

# 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 ade-  
renti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

La Mercuriale viene stampata in 8000 copie e raggiunge tutti gli ope-  
ratori interessati alla produzione e vendita dei vini tipici romagnoli.

Febbraio 1966 / II / 2

## LE QUOTAZIONI

Nel corso della «udienza pubblica» di Forlì alla presenza della Commissione ministeriale di cui si dice a fianco, è emerso quanto poco sia conosciuto il meccanismo di funzionamento della legge sulle «denominazioni di origine dei vini», anche da parte di operatori per i quali tale conoscenza dovrebbe rappresentare una esigenza di lavoro.

La «Mercuriale» cercherà di dare il suo contributo per questo aggiornamento, ma sin d'ora è da prevedere che la produzione di uve tipiche sarà in avvenire tanto più remunerativa quanto più efficace sarà l'applicazione della legge sulle «denominazioni».

Si dice che l'attuale messa in vendita di circa 5 milioni di q.li di un noto «bianco» prodotto in una regione vicina dovrà dimensionarsi a meno di un quinto: un quinto cioè avrà diritto al nome («vino a denominazione di origine controllata»), il resto sarà vino comune che «non» potrà usare più quel nome.

Questo fenomeno sarà comune anche ad altre zone; ne tengano conto gli operatori romagnoli (agricoltori e industriali) perché la Romagna — con le sue possibilità, ora insfruttate, di fare una produzione di alto pregio — dovrà ottenere quei riconoscimenti che in parte le sono mancati sino a questo momento.

**PREZZI** (al litro f/cantina venditore)  
(con i requisiti del disciplinare dell'Ente Vini ivi compresa la approvazione del C.T.)

**ALBANA DI ROMAGNA - tipo asciutto -**  
gradazione complessiva non inferiore a 12.  
Si mantiene attiva la contrattazione specie per le provenienze della Serra e di Dozza.  
Quotazioni da L. 180 a 230 al litro.

**ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile -**  
gradazione non inferiore a 13.  
Normale assorbimento entro i limiti di L. 200-270.

Notevole l'intervento dei «bolognesi» nel bertinorese con quotazioni che hanno fatto registrare punte superiori a L. 300 al litro.

**SANGIOVESE DI ROMAGNA -**  
gradazione non inferiore a 11,50.  
La fretta con la quale viene venduta una parte della nuova produzione di pregio segnala la mancanza di scorte.  
Particolarmente attiva la contrattazione nel Riminese ed a Mercato Saraceno.  
Minimi sulle L. 130, massimi L. 190.  
Nelle zone di maggior pregio la media è sulle L. 210 al litro.

**TREBBIANO DI ROMAGNA -**  
gradazione non inferiore a 11.  
La stabilizzazione sulle buone misure già registrate viene mantenuta e tende a consolidarsi.  
Le quotazioni del «tipico» oscilla dalle L. 110-125 al litro mentre per le qualità provenienti dalle zone classiche di questo vino (Forlì, Faenza, Russi, Lugo, Imola) si sono segnalate punte sulle L. 130 al litro.

\* \* \*

In accoglimento delle insistenti richieste, si forniscono anche le quotazioni del «comune»:

Vino comune Trebbiano: L. 730/750 a gr. q.le  
Vino «rosato»: L. 740/760 a gr. Malligan

La fase attuativa della «denominazione di origine»

## Vicino traguardo per i nostri vini

Una rappresentanza del Comitato Nazionale per le denominazioni di origine, il «Senato» dei vini tipici, ha preso contatto con gli operatori romagnoli per discutere il progetto di disciplinare per l'Albana, il Sangiovese ed il Trebbiano presentato dall'Ente Vini Tipici Romagnoli per conseguire la «denominazione di origine», iscrivere cioè questi vini fra l'aristocrazia vinicola che è in via di formazione in Italia sulla base della legislazione finalmente in vigore.

Dopo un primo contatto con i rappresentanti degli agricoltori, dei coltivatori diretti della Cooperazione, degli industriali, la Commissione ha tenuto pubblica udienza presso la Camera di Commercio di Forlì.

Erano state invitate oltre 250 persone in rappresentanza di enti, organismi ed operatori interessati all'importante questione.

Di fronte ad un nutrito pubblico è stata tenuta una interessante disamina delle proposte avanzate che hanno per scopo, come si è detto, di far conseguire un ambito riconoscimento di merito ai nostri vini tipici per ottenere il quale la procedura prevede:

— che sia avanzata una motivata proposta di «disciplinare di produzione», con una complessa documentazione, cosa che è stata tempestivamente fatta dall'Ente Vini;

— che il Comitato Nazionale esprima il proprio parere;

— che il Presidente della Repubblica emetta il relativo decreto di approvazione su proposta del Ministro per l'Agricoltura, di concerto con quello dell'Industria.

La Commissione Ministeriale era composta dai prof. Italo Cosmo, che la presiedeva, dal dott. Margotti, Arlini, Garrone e dal dott. Bernabucci, segretario del Comitato Nazionale.

Ecco in sintesi gli argomenti trattati ed i pareri che ne sono scaturiti dopo una premessa introduttiva del prof. Cosmo che ha tenuto a dare pubblico riconoscimento all'Ente Vini Romagnoli per l'importanza e la quantità del lavoro svolto.

### ZONE TIPICHE: ALCUNI RITOCCHI

Il prof. Cosmo ha invitato i presenti ad esprimere il loro parere sulle zone tipiche proposte.

L'ing. Madonia, dopo interventi del p. a. Grilli per l'Ispettorato di Bologna, del dott. Marri di Faenza, del p. a. Petrone, del sig. Castellari di Imola, preannuncia che l'Ente chiederà al Comitato Nazionale di aggiungere alle zone tipiche:

a) per l'Albana ed il Sangiovese il Comune di Ozzano (BO), in considerazione della stretta affinità produttiva, limitatamente alla porzione di territorio a monte della ferrovia Bologna-Rimini;

b) per il Sangiovese il Comune di Tredozio (FO);

c) sono da apportare inoltre alcune integrazioni al disciplinare per quanto riguarda la zona tipica dell'Albana:

1) inclusione degli abitati dei capoluoghi dei Comuni posti sulla via Emilia delle province di Forlì e Ravenna;

2) per il Comune di Imola e seguenti verso Bologna la delimitazione segue la ferrovia Rimini-Bologna sino all'incontro con la nazionale Selice; susseguentemente scavalca a valle detto limite sino all'abitato di Sasso Morelli per rientrare sulla detta ferrovia per il Comune di Ozzano;

d) per il Sangiovese di Romagna le stesse integrazioni di cui sopra circa gli abitati dei capoluoghi di Comune.

### GRADAZIONI MINIME NATURALI DELLE UVE

Erano state proposte queste gradazioni delle uve:

— Albana 10,50

— Sangiovese 10

— Trebbiano 9.

A questo riguardo il prof. Cosmo ha fatto presente come i detti minimi

non siano tali da qualificare produzioni tipiche che devono essere, ha detto, « l'aristocrazia dei vini ».

Favorevoli ad « alzare », perché questo comporta un doveroso miglioramento della produzione, si sono detti il *geom. Vito Dall'Osso* di Imola, il *sig. Morari* di Bologna, il *p. a. Grilli*. Le nuove misure minime indicate sono state così fissate:

- Albana 11,50
- Sangiovese 11
- Trebbiano 10.

#### NIENTE « TAGLI »

Il disciplinare proposto prevedeva la possibilità di concedere i tradizionali « tagli » quando il prodotto avesse risentito degli sfavorevoli andamenti stagionali.

Vi sono stati interventi ampi del *prof. Cosmo*, del *dott. Poggiolini*, del *p. a. Petrone*, del *p. a. Gaiotti*, del *dott. Marri*, del *sig. Picchi*, del *p. a. Bagattoni* e del *dottor Arlini*, il quale ultimo ha messo in risalto le due tesi esistenti in seno al MEC, quella franco-tedesca che vorrebbe il taglio con zucchero, mentre l'italiana lo ammette solo con la concentrazione.

L'Assemblea è stata d'accordo, quindi, di modificare nel senso che non siano consentiti tagli con produzioni di fuori zona ma che, in caso di bisogno, si effettui « concentrazione » specificando, in disciplinare, che questo deve avvenire con mosti della stessa uva ottenuti nella stessa zona tipica.

Ciò per tutti e tre i disciplinari in esame.

#### GRADO COMPLESSIVO AL CONSUMO

È stato uno degli argomenti discussi con più passione.

Accolto un suggerimento del *prof. Cosmo* circa la necessità di indicare in disciplinare la sola gradazione « minima al consumo » per non incorrere nella violazione della « 162 » che non ammette aumenti oltre i 2 gradi, si è passato quindi alle proposte di gradazioni complessive al consumo.

Tutti d'accordo per « alzare », per ottenere una più alta qualificazione ed anche per mettersi in linea con i vini che hanno già ottenuto il riconoscimento con decreto.

Sulla nostra « bandiera vinicola », il Sangiovese, vi è stata ampia discussione se richiedere un minimo di 11,50 o 12. Il *dott. Arlini* ha ricordato che anche il 1962, che fu un buon anno, le medie non furono superiori agli 11,80° e questo deve invitare alla prudenza.

Il *dott. Bevilacqua*, del Compartimento Agricoltura, ha espresso l'avviso che 11,50 sia la gradazione minima equa.

Dopo interventi diversi è stato convenuto unanimemente sulle seguenti cifre:

Albana di Romagna tipo secco . . . . .	12
Albana di Romagna tipo amabile . . . . .	12,50
Sangiovese di Romagna . . . . .	11,50
Trebbiano di Romagna . . . . .	11

Anche il « minimo » del Trebbiano ha trovato tutti d'accordo per una elevazione per impegnare maggiormente i produttori alla miglior qualificazione di questo vitigno sul quale si appuntano molte speranze della nostra agricoltura.

#### RESA IN UVA PER ETTARO

Sulla resa per ha., che dovrà essere quella delle sole porzioni di terreno iscritte all'Albo Vigneti, il *prof. Cosmo* si esprime per una netta riduzione ricordando che non può aver diritto a fregiarsi del requisito di « tipicità » quel vino che abbia una produzione superiore a certi limiti.

Viene fatto riferimento alle rese ammesse per i migliori vini d'oltralpe, al Mercato Comune ed agli stessi vini italiani già approvati.

Intervengono nella discussione i *p. a. Grilli e Castol-*

*lari*, il *dott. Ricci* dell'Ispettorato di Ravenna, il *dott. Poggiolini*, il *dott. Marchetti* di Brisighella.

È stata accolta la proposta di indicare al Comitato Nazionale una resa in uva per ha. non superiore a:

per l'Albana di Romagna . . . . .	q.li 140
per il Sangiovese di Romagna . . . . .	» 110
per il Trebbiano di Romagna . . . . .	» 160

#### RESA IN VINO

Il disciplinare proposto prevedeva una resa uniforme del 70% per i tre vini.

Tutti si sono trovati d'accordo, nell'intento di conseguire un miglioramento qualitativo dei prodotti, di accogliere una riduzione di 5 punti e portare così a 65% la resa per tutti e tre i vini.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Il *prof. Cosmo* ha posto il quesito se sia da esaminare la possibilità di far iscrivere nell'Albo Vigneti, in via transitoria, i fondi nei quali vi sia allevamento promiscuo.

Ciò, ed è caso frequente in Romagna, se la « pergoletta » di Albana nella quale vi siano alcune viti di altre uve sia accettabile.

La maggioranza degli intervenuti, e fra questi il rappresentante dei coltivatori diretti, è stata nettamente « intransigente » nel richiedere che non solo nei vigneti specializzati, per i quali è ovvio, ma anche nelle pergolette vi sia « assoluta purezza di varietà ».

Gli agricoltori faranno bene a prevedere subito o l'innesto o l'eliminazione dei loro filari promiscui.

#### ZONA DI PRODUZIONE E DI VINIFICAZIONE

Il problema della zona di vinificazione si è presentato non semplice a causa della imperfetta e lacunosa dizione dell'art. 16 comma d) della legge sulle denominazioni di origine.

Gli intervenuti si sono dimostrati ben conscii della delicatezza ed importanza della questione anche in relazione alle numerose consuetudini ed alle posizioni conseguite.

Sono intervenuti il *sig. Righi* di Imola, il *dott. Arlini*, l'*ing. Madonia*, il *dott. Dolcini*, il *dott. Fanzini*, il *dott. Bernabucci* il quale ha puntualizzato come segue l'argomento:

Come « zona di produzione » — agli effetti della dizione prevista dall'art. 16/d della legge sulle denominazioni di origine — è riconosciuta la sola zona tipica di ogni vino.

Come « zona di vinificazione » quella indicata nel disciplinare proposto e che comprende i territori delle province di Forlì e Ravenna ed i Comuni dell'Imolese.

Sentito il *dott. Malucelli* del Laboratorio di analisi di Forlì sono stati così indicati i limiti degli estratti, al netto degli zuccheri:

Albana e Trebbiano . . . . .	minimo 18 - massimo 26
Sangiovese . . . . .	minimo 20 - massimo 28

\* \* \*

Al termine della riunione il Presidente dell'Ente Vini ha ringraziato il *prof. Cosmo* e la Commissione Ministeriale per l'interessamento dimostrato ed ha espresso la propria soddisfazione per il tangibile risultato raggiunto dalla Romagna grazie alla concorde azione ed alla dinamica attività svolta dall'Ente.

La Romagna sta conseguendo risultati non ancora raggiunti da regioni con notevole « nome » in campo vinicolo e questo dice, meglio di ogni altro argomento, quanto sia da apprezzare l'attività dell'Ente Vini.

**L'Ente Vini raccomanda ai sigg. Associati che vendono « tipico » in damigiane di sigillarle con il prescritto Marchio dell'Ente.**

## La legge « 930 » sulle « denominazioni »

# COMINCIAMO A CAPIRE COME FUNZIONA

Innanzitutto è da dire che è una legge che vuole « tutelare » quel grande « mino- rato » che è stato, sino ad ora, il buon vino.

Tutelando il buon vino si tutela, naturalmente, il buon produttore di uve tipiche. Soprattutto si moralizza, e ne era l'ora, tutta la attività che gravita su un settore di estrema importanza per l'agricoltura.

Quello che la legge vuole perché un « vino tipico » sia veramente tale, come deve essere chiamato, come « non » deve essere chiamato (il diritto di nome viene finalmente riconosciuto e chi, non avendone i requisiti, ne fa abuso viene punito) come viene accertato sia alla produzione che alla trasformazione ed alla vendita, tutto questo verrà illustrato per comodità di quanti non avessero avuto modo di prenderne diretta cognizione.

Alcune norme iniziali, intanto, circa le denominazioni.

### DISCIPLINA DEL NOME

ART. 8 - Dalla data di entrata in vigore dei decreti di riconoscimento di cui al precedente art. 4, le denominazioni di origine « controllate » o « controllate e garantite » non potranno essere usate se non in conformità di quanto stabilito nei decreti medesimi.

A partire dalla stessa data è vietato qualificare, direttamente o indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine « controllata » o « controllata e garantita », in modo non espressamente consentito dai decreti di riconoscimento.

Nel silenzio di essi, il divieto di cui al precedente comma non si estende all'impiego di sottospecificazioni geografiche veritiere (come nomi di fattorie, di tenute, di Comuni, di frazioni)....

Il riconoscimento di una denominazione di origine « controllata » esclude la possibilità di impiegare la denominazione stessa con denominazione di origine semplice. Il riconoscimento di una denominazione di origine « controllata e garantita » esclude la possibilità di impiegare la denominazione stessa sia come denominazione di origine « controllata » che come denominazione di origine semplice.

I disciplinari di produzione prevedono, cioè, la « denominazione » di ogni singolo vino controllato. L'indebito uso di tali denominazioni è vietato dalla legge e punito ai sensi dell'art. 28 che dice:

*Chiunque produce, vende, pone in ven-*

## L'ASSEMBLEA DELL'ENTE

Il 7 febbraio u. s. a Forlì è stata tenuta l'Assemblea degli Associati all'Ente Vini Tipici Romagnoli che ha approvato, alla unanimità, la relazione del Consiglio, il bilancio al 30 settembre u. s. e le variazioni dello Statuto necessarie per adeguare l'attività dell'Ente alla recente legislazione vinicola.

Il prossimo numero della « Mercuriale » riporterà i passi più salienti della relazione del Consiglio.

*dita o comunque distribuisce per il consumo con denominazione di origine « controllata » o « controllata e garantita » vini che non hanno i requisiti richiesti per l'uso di tali denominazioni, è punito con la reclusione fino a un anno e con la multa da L. 20.000 a L. 100.000 per ogni ettolitro o frazione di ettolitro di prodotto.*

*Qualora si tratti di infrazioni relative a lievi differenze nelle gradazioni o alle disposizioni sulla etichettatura, non si applica la reclusione e la multa è ridotta ad un quarto.*

### CONCORRENZA SLEALE

Il citato art. 28 è posto sotto il capo V intitolato « Disposizioni contro le frodi e la sleale concorrenza ».

Inutile dire, quindi, che usare i termini « Albana », « Sangiovese » e « Trebbiano » per qualificare prodotti con caratteristiche diffidenti dal « disciplinare » viola la legge che così dispone:

ART. 31 - Chiunque usa le denominazioni di origine « controllata » o « controllata e garantita » per vini che non hanno i requisiti richiesti per l'uso di tali denominazioni, premettendo le parole « tipo », « gusto » « uso », « sistema » e simili o impiega maggiorativi, diminutivi od altre deformazioni delle denominazioni stesse o comunque fa uso di indicazioni, illustrazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è punito con la reclusione sino a due mesi e con la multa sino a lire 200.000.

Le stesse pene si applicano anche quando le parole o le denominazioni alterate di cui al comma precedente sono poste sugli involucri, sugli imballaggi, sulle carte di commercio ed in genere sui mezzi pubblicitari.

ART. 32 - Chiunque adotta le denominazioni di origine « controllate » o « controllate e garantite » come « ragione sociale » o come « ditta » e ne fa uso, è punito con l'amenda da lire 20.000 a lire 200.000.

La disposizione di cui al comma precedente si applicherà dopo un anno dalla data di entrata in vigore del decreto di riconoscimento della denominazione di origine.

Per le ditte già esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto è data facoltà al Ministro per l'Agricoltura e per le foreste di concerto con il Ministro per l'Industria e commercio, sentito il Comitato nazionale, di consentire il proseguimento dell'utilizzazione della vecchia denominazione o ragione sociale in etichette preventivamente approvate.

### IL DIRITTO AL NOME

In breve si è riconosciuto, con la legge antifrodi, che non è vino quello che non abbia un minimo di gradazione alcoolica e che non può ottenersi vino da uve inferiori ad una certa gradazione minima naturale.

Con la legge sulle « denominazioni » si vuole che mantengano il nome del vitigno solo le produzioni conformi al disciplinare approvato dal Capo dello Stato — con pesanti obblighi di ogni genere come si vede nel resoconto a fianco — ma con la soddisfazione, almeno di sapere che a quel nome esse ed esse sole abbiano diritto.

Un po' come per le famiglie, insomma: il nome viene riconosciuto solo ai figli legittimi.

Nei prossimi numeri proseguirà l'esame



## IL « TIPICO »

L'Ente Vini ha riconosciuto ultimamente la idoneità delle seguenti produzioni:

**ALBANA di Romagna (secca prod. 1964)**

CAMPANINI MARINO - Castel S. Pietro Terme - q.li 100

Az. Agr. PASOLINI DALL'ONDA - Imola - q.li 100  
CANTINA SOCIALE SASSO MORELLI (con merito) - q.li 70

Az. Agr. BACCHINI - Tebano - q.li 76  
Ditta ZANZI - Faenza - q.li 500

PEZZI MARINO - Bertinoro - q.li 150

COTTI Dr. EDELWEISS (con merito) - Imola - q.li 75

SIGLA - Castelbolognese - q.li 100

CANTINA SOCIALE FAENZA - q.li 25

**ALBANA di Romagna (amab. prod. 1964)**

Ditta ZANZI - Faenza - già esaurito

MISSIROLI MARCELLO - Bertinoro - q.li 7

PEZZI MARINO - Bertinoro - q.li 115

SIGLA - Castelbolognese - q.li 80

**SANGIOVESE di Romagna (prod. 1964)**

Az. Agr. PASOLINI DALL'ONDA - Imola - q.li 26  
VERNI - Cattolica - q.li 100

F.lli BERNARDI - Verucchio - q.li 12

RAFFAELLI SEBASTIANO - Rimini - q.li 35

Dott. POLLONI - Rimini - q.li 36

CALBUCCI ALVARO - Mercato Saraceno - q.li 50

PICCHI ALBANO - Meldola - q.li 312

CANTINA SOCIALE RONCO - q.li 500

Ditt ZANZI - Faenza - già esaurito

PEZZI MARINO - Bertinoro - q.li 440

SIGLA - Castelbolognese - q.li 150

CANTINA SOCIALE RIMINI (con merito) - quintali 112,50

CANTINA SOCIALE FAENZA - q.li 24 (1963)

MISSIROLI MARCELLO (con merito) - Bertinoro - q.li 60 (1965)

**TREBBIANO di Romagna (prod. 1964)**

Az. Agr. PASOLINI DALL'ONDA - Imola - q.li 85

C.A.P. - Enopolio Rimini - q.li 270

CANTINA SOCIALE RUSSI (con merito) - q.li 370

Ditta ZANZI (con merito) - Faenza - q.li 100 (1961)

SIGLA - Castelbolognese - q.li 120

CANTINA SOCIALE FAENZA - q.li 100

Non sono ancora iniziati i controlli della produzione 1965 — con una sola eccezione — dai quali si attendono, però risultati incoraggianti.

## ALFREDO BALDUCCI

*i migliori prodotti per l'enologia*

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21 755

## Ragazzini

OFFICINA MECCANICA

## POMPE ENOLOGICHE

*le migliori*

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

## Lettere alla MERCURIALE

### Una idea per la Pasqua

La « Mercuriale » scorsa dette rilievo ad una idea di un dettagliante di Forlì che proponeva di « vendere su prenotazione » le confezioni omaggio pasquali.

Al riguardo è pervenuta la seguente lettera:

Rimini, 20 gennaio

*Ho letto con interesse la lettera della gentile Collega di Forlì circa la vendita delle confezioni di vino tipico con il sistema delle « prenotazioni ».*

*Se ho ben capito noi dovremmo tenere delle confezioni « campione » presso i nostri negozi, segnare l'indirizzo al quale devono essere spedite e... ritirare il prezzo! Consegnare poi questo indirizzo alla ditta confezionatrice per la spedizione.*

*Mi sembra che l'idea sia buona e non c'è bisogno di dire dei vantaggi che ci sono per tutti.*

*Bisogna però che le ditte imbottigliatrici si facciano avanti subito, che preparino i cartelli e tutta la organizzazione di prenotazione e spedizione, che mandino subito cioè i loro rappresentanti per i necessari accordi.*

*L'idea è buona e se daremo una mano ai vini tipici romagnoli sapremo di darla, oltretutto, anche a noi stessi!*

(lettera firmata)

Fa piacere constatare come sia sufficiente gettare il seme... perché lo si veda subito crescere! L'idea dell'esercente di alimentari di Forlì, pubblicata sulla « Mercuriale » di gennaio, è stata subito raccolta con entusiasmo dal collega riminese.

Questo dovrebbe indurre ora « le migliori » Ditte confezionatrici romagnole:

— a preparare dei contenitori, in cartone, estetici e pratici, basandosi, a nostro avviso, sulla confezione da 6 bottiglie (ma non trascurando le altre); Antinori, ad esempio, ha presentato quest'anno una confezione da 2 molto elegante e funzionale;

— a prendere contatto con gli esercenti facendo un lavoro capillare che non mancherà di dare soddisfazioni (sono circa 2000 tra Romagna e Bologna);

— a metterci dentro... roba buona!, cioè con il marchio dell'Ente Vini.

### A. P. A.

PRODOTTI CHIMICI ED ENOLOGICI

Cure malattie vini  
Analisi con certificato

FAENZA - Via XX Settembre, 4 - Telefono 22 6 72

## Vetrine e concorsi

Il « Resto del Carlino » ha pubblicato una notizia da Faenza circa un « Concorso delle vetrine » per mettere in risalto i vini tipici romagnoli.

Di cosa si tratta? Chi l'ha organizzata?

CARLO ROSSI

È stata un'idea della Pro-loco di Faenza in accordo con il Comune e l'Ente Vini.

Oltre 20 vetrine, nel periodo natalizio, si sono adornate di bottiglie con il marchio; non vetrine di alimentaristi, ma tutte le vetrine migliori erano in gara.

Un orefice, ad esempio, ha esposto una sola bottiglia di Albana di Romagna al cui collo aveva posto una collana di perle ed un cartellino che diceva: « Ecco 2 gioielli ».

I migliori esercizi, cioè, si sono avvalsi del « motivo » Vino Tipico Romagnolo per fargli pubblicità..., ma anche, intelligentemente, per farsene.

Ci risulta che altre Pro-loco di Romagna stanno esaminando l'idea per attuarla a Pasqua.

## Enoteca « minima,, per i ristoranti

È ora che anche per « bere » inizi la dovuta moralizzazione. I gestori dei ristoranti possono far molto in questa direzione. Per parte mia propongo che ogni esercizio romagnolo si senta il dovere di tenere una piccola « enoteca » con tutte le produzioni di pregio delle ditte della nostra zona; io ho dato il buon esempio ed ho esposto questo cartello: « In questo ristorante si servono solo vini romagnoli con il marchio di tipicità ».

E. Z.

È una proposta interessante. Da notizie assunte risulta che l'Ente Vini ha in esame la creazione di una targa in ceramica per contraddistinguere i locali in cui si è sicuri di trovare prodotti « tipici ».

Ci sembra che le due iniziative mirino egregiamente allo stesso scopo.

## L'Ente Vini alla Fiera di Milano

**Le spett. Associate all'Ente Vini che intendono essere rappresentate alla Fiera di Milano (con le particolarità della Fiera di Bologna 1965) sono pregate di porsi urgentemente in contatto con la Segreteria dell'Ente.**

### A Cesena

#### PREPARAZIONE SPECIALISTI DI CANTINA

Sono chiamati, esattamente, « marescialli » di cantina quelli che partecipano ai corsi che, con la collaborazione dell'Ente Vini, vengono organizzati nei diversi Comuni facendo capo alle scuole agrarie.

Il 16 febbraio inizierà quello presso l'Istituto Tecnico Agrario di Cesena, prossimamente si aprirà quello di Imola, mentre, nel 1965, se ne è tenuto uno presso la Scuola « Caldesi » di Faenza.

Il dott. Guido Marri è stato incaricato di svolgere la parte più importante del corso, quella tecnico-enologica.

Il nuovo impulso che sarà proprio della produzione vitivinicola in conseguenza della nuova legislazione e della intelligente azione degli operatori romagnoli che hanno dato vita all'Ente Vini, fa porre sin d'ora la domanda: a quando un istituto tecnico con indirizzo specifico « vino » in Romagna?

## Quanti sono ?

Si sente molto parlare dell'Ente Vini Romagnoli e questa « Mercuriale » lo menziona spesso.

In attesa di dire approfonditamente degli scopi che si ripromette, proviamo a contare quelli che ne fanno parte.

Sono esattamente:

CANTINE SOCIALI . . . . n. 14

PRODUTTORI SINGOLI . . . . n. 108

COMMERCianti ed

INDUSTRIALI VINICOLI . . . . n. 24

Il nerbo, cioè, della produzione romagnola aderisce all'Ente Vini.

Questo marchio è sulla migliore produzione delle migliori ditte romagnole.



### 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