

MERCURIALE

VINICOLA ROMAGNOLA

Publicazione periodica di informazione sui vini tipici romagnoli - Inserzioni L. 500 per mm. colonna, in abb. da convenirsi - Prezzo L. 50 - Abbonamento annuo L. 550 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

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

Febbraio 1967 / III / 2

La « 930 »: cominciamo a capire come funziona

Attenti alle parole!

È finito il tempo che "tutto andava". Non si può dire alla TV o sui giornali: "il vino a denominazione di origine" se non se ne ha diritto. I Consorzi iniziano la loro azione di effettiva tutela.

VII

Le cose è bene chiarirle subito, così come si fa con i bambini sin dall'inizio quando « gli si insegna l'educazione ».

È facile previsione che gli inizi della « 930 » saranno caldi, che la Magistratura sarà chiamata a dire la sua e anche questo modo « civile » è un sistema per chiarire subito le cose.

Vi riportiamo oggi tre lettere, che si esprimono molto bene da sole senza bisogno di tanti commenti.

La prima, e lo constatiamo con grande soddisfazione, è dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.

La « calda » Romagna promette di esserlo anche in materia di vini... e non è difficile dato il genere!

LA GRANDE PUBBLICITA'

A chi scrive l'Ente Vini?

Al Ministro dell'Agricoltura, al Presidente ed ai Membri del Comitato Nazionale per le Denominazioni di Origine, a tutti i Consorzi di Difesa dei Vini Tipici d'Italia.

In data 19 dicembre 1966 l'Ente Vini dice al Ministro ed alle altre illustri persone esattamente questo:

L'Assemblea dei Consorzi Difesa Vini Tipici d'Italia, tenuta a Forlì nel settembre scorso, convenne che la difesa del nome

fosse uno dei primi doveri in materia di vini di qualità.

Viceversa si sta assistendo in questi giorni ad una campagna pubblicitaria di grandi dimensioni, a mezzo radio e giornali, nella quale la specifica « vino a denominazione di origine » viene usata per prodotti quali il « Rosso Toscano » e il « Lambrusco dell'Emilia », che si ritiene non abbiano nessuna delle caratteristiche volute dalla legge per poter avere diritto a fregiarsi di tale distintivo.

L'inflazione nell'uso della precisa terminologia indicata dalla legge avrà effetti gravemente negativi sui vini a denominazione semplice e, soprattutto, su quelli a denominazione « controllata » che si apprestano ad avere, finalmente, il dovuto riconoscimento.

Se però si consentirà una ennesima confusione contro i vini di qualità, sarà perpetrato un ulteriore grave attentato contro le produzioni di pregio schiacciate da quelle industriali, non in quanto tali, ma perché non aventi diritto, per legge, ad essere lanciate come « a denominazione di origine ».

Gli artt. 1 e 3 della legge 930, precisano i requisiti di un vino per potersi fregiare delle denominazioni di origine, e la « zona » naturalmente deve essere « dimensionata » e « qualificata » e non macroscopica ed a estensione regionale toscana od emiliana, come deve essere dimensionata qualsiasi zona di produzione di vini di qualità.

L'art. 16 poi, consente l'uso della specifica delle « denominazioni di origine » solo per i vini « controllati ».

Si chiede, quindi, al Sig. Ministro dell'Agricoltura ed al Comitato Nazionale per

(segue a pag. 2)

La prima riunione del nuovo Consiglio

ANTICIPARE E PREPARARE

« Presto ci sarà il decreto per l'Albana di Romagna. Si deve essere pronti per far scattare il meccanismo burocratico »

Il nuovo Consiglio dell'Ente Vini si è riunito a Forlì il 16 u. s. ed ha esaminato i seguenti problemi:

— elezione dei 2 vice presidenti nelle persone del dott. Pasquale Baccherini di Faenza e cav. Lionello Casali di Cesena;

— bilancio preventivo per l'esercizio 1966-67;

— azione da svolgere in attesa che pervengano i decreti definitivi del Pre-

sidente della Repubblica sull'Albana di Romagna e Sangiovese di Romagna: ha convenuto che sia da svolgere uno studio nelle province che già hanno in corso la nuova disciplina per avvalersi della loro esperienza ed anticipare e migliorare il lavoro da svolgere.

Per questo incombente saranno interessate le Camere di Commercio e gli Ispettorati dell'Agricoltura.

(segue a pag. 4)

LE QUOTAZIONI

Ci risulta che il Presidente dell'Ente Vini ha inviato al Ministro dell'Agricoltura un telegramma del seguente tenore:

Fortissimo ritardo pubblicazione decreto Presidente Repubblica circa vino Albana di Romagna sorprende per sua inspiegabilità et danneggia nostra economia vinicola alt

*Prego vivamente Suo interessamento alt
Presidente Ente Vini Romagnoli*

Volevamo fare un richiamo su questo fatto, inspiegabile come dice l'ing. Madonia, ma constatiamo con piacere, ancora una volta, che l'Ente Vini non ha certo bisogno di sollecitatori.

Resta il fatto — ed è bene segnalarlo a tutte lettere — che le cose vanno molto per le lunghe: lo stesso disciplinare del Sangiovese di Romagna ha impiegato un tempo lunghissimo prima di arrivare alla prima pubblicazione.

C'è tanto tempo perduto da riguadagnare! Perché allora perderne, senza ragione, ancora altro?

Il Consiglio dell'Ente Vini ha esaminato anche quanto sarebbe opportuno fare non appena pubblicato il primo decreto del Presidente della Repubblica (l'Albana di Romagna) per quanto riguarda gli adempimenti formali.

Importante, anche qui, non perdere tempo; si tratta del giusto guadagno — che ora non c'è — da assicurare ai produttori, ai migliori anzi e quindi più meritevoli e sono moltissimi.

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

Sempre interessante la crescente quantità di bottiglie col marchio e la dicitura «... di Romagna».

Quotazioni stazionarie e cioè:

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

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

SANGIOVESE DI ROMAGNA

In terza pagina viene riportato integralmente il disciplinare apparso sulla G.U. 320.

Buone le contrattazioni con i seguenti prezzi:

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

TREBBIANO DI ROMAGNA

Secondo una decisione del Consiglio dell'Ente, questo vino avrà il marchio solo se con produzioni di 11,5, ridotta ad 11 se di particolare pregio.

Prezzi invariati e cioè:

— zone collinari L. 120-150
— altre zone L. 90-110.

* cioè il « denominazione di origine controllata » e « denominazione di origine semplice ».

(segue a pag. 2)

AL PRESIDENTE "ONORARIO"

Ci è gradito riportare la lettera che il Presidente dell'Ente Vini Romagnoli ha indirizzato al sen. Aldo Spallicci:

30 dicembre 1966

Caro Senatore,

L'Assemblea dell'Ente ha voluto riconfermarmi alla Presidenza anche per il triennio 1966-69 e nell'accingermi a questa ulteriore, ma grata « fatica » mi è gradito inviarLe il saluto più vivo dell'Assemblea, del Consiglio e mio personale.

L'Ente sta svolgendo una mole sempre più ampia di lavoro — come Ella avrà modo di vedere dagli atti — e ciò è indubbiamente segno di vitalità.

Ci sono, naturalmente, sempre maggiori e più cose da fare e cercheremo di porre ogni nostro miglior impegno seguendo il buon esempio che Lei, quale primo Presidente del nostro Ente, il primo organismo « concreto » a dimensione « romagnola », ci ha dato.

La prego accogliere, illustre Senatore, i miei migliori saluti ed auguri per il nuovo anno.

Ing. MINO MADONIA

Aldo Spallicci ha dato molto alla Romagna, in ogni campo. Quando, cinque anni fa, Gli fu detto che c'era bisogno di Lui anche per l'Ente Vini, disse semplicemente: « Burdell, a sò

a qua! ». E si ritirò quando vide che le cose si erano messe a posto.

Il ringraziamento ed il saluto dell'ing. Madonia è anche quello della « Mercuriale ».

Attenti alle parole!

(seguito da pag. 1)

la Tutela delle Denominazioni di Origine la pronta applicazione degli articoli 3 e 16 della legge 930 a salvaguardia dei vini italiani di qualità.

La posizione assunta dall'Ente Vini Romagnoli è, a nostro avviso, ineccepibile, specie per quanto concerne la difesa delle « denominazioni » di origine semplici e soprattutto la « dimensione » della zona tipica ed i titoli effettivi, non inventati, che il prodotto deve avere.

E su di questo ritorneremo.

Qualcun altro la pensa allo stesso modo, esattamente il Consorzio del « Vino Chianti Colline Pisane » che scrive all'Ente Vini:

Egregio Presidente,

La ringrazio della comunicazione che ha voluto fare in data 19 dicembre u.s.

Avevo in merito già provveduto a fare la giusta protesta esclusivamente per il Vino rosso Toscano.

E nello stesso modo la pensa anche il « Consorzio del Gattinara » che scrive al Ministro ed al Comitato Nazionale dicendo:

Si sta assistendo in questi giorni ad una grande campagna pubblicitaria nella quale la specifica « vino a denominazione di origine » viene usata per prodotti che si ritiene non abbiano nessuna delle caratteristiche volute dalla legge per poter avere diritto a fregiarsi di tale distintivo.

A questo si è aggiunto l'insegnamento tecnico della fabbricazione del vino senza uva fatto dalla Televisione.

Se si consentirà una tale confusione le produzioni pregiate, specie quelle che hanno già ottenuto la denominazione di origine controllata saranno schiacciate da prodotti similari in spregio alla legge 930.

Si chiede quindi all'On. Ministro ed al Comitato Nazionale per la tutela dei vini che siano prontamente fatti osservare gli artt. 3 e 16 della legge 930.

Avevamo ragione quando dicevamo che i Consorzi Volontari sono l'ultima, ma validissima, trincea dei galantuomini.

Le quotazioni

(seguito da pag. 1)

IL COMUNE

Mediocri le quotazioni, che, ed è ben strano, sono fra le più basse del listino nazionale:

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

Mosti muti: prezzo medio L. 620-650 con punte sino a L. 660 al grado Bé.



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

AGENDA VINICOLA 1967

È inutile farsi illusioni, poter pensare che si possa continuare a lavorare « a spanna ».

Ogni attività implica precise conoscenze tecniche, legali, amministrative.

Il vino è diventato una materia difficile e benvenuto è chi ci aiuta ad entrare nella materia.

È ciò che fa l'Editore LUIGI SCIALPI di Roma, via De Carolis 31, con questa sua decima edizione della

AGENDA VINICOLA 1967

Eccone i titoli più importanti:

INDICE RIASSUNTIVO

PRESENTAZIONE del Prof. Giovanni Dalmasso
INDICE SOMMARIO
INDICE CRONOLOGICO
INDICE ANALITICO-ALFABETICO
INDICE DELLE CIRCOLARI MINISTERIALI
INDICE DEGLI ENTI, CONSORZI, COOPERATIVE E AZIENDE VINICOLE INSERZIONISTE
INDICE DELLE DITTE INSERZIONISTE FORNITRICI DI MACCHINE, PRODOTTI E SERVIZI PER L'ENOLOGIA
NORME D'IMPIEGO DEL FERROCIANURO DI POTASSIO IN ENOLOGIA
L'UVA E IL VINO NELLA FILATELIA
DIARIO 1967

DATI STATISTICI SULLA PRODUZIONE DEL VINO IN ITALIA NEGLI ULTIMI 60 ANNI

NORME PER LA REPRESSIONE DELLE FRODI NELLA PREPARAZIONE E NEL COMMERCIO DEI MOSTI, VINI E ACETI

LA NUOVA LEGGE SUI MOSTI, VINI ED ACETI NEL PRIMO ANNO DI APPLICAZIONE (commento dell'Avv. Giovanni Barbero)

ELENCO DEGLI ISTITUTI DI VIGILANZA PER IL SERVIZIO REPRESSIONE FRODI

TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI MOSTI E DEI VINI AGGIORNAMENTO DEL « CODICE DEL VINO » (provvedimenti emanati dal 10-9-1964 al 5-11-1966)

AGGIORNAMENTI DEL « CODICE DEGLI ALCOLI DELLE ACQUEVITI E DEI LIQUORI » (provvedimenti emanati dal 5-5-1962 al 5-11-1962)

ENOTECNICI LIBERI PROFESSIONISTI

RUBRICA DEGLI INDIRIZZI UTILI (Ditte fornitrici di macchine, prodotti e servizi per l'enoologia)

I CONSORZI PER LA DIFESA DEI VINI TIPICI E PREGIATI

HA LEGITTIMITÀ COSTITUZIONALE il D.P.R. 12 febr. 1965, n. 162?

La consigliamo ai lettori della « Mercuriale ». È veramente completa, oltre 500 pagine. Quanto costa? Costa L. 3.500 per pagamento anticipato e L. 3.950 se spedito contrassegno. Tale prezzo di L. 3.500 è ridotto a L. 2.975 per gli abbonati, ed inserzionisti, alla Rivista « VINI D'ITALIA » o al « GIORNALE DEI DISTILLATORI », pubblicazioni edito dallo stesso Scialpi.

IL "SIGNOR", SANGIOVESE DI ROMAGNA

Il progetto di disciplinare deve essere conosciuto da tutti, è la «carta costituzionale» di un grande vino

La Gazzetta Ufficiale n. 320 ha riportato la proposta di disciplinare del Sangiovese di Romagna presentata dall'Ente Vini Romagnoli con alcune varianti introdotte dal Comitato Nazionale per la Denominazione di Origine dei vini.

Il nome

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

Dove si può produrre

ART. 2 - Il vino «Sangiovese di Romagna» deve essere ottenuto esclusivamente dalle uve del vitigno «Sangiovese» prodotte nella zona appresso descritta:

PROVINCIA DI FORLÌ, comuni di: Bertinoro - Borghi - Castrocaro - Terra del Sole - Cattolica - Cesena - Civitella di Romagna - Coriano - Dovadola - Forlì - Forlimpopoli - Galeata - Gemmano - Longiano - Meldola - Mercato Saraceno - Misano Adriatico - Modigliana - Mondaino - Monte Colombo - Montefioreconca - Monte Grido - Montescudo - Montiano - Morciano di Romagna - Poggio Berni - Portico - San Benedetto - Predappio - Riccione - Rimini - Rocca S. Casciano - Roncofreddo - Saludecio - S. Arcangelo di Romagna - S. Clemente - S. Giovanni in Marignano - Santa Sofia - Savignano sul Rubicone - Sogliano al Rubicone - Sorbano - Sarsina - Tredozio - Verucchio.

Per i comuni di Cattolica, Misano, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, Montiano, Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli, Forlì, il limite a valle è così delimitato (come precisato nella G. U.).

PROVINCIA DI RAVENNA comuni di: Brisighella - Casola Valsenio - Castelbolognese - Faenza - Riolo Terme.

Per i comuni di Faenza e Castelbolognese, il limite a valle è così delimitato (come precisato nella G. U.).

PROVINCIA DI BOLOGNA comuni di: Borgo Tossignano - Casal Fiumanese - Castel S. Pietro Terme - Dozza Imolese - Fontanelice - Imola - Ozzano dell'Emilia.

Per i comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato:

Comune di Imola, dalla ferrovia Rimini-Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa fino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel comune di C. guelfo;

Comune di Ozzano, dalla ferrovia Rimini-Bologna.

Coltivazione e vinificazione

ART. 3 - Le condizioni di coltura della vite devono essere quelle tradizionali della zona atte a conferire e mantenere alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche. La tecnica di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comun-

que atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

È esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima ad ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a quintali 110 di uva ed a tale limite dovrà essere riportata in casi eccezionali — purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo — attraverso una accurata censita delle uve. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata rapportando la effettiva superficie coperta dalla vite.

Non potranno venire iscritti all'Albo i vigneti nei quali sono presenti vitigni diversi dal Sangiovese.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

ART. 4 - Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle provincie di Forlì e Ravenna e dei Comuni di Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Imola, Fontanelice, Casal Fiumanese, Borgo Tossignano, Ozzano della provincia di Bologna.

ART. 5 - Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

Eventuali aggiunte correttive dovranno essere effettuate esclusivamente con mosti o vini derivati da uve prodotte nella zona delimitata nel precedente art. 2.

Requisiti al consumo

ART. 6 - Il vino «Sangiovese di Romagna», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

limpidezza: brillante;
colore: rosso rubino, talora con orli violacei;

odore: vinoso con profumo delicato che ricorda la viola;

sapore: asciutto, armonico, talvolta anche un po' tannico; con retrogusto gradevolmente amarognolo;

esente da qualsiasi difetto nel colore, odore e sapore;

gradazione alcolica complessiva minima gradi 11,5;

acidità totale: dal 5 al 7 per mille;

estratto secco netto: da 20 a 28 grammi per litro.

Il 1° aprile

ART. 7 - L'immissione al consumo del vino «Sangiovese di Romagna» con la denominazione di origine, non è consentita prima del 1° aprile successivo alla vendemmia in cui detti vini sono stati condotti.

La "riserva"

ART. 8 - Il vino «Sangiovese di Romagna» sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 2 anni, può portare, come specificazione aggiuntiva, la dizione «Riserva». Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Le "zone classiche"

ART. 9 - Alla denominazione «Sangiovese di Romagna» sono consentite eventuali sottospecificazioni geografiche che facciano riferimento a determinate località ricadenti nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 2.

L'annata

Sulla bottiglia o altri recipienti contenenti vino «Sangiovese di Romagna» può figurare l'indicazione della annata di produzione, purché veritiera e documentata.

Solo il nome

È vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili.



Anche una bella fotografia è utile per imparare. L'etichetta della bottiglia — ad esempio — non è aggiornata: manca infatti il «... di Romagna» nello stesso carattere. Si potrebbe chiamare solo «Sangiovese»? Noi diciamo «no»!

Lettere alla MERCURIALE

AUTOSTRADA "DI ROMAGNA,"

... ed infine devo darle atto della ottima idea circa il modo di chiamare l'Autostrada F-14.

Per noi che siamo lontani e che possiamo venire a casa solo 1 o 2 volte all'anno, il solo fatto di programmare i nostri viaggi, dire che, dopo l'Autostrada « del Sole » prenderemo quella « di Romagna », è un po' come abbreviare la strada!

Ed è senz'altro giusto che è una grande pubblicità per la Romagna tutta che non costerà niente e varrà miliardi!

Roma.

Prof. E. M.

Non c'è bisogno, penso, di grandi decisioni per mettere in attuazione una cosa che sarà molto utile e non ci costerà niente, come giustamente dice anche Lei.

Basta solo che cominciamo noi, comincino i giornali, i Comuni, le Camere di Commercio e, soprattutto, gli Enti Provinciali del Turismo e le Aziende di Soggiorno.

... Gli altri ci verranno dietro!

"Ho fatto bella figura!,"

Per la prima volta ho seguito il vostro consiglio di regalare vino tipico romagnolo con il marchio del Passatore e vi assicuro che ho fatto una gran bella figura!

Il marchio, veramente, è una garanzia ed un valore di grande portata...

Meldola.

(lettera firmata)

... e non è stato il solo!

Ci risulta che le vendite di confezioni di vino romagnolo delle Ditte associate all'Ente Vini hanno avuto un grande balzo, il 100% in più circa, come abbiamo detto anche nella « Mercuriale » di gennaio.

È naturale sia così (ma non lo era affatto sino a qualche tempo fa!) perché quando si ha la sicurezza di cosa si offre non c'è niente di meglio per farsi ricordare con piacere.

E non una volta sola, ma 6, 12, 24 volte, a seconda di quante bottiglie si sono offerte.

Se il vino poi, com'è nel nostro caso, è di quello che si fa rispettare — e questo è sempre nel caso delle bottiglie contrassegnate con

CANTINA SOCIALE DI SASSO MORELLI

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

Aderente

all'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli

Vini Tipici Romagnoli ALBANA DI ROMAGNA SANGIOVESE DI ROMAGNA TREBBIANO DI ROMAGNA

in vendita diretta ai consumatori (damigiane
bottiglioni - bottiglie)

**Nella vostra Cantina i vini genuini
delle vigne romagnole!**

**Qualità controllata e garantita con prezzi
di assoluta concorrenza**

ORARIO DI VENDITA:

Tutti i giorni feriali dalle ore 15 alle ore 17

il marchio dell'Ente Vini Romagnoli di cui è nota la scrupolosità di azione e la serietà delle Ditte associate — allora le lodi ed il riconoscimento per chi ha offerto non hanno limiti!

Il vino poi, è un vecchio detto, vale di più di quanto costi, e questo è particolarmente vero per i nostri.

IL VINO DEL PAPA

Ho letto da qualche parte, ma non ricordo più dove, che il Trebbiano era « il vino del Papa ».

Saprebbe dirmi da dove proviene questo detto?

Forlì.

VITTORIA MONTI

Penso Lei abbia letto quello che scrisse Sante Lancerio nel suo trattato « Della qualità dei vini ».

Il Lancerio, che fu « bottigliere » di papa Paolo III, ha lasciato una interessante relazione di suoi viaggi, anzi — a dirla con le sue parole — « dei faticosi viaggi che S. S. fece nel suo pontificato e dove erano li buoni vini ottimi, e quelli che esso volentieri beveva con l'esperienza anco da me fatta ».

Al nostro Trebbiano, il Lancerio dice che il Papa « volentieri lo beveva in autunno, fra la nova e vecchia stagione ».

Quando si sostiene che il Trebbiano di Romagna è il « vino dell'avvenire » non si parla a caso: lo si dice sulla base delle « grandi cose del passato! ».

La tradizione di fare del Trebbiano di Ro-

IN FRANCIA

Il Consiglio dell'Ente Vini ha deciso di organizzare un viaggio di studio per i suoi Associati nel Sud della Francia (regione del Var).

Durata del soggiorno:

— dal 4 al 7 marzo p.v.

— In AEREO, partenza ore 16,30 da Forlì, arrivo a Nizza alle ore 18,30.

— Spesa sulle L. 50.000, tutto compreso.

— Prenotazioni anche per familiari.

— Informazioni all'Ente Vini.

Vedere come lavorano gli altri è sempre interessante ed istruttivo.

magna degno di essere bevuto alla mensa papale è rimasta egregia.

Certe bottiglie Conte Pasolini di Imola, della S.I.G.L.A. di Forlì, della Sociale di Faenza, dei Madonia di Bertinoro (che viene dai poderi della Pievequinta), della Sociale di Rimini, starebbero bene ancora — e come! — in Vaticano.

... e poiché un nuovo Paolo è con noi, è da augurare che vi sia anche un novello Lancerio a rinnovare la tradizione di destinare ogni anno le bottiglie da bere dal Papa in « autunno, fra la nova e vecchia stagione ».

Le decisioni del Consiglio dell'Ente Vini

(seguito da pag. 1)

Il Consiglio ha deliberato inoltre sui seguenti oggetti:

— Commissione per il bilancio: ne fanno parte: il Presidente della C. S. di Faenza, Imola, Cesena, il sig. Calbucci, il sig. Spalletti, il sig. Savazzi, il dott. Melandri;

— Commissione per il riscontro del tipico ed i marchi: è composta dai sigg. Presidenti della C. S. di Rimini, Forlì, Ronco, S.I.G.L.A., cav. Casali, sig. Pantani, sig. Ricci;

— Commissione per l'Albo dei vigneti: è composta dai sigg.: Presidente P.A.F. Faenza, dott. Poggiolini, dott. Emiliani, p. a. Castellari, geom. Montanari, sig. Zanzi, sig. Branzanti;

— repressione frodi - iniziativa del Prefetto di Ravenna;

— difesa della « 930 » contro chi si arroga indebitamente la denominazione di origine e mandato al Presidente per l'eventuale azione giudiziaria;

— potenziamento del laboratorio di analisi dell'Ente e sua attività per conto terzi;

— viaggio di studio in Francia;

— lotta contro la virosi del Sangiovese a Rimini;

— protesta per il ritardo nella pub-

blicazione del decreto per l'Albana di Romagna;

— Centro di studio sui vini romagnoli in collaborazione con l'Università di Bologna e le C.C.I.A. di Forlì, Bologna e Ravenna e gli enti territoriali romagnoli.

Per una svista del proto, nella composizione del Consiglio dell'Ente, apparsa nel numero di gennaio, non figuravano i nomi del dott. ANTONIO POGGIOLINI e del p. a. PIETRO CASTELLARI. Ne chiediamo scusa.

RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

POMPE ENOLOGICHE

le migliori

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

ALFREDO BALDUCCI

i migliori prodotti per l'enologia

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21755