

# MERCURIALE

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

GENNAIO 1971 / VII / 1

ROMAGNOLA

Publicazione periodica di informazione sui vini romagnoli a denominazione d'origine - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convertirsi. Prezzo L. 100 - Abbonamento: annuo L. 1.000; sostenitore L. 10.000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini a d.o.

Verso gli anni ottanta con il

## CLASSICO

per il « SANGIOVESE DI ROMAGNA », secondo le indicazioni del V Convegno Internazionale sul Turismo.

Sono diversi i « padri » cui sarà da riconoscere la paternità dell'idea e la maggioranza, anzi, non romagnoli.

Ecco perché la « battaglia » per la difesa del « nostro » nome è giusta e santa, perché sono addirittura i non romagnoli che, per primi, sono scandalizzati dall'uso impudente che ne viene fatto da altre parti.

Dice la decisione del V Convegno Internazionale di Studi sul Turismo (nel quale, e quasi per caso, erano presenti dei romagnoli che si sono limitati alla pura doverosa ospitalità) che: SANGIOVESE DEVE ESSERE RITENUTO TALE SOLO SE PRODOTTO IN ROMAGNA.

Dice ancora: CONFERIRE LA DENOMINAZIONE DI « CLASSICO »

AL SANGIOVESE PRODOTTO IN ROMAGNA.

Angelici, il gen. Naso, Secchi, il nostro Cassio si litigheranno il merito di aver dato qualcosa di più, un prestigioso attributo, al Sangiovese.

Intanto, anche una differenziazione — doverosa riteniamo — con quello d'Aprilia, il Consiglio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli ha inoltrato al Ministero dell'Agricoltura la domanda di poter aggiungere, nel disciplinare di produzione, l'attributo di « CLASSICO ».

Ma restando sempre beninteso che, come ha detto l'unanimità dei presenti al Convegno sul Turismo, SANGIOVESE E' SOLO QUELLO DI ROMAGNA.

Bruto Sassi

### TRE FATTI (fra i tanti)

- 1 CENTRO UNIVERSITARIO DI RICERCHE: se le cose si mettono come appare, inizierà a funzionare molto presto (vedere servizio a pag. 3).
- 2 DIFESA DEL NOME: non saranno tollerate eccezioni a danno della Romagna.
- 3 I PARACADUTISTI « DEL PASSATORE »: lo spirito « giovane » di giovani « sani » al servizio della tradizione e delle cose migliori di una regione.

Ecco alla soglia del 1971 tre fatti, fra i tanti, per il futuro dei nostri vini.

Il 20 gennaio la

## MARCIA SU MILANO

di tutta la Romagna che presenta le sue cose migliori.

Romagna, gennaio

Il « Patto del Sole » sta marciando gagliardamente. Cos'è? È la — finalmente! — intesa fra gli organismi turistici della Romagna per propagandare e valorizzare unitariamente il bene comune che si chiama « Romagna ».

Il programma del primo anno di comune attività è stato nutrito.

Sono state attuate, o sono in cantiere, molte cose e fra queste c'è, naturalmente, l'incontro con il « quarto potere ».

Dove poteva — o doveva — essere fatto? Nella capitale vera, naturalmente.

Milano.

Il 20 gennaio — al Circolo della Stampa — oltre 300 giornalisti rappresentanti di tutta la stampa italiana saranno messi al corrente dei piani di battaglia dei romagnoli, che non hanno quindi paura di

mostrare le carte, scoprirsi, dare indicazioni al nemico!

Abbiamo tante cose: il sole, la spiaggia, mare, sabbia, cappelletti, frutta, ...e rubiconi e marea di vini. Ma abbiamo soprattutto un cuore così, un capitale immenso in questo gretto mondo tecnocratizzato: la cordialità, l'amicizia, il fatto che la gente si trova bene con noi.

L'Ente Vini è presente nel gruppo, e ce ne compiaciamo.

C'è anche la Società del Passatore che incapperà i giornalisti romagnoli presenti.

Spille in ceramica di Faenza col marchio del Passatore saranno date alle signore.

Tromboni del Passatore agli uomini... e lunari del Passatore.

Una domanda allora: che vini si beranno a tavola?

Cassio P.

## LE QUOTAZIONI

Felice Campanello — lo ricordate? si è interessato più volte dei vini di Romagna — sul « GIORNO » del 22 dicembre ha scritto, sotto il titolo:

« FRANCESE O ITALIANO PURCHÉ COSTI CARISSIMO »:

Cominciano a farsi rispettare però anche i vini italiani. Anzi bisogna dire che è in atto una massiccia riabilitazione del vino nazionale e chi se ne intende chiede soltanto di d.o.c., sigla che distingue le denominazioni di origine controllata. Sono un centinaio i vini sotto tutela legislativa ma, a quanto pare, non sono ancora in atto i controlli che dovrebbero garantire il consumatore, per cui siamo praticamente al punto di prima.

Solo coi vini di Romagna si spende ancora poco, per il resto rincari su tutta la linea. E c'è soprattutto il gusto di fare di ogni vino, anche del più insignificante, qualcosa di raffinato. In bottigliera troviamo tra le « denominazioni controllate » anche vini pugliesi San Severo e Locorotondo che sono da sempre volgarissimi vini da pasto.

È un merito « spendere poco »?

È positivo o negativo agli effetti della stessa « introduzione » che dobbiamo ancora fare a tutti il livello di mercato?

Ecco una domanda che richiede una risposta.

a. d.

## I PREZZI

Il Consiglio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli ha impartito istruzioni sui prezzi minimi che tutti gli associati sono tenuti a rispettare.

Non siamo in grado di pubblicarli perché si tratta di notizie riservate ed interne all'organismo stesso.

Ci è sembrato di capire, peraltro, che si è fatta distinzione, f/ cantina, fra vendita al minuto e quella al rivenditore (grossista o albergatore).

ALBANA DI ROMAGNA

e

SANGIOVESE DI ROMAGNA

i prezzi al dettaglio si allineano sulle L. 450-550 e sono i più bassi fra tutti i vini a d.o.c.

ROSSO e BIANCO ROMAGNA

in aumento la produzione etichettata: al dettaglio L. 200-250 litro.



# DALL' ENTE VINI

Il Consiglio dell'Ente richiederà, per

## DIFFERENZIARE

la qualifica di « CLASSICO » per il « Sangiovese di Romagna » e quale prima misura per distinguere il nostro vino.

Il Consiglio dell'Ente, che si è riunito a Forlì il 9 u.s. sotto la presidenza di Evaristo Zambelli, ha esaminato una nutrita serie di argomenti fra i quali campeggia sempre la preoccupazione per la salvaguardia dei nomi dei nostri vini esposti alla più preoccupante e subdola concorrenza da parte delle altre zone.

Ecco le decisioni adottate:

### 1) MOZIONE DEL V CONVEGNO INTERN. DI STUDI SUL TURISMO.

Il Consiglio ha espresso il suo più sentito ringraziamento per l'alto contributo giuridico apportato ed ha deciso di accogliere totalmente, e con entusiasmo, la proposta di richiedere per il nostro Sangiovese l'attributo di « CLASSICO ».

2) **Vivaio di barbatelle certificate di Tebano:** ha preso atto di una comunicazione della direzione circa le certificazioni effettuate sulla produzione 1970 che contribuisce sempre di più a qualificare la nostra zona come una delle migliori produttrici di materiale selezionato.

3) **Servizio prelievo campioni:** l'iniziativa dell'Ente di collaborare con l'Istituto incaricato delle analisi del vino destinato all'esportazione sta funzionando egregiamente a vantaggio di tutti i produttori di Romagna.

4) **Centro Universitario di Ricerche:** riconferma l'intenzione di dare ogni collaborazione per la pronta entrata in attività di tale dotazione di cui la Romagna ha assoluto bisogno e ringrazia vivamente l'Università per le iniziative assunte.

5) **Gruppo Consorzi Romagnoli Emiliani:** approva la proposta di creare un gruppo di Consorzi per una azione concertata a vantaggio di tutti i produttori vitivinicoli.

6) **Zona del Trebbiano di Romagna:** ha incaricato la Commissione di esaminare, con criteri di stretta prudenza, l'esame di alcune isole aventi tradizione nella coltivazione di ottime uve.

## IL PATTO DEL SOLE

L'elegante biglietto che accompagna una simpatica confezione di otto buone bottiglie più una « amzeta » di ceramica faentina più uno sgargiante fazzoletto rosso della naturalmente rossa Romagna dice esattamente così:

**AUGURI « PER TROVARE L'AMICIZIA SEGUITE SEMPRE LA STRADA DEI VINI ROMAGNOLI ».**

Chi spedisce ad oltre 400 giornalisti questo intelligente biglietto?

È detto chiaramente in calce allo stesso. Sono le Aziende di Soggiorno di:

Cattolica	Rimini	Cesenatico	Ravenna e i suoi lidi
Misano	Bellaria	Cervia	E.P.T. di Forlì
Riccione	Igea Marina	Milano Marittima	E.P.T. di Ravenna

La « Mercuriale », a nome di tutti i romagnoli, ringrazia.

I vini di Romagna possono far molto per il turismo romagnolo, ma altrettanto possono fare gli organismi turistici.

Una bella, magnifica alleanza per il meglio, quindi!

a. d.

*I vini di Romagna di sicuro successo  
vestono, etichette di classe firmate:*

### LITOGRAFIE ARTISTICHE FAENTINE

progettazione, realizzazione e stampa di  
etichette, pieghevoli e pubblicità in genere

FAENZA

VIA XX SETTEMBRE, 15

TEL. (0546) 21400

## MARCHI

dal 1° ottobre al 31 dicembre 1970

Sempre sostanziosi gli incrementi nel ritiro dei marchi benché la mancanza di prodotto di pregio si faccia sentire e condizioni le possibilità di imbottigliamento.

La provvidenziale vendemmia del 1970, il « vino del centenario », sarà una preziosa, alta riserva che accompagnerà efficacemente l'ascesa romagnola.

### PRODUTTORI-IMBOTTIGLIATORI

Tenuta Amalia - Villa Verucchio  
Spalletti - Savignano  
Tenuta Mons. - S. Giovanni Mar.  
Marabini - Castelbolognese  
Fattoria Paradiso - Bertinoro  
Vallunga - Marzeno  
Brocchi - Savarna  
Conti - Faenza  
Missiroli - Bertinoro  
S.I.A.M.A. - Massalombarda  
Costa Archi - Faenza

### CANTINE SOCIALI

Sociale - Ronco (FO)  
Sociale - Forlì  
Sociale - Rimini  
Sociale - Sasso Morelli  
CO.RO.VIN - Castelbolognese  
Sociale - Faenza  
Sociale - Morciano  
Sociale P.A.F. - Faenza

### IMBOTTIGLIATORI

Cesari - Bologna  
Pantani - Mercato Saraceno  
Emiliani - Sant'Agata  
Vinicola Romagnola - Milano  
Baldrati - Lugo  
Bernardi - Villa Verucchio  
Bartolini - Mercato Saraceno  
Calbucci - Mercato Saraceno  
Monari - Bologna  
Versari - Civitella

## LE CANTINE SOCIALI IN ITALIA

Alla fine del settembre del 1970 le cantine sociali esistenti in Italia erano 601 e ben 102, quasi il 20 per cento, sono nella nostra regione.

La capacità di incantinamento di tutte queste cantine sociali è di 27.600.000 di ettolitri e l'Emilia-Romagna è in testa, con 5,5 milioni di ettolitri, in questa classifica.

L'anagrafe di tutte le cantine sociali italiane è data da Luigi Scialpi in una delle sue tante e preziose pubblicazioni che caratterizzano la sua attività nel settore vinicolo nazionale.

a. d.

« Le Cantine Sociali in Italia »  
VII edizione, Luigi Scialpi ed., pp. 263.

All'invito dell'Università di Bologna hanno risposto?

# SÌ, TUTTI

L'assise per la costituzione del «CENTRO RICERCHE VITICOLE ED ENOLOGICHE dell'Università di Bologna in Romagna» è stato un bell'esempio di sentito interesse per la causa dei produttori (diecine, centinaia di migliaia) di tutta la Romagna.

Erano presenti:

- **Università di Bologna**  
(Goidanich, Pallotta, Baldini, Scardovi, Zambonelli, Cesari e Amati)
- **Regione Emilia-Romagna**  
(Lombardi)
- **Ispett. Compartimentale dell'Agricoltura** (Dosi)
- **Ispett. Provinciale dell'Agricoltura Forlì** (Leoni)
- **Ispett. Provinciale dell'Agricoltura Bologna** (Biasco)
- **Ispett. Provinciale dell'Agricoltura Ravenna** (Ballardini e Venturi)
- **Camera di Commercio di Bologna** (Monari)
- **Camera di Commercio di Forlì** (Melandri)
- **Camera di Commercio di Ravenna** (Emiliani)
- **Amministrazione Provinciale di Bologna** (Sarti)
- **Amministrazione Provinciale di Forlì** (Malpezzi)
- **Amministrazione Provinciale di Ravenna** (Vicari, Bandini)
- **Ente Delta Padano** (Barbieri)
- **Ente Tutela Vini Romagnoli**  
(Baccherini e Dolcini, nonché 12 componenti del Consiglio)
- **Comune di Cesena** (Righi)
- **Comune di Faenza** (Assirelli, Orselli e Montefiori)
- **Comune di Forlì** (Alfonsi)
- **Comune di Imola** (Frasconi)
- **Comune di Lugo** (Ravaglia)
- **Comune di Ravenna**  
(Modoni)
- **Comune di Rimini** (Alici)
- **Cant. Soc. Forlì, Faenza, P.A.F. Faenza, Rimini, Sasso Morelli, Imola, Ronco, Co.ro.vin**

Il prof. Goidanich, affiancato dai suoi colleghi docenti che rappresentavano il nerbo della Facoltà di Agraria, ha porto il saluto ufficiale dell'Università di Bologna cui è da riconoscere il merito di aver saputo intuire, e non da oggi, i reali interessi della collettività e quanto è da fare perché scienza e lavoro siano concretamente termini inscindibili di uno stesso binomio.

Hanno preso la parola in molti:

Assirelli, sindaco di Faenza, per dire che il suo Comune ha già individuato nell'uso di beni patrimoniali a favore di tutta la collettività la vera e più congeniale destinazione dei beni stessi. E per riconfermare la piena disponibilità della sua Amministrazione per i programmi di ricerca proposti dall'Uni-

\* \* \*

Dolcini, per l'Ente Tutela Vini Romagnoli, che a nome delle diecine di cantine sociali, migliaia di produttori e altre categorie aderenti all'Ente, ha espresso il ringraziamento per quanto già fatto e la speranza del molto di più da fare auspicando vivamente l'accoglimento della magnifica offerta dell'Università.

Baldini, docente di coltivazioni arboree, per dire quanto è emerso dai primi cinque anni di ricerche sui vitigni e delle prospettive che emergono da una sempre più penetrante ricerca

## I PRODOTTI NUOVI

Pallotta, docente di industrie agrarie, che ha sintetizzato i gravosi bisogni della nostra produzione vinicola, ancora all'anno zero come fatto tecnico, e che viceversa ha bisogno non solo di normalizzare il suo prodotto attuale, ma ha altresì l'esigenza di «intuire» i gusti avvenire del consumatore e soprattutto di dedicare la ricerca ai prodotti «nuovi» ottenibili

da una materia prima che chiede solo di essere sfruttata con scienza e coscienza: le marmellate, i succhi, gli aceti, i brandy, le grappe. Una meravigliosa prospettiva di studio che deve far arrossire quanti prendono atto della ineluttabilità delle superproduzioni agricole e fanno della «grazia di Dio» un fattore di depressione.

Pallotta ha parlato anche a nome di Scardovi, Zambonelli e Foschi, docenti della Facoltà.

Monari per la Camera di Commercio di Bologna, Alici per il Comune di Rimini, Malpezzi per la Provincia di Forlì, Bagattoni per le cantine sociali ed altri per dire come provvidenziale sia la proposta dell'Università e quanto grandi i vantaggi che la Romagna ne potrà trarre.

Lombardi, per la regione Emilia-Romagna, ha portato la piena adesione del nuovo Organo dal quale tutti atten-

**Cassio Pondi**

(segue a pag. 4)

Dicevamo così nel n.ro scorso:

**Noi siamo certi che nessuno si tirerà indietro. I pubblici rappresentanti sapranno che la seconda produzione agricola della Romagna deve avere quel supporto scientifico che le permetterà di raggiungere i traguardi più alti. E decideranno in conseguenza, per il bene e l'avvenire di migliaia di famiglie che «tengono duro sulla terra» per il bene di tutti.**

Diamo atto, con grande soddisfazione, «che nessuno si è tirato indietro».

Anzi: proprio dagli estremi della Romagna, dall'Imolese e da Rimini, è venuto lo sprone più acceso. È venuto anche dalla Regione. Ammirevole l'intervento del rappresentante della nostra Regione, di quell'organismo che finalmente sentiamo nostro, dimensionato per noi, per i nostri problemi, le nostre sigenze, i nostri «sogni», tanto più belli quanto finalmente realizzabili.

I romagnoli non si tireranno indietro.

a. d.



regalate vini - regalate romagna - regalate passatore

Fiera di Rimini: 20 febbraio 1971

## “STESSI INTERESSI...”

L'Ente Tutela Vini Romagnoli ha spedito a tutti gli albergatori della Riviera di Romagna l'invito che viene qui sotto riportato.

Ci ha particolarmente interessato la frase «Noi produttori - Voi Albergatori: incontro fra gente di Romagna che ha gli stessi interessi».

Ci piace questa frase perché non si tratta di fare dello sciovinismo o merce consimile, ma prendere esatta conoscenza che rendendosi vicendevolmente conto dei comuni problemi, la gente

di questa terra può far molto per aiutare gli altri aiutandosi.

Il vino, ad esempio: buono, ottimo anzi, a prezzi inferiori a quelli di altre zone.

Perché non suggerire il «nostro» ai clienti, perché non dire loro che la Romagna «ha anche questo ben di Dio», oltre a tutto il resto.

Perché non essere fieri «anche» di questo.

...nell'interesse della gente della riviera e di quello delle colline di Romagna.

a. d.

### RAFFAELLA PELLONI (Carrà)

non ha messo, come Le era stato chiesto, il «caplaz» de Pasador, durante l'ultima serata di CANZONISSIMA. Possiamo ancora considerarla romagnola?

## IL VOTO

Estratto del verbale della riunione della Giunta Camerale di Forlì del 5 novembre 1970

Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni di origine dei vini - Approvazione denominazione del «Sangiovese dei Colli Pesaresi».

Il Presidente riferisce che il Comitato Nazionale per la Tutela della denominazione di origine dei vini, con nota in data 8 ottobre 1970 numero 5221 ha comunicato di aver recentemente approvato la denominazione del «Sangiovese dei Colli Pesaresi». Questa nuova approvazione, che naturalmente si aggiunge a quella del Sangiovese di Romagna, e la presenza sul mercato di un «Sangiovese delle Marche» e di altri «Sangiovese» a basso costo, non può non generare confusione fra gli operatori del settore ed i consumatori.

Non è così possibile definire di fronte agli acquirenti esteri e interni che il vino chiamato col nome di «Sangiovese» è di una data regione e con determinate caratteristiche costanti nel tempo; manca cioè la possibilità di affermarsi del prodotto come prodotto di pregio e le sue quotazioni naturalmente ne risentono. Per ovviare a tali inconvenienti, che minacciano sia il reddito dei produttori che già godono della vecchia denominazione di origine controllata per il «Sangiovese di Romagna», sia dei produttori usufruenti della nuova denominazione del «Sangiovese dei Colli Pesaresi», appare indispensabile che il Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni di origine dei vini, adotti denominazioni diverse da quella della parola «Sangiovese» per tutti quei vini che, se anche prodotti con uva sangiovese, sono però uve che non provengono dalla prima zona riconosciuta come produttrice di Sangiovese, cioè la Romagna.

Sottolinea in relazione la opportunità, peraltro già espressa anche dalla Commissione Permanente per l'Agricoltura, costituita presso l'Ente, nella sua ultima riunione del 19 ottobre c.a., che la Camera prenda concrete iniziative ai vari livelli interessati affinché sia revocata l'approvazione della nuova denominazione in discorso.

Conclude, quindi, invitando la Giunta ad esprimersi in merito.

#### LA GIUNTA

— udita la relazione del Presidente e fattene integralmente proprie le considerazioni espresse;  
— preso atto che la Commissione Permanente per l'Agricoltura nella riunione del 19 ottobre u.s. ha espresso l'avviso che la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura si opponga alla approvazione della denominazione del «Sangiovese dei Colli Pesaresi», in quanto l'uso indiscriminato delle denominazioni dei vini con nome «Sangiovese» crea nel consumatore e nelle trattative commerciali disorientamento;  
— a voti unanimi

delibera

di far voti, per quanto esposto in premessa, affinché il Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni di origine dei vini, riveda l'approvazione espressa per la denominazione del «Sangiovese dei Colli Pesaresi».

omissis

CORRIERE DELLA SERA

TAVOLA ROTONDA A VERUCCHIO

## «Bere bene» in Romagna è essenziale per il turismo

L'ente per la tutela dei vini della Romagna non lascia passare una sola bottiglia che non sia totalmente degna, che cioè sia riempita non soltanto con prodotto fornito dai vigneti locali, ma abbia anche certe virtù di gusto, certi pregi.

L'Ente Tutela Vini Romagnoli e l'Azienda di Soggiorno La invitano alla Fiera di Rimini sabato 20 febbraio 1971, per dirLe questo:

- ore 15 - «Noi produttori - Voi Albergatori»: incontro fra la gente di Romagna che ha gli stessi interessi;  
ore 16 - Saluto della «Banda del Passatore» con gli sciucaren ed i ballerini di Romagna in costume;  
ore 16.30 - Merenda romagnola.

## LE DECISIONI

della riunione indetta dall'UNIVERSITÀ e dall'ENTE VINI

(seguito da pag. 3)

diamo snellezza, sensibilità, concretezza, prontezza di azione che ponga riparo alla pachidermica ignavia romana.

E questa attesa non è stata delusa perché il rappresentante regionale ha assicurato l'apporto più sentito, pieno e non solo morale, compiacendosi per quanto è stato già realizzato, dicendo che lo statuto regionale vuole queste attuazioni e dicendo altresì che la spesa prevista è non solo congrua ma dovrà essere incrementata.

Dosi per il Compartimento Agricoltura: «il piano regionale indica come fondamentali le ricerche scientifiche che il Centro attua concretamente per la programmazione in questo settore».

Così Gabriele Goidanich ha sintetizzato il primo tempo della riunione informativa:

1) dare atto che tutti gli interve-

nuti hanno inteso porre la loro intenzione positiva per la attuazione del Centro;

2) fare viva preghiera agli Enti di volere esaminare e possibilmente decidere per l'adesione al costituendo Ente con la più cortese sollecitudine;

3) fissare una data a fine gennaio per il riscontro di quanti hanno inteso aderire alla iniziativa con la precisazione che verrà, successivamente, con criterio di urgenza, riunito l'insieme degli Enti stessi per decidere i concreti provvedimenti di costituzione del proposto Organismo.

c. p.

### La repressione delle frodi

Il Medico Provinciale di Ravenna, dopo una riunione con tutti i Sindaci dei comuni della provincia, ha indicato le misure minime da assegnare ai contravventori alla legge antisofisticazione. I Sindaci, che sono i primi tutori della onesta produzione contro la lebbra sofisticativa, stanno dando un magnifico esempio di come vada difesa una produzione basilare per la Romagna.

Caccia al Passatore? Il 28 marzo 1971.



# Società del Passatore

“I soci jà sol da dé e gnit da dmandé,,

Romagna, 1/1971

Riuniti a Cesena da Casali il 12 gennaio gli Azdur hanno fatto

## IL PUNTO

SULLO STATO DELLA SOCIETÀ, DELINEATE LE LINEE DI AZIONE AVVENIRE E MESSA A FUOCO LA SITUAZIONE ORGANIZZATIVA

Molte erano le materie che andavano trattate dal massimo consenso della Società per delineare i fatti principali e impostare le basi della nostra azione per i prossimi mesi.

Eccole:

**FATUR:** sono la base della Società. Se ci saranno fatur in ogni Comune, in ogni frazione, per ogni categoria, la società avrà un prospero avvenire.

Gli Azdur si sono impegnati a cercarli, nominarli, farli lavorare.

**ELEZIONI:** gli Azdur, secondo la carta della Società, durano in carica 18 mesi. Scadono quindi nel

prossimo aprile. L'elezione avverrà nel corso di un incontro conviviale che ogni casa organizzerà ed al termine del quale, dopo zirudele, conversazioni, canti ed altre manifestazioni di sano spirito romagnolo, si procederà alla votazione per il successivo periodo.

Ogni casa rivolgerà quindi invito scritto di partecipare alla serata.

**PLENUM:** la scelta del luogo ha formato oggetto di viva discussione perché molte erano le cantine che hanno sollecitato l'onore di ospitare la Società nel suo incontro plenario annuale.

È stata prescelta la tenuta di Montericco dei Pasolini dall'Onda sia per la sua posizione, per le possibilità di ampia ospitalità ma soprattutto per ricordare, nel centenario della Unità d'Italia, una famiglia che ha dato illustri nomi alla Patria.

(segue a pag. 4)

La tradizione degli

## AUGURI

alle Autorità di Romagna.

*Gli Azdur delle Case della Società hanno fatto visita alle personalità romagnole, portando il saluto del Sodalizio, consegnando un omaggio di vini dei produttori di Romagna, e investendole della « dignità » di membri di merito della Società.*

Esse sono:

**Guido Fanti**, Presidente Ente Regione Emilia Romagna

**Decimo Triossi**, Presidente Amministrazione Provinciale di Ravenna

**Silvano Galeotti**, Presidente Amministrazione Provinciale di Forlì

**Amedeo Ruggi**, Sindaco di Imola

**Leopoldo Lucchi**, Sindaco di Cesena

**Aristide Canosani**, Sindaco di Ravenna

**Elio Assirelli**, Sindaco di Faenza

**Angelo Satanassi**, Sindaco di Forlì

**Mons. Salvatore Baldassarri**, Arcivescovo di Ravenna

**Mons. Aldo Gobbi**, Amministratore Apostolico di Imola

**Mons. Benigno Carrara**, Vescovo di Imola

**Mons. Augusto Gianfranceschi**, Vescovo di Cesena

**Mons. Giuseppe Battaglia**, Vescovo di Faenza

**Mons. Marino Bergonzini**, Vescovo Ausiliario di Faenza

**Mons. Giovanni Proni**, Vescovo di Forlì e Bertinoro

Per ridare vita alla « lingua di Romagna », il Concorso

## “ I SUNETT ”

alla moda di **STECCHETTI** è una iniziativa che è stata vivamente apprezzata.

L'idea della Società di bandire un concorso di « Sonetti » ha fatto scalpore.

E per rispondere anche a molti quesiti che sono pervenuti si precisa:

- che chiunque può inviare composizioni sul metro dei sonetti;
- devono essere scritte a macchina ed in 5 copie;
- lo stesso autore può inviare più composizioni;
- l'argomento deve riguardare cose, persone e situazioni dei **tempi attuali**;

— chi vuole può firmare con pseudonimo unendo alla composizione una busta nella quale sia contenuto il nome e che sarà aperta solo dopo la graduatoria dei lavori;

— termine per l'invio: **30 aprile '71**

alla Segreteria della Società;

— **proclamazione delle graduatorie:** nel corso del **Plenum** che sarà tenuto, salvo contrordini, il 23 maggio 1971.

**PREMI:** tante bottiglie.

**GIURIA:** a scelta insindacabile del Capo degli Azdur d'intesa con il Rappresentante del Tribunale.

In tempi di cappelloni, droghe ed altre porcherie

# I PARACADUTISTI

della Società del Passatore — e della Romagna — si mettono a disposizione per valorizzare le tradizioni della nostra terra e della nostra gente.

Quando, la sera, del 31 dicembre, il gruppo di paracadutismo acrobatico è stato « inquadrato » nella nostra Società un simpatico momento si è aperto nelle possibilità realizzative che il nostro Sodalizio si propone.

Il Gruppo partecipa alle maggiori manifestazioni del settore sia in Italia che all'Estero.

Conta nel suo ambito campioni italiani nelle diverse specialità.

Sono i veri « sportivi », gli unici veramente rimasti.

Si pagano il loro « salto » da 3.000 metri!

La « cerimonia della incapleda » ha avuto momenti belli. L'allegria non escludeva una certa, compresa solennità.

Tenete a mente questi nomi: sono quelli di ragazzi di fegato spostati a « dare una mano » per una buona causa:

**Giorgio Lucchese**  
**Carlo Carletti**  
**Giancarlo Contestabile**  
**Luigi Falica**  
**Alessandro Gamberi**  
**Giulio Lanzoni**  
**Marco Malservisi**  
**Giuseppe Milanese**  
**Paolo Muti**

**Gianfranco Ramoscelli**  
**Carlo Tosi**  
**Renato Zaccaria**  
**Gianpaolo Zanetti**  
**Claudio Zarri**

\* \* \*

La Romagna si sta creando, fra i tanti, altri suoi validi clichés.

Non sono mai troppi quando sono validi, puliti!

Uno di questi è il cappellaccio. Saremo noti fra non molto anche per questo.

Poi « é rogg »: il Pa-sa - Pa-sa-Pasa... DOR è nato quella sera.

State sicuri che nascerà molt'altro ancora!

Dal Tribuno

## Friedrich Schürr

il saluto alla « Società »

La ricchezza culturale del mondo europeo consiste appunto nel differenziamento dell'unità fondamentale. Se vogliamo salvarla è necessario che ci opponiamo a tutte le tendenze di livellamento che comporta la moderna società industriale, all'avvento dell'uomo collettivo, uomo-massa. Coltiviamo il nostro modo particolare di essere e di esprimerci incluso l'uso del nostro dialetto — nonostante la necessità e il prestigio di una lingua comune e nazionale! A questo riguardo ho sempre seguito con simpatia l'amore dei romagnoli per la loro terra e le sue tradizioni, inclusa quella dialettale.

Un saluto caloroso anche alla « Società del Passatore »! Per esprimere le mie simpatie basti che le dica che la testa caratteristica del Passatore saluta tutti i miei visitatori dal medaglione della collana appesa sulla parete del mio studio.

Friedrich Schürr

## FOTOGRAFIE

Stiamo organizzando una documentazione fotografica di ciò che la Società del Passatore ha fatto in questo primo anno di attività. Molte fotografie sono già state raccolte, ma sappiamo che tante altre sono state scattate. Preghiamo chi ne fosse in possesso di farcele avere.

## GIOVANNI LIVERZANI

romagnolo

campione del mondo di pistola automatica, è stato chiamato a far parte — quale membro di merito — della Società.

*«L'incapleda» sarà fatta dall'Azdor di Faenza (Liverzani abita a Brisighella) alla prima occasione di ritorno a casa del nostro Campione.*

La « spina dorsale » della Società

# I FATUR

Ecco le ultime nomine.

**DIRANI MARIA**  
per la fameja di Roma  
**LUCCHESI GIORGIO**  
per il Gruppo Paracad. Acrobatico  
**GHERARDI ADRIANO - Imola**  
Fattore delle Cooperative  
**LANONI WALTER - Imola**  
Fattore per le FF.SS.  
**CREMENTI PIETRO - Faenza**  
Fattore all'ANIC  
**MARABINI dott. GIUSEPPE**  
Fattore di Solarolo  
**RAGAZZINI SERGIO**  
Fattore di Bagnacavallo  
**AFFLITTI NEVIO**  
Fattore di Conselice  
**SPAZZOLI geom. DINO - Lugo**  
Fattore all'aviazione  
**GALLI UBALDO**  
Fattore di Castelbolognese

**BABINI TINO**

Fattore di Russi

Gli Azdur rivolgono cordiale invito a tutti i loro soci di voler segnalare loro nominativi validi per coprire, nei Comuni, frazioni, agglomerati, fabbriche, edifici pubblici e privati, categorie, l'incarico di « fator ».

La Società ha il c/c/p n. 8/30663

**SOCIO N.** .....

- Rinnovo quota sociale 1971 (L. 1.000)
- Quota sociale per 5 anni (1971-76) (L. 5.000)
- Sostenitore 1971 (L. 10.000)
- Prenotaz. cappello (L. 3.000)
- Prenotaz. Lunario (L. 200)
- Nuovo Socio (L. 1.000)

## Curiosità Societarie

### L'incappellato più lontano

ALDO SILVAGNI di Kampala (Uganda) incappellato dall'Azdur di Faenza, Paolo Babini, il giorno di Santo Stefano a Kampala.

### Il socio lontanissimo

ERCOLE SOLAROLI, Don Bosco Jouth Center, Barrio Bagsaysay, Tondo, Filippine.

### La socia più anziana

ADELE GATTI RUFFO di Bologna che il 26 luglio 1970 ha compiuto 100 anni e ha brindato a questo suo primo secolo di vita col Sangiovese.

## I Fatur a Roma

Una « Fatora » in seno alla « famiglia romagnola » di Roma.

La signorina MARIA DIRANI è stata nominata dal Consiglio degli Azdur, « Fatora » per gli associati aderenti alla « famiglia romagnola » di Roma. A Lei vada il nostro più vivo ringraziamento per quanto sta facendo per tenere alto il nome della Romagna.

Un particolare ringraziamento anche all'editore FRANCESCO CASADIO che ha messo a disposizione della Società del Passatore la sua collaborazione e gli organi di stampa da lui diretti per fare conoscere i nostri vini a d.o.c. protetti dal marchio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.

## Parole e musica

Sono diverse le composizioni poetiche e musicali che sono pervenute alla Società e che riguardano, direttamente o indirettamente, la tradizione romagnola.

Gli Azdur hanno esaminato il materiale convenendo di sentire esperti per poter avere indicazioni in merito.

Alvaro Donati ha composto diverse cose pubblicate dalle ed. «Savio» di Cesena.

Una di queste riguarda addirittura, dice, un « maldestro sofisticatore di vini e la sua paura del sorgere di una certa società ».

Abbiamo quindi la canzone del « sofisticatore »!

Bisognerà divulgarla per avere una traccia in più contro la mala pianta degli avvelenatori!!

## Il Concorso dei pittori per salutare

# TUGNAZZ

Una lettera pervenuta che dice molto e dà molte indicazioni.

Cari Azdur,

devo subito dirvi che non sapevo per niente che esistesse una Società del Passatore e ritenevo impossibile, anzi, che si potesse solo pensare a creare un organismo del genere.

Poiché però siamo in Romagna non ci dobbiamo stupire di niente ed essere lieti, anzi, di questo anticonformismo!

Dopo di che, ecco le mie 1.000 lire e mandatemi subito la tessera.

Perché ho pensato di scrivervi? Per la questione del concorso di Tugnazz di cui mi ha parlato un amico di Castelbolognese che sta già lavorando per inviarmi alcune sue tele.

Gli ho dato alcuni consigli, a quel mio amico, che — essendo un grosso testone — non ha voluto accogliere.

Ecco, io penso che non si dovrebbe, se si ha arte e si sa disegnare ed usare i colori, fare un «Tugnazz» di fantasia.

Secondo me ce ne sono a decine qui attorno a noi ...e — secondo me an-

cora — non c'è nemmeno bisogno che siano strettamente romagnoli.

Non è un «Tugnazz», per intenderci, il Fellini riminese? Non lo è il grande ceramista Biancini, non lo è Ortelli o Baldini, non lo è il primario chirurgo di un paese che so io e che ha tutte le stimmate «tugnazziane»?

Quel mio amico non vuol capire che se desse una faccia di oggi ad una figura di 100 anni fa, farebbe cosa che certamente interesserebbe e desterebbe curiosità.

Ma lui è un testone... chissà che altri non lo siano.

Imola.

LIBERTARIO COSTA

*Son tutti pareri. Tutti buoni.*

*L'importante, è vecchio discorso, che se ne parli.*

*Che, soprattutto, gli artisti di Romagna, dai più qualificati, inviino le loro tele, i loro disegni, le loro xilografie, ecc. alla Segreteria della Società, Romagna, Faenza, piazza Libertà 8, entro il 30 marzo 1971.*

## Giornalisti e Passatore

L'incontro di Milano al Circolo della Stampa.

La serata di Milano, nella quale 300 giornalisti incontreranno la Romagna, prenderanno conoscenza dei programmi turistici che saranno loro illustrati dai dirigenti degli EPT ed Aziende Soggiorno di casa nostra, non poteva vedere estraniata la « Società del Passatore » che sarà presente con i suoi maggiori esponenti.

Sono previste molte cose, ma, soprattutto, la consegna del « capplazz » a giornalisti romagnoli in esilio fuori di Romagna ed altri che si sono resi benemeriti nei nostri confronti.

Verranno incappellati quindi:

Marco Goldoni  
Ermanno Mioli  
Giorgio Maioli  
Sergio Cabassi  
Luca Goldoni  
Vincenzo Bonassisi  
Fulvio Cinti  
Vittorio Emiliani  
Cillo Faedi  
Piero Fortuna  
Sergio Zavoli

...e sarà dato un ampio resoconto di questa serata che rappresenterà

una forte occasione per propagandare la Romagna in generale nonché i suoi grandi vini.

## Lettere al Passatore

### Indirizzo

...il vostro modo di scrivere l'indirizzo della Società: ROMAGNA, Faenza, è molto bello. Complimenti.

Bologna.

Guerrino Taranti

Il concetto è questo: ROMAGNA è una città molto sviluppata che ha sette grossi rioni e tante altre frazioni.

## Il Canzoniere

Unisco il canzoniere, che viene allegato ad ogni disco.

Ritengo si tratti di una strenna che dovrebbe essere gradita ai soci della « Società del Passatore ».

Cesena.

Associazione amici della canzone dialettale romagnola

Dopo Garibaldi il...

## IL PASSATORE TRICOLORE

Massimo Dursi:  
« La spelonca di Pio IX ».

« ... Il 17 maggio 1850, nei pressi di Villafranca, in Romagna, sulla sponda destra del Montone, una pattuglia del terzo reggimento di linea si scontrò con la banda del Passatore ... ».

Questo è l'inizio della pagina 43 del libro, fresco di inchiostro, che Massimo Dursi offre alla Romagna come suo ulteriore atto di affetto e che Castagnetti dell'Alfa di Bologna ha stampato.

È un libro d'affetto per la Romagna, abbiamo detto. Sì, e basta scorrere l'indice delle 205 pagine del libro. Comincia con la « spelonca di Pio IX », poi parla del « Passatore Tricolore », poi della « Setta degli accoltellatori », del « baratto di Modigliana » ... « del rivoluzionario cantabile » e giù di lì, sino « al francobollo di Panzini ».

Non vi diciamo perché il Passatore sia « tricolore ». Potreste anche pensare che c'entri Garibaldi con il suo famoso « noi dobbiamo baciare la terra dove passa quel prode ». Vi lasciamo nel dubbio. D'altra parte quando si dice Massimo Dursi è una curiosità che ogni romagnolo vorrà togliersi.

a. d.

Il volume *La spelonca di Pio IX* di Massimo Dursi, ed. Alfa, Bologna, p. 205, L. 3.200, potrà essere acquistato dai soci a mezzo di apposita cedola, e con un buon sconto. La cedola verrà inviata loro direttamente a domicilio.

## IL PUNTO

(seguito da pag. 1)

**VIE DEI VINI:** sono una cosa importante sulla quale la Società si impegnerà nel rispetto delle indicazioni pubblicate nella « magna carta » che regola questa iniziativa.

**GIMKANA DEL PASSATORE:** le prossime edizioni saranno svolte a Cesena il 14 marzo, a Ravenna ed Imola in data da precisare.

**CACCIA AL PASSATORE:** verrà svolta il 28 marzo in tutta la Romagna. Le Cantine che intendono aderirvi sono pregate di segnalarlo con urgenza all'Ente Tutela.

**LOM A MERZ:** sarà solennizzato a Russi ed al Boncellino, facendo rifiorire una tradizione antica quanto la nostra Terra. I fasci di sarmenti saluteranno il risveglio della terra romagnola ardendo con le nostre fiaccole anche per salutare il piccolo Stefano nato qualche mese fa.

**PARACADUTISTI:** salutata con entusiasmo la ammissione del gruppo di paracadutismo acrobatico sportivo nel nostro Sodalizio. La Romagna conta molti ragazzi in gamba in più.



(foto T.d.V.)

Questa eletta associata alla Società del Passatore non è — lo si vede subito —

**RAFFAELLA (Carrà) PELLONI**

È invece una delle più apprezzate indossatrici oggi in Italia, si chiama

**BARBARA JOHANNES**

È fiera di appartenere alla nostra Società e sfoggia, con molto altro, anche « e caplazz ». La « Rafela », invece, non ha accolto l'invito di calzarlo alla finale di Canzonissima. Ci sarà ancora qualcuno che insisterà sulla nascita romagnola (non vera) di Raffaella?





# La tutela dei vini di Romagna a d.o.

di UMBERTO PALLOTTA e AURELIANO AMATI

Istituto di Industrie Agrarie dell'Università degli Studi di Bologna

*Questo intervento fu fatto nella « storica » assise di Verucchio, nel corso del V Convegno di studi sul Turismo.*

*In due pagine sono sintetizzati 5 anni di lavoro scientifico, di intuizioni, di applicazioni, volontà di innovare e imbrigliare l'eterna anarchia vinicola romagnola.*

*Mai era stato fatto tanto — tecnicamente — come in questi 5 anni. Ora, per di più, vi è anche l'offerta che abbiamo sottolineato in II pagina come « la grande proposta ».*

*Che è augurio possa essere accolta e prontamente attuata.*

a. d.

Il vino è un alimento e, come tale, ha tutti i requisiti per essere uno dei componenti gastronomici che deve inserirsi fra le molte attrattive turistiche che la Romagna offre agli italiani ed agli stranieri.

Fino a qualche anno fa, poco era stato fatto da parte dei produttori e degli operatori economici per far conoscere ed imporre all'attenzione dei turisti i vini di Romagna. Anzi ai turisti venivano, e forse ancora oggi vengono offerti, vini che del vitigno tipico da cui dovrebbero provenire hanno solo il nome. Il risultato è che la Romagna, così famosa in campo gastronomico per la sua vasta gamma di piatti caratteristici, è ancora poco conosciuta come regione produttrice di vini di qualità.

Per di più non si deve dimenticare che la nostra regione viene spesso ricordata come centro di alcune sofisticazioni enologiche, in particolare dello zuccheraggio; e ciò per la azione di alcuni ben noti sofisticatori — che certamente rappresentano una netta minoranza dei produttori romagnoli — e per le ricorrenti campagne di stampa di tipo scandalistico gonfiate da pseudo-tecnici, che tra l'altro confondono il vino tecnicamente prodotto e stabilizzato con quello sofisticato.

La risposta a queste accuse deve essere pronta, concreta e sul piano della qualità per fugare ogni dubbio e per tranquillizzare il consumatore.

Infatti vi è oggi un rinnovato interesse per i vini genuini e di pregio e vengono organizzati numerosi convegni per propagandare i migliori prodotti italiani e per far lievitare la coscienza enologica dei produttori e dei consumatori.

A questo rinnovato interesse per i vini di qualità ha indubbiamente contribuito la legge per la tutela della denominazione di origine che oltre a salvaguardare il cittadino dalle adulterazioni, dovrebbe assicurare una reale ed efficace tutela per i produttori, i quali, attraverso la denominazione di origine, dovrebbero essere anche garantiti dalla sleale con-

correnza. Tuttavia se la legge ha arrecato, sul piano generale, indubbi benefici al settore viti-vinicolo, non ha, a nostro avviso, assolto pienamente il suo compito per quei vini, come quelli tipici di Romagna, che portano il nome di un vitigno. Così, ad esempio, il Sangiovese può trovare sul mercato vini concorrenti con denominazione analoga, diversificati solo dal nome della zona di produzione. **Invece la denominazione Sangiovese sta a significare non solo un vitigno, ma un tipo di vino con caratteristiche chimiche ed organolettiche ben definite, che fin da tempi remoti è stato prodotto in una zona ben delimitata della Romagna.** Un vitigno, infatti, può dare vini di vario pregio a seconda delle condizioni pedo-climatiche, dei sistemi di allevamento della vite, della tecnologia di produzione, ecc.

## LA PROTEZIONE DAGLI OMONIMI

I tre maggiori vini di Romagna sono di antica tradizione e fama: per questi motivi è stata loro giustamente riconosciuta la denominazione di origine. I produttori devono quindi essere protetti dalla concorrenza dei vini omonimi di altre regioni, che hanno come unico pregio quello di richiamarsi al nome di quei vitigni che i Romagnoli hanno reso famosi, con anni di lavoro e di sacrifici.

L'azione protettiva degli organismi interessati, nei confronti dei produttori romagnoli, dovrebbe perciò svilupparsi sia in campo legale — come ha affermato il prof. Angelici — sia nel settore della tecnica di produzione, per addivenire ad una sempre più spiccata tipicizzazione del prodotto, che scoraggi la concorrenza e renda inconfondibili questi particolari tipi di vino.

È quindi necessario uniformare in tutto il territorio la tecnica di *allevamento* e di produzione per ottenere vini superiori, omogenei e di sempre più spiccata tipicità.

La Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, in collaborazione con l'Ente Tutela Vini Romagnoli e con il Comune di Faenza, che con lodevole lungimiranza ha messo a disposizione di vari Istituti l'Azienda Agraria di Tebano — dotandola di un vivaio di viti selezionate e di una assai ben attrezzata cantina sperimentale — sta studiando tutti quei fattori agronomici e tecnologici, indispensabili per ottenere prodotti di sempre maggior pregio. Inoltre è stato istituito, con decreto del Rettore dell'Università di Bologna dell'aprile scorso, il Centro di Ricerche Viticole ed Enologiche che avrà sede in Romagna.

Nell'ambito di questa collaborazione, l'Istituto di Industrie Agrarie sta svolgendo, da circa un lustro, ampie ricerche che possono esser così riassunte: le prime, di carattere analitico, tendenti alla miglior conoscenza chimica dei vari vini; le seconde, di indole tecnologica, per rilevare e definire le tecniche di vinificazione più idonee al miglioramento ed alla razionalizzazione della produzione.

### I COMPONENTI SIGNIFICATIVI

Presso il nostro Istituto questi studi hanno avuto inizio con una indagine approfondita sui mosti e suoi vini, di Sangiovese, Albana e Trebbiano di Romagna, e la vasta gamma di determinazioni analitiche ha reso possibile la conoscenza delle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche, e dei valori limite entro cui oscillano i componenti più significativi di tali vini. Queste indicazioni erano indispensabili per procedere alla fase successiva del lavoro sperimentale, impostato, come detto, sulla ricerca delle tecniche di vinificazione più idonee per questi prodotti.

Le ricerche tecnologiche si sono iniziate cercando di risolvere l'annoso problema della stabilizzazione del colore e del gusto dei vini bianchi. L'impiego di moderne linee di vinificazione ed il trattamento fisico dei mosti prima della fermentazione — sfecciamento mediante centrifugazione, sedimentazione, filtrazione, aggiunta di bentonite, di P.V.P. insolubile, di carbone decolorante, di caseinato, di gelatina, ecc. — hanno fornito in alcuni casi risultati degni di nota, indicando le vie da seguire per ottenere vini bianchi meno colorati e più stabili, come richiesto dal moderno consumatore italiano e soprattutto straniero.

Inoltre, sono state e si stanno applicando, sul Sangiovese e su altri uvaggi quali la Canena e il Galot (Merlot), nuovi sistemi di vinificazione in rosso; in particolare una tecnologia relativamente nuova per l'Italia — ma già introdotta con ottimi risultati in Francia ed in altri Paesi europei — e cioè la macerazione carbonica.

I risultati fin qui ottenuti con l'applicazione di questa tecnica — che offre la possibilità di diverse varianti — ha permesso di ottenere *vini di notevole finezza* e di interessanti caratteristiche organolettiche. Un tempo molti produttori, specie delle zone collinari, erano soliti, prima di effettuare la pigiatura, di far soggiornare per cinque-dieci giorni l'uva intera, formando il cosiddetto « mucchio ». Questa usanza potrebbe essere considerata come l'antenata della moderna macerazione carbonica, quindi questa tec-

nologia altro non sarebbe che un ritorno alla tradizione.

L'insieme di queste ricerche ha permesso di conoscere meglio i vini di Romagna a denominazione di origine semplice e controllata, ed ha offerto la possibilità di dare utili consigli e direttive ai produttori, per ottenere vini di qualità più omogenea, razionalizzandone nel contempo la produzione.

Gli operatori economici del settore — agricoltori ed industriali — debbono tenere presente che il gusto del moderno consumatore sta evolvendo, legato com'è al sistema di alimentazione ed al modo di vita.

Essi debbono perciò modificare i loro prodotti — sempre restando nell'ambito dei relativi disciplinari — cioè adeguare tecnicamente la produzione alla domanda, non cercando di imporre il proprio tipo di vino, poiché si deve produrre ciò che si può vendere e non sforzarsi di vendere ciò che si produce.

Il produttore deve quindi adottare tutte quelle tecnologie di vinificazione, conservazione e confezionamento, che gli consentano di ottenere il tipo migliore, di qualità omogenea e garantita, genuino, stabile, cioè il prodotto che il consumatore richiede.

L'avvenire della produzione vinicola romagnola è perciò nelle mani dei produttori evoluti che, seguendo le indicazioni dei tecnici, riusciranno a stare al passo coi tempi.

### LA GRANDE PROPOSTA

**Ci permettiamo perciò di avanzare una proposta: il nostro Istituto, che gode di una certa notorietà nel settore della scienza e della tecnologia degli alimenti, potrebbe affiancare l'attività ed avvalorare la procedura che l'Ente Tutela Vini Romagnoli svolge per la concessione del marchio, effettuando analisi dettagliate e complete delle varie partite di vini tipici. Si potrebbe così meglio tutelare la produzione e nel contempo assicurare il consumatore che il vino che beve è un prodotto genuino e di qualità superiore, garantito da un certificato di analisi, che potrebbe figurare sul recipiente, analogamente a quanto avviene per alcuni alimenti e per altre bevande.**

Infine, anche se in Italia il consumo annuo *pro-capite* di vino è, secondo le statistiche, di circa centoventi (120) litri, cioè prossimo al limite che i nutrizionisti giudicano come soglia da non superare, vi è ancora molto spazio per i vini di Romagna, perché spesso le statistiche possono falsare la realtà, come dimostrato dal fatto che nel nostro Paese sono in aumento i consumi della birra e di altre bevande.

Perciò tutti i produttori delle zone tipiche della Romagna debbono concentrare i loro sforzi comuni per la diffusione capillare dei loro prodotti, guardando in particolare alla esportazione. Ed è su questa strada che s'incontrano e si abbracciano il turismo ed i vini tipici di Romagna, che sono i soli degni integratori della sua famosa gastronomia. Bisogna diffondere il *Passatore* dimostrando al consumatore italiano e straniero che il vino che si fregia di questo marchio è puro, genuino, tipico, superiore.

# La "Canena,, ovvero la Canina nera di Romagna

di MARIO NERI

*Sono pochi, in Romagna, che conoscono le cose della vite come il tribuno Neri.*

*Che in questo suo intervento difende un vecchio vitigno — la canena — oggetto di un ingiusto ostracismo ed alla vigilia, invece, di nuove fiorenti primavere.*

*La sua proposta di taglio con il Galot (Merlot) è già stata attuata e con ottimo esito. La « Sociale » di Cotignola, poi, ha suoi ambiziosi progetti Carducci, che la disse « santa canena », gioirà nel sentire dell'idea di Neri, bella, di chiamarlo « Primitivo di Romagna ».*

a. d.

Il primo ostracismo alla nostra Canena fu dato nel 1858 dal Targioni e Tozzetti il quale, nel suo dizionario botanico italiano alla voce Canina così si esprimeva: « Canina grossa, canina piccola lunga, Mich. Vitis vinifera, varietatis. Presumibilmente si tratta del Canina nera della bassa Romagna di cui si conoscono due tipi: a raspo verde ed a raspo rosso. Questo vitigno sta però in Romagna scomparendo perché fornisce un prodotto di scarso merito ». Questo giudizio o non venne a conoscenza dei nostri viticoltori oppure essi non reagirono per il nostro carattere: « a veg par la mi stré incontr'a la mi guêra » e abbiamo seguito e seguiamo tuttora a propagare la Canena nella bassa Romagna. Il guaio è questo che la Commissione Ministeriale per lo sviluppo ampelografico dei principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia dette l'incarico ai professori Nino Breviglieri ed Enrico Casini di descrivere in una monografia la Canina nera di Toscana e confermarono, in essa monografia, il giudizio negativo dato dal Targioni e Tazzetti sulla nostra Canena. Per dimostrare come la Canina Romagnola abbia ragione di esistere nella pianura è bene dare uno sguardo in modo sintetico alla nostra viticoltura sia in collina come in pianura. La parte collinare a monte della via Emilia fino a 400 metri di altezza, ha in coltivazione uve bianche per circa il 70% della produzione totale costituita in prevalenza dal Trebbiano Romagnolo nei filari maritati agli alberi, di preferenza aceri; mentre nei vigneti bassi specializzati si coltiva la Albana. In minor misura nei filari si coltiva il Bianchino, la Forcella, l'Angela Romagnola e il Pagadibito, mentre nei vigneti bassi specializzati si coltiva l'Albana, il Sauvignon, il Pinot bianco e il Moscato. Per le uve nere che non superano il 30% della superficie investita a vigna, in maggior misura si coltiva il Sangiovese piccolo, il Barbera, il Pinot nero e grigio, il Merlot e l'Albana nera. Nella pianura si è sempre coltivato il 70% di Trebbiano Romagnolo maritato all'acero nell'imolese e all'olmo nel lughese e nel faentino, mentre nella bassa si preferiva a questa essenza, in terreni sciolti, il pioppo nero da ceppaia, mentre il restante 30% era il quindici per cento di Canena e

il 15% di Uva d'Oro. Non sono solo queste le uve coltivate esclusivamente perché si trovano filari di Marzemino nero e filari di uve bianche come Albana e altre uve che vanno sotto il nome generico di uve dolci. Vicino a Ravenna, Bagnacavallo, Lugo, Alfonsine si coltiva l'Uva della Madonna per rifornire questi centri di uva da tavola. Di recente, per consiglio della sezione sperimentale per la viticoltura di Conegliano è stato introdotto in pianura il Galot (Merlot) che ha figurato ottimamente dando anche in piano vino di 12-13 gradi. Nel litorale romagnolo specialmente nella riviera di Forlì spingendosi anche nelle prime colline, si coltiva la Cagnina che ci è pervenuta via mare dall'Istria dove si alleva sotto il nome di Refosco.

Concludendo, è giusto che rimanga l'ordinamento dato dai nostri vecchi alla viticoltura rispettando le selezioni varietali da loro prescelte, cercando, nei nuovi impianti, di preferire i vigneti specializzati alle viti maritate agli alberi, abolire l'alberello nei vigneti bassi di collina perché non permette la lavorazione meccanica dei terreni, sviluppare nella pianura il pergolato pensile a filari ravvicinati per sfuggire alle brinate primaverili e nelle pianure alte ed in collina il Sylvoz, il capovolto semplice o doppio e il Guyot. Nella nostra pianura coltivare il 70% di Trebbiano Romagnolo perché dà un vino a sapore neutro che serve per la fabbricazione del vermut in Piemonte e dei vini di Lugana nel bresciano e del Soave nel veronese. Coltivare il 15% della superficie ad Uva d'Oro importata da Renata di Francia duchessa di Ferrara nel nostro agro e che pur avendo il difetto di essere sensibile al freddo tanto che spesso si secca, ritorna al secondo anno a fruttificare dando luogo al vino di bosco nelle zone dunose litoranee e un vino serbevole nel retroterra che viene ricercato per dare la spumatura ai Lambruschi ed infine investire il 15% del nostro terreno di pianura con la Canena a raspo verde scartando quella a raspo rosso perché meno produttiva e soggetta all'acinellatura. La Canena vuole la potatura lunga cioè i primi grappoli si hanno dopo 4-5 gemme per cui si deve portare a tutto tralcio. Ma conviene

lasciarne pochi perché così l'uva matura meglio. Lasciando troppi tralci è soggetta al fenomeno dell'alternanza della fruttificazione. Nell'anno di carica il prodotto è così abbondante che si possono avere gradazioni anche di solo 6 gradi. L'uva è sensibile all'Oidio, ma resiste alla *Botrytis cinerea* per cui è consigliabile fare la raccolta in due volte; la prima raccolta coincide con la maturazione del Galot (Merlot) e ad esso si può mescolare, ma si può anche tagliare coi vini meridionali e con l'Ancillotta o con la Fogarina del Reggiano. Si può definire la Canena il « Primitivo della

Romagna » perché ci dà il vino nuovo di pronta beva e il primo vino a sapore neutro da tagliare con altri vini. Da sola dà un vino di 8-9 gradi che si può bere per San Martino nelle caratteristiche gotte nelle osterie di Ravenna, Russi, Cotignola e Faenza. Concludendo il Tribunale dei Vini ed i viticoltori romagnoli devono fare pressioni presso la Commissione Ministeriale per lo studio ampelografico delle uve da vino in Italia perché ordini una monografia anche di questo ottimo vitigno riconoscendo così ufficialmente l'utilità di essere coltivato nella bassa Romagna.

## Dai dizionari della lingua romagnola

*Dal Manuale domestico tecnologico di voci, modi, proverbi, riboboli, idiotismi della Romagna stampato a Persiceto nel 1863 — chiamato anche piccolo Morri — emerge tutto un mondo che meriterà, prima o poi, un grosso discorso.*

*Che potrebbe fare, ad esempio, Gianni Quondamatteo che con Antonio Morri, Antonio Mattioli, Libero Ercolani (i compilatori di dizionari romagnolo-italiani) non ha segreti.*

*Ecco intanto, per alcune voci riguardanti il vino, alcuni saporosi riporti dal Morri.*

*Si noti come il dialetto sia ancora « nostro » mentre arcaica, spesso, è la corrispondenza italiana.*

a. d.

### **Ven,** Vino

*Adacquê,* Inacquato  
*Alzir,* Leno, Sottile  
*Arscaledê,* Che ha dato la volta  
*Cargh,* Carico di colore  
*Conz,* Fatturato  
*Dolz,* Abboccato  
*Cum è la saba,* Melato, o Smaccato  
*Gajerd,* Poderoso, che pela l'orso, che tocca, o morde l'ugola  
*Gor,* Di mezzo colore  
*Gross,* Austero  
*Sticiett,* Pretto  
*Tramzê o Stciapê,* Sterzato, o Tagliato  
*Sgrozz,* Ruvido, Crudo  
*Sott,* Tondarello  
*Stumatich,* Stomacale, Accostante  
*Svini,* Rimbambito  
*Ch lha dla nuvla,* Cercone  
*De corp,* Polputo  
*Di fiur,* Fiorito  
*E fiê d secch,* Che sa di secco, o di legnino  
*Dla fiamma o de pont,* Che ha pigliato la punta, o il fuoco  
*De fundai,* Colla feccia, o colla posatura  
*Dla grana,* Vino che brilla  
*Dla conza,* Acconcio, o Fatturato  
*Ch ingana,* Vino coperto  
*Che va a la testa,* Che mette la spranghetta  
*Ch ateress,* Che smaglia  
*Ch passa prest,* Passante  
*Ch passa mêl,* Oppilativo  
*Che pè acqua,* Annacquaticcio  
*Che porta dl acqua,* Che regge all'acqua, o che può l'acqua

*Da zerca,* Raccogliaccio

*Da bevar dop carnuvêl,* o sim., Vino la cui beva è dopo carnovale

*Da bevar sobit,* Di prima beva

*Da muradur,* Per l'opre

*Da pastigê,* Bevereccio, o pasteggiabile

*D durêda,* Serbatojo

*Dê la conza a e ven,* Dare il governo al vino

*Dê d volta,* Dar la volta

*Dê a e ven,* Gittarsi al bere, Darsi in sul bere

*Gvastês,* Incerconire, Rincerconire

*Mettar l'udor de ven,* Avvinare un liquore, Acqua avvinata

*Fe mêl o Dê fastidi e ven,* Patire il vino

*No tne nè ven e nè acqua,* Aver la cacajuola nella lingua

*E ven bon us vend da su posta,* Al buon vino non bisogna frasca

**Ost,** Oste, Ostiere, Alloggiatore, Tavernajo, Vinajuolo, Vinattiere, Vinajo

*Cont dl ost,* Cartina del conto

*Paghê l'ost,* Accordar l'oste, Pagare lo scotto

*Fer i cont senza l'ost,* Far la ragione o il conto senza l'oste, Vendere la pelle dell'orso prima di prenderlo

*Chi fa i cont senza l'ost, i fa do volt,* Chi fa il conto senza l'oste l'ha a far due volte, Un conto fa l'oste e un altro il tavernajo

*Brott segn quand che l'ost l'è in s l'oss,* Quando l'oste è sull'uscio l'osteria è vuota

**Cantena,** Cantina, Volta, Canova

*Parer una cantena,* Essere una sepoltura

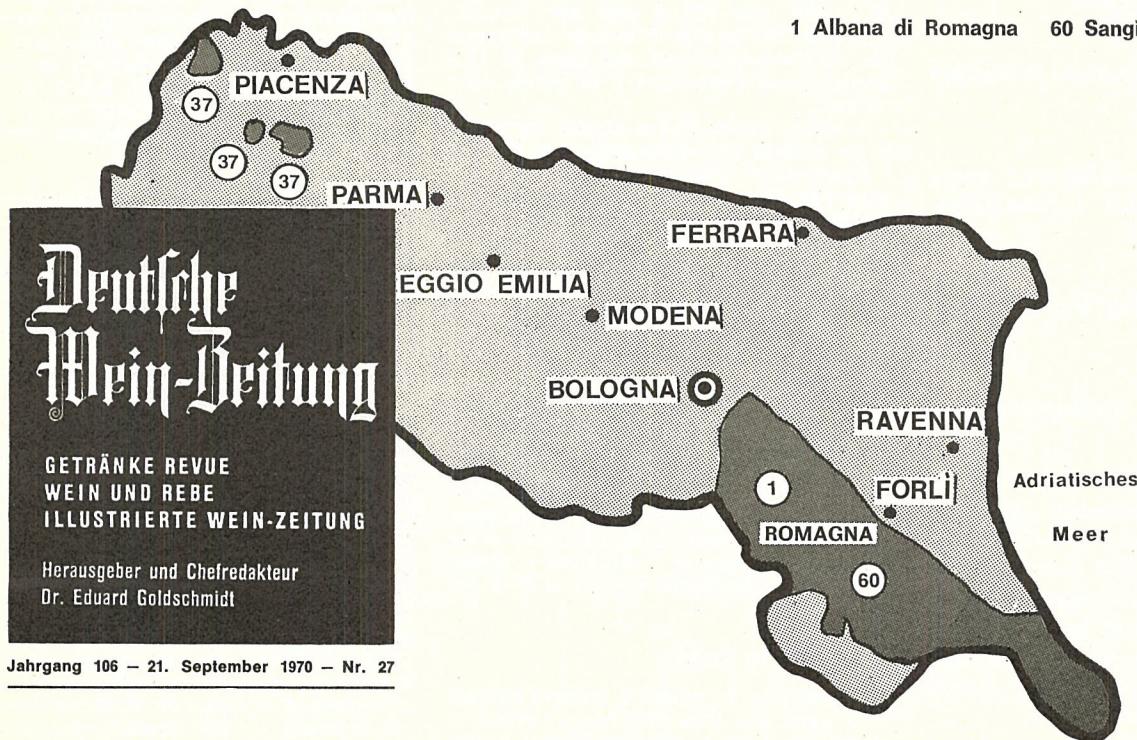
*L è la cantena ch'manten e ven,* La buona cantina fa il buon vino

# Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung bürgt für Qualität und Echtheit des italienischen Weines



Pagina omaggio agli Albergatori di Romagna per la Fiera di Rimini

1 Albana di Romagna 60 Sangiovese di Romagna



**Deutsche  
Wein-Zeitung**

GETRÄNKE REVUE  
WEIN UND REBE  
ILLUSTRIERTE WEIN-ZEITUNG

Herausgeber und Chefredakteur  
Dr. Eduard Goldschmidt

Jahrgang 106 - 21. September 1970 - Nr. 27

## Allestimento di due stands con l'Ente Tutela Vini Romagnoli

È, questa, un'altra importante iniziativa, destinata a produrre effetti di notevole portata, per l'immediato contatto con grandi masse di potenziali clienti. La presenza di uno stand in occasione di avvenimenti di questo tipo, siano essi a carattere nazionale che internazionale, è apparso quale mezzo di particolare efficacia: a tale proposito, va segnalato il «gemellaggio» tra Enti ed Associazioni turistiche con l'Organo che tutela la produzione vinicola romagnola, un felice abbinamento che trova la sua giustificazione nel ruolo che i prodotti enologici della nostra terra hanno assunto nel settore del turismo. Gli stands saranno installati a Milano, Torino, Bologna e Roma. (dal «Piano di Propaganda degli Enti Turistici Romagnoli»)

### Albana di Romagna „amabile“

Farbe: goldgelb  
Geschmack: fruchtig, mehr oder weniger süß, angenehm, charakteristisch  
Mindestgesamtgradation: 12,5°  
Gesamtsäure: 5-8 ‰

### Albana di Romagna

Die Traubenherstellungszone des Weines Albana di Romagna (Weißwein) erstreckt sich entlang der Hauptstraße Bologna-Rimini durch die Gebiete der Provinzen Bologna, Forlì und Ravenna in der Emilia-Romagna. Die Weinherstellung außerhalb der Traubenerzeugungszone ist aus Traditionsgründen in den ganzen Provinzen von Forlì und Ravenna und zum Teil in der Provinz Bologna zugelassen. Es gibt Albana „secco“ (trocken) und Albana „amabile“ (mild). Die Verwendung von weiteren geographischen Bezeichnungen ist zugelassen. Die Bezeichnung „Albana di Romagna“ darf bei Schaumwein verwendet werden, wenn er aus diesem Wein in den Provinzen von Bologna, Forlì und Ravenna hergestellt wird.  
Trauben: Albana

### Albana di Romagna „secco“

Farbe: strohgelb oder goldgelb  
Geschmack: trocken, ein wenig tanninhaltig, warm und harmonisch  
Mindestgesamtgradation: 12°  
Gesamtsäure: 5-8 ‰

### Sangiovese di Romagna

Die Traubenerzeugungszone des Weines Sangiovese di Romagna (Rotwein) erstreckt sich von Bologna bis zum Adriatischen Meer, entlang der Hauptstraße Bologna-Rimini durch die Provinzen von Bologna, Ravenna und Forlì in der Region Emilia Romagna. Die Weinherstellung außerhalb der Traubenerzeugungszone ist in der ganzen Provinz von Forlì und Ravenna und teilweise in der Provinz Bologna erlaubt. Nach

zwei Jahren Lagerung darf der Wein die Bezeichnung „Riserva“ tragen.

Trauben: „Sangiovese“  
Farbe: rubinrot, manchmal mit Veilchentönen  
Geschmack: trocken, harmonisch, manchmal auch ein wenig tanninhaltig, mit angenehm bitterem Nachgeschmack  
Mindestgesamtgradation: 11,5°  
Gesamtsäure: 5-7 ‰

Deutsche Wein-Zeitung è la «Gazzetta Ufficiale» dei vini tedeschi.

Una intera pagina dedicata ai vini di Romagna è un grosso fatto di prestigio. La riportiamo per intero anche perché può essere utile agli Associati all'Ente per didascalie tedesche in etichetta.

SE BEVONO ROMAGNOLO ... VERRANNO IN ROMAGNA!

è il contributo dei vini di Romagna per il turismo romagnolo

la telefonata del mese

**EDO**

ristorante di Forlimpopoli.

Pressapoco, la telefonata si è svolta così:

*Sig. Edo, sa cos'è la « Mercuriale »?*

— No.

*Sa cosa sono i vini a d.o.c.?*

— Sì.

*Ne ha nel suo locale?*

— Mi sembra.

*Ha vini di Romagna con il marchio del Passatore?*

— Credo di sì.

*Ma abbiamo qui una lettera di gente che ha mangiato da Lei. Dicono di no. Se ne lamentano, anzi.*

— ?

*Sa cos'è l'Ente Tutela Vini Romagnoli?*

— Sì.

*Stima importante il compito di questo Ente?*

— Certo.

*Perché allora non tiene, Lei che è al centro di una zona con ottime cantine, buone bottiglie con il marchio?*

— Perché nessuno è venuto ad offrirmi. Se fossero venuti le avrei prese. Ho bottiglie piemontesi, venete, francesi, spagnole..., perché non dovrei avere anche le nostre?

*Però un po' di buona volontà anche da parte sua...*

— Non abbiamo tempo, siamo presi da mille cose, ma se vengono...

*Ma Lei ha, in casa, alcune fra le migliori cantine di Romagna: Pezzi, la fattoria Paradiso, Guarini, Missiroli, la Sociale del Ronco, di Forlì... per non dire di quella di Forlimpopoli stessa.*

— Però il vino con il marchio del Passatore costa di più...

*Giusto, perché è qualcosa molto « di più » ... e la gente non avrà difficoltà a pagarglieLo come merita...*

**b. p.**

*Quanti « Edo » ci sono ancora in Romagna che hanno i vini di tutto il mondo e NON sono invece i primi, orgogliosi propagandisti del meglio di casa loro?*

Saccharomyces ellipsoideus

**1 2 CEPPI**

**Carlo Zambonelli è sulla strada di dare alle cantine di Romagna un grande apporto.**

**Primi risultati**

Su di ogni mosto si è provata l'attività di 70 ceppi di « Saccharomyces ellipsoideus » (separatamente), il che ha portato all'esecuzione di un numero totale di determinazioni e analisi molto alto, più di 15.000 (da 500 a 640 per mosto). S'intende che alcune di queste (ad esempio, la determinazione del peso di CO<sub>2</sub> svolta) sono elementari e di rapida esecuzione.

Il lavoro svolto fino a questo momento ci ha portato all'individuazione di almeno 2 ceppi molto interessanti: il primo, già noto per gli studi degli anni precedenti, dotato di potere stabilizzante del colore dell'Albana, oltre che del Trebbiano; il secondo dotato della singolare prerogativa di dare origine a vini (anche Albana) che al termine della fermentazione sono poco colorati, come se subissero una spogliazione nel corso della fermentazione stessa.

Va rilevato che quest'anno molti mosti hanno dato origine a vini stabili di colore, forse perché ottenuti da uva eccezionalmente sana. Questo fatto, che in un primo tempo ci ha procurato qualche delusione (per le nostre ricerche vanno bene i vini che imbruniscono con facilità) ci ha tuttavia permesso di individuare il ceppo con azione spogliante cui prima si è accennato.

**Ricerche in corso**

Ovviamente lo studio è lontano dall'essere terminato. Dovremo adesso eseguire incroci fra i ceppi più significativi e studiare il comportamento degli ibridi e dei loro discendenti. Questo lavoro sarà eseguito, con più calma, nei prossimi mesi utilizzando i vari mosti conservati a —20°C.

**Altre ricerche eseguite**

Oltre allo studio su cui ho brevemente riferito (e che fa parte di un contesto molto più ampio) ne abbiamo eseguiti

**E LUNERI**

...ed i testi di Mario Berdondini che sono veramente ottimi.

Egregia la parte grafica di G. Franco Fontana. La dimensione però mi lascia perplesso mentre, avendo fatto una serie storica di avvenimenti, ne sono stati dimenticati alcuni veramente importanti.

Però — e sia chiaro — gran merito agli ideatori e realizzatori.

Forlì.

RENATO BALELLI

Questa edizione è, mi dicono, già quotata a mercato nero, in antiquariato addirittura, come le famose 1.000 lire del Centenario!

altri, sempre riguardanti i vini di Romagna, in collaborazione con altri Istituti della nostra Facoltà.

Così, procurati dal dott. Marangoni dell'Istituto di Coltivazioni Arboree, abbiamo preso in esame 6 campioni di mosto Albana di selezione (veramente molto interessanti) che abbiamo trattato come i precedenti. Poi abbiamo proseguito gli studi sull'azione dei fitofarmaci in collaborazione col prof. Foschi. Infine, in collaborazione col prof. Pallotta, nella cantina di Tebano abbiamo eseguito diverse prove con ceppi particolari.

**offresi**

**100 q.li CANENA n.r.**

occasione per imbottigliatori, ristoratori, amanti cose buone della tradizione  
TEL. 22463 - FAENZA

**Osservazioni**

Gli elementi che abbiamo raccolto quest'anno, sommati a quelli di cui eravamo già in possesso dagli anni precedenti, ci hanno messo di fronte a tanti problemi e tanti argomenti di ricerca da impegnarci per molti anni. Aggiungo che durante le visite alle cantine sono stato più volte invitato a mettere a disposizione i ceppi migliori: ho resistito a queste sollecitazioni perché, a mio avviso, sarebbe imprudente passare immediatamente alla diffusione di ceppi non sufficientemente sperimentati o non sperimentati affatto in una fase intermedia.

Per questi motivi sarebbe veramente necessario che il Centro progettato entrasse nella fase esecutiva, anche perché il nostro lavoro, senza applicazione pratica, rischierebbe di diventare una semplice esercitazione di laboratorio.

*Queste sono alcune parti di una breve relazione che il prof. Carlo Zambonelli ha inviato all'Ente Tutela Vini Romagnoli, in « conto » della molto più ampia che ha promesso ai molti associati che gliel'hanno vivamente richiesta.*

*Inutile dire che la cosa è importante. Inutile soggiungere che aspettiamo con ansia la comprova dei dati.*

*Inutile dire che ricercatori dello stampo di Zambonelli avranno un posto grande nell'albo d'oro dei meritevoli della Romagna.*

**a. d.**

**R.A.F.A.**

RIVESTIMENTI ANTICORROSIVI - FAENZA

Rivestimenti per vasi vinari in cemento e ferro con vernici speciali epossidiche.  
Plastico murale per Alberghi, Ospedali, ecc.

48018 FAENZA (RA)  
Corso Garibaldi 85 - Tel. 26363



**BUON ANNO/BUON ANNO/BUON ANNO/BUON ANNO/BUON ANNO**

Dalla Amministrazione Provinciale di Ravenna

# UN MILIONE

per la « CA' DE BE' » di Bertinoro, i cui lavori murari sono terminati. La difficile ricerca dell'arredamento.

L'Amministrazione Provinciale di Ravenna ha deliberato l'erogazione di lire 1 milione quale suo contributo per la costruzione della « CA' DE BE' ».

Non è altrettanto edificante, invece, che alcuni istituti bancari inviino, quale « beneficenza » 50.000 o 100.000 lire per la stessa causale, nonostante sia stato loro inviato un ampio rendiconto dell'operazione.

Specie se si tratta di grossi istituti,

che vivono e prosperano anzi sugli agricoltori che hanno diritto ad un gesto che dica loro che ne sono apprezzate le fatiche (e non irrise come avviene offrendo cifre non quelle indicate).

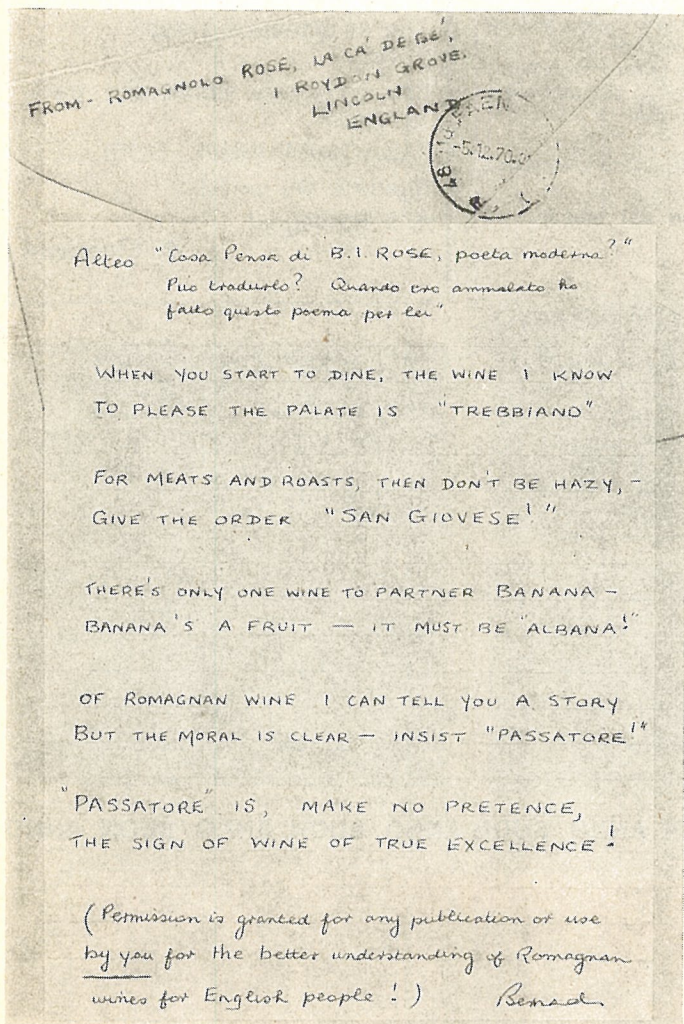
I lavori murari sono terminati. È allo studio, ora, l'arredo la cui scelta, per la esigenza di contemperare fatti diversi, è veramente cosa ardua.

c. p.

dal romagnolo di Lincoln

## Sonetto al Passatore

L'amico di Romagna, Bernard J. Rose, ha composto un poemetto per i nostri vini e ce lo cede « per una migliore comprensione dei Vini di Romagna ad uso della gente di lingua inglese ».



Quando Ti siedi a tavola metti mano  
quel che al palato piace, ossia **Trebbiano**.  
Per arrosti e carne hai molte pretese?  
giusto, soddisfale, quindi **Sangiovese**.  
C'è un solo vino gustoso come

[una banana]

sì, il frutto banana, ossia la bella **Albana**.  
Del vino di Romagna che lieta ogni core  
la storia è breve, richiedi « **Passatore** »!  
Perché « **Passatore** », in inutil insistenza  
è segno di Romagna, è amicizia,

[è eccellenza!]

### Lettere alla MERCURIALE

#### Paragone

In occasione della ricorrenza centenaria della battaglia di Digione ho avuto modo di visitare le cantine dei vini di Borgogna. Le mando a parte il pieghevole pubblicitario.

Le cantine sono lunghe 15 chilometri e tutte rivestite lungo le pareti di bottiglie con la scritta dell'annata di vendemmia.

Vini di Borgogna che non reggono al paragone del nostro Sangiovese.

Dal pieghevole si potrebbe trarre lo spunto per un suggerimento dell'uso dei vari vini nostrani a seconda dei cibi.

Cervia.

ALDO SPALLICCI

Il primo Presidente dell'Ente Tutela Vini Romagnoli è sempre in servizio e in tutti i modi sa aiutare la sua terra, la sua gente.

#### Zamaniana

P assatore  
A lbana  
S angiovese  
S chioppettate (di bottiglie)  
A ncor  
T rebbiano  
O gnor  
R iconoscimento  
E vviva

I celeberrimi vini romagnoli marchiatosi « Passatore »... la presente se è valida può usufruirne sulla « Mercuriale » in... caratteri cubitali.

Rimini.

ARNALDO ZAMAGNA  
Ariminum Hotel

È una simpatica idea.  
Certo che la « Mercuriale » ne fruisce.  
Magari che tutti gli albergatori di Romagna fossero come il sig. Zamagna.

#### La rabbia

...auguri che estendo, con altri sentimenti, alle fortune della « Mercuriale » che con affettuosa rabbia Lei dirige in modo encomiabile, all'affermazione dei Vini Romagnoli in Italia e fuori, alle « teste dure » di quei romagnoli affinché diventino più tenere e comincino a capire da che parte sta la ragione che viene loro predicata da un curato che sa il fatto suo, all'Ente Tutela Vini perché la smetta di stare... alla sinistra e converga con buon senso verso il... centro ed infine a tutto ciò che Lei può desiderare si avveri nel prossimo 1971.

Milano.

RICCARDO D'ATRI

Tropa grezia Sat Antoni!

### Enochimica Romagnola

CASTELBOLOGNESE  
Via Costa, 5 - Tel. 50199ANALISI PRODOTTI  
E ARTICOLI ENOLOGICI

## Omnia

Vada a Rimini, ai Grandi Magazzini OMNIA.

Non c'è, ripeto non c'è, nemmeno una bottiglia di vino col marchio del Passatore.

Questo il giorno 14 dicembre, alle ore 16.45. C'era Chianti (L. 600 la bottiglia) e, naturalmente i soliti vini francesi per gli allocchi italiani.

Un commesso ha detto: «Noi dobbiamo contentare il pubblico che vuole spendere poco».

Per me è la dimostrazione di come sia nullo il senso commerciale delle cantine di Romagna.

Per me, infine, è una cosa non bella.

Faenza.

Lettera firmata

Anche per me, in tutti i sensi.

Per le Cantine di Romagna e, se le cose stanno così, per i Magazzini OMNIA.

## I comodi

... sono uno di quei viticoltori che hanno piantato a Bertinoro delle viti di Barbera.

Sono indignato con voi e con Italo Cosmo perché pretendete di imporre la vostra volontà a tutti.

Io, a casa mia, faccio i miei comodi...

Bertinoro.

Lettera non firmata

Li faccia un po' più in là, allora (fuori della zona delimitata!) perché non hanno buon odore.

## Esiste ancora?

Pagadebit, Canena e Cagnina esistono ancora. Mi ricordo questi nomi da quando ero bambino.

Genova.

PIETRO NANNI

Stanno rivivendo.

Chieda alla fattoria Paradiso di M. Pezzi, Trentola di Bertinoro, la Cagnina e Pagadebit e alle Cantine Emiliani di S. Agata sul Santerno (RA) la Canena. ... e poi mi dica se non siamo sciuponi a ignorare roba del genere!

## T/N L. da Vinci

I «sommeliers» augurano Buon Natale e Felice Anno con la speranza che i vostri vini siano al più presto inseriti sulle nostre liste di bordo.

MARIO CORDI'  
GAETANO RUSSO

POGGI PAOLO  
GENEROSO NARCISO

I romagnoli vi ringraziano e si uniscono vivamente al vostro augurio.

## RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA  
POMPE ENOLOGICHE  
le migliori

48018 FAENZA - Piazza Dante, 2 - Via Oriani, 7  
Telefono 22824



Ediz. del  
Passatore

Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI  
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

## 110 e lode

Un augurio, il più vivo, al dott. Franco Bezzi, neo laureato in matematica, membro della Società del Passatore che, dice letteralmente, «promette, seppur astemio, di onorare degnamente la tessera della Società».

E state certi che ci riuscirà!

## Inconcepibile

Mi riferisco al numero di ottobre della «Mercuriale», dove si mette in evidenza lo striscione con la scritta «Vino d'uva». E al numero di novembre dove la signora Musconi fa notare che la scritta poteva essere tradotta anche in tedesco.

Sono del parere che la scritta doveva essere concepita in altro sistema; non credo sia il miglior modo per fare conoscere un vino, dichiarare che è fatto con l'uva, per il semplice fatto che il vino non lo si può fare altrimenti.

Per quanto riguarda gli stranieri è preferibile che la maggioranza di essi non abbia decifrato la scritta, perché se è inconcepibile per noi italiani, per gli stranieri esula da ogni immaginazione il fatto che ci possa essere in commercio anche del vino che non sia d'uva.

Premesso che il vino è un prodotto tutto particolare, si dovrà per prima cosa farlo conoscere a chi è direttamente interessato a venderlo, o meglio a chi lo vende, in questo caso consiglieri di fare buona propaganda presso gli Albergatori e Ristoratori, e non dimenticare i Maitres che possono fare tanto e lo fanno anche quando non hanno il Sommelier alle proprie dipendenze.

Ma non dimenticate un fattore importante, e cioè fare tutto il possibile per contenere i prezzi, soprattutto quando si tratta di turismo di massa.

Milano.

GUERRINO GASPARINI

Sono consigli di uno del mestiere e quindi preziosi.  
Grazie!

CANTINA SOCIALE DI  
**SASSO MORELLI**  
Via Correcchio, 54 - IMOLA (BO) - Tel. 85003  
ALBANA DI ROMAGNA \*  
SANGIOVESE DI ROMAGNA  
TREBBIANO DI ROMAGNA  
controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli  
\* premiata «VINO DEL TRIBUNO 1966»

La cantina

**MARABINI**  
di BIANCANIGO (Castelbolognese)  
informa  
che ha iniziato l'imbottigliamento dell'ALBANA DI ROMAGNA secca, anno 1967, dichiarata  
«VINO DEL TRIBUNO»!

## CONSIGLI

### NOTT DE BISO' 1970

... o della disfida dei Sangiovesi di tutta la Romagna, auspice il Comitato dei magnifici RIONI DI FAENZA e la Società del Passatore.

Ci sono troppe cose, troppe emozioni, troppi fatti simpatici da narrare.

Una festa in una piazza che è un salotto.

Cinque grandi caldari.

Gotti magnifici, come solo Faenza sa fare.

La lettura di «zirudele» perché la tradizione della nostra parlata resti.

... e Sangiovese bollente, trattato con le spezie più odorose, che qui chiamano «bisò».

C'erano pure i giovani del Gruppo Paracadutisti della Società del Passatore.

... e c'è stato un rinvio alla sera del 5 a causa di una grossa nevicata.

Ma qualcosa è pur venuto fuori. Che ci mancava. Cosa?

L'urlo.

Che è questo, sanzionato, paracadutato:

PASA-PASA-PASA...DOR!

Ripetete tre volte!

Alla Romagna!

P. Morgagni

**S.A.I.D.A.**  
INDUSTRIA VETRARIA

DAMIGIANE  
FIASCHI  
BOTTIGLIE

Per gli Associati  
all'Ente Vini:  
BOTTIGLIE  
LA ROMAGNOLA \*

47020 GUALDO DI LONGIANO (FO)  
Telefono 53027

BUON ANNO / BUON ANNO / BUON ANNO / BUON ANNO / BUON ANNO

LIVERANI Cav. Prof. GIUSEPPE  
Via Martiri Ungheresi 4  
48018 FAENZA (RA)