli altri romagnoli? Perché da parte degli albergatori, dei ristoranti, non c'è quella volontà decisa di «dare una mano»?

Non è comprando il bottiglione di «Sangiovese» a 200 lire o meno che si aiuta la Romagna. Si aiutano solo gli imbrogliatori che il giudice, prima o poi, metterà a tacere.

Diamoci una mano tutti, insomma. Ci faremo del bene a vicenda.

A. D.

HOTEL PALACE - RIMINI

Giovedì 7 dicembre

Tutti gli albergatori sono invitati alla degustazione dei vini delle migliori ditte aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli.

LE QUOTAZIONI

La Camera di Commercio di Forlì e l'Ente Tutela Vini Romagnoli hanno invitato tutti i Consorzi volontari di tutela dei vini a d.o. al II Convegno che si terrà il 2 dicembre.

I Consorzi sono la espressione più immediata di come può essere ottenuta una difesa di se stessi — come produttori — e dei consumatori.

Nel nostro ordinamento positivo — così scarso di volontarismo e che vede la informe e lenta massa statale dominare su tutto — questo è un esempio luminoso e da incoraggiare.

Lo dimostra l'Ente Vini che in breve tempo ha saputo affermarsi e far fare alla nostra economia vinicola un vero «balzo in avanti».

Per questo la Romagna saluta con viva simpatia i partecipanti al Convegno.

Buon Natale

a tutti

a chi produce buon vino
a chi sa gustarlo

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

Notizie dalle varie zone segnalano un buon andamento delle «svinature». Notevoli le partite di ottimo «amabile».

Quotazioni del d.o.c. dalle 150 alle 250 lire al litro.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Sostanziose le quantità delle denunce in corso, molto promettente anche la qualità.
Prezzi dalle L. 150 alle 220 al litro.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Non rilevanti le quantità in via di accertamento ma con buone prospettive.
Prezzi confermati sulle L. 90-125 al litro.

Il «Comune»

Mercati statici; prezzi:

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

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

UN OTTIMO ESEMPIO

è quello della Cantina Sociale di Forlì

La denuncia della produzione dei vini è valida anche dopo il 10 novembre ma bisogna sbrigarsi.

È bene ripeterlo ancora una volta. Il termine del 10 novembre per fare le denunce della produzione di vino proveniente da fondi iscritti all'Albo dei Vigneti è indicativo.

È valida quindi anche se si presenta ai Comuni dopo il 10 novembre però non bisogna esagerare.

Lo dice anche, con un simpatico tono, una circolare che la Cantina Sociale di Forlì ha inviato ai suoi soci.

Ve la riporto pari pari perché insegna meglio di molti discorsi come funziona la questione dei vini a d.o.c.

Forlì, 15 nov. 1967

Egregio Socio,

Lei ha consegnato «Sangiovese» e «Albana» nella campagna testè chiusa.

Se Lei ha fatto la denuncia all'Albo dei Vigneti, si rende urgente che Lei provveda immediatamente a fare la denuncia della produzione delle uve ricavate dalle viti denunciate.

Tale denuncia doveva essere presentata entro il 10 u.s. mentre è ancora in tempo per qualche giorno. Poiché alla scrivente mancano i dati per sa-

(segue a pag. 2)



DALL'ENTE VINI

Aumentare i fondi per i vigneti

Ci risulta che l'Ente Tutela Vini Romagnoli ha scritto a tutti i Senatori e Deputati della Romagna la seguente lettera:

18 novembre 1967

La Romagna gliel'ha fatta ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine per i due suoi maggiori vini, ma... il guaio è che gli stanziamenti per i contributi statali previsti dall'art. 15 del piano verde a favore degli agricoltori per impianti di vigneti selezionati, sono pressoché irrisori.

Occorrerebbe segnalare al Ministro dell'Agricoltura di elevare gli stanziamenti a favore delle provincie di Forlì, Bologna e Ravenna.

Forlì, ad esempio, per il 1967 ha avuto 50 milioni, ne avrebbe bisogno, per il 1968, di 150 milioni; Ravenna da 15 milioni dovrebbe passare a 50.

Tenga conto che le zone delimitate dell'Albana e Sangiovese di Romagna comprendono le colline e che quindi, lo Stato aumentando questi contributi, fa uno degli interventi più produttivi a favore di zone fortemente depresse.

La ringrazio per il Suo interessamento e La prego accogliere distinti saluti.

Ing. Mino Madonia
presidente

Per i produttori

A tutti i produttori — di tutta la Romagna — iscritti all'Albo dei Vigneti, l'Ente Vini ha inviato una lettera che dice:

30 ottobre 1967

Ill. Signore,

Ella, effettuando la denuncia all'Albo dei Vigneti, ha acquisito il diritto di essere incluso nel « Libro d'oro » dei produttori dei grandi vini romagnoli aventi titolo alla « denominazione di origine controllata », tassativamente difesa dalla legge.

Perché Ella possa sfruttare appieno — nell'interesse Suo e dell'economia romagnola — la Sua produzione di uva pregiata, mi permetto ricordarLe che Ella deve effettuare la denuncia della produzione secondo il modello qui unito.

Detto modulo, in triplice copia e che qui le allego, va presentato al Suo Comune entro il 10 novembre.

Data la ristrettezza dei tempi, può

darsi che la Camera di Commercio non Le abbia ancora trasmesso copia della denuncia all'Albo dei Vigneti dalla quale desumere alcuni dati richiesti dal modulo di denuncia delle uve.

Le consiglio — se ciò fosse — di lasciarli in bianco, ma presentare entro il termine del 10 novembre la denuncia stessa.

Qui unito Ella troverà un promemoria circa il « meccanismo » di funzionamento della denuncia delle uve, che La prego voler leggere attentamente data la Sua importanza e che Le sarà utile anche per gli anni a venire.

Con i miei rinnovati complimenti per la qualità dei Suoi vigneti, La prego accogliere il saluto di tutti gli Associati a questo Ente che hanno attivamente operato per il rilancio della migliore produzione romagnola.

Con distinti saluti.

Ing. Mino Madonia
presidente

Un ottimo esempio

(seguito da pag. 1)

pere se Lei ha seguito la prassi regolamentare, la stessa si è premurata di formulare la presente in quanto è indispensabile che anche la denuncia delle uve prodotte venga eseguita per poter dare diritto alla scrivente Cantina di avere diritto al marchio dei vini di alta qualità. Mancando questo marchio il vino ricavato dalla Sua uva non può essere riconosciuto d.o.c. quindi deve essere considerato rosso semplice.

Nel caso che Lei non abbia fatto la denuncia dei vigneti in tempo utile per la visita di quest'anno, e, se ci tiene a far riconoscere il Suo prodotto uva « tipico », Le rammentiamo che per fare ciò per gli anni avvenire, Lei deve fare la denuncia dei vigneti entro il 12 febbraio 1968.

E, per finire, una notizia.

Fra breve vi potremo dire quanto vino a d.o.c. c'è in Romagna.

Sarà semplice, basterà sommare le denunce degli aventi diritto, dei « signori » produttori iscritti all'Albo dei Vigneti.

Buon Natale

CANTINA SOCIALE FORLÌ

Prezzi vino in bottiglie e confezioni

Cartone da bottiglie:		2	3	4	6	12	16
SANGIOVESE DI ROMAGNA							
L. 500	750	1.000	1.500	3.000	4.000		
ALBANA DI ROMAGNA amabile							
L. 540	810	1.080	1.620	3.240	4.320		
ALBANA DI ROMAGNA secco							
L. 400	600	800	1.200	2.400	3.200		
TREBBIANO DI ROMAGNA							
L. 340	510	680	1.020	2.040	2.720		

L'imballo è compreso nel prezzo.

Prezzo per bottiglia « Romagnola » completa (singola): Sangiovese L. 250, Albana amabile L. 270, Albana secco L. 200, Trebbiano L. 170

Per confezioni miste in cartoni delle varie misure, i prezzi si compongono con quelli singoli delle bottiglie, imballo gratis.

Spedizioni dirette, dalla cantina ai destinatari, franco partenza Forlì.

Buon Natale

CANTINE

CELLI ENRICO

BERTINORO

Viale Carducci - Tel. 45.183

CONFEZIONI DA

2	4	6	12
(confezione lusso)	(valigetta)	(valigetta e cartone)	(cartone)
L.	L.	L.	L.
ALBANA DI ROMAGNA amabile			
700	1.300	1.900	3.600
ALBANA DI ROMAGNA secco			
650	1.100	1.600	3.000
SANGIOVESE DI ROMAGNA			
600	1.000	1.500	2.700

Prezzi franco cantina

Buon Natale

CANTINE

"TENUTA AMALIA,"

VERUCCHIO - Tel. 48.154

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Confezioni da 15 bott.: L. 3.900 (ordine 5 cartoni)
Conf. 12 fiaschi (lt. 2): L. 5.000 (ordine 4 cartoni)
Conf. 24 f. (lt. 0,950): L. 6.000 (ordine 3 cartoni)

I prezzi si intendono franco arrivo per tutta Italia qualora l'ordinativo raggiunga — per lo stesso destinatario — il numero di confezioni sopra indicato.

Buon Natale

**CANTINA SOCIALE
FAENZA**

Via Cantinelli, 1 - Tel. 21.056

Cartone da bott.	2	3	6	12
ALBANA DI ROMAGNA amabile				
L. 560 810 1.590 3.120				
ALBANA DI ROMAGNA secco				
L. 500 720 1.410 2.760				
SANGIOVESE DI ROMAGNA				
L. 560 810 1.590 3.120				
TREBBIANO DI ROMAGNA				
L. 400 570 1.110 2.160				
Prezzi per bottiglia delle confezioni miste:				
ALBANA DI ROMAGNA amabile				
L. 280 270 265 260				
ALBANA DI ROMAGNA secco				
L. 260 240 235 230				
SANGIOVESE DI ROMAGNA				
L. 280 270 265 260				
TREBBIANO DI ROMAGNA				
L. 200 190 185 180				

Franco cantina Faenza

Buon Natale

**Cantina Sociale
VINI DI ROMAGNA**

RONCO (Forlì) - Tel. 27.368

Confezioni da 12 bottiglie:

ALBANA DI ROMAGNA amabile	
L. 2.900	
ALBANA DI ROMAGNA secco	
L. 2.800	
SANGIOVESE DI ROMAGNA	
L. 2.900	
TREBBIANO DI ROMAGNA	
L. 2.200	
Cartone misto	L. 2.700

Prezzi franco cantina

Buon Natale

DITTA

PANTANI F.lli

MERCATO SARACENO

Via Garibaldi - Tel. 91.047

SANGIOVESE DI ROMAGNABottiglia tipo champagnotte
12 bottiglie: L. 2.640Bottiglia tipo bordolese
15 bottiglie: L. 3.600

Prezzi franco cantina

**“OPERAZIONE NATALE,,
L’HOTEL COSTAVERDE di Milano Marittima dice...**

Egregio Direttore,

nel numero del dicembre scorso, la « Mercuriale » ci segnalava l'indirizzo di diverse Ditte che confezionano scatole natalizie contenenti bottiglie di vini tipici romagnoli garantiti col marchio.

L'idea, veramente ottima, ci giunse purtroppo in ritardo.

Speriamo che quest'anno, l'annuncio suddetto, appaia prima e che vi siano molte più ditte disposte a servirci in maniera più completa e cioè con prezzi franco arrivo in Italia e all'estero.

Ringrazio e distintamente saluto.

Giorgio Giunchi

Molte altre lettere ci sono giunte per chiedere la stessa cosa.

Allora abbiamo pensato di segnalare, per l'operazione NATALE '67, le Ditte aderenti all'Ente Vini che parteciperanno alla degustazione del 7 dicembre prossimo all'Hotel Palace di Rimini.

Così chi vorrà accettare l'invito potrà anche concordare direttamente con gli interessati circa le spedizioni.

... e soprattutto conoscersi!

LE RIMANENZE

Rispondendo all'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli, che gli aveva prospettato la questione, il Laboratorio di Chimica Agraria di Bologna ha così precisato:

« Con riferimento alla nota segnata a margine, si conferma che le denunce di detenzione di vini "Sangiovese di Romagna" in corso d'invecchiamento debbono essere inoltrate a questo Laboratorio entro e non oltre il 30-11-1967 ».

Il Comitato Tecnico

Fra qualche mese ricomincerà la sua attività il Comitato Tecnico per esaminare il « nuovo », la produzione 1967, cioè.

Dopo che ogni campione sarà passato dal laboratorio chimico, egregiamente attrezzato, il Comitato Tecnico dell'Ente Tutela Vini Romagnoli darà il verdetto definitivo su ogni campione, rigorosamente anonimo.

Auguriamo buon lavoro al Comitato ed altrettanti auguri ai Produttori associati all'Ente.



Il vino
si « beve »
prima
con gli occhi,
poi
con il naso...

Non è "una,, storia, è storia!

I GRANDI MIRACOLI DEL GRAN SANTO

Quello che vi raccontiamo può avvenire
solo nel " pianeta Romagna ,,

« Selezione Agricola » è una rivista bimestrale che si stampa a Torino, via Galliano 2/A, ed è diretta da Giulio Bottai.

A pagina 34 del n. 4-1967 ha pubblicato la seguente notizia.

Sangiovese....

contro il mal del piombo del pesco!

Un peschicoltore della zona di Cesena (Forlì) ha escogitato un originale e quanto mai bizzarro sistema di lotta per combattere il mal del piombo del pesco.

Poiché il Sangiovese, il generoso vino rosso romagnolo, è fonte di salute e vigore di quella forte popolazione, il peschicoltore cesenate quanto mai convinto che il vino buono faccia « buon sangue », ha pensato che esso potesse essere un valido rimedio anche per le sue piante deperite da attacchi di mal del piombo.

Quindi, senza indugio, ha praticato un foro nel tronco delle piante malate, all'altezza della biforcazione delle branche principali, vi ha sistemato un fiasco di vetro capovolto con il collo infilato nel foro. Ha poi aperto il fiasco dalla parte opposta e lo ha riempito del miglior Sangiovese.

Ha osservato, con sorpresa, che le piante « bevevano » il vino a giorni più, a giorni meno, e, con maggiore sorpresa, ha notato che dopo un certo periodo di « cura », le piante si stavano rimettendo.

Le foglie perdevano il caratteristico aspetto grigio-plumbeo, rinverdivano intensamente e le piante riprendevano la loro migliore vegetazione.

Un risultato completo, davvero sorprendente.

Un rimedio che sottoponiamo al giudizio ed al collaudo dei nostri lettori peschicoltori!

La notizia non poteva passare inosservata. Non lo fu, ad esempio, per Francesco Bandini che me la segnalò.

" Non è immaginazione ,,

Cosa si doveva fare di fronte ad una « cannonata » del genere?

Scrivere alla rivista.

Scrissi esattamente, il 30 ottobre.

Caro Bottai,

ho letto la Sua notizia, a pag. 34 della « Selezione », sul Sangiovese... contro il mal del piombo.

È una notizia portentosa come immaginazione ... se fosse poi vera e si potesse arrivare al « peschicoltore cesenate », conoscerne cioè la identità, allora ... si potrebbero fare grandi cose!

La nota cortesia piemontese non fece attendere la risposta. Il 7 novembre ho ricevuto questa lettera:

La notizia da Lei rilevata sul n. 4 di questa rivista non è certamente frutto di immaginazione, ma risponde alla più viva realtà.

Il fatto è stato raccolto da un nostro collaboratore in visita ai pescheti del cesenate e pertanto potremo darLe, dopo aver assunto nostre informazioni, precise indicazioni sull'identità della persona interessata.

In attesa di queste nostre comunicazioni, ci è gradito, anche a nome del nostro Direttore, dr. Bottai, porgerLe i nostri più distinti saluti.

Ho messo nomi, cognomi, date, riferimenti precisi perché la verità « storica » resti documentata inoppugnabilmente.

Al momento di andare in macchina non ho ricevuto altre comunicazioni da Torino ... ma state pur certi che del miracolo del « San » Giovese ne parleremo ancora e a lungo.

A. ad Pidsöl

Buon Natale

**CANTINA SOCIALE
SASSO MORELLI (Imola)**

Via Correcchio - Tel. 85.003

ALBANA DI ROMAGNA secco
premiata Tribuno 1966

Confezioni

da 6 bott.: L. 2.250 - da 12: L. 4.350

ALBANA DI ROMAGNA secco

Conf. da 6 bott.: L. 1.830 - da 12: L. 3.510

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Conf. da 6 bott.: L. 1.600 - da 12: L. 3.030

TREBBIANO DI ROMAGNA

Conf. da 6 bott.: L. 1.470 - da 12: L. 2.790

Prezzi franco cantina

Buon Natale

**CANTINA SOCIALE
RIMINESE**

RIMINI

Via Emilia - Celle - Tel. 26.835

Prezzi per cartoni da 12 bottiglie
— franco cantina — vuoti a per-
dere:

SANGIOVESE DI ROMAGNA
gradi 12,50 - L. 2.880

SANGIOVESE DI ROMAGNA
gradi 11,50 - L. 2.580

TREBBIANO DI ROMAGNA
L. 2.580

Buon Natale

AZIENDA AGRICOLA

Conte

SPALLETTI Gian Battista

SAVIGNANO SUL RUBICONE
(Forlì)

12 bottiglie SANGIOVESE DI ROMAGNA
L. 3.600 - 4.000

12 bottiglie SANGIOVESE DI ROMAGNA
premiato « Vino del Tribuno 1966 »
L. 5.400 - 5.800

Prezzi franco arrivo rispettivamente
per Bologna - Roma o Milano.

Per spedizioni di 48 bottiglie il
prezzo diminuisce dell'8%.

Buon Natale

CANTINE ZANZI

FAENZA

Via Ravennana, 36 - Tel. 21.605

Confezioni da 4, 6 e 12 bottiglie di

ALBANA DI ROMAGNA
nei tipi secco e amabile**SANGIOVESE DI ROMAGNA****TREBBIANO DI ROMAGNA**

rispettivamente

L. 1.300 - L. 1.900 - L. 3.600.

Prezzi franco cantina

Buon Natale

CANTINE

PEZZI MARINO

BERTINORO - Tel. 45.131

ALBANA DI ROMAGNA
secco o amabile

Conf. da 6 bott.: L. 1.800 - da 12: L. 3.600

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Conf. da 6 bott.: L. 1.200 - da 12: L. 2.400

Prezzi franco arrivo in Romagna

ALBANA DI ROMAGNA
secco o amabile

Conf. da 6 bott.: L. 1.710 - da 12: L. 3.420

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Conf. da 6 bott.: L. 1.410 - da 12: L. 2.820

Prezzi franco cantina

Buon Natale

**CANTINA SOCIALE
VALCONCA**MORCIANO DI ROMAGNA
Tel. 76.181**SANGIOVESE DI ROMAGNA**
« Riserva »Bottiglia tipo bordolese e tipo champagnotte.
Conf. da 12 bott.: L. 3.120 (1 bott. L. 260)**TREBBIANO DI ROMAGNA**
« Riserva »

Conf. da 12 bott.: L. 2.880 (1 bott. L. 240)

Bottiglia tipo Renana

Conf. da 12 bott.: L. 2.520 (1 bott. L. 210)

Prezzi franco cantina

La maggior produttrice d'Italia è senza una...

SCUOLA ENOTECHNICI

Dall'imolese una notizia di interessamento

Il geom. Ivo Dall'Osso, presidente degli Agricoltori del Comprensorio Imolese e della Cantina Sociale di Sasso Morelli, ha fatto una importante comunicazione all'Istituto Tecnico Agrario di Imola per ottenere l'istituzione del Corso di specializzazione per Enotecnici.

Parlando all'inaugurazione dei Corsi ha detto, fra l'altro:

... Per la valorizzazione di questi vitigni è stato costituito l'« Ente Tutela dei Vini Romagnoli a denominazione di origine » con il precipuo scopo della tutela giuridica dei vini, contro le imitazioni e le sofisticazioni.

L'Ente ha, infatti, promosso il riconoscimento dei tre vini principali.

Per due dei quali, l'Albana di Romagna ed il Sangiovese di Romagna, come è noto, sono già stati emanati i decreti presidenziali che ne sanciscono il riconoscimento giuridico.

Con ciò si stanno creando solide basi anche di natura giuridica per la valorizzazione dei nostri vini tipici, che saranno individuati con « la denominazione di origine controllata » e con l'attuazione, ora in corso, del catasto viticolo, con « la denominazione di origine controllata e garantita ».

... L'Emilia-Romagna non ha nessuna scuola, né a livello di Istituto tecnico, né a livello di Scuola teorico-pratica per cantinieri.

Come possiamo sviluppare la vitivinicoltura se non abbiamo a portata di mano le maestranze qualificate ed i tecnici specializzati per l'intero ciclo produttivo che va dall'impianto all'allevamento della vite, dalle cure colturali alla vendemmia, dalla vinificazione alla conservazione e stabilizzazione ed infine all'imbottigliamento ed al lancio commerciale dei vini in Italia, nei Paesi del MEC e nel mondo?...

Il problema c'è, è da affrontare e risolvere.

Dall'Osso non lo poteva impostare meglio, e lo sente con particolare sensibilità anche nella sua veste di consigliere dell'Ente Vini Romagnoli.

Nel prossimo numero la « Mercuriale » pubblicherà i risultati di una inchiesta in corso sull'argomento.

A. D.

TEMPI NUOVI

per il Sangiovese e l'Albana di Romagna...
per i produttori e per chi li serve

Paolo Desana ha scritto per il « Corriere Vinicolo » un fondo nel quale, fra le molte cose giuste, è detto anche:

... La delimitazione delle zone di produzione, le denunce ed iscrizioni agli Albi provinciali dei vigneti e le denunce annuali delle uve sono adempimenti attraverso i quali la nuova disciplina si muove ed entra in applicazione, provocando i primi fenomeni di carattere economico, non ultimo quello cui abbiamo fatto cenno iniziando questo articolo.

Con l'eliminazione di quasi tutte le possibilità di attuazione della concorrenza sleale alle denominazioni vinicole riconosciute e con la osservanza delle diverse prescrizioni dei disciplinari di produzione, si otterranno da un lato una riduzione dell'offerta sul mercato di ciascun vino d'origine e dall'altro un miglioramento generale degli stessi vini assicurando alla nostra enologia un vero e proprio « salto di qualità ».

Di qui la giustificazione di un permanente rialzo dei prezzi all'origine...

**VANGATE
FALC**

i Vs. vigneti
i Vs. frutteti

Referenze: Associato
Az. Agr. R. Pelliccioni - Rimini

FALC - FAENZA
Tel. 22990

Ecco le cifre

QUANTI NELL'ALBO

I dati, anche se ufficiosi, consentono di apprezzare l'entità di questo atto fondamentale per la nostra viticoltura.

Riepiloghiamo il dialogo avuto con gli « addetti ai lavori », quelli dell'Ente Vini Romagnoli che hanno validamente collaborato con le Camere di Commercio e gli Ispettorati Agricoli.

Quanti ettari, abbiamo chiesto, sono stati iscritti?

— In provincia di Bologna sono **260**, in quella di Forlì **1.300**, in quella di Ravenna **750**.

In tutto cioè, ma i dati sono fortemente indicativi, ettari **2.310**.

A quanti ettolitri corrispondono tutti questi ettari?

— A circa **180.000** ettolitri, cioè in Romagna, fra Sangiovese e Albana, nel 1967 non vi sarà più del quantitativo segnalato.

C'è più terreno denunciato a vigneto di Sangiovese o di Albana?

— C'è più Albana ma abbiamo la certezza, però, che il Sangiovese stia conquistando la simpatia di molti che

si apprestano a impiantare nuovi vigneti.

È chiusa l'iscrizione all'Albo?

— È chiusa per chi voleva ottenere il riconoscimento della produzione 1967.

Entro febbraio 1968, invece, dovranno essere fatte le denunce da chi vi è tenuto.

Perché, la iscrizione all'Albo è obbligatoria?

— Sì, e la legge prevede sanzioni per chi se ne sottrae.

Farete niente per ricordare questo « obbligo » ai produttori?

— Abbiamo in programma di riunire tutti i produttori di tutti i Comuni compresi nella zona delimitata... e contiamo sull'aiuto della « Mercuriale ».

Di questo siate sicuri, amici dell'Ente Vini!

Bruto Pondi

I migliori ristoranti tengono sempre a disposizione dei clienti esigenti un vasto assortimento di vini romagnoli a d.o.

Ci sono ben 64 Ditte che imbottigliano con il marchio...

In attesa della

CACCIA AL PASSATORE

Certi giudizi — specie perché vengono da una parte molto qualificata — fanno piacere.

Quando Piero Zama, una delle più belle e dotte nostre penne, Tribuno dei vini di Romagna, scrive:

Rallegramenti per il bel numero 10° di « Mercuriale ». Effervescente ed efficacissimo ai fini della propaganda e della più valida organizzazione. Mi piace assai la proposta della « Caccia al Passatore », anche perché ha il sapore di ricorso storico. Una volta era lui che andava a caccia del prossimo: adesso è il prossimo che va a caccia di lui.

... certi giudizi, si diceva, fanno piacere, e come.

Su cosa sia questa caccia, poi, si dirà più a lungo in seguito, c'è tempo, si farà solo a marzo.

Buon Natale

CANTINA

RAFFAELLI SEBASTIANO

RIMINI

Via Nigra, 17 - Tel. 24.654

SANGIOVESE DI ROMAGNA

12 bottiglie: L. 2.640

9 fiaschi (lt. 0,950): L. 3.240

Prezzi franco cantina

Buon Natale

CANTINE

BERNARDI F.lli

VERUCCHIO - Tel. 48.190

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Confezione da 15 bottiglie:

L. 3.000

Prezzi franco cantina

Buon Natale

AZIENDA AGRICOLA

MARABINI Dr. GIUSEPPE

TEBANO di FAENZA

ALBANA DI ROMAGNA

Prezzo per bottiglia franco cantina

L. 350

Buon Natale

CANTINA

ARLOTTI ALFREDO

RIMINI

Via S. Brancaleoni, 9 - Tel. 22.470

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Bottiglia « La Romagnola »

in cartoni da 15 **L. 3.200**

I prezzi si intendono franco arrivo in tutta Italia per ordinativi di minimo cartoni 2.

Prezzo franco cantina alla confezione L. 2.800.

Sempre più numerose le tesi di laurea sui vini di Romagna

**Ecco le conclusioni
di una di queste.**

L'esame delle caratteristiche pedo-climatiche e degli eventi storici della regione, ha dimostrato che è esistito ed esiste tuttora in Romagna un substrato favorevole ad una produzione di pregio.

Tuttavia tale tipo di produzione, che pure è stato spesso attuato nei tempi passati, è entrata in crisi nel momento in cui la rivoluzione industriale e tecnologica dei primi anni dell'Ottocento, imponeva una ristrutturazione della organizzazione produttiva e commerciale.

Questi elementi andrebbero forse ulteriormente analizzati; tuttavia da essi è emersa la conclusione che ciò si è verificato per la mancanza, in tale situazione, di un centro coordinatore che fosse capace di unificare e dirigere le varie e sparse iniziative che sorgevano in luoghi diversi, talora in contrasto fra di loro, durante il decorso del secolo passato ed i primi anni del nostro. Tale centro sembra oggi ravvisarsi nell'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli, il quale si è posto alla testa di questo processo di colorizzazione ed ha già indicato una linea da seguire e abbastanza aderente alla realtà della attuale sistemazione.

Nell'ambito di tale iniziativa, uno dei punti fondamentali è la ricerca agronomica e tecnologica mirante ad approfondire ed affinare le cognizioni in materia. Su questo piano è stato iniziato da parte degli Istituti di Chimica Agraria e di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna, la quale prevede una sperimentazione, che si protrarrà nel tempo per vari anni, su questo concerne i caratteri dei vini e la loro preparazione e la selezione clonale dei vitigni. Questo lavoro, che si inquadra in questo contesto, ha mirato soprattutto, oltre a porre in luce i fatti esposti nei cenni storici, a reperire, fra le popolazioni dei tre principali vitigni romagnoli tipici, il materiale adatto da analizzarsi nelle ulteriori fasi di approfondimento della ricerca ed a consentire la formulazione di tali ipotesi di lavoro quali:

1) Differenze complessive delle popolazioni dello stesso vitigno nei vari ambienti di coltura, per effetto di condizioni ambientali e tecniche culturali diverse.

2) Conoscenza di alcuni cloni sufficientemente approfondita, che potrà essere utilizzata anche per un raffronto con il resto della popolazione od altri cloni isolati in avvenire.

3) Passaggio da un esame delle caratteristiche morfologiche dei cloni a quelle agronomiche e delle attitudini alla vinificazione.

4) Esame delle forme di allevamento più adatte ai vari vitigni ed anche per quanto concerne i cloni.

Tuttavia perché queste iniziative vadano a buon fine, è necessario rovesciare la tendenza ormai inveterata di produrre molta quantità a scapito della qualità; quindi non più tot « cullei per yugero » o q.le per ettaro, ma soprattutto uve di buona qualità.

Carlo Piazzi

Il 9 dicembre a Imola

INTERCLUB ROTARIANO

Il tema è... "Creare le basi per le grandi aspettative dei vini di Romagna a d.o.c.,"

Per iniziativa dei Rotary di Imola e Faenza verrà tenuto, all'Hotel Olimpia, un interclub sull'argomento detto nel titolo.

Quando il Rotary sceglie una causa ne riconosce implicitamente la bontà e le possibilità. Grazie alla influenza dei suoi membri è in grado di dare un contributo decisivo alla valorizzazione di un aspetto di grande importanza per la economia romagnola.

Saranno ospiti della serata le maggiori Autorità delle tre Province romagnole ed i rappresentanti di tutti i Rotary romagnoli.

Parleranno:

— Mino Madonia, Presidente dell'Ente Tutela Vini Romagnoli;

— Max David, primo Tribuno del Tribunato dei vini di Romagna.

La riscossa dei grandi vini di Romagna è imperniata sui due organismi suddetti e nessuno, meglio dei loro dirigenti, è in grado di dire cosa sia da fare per « creare le basi di grandi aspettative ».

"La Romagna dei vini,"

Nel corso della riunione Andrea Emiliani, che dirige le Collane dell'Alfa

editrice, presenterà *La Romagna dei Vini*. Questo libro è originale come impostazione, come fatto pratico, come trattazione.

Darà un contributo di sostanza alla affermazione del prodotto romagnolo di qualità.

Il Sindaco di Riolo Terme

ha chiesto all'Ente Vini Romagnoli che nel suo Comune sia organizzato un corso per illustrare gli sviluppi nei sistemi di vinificazione, ad uso dei coltivatori, piccoli o grandi, della sua zona.

L'Ente ha aderito alla richiesta e nei prossimi mesi illustrerà a Riolo Terme il risultato degli esperimenti di vinificazione in corso sotto la direzione dell'Istituto di Chimica Agraria dell'Università di Bologna.

SVEGLIA ROMAGNA!

Ecco un vistoso annuncio apparso sul « Resto » nei giorni scorsi:

IMPORTANTE ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI

.....

10.000 VITICOLTORI associati
16 STABILIMENTI in zona di produzione
collegata anche PRODUTTORI piemontesi

RICERCA

rappresentanti referenziatissimi
veramente introdotti

È stato ommesso solo il nome del vino (perché di un vino si tratta) per il quale si cercano « rappresentanti referenziatissimi ».

Non è romagnolo, in ogni caso.

Si vuol sottolineare questo: che gli

altri si muovono e che i produttori romagnoli (e anche la maggioranza delle ditte) come organizzazione commerciale sono « molto giù ».

Dormono anzi. Ecco perché si deve gridare: « Sveglia Romagna! ».

Enochimica Romagnola CASTELBOLOGNESE

Via Costa 5 - Tel. 50199

ANALISI E PRODOTTI ENOLOGICI

RAGAZZINI OFFICINA MECCANICA POMPE ENOLOGICHE

le migliori

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

Lettere alla MERCURIALE

HOTEL
GADAMES

Preg.mo Direttore,

per prima cosa mi compiacio per la efficace impostazione del suo « Mercuriale » che leggo sempre con estremo interesse: capirò quale soddisfazione è stata — la mia — l'aver appreso che anche i nostri vini sono stati riconosciuti con decreto presidenziale, io che nel mio albergo ospito per la più parte clientela straniera — che non conosceva altri che il Chianti — e che già prima della costituzione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli ero riuscito ad imporre — come bevanda da pasto — il Sangiovese!

Mi è spiaciuto non essere stato presente al « Tribunale » di Cervia, avevo ricevuto l'invito ma ero fuori e mi è spiaciuto anche il non avere avuto informazione, di questo Tribunale, prima, perché avrei — tramite la Società Amici dell'Arte di Cervia — proposto come luogo di incontro di quei Tribuni — così illustri — la sede degli Amici che è la vecchia « Casa delle aie » nella zona Bassona di Cervia ed è una vera simpatica osteria tipica romagnola (così l'abbiamo adattata noi) e dove si difendono i vini e la vecchia cucina romagnola!

Sig. Dolcini, sia così cortese di fare spedire un paio di copie, ad ogni uscita, del « Mercuriale », alla Soc. Amici dell'Arte - Casa delle aie - Cervia ed una copia al Presidente: Prof. Umberto Foschi - Castiglione di Cervia.

La ringrazio molto e mi creda sempre a Sua disposizione per quanto riguarda eventuali altri incontri sui vini di Romagna.

Cordialmente

ALBERTO LUCCHI

Cervia.

Alcuni Tribuni conoscono — e come — la « Ca' delle aie ».

C'erano anche la sera precedente la tornata del Tribunale: David, Schür, Casanova, il sottoscritto, ospite particolare... Bonassisi che ha scritto sul « Corriere della Sera » un bel pezzo sul Tribunale appunto e sull'ambiente unico della vostra « Ca' ».

Qualcuno, anzi, dovrebbe proporre per le « Aie » la targa ceramica del Tribunale. Chi, più di voi, conserva un luogo secondo la miglior tradizione di Romagna?

CANTINA SOCIALE DI
SASSO MORELLIVia Correcchio, 54 - IMOLA (Bologna)
Tel. 85.003ALBANA 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

La "butäza",

DITTA BERDONINI - FAENZA

MOBILI E ARREDAMENTI

Spett. Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli
Via Mazzini

Faenza

Con la presente intendiamo sottoporVi una forma pubblicitaria insolita, poco dispendiosa ed efficace.

Mettere un chiosco o, meglio, una capanna da contadini attrezzata allo scopo con eventuale carro agricolo, con botti vecchie etc., in un angolo del piazzale della ns. mostra sulla via Emilia, vicino ad un ns. filare di viti, con striscione pubblicitario Ente Vini e lì ogni sabato e domenica pomeriggio vendita di piadina con miscita di vino romagnolo ed eventuale vendita anche di damigiana piccolo taglio.

La propaganda sarebbe rivolta soprattutto verso i bolognesi che in quei giorni numerosi e costantemente fanno visita alla ns. mostra. Naturalmente d'inverno il botteghino potrebbe (o dovrebbe) rimanere chiuso.

La veste rustica dell'ambiente sarebbe dunque sempre la stessa sino ad ora da Voi scelta e bene azzeccata, ed avreste un punto fisso tipo week-end per i bolognesi che ho notato spesso essere desiderosi potersi portare a casa del buon vino genuino.

Naturalmente non pretenderemo alcun affitto.

In attesa di risposta cordialmente Vi salutiamo.

BERDONINI

Faenza.

L'offerta della Ditta Berdonini, da quello che abbiamo saputo, è stata vivamente gradita e presto dovrebbe sorgere una gran botte sulla via Emilia tra Faenza e Imola.

Sarà una ottima propaganda nel punto giusto: nel cuore della zona di produzione dei vini a denominazione di origine.

ALFREDO BALDUCCI

i migliori prodotti per l'enologia

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21755

CONSIGLI

Montericcio, sulle prime colline di Imola, è un vecchio maniero che ha sofferto le spoliazioni della guerra e che i proprietari — i conti Pasolini Dall'Onda — stanno riportando all'antico splendore.

Montericcio è un'orgia di vigneti, è una vera collezione ampelografica di uve da tavola, ad esempio, poi ha gli impianti iscritti all'Albo di Sangiovese, Albana e Trebbiano, la nobiltà nella nobiltà, insomma!

C'è una nuova cantina — i Pasolini vogliono che la Romagna dia loro, come vino, le stesse soddisfazioni delle loro fattorie toscane — e c'è quella vecchia, sotto il maniero.

Qui alcuni Tribuni del vino di Romagna — Liverani, Celotti, Dolcini — hanno riscontrato l'esistenza di vecchie bottiglie, la più antica è del 1798.

Ce n'è una anche del 1848, la vendemmia italiana.

Il cardinal Mastai — Pio IX — qui era di casa, la casa del suo futuro Ministro dell'Agricoltura.

Cosa sarà rimasto dentro quella bottiglia del 1798? Il generale Augerau aveva appena due anni prima guidato i suoi francesi a « liberare » la Romagna, gli alberi della libertà eran freschi sulle piazze...

Si avrà mai il coraggio di violare tanta gloriosa polvere?

P. Morgagni

"Le cante",

I Canterini Romagnoli di Ravenna hanno inciso 20 cante in 2 dischi a 33 giri.

E lo hanno fatto « da par loro » perché nessuno prima d'ora aveva saputo dire una canta con la bravura che ha saputo fargli dimostrare Bruto Carioli.

Sono state ristampate anche le 22 cante già incise 2 anni fa.

Chiedeteli a:

E.N.A.L., via Diaz 47, RAVENNA.