

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 - 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.

Febbraio 1968 / IV / 2

Una lettera amara ma....

VENA NON SECCA

Possiamo dire che molto va male perchè abbiamo una speranza. - Cosa avremmo dovuto dire ieri che nulla esisteva?

Signor Direttore,

un generoso amico mi ha inviato gli ultimi numeri della « Mercuriale » mettendomi, così, in condizione di aggiornarmi sul movimento in difesa dei vini tipici romagnoli. Ho letto tutto e debbo compiacermi dell'entusiasmo, poiché mi rendo conto del molto che c'è da fare e dell'impegno necessario per il rilancio del buon vino e per resistere alle degenerazioni di gusto in corso nel nostro Paese, Romagna compresa. Alludo proprio al fatto che il buon vino è diventato raro e non più ricercato, molto più che le formule pubblicitarie tormentano il pubblico (specialmente i telespettatori) cercando di avviarlo, per esempio, verso l'arrosto accompagnato da bibite dolciastre, per di più gasate e per di più gelate. Roba da galera, cui tutti assistono indifferenti o impotenti!

Ho provato piacere a leggere, anche se sono forse un figlio degenerare della nostra bella Romagna. Spero ardentemente di « rigenerarmi » (se la cosa è possibile) quindi di riconciliarmi anche con l'Albana ed il Sangiovese, dato (ma non concesso) che la DOC ovvero la DO (come voi dite) riesca ad impedire che anche la Romagna continui a compiere l'annuale miracolo tipicamente italiano di far vino cattivo da uve buone. Con questo voglio dire che vitigno e zona di coltivazione possono garantire l'uva, ma non il vino: il vino non può riuscire buono se i procedimenti sono errati e le attrezzature non sono idonee. E questo valga come esempio di critica alla legge che tanto faticosamente quanto inutilmente si cerca di far applicare.

Non ho la presunzione di essere buon bevitore, tuttavia so che è difficile trovare un buon vino romagnolo, come è diventato difficile del resto trovare un buon vino toscano e piemontese (le regioni di tradizionale primato). Vivo di ricordi: un buon Sangiovese l'ho bevuto intorno al 1930 a casa dell'ing. Alberto Bilancioni di Savignano (data storica e luogo sacro); mai ho incontrato una buona Albana, né presso i Missiroli di Bertinoro, né a casa di un mio nipote Monsignore in Faenza (mezzo astemio, per la verità, quindi non buon-

Aldo Pagani

(segue a pag. 2)



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

ROSSO e BIANCO ROMAGNA

Al momento di andare in macchina giunge notizia che il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli sta esaminando la proposta di disciplinare per due vini che dovrebbero riportare a nuova vita un glorioso, antico nome.

Il « Romagna » rosso e bianco, ottenuto dalle migliori uve locali, appare nei trattati di commercio fra Ravenna e Venezia sin dal XIV secolo.

Ma più che il nome, che pur ha il suo peso, hanno importanza grande i molti riflessi d'ordine produttivo ed economico che l'iniziativa comporta.

Questi riflessi sono, per noi, **TUTTI POSITIVI** e ne parleremo ampiamente nel prossimo numero, quando potremo dar conto, anche, della decisione del Consiglio dell'Ente.

B. P.

LE QUOTAZIONI

IRVAM Castelfidardo 43 ROMA

Ente Tutela Vini Romagnoli reclama per omissione quotazioni vini Romagna at denominazione origine controllata et merito alt

Madonia presidente

« Il bollettino « IRVAM INFORMAZIONI » è edito settimanalmente dall'Istituto per le Ricerche e Informazioni di Mercato e la Valorizzazione della Produzione Agricola, ed ha un peso molto grande — data la sua ufficialità — sia in Italia che all'estero.

La Romagna vi figurava quotata soltanto con i vini comuni per la piazza di Lugo.

Ora vi figura anche con « Forlì » e con le quotazioni dell'Albana di Romagna e del Sangiovese di Romagna, come vini a d.o.c.

D'ora in poi, cioè, Forlì farà testo per le quotazioni dei migliori vini di Romagna.

Il telegramma sopra riportato fu inviato dal Presidente dell'Ente Vini che ci ha comunicato ora, e ne abbiamo preso atto anche noi con viva soddisfazione, che la segnalazione è stata accolta e che la Romagna figura con i suoi prodotti di pregio accanto alle altre grandi regioni vinicole d'Italia.

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

È in via di accertamento l'esatto quantitativo prodotto.

Le Cantine Sociali di Imola, Faenza, Forlì, Forlimpopoli, Cesena, Brisighella detengono buone partite.

Prezzi dalle L. 150 alle 250.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Includendo Rimini, Predappio e Morciano il discorso vale anche per il Sangiovese.

Prezzi dalle L. 150 alle 220.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Vi è ricerca del pregiato da parte di ditte commerciali.

Prezzi dalle L. 90 alle 125.

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 ».

Vena non secca

(continuazione dalla pag. 1)

gustato e di conseguenza, con tutto il rispetto, l'Albana romagnolo ha sempre uno sfondo vellutato e amabile, se non dolcissimo, che non lega né con l'antipasto, né col pesce, né col lesso, né con il fritto, né con l'arrosto..., mentre il Sangiovese quando è brutale può andare con la cacciagione (cinghiale), ma se non è brutale presenta anch'esso il suo bravo sottofondo amabile. Insomma, gli attuali vini di Romagna sono buoni solo per inzupparvi la ciambella. Cambiano i vini ed anche la gente cambia. Il « rozzo romagnolo », quello autentico, si è dunque perso ed è diventato anche lui sdolcinato come il suo vino? Pare di sì, e c'è la riprova: prima nel fatto che anche i contadini ostentano di parlare « in lingua », poi nell'equivoco sorto in fatto di « marascon », il vino di stecchettiana memoria, di cui persino la « Mercuriale » indaga l'origine chiedendo se era un vino proveniente dalla « terra ballerina » o un vino nostrano estinto. Sciocchezze: « marascon » era qualsiasi tipo di vino per sani bevitori, il vino che « ammazza il bigatto » (infezione intestinale o « magone » sentimentale).

I TRIBUNI

Ma la « vena » tanto degli uomini quanto del vino non si è seccata, se è vero, com'è vero, che fra i Tribuni di I Corte c'è Guido Nozzoli, l'uomo che sa bere come sa scrivere, e se fra quelli di II Corte c'è Mario Amaducci che sa bere ad occhi socchiusi e se è vero, com'è vero, che alla Cantina Sociale di Bagnacavallo trovai 8 anni fa il miglior Trebbiano che mai mi sia capitato di bere (e che non potrò più avere, perché non so per quali meriti o demeriti quel dannato Presidente volle regalarmi, impedendomi di chiederne dell'altro).

Credo di aver fatto un complimento tanto a Nozzoli quanto ad Amaducci, ma non sarei romagnolo per intero (sia pure degenerare) se non mollassi una mezza insolenza affettuosa a Sergio Zavoli (Tribuno di I Corte) che deve essere astemio (e questa è l'insolenza) ed a Massimo Stanghellini (Tribuno di II Corte) troppo signore per essere buon bevitore (seconda insolenza).

Divagazioni a parte, ogni azione a vantaggio dei vini romagnoli, a modesto mio parere, darà buoni risultati solo se intelligente, costante e bene appoggiata, come sembra quella da voi intrapresa. E questo perché si parte da posizioni molto arretrate e con l'ausilio di una legge poco funzionale, quindi scarsamente efficace di fronte alle frodi, all'indisciplina, incompetenza, alla furberia, alla decadenza dei costumi (cioè del gusto). I nostri ristoranti sono rimasti alla distinzione fra vino « bianco » e « nero », senza altra specificazione, ed in Romagna sempre ti danno vino amabile, anche con la salcecchia, anche con la braciola di pecora!

SERIETA' E STUDIO

Per fortuna ci sono gli entusiasti, romantici e retorici quindi un po' poeti, di quella poesia che dopotutto è l'unica ragione di vita: da ciò i Tribunati (come il vostro) le Accademie, le Associazioni di Amici del

Dato il grande numero di argomenti urgenti, verranno pubblicati nel prossimo numero la relazione del Consiglio dell'Ente Vini, di grande interesse, e diverse lettere su materia di viva attualità.

La « Mercuriale », ha trovato consensi

SCUOLE PER ENOTECNICI

Diverse cose sono avvenute in questi ultimi giorni.

— L'on. Gino Mattarelli ha interrogato il Ministro della Pubblica Istruzione.

« Mi sembra che una regione a stretta vocazione vinicola come la Romagna (che produce la maggior quantità di uva in Italia) abbia tutti i titoli per ospitare una scuola che prepari personale specializzato utilizzando propri vigneti e una cantina di ricerca ».

— Il Presidente della Federazione Associazioni Produttori Agricoli di Forlì, dr. Alfredo Fanzini, ha scritto appoggiando totalmente l'iniziativa della « Mercuriale ».

— Il Comune di Faenza, interessato dall'Ente Tutela Vini Romagnoli e dal Direttore dell'Istituto di Chimica Agraria dell'Università di Bologna, ha deciso di impiantare una CANTINA SPERIMENTALE presso la propria azienda agricola di Tebano - là dove, cioè, è in corso anche la selezione clonale.

— Lo stesso Comune ha interessato l'Istituto Professionale per l'Agricoltura perché, e già dall'ottobre prossimo, sia istituito presso la detta cantina sperimentale, un « Corso di qualificazione per cantinieri ».

— Sull'iniziativa del Comune di Faenza e sull'incontro con alcuni qualificati esponenti del mondo vinicolo romagnolo, il giornale riferirà nel prossimo numero.

Vino, le Confraternite. A proposito: il sottoscritto è confratello della Sacra Confraternita della Vite e del Vino di Trento, una associazione molto seria che prospera in una regione dove la vite si coltiva con serietà e dove con serietà si fa il vino e con serietà lo si beve in adatto bicchiere. Però: all'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige c'è una delle più moderne cantine d'Europa ed a Bolzano una delle migliori scuole enologiche. È un « però » che ha il suo peso, giustamente avvertito anche dalla « Mercuriale » e che qui espongo, non per dire male della Romagna, ma per sottolineare una dura situazione: cosa si fa per il vino negli Istituti tecnici agrari di Imola e Cesena nonché negli Istituti professionali per l'Agricoltura che pure debbono esserci anche in Romagna? Niente... « e gnit, per la miseria, l'è trop poc! ».

Grazie per l'ospitalità e scusate il tono poco complimentoso. Dai difetti, come dalle malattie, si può guarire solo quando se ne ha conoscenza. E nessuno è mai guarito per il solo fatto di aver creato confusione fra patologia da una parte e poesia con retorica dall'altra.

ALDO PAGANI
dell'Istituto di Economia e Politica
Agraria dell'Università di Milano

La specifica accademica non c'era nella lettera, l'ho aggiunta io per marcare al lettore che pur con l'amabile « chiacchierata » il prof. Pagani è uno che ha la mano alla diagnosi.

Ha ragione quando dice che si riesce spesso a rovinare un'ottima uva, che l'Albana cerca ancora un suo posto a tavola, che il Sangiovese ha talvolta vena amabile, che niente abbiamo fatto per specializzare personale nelle scuole, che la più grande regione vinicola d'Italia non ha una cantina sperimentale.

Ed ha ragione sacrosanta nel dire, quindi, dei somari a molta gente ... mi è spiaciuto solo che abbia chiesto scusa del « tono poco complimentoso » ma spero che in avvenire saprà emendarsi « e di al robì a la papela! » ancor più di quanto non abbia fatto.

Ha sempre ragione il prof. Pagani? Fac-

ciamo riserva sul « Marascon » (vedi altra lettera sull'argomento), invochiamo legittima suspicione sul saper bere di Guido Nozzoli, è da rigettare l'insolenza a Sergio Zavoli perché il buon Farolfi fa assidua spola per Trebbiano e Sangiovese per il nostro, è forse purtroppo vera la notazione sul tribuno Massimo Stanghellini.

Infine penso che al « romagnolo » (perché la vecchia passionaccia si sente ad ogni riga) Aldo Pagani farà piacere sapere:

★ che la legge sulla tutela dei vini a denominazione di origine comincia a dire qualcosa nella anarchica Romagna;

★ che l'Ente Tutela Vini Romagnoli è vera realtà che ogni giorno di più ci stupisce per come sa funzionare e che tutto quello (poco o molto che sia ma molto se si pensa, come giustamente Lei dice, alla « arretratezza delle posizioni di partenza ») che ha fatto e sta facendo;

★ che non era mai successo che tanta gente « tirasse assieme » dalla parte giusta: Celotti, Mita, Bagattoni, Flamigni, Dall'Osso, Montanari (Gigì 'd furnarena), Bonfiglioli, Vannucci, Emiliani, Madonia, Calbucci, Pantani, Zanzi, Ravaglia, Castellari, Baccherini per dire i primi che vengono in mente e che hanno un peso da noi;

★ che il Tribunato è « una poesia » che ha in sé, e lo sta dimostrando, una forza molto grande, che sarebbe stato inconcepibile qualche anno fa e che è « al suo posto » oggi in questo clima di accesa riscossa;

★ che una cantina sperimentale, sotto la guida del prof. Umberto Pallotta dell'Università di Bologna funzionerà dalla prossima vendemmia, che la selezione clonale dei maggiori vitigni è già molto avanti ed è diretta dal prof. Enrico Baldini sempre dell'Università di Bologna, che è già pronto un vivaio per marze « certificate »;

★ che, dopo l'allarme lanciato, diverse iniziative si stanno mettendo in moto per creare « gli specializzati » da formare presso gli Istituti tecnici o professionali.

Il discorso è stato lungo ma al prof. Pagani — che come noi tutti soffre per il molto che non va — andava data la speranza che qualcosa si sta muovendo.

Molto è poesia ma molto è anche « roba » concreta...

A. D.

È indetta dall'Ente Tutela Vini Romagnoli la

« CACCIA AL PASSATORE »

nei luoghi ove si produce il miglior vino di Romagna

Quando

— Il 7 aprile 1968 sino alle ore 18. Sono previsti diversi luoghi di partenza dalle principali città romagnole e Bologna.

Chi

— Libera a quanti siano detentori di un'auto. Non sono previste limitazioni di passeggeri.

Consigliabile la partecipazione di famiglie per le quali sono previsti particolari premi.

Come

— Seguendo le tracce che saranno offerte dalla organizzazione.

Ogni luogo ove sarà reperito il « Passatore » sarà dimostrato da una

bottiglia di vino romagnolo « a denominazione di origine » offerta gratuitamente. Più « Passatori » saranno trovati e più bottiglie vi porterete a casa per riscaldare con una congrua quantità del miglior nettare romagnolo il cuore vostro e dei vostri amici.

— Le bottiglie dovranno essere aperte **solo dopo** l'arrivo.

— Versando un contributo di ammissione di L. 2.500 per auto.

— Munendovi di capaci cartoni per stivarvi tutte le bottiglie che vi saranno offerte in omaggio.

Dove

Nei più suggestivi luoghi di Romagna, specie di collina, là dove matura

il robusto Sangiovese, la più bionda Albana, il Trebbiano più fiammante.

Sta in voi portare a casa sino a 30 bottiglie col marchio ... quelle che costano sulle 400 lire l'una... e **gratis**, oltre ai premi finali che sono:

| | | | | |
|------|----------|-------|-----|-----------|
| I | Assoluto | . . . | 100 | bottiglie |
| II | » | . . . | 80 | » |
| III | » | . . . | 50 | » |
| IV | » | . . . | 40 | » |
| V | » | . . . | 30 | » |
| VI | » | . . . | 20 | » |
| VII | » | . . . | 10 | » |
| VIII | » | . . . | 10 | » |
| IX | » | . . . | 10 | » |
| X | » | . . . | 10 | » |

DISTILLAZIONE

Il sottoscritto chiede di interrogare il Presidente del Consiglio dei Ministri, il Ministro dell'Agricoltura ed il Ministro delle Finanze per sapere se sia a loro conoscenza lo stato di grave disagio esistente nel settore vitivinicolo e se intendano tempestivi interventi a sostegno del mercato.

In particolare se non si ritenga di promuovere per tutto il territorio nazionale, come provvedimento a carattere contingente, una distillazione agevolata o quanto meno sovvenzionata in base all'art. 8 del Piano Verde n. 2.

Se infine — in accoglimento dei voti del Parlamento e delle categorie — non si ritenga di introdurre a carattere permanente la distillazione obbligatoria di una percentuale in gradi del vino prodotto, allo scopo di sottrarre dal mercato i vini scadenti ed i sottoprodotti.

Giuseppe Brusasca

L'on. Brusasca è ben noto quale grande amico dei produttori di vino. La Mercuriale ringrazia Nino Mita per aver « passato » la velina della importante interrogazione.

La « Mercuriale », indice il

ROMAGNA REGALA!

« Concorso per le migliori confezioni di vini romagnoli a regalo, - Il pubblico sarà il giudice

AZIENDA AUTONOMA DI SOGGIORNO
E TURISMO - CESENATICO

Egregio Direttore,

nel numero di gennaio della Sua pubblicazione leggiamo l'interessante proposta di Bruto Pondi affinché l'Ente Vini Romagnoli bandisca un concorso fra i suoi associati per la migliore confezione da regalo e con piacere Le comunichiamo che questa Azienda offre fin d'ora tutta la sua collaborazione per la migliore riuscita della manifestazione.

Con l'occasione ci è gradito porgerLe i nostri più distinti saluti.

Il Presidente
A. PAGLIARANI

La pronta adesione da parte di una Azienda importante quale Cesenatico è segno che l'idea è buona e va quindi portata avanti.

Sono state interessate le Camere di Commercio, gli E.P.T. ed i maggiori enti perché patrocinino la manifestazione: è importante che si crei un clima di interesse attorno a questa iniziativa che può avere una « carica pubblicitaria ed utilitaria » molto ma molto grande.

IL REGOLAMENTO

È indetto il « Concorso per la confezione da regalo di vini romagnoli », fra le ditte aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Il pubblico che visiterà le principali manifestazioni fieristiche romagnole e le principali località turistiche della riviera e terminali sarà invitato ad esprimere il suo parere sulla migliore confezione a mezzo di apposita scheda.

Il pubblico sarà chiamato a giudicare:

- 1) la miglior confezione da 1 bottiglia
- 2) » » » » 2 bottiglie
- 3) » » » » 3 »
- 4) » » » » 4 »
- 5) » » » » 6 »
- 6) » » » » 12 »
- 7) » » » » 16 »
- 8) la miglior confezione di vini abbi-

nati con altri prodotti sia dell'artigianato romagnolo che della produzione romagnola in genere.

È ammesso l'uso di qualsiasi materiale da imballaggio che dovrà presentare spiccate caratteristiche di funzionalità anche agli effetti della spedizione.

Alle ditte dichiarate vincitrici la « Mercuriale » effettuerà gratuitamente una particolare propaganda delle confezioni in occasione delle prossime festività natalizie.

La "battaglia", del collocamento

INCONTRI IN GERMANIA

"Potete sfondare !,"
"Siete in grado di far concorrenza al Chianti?,"

Ore 20,30 del 1° febbraio: hotel Kampinsky a Berlino

Il titolare della Anton Cembran è con noi, gli chiediamo « lumi » che possano servire per tutti gli operatori romagnoli.

Mi sono segnato le frasi più salienti dell'interessante incontro:

— Il Sangiovese di Romagna può avere un grande mercato in Germania ma occorre « arrotondare »: è troppo tannico ed alto di acidità.

— Vede buone possibilità di lavoro, anche immediato, per i vini medi e di massa.

— Per i vini « a denominazione di origine controllata »? Ci vuole una generazione per affermarli, dice: (Beh, i romagnoli hanno almeno già messo al mondo... la generazione!).

— Le confezioni degli ultimi arrivati sul mercato tedesco sono estremamente modeste. Il Tedesco vuole assolutamente la perfezione nella confezione. Non abbiate paura di spendere qualche lira in più per ben vestire una bottiglia.

— Il vostro giallo, più o meno carico, non va qui! Vogliono dei colori verdolini e con acidità fissa altissima!

— La Romagna produce anche la « quantità » e qui ci sono ottime occasioni anche per i vini di 7 gradi. Lo so che la vostra legge fa storie ma potete chiedere le eccezioni previste per la esportazione.

Ore 8,30 del 2 febbraio: aeroporto di Francoforte

Dopo una qualche attesa abbiamo incontrato il titolare della Corimpex. Tratta il collocamento di prodotti alimentari delle migliori ditte italiane nei migliori ristoranti tedeschi.

Ha conosciuto i vini romagnoli per averli assaggiati alla Fiera di Colonia. Gliene fu data una campionatura. Gliene sono state inviate d'urgenza 400 bottiglie dalla Fiera di Berlino « perché ho dei clienti che vogliono assolutamente il Sangiovese! ».

Cosa pensa dei vini romagnoli? Eccolo:

— Il Sangiovese « può sfondare » in Germania. È gradito, è nel gusto, meglio però se viene ridotta la tannicità.

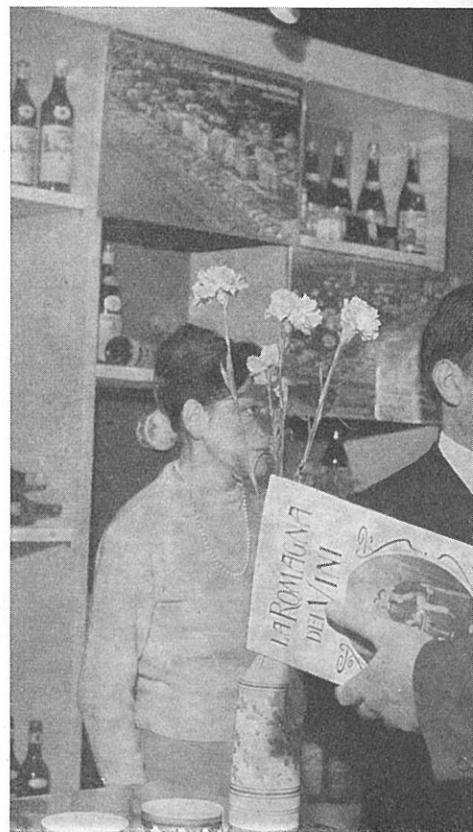
— Deve entrare in concorrenza con il « Chianti ». « Avete questa possibilità? » (per il Chianti in Germania sono previsti forti aumenti dopo la entrata in vigore della legge sui D.O.C.).

— Il grado: non più di 11,50. « Tenete basso il grado, i ristoranti sanno che ne vendono di più ».

— Cercate occasioni, fate benissimo a partecipare alle Fiere, io ignoravo i vostri vini prima di averli incontrati per caso a Colonia.

— Non è tanto importante quello che posso comprarvi io quanto il fatto che, un po' qui, un po' là, ci crea una clientela.

— Per l'importazione? « Beh si possono



Berlino - « Settimana Verde » — Qui c'è tutto il Rappresentante del Governo cui è stato o la propaganda di Cervia e Riccione con

anche trovare licenze, purché si sia disposti a riconoscere qualcosa... ».

— Esaminabile la creazione di una piccola ditta imbottigliatrice direttamente in Germania per « entrare nel contingente », aver diritto cioè ad ottenere la licenza di importazione.

A. D.

A Berlino

I CONTINGENTI

Incontro con un funzionario dell'Istituto per il Commercio Estero

Siamo alla *Grüne Woche*, padiglione « Italia ».

Il dott. Moffa che rappresenta il Ministero per il Commercio con l'Estero e l'I.C.E., è seduto nel suo piccolo ufficetto.

Il dott. Moffa conosce i romagnoli per il primo incontro avvenuto nell'ottobre 1966 a Brema in occasione della Settimana Italiana. Poi li ha visti a Stoccarda, a Colonia ed ora qui a Berlino.

Mi sembra di capire che è sorpreso dal constatare come i romagnoli, svegliatisi finalmente dal lungo letargo, si stiano dando da fare per recuperare il tempo perduto.

Gli chiedo cosa ne pensa delle possibilità di esportazione in Germania.

Mi dice:

— che con ogni probabilità i contingenti non verranno per ora eliminati. Questo significa che i tedeschi intendono difendere sin quando possibile i loro mercati dall'invasione degli altri soci del MEC, specie dagli italiani.

La questione dei vini algerini a prezzo vile, poi, è una vergogna che gli italiani non devono tollerare. Questo non lo ha detto lui, lo dico io e credo sia d'accordo con me.

Gli italiani, poi, devono puntare i piedi perché la piena liberalizzazione venga attuata.

— gusto: i tedeschi hanno vini bianchi che vogliono difendere ad ogni costo, in più il loro palato non apprezza i nostri « bianchi ». Per i rossi, invece, c'è molto da fare e crede che il Sangiovese possa avere buone possibilità.

Contingente « fieristico »:

il Governo Tedesco assegnava all'I.C.E. 28.000 Hl. all'anno perché siano assegnati a ditte italiane in occasione di manifestazioni fieristiche.

È, come si vede, un quantitativo minimo che ha lo scopo di consentire i primi contatti « esplorativi » fra le ditte esportatrici e gli importatori. I romagnoli hanno ottenuto i primi contingenti perché hanno partecipato alle fiere precedenti.

Contingente « globale »:

si aggira sul milione di Hl. ed è assegnato dal Governo Tedesco alle ditte importatrici aventi una « cantina » nel territorio della repubblica tedesca.

Non è facile entrare in contatto con chi dispone di contingenti di importazione — ma per la Romagna è vitale reperire subito detti contingenti dato che ci sono richieste di importazione per diverse migliaia di Hl. — raccolte in appena qualche giorno di permanenza a Berlino.

A. ad Pidsöl

UN ROMAGNOLO A BERLINO

Impressioni - Commenti - Speranze
Idee valide per tutti

Romeo Bagattoni, Direttore della Cantina Sociale di Forlì, ha seguito lo stand dell'Ente Vini a Berlino.

Ecco quanto mi ha detto:

Aveva mai partecipato a Fiere all'estero?

A Fiere vere e proprie no, ma nel novembre scorso fui a Zurigo ove l'I.C.E. presentò diversi « rossi » italiani, fra i quali il nostro Sangiovese.

Aveste contatti utili a Zurigo?

Sì, operatori svizzeri, interessatissimi al nostro Sangiovese che per loro fu una autentica rivelazione, vennero a Forlì per definire accordi di importazione in Svizzera.

E quanto avete esportato in Svizzera?

Niente, purtroppo, perché non c'è ancora una mentalità precisa verso questi problemi — per me essenziali — e l'amministrazione della cantina ritenne di non dare corso all'affare.

Ma le condizioni erano buone?

Sì, erano buone ma non bisogna dimenticare che ogni cambiamento « fa paura », le cose nuove pure ed è per questo che sono di avviso che i romagnoli debbano assolutamente « farsi una cultura », impadronirsi cioè della tecnica mercantile che da noi ha sempre fatto difetto.

Quali le sue impressioni sulla Grüne Woche (Settimana Verde) berlinese?

È una fiera molto interessante. Molte le nazioni partecipanti e la qualità stessa della par-

tecipazione. Attivissime la Francia, l'Olanda, la Danimarca, la Spagna, la Jugoslavia. Specie per il vino, Francia e Spagna hanno decine e decine di stand.

Ha avuto contatti interessanti?

Sì, ho concluso anche qualche piccolo affare. Per me è un seme che crescerà vigoroso se sapremo coltivarlo.

Come sono i nostri prezzi rispetto a quelli della concorrenza?

Sono alti forse perché non abbiamo l'organizzazione di manipolazione dei nostri prodotti. Se fossimo in grado di lavorare collettivamente i nostri vini e preparare diversi tipi a seconda della richiesta potremmo certamente ottenere delle buone soddisfazioni.

Cosa ne pensa del mercato tedesco circa i nostri vini?

È un mercato che potrebbe essere anche facile da conquistare avendo una gamma di vini che partano da un prezzo relativamente basso sino a quelli a d.o.c.

“INDISPENSABILE”

Creando anche nuovi tipi di vino?

Non tanto creando quanto portando un poco d'ordine nelle denominazioni.

Ora abbiamo, ad esempio, il Sangiovese di Romagna, vino a d.o.c. È necessario quindi creare un tipo di caratteristiche medie che potrebbe essere chiamato « Rosso Romagna » formato da uve in prevalenza di Sangiovese ed altre. Questo lo si fa anche adesso ma purtroppo si commettono delle « inesattezze » — diciamo soltanto così — chiamando questo vino Sangiovese.

L'Ente Vini a quanto mi risulta, ha allo studio i disciplinari per il « Rosso » e « Bianco » Romagna.

Ritiene utile, quindi, la partecipazione dell'Ente Vini alle fiere?

Non utile ma indispensabile. Pur con mezzi irrisori, l'Ente ha potuto creare a favore dei suoi associati un credito e soprattutto acquisire esperienze di ogni genere di estremo interesse.

Sotto questo aspetto, quindi, l'Ente ci ha fatto guadagnare tempo e conoscenze preziose e deve avere il riconoscimento di merito che gli spetta.

Quanti Enti di tutela erano presenti?

Solo il nostro e l'Asti.

Da notare che quest'ultimo ha già una vita di oltre 30 anni mentre i romagnoli « sono nati ieri » e non sfigurano affatto!

Quanti dirigenti di ditte associate all'Ente Vini erano presenti a Berlino?

Purtroppo ero il solo e questo è male perché è solo partecipando a queste manifestazioni che ci si rende conto delle molte cose che bisogna imparare pur sapendone già diverse.

Rivolgo quindi un appello ai romagnoli perché, quando il loro Ente va alle fiere, vi partecipino nel maggior numero possibile.

Vuol fare un augurio?

Sì, quello che il CO.VI.RO sia presto una realtà sia per i collocamenti in Italia (Milano, Genova, in particolare) la stessa Romagna ed anche il M.E.C.

Non dobbiamo trascurare nulla. La Romagna si avvia sì ad essere un « immenso vigneto » ma attenzione a creare i mercati per il collocamento e farlo senza perdere un solo minuto per non far correre grossi dispiaceri proprio a chi ha profuso soldi e fatica specie verso la collina e che invece di avere un premio potrebbe incorrere in una severa immeritata punizione.

Penso sarebbero in molti a sottoscrivere quanto Romeo Bagattoni ha detto.

A. D.



lo Stand dell'Ente Vini e le migliori bottiglie, lo « La Romagna dei Vini », ceramica d'arte, esperti delle loro Aziende di Soggiorno.

RICCIONE E CERVIA A BERLINO

Sangiovese e propaganda turistica: ecco un giusto binomio!

Ai piedi della « Funkturm », orgoglio dei berlinesi, dalla quale, nello spazio fra un'acquerugiola e l'altra possono dominare la loro città e arrivare con lo sguardo oltre il « muro », si estende un vasto insieme di edifici dove, in occasione della « Grüne Woche » vi sono rappresentate tutte le maggiori nazioni del mondo.

Per dare un'idea dell'interesse che questa manifestazione crea nella popolazione berlinese penso sia sufficiente indicare che il giorno di apertura i frequentatori sono ammontati al numero di 140.000, è stato inoltre calcolato che 120.000 persone al giorno abbiano visitato la fiera; un berlinese su due quindi è venuto alla « Grüne Woche » (Settimana Verde).

...E c'ero anch'io, inviata dall'Azienda di Soggiorno di Riccione per prendere parte a questa manifestazione ed ho trovato ospitalità presso lo stand dell'Ente Vini Romagnoli posto nel padiglione riservato all'Italia. Ho trovato la più simpatica collaborazione da parte del sig. Vanni che organizza all'estero la partecipazione alla fiera dell'Ente Vini Romagnoli.

Mi era stato consegnato il materiale pubblicitario dall'Azienda di Soggiorno di Riccione e, come per incanto, un piccolo angolo riccionese è sorto nel grigio clima berlinese.

I nostri prospetti sono andati a ruba, mi credete se vi dico della mia gioia quando qualche tedesco mi veniva incontro dicendomi « Sind Sie von Riccione? », proprio così, dicevano: « Riccione ».

Fermandosi a bere un bicchiere di Sangiovese veniva spontaneo un dialogo con i visitatori sulla nostra spiaggia e seguiva subito la precisazione dei prezzi dei nostri alberghi e pensioni e la consegna del materiale illustrativo.

Quanti berlinesi non hanno mai sentito parlare delle nostre spiagge! Questa è gente che vive bene, lo si vede da come veste, dal tono eccezionale della città, dal numero dei meravigliosi negozi pieni di ogni ben di Dio. Quanto lavoro quindi ci sarebbe da fare per farli diventare nostri clienti.

« Schmeckts Ihren Sangiovese? » (Piace loro il Sangiovese?), « Ja, sehr gut » — mi hanno risposto due simpatici coniugi berlinesi. — « Allora... venite a bere da noi! ».

Marina Giannini

A DOZZA

CONCENTRAZIONE SOCIALE

Questo il risultato di un incontro promosso dal Presidente della Cantina Sociale di Imola

L'esposizione che ha fatto il geom. Ivo Dall'Osso agli intervenuti all'incontro di diverse Cantine aderenti all'Ente Vini Romagnoli ha messo a punto fatti essenziali per lo sviluppo futuro dei vini di Romagna. Eccone i passi più salienti:

I prezzi di mercato attualmente conseguibili sul mercato per i vini comuni vendibili all'ingrosso sono poco remunerativi e tendenti al ribasso.

Le cause della depressione nei prezzi sono evidentemente molte: fra queste, di non trascurabile momento, ritengo, sia quella di non avere coordinato fra le Cantine Sociali le offerte del vino nel libero mercato.

Alcune Cantine Sociali delle province di Ravenna e Forlì da qualche tempo hanno compiuto tentativi in tale senso, ma con risultati, sembra, non sempre soddisfacenti.

Le Cantine Sociali della provincia di Bologna, forse perché di non rilevante importanza, per numero e per dimensioni, e perché poste ai margini della zona di massima produzione, non sono state informate se accordi sono intervenuti o meno.

Riterrei necessario promuovere un certo collegamento fra tutte le Cantine Sociali dell'Emilia-Romagna aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli, con particolare riguardo a quelle che lavorano uve di un certo pregio e che, pertanto, producono vini pure di un certo pregio e più richiesti dai consumatori.

Mi permetterei, quindi, di proporre, innanzi tutto, una forma di collaborazione fra le Cantine Sociali romagnole per conseguire una regolamentazione di massima nelle vendite, in modo da evitare, il più possibile, massicce offerte che determinano flessioni nei prezzi.

Dovremmo concordare un calendario di riunioni, da tenere in rotazione nelle sedi delle Cantine, in occasione delle quali esaminare i vari problemi contingenti con speciale riguardo alla possibilità di regolare le vendite e di stabilire i prezzi minimi.

Nella relazione all'ultimo bilancio della Cantina Sociale di Sasso Morelli, rilevammo:

Viene rinviata al prossimo numero, per mancanza di spazio, una « nota tecnica » sui nuovi rivelatori.

L'on. GIUSEPPE BRUSASCA ha presentato interrogazione ai Ministri dell'Agricoltura e della Sanità per conoscere quali motivi abbiano indotto a sostituire — come rivelatore dei vini guasti e sottoprodotti vinicoli — il cloruro di litio con la glicocolle ed il sale raffinato.

Ha chiesto, altresì, se sia a loro conoscenza la preoccupazione degli operatori, causata da motivi tecnici ed economici, dato anche l'alto costo del sale raffinato e se ritengono infine di poter procedere ad un sollecito riesame della materia.

Il prossimo numero conterrà anche una inchiesta sulle « lubrificazioni » dei sugheri, problema non secondario se si giudicano i danni che provoca.

Dobbiamo creare due tipi di vino, uno bianco ed un rosso, di qualità costante, di gradi 10 ÷ 11, di sapore gradevole, di colore il più possibile chiaro e brillante che incontri il favore dei consumatori italiani ed esteri.

Dovremmo ottenere due vini che rappresentino, dopo i vini a denominazione di origine, il meglio che può offrire la nostra Romagna: ad esempio il « Vino bianco romagnolo o di Romagna » ed il « Vino rosso romagnolo o di Romagna ».

A questo punto è uscita la lodevole iniziativa dell'Ente Tutela dei Vini di Romagna che ha centrato in pieno il nostro problema.

Per colmare la lacuna esistente nella gamma qualitativa dei nostri vini, ha predisposto una bozza di statuto per la salvaguardia di questo tipo medio di prodotto.

Sento, quindi, il dovere di rallegrarmi per la sensibilità che in qualunque occasione dimostra l'Ente Vini per i nostri vitali interessi.

ASSOCIAZIONE!

...sorge la necessità di promuovere lo studio per la costituzione di un Consorzio Cooperativo di II grado fra le Cantine Sociali della Romagna con la finalità di costituire un centro di raccolta, stabilizzazione, confezionamento e lancio commerciale della produzione delle associate.

Tale Consorzio dovrebbe disporre di una propria organizzazione di propaganda e di vendita per il diretto avviamento del prodotto finito al consumo.

...È giunto il tempo delle associazioni dei produttori.

Al riguardo è stata istituita in Forlì l'associazione regionale (Emilia e Romagna) dei produttori vitivinicoli presieduta dal dottor Baccherini Presidente della Cantina Sociale di Faenza.

Le associazioni regionali si sono consociate a loro volta in associazione nazionale.

Nei grandi mercati internazionali, il po-

Nel corso di un incontro di esponenti di Cantine Sociali svoltosi il 9 febbraio a Dozza su iniziativa del geom. Ivo Dall'Osso, presenti:

— le Cant. Soc. di Imola, Forlì, Cesena, Faenza, Castel Guelfo, Brisighella, Rimini, è stato convenuto fra l'altro:

1) di stringere i tempi per attuare il funzionamento di un secondo grado;

2) di concordare fra le Cantine Sociali aderenti all'Ente Vini Romagnoli, una comune politica di mercato;

3) attuare l'iniziativa dell'Ente Vini circa l'approvazione del disciplinare per il « Rosso Romagna » e « Bianco Romagna »;

4) di designare Forlì, Faenza, Imola, quale esecutivo, invitando tutte le altre cantine nel Comitato del costituendo organismo.

tere contrattuale è proporzionato alle dimensioni ed alla potenzialità delle Aziende. Per cui se sapremo unire i nostri sforzi ritengo possiamo guardare con fiducia all'avvenire del settore vitivinicolo.

In particolare le Cantine Sociali della Romagna in questo momento debbono dar prova di unità di indirizzo e di dinamismo per migliorare le produzioni, che possono essere fra le migliori italiane, ed avviandosi, con prestigio, alla conquista dei mercati.

Le Cantine Sociali romagnole consorziate potranno anche svolgere una efficace azione presso gli Ispettorati Agrari, i Ministeri e presso la C.E.E. per lo studio ed il varo di progetti intesi a valorizzare i terreni a spiccata vocazione viticola, con inclusione, nei programmi di lavoro, di un centro enologico per la raccolta, la stabilizzazione ed il lancio commerciale dei vini.

Prima di chiudere queste parole desidero rilevare che un Consorzio di II grado, che comprenda *soltanto le Cantine Sociali*, può dare buoni risultati perché i membri che lo compongono sono di tipo omogeneo e possono disporre, per raggiungere i loro fini, di mezzi cospicui e tali da poter affrontare anche impegni di un certo rilievo.

Ivo Dall'Osso

“UN MAGGIOR PATRIMONIO...”

Il Presidente del Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini, ha scritto:

La ringrazio moltissimo per l'omaggio della bellissima pubblicazione « La Romagna dei vini » che ho già esaminato con sincera ammirazione per Lei e per quanti vi hanno posto mano.

Tutte le regioni vinicole italiane dovrebbero seguire il Vostro esempio. Si creerebbe così un maggior patrimonio culturale e raccolte interessantissime di usi e tradizioni locali che con-

tribuirebbero certamente ad una efficacissima azione di propaganda per la nostra miglior produzione enologica.

E gli elogi giungano a Lei e ai Suoi collaboratori anche per l'istituzione degli ordinamenti del Tribunale dei vini di Romagna, altro utile strumento per la continuazione della miglior tradizione vinicola romagnola e per il suo ripristino là dove sia cessata.

Ancora grazie per l'omaggio e accolga molti cordiali saluti.

Suo

Paolo Desana

Ritorno alla tradizione

RINASCE LA "LIQUOROSA"

Dopo un periodo di abbandono, sempre maggiori le richieste verso l'Albana di Romagna « liquorosa ». L'Ente Vini ha approntato il disciplinare per valorizzare e salvaguardare una produzione che ha un avvenire.

Durante la sua seduta svoltasi a Rimini nel dicembre scorso, il Consiglio dell'Ente Vini ha affrontato il problema della « Albana di Romagna liquorosa ».

Il problema era già stato dibattuto altre volte e rinviato per l'approntamento di atti definitivi, che sono stati presentati ed approvati.

Ricordate il momento in cui le piazze di Milano ed altre città del nord erano invase dalla « liquorosa »?

Il gusto del pubblico ha dimostrato indubbio interesse verso questo prodotto e ritengo che, molto giustamente, l'Ente abbia scelto la strada di controllare ed interessarsi attivamente del problema anziché ignorarlo, con possibilità di confusioni e danno per tutti.

Leggete il disciplinare: vedrete che si apre una strada in più per valorizzare, intanto, il prodotto base, cioè quanto l'agricoltore produce, perché è prescritto che il nome spetti solo se verrà usata « Albana di Romagna » proveniente da vigneti iscritti all'Albo e con i requisiti del disciplinare relativo.

Un altro passo, cioè, per mettere ordine ed anche di questo, non è poco, deve essere dato atto al Consiglio dell'Ente. Un altro passo, altresì, nella strada del riporto a vita di fatti tradizionali.

IL DISCIPLINARE

ART. 1

La denominazione di origine « Albana di Romagna liquorosa » è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

ART. 2

Il vino « Albana di Romagna liquorosa » deve: a) essere ottenuto dalle uve del vitigno Albana prodotte nella zona di produzione dell'Albana di Romagna di cui al D.P.R. del 21 luglio 1967 (G.U. n. 209 del 21-8-1967), b) rispondere ai requisiti del disciplinare di produzione relativo, c) aver ottenuto l'approvazione del Comitato Tecnico dell'Ente.

ART. 3

Le operazioni di vinificazioni e di lavorazione del vino base devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio delle provincie di Forlì e Ravenna e dei comuni di Bologna, Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castel S. Pietro Terme,

Dozza Imolese, Fontanelice, Imola e Ozzano Emilia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gr. 12.

Sono ammesse le aggiunte di mistelle, acquavite di vino, alcoole e di mosto concentrato. In sostituzione totale o parziale dell'aggiunta di alcoole si può procedere alla concentrazione a freddo del vino base avente i requisiti prescritti.

ART. 4

Il vino « Albana di Romagna liquorosa » può essere immesso al consumo nei tipi secco o dry e dolce che devono rispondere rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

tipo secco o dry:

limpidezza: brillante
colore: giallo dorato
odore: caratteristico dell'Albana di Romagna

sapore: fruttato, gradevole, caratteristico
gradazione alcolica complessiva: minima gr. 18, massima gr. 22

zuccheri naturali da svolgere: non superiori a 40 gr/lt;

tipo dolce:

limpidezza: brillante
colore: giallo dorato
odore: caratteristico dell'Albana di Romagna

sapore: fruttato, gradevole, caratteristico
gradazione alcolica complessiva: minima gr. 16, massima gr. 22

zuccheri naturali da svolgere: non inferiori a 50 gr/lt.

ART. 5

Alla denominazione di « Albana di Romagna liquorosa » è consentita l'aggiunta di eventuali specificazioni geografiche che facciano riferimento alla effettiva provenienza delle uve ricadenti nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 2.

Sulle bottiglie od altri recipienti contenenti vino « Albana di Romagna liquorosa » può figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile.

ART. 6

È obbligatorio:

a) indicare in etichetta la dicitura « ottenuto da uve iscritte all'Albo dei vigneti dell'Albana di Romagna, vino a denominazione di origine controllata »;

b) apporre i prescritti marchi dell'Ente.

È vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi Extra, Superiore, Fine, Scelto, Selezionato e simili.

* * *

Adesso manca solo l'« Albana di Romagna spumante » e — ma cosa si aspetta con tutto il ben di Dio di materia prima che abbiamo a disposizione? — una buona « GRAPPA » che si chiami naturalmente « ROMAGNA ».

Bruto Pondi

Il programma del viaggio di studio organizzato dall'Ente Vini Romagnoli

VIAGGIO IN ALSAZIA

Una formula efficace per soddisfare alla « sete di confronti » che deve esserci in ogni operatore per il superamento delle barriere nazionali.

La « Direction Départementale de l'Agriculture » di Colmar ha proposto all'Ente Vini il programma del viaggio di studio che si svolgerà nel prossimo marzo.

Ecco i tempi dei principali avvenimenti:

Sabato 23 marzo:

ore 11: partenza in aereo da Forlì;
ore 13,45: arrivo a Strasburgo (pranzo a bordo dell'aereo);
ore 15: visita alla Unione Vinicola « Divinal »;
ore 19: arrivo a Colmar e sistemazione in albergo.

Domenica 24: mattino: visita alla città;

pomeriggio: strada dei vini di Alsazia e visita alla cantina cooperativa di Bennwihr - cena in un locale caratteristico alsaziano.

Lunedì 25: visita agli stabilimenti vinicoli di Turkheim e d'Eguisheim;

pranzo a Strasburgo con visita in pulmann della città;
arrivo a Forlì previsto per le ore 18,30 circa.

In tre giorni, cioè, sarà possibile effettuare una serie di esperienze notevoli distraendo il minor tempo dalle proprie occupazioni.

I posti disponibili sono 50, coperti a questo momento per oltre la metà.

Si consiglia ai dirigenti delle Cantine Sociali aderenti all'Ente Vini di partecipare.

Per le prenotazioni telefonare al 23055 di Faenza o indirizzare all'Ente Vini Romagnoli, Faenza, Piazza Libertà 8.

