MERCURIALE ROMAGNOLA

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

GIUGNO 1969 / V / 6

Pubblicazione periodica di informazione sui vini romagnoli a Denominazione d'Origine - Inserzioni: L. 500 per mm colonna; in abbonamento da convenirsi. Prezzo L. 50 - Abbonamento: annuo L. 550; sostenitore L. 5.000 - Spedizione gratuita agli aderenti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

Stiamo compiendo una grande

RIVOLUZIONE

l'unica che i romagnoli vinceranno dopo averne tentate e perse tante. Quale altra produzione ha un valore di 70 miliardi come quella dei vini e quale altra sta avendo una così stupefacente valorizzazione?

Carlo Dominione sul « Corriere della Sera » ha fatto una nutrita sintesi del fenomeno Romagna applicato ai vini. Ha detto: « Sei anni fa i romagnoli si sono decisi a partire praticamente da zero e hanno bruciato le tappe. L'Ente Tutela Vini Romagnoli ed il Tribunato dei Vini di Romagna sono stati la guida tecnica e " spirituale " del rinnovamento » e dice delle molte cose, in ogni campo, che i romagnoli hanno fatto.

« Quattrosoldi », che non è prodigo di complimenti per nessuno, nel numero di maggio 1969 dedica un lungo articolo sui nostri maggiori vini e dice: « Da allora (si riferisce al 1963) la situazione generale è decisamente migliorata... Diciamo di più: nella zona tipica è stato creato ed opera attivamente un Consorzio di Produttori, l'Ente Tutela Vini Romagnoli, che esercita e impone un costante e severo controllo sulla qualità, origine e rispondenza dei vini dei suoi associati.

Le prospettive ci sono, grandi, molto grandi. Le cantine private lo hanno capito, con la rapidità di decisione propria a queste aziende. Le cantine sociali stentano ancora ad entrare nel giro e bisogna che abbiano il coraggio di « avere fiducia », delegare mansioni ampie, riconoscere che cooperazione significa credere negli individui.

Ultimo: la collaborazione di tutti, a tutti i livelli. Il vino coinvolge tutti e valorizza tutti. Camere di Commercio, Aziende Turismo, Banche. C'è in corso un programma di finanziamento per uno sforzo, modesto, di pubblicità. Anche le rivoluzioni hanno bisogno di quattrini! Diamoglieli perché questa è la « *rivoluzione buona* »!

a. d.

ULTIMISSIME: A Bellaria la repressione frodi ha verbalizzato un commerciante per l'introduzione di migliaia di fiaschi di comune vino rosso proveniente dalla Toscana (in etichetta diceva « sangiovese »!) **per violazione alla legge che riserva l'impiego del fiasco solo ai vini a denominazione di origine, qual'è, ad es., il « Sangiovese di Romagna ».**

IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

La « maturazione », con i primi caldi, si sta accelerando e risulta evidente dalle approvazioni effettuate dal Comitato Tecnico in questi ultimi giorni che sono le seguenti:

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Sociale - Forlì	Hl	589
Sociale - Sasso Morelli	Hl	300
S.I.A.M.A. - S. Morelli	»	9
Ten. Amalia - V. Veruc.	»	400
Spalletti - Savignano	»	790*
Magnani - Bertinoro	»	50
Foschi - Cesena	»	25
Sociale - Morciano	»	220

(segue a pag. 2)

LE QUOTAZIONI

Dice il « Corriere della Sera »: **« ... i romagnoli hanno bruciato le tappe ... l'ENTE TUTELA VINI ROMAGNOLI è la guida tecnica del rinnovamento ... ».**

Dice « Quattrosoldi »: **« ... opera attivamente l'ENTE TUTELA VINI ROMAGNOLI che esercita e impone un severo e costante controllo sulla qualità, origine e rispondenza dei vini ... ».**

È di grande importanza che l'Ente che tutela i vini di Romagna abbia questa alta considerazione perché ognuna di queste parole è dimostrazione di fiducia e funzionalità ma è anche — ed è fondamentale — attestazione che il marchio, « il Passatore » o come altro volete chiamarlo, è dato al prodotto veramente meritevole.

Il grande jolly che si cercava c'è, finalmente. Il marchio è distinzione, attestazione, nobiltà, valore. Col marchio — finalmente — i vini pregiati di Romagna costano di più perché si è sicuri di avere di più.

... e c'è il modo per riconoscerlo: « Il Passatore ».

Cassio 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

I prezzi si mantengono sulle L. 210-260 con punte di L. 350 per le zone vocazionali.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Sempre attiva la richiesta per la giustificata paura di non arrivare a soddisfare una domanda in continua ascesa. L. 200-250.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Continua la richiesta da parte dei commercianti cui non fa riscontro l'intenzione dei detentori delle scarse ma buone partite di cedere. Prezzi sulle L. 110-150 in aumento.

ROSSO ROMAGNA
gr. 10,50 L. 100-120 al litro

BIANCO ROMAGNA
gr. 10,50 L. 90-110 al litro.

Il « Comune »

Scarsissima la quantità dei rossi. Prezzi in aumento:

bianco	da L. 720-770 al gr. q.le
rosso	da L. 710-780 al gr. q.le.

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

ENTE TUTELA VINI TIPICI ROMAGNOLI

DALL'ENTE VINI

28 aprile 1969

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

presa visione delle quotazioni — che appaiono giornalmente sulla stampa specializzata — di prezzi « impossibili » praticati per alcuni prodotti vinicoli, in particolare per i mosti muti provenienti dalla Sicilia, chiaro segno di mancanza di controlli per contrastare sofisticazioni od altri interventi extra-economici;
riscontrata ancora una volta la confusione che si crea, ogni giorno di più fra vino romagnolo a denominazione di origine e vino comune a causa dell'indebito uso di quest'ultimo del nome del vitigno spesso con altre indicazioni maliziose e che in ogni parte d'Italia appaiono ormai bottiglie di Albana e Sangiovese, con gradazioni ridicole e prezzi vili, e ciò a tutto danno della qualificazione della nostra produzione pregiata

INDICA

agli Organi di vigilanza l'anomalo prezzo dei mosti muti di provenienza siciliana e gli altri prezzi « impossibili » in materia di vini e chiede un deciso intervento per tutelare un settore della produzione agricola che riguarda la salute dei cittadini e l'interesse di migliaia di produttori agricoli;

DA MANDATO

alla Presidente dell'Ente di interessare l'Autorità Giudiziaria perché accerti la sussistenza di reati ed adotti, sempre in sede giudiziaria, le opportune iniziative per tutelare la nostra produzione a denominazione di origine, elemento ogni giorno più importante dell'avvenire agricolo romagnolo.

La « Mercuriale » pubblicherà prossimamente un primo elenco di provvedimenti decisi dai Sindaci in applicazione dell'art. 106 della legge antisofisticazioni.

SOFISTICAZIONE: in esecuzione al mandato del Consiglio dell'Ente Vini, delegazioni di consiglieri si stanno recando presso i Sindaci dei maggiori Comuni romagnoli per interessarli alla lotta contra la sofisticazione dei vini.

Le prese di contatto sono estremamente fruttifere e dappertutto i Sindaci hanno dato assicurazione che applicheranno la legge nel modo più conforme alla difesa dei produttori onesti.

A **Forlì** la delegazione che si è recata in Municipio era composta da **Dolcini, Flamigni, Grifoni** e **Poggiolini.**

A **Riolo Terme** da **Albonetti** e **Petrone;** a **Cotignola** da **Albonetti** ed **Emiliani** a **Lugo** da **Emiliani** di Russi ed **Emiliani** di Cotignola.

In occasione della visita a Cesena del Convegno degli Amici del Vino il consigliere comunale Farabegoli è stato interessato perché sensibilizzi — dopo il sorprendente provvedimento dei « due giorni » — l'Amministrazione Cesenate sulla questione delle sofisticazioni.

I PROGRAMMI FEOGA: l'Ente di Sviluppo sta proseguendo nel suo lavoro di trasformazione fondiaria delle zone vocazionali più pregiate.
Il piano predisposto per le zone del riminese, che fa parte delle iniziative FEOGA, interessa 345 proprietari, 70 coltivatori diretti e comprende terreni posti nei Comuni di Morciano, Mondaino, Saludecio, Montefiore, M. Colombo, M. Gridolfo, Coriano, Cattolica, Riccione, S. Giovanni, S. Clemente, Gemmano.

MOLTI ALTRI ETTARI NEL FAENTINO: pure la Provincia di Ravenna sta predisponendo un piano di trasformazione. Ne sono interessati i Comuni di Casola, Riolo, Brisighella, Modigliana e Tredozio oltre a Faenza e C. Bolognese limitatamente alle zone vocazionali.
Su tali programmi terrà una comunicazione al Tribunato il dott. Fernando Felicari, tribuno, direttore generale dell'Ente di Sviluppo.

MARCHI

Situazione al 30 maggio 1969

È sempre sostenutissimo l'incremento dei marchi attestanti una buona « salute » da parte delle migliori ditte associate. Osservate alcune cantine che in breve tempo, da posizioni mediane, sono passate decisamente in testa. È un fatto che il « Passatore » è ormai dappertutto.

CLASSIFICA GENERALE

1 - **Sociale - Forlì**
2 - **Tenuta Amalia - Verucchio**
3 - **Pezzi Mussolini - Bertinoro**
4 - **Pantani - Mercato Saraceno**
5 - **Celli - Bertinoro**
6 - **Emiliani - S. Agata**
7 - **Federconsorzi - C. Bolognese**
8 - **P.E.M.P.A. - Imola**
9 - **Spalletti - Savignano**
10 - **Baldrati Luigi - Lugo**

aste-vino

Nelle grandi zone vinicole il prodotto di qualità viene venduto all'asta. Le grandi aste del vino del Reno insegnano.

Si è cominciato anche in Romagna, due anni fa a Forlì e Faenza.

Ora si riprende.

Presso la Sezione dell'Ente Vini di Faenza, in piazza della Libertà

GIOVEDI' 19 GIUGNO
alle ore 11

saranno messe all'asta alcune partite di Albana di Romagna e Trebbiano di Romagna proveniente dall'Azienda del Comune di Faenza e da altri Associati all'Ente Vini.

Si tratterà di piccole partite, dai 10 ettolitri in su, per un totale di circa 100 hl.

Prima della messa all'asta il vino, che è stato già approvato dal CT dell'Ente, sarà fatto assaggiare ai presenti.

L'ingresso è libero.

IL D. O. C.

(seguito da pag. 1)

S.A.I.R. - Rimini . . .	Hl	90
Pezzi-Mussolini - Bertin.	»	150
Celli - Bertinoro . . .	»	300
Melandri - Russi . . .	»	240
Ravaglia - Filetto . . .	»	100
Spinelli - Cesena . . .	»	4
Filippi - Cesena . . .	»	7

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Sociale - Sasso Morelli	Hl	30
S.I.A.M.A. - S. Morelli .	»	11
Costa-Archi - C. Bologn.	»	150*
Marabini - C. Bolognese	»	350
Filippi - Cesena . . .	»	3
Comune di Faenza . .	»	73
Comune di Faenza . .	»	30*

(*) **con merito.**

ALBANA DI ROMAGNA - t. amabile

Marabini - C. Bolognese	Hl	70*
Comune di Faenza . .	»	36*

TREBBIANO DI ROMAGNA

S.I.A.M.A. - S. Morelli .	Hl	10
Spina C. - M. Colombo	»	5
Marabini - C. Bolognese	»	90*
Pezzi-Mussolini - Bertin.	»	100
Comune di Faenza . .	»	75

Una cantina (o una « fabbrica » di vini?) ha

DENUNCIATO

questo giornale, colpevole di riportare l'appello dei galantuomini che soffocano sotto la lebbra della sofisticazione. Concepiamo la stampa come missione: se la stampa è onesta anche i lettori — i cittadini — saranno onesti. Se la stampa rischia, anche i galantuomini sapranno lottare per non farsi strangolare.

Poiché non siamo in una tribù di duecento anni fa ma in un paese che ha un proprio codice penale e propri magistrati, a questi magistrati verrà reso conto di tutto e loro diranno se c'è diffamazione o doverosa informazione su una serie di fatti assolutamente abnormi, eccezionali, perturbativi, contro i quali, inspiegabilmente, la società non è ancora riuscita a difendersi.

La sofisticazione si è fatta così sfacciata che quota ormai liberamente il proprio vile risultato. Ma non sarà ancora per molto.

Quando, così come vuole l'art. 21 della legge 930, i Consorzi volontari avranno facoltà di costituirsi **parte civile** nei processi contro i sofisticatori le cose cambieranno radicalmente.

A fronte dell'avvocato difensore ci sarà finalmente, allora, l'avvocato dei danneggiati, delle migliaia di produttori onesti che si sono visti svilito il loro lavoro per l'opera dei fuorilegge. E questo avvocato chiederà che questi onesti siano reintegrati, indennizzati, del danno morale e materiale che hanno ingiustamente e dolosamente subito.

Chiediamo che il Ministero dell'Agricoltura non tardi un giorno di più ad accogliere la domanda di riconoscimento presentata dall'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Sarà il miglior provvedimento contro i sofisticatori. *a. d.*

QUANTE SONO? 60, 64 o molte di più?

Ora sono circa 6.000 i quintali di vino del Piancastelli posti sotto sequestro dal Laboratorio per la Repressione delle Frodi, che dal 1956 ad oggi ha denunciato il commerciante di Riolo Terme complessivamente SESSANTA VOLTE per frodi e reati vari.

« Resto del Carlino » del 9 marzo '69

... quanto alle 60 denunce di cui è cenno nell'inserto di questo quotidiano, Le preciso che il divario quanto al numero è assai notevole e rilevantissimo ...

precisazione del sig. Vittorio Piancastelli sul « Resto »

... le denunce a carico del Piancastelli sono state 60 nell'arco di 13 anni. Dei 6.000 q.li attualmente sotto sequestro non risulta che ancora sia stato autorizzato il dissequestro e la relativa vendita ...

risposta del Laboratorio Repressione Frodi alla precisazione su riportata

---

Vannucci di Rimini, Bagattoni di Forlì, Mita di Faenza, Emiliani di Russi, Dall'Osso di Imola, Flamigni del Ronco, Fabbri di Predappio e tutti gli altri dirigenti delle Cantine Sociali romagnole, che rappresentano migliaia di persone che lavorano duro dalla mattina alla sera per ricavare qualche migliaia di lire da ogni q.le di uva, che non paga la fatica e le spese, hanno diritto di sapere quante sono effettivamente queste denunce, quante volte gli « inventori » che sono in mezzo a loro hanno tolto loro la possibilità del giusto realizzo del loro prodotto.

... e diciamo anche che quando il prezzo dei FAMOSI MOSTI MUTI SICILIANI denuncia chiaramente la sofisticazione, anche chi compra di quella roba « un né una bela faza », e non si aspetti grandi complimenti.

UNA PROPOSTA DI LEGGE CHE SOTTOPONIAMO AI PARLAMENTARI ROMAGNOLI: ...che lo stabilimento nel quale sia avvenuta la sofisticazione sia chiuso con divieto di esercitare, da parte di qualsiasi l'attività di cantina.

Unica eccezione: la possibilità del proprietario di cederlo in gestione ad un organismo cooperativo.

UN ARRESTO

I giornali del 30 maggio u.s. hanno dato notizia dell'arresto di un titolare di cantina di Riolo Terme e della sua traduzione a Ascoli Piceno a disposizione dell'autorità giudiziaria.

LETTERA APERTA AL SINDACO

Ill. Sig. Sindaco,

il legislatore ha avuto molta fiducia in Lei, perché secondo l'articolo 106 della legge contro le frodi dei vini, Le ha messo a disposizione dei poteri molto grandi.

I titolari di cantine nelle quali si fanno dei pastrocchi temono ora più la sua ordinanza di revoca e sospensione della licenza che non i 300 milioni di multa.

Perché? Semplice: la multa non la pagheranno mai, ma la sospensione della licenza agisce subito, e come!

Ci sono dei suoi colleghi che si sono dimostrati degni della fiducia in loro riposta dal legislatore e che veramente tutelano i galantuomini. Vuole dei nomi? Mordano, Bagnara, Faenza, Bertinoro ed altri sono i Sindaci che hanno fatto sul serio.

Il Procuratore della Repubblica Le ha chiesto se ha fatto il suo dovere? Si è fatta parte diligente di andare a vedere in Pretura od in Tribunale se ci sono state condanne per sofisticazione.

Si è ricordato che i galantuomini hanno votato per Lei perché li protegga dai filibustieri e non li prenda in giro come ha fatto il Sindaco di Cesena?

A. ad Pidsöl

La Romagna alla ribalta per il IX Convegno

AMICI DEL VINO

Ecco cosa ha scritto il « Corriere della Sera » con il titolo: « Un brigante dell'800 difende i vini romagnoli ».

Una grande penna specializzata — Carlo Dominione — era presente per il « Corriere della Sera » al IX Convegno degli Amici del Vino d'Italia tenuto in Romagna l'8 e 9 maggio.

Come omaggio al Convegno, ai suoi magnifici organizzatori, a Giuseppe Cavazzana, agli Enti romagnoli che hanno lavorato per la degna riuscita della manifestazione dedichiamo questo articolo che cortesemente l'autore ci ha autorizzato a riportare.

Stefano Pelloni, il leggendario brigante dell'800, detto il « Passator cortese », è ancora in auge in Romagna.

Non è più il re della strada e della foresta, ma te lo ritrovi, con il suo profilo barbuto e fiero sotto un cappellaccio spavaldo, come marchio di qualità dei tre vini tipici romagnoli, « Albana », « Sangiovese » e « Trebbiano ». **Dal collo d'ogni bottiglia ti fissa per garantirti che puoi bere tranquillo. Egli è ora il simbolo della moderna vitivinicoltura romagnola,** che con 5 milioni di ettolitri annui per un valore, fra produzione agricola e enologica, che supera i 70 miliardi, impegna quindici cantine sociali, una cinquantina di aziende agricole dirette vinificatrici e una trentina di cantine private.

La Romagna è una regione, però, che alla potenza produttiva non ha saputo, in passato, affiancare un'adeguata valorizzazione. Non vi è stata una grande tradizione vinicola, forse anche perché non ha saputo esprimere un nome di alta rinomanza che la qualificasse. I vini li conoscevano e li bevevano solo i romagnoli.

LAVORATO SODO

Sei anni fa i romagnoli si sono decisi a partire, praticamente da zero, e hanno bruciato le tappe. L'Ente Tutela Vini Tipici, sotto la presidenza dell'ing. Mino Madonia e il **Tribunato dei Vini Romagna** (a Max David è succeduto un mese fa come primo tribuno il prof. Aldo Pagani) **sono stati la guida tecnica e « spirituale » del rinnovamento.** Si è iniziato dai vigneti con uno studio profondo dei vitigni, per meglio individuare e selezionare i biotipi di Albana, Sangiovese e Trebbiano, che costituiscono i tre quarti del complesso viticolo.

Gli Istituti di coltivazioni arboree e di tecnica agraria dell'Università di Bologna, la Stazione sperimentale di Conegliano, gli Ispettorati compartimentali e provinciali dell'agricoltura, le Camere di Commercio di Bologna, Forlì e Ravenna, il Comune di Faenza con la propria azienda sperimentale di Tebano, hanno fornito ogni possibile aiuto. Nulla è stato lasciato al caso.

Si è lavorato sodo. Poi con la legge 930, « Albana » e « Sangiovese » hanno ottenuto il riconoscimento d'origine controllata, mentre per il « Trebbiano » si è ancora all'origine semplice. L'appellativo D.O.C. ha portato a una drastica limitazione della zona tipica che comprende cinquantacinque comuni per il « Sangiovese » e ventuno per l'« Albana ». Sono vini collinari e la zona « buona » è compresa fra il crinale appenninico e la Via Emilia con esclusione della vasta pianura. Attualmente, non più di 11 mila ettolitri (sui 5 milioni) hanno diritto alla denominazione controllata. Ciò dimostra il rigore con il quale si opera.

GIUSTIZIA AL TREBBIANO

Sulle colline, poderi abbandonati vengono ora ricostituiti; lo scorso anno sono stati impiantati 2 mila ettari di nuovi vigneti. La prossima tappa è di dare giustizia al « Trebbiano »; poi si affronterà il problema della grande massa dei vini bianchi e rossi non qualificati. Intanto la partecipazione a fiere e mostre straniere ha fatto sì che i vini « del Passatore » valichino le frontiere. **Anche un brigante può servire alla propaganda, specie se serve a scacciare il troppo « vino brigante » che ancora di nascosto si prepara.**

Una vitivinicoltura in evoluzione, quindi, questa romagnola con la bionda aromatica « Albana », col rubizzo impetuoso « Sangiovese », con l'asciutto brillante « Trebbiano ». Se ne sono resi conto oggi, nella prima giornata del loro viaggio, i trecento partecipanti al IX Convegno nazionale Amici del Vino che hanno percorso le strade classiche dei vini romagnoli, da Bertinoro a Cesena, da Faenza a Rimini.

L'idea del vino, come mezzo di istruzione e turismo, fu di un uomo che per due lustri profuse energie ed entusiasmo in quest'opera, l'avv. Giuseppe Cavazzana, che proprio alla vigilia di questo congresso viaggiante ha abbandonato per sempre il suo posto di guida.

Carlo Dominione

... un risultato comunque si è già ottenuto, e cioè quello di ridestare l'interesse dei produttori agricoli verso la collina, che andava paurosamente spopolandosi. Si calcola che l'anno scorso siano stati impiantati quasi 2.000 ettari di nuovi vigneti, tutti nella zona collinare di origine, onde poter usufruire dei vantaggi economici che la produzione di uve tipiche porta nei confronti della produzione di massa non qualificata.

Vi sono in Romagna molte altre varietà di vitigni, oltre all'Albana, al Sangiovese ed al Trebbiano. E parecchie di queste sono senz'altro degne di essere studiate e valorizzate. Lo stesso Istituto di coltivazioni arboree dell'Università di Bologna, dopo aver completato lo studio sui vitigni « maggiori », ha ritenuto necessario estendere lo studio ampelografico a tutti gli altri vitigni coltivati in Romagna. È indubbio che non tutti i vitigni minori potranno avere prospettive di incremento; tuttavia è chiaro che la valorizzazione generale della viticoltura romagnola non deve limitarsi ai tre vitigni più rappresentativi (Albana, Sangiovese e Trebbiano); è necessario produrre per sempre più vasti strati di possibili consumatori.

Dalla relazione al IX Convegno Amici del Vino. *Mino Madonia*

ATTI DEL TRIBUNATO DEI VINI DI ROMAGNA
6 / 1969

LA SPERIMENTAZIONE VINICOLA IN ROMAGNA

I primi risultati delle ricerche in corso nella Cantina della Azienda Agricola del Comune di Faenza

Dott. AURELIANO AMATI
Istituto di Industrie Agrarie e Laboratorio di Chimica Agraria dell'Università di Bologna

I partecipanti al IX Congresso Nazionale della Associazione « Amici del Vino d'Italia » hanno visitato, l'8 maggio 1969, la Cantina sperimentale dei vini a d.o. presso l'Azienda Agricola del Comune di Faenza. Il prof. Umberto Pallotta, tribuno, che è capo dell'Istituto di Industrie Agrarie della Università di Bologna, ha la direzione di questa ricerca.
Il nome di Tebano e del Comune di Faenza sono già sinonimo della « illuminata iniziativa » che sta portando la Romagna ad una alta posizione di prestigio — e fortissimi riflessi economici — nel campo dei vini a denominazione di origine, la cui area di produzione comprende le zone più depresse della nostra regione che ne trarranno quindi decisi giovamenti. È stata ben giustificata, quindi, la targa di merito del Tribunato assegnata al Comune di Faenza.

a. d.

Circa un anno fa, il Comune di Faenza, colmando una grave lacuna della enologia romagnola, decise la istituzione di una cantina sperimentale presso l'Azienda Agricola Comunale di Tebano dove già da qualche anno è in corso la selezione clonale dei principali vitigni romagnoli sotto la direzione del prof. Enrico Baldini dell'Università di Bologna. Il nostro Istituto accolse con entusiasmo la brillante iniziativa assicurandole la più ampia collaborazione.

Non ci si nascondevano però le innumerevoli difficoltà di ordine tecnico e soprattutto finanziario che si sarebbero dovute superare per la sua pratica realizzazione. Smentendo le più ottimistiche previsioni, grazie alla illuminata iniziativa del Sindaco di Faenza, alla lungimiranza della Giunta Comunale ed all'attivismo intelligente dell'amico dott. Alteo Dolcini, la Cantina Sperimentale è sorta giusto in tempo per poter iniziare la sperimentazione nella campagna vinicola 1968-1969.

Non sto a tediarvi elencando le difficoltà — dato il poco tempo a disposizione — che si sono dovute superare nell'allestimento delle attrezzature di cantina: basti pensare che l'acquisto dei macchinari enologici ha dovuto seguire l'iter burocratico previsto dalle disposizioni comunali e che le vasche di fermentazione ci furono consegnate appena in tempo per poter vinificare le ultime uve rimaste nelle vigne dell'Azienda.

Comunque per merito dell'instancabile attività del dott. Dolcini e dei suoi più stretti collaboratori, l'enotecnico Piazza ed il rag. Ghetti, tutte le difficoltà furono superate e si poterono iniziare le esperienze.

L'attuale dotazione della cantina comprende le seguenti attrezzature:

Pigiadiraspatrice Minguzzi ad asse orizzontale;
Sgrondatore rotativo Randi;
Pressa Vaslin da 12 hl;
Torchio continuo Minguzzi;
10 vasche in cemento vibrato rivestite di piastrelle di gres da 25 hl ciascuna corredate di portelli in acciaio inossidabile e di raccordi in bronzo fosforoso, costruite dalla Ditta Farolfi;
2 pompe Ragazzini di media e grossa portata;
Solfitometro Nulli;
Centrifuga Veronesi in acciaio inox da 25 hl/h;
25 vasche in cemento vibrato da 10 hl dotate di raccordi in bronzo fosforoso, sempre della Ditta Farolfi.

La centrifuga e le 25 vasche da 10 hl sono di proprietà del Consiglio Nazionale delle Ricerche, che le ha concesse in uso alla Cantina Sperimentale di Tebano nel quadro della sperimentazione sulla conservazione dei vini bianchi che il nostro Istituto, in collaborazione con gli Istituti di Industrie Agrarie delle Università di Firenze e di Perugia, diretti come è noto dai proff. Garoglio e Cantarelli, sta conducendo, oltre che in Romagna, a Frascati ed a Ischia.

La sperimentazione su uve Albana e Trebbiano dell'Azienda Agricola di Tebano è iniziata nella seconda settimana di ottobre. Le diverse partite di uva sono state trasportate in cantina su carro agricolo e cosparse di metabisolfito di potassio per evitare che la parte di uva schiacciata durante il trasporto subisse una prima ossidazione.

L'uva delle varie partite è stata poi pigiata, diraspata e sottoposta a diversi trattamenti secondo le seguenti modalità:

Albana

Tesi A - Sgrondatura e spremitura soffice delle vinacce con torchio continuo.

Tesi B - Tal quale in presenza di vinacce.

Tesi C - Sgrondatura e spremitura soffice delle vinacce con pressa Vaslin (2 cicli).

Tesi E - Sgrondatura e spremitura soffice delle vinacce con pressa Vaslin seguite da centrifugazione del mosto così ottenuto.

Tesi D - Sgrondatura e spremitura soffice delle vinacce con pressa Vaslin (2 cicli). Il mosto così ottenuto è stato aggiunto di 150 g/hl di bentonite preventivamente fatta rigonfiare in acqua per 24 ore.

Per il *Trebbiano* sono state allestite le stesse prove di fermentazione ad eccezione di quella in presenza di vinacce.

Tutti i mosti sono stati aggiunti di 10 g/hl di anidride solforosa e dopo 12-24 ore di fermenti selezionati del tipo Ceppo 20 Castelli dopo opportuno sviluppo degli stessi in mosto sterilizzato.

La fermentazione è iniziata circa 2 giorni dopo l'ammostamento e le temperature, rilevate giornalmente, hanno raggiunto un massimo, intorno ai 28°-30°, al secondo-terzo giorno di fermentazione. La svinatura è stata effettuata dopo 4-5 giorni, alla fine della fermentazione tumultuosa.

Alla fine di novembre, i vini così ottenuti, sono stati travasati in vasche di cemento da 10 hl, aggiunti di SO_2 in quantità tale da portarne il contenuto intorno ai 100 mg/l. Nella seconda metà di febbraio si è proceduto ad un secondo travaso. Si è cercato di lavorare il più possibile fuori del contatto dell'aria, immettendo, con apposito dispositivo, anidride carbonica nei tubi di trasporto sia durante le operazioni di svinatura che in quelle di travaso, mentre si era provveduto ad allontanare l'aria dalle vasche, prima della immissione del vino, riempiendole con anidride carbonica.

Le analisi, effettuate sui vari mosti e sui vini dopo il primo e secondo travaso, hanno riguardato, soprattutto, la determinazione dei componenti suscettibili di dare imbrunimento del colore e maderizzazione. Si sono così effettuate, oltre alle comuni determinazioni degli zuccheri, dell'alcole, dell'acidità totale e volatile e dell'anidride solforosa, l'azoto totale ed amminico, i polifenoli totali, i leucoantociani, le catechine, il ferro, il rame, lo zinco e la determinazione spettrofotometrica del colore.

Limitando l'analisi dei risultati a queste ultime fondamentali determinazioni e tenendo ben presente che la sperimentazione è tuttora in atto si possono intanto mettere in evidenza i risultati più significativi, nei riguardi dei composti responsabili della stabilità del vino, ottenuti con i vari sistemi di vinificazione sperimentati.

ALBANA (mosto)

	Polifenoli totali mg/l	Leuco-antociani mg/l	Catechine mg/l
Tesi A mosto ottenuto da sgrondatura e spremitura delle vinacce con torchio continuo	1050	605	1620
Tesi B mosto fermentato in presenza di vinacce	969	300	1040
Tesi C mosto ottenuto con la pressa Vaslin	646	143	350
Tesi D mosto centrifugato	482	91	120
Tesi E mosto agg.to di bentonite	658	140	300

In sintesi, il contenuto in polifenoli, leucoantociani e catechine è nettamente più elevato nelle Tesi A (sgrondatura e spremitura al torchio continuo) e B (con vinacce) che nelle altre. La misura del colore invece ha fornito i seguenti risultati: E>A>D>>C>B; cioè il mosto meno intenso di colore è risultato quello fermentato in presenza di vinacce seguito da quello ottenuto dalla pressa Vaslin, da quello centrifugato, dallo sgrondato+spremitura al torchio continuo e da quello aggiunto di bentonite.

Il contenuto in ferro si aggira intorno a 4 mg/l nelle varie Tesi ad eccezione della Tesi A (sgrondo++torchio continuo) che ne contiene più di 9 mg/l. Il rame è presente in quantità dell'ordine di 1 mg/l salvo che nel mosto che ha subito la centrifugazione dove raggiunge i 3 mg/l. La quantità di zinco risulta costante nelle varie prove e si aggira intorno ai 2 mg/l.

Passando ora ad esaminare i relativi vini analizzati dopo il primo ed il secondo travaso si può notare che, mentre il contenuto in polifenoli totali registra, rispetto al mosto, un notevole abbassamento in tutte le Tesi sperimentate, il contenuto in leucoantociani e catechine subisce un netto incremento sia nella Tesi B (con vinacce) (rispettivamente 602 e 2030 mg/l), che in quello proveniente da mosto sgrondato+spremitura al torchio continuo delle vinacce (Tesi A) (320 e 900 mg/l rispettivamente), mentre quelli contenuti dalla pressa Vaslin con o senza ulteriori trattamenti ne contengono quantità molto più basse: Tesi C: 69 e 130 mg/l; Tesi D: 39 e 50 mg/l; Tesi E: 64 e 150 mg/l, rispettivamente. Le stesse considerazioni si possono fare a proposito del colore: esso presenta rispetto al mosto il maggiore incremento nel vino ottenuto in presenza di vinacce (Tesi B) seguito da quello della Tesi A (sgrondo+spremitura), da quello proveniente da mosto ottenuto con la pressa Vaslin (Tesi C) e dal centrifugato (Tesi D), mentre il vino ottenuto dal mosto trattato con bentonite (Tesi E) mostra un netto regresso del colore e si presenta ora come il meno colorato.

ALBANA (vino)

	I travaso			II travaso		
	Polifenoli totali mg/l	Leuco-antociani mg/l	Catechine mg/l	Polifenoli totali mg/l	Leuco-antociani mg/l	Catechine mg/l
Tesi A	525	320	900	441	325	850
Tesi B	852	602	2030	766	710	2250
Tesi C	282	69	130	263	73	140
Tesi D	214	39	50	183	38	50
Tesi E	238	64	150	209	71	130

Come era da attendersi, i mosti che si presentavano meno colorati prima della fermentazione, ma che contenevano un elevato tenore in polifenoli, leucoantociani e catechine, trasformati in vino sono divenuti maggiormente colorati. Questo andamento è confermato anche dall'esame dei valori ottenuti nella determinazione dei composti fenolici e del colore, nei vini dopo il secondo travaso: si nota infatti nelle Tesi A e B un ulteriore incremento nel contenuto in leucoantociani e catechine, e nel colore.

Purtroppo innalzamenti vistosi dell'ordine di 20 mg/l si sono avuti nel contenuto in ferro, e ciò è dovuto al contatto del vino con le pareti delle vasche in cemento, che non avevano avuto il tempo di « stagionarsi ».

Il contenuto in azoto totale ed amminico, come era da attendersi, è risultato nettamente inferiore nel vino ottenuto da mosto aggiunto di bentonite e da quello centrifugato.

Il *Trebbiano*, nelle diverse tesi sperimentate, mostra, per i composti fenolici e per il colore, un andamento simile, sebbene meno evidente, a quello rilevato per l'Albana.

TREBBIANO (mosto)

	Polifenoli totali mg/l	Leuco-antociani mg/l	Catechine mg/l
Tesi A mosto ottenuto da sgrondatura e spremitura delle vinacce con torchio continuo	810	470	800
Tesi B mosto ottenuto con la pressa Vaslin	442	35	50
Tesi C mosto centrifugato	354	37	40
Tesi D mosto agg.to di bentonite	375	46	70

La misura del colore ha fornito risultati pressoché identici in tutte le tesi sperimentate; in particolare si ha: B>A>D>C; cioè il mosto meno colorato è risultato quello centrifugato seguito da quello trattato con bentonite, dallo sgrondato+spremitura delle vinacce al torchio continuo e dal mosto ottenuto dalla pressa Vaslin. Il ferro, il rame e lo zinco sono presenti rispettivamente nelle seguenti quantità: 4,5; 0,84; 2,12 mg/l nella Tesi A; 10,4; 1,14, 2,02 mg/l nella Tesi B; 2,3; 2,37; 2,46 mg/l nella Tesi C; 4,5; 0,67; 2,22 mg/l nella Tesi D.

Nei relativi vini, analizzati dopo il primo ed il secondo travaso, si rileva che i polifenoli totali, i leucoantociani e le catechine hanno subito nelle Tesi B, C e D un abbassamento tale che il loro contenuto è all'incirca uguale, e precisamente: intorno ai 250 mg/l i polifenoli totali, ai 20 mg/l i leucoantociani ed ai 40 mg/l le catechine. La Tesi A invece (sgrondo+spremitura delle vinacce al torchio continuo) presenta un contenuto nettamente superiore di tutti e tre i composti, e precisamente: 402 mg/l i polifenoli totali, 308 mg/l i leucoantociani, 360 mg/l le catechine.

Queste ultime poi aumentano ulteriormente nel vino dopo il secondo travaso. Il colore subisce un notevole incremento nella Tesi A (sgrondo e spremitura con torchio continuo) incremento ancor più evidente nel vino dopo il secondo travaso, mentre nelle altre prove esso rimane praticamente costante. Si registra infatti un lieve incupimento del colore solo nella Tesi C (centrifugato). L'intensità del colore risulta quindi, nei vini dopo il secondo travaso, nel seguente ordine: A>C>B>D.

TREBBIANO (vino)

	I travaso			II travaso		
	Polifenoli totali mg/l	Leuco-antociani mg/l	Catechine mg/l	Polifenoli totali mg/l	Leuco-antociani mg/l	Catechine mg/l
Tesi A	402	308	360	348	250	570
Tesi B	266	18	40	213	18	40
Tesi C	230	16	40	205	30	40
Tesi D	242	26	50	196	28	50

Anche nelle varie prove sul Trebbiano si è avuto un notevole aumento del contenuto in ferro dovuto al contatto dei vini durante il riposo invernale con il cemento ancora « fresco » delle vasche.

Ora i vini delle diverse tesi dovranno subire un trattamento demetallizzante con ferrocianuro di potassio, seguito da chiarificazione, filtrazione ed imbottigliamento. La chiarificazione verrà effettuata impiegando, secondo uno schema stabilito, bentonite e polyclar AT.

Quest'ultimo prodotto è costituito da polivinilpirrolidone a legami incrociati, insolubile nel vino, che agisce per adsorbimento sui composti fenolici.

L'imbottigliamento verrà effettuato con due distinte tecniche: a caldo, con pastorizzatore a piastre della Ditta Padovan, ed a freddo con l'impianto sterile fornito dalla Ditta Seitz.

Le attrezzature necessarie per i due tipi di imbottigliamento saranno installate dalle ditte fornitrici nei prossimi giorni.

La cantina sarà inoltre dotata di otto autoclavi in acciaio inossidabile con intercapedine per la circolazione della salamoia refrigerante fornite dalla Ditta Padovan. Quest'ultima attrezzatura si rende indispensabile in quanto il programma futuro prevede anche la preparazione di Albana e Trebbiano spumante, e fermentazioni controllate sotto pressione di anidride carbonica.

Questo è quanto è stato fatto e quanto si farà nel prossimo futuro.

I risultati di questa prima e forzatamente incompleta sperimentazione ci forniranno utili indicazioni per una migliore e più vasta sperimentazione futura.

È necessaria però, la collaborazione di tutti, autorità, tecnici ed operatori vinicoli, affinché il nostro lavoro conduca a quel miglioramento nella produzione vinicola romagnola che tutti auspichiamo.

Prima di terminare questa assai incompleta relazione, permettetemi di rivolgere anche a nome del prof. Pallotta, un caloroso ringraziamento ai Tribuni che con tanta passione operano attivamente per propagandare e diffondere i vini romagnoli, ai rappresentanti del Comune di Faenza, per la tangibile opera in favore del rilancio della vitivinicultura romagnola, e, non ultimo, all'Ente Tutela Vini Romagnoli, che è il principale artefice di quanto si è fatto finora per la valorizzazione dei vini di Romagna a denominazione di origine controllata.

ASSOCIAZIONE AMICI DEL VINO

Prot. n. 10291 SF/cam Asti, 23 maggio 1969

Gentile Dottore,

a chiusura del « IX Convegno Nazionale Amici del Vino », desidero ringraziarLa sentitamente per la somma di cortesi attenzioni riservate agli Amici del Vino italiani con perfetto senso organizzativo e signorile animo.

Molto gradita la magnifica targa di merito del Tribunato dei Vini di Romagna da Lei consegnatami nella giornata inaugurale del Convegno. Essa sarà conservata da questa Associazione fra i più cari ricordi.

Voglia a tale riguardo ringraziare anche il 1° Tribuno Aldo Pagani per il gesto di squisita sensibilità che ha onorato il nostro Sodalizio.

Con alta stima e viva considerazione.

IL VICE PRESIDENTE
Marco Folonari

Idealmente la targa del Tribunato è stata consegnata a Giovanni Cavazzana che dell'Associazione è stato l'anima.

La « Colonna dell'Ospitalità » di Bertinoro ha rivissuto una nuova primavera, mai tante redini di destrieri si erano legate ai suoi anelli.

Solo che, modernamente, i moderni ospiti avevano altri mezzi e chiedevano solo di poter dire il loro entusiasmo per la Romagna.

Ecco alcune delle frasi più significative che i partecipanti al Convegno degli « Amici del Vino » hanno voluto scrivere sulla busta che hanno appeso alla colonna.

L'idea della busta con un nastro da appendere alla colonna è molto simpatica. Potrà e dovrà essere sviluppata: si potranno consegnare buste alle fiere italiane ed estere, in Romagna in particolare ed abbinarle ad un concorso. Ogni mese, ad esempio, un sorteggio e premi speciali (venuto da più lontano, di fedeltà, di fuori stagione, ecc.).

In questo modo veramente la « Cà di Rumagnul », o museo enoteca, che sorgerà fra poco a Bertinoro, diventerà il centro dell'ospitalità romagnola.

---

* *Terra amabile, profumata, impetuosa, generosa come i suoi vini, come lo stesso Passatore che se oggi è simbolo di genuinità e di origine è nel contempo, lui brigante, vigile custode contro i vini briganti.*
Carlo Dominione, Milano.

* *L'unité de l'Europe grace aux Vins de Romagna.*
Pierre Bouffet, Milano.

* *In Romagna il vino è vino!*
Ines Sernagiotto di Casavecchia, Casteggio.

* *Romagna, scoperta meravigliosa, i suoi vini una rivelazione.*
Camilla Sernagiotto, Milano.

* *Una terra calda più tre vini brillanti, uguale gente di Romagna.*
Lorenzo Borazzutti, Tolmezzo (Udine).

* *Roma caput mundi Romagna caput vinorum.*
Alberto Scocchera, Milano.

* *L'Albana è soave come le ragazze di Romagna - Il Sangiovese è fecondo come le sue spose - Il Trebbiano è allegro come i suoi ragazzi.*
Anselmo Valsesia, Borgomanno (Novara).

* *Sono i vini migliori del mondo.*
Elsa Quaglia, Brescia.

* *Schietto come i romagnoli.*
Alessandro Todeschini, Antignano d'Asti.

* *Ardor di terra - Ardor di vino.*
Eda Bellettato, Milano.

* *...l'intenditor/sa quanto sia buono il vino della terra/del Passator!*
Remo Bruni, Verona.

* *Il trittico dei vini romagnoli: arte squisita delle mense.*
Wanda Tosel Raviola, Pinerolo (Torino).

* *Come il Passatore..... re della vigna..... re della tavola.*
Freda Parri, Milano.

* *Superbi, vivaci, fonte di sana allegria.*
Iginia Savoiardo in Bosso, Asti.

* *Vino+Romagna=Vulcano—Cuccagna.*
Ercole Garrone, Asti.

* *Per i vini di Romagna il marchio del « Passatore » è garanzia di* bontà, forza e calore.
Giuseppe Quaroni, Milano.

* *E' la terra « più calda » d'Italia. Sono i vini migliori d'Italia.*
Franco Quaglia, Brescia.

* *Profumo di fiori - Colore di sole - Forza ed eroismo... da Passatore - Ecco i vini di Romagna!*
Raffaella Turri, Milano.

* *Il trittico: la quinta essenza del sangue romagnolo.*
Maria Guarnieri Calò Carducci, Bari.

* *Saggiamente prodotti sono tra i migliori vini d'Italia.*
Ello Sernagiotto di Casavecchia, Casteggio.

* *Voluttuosi come una quindicenne in minigonna.*
Guglielmo Viotto, Torino.

* *Ritorno e bevo.*
Pietro Pedrazzini, Lugano (Svizzera).

* *L'uomo di Predappio ha durato venti anni, il Passatore non morirà mai.*
Jacobs Etienne, Bruxelles.

* *La frase di Max David è insostituibile: felice e completa.*
Iria Rocchelli, Casteggio.

* *Terra di sole, di papi e imperatori, regina di vini.*
Francesco Sarano, Asti.

* *Caldo come il cuore dei romagnoli.*
Vittoria Todeschini, Antignano d'Asti.

* *Buoni come la sua gente.*
Antonietta Canegalli, Pavia.

* *Col « Passatore », il vino di Romagna sarà migliore.*
Pierina Maria Caimi, Milano.

* *Finalmente l'uva!*
Mario Partesi, Pavia.

* *Bevo Trebbiano, Sangiovese e Albana vini genuini, vini romagnoli de la salute il vero toccasana...*
Carlo d'Alessandro, Asti.

* *Vino di Romagna nel motore e sarai sempre di buon umore.*
Riccardo Bozzi, Milano.

* *Un « amico del vino », qui in Romagna, non scende al mare, ma nel vin si bagna!*
Laura Malesci, Firenze.

* *Bertinoro vuol dire gente ospitale: c'è l'amicizia e il « Passator cortese » e con Albana, Trebbiano e Sangiovese, la Romagna del mondo è capitale...*
Jula d'Alessandro, Asti.

* *Carducci disse: « Cittadin Mastai - bevi un bicchier ». Che sia stato vino di Romagna?*
Clementina Vendri, Pieve di Soligo (Treviso).

* *Vini di Romagna, briganti e cortesi.*
Idolino Maritano, Ivrea.

* *Dorati, rossi, rubini caldi saporiti donano vita viva focosa come la regione.*
Edoardo Bechis, Torino.

* *Ardente Romagna dei suoi vini si bagna. Romagna e Passatore, Sangiovese e buon umore!*
Gerolamo Longarini, Milano.

Forse qualcuno non sa cosa sia la denominazione di origine

CONTROLLATA E "GARANTITA"

... e ne è scusato! Bastano però poche parole per spiegarlo e farlo diventare un esperto di legislazione dei vini di pregio italiani.

La legge italiana sulla tutela delle denominazioni di « origine » individua nell'*origine* appunto il principale fatto di merito. Come conseguenza di ciò ogni qualvolta vedete scritto « ROMAGNA » su una bottiglia, potete essere sicuri di trovarvi di fronte ad un prodotto di particolare tono.

La legge ha previsto, però, tre gradini, che si possono chiamare l'equivalente dei titoli di studio. Ci sono infatti le denominazioni di origine:

SEMPLICE: è un po' la licenza elementare, per ottenerla occorrono cose ragionevoli. Non sono prescritte grandi formalità.

CONTROLLATA: è il diploma di scuola media superiore con il relativo esame di Stato. È molto difficile ottenerlo. In Italia, attualmente, sono solo una quarantina i vini che se ne possono fregiare. C'è tutto un forte apparato amministrativo, catastale, di controlli. C'è veramente una decisa garanzia, tanto maggiore quando, come in Romagna, c'è un Ente che è ancora più severo della legge e che, col « Passatore », sanziona il riconoscimento di legge.

CONTROLLATA E GARANTITA: è la laurea, il serto di alloro che premia meriti insigni.

Non ci sono ancora vini, in Italia, che abbiano ottenuto questo riconoscimento. Lo hanno chiesto il Chianti e l'Asti Spumante.

La disciplina aumenta rispetto alla « controllata », c'è anche un sigillo di Stato che si aggiunge e che, nel caso nostro, potrà essere distribuito dallo stesso Ente Tutela Vini Romagnoli.

È importante questo ulteriore gradino? Sì, lo è, per fatti psicologici soprattutto. Così come il riconoscimento della « controllata » ha portato la Romagna a livelli di conoscenza e prestigio mai prima pensati, l'ottenimento dell' ulteriore riconoscimento, che ci auguriamo vivamente possa essere conseguito, esalterà ancora di più questi elementi decisamente positivi.

E, fate attenzione, allori e lauree sono una bella cosa ma non fini a se stessi. Il laureato, è ben noto, guadagna di più del bracciante: chi produce di questi vini, in conseguenza, ne sentirà, e come, il riflesso economico. La rivoluzione di cui dice il nostro direttore in prima pagina è anche questa.

Bruto Sassi

UN DOCUMENTO STORICO

Al Sig. Ministro dell'Agricoltura *ROMA*

In adempimento alla decisione del Consiglio di Amministrazione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli a denominazione di origine — con sede in Forlì, Piazzale della Vittoria, 15 — adottata nella seduta del 10 aprile 1969, si inoltra formale domanda di riconoscimento della denominazione di *Origine Controllata e Garantita* per il vino « SANGIOVESE DI ROMAGNA » riconosciuto a d.o.c. con D.P.R. del 9 luglio 1967.

Si fa presente che questo Ente rappresenta n. 17 cantine, n. 386 produttori e n. 39 commercianti ed industriali.

Questo Ente chiede, altresì, di essere incaricato della distribuzione dei Contrassegni di Stato di cui all'art. 7 della Legge 930.

Forlì, 19 maggio 1969.

Dott. ALTEO DOLCINI
Direttore

Ing. MINO MADONIA
Presidente

Identica domanda, nella stessa data, è stata inoltrata per l'Albana di Romagna.

GIRO DI ROMAGNA

(ciclistico e vinicolo)

Come direttore della « Mercuriale » ho partecipato con tanto di targa « stampa » ad una delle più belle e antiche gare ciclistiche italiane.

C' era sì l' interesse sportivo ma c'erano altri interessi, che son venuti fuori da soli, non pensati.

Non abbiamo potuto fare a meno, Walter Ragazzini, Maurizio Rondinini (il favoloso pilota di una scattante Giulia) ed io di parlare più e più volte della quantità di nuovi vigneti che stanno letteralmente riempiendo le nostre colline.

Bertinoro, Polenta, la Fratta, Meldola, Predappio (magnifica l'azienda Ricci), Castrocaro, la vallata di Modigliana, Brisighella, le colline del Faentino, tutte le zone che il giro cioè ha attraversato, stanno rinascendo a nuova vita grazie alla vite.

C'era una punta di soddisfazione e di orgoglio in questa constatazione. Aver contribuito a questo, vedere che questo fenomeno interessa una intera regione, che sarà l'avvenire sicuro di tanta gente genera, sì, perché tacerlo, una grande gioia.

E per il ciclismo?

Per il ciclismo penso che in avvenire qualche intesa ci dovrà essere con gli organizzatori, se non altro a livello di nome: chiamiamolo pur ancora « Giro di Romagna » per rispetto alla tradizione, ma il « Passatore », ed il magnifico nettare che tutela, vogliamo ancora dimenticarlo?

Cosa ne pensa Giovanni Melandri, sportivo, amico dei presidentissimi del ciclismo italiano?

a. d.

Servono alla Romagna anche

LE IDEE DEGLI ALTRI

« 4soldi » ha prescelto due nostre cantine per un suo lancio: sono **Calbucci di Mercato** (Sangiovese) e **Pezzi di Bertinoro** (Albana).

Tutto quello che riportiamo qui è una sintesi di quanto la rivista « Quattrosoldi » ha scritto per la rubrica « *Le offerte speciali di vini garantiti* ».

Il titolo dell'articolo era « ROSSO E ORO DALLA ROMAGNA SOLATIA » e nel corpo dell'articolo, fra l'altro, si dice:

... due prodotti di Romagna, aperti e schietti come le genti di questa generosa terra: il rosso « Sangiovese » e il biondo « Albana ». Autentiche specialità della regione, questi vini non hanno ancora avuto quella notorietà che indubbiamente meritano. In un certo senso però non ci dispiace. La nostra stessa proposta viene ad assumere così un sapore di scoperta per il vasto pubblico di amici, che avranno modo di verificare i pregi di questi prodotti e di rifornire le loro cantine con vini non comuni.

Che si tratti di vini « sicuri » è inutile ricordarlo.

IL SANGIOVESE DI ROMAGNA

Abbiamo così potuto selezionare per voi un « Sangiovese di Romagna » moderatamente invecchiato, quindi già degno della bottiglia bordolese, affinato in una cantina patriarcale su per la valle del Savio, verso i confini della Toscana, quasi per fargli sentire l'aria del Chianti. Non è un accostamento fortuito: lo stesso vitigno, con il nome Sangioveto, partecipa preponderante alla composizione del Chianti. Ben si comprende quindi l'opportunità di venirlo a scegliere proprio da queste parti.

È un vino rosso, di corpo, profumato di viola; non è grosso e pensiamo che possa giustamente esprimere le caratteristiche che da esso si attendono amatori e iniziati.

Solo non bisogna centellinarlo, accarezzarlo con la mano sul bicchiere, intiepidirlo. Il nostro « Sangiovese » va bevuto a tavola, fresco di cantina come vuola la tradizione, a bicchieri pieni insieme con le pietanze tipiche della Romagna. Roba paesana; quindi preziosa, ai giorni nostri. Questo bel vino rosso accompagna degnamente un qualsiasi arrosto o un piatto di cacciagione. Dove c'è un gagliardo appetito, dunque, il « Sangiovese di Romagna » si fa onore. E, state tranquilli, potete berne allegramente: non avrete sorprese.

L'ALBANA DI ROMAGNA

Il vino bianco che proponiamo questo mese ai lettori è un prodotto assai originale; è infatti uno dei pochi al mondo dotati di zuccheri infermentiscibili, sicché anche il più asciutto risulta sempre adeguatamente pastoso.

Noi abbiamo scelto un vino che pur nella sua secchezza conserva una certa amabilità, una vena di gioventù fresca.

È un vino bianco, meglio giallo-oro, dal profumo delicato e fruttato, vellutato. Lo potete bere a tavola con pesci alla griglia e con formaggi dolci. E lo potete gustare a fine pasto e fuori tavola con i dolci semplici, le « brassadelle » dei fornai di campagna. Oppure anche così, senza niente, per farvi buona la bocca.

È molto importante, certo, che i grandi mezzi di comunicazione di oggi si interessino delle nostre cose... però... però se divulghiamo troppo la voce mi sapete dire cosa rimarrà per noi?

Non ci pentiremo, alla fine, di aver detto troppo forte il ben di Dio che abbiamo così che, a colpi di « vil danaro », ce lo portino via tutto?

Cassio Pondi

MUSEO ENOTECA A BERTINORO

Giunge notizia che anche l'Ente Prov.le per il Turismo di Forlì ha deliberato di corrispondere la somma di lire 1.000.000 per contribuire alle spese di sistemazione del Museo Enoteca.

La lista quindi si allunga ed è augurabile che presto, contando su questi prime somme, si passi alla effettuazione dei primi concreti lavori di sistemazione.

VISITA A TEBANO

La sperimentazione sta marciando a pieno regime.

Il 30 maggio u.s. il Sindaco di Faenza, Elio Assirelli, l'assessore al patrimonio Eleonoro Dalmonte ed i funzionari interessati si sono incontrati a Tebano, presso il Centro sperimentale vitivinicolo e frutticolo, con i docenti universitari che dirigono i lavori di ricerca che tanto interesse e consensi hanno suscitato in tutti.

Erano presenti:

— il prof. Enrico Baldini, il prof. Faccioli, il dott. Marangoni per l'Istituto di Coltivazioni arboree;

— il prof. Umberto Pallotta, il dott. Aureliano Amati per « Industrie Agrarie »;

— il dott. Pasquale Baccherini e l'enot. Piazza per l'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Oggetto di particolare esame è stato il vivaio il cui funzionamento è già iniziato da quest'anno e dal quale usciranno le barbatelle « certificate » necessarie per gli ampi programmi di trasformazione FEOGA nonché la cantina sperimentale che è in via di definitivo collaudo delle apparecchiature.

Il sindaco Assirelli ha confermato la piena disponibilità del Comune di Faenza per l'importante opera che interessa una parte importante della economia agricola romagnola.

A. ad Pidsöl

TRIBUNATO DEI VINI DI ROMAGNA

La XI tornata avrà luogo il 14 giugno 1969 a RIMINI, presso il Grand Hotel ospite degli 8 Lions Club di Romagna.

ore 17: Inizio della tornata.

Vestizione in corte d'onore di Rino Alessi, Mario Neri, Luigi Pasquini, Francesco Serantini, Aldo Spallicci, Piero Zama.

Vestizione in I^a^ corte: Domenico Berardi, Umberto Foschi, Antonio Mambelli, Anacleto Margotti, Cino Pedrelli.

Vestizione in II^a^ corte: Falco Falconi e Marino Marini.

Consegne targhe ceramiche di merito.

Comunicazioni:

Mons. Salvatore Baldassarri: **I vini nelle liturgie cristiane.**

Fernando Felicori: **I programmi vitivinicoli FEOGA in Romagna: prospettive e preveggenze.**

Luigi Pasquini: **I vini dei Malatesti.**

Romeo Bagattoni: **La denominazione controllata e garantita per i vini pregiati di Romagna.**

Federico Schurr: **Sull'etimologia dei termini dialettali romagnoli concernenti il vino.**

ore 21: Proclamazione dei « Vini del Tribuno » vendemmia 1968.

Congratulazioni vivissime ai Lions Club romagnoli per l'iniziativa di dedicare una giornata alla valorizzazione della nostra vitivinicoltura di qualità: è veramente in questo modo che si dà un deciso aiuto ai produttori romagnoli.

VENDERE VINO NON FIASCHI

CAMERA DEI DEPUTATI

Prot. n. 3957 - G.P. 9-5-1969

Gentile Ing.

in riferimento alla Sua lettera del 29 aprile u.s. La informo che, fin dal momento della presentazione del nuovo disegno di legge ho espresso la mia opposizione a consentire l'uso del fiasco per qualsiasi vino con nome « geografico ».

Altresì ho segnalato al Ministero dell'Agricoltura e all'Ufficio Repressione Frodi la continua violazione di quanto prescritto dalla legge 162.

Lieto di poter collaborare nella difesa di legittimi interessi, porgo cordiali saluti.

Nino Cristofori

Egr. Ing.
Mino Madonia
Presidente Ente Tutela Vini Romagnoli
Forlì

Grazie all' On. Cristofori e grazie anche al Sen. Zannini che ha comunicato identico interessamento.

Intanto si ha notizia che 100.000 fiaschi irregolari sono arrivati dalla Toscana in Romagna violando in più articoli la legge antisofisticazioni e facendo una spietata, ingiusta concorrenza al vino romagnolo a d.o.c.

Così non può andare...

Chi è e come funziona il

COMITATO TECNICO

Ho assistito ad una seduta di questo organismo che fa « il bello ed il brutto tempo » in materia di vini in Romagna.

Sulla parete una grande carta militare della Romagna con i contorni delle zone delimitate dei tre maggiori vini romagnoli, un ampio tavolo a ferro di cavallo, molti bicchieri « speciali da assaggiatori », un foglio di carta assorbente di fronte ad ogni posto, una bacinella con segatura in terra a fianco di ognuno.

La sera che sono stato invitato ad assistere ai lavori erano presenti 11 persone. Potrei dire i nomi ma è meglio si sappia che 3 erano tecnici di cantine sociali, 4 enologhi iscritti all'ordine degli assaggiatori d'Italia, 2 professionisti, 2 rappresentanti di aziende associate.

C'era anche un invitato: il proprietario di un noto ristorante che era un po' intimidito da tutto il serio apparato.

Erano all'esame, quel mercoledì — giorno fisso di riunione — 25 campioni di vino. Le bottiglie erano allineate su un tavolo, distinte unicamente da una sigla. Inutile dire che nessuno sapeva di chi erano i campioni all'esame che erano stati prelevati dal personale dell' Ente presso le ditte associate.

Come si svolgeva il « rito »? Un democraticissimo presidente, che varia ogni volta mi hanno detto, leggeva per il campione sotto esame la pagella d'analisi fatta nel laboratorio dell'Ente per identificare i fatti più salienti e, fra l'altro, che per gradazione, acidità fissa ed altri componenti il prodotto fosse secondo il disciplinare approvato con Decreto del Presidente della Repubblica.

Poi iniziava la discussione che coinvolgeva tutti gli organi dell'uomo: l'occhio per la limpidezza ed il colore, il palato per il gusto ed il sapore, il naso per l'odore.

Ogni campione stava sotto esame per almeno cinque minuti. Alcuni anche molto di più. Discussioni accanite a volte.

Alla fine il giudizio, positivo o non e in quest'ultimo caso, le raccomandazioni ed i suggerimenti all'anonimo produttore.

Che impressione ne ho avuto? Quello di un lavoro fatto con molto impegno, con assoluta onestà, con rispetto sempre del prodotto e di chi ha faticato per ottenerlo, abbia conseguito l'idoneità e addirittura « il merito », il gradino cioè che preclude alla ulteriore selezione, sempre assolutamente anonima, per il « vino del tribuno ».

Mi è stata fatta una preghiera dei dirigenti dell'Ente: pregare i lettori di voler assistere ad un assaggio. Eccoli accontentati.

Cassio Pondi

Il Comitato Tecnico si riunisce ogni mercoledì e sono vivamente pregati di parteciparvi tutti i tecnici delle cantine associate all' Ente Tutela.

Lettere alla MERCURIALE

« VERO » ?

Vorrei sapere il Suo parere su quanto ho udito da un « vero romagnolo » (di Forlì) che in un ristorante ha dato la sua sentenza all'albana (rifiutandola, senza assaggiarla), definendola un vino cattivo che imbottigliato cambia sapore e da dolce diventa secca (così è capitato a questo « romagnolo »... una volta che lo ha imbottigliato). È sufficiente un caso per giudicare un vino e generalizzare?

Gradirei, inoltre, avere notizie sulla seconda « Caccia al Passatore ». Avrà un percorso lungo come lo scorso anno o sarà alla portata anche delle « 500 »? Ricorda ancora il mio suggerimento sulla graduatoria da assegnare ai gestori o proprietari delle cantine?

In attesa invio cordiali saluti.

FAUSTA MUSCONI MONDINI

Imola.

Perché lei pensava che non esistessero romagnoli vitivinicolmente ignoranti?

La « Caccia » 1969 è in approntamento, mi dicono, e si svolgerà nel prossimo settembre.

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 53027

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE
le migliori
FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani, 7
Telefono 22824

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 »!!

C'ERA

Avrai visto certamente l'ultimo numero di « Quattrosoldi » con la pagina che ti allego.

Mi spiace di vedere che nelle bottiglie selezionate (dice il testo con l'aiuto dell'Ente Vini) non figuri la faccia del nostro Stuvané. Penso che si sia ancora in tempo per provvedere, nel caso che quei vini meritino tanto onore.

Milano. TINO DALLA VALLE

Le cantine Calbucci e Pezzi mi hanno assicurato che la presenza del marchio è prevista dal contratto e che solo per disguido il « Passatore » non figura nelle foto delle bottiglie pubblicate da « Quattrosoldi ».

«OSPITALITA'»

... perché sulla piazza di Bertinoro non c'era nessun Bertinorese a salutare i partecipanti al IX convegno Amici del Vino?

Eppure sono manifestazioni come quelle che affermano turisticamente un paese.

... quelle bottiglie senza marchio poi ...

Forlimpopoli. Z. C.

Bertinoro deve essere aiutato. I vini devono essere la sua rinascita. La sede del Tribunato potrà essere l'elemento catalizzatore di molte cose buone.

IDEM

... leggo sul « Corriere Vinicolo »: « Inaugurato nuovo tronco dell'Autostrada dei Vini » *... e noi cosa facciamo per far accettare la nostra come « Autostrada di Romagna »?*

Forlì. RIZIERO BANDINI

Non molto, perché gli altri capiscono l'importanza di queste cose, noi no.

CONSIGLI

È appena terminata la pubblicazione della bella comunicazione del tribuno Tino Dalla Valle sui vini « poveri » della bassa (che ricconi siamo se quelli sono i nostri poveri!) che una magnifica sorpresa, un prodigio, è avvenuto.

Mi vedo recapitato a casa un cartone di 6 bottiglie e, vestita a festa, tutta fronzoli e ricci, leccata come il famoso bimbo che va alla prima comunione... ecco 6 bottiglie di CANENA DI ROMAGNA!

Vi giuro che fa un certo effetto! Ricordate il nostro Guerrini quando dice che la « scaia signurila è quella con la canena? », ebbene per certe cose ci si immagina sempre una doverosa sciatteria, una bottigliaccia, al massimo una amzeta ma scrostata ed ambienti in relazione. Ma qui invece no. Il tono è cambiato, e come, ci si è messi al passo. Veste dignitosissima, da « sgnurr »!

Poi, potacchio, lo chiamano anche « vino rosato » e sentiste il gusto: morbido, vellutato, con la erre moscia temperata da « cut vegna un anticor » ogni tanto, per non dar l'idea che si sia voluto ripudiare qualcosa.

Sapete chi è il creatore di questa meraviglia, il Pigmalione di questa autentica sorpresa? Segnatevi il nome e quando vorrete fare una sorpresa ad un caro amico che conosca a fondo Stecchetti, Carducci ed ami la Romagna passategli l'ordine di fare la spedizione: EMILIANI di S. AGATA SUL SANTERNO.

P. Morgagni

LA "NOSTRA„ BOLOGNA

Regione o non regione, i romagnoli non mancano di dedicare ogni attenzione agli amici bolognesi.

Lo dimostra l'impegno con il quale si presentano ogni anno per fare buona figura alla fiera. Sempre in vestito nuovo! Quest'anno, ad esempio, lo stand dell'Ente Vini Romagnoli era uno dei più simpatici e sempre molto affollato.

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

Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

Stabilimento Grafico F.lli Lega - Faenza — Autorizzazione del Tribunale di Ravenna n. 472 del 18-10-1965
La pubblicità non supera il 70% — Spedizione in abbonamento postale - Gruppo III