

MERCURIALE

V. V. ROMAGNOLA

Pubblicazione periodica di informazione sui vini a d.o. romagnoli - Inserzioni L. 500 per mm colonna, in abb. da convenirsi - Prezzo L. 50 Abbonamento annuo L. 550 - Sost. L. 5000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

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

Giugno 1968 / IV / 6

Un discorso nuovo

LA SFIDA

Sarà un accostamento ardito ma proviamo a ragionare in termini di « sfida americana » all'Europa come dice j. j. Servan-Schreiber.

Per portare avanti la « buona causa » della affermazione dei vini di qualità di Romagna, questi magnifici cenerentoli che valgono tanto e sono così poco conosciuti, è proprio arbitrario farsi a studi economico-politici di ampissimo respiro qual'è il libro « la sfida americana » di Jean Jacques Servan Schreiber?

Questo libro è ancora più appassionante delle « 19 Europe » di Raymond Cartier ma il tema dominante è lo stesso.

C'è una vecchia, meravigliosa civiltà, che si chiama EUROPA che è alla avanguardia del mondo da millenni e che rischia di perdere questo suo primato solo perché non sa trovare « la dimensione ».

La « sfida » che viene dall'America è sfida di intelligenze, di ricerche, di brevetti, di finanza, di specializzazione,

di nuove, grintose tecniche spinte e teorizzate in ogni campo.

Il nuovo mondo di europei trapiancati ha messo a frutto il meglio di una dimensione territoriale adeguata.

I risultati li vediamo, sono sotto i nostri occhi, sono lì in ogni momento a ricordarci che da protagonisti siamo per diventare semplici partecipi se ...

Il grande se...

... se non verrà attuata, senza perdere altro tempo, quella volontà politica di dimensione che è ormai condizione vitale per riprendere il passo, ripassare in testa, affermare che il centro della civiltà è ancora qui (siamo ancora noi, che abbiamo — e vogliamo dirla — la nostra parola di protagonisti).

È irriverente portare questi ragiona-

(segue a pag. 2)

LE QUOTAZIONI

Ho fatto visita, nei giorni scorsi, ad una cantina di Bertinoro che sta andando molto bene.

C'erano diverse confezioni esposte in una ampia sala che fa da mostra e disimpegno e che è molto frequentata dai visitatori romagnoli nei giorni festivi.

Qualche bottiglia era senza marchio... e ne ho chiesto la ragione.

« Non abbia paura, è solo perché materialmente non ci siamo ancora arrivati a mettere il marchio a tutte, lo stiamo facendo... ».

Poi la frase che mi ha fatto più piacere di qualunque altra:

« Tanto, siamo i primi noi ad essere interessati a mettere il marchio. Pensi che a Milano non vendiamo se non col marchio. Lo richiedono espressamente ».

La distinzione per la quale tanto, e ancora siamo agli inizi, stà avendo successo.

La battaglia per distinguere il meglio, per far avere ad ognuno la giusta parte di merito, soddisfazioni morali ed economiche, si svolge a favore dei galantuomini.

Forza Romagna!

Bruto Pondi

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

Sostenuti i prezzi, tendenti all'aumento date le non buone previsioni della vendemmia 1968.

L. 180-300.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Si calcola una perdita dal 30 al 50% sulla raccolta 1968, ciò sta influenzando sui prezzi delle giacenze.

L. 160-250.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Il discorso fatto per i due vini maggiori vale anche per il Trebbiano i cui prezzi sono in lievitazione.

Prezzi attuali: L. 100-140.

Il « Comune »

Mercati in aumento; prezzi:

bianco da L. 610-650 al gr. q.le
rosso da L. 610-650 al gr. q.le.

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

AMSTERDAM

Luigi Bonfiglioli ha partecipato a nome dell'Ente Vini all'incontro tenuto a Bologna al quartiere fieristico in merito ai problemi dell'esportazione.

Da quando l'Ente Vini ha iniziato la partecipazione alle Fiere, sia in Italia che all'estero, i risultati si sono visti, piccoli o grandi che siano.

Ci sono anche le difficoltà con la dogana, signore, e potete immaginare le beghe che ci sono da superare con la mentalità

(segue a pag. 2)



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

È stato chiesto perché qualche « grosso nome » non figura fra le cantine che hanno ottenuto il riconoscimento di partite di vino a denominazione di origine.

È stato chiesto anche perché certe « grosse » cantine figurano solo per quantitativi minimi.

La risposta è facile: quello che ottiene il riconoscimento viene pubblicato (unico caso in Italia).

Se qualche « grosso » nome figura per poco o non figura affatto è segno che non ha ancora avuto vino degno di approvazione.

(segue a pag. 2)



DALL'ENTE VINI

DECISIONI DEL CONSIGLIO

— che verranno commentate nel prossimo numero —
riguardano:

- la disciplina consortile;
- il programma di partecipazione alle fiere;
- l'albo volontario del Trebbiano di Romagna;
- il contributo al Comune di Faenza nelle spese per l'impianto della cantina sperimentale a Tebano;
- la creazione di « marchi » piccoli;
- la cancellazione dall'elenco dei soci della cantina Masotti di Bertinoro;
- precisazioni circa la tappatura delle bottiglie del « Rosso Romagna » e « Bianco Romagna ».

IL D. O. C.

(seguito da pag. 1)

Perché il marchio dell'Ente è un riconoscimento superiore alla stessa legge sulla d.o.

ALBANA DI ROMAGNA tipo amabile
Emiliani Luigi - S. Agata -
1965 Hl. 50

ALBANA DI ROMAGNA tipo secco
Cant. Soc. - Sasso Morelli Hl. 5(*)
Cant. Soc. - Faenza . . . » 750
C.A.B. - Brisighella - 1966 » 185

SANGIOVESE DI ROMAGNA
Cant. Soc. - Forlì - 1966-67 Hl. 298
Cont. Soc. - Faenza . . . » 112

TREBBIANO DI ROMAGNA (d.o.)
C.A.B. - Brisighella . . . Hl. 185

(*) con merito.

MARCHI "PICCOLI,"

Le migliori Ditte associate all'Ente si sono messe ad imbottigliare anche in confezioni inferiori al mezzo litro.

Consequentemente si è posto il problema, già risolto, di fare marchi « piccoli », sia a collarino che ovali, per dette confezioni.

Detti marchi sono già disponibili presso l'Ente Vini.

I primi sono stati ritirati dalla « Tenuta Amalia » di Villa Verucchio mentre anche le Cantine Zanzi, Pasolini stanno imbottigliando in recipienti da 0,35.

MARCHI

consegnati al 20 giugno 1968

- 1 - Cant. Soc. - Forlì
- 2 - SIGLA - Federconsorzi - Castelbolognese
- 3 - Cant. Celli - Bertinoro
- 4 - Az. Agr. Pasolini - Imola
- 5 - Az. Agr. Spalletti - Savignano
- 6 - Ten. Amalia - Villa Verucchio
- 7 - Cant. Emiliani - S. Agata
- 8 - Cant. Soc. - Ronco
- 9 - Cant. Zanzi - Faenza
Cant. Pantani - Mercato Sar.
Pezzi Marino - Bertinoro
- 10 - Cant. Soc. - Faenza

AMSTERDAM

(seguito da pag. 1)

neandertaliana della nostra finanza.

Ma è perché finalmente si è messo il naso fuori di casa, si stanno affrontando certi problemi, si aprono nuovi mercati, nuovi sbocchi per la nostra produzione.

In questo spirito è stato deciso di accogliere l'invito di partecipare in Olanda ad una manifestazione fatta in accordo con altri organismi, Ente del Turismo di Bologna in prima fila.

La Romagna non farà mai abbastanza su questa strada, nella quale è spaventosamente indietro, per recuperare la grande distanza che la separa da chi « non » è stato a dormire sino ad ora.

A. ad Pidsöl

LA SFIDA

(seguito da pag. 1)

Non è irriverente

menti nel modesto, microscopico campo dei vini di qualità di Romagna?

Non lo è perché i grandi protagonisti lo sono solo a condizione che siano la somma di milioni di mini-protagonisti.

Quando si cerca di ragionare con la testa, di applicare a casi concreti il meglio che ci sta attorno, sia primaria o secondaria la battaglia che stiamo combattendo, niente è irriverenza.

L'Ente Vini ha avuto un motto sin dal suo inizio, si è detto il **mercato comune romagnolo del vino di qualità.**

Le « sfide » che i romagnoli — così come gli europei — devono sostenere, vengono da diverse parti: **devono accettarle anche perché rifiutarle significa condannarsi ad una mediocrità**

avvilente ed una perdita economica ingentissima.

La volontà di unione deve prevalere su ogni altra, perché è l'equivalente dell'unità politica che purtroppo fa difetto adesso nell'organismo europeo.

Ai grandi colossi delle altre regioni i romagnoli devono necessariamente contrapporre la nuova dimensione.

Il secondo grado fra le « sociali » non ancora attrezzate « deve » essere una realtà entro il più breve tempo.

La ricerca

La sociale di Rimini, quella del Ronco hanno già una loro ottima attrezzatura che consente loro di arrivare ad un prodotto ottimale.

Ma Sasso Morelli, Faenza, Russi, Forlì, Cesena, Brisighella, Castel San Pietro, Forlimpopoli, Savignano e diverse altre cos'hanno? E con che intelligenza potrebbero pensare di attuare

« singolarmente » spese di decine di milioni per adeguare i loro impianti per il lavoro del d.o.c. alle esigenze di mercato?

Sappiamo che stanno lavorando per unirsi: ogni augurio perché questo avvenga presto. E il modo migliore per rispondere alla sfida.

Così come alla sfida viene risposto egregiamente con le iniziative assunte in ogni campo per la riscossa dei vini di Romagna, ma una merita di essere posta all'ordine del giorno: **quella sulla sperimentazione clonale che chimica.**

In questo campo la Romagna non solo sta recuperando rapidamente il terreno perduto ma entro breve tempo sarà addirittura alla avanguardia.

La collaborazione fra Enti pubblici, Università, Tribunale ed Ente Vini sta dando risultati determinanti.

La sfida è stata raccolta!

A. D.

La V tornata a Brisighella

TRIBUNATO "CONCRETO,"

Ricerca di mercato - Sperimentazione chimica e di vinificazione: Ecco i principali argomenti. Poi l'assegnazione delle targhe ceramiche

Una « Tornata » è sempre qualcosa di molto complesso, e di molto vario. Si intrecciano gli argomenti più disparati, aventi tutti però una forte attinenza: aiutare la Romagna, aiutare la sua gente attraverso le molte cose da fare per valorizzare una delle sue produzioni fondamentali rimasta sino ad ora misconosciuta.

Quali gli argomenti più importanti trattati? Questi:

Problemi di mercato

Il Tribunale non credo ne sappia un gran ché, e nemmeno molti romagnoli. Ma appunto per questo, e grazie a Tino dalla Valle, due esperti hanno cortesemente espresso le loro idee.

« Discorso ai marziani » è stato detto. Giustamente. Ma solo per sottolineare che non si può più oltre non ascoltare discorsi nuovi, linguaggi astrusi sì, ma che sono l'avvenire.

Chi si appresta a portare sul mercato, come la Romagna sta facendo, quantitativi ingentissimi di vino di qualità, deve cominciare a pensare come e dove metterlo.

Così come ci si rivolge ad esperti e studiosi per la selezione clonale o quella chimica, altrettanto è doveroso fare per i problemi di mercato.

Grazie a Tino della Valle, tribuno, che ha saputo far partecipare al Tribunale due interessanti persone come i sigg. Abbagnano ed Oliva.

Sperimentazione chimica

Umberto Pallotta ha un grande pregio. Di saper rendere interessante anche l'argomento più ostico. Il suo lavoro su un insieme di campioni è il primo di un certamente lungo dialogo che sarà molto importante per la produzione romagnola.

Può darsi che qualche tribuno « letterato » abbia soltanto fatto finta di trovare interessante la comunicazione ma non così gli « addetti ai lavori », tribuni e pubblico soprattutto, che hanno richiesto, con numerosi interventi, ampie spiegazioni al tribuno Pallotta e che sono stati subito accontentati.

Dalle parole ai fatti: fra breve saranno presentati anche i campioni di particolari vinificazioni.

Le parlate romagnole

Andrea Emiliani ha rendicontato su un compito che gli era stato affidato.

Dire cosa si poteva fare per aiutare Federico Schurr negli studi, ricerche e rilevamento delle parlate romagnole.

Ci vorrebbe non molto, è stato detto, per salvare un patrimonio prezioso. Il Tribunale se ne interesserà.

Il « Romagna »

Il Tribunale ha espresso il suo plauso per la disciplina in via di attuazione per il « Rosso Romagna » e « Bianco Romagna », con i quali si porterà, oltretutto, una attesa pulizia nell'uso non giustificato, da parte di molti, dei nomi del Sangiovese e dell'Albana.

Incaparellate

Aldo Pagani e Marcello Caminiti hanno fatto il loro ingresso nel Tribu-

Il Tribunale, in riconoscimento di particolari meriti nella sperimentazione in atto sui cloni e sui vini, ha deciso di assegnare le targhe di benemerenzia a:

Università di Bologna:

– Istituto di Coltivazioni Arboree

– Istituto di Industrie Agrarie

– Comune di Faenza

(per la collaborazione nelle sperimentazioni suddette).

* * *

Per particolari meriti la targa è stata assegnata ai seguenti locali:

– Cesari - Bologna

– Vecchia Rimini - Rimini

Queste targhe, assieme a quelle spettanti ai vincitori del « Vino del Tribunale 1967 », verranno consegnate nel corso della prossima tornata che si svolgerà in settembre.

nato. Potranno dare un contributo sostanzioso così come lo richiedono i loro grandi meriti.

A. ad Pidsöl

La comunicazione al Tribunale del tribuno Umberto Pallotta sulle « ricerche analitiche e tecnologiche sui Vini di Romagna » è allegata a questo numero della « Mercuriale » quale secondo « foglio giallo » degli atti del Tribunale. Richiamiamo l'attenzione di tutti sul detto atto che è fondamentale per la storia vinicola della Romagna.

"60.000.000,"

Le cose « concrete » non dovrebbero riguardare il Tribunale, che ha solo azione « morale » ma non c'è azione che non si possa misurare e non metta in moto cose valutabili.

Le astrazioni fini a loro stesse non servono, sono dannose anzi, e di qui il maggior merito del « difensore della fondamentale bevanda dell'uomo » di fare il suo dovere veramente in modo completo, indicando delle strade.

Ai romagnoli la scelta: affrontare le cose « alla moderna » e raccoglierne i frutti o continuare nella deprimente mediocrità attuale, con ripercussioni, anche economiche, di estrema gravità.

Aiuta a chiarire il dilemma questa lettera al Presidente dell'Ente Vini:

Egregio Presidente,

anche a nome del dottor Abbagnano desidero ringraziarLa per la Sua gentile lettera del 7 giugno. Penso anch'io che ad un certo momento un discorso completo sulle possibilità di commercializzare con lungimiranza i vini tipici di Romagna debba essere intrapreso. Penso anche che il tempo a disposizione non sia molto: ho la precisa convinzione che chi per primo potrà partire in tale direzione farà la parte del leone.

Per tali motivi vorrei che Ella mi ritenesse a completa disposizione per approfondire il discorso con l'Ente Tutela Vini, considerando che non credo che sia necessario, almeno inizialmente, pensare ad investimenti di grande portata.

Per esempio, al fine di ottenere una buona e rapida notorietà, la presenza in televisione sarebbe caldamente raccomandabile; e una significativa presenza televisiva (quattro mesi) può realizzarsi con un investimento nell'ordine dei 60 milioni di lire. Anche qui naturalmente occorre partire per tempo: le richieste di spazio infatti devono essere presentate non oltre il 15-20 luglio.

D.F. & Associati, S.p.A.

Dott. ADOLFO OLIVA

Una proposta

IL PIANO QUOTATO

La lettera che segue è stata indirizzata a diverse persone di alto sentire.

« Caro,

la Romagna è terra di miracoli anche se gli osservanti non sono molti.

Uno di questi miracoli riguarda la gradazione dei vini. Mentre alle cantine sociali viene conferita uva di 9-10 gradi, la stessa uva, non sempre ma spesso, in cantine non sociali riesce a raggiungere gradazioni straordinarie, sino a 13-14 gradi.

Le ripercussioni sono intuitive, come ben Lei sa, specie a carico di chi non sa far miracoli.

Vi diciamo di una proposta fatta per frenare « l'invenzione » di vino ad alte gradazioni. Attuare ciò significa togliere un pericolo mortale che grava sulle cantine sociali.

È stata fatta una proposta: attuare un "piano quotato" delle gradazioni

in vendemmia così che di ogni zona si possa avere la effettiva gradazione media ed a questi dati dare la massima pubblicità.

Qual'è il suo pensiero in merito?

Ritiene attuabile ed efficace la proposta? Grato se vorrà farmi conoscere il suo parere, La prego accogliere il più cordiale saluto ».

Le risposte a questa lettera saranno pubblicate nel prossimo numero della « Mercuriale » ma quanti ritenessero di aver qualcosa da dire sono ugualmente pregati di far conoscere al giornale il loro avviso.

A. D.

Una bevanda da lanciare

ALBANA «SPRITZ»

Ingaggiare la battaglia contro il bibitime gassato che sta rovinando l'intestino... e l'agricoltura.

Il bar Giovannini, condotto da, il miglior bar di Faenza, non teneva vini da servire ai suoi clienti.

Chissà perché ma in Romagna i bar ritengono « non fine » servire un bicchiere di vino.

Ora si è convertito. Serve come aperitivo « il Passatore », trebbiano con bitter che è una bontà e la ricetta viene dal grande Casali.

Tiene bene in vista, anzi, le bottiglie di Trebbiano di Romagna con il marchio, naturalmente, che servono di base alla ottima bevanda.

Ma sentite cosa ne pensa Aniello Chercher — che così spesso « dà una mano » alla buona causa dei nostri vini — circa lo « spritz ».

Riandando, con il pensiero, a circa trent'anni or sono, ci rivediamo nel Veneto, precisamente a Feltre, anche in quell'epoca centro turisticamente sviluppato per le sue attrezzature alberghiere, ad ospitare villeggianti provenienti, di solito, da Venezia e dalla Marca Trevigiana.

Naturalmente, caffè frequentati da una clientela con i suoi gusti, da gente di montagna, gente che preferisce grappa e vino a qualsiasi altra consumazione.

Ma se proprio la grappa si addice alle giornate fresche, piovose d'autunno e, maggiormente, a quelle fredde

e nevose dell'invernata, primavera ed estate consigliano il buon bicchiere di vino ristoratore, dissetante. Vino che — quale bevanda localmente detta « spritz » — subito trovò il gradimento dei turisti connazionali e stranieri.

Tutto ciò perché nella sua elementare semplicità, questo « spritz » attira: consiste in una giusta dose di buon vino bianco secco di Conegliano con aggiunta, nel bicchiere, di acqua al seltz (quella volta), ora di acqua frizzante minerale.

Nulla di speciale, ma dai feltrini e forestieri preferito, anche alla birra pur avendo, questa, nella vicinissima Pedavena un importante stabilimento di tipica produzione.

Per noi — tutto quanto detto — costituisce un ricordo di quanto al caffè di Largo Castaldi ci si incontrava

con gli amici, tra cui Gino Rocca, già romanziere più che quotato, e Camillo Pilotto che nella sua Feltre veniva a riposarsi delle fatiche di attore del teatro e dello schermo. Ed era lo « spritz » l'unica consumazione per ogni nostro bicchiere.

Ed ecco, adesso, tale passato suggerirci questa nota ritenendo che buon esito di consumazioni potrebbe ottenere sulla Riviera la nascita di uno « spritz Albana » giacché questo vino dorato della nostra Romagna, in sé ha pregi e meriti da reggere il paragone con le migliori produzioni dei più noti bianchi della Marca Trevigiana. E c'è di più: se a Feltre viene usata, per gli « spritz », qualsiasi acqua minerale gassata, qui a Rimini abbiamo nostre famose, buonissime acque minerali.

ANIELLO CHERCHER

« RIVIERA ECO », 70.000 copie, il giornale del buon tempo perché si stampa in 10 numeri da giugno ad agosto, bandirà una serie di quiz sui vini romagnoli.

La RAI, nella rubrica « gazzettino emiliano-romagnolo », ha trasmesso interviste dei prof. Pallotta e Baldini sulle sperimentazioni chimiche e clonali a Tebano, nonché tre registrazioni su: « impressioni sul viaggio in Alsazia », « l'albana liquorosa », « i vini bianchi di Romagna ».



Ricerche analitiche e tecnologiche sui vini di Romagna

di UMBERTO PALLOTTA

Istituto di Industrie Agrarie dell'Università degli Studi di Bologna

Non si può più dire: facciamo come una volta.

Se altri non lo fanno più ed il prodotto ottenuto è migliore e quindi più gradito, bisogna mettersi al passo con quelli. Superarli se possibile. Qual'è la carta d'identità dei nostri vini? Qual'è il miglior trattamento? Come devono essere vinificati per ottenere il meglio perché si mantengano tali nel tempo e nello spazio?

Finalmente anche la Romagna si è posta queste domande.

E sta risolvendole.

a. d.

Nell'ambito delle ricerche sperimentali che l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna sta conducendo da qualche tempo sui vini di Romagna, in stretta collaborazione con l'Ente Tutela Vini Romagnoli, è mio compito in questa V^a tornata del Tribunale rendere conto, anche se sommariamente, dei risultati ottenuti nelle annate 1966 e 1967.

Nella vendemmia 1966, allo scopo di approfondire le conoscenze sulla composizione e sulle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche dei mosti e dei vini romagnoli — dopo una indagine analitica preliminare sui vini, oggetto di una mia breve relazione in una precedente tornata di questo Tribunale — sono stati prelevati in alcune cantine della regione una serie di mosti e dei corrispondenti vini, significativamente rappresentativi della produzione. Precisamente: 8 campioni di Albana, 5 di Trebbiano e 8 di Sangiovese.

Questa indagine preliminare fu ritenuta indispensabile perché logica premessa alla successiva sperimentazione tecnologica che dovrà permettere di dare ai produttori consigli e direttive riguardanti la tecnica di vinificazione, i tipi di attrezzature, i vari trattamenti, ecc., cioè un insieme di informazioni indispensabili per il miglioramento e la razionalizzazione della produzione, in funzione anche del gusto del moderno consumatore.

Sui campioni di mosto filtrato e sui relativi vini ¹⁾ — ottenuti secondo la prassi enologica in uso in varie cantine — sono state eseguite una serie di determinazioni analitiche sui più significativi costituenti organici ed inorganici aventi importanza in enologia sotto l'aspetto biochimico e chimico-fisico; calcolati alcuni indicativi rapporti fra i componenti e determinati anche i principali composti responsabili dell'instabilità del colore e del gusto, soprattutto dei vini bianchi. Sono state anche riportate le determinazioni spettrofotometriche relative al colore dei diversi

vini ed alla loro tonalità. In sintesi, sono state effettuate su ogni campione di Albana e di Trebbiano 33 determinazioni sui mosti e 46 sui corrispondenti vini; sul Sangiovese rispettivamente 32 e 42.

Il complesso delle analisi ha fornito risultati interessanti che servono a dimostrare, in primo luogo, l'ottima qualità della materia prima e secondariamente la loro eterogeneità, dovuta non solo ai diversi cultivar, alle varie zone, al differente stato di maturità dell'uva pigiata, ecc., ma anche ai diversi criteri di vinificazione adottati dai produttori ed alle differenti attrezzature impiegate.

Infatti, dai valori massimi e minimi riscontrati nelle singole determinazioni, soffermandoci brevemente solo su alcuni dei dati più significativi dal punto di vista tecnologico, per i mosti ed i vini di Albana, Trebbiano e Sangiovese si può notare quanto segue.

* * *

Il mosto degli 8 campioni di Albana ha un pH che oscilla fra 3,0 e 3,2 mentre quello dei corrispondenti vini varia tra 3,0 e 3,5; gli zuccheri riduttori nei mosti hanno presentato un massimo di 222,5 g/l e nei vini da tracce a 94,5 g/l; il contenuto alcoolico totale varia fra 12,18 e 14,67%. Il tenore in alcool totale di un campione non corrisponde a quello previsto (14,67 invece di 14,38): sembra infatti accertato che un produttore abbia creduto opportuno aggiungere, dopo il nostro primo prelevamento, un po' di mosto concentrato o abbia operato un taglio, per innalzare la gradazione alcoolica del suo vino, come del resto è provato anche da altri dati quali l'estratto secco, l'alcalinità delle ceneri, il contenuto in potassio, ecc. Il tenore in anidride solforosa totale è molto vario oscillando per i mosti tra 0,030 e 0,345 g/l e tra 0,033 e 0,192 g/l per i corrispondenti vini: quindi nell'aggiunta di questo importantissimo antisettico i criteri adottati nelle varie cantine sono molto diversi. Ne deriva che i caratteristici prodotti secondari della fermentazione — glicerina, 2-3 butilenglicole, aldeide acetica, alcoli superiori, acido lattico, ecc. — mostrano anch'essi

¹⁾ Alcuni dei mosti erano già in fermentazione all'atto del prelievo. I vini sono stati analizzati dopo circa 3 mesi dall'inizio della fermentazione.

valori variabili, che si possono imputare con buona probabilità al diverso andamento del processo fermentativo. Il contenuto in tannino — cioè in polifenoli totali — e in leucoantociani, varia nei mosti, rispettivamente, tra 632 e 834 mg/l e tra 443 e 905 mg/l; nei vini, invece, fra 799 e 1232 mg/l e 512 e 1572 mg/l. Le variazioni notate nei mosti possono imputarsi soprattutto ai vari cultivar di Albana, alle zone e al grado di maturazione delle uve vendemmiate, mentre quelle dei vini possono dipendere anche dal diverso tempo di contatto fra mosto e vinacce. Ne consegue che questi prodotti presentano un diverso grado di resistenza alla maderizzazione e differente colore, come risulta dalle oscillazioni nei dati delle analisi spettrofotometriche. Fra i metalli più interessanti, il ferro nei mosti oscilla fra 4,3 e 23,2 mg/l, nei vini tra 8,2 e 20,3 mg/l; il rame, rispettivamente, fra 0,31 e 2,38 mg/l e 0,16 e 1,50 mg/l. Cioè, le attrezzature enologiche devono avere ceduto ioni metallici al prodotto in varia misura, nelle diverse cantine: è quindi indispensabile demetallizzare il vino, perché come è noto questi due elementi sono pregiudizievoli per la sua successiva stabilità e correlati significativamente con essa, come del resto è provato dai valori del così detto « test di maderizzazione ».

* * *

Per il Trebbiano (5 campioni), invece, i dati a nostra disposizione sembrano mostrare una maggiore uniformità, con minori oscillazioni, dovute probabilmente anche alla vinificazione di uve a giusto e più uniforme grado di maturazione, come indicano i valori minimi e massimi del rapporto glucosio-fruttosio nei mosti.

Il pH dei mosti di Trebbiano varia tra 3,1 e 3,3 e quello dei vini tra 3,1 e 3,5; gli zuccheri riduttori totali, nei mosti, presentano un massimo di 187,20 g/l, mentre nel vino ne sono presenti solo tracce. Il grado alcolico nei vini oscilla tra circa 9 e 11: in questo caso, quindi, non sono stati operati tagli o aggiunte. Anche il contenuto in anidride solforosa totale varia entro limiti più ristretti: nei mosti tra 0,033 e 0,104 g/l e nei vini tra 0,016 e 0,110 g/l. Questi valori non vogliono e non debbono essere considerati ottimali, ma stanno solo a significare, in particolare, un più uniforme andamento del processo fermentativo, come del resto dimostrano i dati relativi ad alcuni componenti tipici. Questo vino però deve essere stato prodotto con tempi diversi di contatto mosto-vinacce: infatti, i contenuti in polifenoli totali e soprattutto in leucoantociani mostrano un certo grado di oscillazione, come pure il colore. Il tannino varia nel mosto tra 257 e 390 mg/l, nel vino tra 317 e 830 mg/l; i leucoantociani, rispettivamente, tra 73 e 222 mg/l e 92 e 1060 mg/l. Questi valori sono nettamente inferiori a quelli rivelati nell'Albana e ciò, oltretutto caratteristica differenziale del cultivar, potrebbe essere dovuto anche alla diversa tecnologia impiegata. Ne deriva che il Trebbiano è più stabile alla maderizzazione rispetto all'Albana — come dimostrano i dati analitici — anche se i contenuti in ferro e rame, nei mosti e nei corrispondenti vini, oscillano tra valori circa uguali a quelli dell'Albana. Ciò dimostra che nelle cantine dove si è operato avvengono delle contaminazioni metalliche; per cui, anche in questo caso, volendo migliorare la stabilità del prodotto è indispensabile la sua demet-

tallizzazione. Infine, vi è da notare che l'insieme dei dati analitici confermano la possibilità di utilizzare questo tipo di vino per la produzione di speciali vermout o il suo mosto per bevande analcoliche a base di succo d'uva, aprendo così interessanti e nuove prospettive per il Trebbiano di Romagna, almeno per i tipi meno pregiati.

* * *

Considerazioni un poco diverse si debbono fare per quel che riguarda il Sangiovese (8 campioni), anche perché — come è a tutti noto — i problemi di conservazione di questo tipico vino rosso non sono così macroscopici come quelli dei bianchi, in particolare l'Albana. Tuttavia, anche per il Sangiovese si sono notate delle variazioni correlabili in particolare con il diverso tempo di contatto mosto-vinacce, come dimostrano i valori dei polifenoli totali; nei mosti essi oscillano tra 493 e 1314 mg/l e nei vini tra 1019 e 1416 mg/l e i dati relativi al colore ed alla sua tonalità confermano quanto sopra detto. Per quanto riguarda poi il contenuto in ferro e rame, anche in questo caso valgono le osservazioni fatte per l'Albana ed il Trebbiano.

Nei mosti di Sangiovese, il pH varia tra 3,1 e 3,4 e nei corrispondenti vini tra 3,2 e 3,5; l'alcool svolto tra 10,52 e 13,34% con ulteriori tracce di zuccheri riduttori; il contenuto massimo di zucchero era nei mosti pari a 200 g/l: quindi anche su un campione di questo vino sono state effettuate aggiunte di mosti concentrati o tagli. Per l'anidride solforosa totale i valori trovati oscillano nel mosto tra 0,042 e 0,151 g/l e nel vino tra 0,033 e 0,133 g/l. Da notare inoltre che il rapporto glucosio-fruttosio dei mosti è compreso fra un minimo di 0,77 ed un massimo di 1,05; cioè — come per l'Albana — il grado di maturazione delle uve non era uniforme al momento della vendemmia.

Dal complesso di questa indagine emerge — a conferma dei precedenti risultati — che la composizione dell'Albana, del Trebbiano e del Sangiovese di Romagna varia nella maggior parte dei principali costituenti organici ed inorganici, anche in relazione ai diversi criteri di vinificazione adottati dai singoli produttori, ma i loro valori minimi e massimi rientrano tutti nei limiti previsti dalla vigente legge italiana sulla repressione delle frodi nel settore dei vini: e ciò mi sembra un dato positivo ai fini della difesa contro le sofisticazioni.

* * *

Nell'anno successivo, cioè nel 1967, si è iniziata la sperimentazione tecnologica, cioè si sono eseguite delle prove di cantina per ottenere possibilmente vini migliori, di composizione più uniforme, più stabili e serbevoli, in particolare quelli bianchi.

Il problema di fondo della produzione di questi vini è, soprattutto, la loro stabilizzazione, che è stato ed è il problema che maggiormente ha interessato gli studiosi di enologia, i quali hanno tentato con mezzi diversi — dai più semplici, quali il travaso e la filtrazione, a quelli più elaborati che ricorrono all'uso di principi fisici — di raggiungere lo scopo, almeno nei limiti tecnologicamente sufficienti e possibili.

Oggi, in particolare, il gusto del consumatore si sta volgendo sempre più verso i vini bianchi e rosati, ed è pertanto logico prevedere un incremento della loro produzione per far fronte alle richieste del mer-

cato. Ma per raggiungere in maniera conveniente lo scopo, si rende necessario superare le difficoltà inerenti alla stabilizzazione del prodotto, principalmente, impedendo il verificarsi di due loro tipiche alterazioni, cioè la rottura del colore e il sapore di maderizzato. Per correggere questi difetti, se già in atto oppure per prevenirli, si impiegano in genere tecniche di chiarificazione in grado di correggere o, in alcuni casi, di eliminare le cause prime della instabilità stessa. I trattamenti chiarificanti eseguiti sul vino presentano però in taluni casi inconvenienti di ordine tecnico e pratico, perché possono influire anche sensibilmente, soprattutto sulle qualità organolettiche e sull'aroma dei vini di pregio.

L'ideale, perciò, è di poter correggere o comunque stabilizzare il vino all'atto stesso della vinificazione, ad esempio, trattando il mosto prima e durante il processo di fermentazione.

Abbiamo così iniziato una serie di prove in diverse cantine — per l'Albana, il Trebbiano ed il Sangiovese — stabilendo diverse condizioni tecnologiche di vinificazione ed utilizzando mosti ottenuti da uve raccolte nella seconda decade di ottobre.

* * *

In particolare per l'Albana si sono allestite le seguenti prove, sempre partendo da un unico mosto:

Tesi A: mosto con vinacce « diraspate » aggiunto di circa 10 g/hl di SO_2 e lasciato fermentare tal quale per circa una settimana secondo la tecnica in uso in alcune cantine;

Tesi B: stesso mosto, « sgrondato », aggiunto della prima torchiatura e di circa 10 g/hl di SO_2 e suddiviso in tre porzioni: *1B:* filtrato con filtro feccia e successivamente con filtro a farina fossile, pastorizzato con apparecchio a piastre per 15-20 secondi a 80°C, e aggiunto di lieviti selezionati (ceppo 20 Castelli); *2B:* tal quale, aggiunto di 100 g/hl di bentonite (tipo Super Dal Cin); *3B:* tal quale, senza trattamenti o aggiunte.

Tutti i vini sono stati successivamente travasati (2 volte), filtrati, aggiunti di congrue quantità di SO_2 e infine, in primavera, demetallizzati con ferrocianuro di potassio, chiarificati con caseinato di potassio (20 g/hl) e bentonite (100 g/hl), filtrati ed imbottigliati.

Senza entrare nei dettagli di tutti i dati ottenuti dalle analisi complete dei mosti delle due tesi, si fanno rilevare solo alcune delle loro più importanti caratteristiche.

Tesi A: pH 3,2; zuccheri riduttori totali 203,3 g/l; acidità totale 8,75 g/l; acido tartarico 3,17 g/l; acido malico 4,90 g/l; polifenoli totali 641 mg/l; leucoantociani 1038 mg/l; ferro 12,13 mg/l; rame 0,45 mg/l; azoto totale 0,308 g/l.

Tesi B: le variazioni nella composizione di questo mosto rispetto al precedente si possono correlare con l'aggiunta della frazione di prima torchiatura; essi riguardano, infatti, l'estratto, le ceneri e l'azoto totale che sono logicamente un poco più elevati; il contenuto in tannino ed in leucoantociani è rimasto praticamente costante, mentre è significativamente aumentato il ferro, che da circa 12 mg/l è passato a quasi 25 mg/l, e ciò è verosimilmente dovuto al contatto con le attrezzature usate.

Durante il periodo di fermentazione sono state registrate due volte al giorno le temperature e si è notato che, tranne il campione della tesi *A*, tutti gli

altri non hanno superato i 30°C, anzi il mosto *1B* (filtrato) ha raggiunto un massimo di 27°C al quinto giorno dall'inizio del processo e la fermentazione si è prolungata per circa un mese, ad una temperatura costante intorno ai 17°C.

I vini corrispondenti alle tesi sperimentate sono stati prelevati alla fine di gennaio 1968 e successivamente analizzati. Le differenze analitiche più significative si possono così sintetizzare.

Il campione fermentato in presenza di vinacce è caratterizzato da un più alto contenuto in polifenoli totali (793 mg/l) e in leucoantociani (1084 mg/l) rispetto a quelli della tesi *B*. Ne risulta un vino più colorato e assai meno resistente alla maderizzazione, come dimostrano i dati analitici. Fra i campioni della tesi *B*, quello fatto fermentare in presenza di bentonite (*2B*) sembra essere — dai dati ottenuti — il più resistente alla maderizzazione, pur contenendo 519 mg/l di polifenoli totali e 554 mg/l di leucoantociani. Il vino prodotto da mosto filtrato e pastorizzato (*1B*) ha subito in maniera evidente la fermentazione malolattica, ha rivelato un alto contenuto in acido acetico superiore agli altri due (0,76 g/l), in 2-3 butilenglicole (0,630 mg/l), in rame (1,32 mg/l), mentre il tenore in ferro è circa la metà (11,1 mg/l) di quello dosato nei vini *2B* e *3B*. Esso presenta inoltre un tenore in leucoantociani (631 mg/l) superiore al vino fermentato in bianco ed a quello con bentonite, e ciò è spiegabile con l'azione idrolizzante del calore sui polifenoli totali. Ne deriva una minore resistenza alla maderizzazione rispetto agli altri due, anche se il ferro è contenuto in minore quantità. Per quanto riguarda il colore si sono ottenuti i seguenti dati: $A > 3B > 1B > 2B$, cioè il mosto aggiunto di bentonite ha prodotto un vino meno colorato degli altri. Infine vi è da notare che il campione *2B* (quello con bentonite) è divenuto limpido in un tempo assai breve.

* * *

Per il Trebbiano, partendo da un unico mosto « sgrondato » aggiunto dalla prima spremitura delle vinacce e di 20 g/hl di metabisolfito di potassio, si sono eseguite le seguenti prove: *A:* fermentato tal quale; *B:* aggiunto di bentonite; *C:* centrifugato con apparecchio Alfa Laval; *D:* filtrato con filtro feccia e a farina fossile, e aggiunto di fermenti selezionati (ceppo 20 Castelli).

Le caratteristiche chimiche più importanti del mosto di partenza possono essere così sintetizzate: pH 3,3; zuccheri riduttori totali 176,0 g/l; acidità totale 6,86 g/l; acido tartarico 3,52 g/l; acido malico 4,11 g/l; polifenoli totali 480 mg/l; leucoantociani 370 mg/l; ferro 6,20 mg/l; rame 0,47 mg/l; azoto totale 0,218 g/l.

Anche per questo vino, dall'inizio della fermentazione sono state registrate due volte al giorno le temperature. I valori massimi raggiunti nelle singole prove sono stati i seguenti: 27°C al secondo giorno nel campione tal quale (*A*); 26,5°C al terzo giorno in quello aggiunto di bentonite (*B*); 25,5°C al secondo giorno nel prodotto centrifugato (*C*); 23,5°C al secondo giorno in quello filtrato ed aggiunto di lieviti selezionati (*D*).

In quest'ultimo, però, il processo fermentativo si è protratto troppo a lungo, soprattutto per l'abbassamento della temperatura ambiente, per cui la prova è stata abbandonata.

L'analisi dei vini prodotti con le tre tecniche sopradette, prelevati alla fine del mese di gennaio 1968, non hanno mostrato differenze sostanziali nella maggior parte dei componenti organici ed inorganici, tuttavia si fa rilevare quanto segue. Il campione di vino ottenuto previa centrifugazione del mosto (C) presenta una gradazione alcoolica superiore (10,44%) a quello trattato con bentonite (B) (10,23%) e al tal quale (A) (circa 10%). Ciò verosimilmente può essere dovuto all'andamento più regolare della fermentazione in relazione anche alla temperatura massima raggiunta. Inoltre, le ceneri sono lievemente più alte in quello fatto fermentare in presenza di bentonite (B) come pure il tenore in aldeide acetica (72 mg/l) contro 46 mg/l del (C) e 39 mg/l del (A). Nessuna differenza significativa si è invece registrata nei valori dell'acidità totale, volatile e nel contenuto in acidi organici, eccetto una leggera fermentazione malolattica nel campione A (tal quale). I contenuti in ferro variano nei tre vini tra 17,89 mg/l (A) e 10,66 mg/l (C), mentre in quello con bentonite (B) è di 15,94 mg/l; il rame, rispettivamente, 0,74 mg/l (A), 0,65 mg/l (B), 0,42 mg/l (C). L'azoto totale è risultato presente in minore quantità nel vino ottenuto trattando il mosto con bentonite (B) (0,078 g/l) mentre negli altri due se ne è dosato 0,092 g/l nel tal quale (A) e 0,106 g/l nel centrifugato (C). Per quanto riguarda il contenuto in polifenoli totali e in leucoantociani i valori più bassi si sono ottenuti, rispettivamente, nel campione C (centrifugato): 324 mg/l e 292 mg/l; seguono nell'ordine il B (bentonite) con 355 mg/l e 318 mg/l e l'A (tal quale) con 360 mg/l e 337 mg/l. Il tenore in leucoantociani e quello in ferro sono correlati con il « test di maderizzazione », cioè il tipo di vino più resistente sembra essere — secondo i nostri dati — quello ottenuto dal mosto centrifugato (C), che è più stabile di quello prodotto con bentonite (B) e di quello fermentato in bianco (A). Per quanto riguarda il colore la scala di intensità è risultata la seguente: $C > B > A$. Anche per il Trebbiano la presenza di bentonite durante la fermentazione ha favorito in modo assai evidente la sua chiarificazione. Infine, nella primavera scorsa, questi vini — che erano stati travasati, filtrati a fine fermentazione e aggiunti di congrue quantità di SO_2 — sono stati demetallizzati con ferrocianuro di potassio, chiarificati con gelatina (3 g/hl) e bentonite (100 g/hl), filtrati ed imbottigliati.

* * *

Nel Sangiovese, sono state eseguite solo due prove per cercare di determinare l'*optimum* del tempo di contatto fra mosto e vinacce in fase fermentativa a vinacce sommerse. Cioè, partendo da un unico mosto diraspato, aggiunto di 20 g/hl di metabisolfito di potassio e di fermenti selezionati (Zymosal A e B), sono state effettuate due svinature, dopo 3 e 7 giorni, con due rimontaggi al giorno nelle prime 72 ore (campioni A e B). La temperatura massima raggiunta è stata di 37°C al terzo giorno.

Le caratteristiche chimiche del mosto di partenza erano, in breve, le seguenti: pH 3,2; zuccheri riduttori totali 175,8 g/l; acidità totale 7,18 g/l; acido tartarico 5,11 g/l; acido malico 2,51 g/l; polifenoli totali 457 mg/l; ferro 4,90 mg/l; rame 0,30 mg/l; azoto totale 0,381 g/l.

I campioni dei corrispondenti vini prelevati alla

fine della fermentazione (max 37°C) l'alcool totale svolto è stato di 9,94% nel campione A e 9,90% in quello B; l'estratto e le ceneri sono leggermente aumentate con il tempo di contatto; le acidità totale e volatile sono rimaste quasi costanti; non si è rilevata la fermentazione malolattica; si è notato una diminuzione del contenuto in rame, e un aumento di quello in ferro (da 4,90 mg/l del mosto a 6,38 mg/l nel vino A e a 7,40 mg/l in quello B), dovuto quest'ultimo probabilmente a contatto con materiali ferrosi; mentre differenze significative si sono riscontrate nel contenuto in polifenoli totali (da 835 mg/l nel campione A a 905 mg/l in quello B), nel colore e nella sua tonalità ($A < B$), come dimostrato dai valori spettrofotometrici.

Per ragioni contingenti, non è stato possibile conservare più a lungo questi due tipi di vini che sono stati mescolati con quelli presenti in cantina.

* * *

Dopo le operazioni finali di brillantatura e d'imbottigliamento sono stati quindi prelevati solo i campioni di Albana e Trebbiano. Le analisi sono in corso ed insieme al saggio organolettico ed alle prove di stabilità nel tempo, potranno fornire risultati più significativi ed un quadro più completo della validità delle tecnologie di vinificazione sperimentate, per poter eventualmente sceglierne la più idonea.

Tuttavia, desidero sottolineare che conclusioni definitive non potranno trarsi da queste prime prove tecnologiche, dato che, per ragioni contingenti, non è stato possibile seguirle da vicino con il dovuto rigore, malgrado l'apprezzata, sincera e valida collaborazione dei cantinieri, dei tecnici e dei dirigenti le cantine che ci hanno gentilmente ospitato, e che qui voglio ricordare e ringraziare sentitamente.

Un caldo affettuoso ringraziamento va ovviamente anche all'Ente Tutela Vini Romagnoli, al suo Presidente, a tutti i Membri del Consiglio Direttivo, ai suoi tecnici, in particolare all'impareggiabile Segretario: l'amico dott. Alteo Dolcini.

* * *

Prima di terminare questa mia assai incompleta relazione, sento il dovere di ricordare pubblicamente e in questa sede, l'illuminata iniziativa del Comune di Faenza, che apre nuove vie alla sperimentazione tecnologica, e cioè la creazione della Cantina Sperimentale di Tebano, con annessa scuola di specializzazione per tecnici di cantina.

Il nostro Istituto e chi vi parla ha accolto con entusiasmo questa lodevolissima iniziativa, assicurando sin dall'inizio la più ampia collaborazione. Tuttavia, non va nascosto che, come è facile immaginare, vi sono e vi saranno innumerevoli difficoltà da superare: di ordine tecnico e soprattutto economico.

Mi permetto pertanto, a titolo strettamente personale, di chiedere a tutti Voi, alle Autorità, agli Amministratori dei Comuni interessati, agli operatori economici, agli agricoltori, ai tecnici ed ai produttori, l'appoggio sincero, appassionato e costruttivo nell'interesse di tutti, perché il lavoro iniziato possa proseguire e svilupparsi di comune accordo, per una sempre maggiore valorizzazione dei vini di Romagna a denominazione di origine.

I segni del risveglio

L'ENOTECA DI DOZZA

La Romagna ha, come deve essere per una grande regione vinicola, il suo « luogo sacro »

« Poter fissare un luogo in cui raccogliere il patrimonio delle vecchie cose "di cantina" che stanno rapidamente scomparendo e delle quali non rimarrà traccia se non si agirà rapidamente.

Raccogliere anche tutto quanto attiene alle cose viticole e del vino di Romagna (studi antichi e recenti, antiche costituzioni comunali per le parti riguardanti questo argomento, vetri, quadri ecc.).

Creare, se possibile, un punto d'incontro in luogo idoneo, che abbia già come tradizione l'ospitalità.

Questo dovrebbe essere, in breve, il

"Museo-Enoteca" dei Vini Tipici Romagnoli.» (1965/II/1)

La « Mercuriale » ha sempre avuto un debole per le « enoteche », ne ha parlato sin dal suo primo apparire.

Quello che è stato riportato sopra in corsivo non è altro che quello che è apparso nel suo secondo numero, nel dicembre 1965.

Con l'apertura della Enoteca Dozzese un primo, importante traguardo è stato raggiunto e prima ancora di quella prevista a Bertinoro che avrà una realizzazione più laboriosa date le difficili condizioni di partenza.

Una intesa costante, una collabora-

zione piena hanno portato a questo primo risultato che è un traguardo di indubbia importanza.

La « Mercuriale » rivolge i più vivi complimenti a quanti hanno lavorato per la realizzazione del progetto.

TUTTE LE DITTE ROMAGNOLE ASSOCIATE ALL'ENTE VINI, POI, DEVONO SENTIRE IL DOVERE DI ESSERE PRESENTI ALLA ENOTECA, PER ESSERE DI AIUTO ALLA AFFERMAZIONE DELLA ROMAGNA VINICOLA E A SE STESSE.

Cassio Sassi

IL BICCHIERE ROMAGNOLO

Se ritenete interessante questo argomento, fate conoscere al giornale il vostro parere.

Caro direttore,

Approvai incondizionatamente la nascita della « romagnola », la bella bottiglia che porta il nome della nostra terra e che sta affermandosi ogni giorno di più e che veramente caratterizza la presenza romagnola in Italia e all'estero.

Adesso però bisognerebbe fare un passo avanti. In che direzione?

Una grande regione vinicola qual'è la Romagna così come ha saputo creare la sua bottiglia deve saper creare anche i suoi bicchieri:

- quello per il Sangiovese
- quello per l'Albana

— quello per il Trebbiano.
Cosa ne pensate?

Faenza.

A. D.

Si legge in uno scritto di Isaia Soncini:

« È eresia oltresì berlo in bicchiere verde (ora in uso) perché agli occhi, che col palato partecipano all'assaggio, ne sfugge la nitidità e la bellezza del colore. Buono invece un bicchiere a calice di vetro chiaro, possibilmente di labbro sottile. Eccellente ed indicatissimo un bicchiere di vetro a trasparenza azzurrina, perché il rubino del "Sangiovese" in esso risalta mirabilmente ».

Basta questo per dirLe che approviamo totalmente la Sua proposta e che la « Mercuriale » bandirà un referendum per « sensibilizzare » l'ambiente.

Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste

L'ISPETTORE GENERALE
CAPO DEI SERVIZI ZOOTECNICI

N. 99

Roma, 28 marzo 1968.

Stim.mo Dottore,

ho ricevuto tramite l'amico Baccherini il magnifico volume « La Romagna dei vini ».

Dalla prima visione del libro ho tratto una graditissima impressione che mi ha fatto l'effetto di un ritorno in Romagna.

Seguo, con interesse, specie attraverso il periodico da Lei diretto « Mercuriale Vinicola Romagnola » — la Sua instancabile attività e quella dell'Ente per la tutela dei vini romagnoli.

Siete veramente bravi e meritate ogni elogio.

Con la vostra opera illuminata ed entusiasta non solo fate un gran bene all'economia vitivinicola della nostra regione, ma rendete anche un servizio al nostro Paese.

Con auguri e cordialità.

Suo

SALVATORE ROSSI

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE
le migliori

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

Un libro di Carlo Capucci

MODERNI SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE

Chi sia Carlo Capucci e cosa questo nome rappresenti per la viticoltura romagnola non è bisogno di dire oltre.

Ai numerosissimi studi del professor Capucci sulla vite si aggiunge ora una pubblicazione edita da « Edagricole » — pag. 135, L. 1.800 — che porta lo stesso titolo di questo articolo.

« La Romagna è un immenso vigneto » è stato detto da più parti.

Io soggiungerei che questo « immenso vigneto » sta ancora di più ingrandendosi perché mai si era visto un ritorno così deciso verso la vite da quando il Sangiovese e l'Albana sono stati riconosciuti vini a denominazione di origine controllata.

Pubblicazioni come questa di cui si parla sono quindi preziose e vengono nel momento opportuno. È da aggiungere che l'ampio corredo di foto e disegni, la

minuzia dei particolari la rendono valido strumento per tutti, studiosi ed operatori.

Dalla « Mercuriale », quindi,

un sentito grazie all'autore, anzi al « tribuno dei vini di Romagna » Carlo Capucci.

Alteo Dolcini

LA MECCANIZZAZIONE

Da Bologna il dott. Carlo Piazzi, che da tempo è vicino all'Ente Vini con concrete collaborazioni, scrive:

Egr. direttore,

ho visitato il mese scorso le zone vinicole del Gattinara, della provincia di Novara e della Valtellina.

Inoltre ho avuto occasione di leggere qualche relazione, pubblicata fra gli Atti del Convegno di Torino sulla meccanizzazione in viticoltura, tenutosi mi pare l'anno scorso.

Le considerazioni che ho tratte da queste esperienze e letture sono che la possibilità di meccanizzare il più possibile la coltivazione della vite deciderà sempre più in futuro della fortuna commerciale di una zona viticola.

Indubbiamente la Romagna, con le sue colline solatie dai pendii spesso non molto accentuati, presenta le condizioni ottimali per una viticoltura d'avanguardia. Occorre però compiere uno sforzo con l'investimento di capitali ed una sperimentazione opportuna.

Certamente queste cose l'Ente Vini ed i Romagnoli le sanno meglio di me, tuttavia « repetita juvant », ed una voce in più nel coro forse non guasta...

Così come si è partiti con ottimo slancio con la selezione clonale, con il vivaio certificato, con la cantina sperimentale, bisogna portare avanti anche la sperimentazione culturale.

In che modo? Io penso che gli amici degli Ispettorati dell'Agricoltura di Forlì, Ravenna, Bologna ci daranno una mano.

Vi sono agricoltori di ampio respiro, tipo comm. Giuseppe Ricci di Forlì con i suoi vigneti di Predappio o diversi altri, che hanno la piena capacità di capire il discorso introdotto dal dott. Piazzi.

Come sempre, poi, l'Università di Bologna non mancherebbe di darci i suoi « lumi ».

Avanti allora, vogliamo portare la Romagna all'avanguardia anche in questo campo. a. d.

I "SUPER" CESENATI

I migliori vini prodotti nella zona premiati a "Villa Silvia",

Egr. Direttore

L'Associazione Produttori dell'Agricoltura di Cesena, nel quadro delle Sue attività, ha organizzato una gara di assaggio del miglior vino Sangiovese e Albana produzione 1967.

La manifestazione conclusasi il 1° giugno con la premiazione dei vincitori è servita a riproporre il problema della qualificazione del prodotto vino, che nel quadro dell'economia provinciale va assumendo sempre più importanza.

Pertanto sempre per quel senso di collaborazione che ci lega e ci deve legare sempre più. Le trasmetto, con

la presente, un breve trafiletto con la preghiera di volerlo pubblicare sul V/s giornale.

La « Mercuriale » è ben lieta di pubblicare, si augura, anzi, che molte richieste come questa possano giungere!

Per la miglior Albana prodotta nel cesenate il riconoscimento è andato al sig. Augusto Calzolari mentre il miglior Sangiovese risulta prodotto dal sig. Giuseppe Spinelli.

Premiati anche il cav. Vincenzo Domeniconi, il cav. Giovanni Tesei, il sig. Umberto Filippi.

Faceva parte della giuria anche il

comm. Lionello Casali, vice presidente dell'Ente Tutela Vini Romagnoli.

È veramente degna di encomio l'iniziativa di bandire concorsi del genere che permettono di conseguire risultati diversi, tutti molto importanti.

Se un suggerimento è consentito alla Associazione Produttori Agricoltura eccolo: ammettere solo i campioni provenienti da fondi iscritti all'Albo dei Vigneti così da radicare sempre di più che soltanto il prodotto « ufficiale » può ottenere distinzioni, quello cioè, ed è il solo, che può essere chiamato con il suo vero nome.

... E vivi complimenti per la bella iniziativa.

Per i vitigni romagnoli grazie all'Ente Vini

OLTRE 200 MILIONI IN PIÙ

...in un anno! Questo è il guadagno di un lavoro ben fatto

Il Ministero dell'Agricoltura ha disposto la assegnazione agli Ispettorati dei fondi per i contributi per l'impianto dei vigneti a denominazione di origine controllata.

Gli stanziamenti per l'Albana di Romagna e Sangiovese di Romagna sono stati notevolmente aumentati, raddoppiati quasi, e sono esattamente:

Bologna	78.000.000
Forlì	90.000.000
Ravenna	48.000.000

L'Ente Vini Romagnoli si è interessato attivamente di questo problema, ripreso dalla « Mercuriale » che « ha dato una mano ».

Una considerazione ed una soddisfazione: soltanto perché c'è l'Ente Vini che ha portato la Romagna ad una invidiabile attività per qualificare la produzione romagnola, queste centinaia di milioni sono venuti in Romagna, nelle tasche degli operatori romagnoli.

Se non si fosse ottenuto il riconoscimento dei due vini «NON» si sarebbero avuti questi quattrini, e quelli degli anni precedenti e quelli, che saranno ancora di più, degli anni venturi.

Il bilancio dell'Ente Vini è

una minima frazione della somma predetta, ma quanto è riuscito, e quanto riuscirà a far guadagnare alla Romagna?

Questo si chiama lavorare bene, investire bene i propri quattrini.

Mino Madonna

Casali docet

“I VINI DEL TRIBUNO...”

serviti in un pranzo ufficiale che ha onorato la Romagna

L'avv. Goffredo Tosi non è mai stato ringraziato da nessuno, com'è buon costume romagnolo, né tantomeno ha mai pensato dovesse esserlo per qualcosa ma, in ogni occasione che gli è stato richiesto, è sempre stato vicino alla rinascita dei grandi vini romagnoli.

Ed è così che diceva, con sincera soddisfazione, della magnifica ospitalità fatta ai componenti del 184° distretto Rotary nei chiostrini di S. Vitale a Ravenna.

... ma è tutto pacifico quando si dice che il servizio era stato affidato a CASALI.

Ho sott'occhio la « lista » che non

è il comune cartoncino più o meno elegante ma un « tovagliolone » di tela grezza, con la stampa a ruggine classica di Romagna e con a stampa, nell'altrettanto classico blu nostro, di tutte le specialità preparate.

Il menu, cioè, lo si leggeva « al collo » di chi ci stava di fronte!

I vini?

Ecco com'erano indicati:

Trebbiano del Tribuno
Sangiovese del Tribuno
Albana del Tribuno.

Per questa ulteriore prova di bravura un vivo complimento al tribuno Lionello Casali.

a. d.

Grandi pranzi... così così

Il Rotary di Bologna est ha ospitato sere or sono, al ristorante della Fiera, il Rotary di Faenza ed i rappresentanti di altri club della regione romagnola.

Il pranzo era servito dalla Compagnia « Italia », così come se si fosse a bordo delle navi della compagnia.

È noto che a bordo delle navi italiane si sta bene, si mangia bene, si beve anche bene.

... bene anche se l'altra sera venivano serviti Riesling e Tokai delle zone del Piave quando un buon Trebbiano di Romagna avrebbe fatto egregiamente la sua figura ... non fosse stato altro che in onore degli ospiti.

Quello che ha fatto senso, però, è stata una cosa: NELLO STESSO BICCHIERE SONO STATI SERVITI, E MISCHIATI, L'UNO E L'ALTRO!

Il « ragazzo » era prontissimo a riempirti il bicchiere, e siccome ce n'era uno solo ... dentro!

Ci sono state proteste, come ovvio.

C'è stata la constatazione, soprattutto, della grave mancanza di questa particolare « civiltà », che non è sofisticazione, ma solo manifestazione di intelligenza.

Cosa ci voleva a mettere un bicchiere in più se erano previsti, come deve essere in ogni pranzo che si rispetti, due vini?

Bruto Pondi

Giorgio Stupazzoni è stato nominato Capo dell'Ispettorato compartimentale dell'Agricoltura, prendendo il posto che è stato di Mario Amaducci.

È difficile parlare di questi due « funzionari » perché, anche se lo sono, nulla hanno di questa qualifica che suona ormai « non elogiata ».

Infatti niente ha fatto Amaducci per meritarsela, anzi, perché nessuno era meno funzionario di lui, e di questo ben può dire grazie l'agricoltura romagnola che se ne è avvalsa ricevendone una impronta che sarà duratura.

Per Giorgio Stupazzoni?

Penso che il miglior saluto che gli si può dare sia ripetere quello che è stato scritto di Lui nella « Mercuriale » quale tribuno dei Vini di Romagna: « Porta nella Amministrazione pubblica una provvidenziale ventata di dinamicità ».

Buon lavoro!

Lettere alla MERCURIALE

L'ESCALATION

Da alcuni mesi ho dovuto trasferire il mio domicilio da Fusignano a Casalecchio di Reno.

Nel mio nuovo domicilio sento ancora più viva la nostalgia dell'ambiente vinicolo ed il « Mercuriale » mi aiuta a restare « dentro al vino » portandomi periodicamente nomi noti e le notizie della difficile ma sicura « escalation » del Passatore.

Le sarei grato sapere se sarà possibile opera il cambiamento dell'indirizzo.

Casalecchio di Reno.

PAOLO VISTOLI

L'« escalation » del Passatore sarà più produttiva e gustata di molte altre!

L'Autostrada.....

... di Romagna, a che punto è, come nome da voi proposto?

Faenza.

d. a.

... innominata, per non intelligenza dei romagnoli.

VIVA LA FRANCIA

Ti allego un ritaglio uscito, a pagamento, sul « Carlino » di Rimini, circa i « vini di Francia nella patria dell'Albana ».

Mi dicono che la manifestazione abbia avuto un grande successo, per lo meno per quanto riguarda quelli che andavano a bere. Ignoro completamente i risultati commerciali.

Tanti cari saluti.

Riccione

RAFFAELLO MANTANI

Ecco contro chi i romagnoli devono lottare. I francesi vengono a Rimini, affittano il Gran Hotel, invitano un sacco di gente, spendono milioni in ospitalità, pubblicità e così via.

E siamo appena agli inizi di questa lotta. I romagnoli accettano il confronto ma vorrebbero solo che gli organismi che « dovrebbero tutelarli », Camere di Commercio in particolare, li affiancassero così come sono affiancati i produttori francesi.

CANTINA SOCIALE DI
SASSO MORELLI

Via Correcchio, 54 - IMOLA (Bologna)
Tel. 85.003

ALBANA DI ROMAGNA *
SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA

controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli

* è stata premiata quale

« VINO DEL TRIBUNO 1966 »!!

Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

RAI-TV

Ho notato che dei vini di Romagna, con specifico riferimento a quelli controllati con marchio dell'Ente Vini ovvero il c.d. « Passatore », è stato detto, in questi ultimi tempi più volte nel maggior veicolo di informazione nazionale.

Ultimi in ordine di tempo abbiamo ascoltato la rubrica « Ponte Radio » che va in onda sul 1° programma alle 13.30 e che è molto seguita.

Il Gazzettino Romagnolo della RAI ha trasmesso almeno 5 interviste dirette ed ogni comunicato che gli è stato inviato.

La TV, all'uscita di questo numero, dovrebbe già aver trasmesso in cronache italiane, un servizio intitolato « I miracoli del Sangiovese », che ha tratto lo spunto dalla notizia apparsa sulla « Mercuriale » circa la cura del mal del piombo del pesco appunto con il maggior santo venerato dai romagnoli.

Una constatazione: che mai i vini di Romagna avevano suscitato tanto interesse.

Un « bravo » alla RAI-TV ed all'Ente Vini.

(lettera firmata)

Rimini.

Anche questi sono « miracoli »: riuscire a fare molto con niente!

S.A.I.D.A.

INDUSTRIA VETRARIA



LAVORAZIONE DI
DAMIGIANE
FIASCHI
E BOTTIGLIE

Per gli Associati
all'Ente Vini:
BOTTIGLIE
« LA ROMAGNOLA »

47020 GUALDO DI LONGIANO (FO)
Telefono 53 0 27

ADRIAWEIN

Io essere tedesco abitare Essen e cominciato sentire vino Romagna che me molto specialmente Sangiovese piacere.

Con miei amici parlato ed detto non giusto che sulla bottiglia romagnoli non mettere che vino venire dalla Adria perché tedesco non Romagna chiamare ma Adria...

KURT HELMANN

Riccione.

No, non è possibile quello che Lei suggerisce perché « Romagna » vuole la legge sia messo.

Però, specie per il prodotto diretto alla esportazione in Germania, sarebbe molto giusto mettere un sottotitolo « Adriawein » che richiamerebbe molte cose belle per i nostri amici che ogni anno vengono qui da noi...

... e grazie per il suggerimento!

CONSIGLI

C'è ancora gente intelligente.

Andate alla Fiera di Bologna, corte gastronomica.

Sono stati organizzati diversi ristoranti « all'aperto ». Uno si distingue, in tutto, per una e tante altre cose diverse.

C'è « il tocco »: che nostro Signore non ha dato a tutti.

C'è anche nei vini.

Non avevo ancora visto una pubblicità ai vini di Romagna fatta con tanto gusto: pannelli, luminose, cantinette, angoli caratteristici.

... e bottiglie, con una etichetta molto personale, così come il tutto. Nell'etichetta c'è il nome, quello stesso del ristorante.

Tenetelo a mente, è: **CESARI**.

Segnate anche l'indirizzo:

via dei Carbonisi 8, Bologna.

... e se avete qualche amico che faccia di ristorante, dategli un consiglio: che vada a vedere...

P. Morgagni

Segnalate alla « Mercuriale » i Ristoranti nei quali vi è stato servito vino con questo marchio



La « Mercuriale » si interesserà di loro

LIVERANI Prof. GIUSEPPE
Dirett. Museo Intern. delle Ceramiche
48018 FAENZA (RA)