

# MERCURIALE

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

## VINICOLA ROMAGNOLA

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

Gennaio 1966 / II / 1

### LA "BORSA,, DEI VINI TIPICI

## “Il merito,,

Nel corso dell'assaggio tenuto a Rimini il 17 dicembre sc. 6 campioni — oltre gli altri ritenuti « idonei » — furono classificati « con speciale merito » perché riportarono dal C. T. votazioni superiori ai 17/20.

Non è cosa di tutti i giorni ricevere classifiche del genere perché è nota la severità che distingue — giustamente — le valutazioni del Comitato Tecnico dell'Ente.

È per questa ragione che si ritiene di dover segnalare agli 8000 destinatari di questa « Mercuriale » le sei ditte che hanno ottenuto l'alto riconoscimento, indicando altresì i quantitativi segnalati a suo tempo come disponibili augurando a quanti vorranno mettersi in contatto diretto di essere così fortunati da trovare ancora disponibilità:

#### 1) TREBBIANO di Romagna:

- a) Cantina Sociale di Russi  
q.li 370 - anno 1964
- b) Ditta Zanzi - Faenza  
q.li 100 - anno 1961

Viene segnalato che l'Ente Vini Tipici Romagnoli ha ormai raccolto tutte le denunce dei suoi Associati in merito alla produzione 1965; alcuni ritardatari sono stati sollecitati. Cosa fa poi l'Ente Vini?

Una cosa molto semplice: controlla le dichiarazioni delle Ditte aderenti e si accerta che i 100 q.li — ad esempio — segnalati come prodotti dal fondo Scalona siano effettivamente della provenienza indicata, che il fondo sia compreso nella zona tipica, che abbia i vitigni idonei.

Basta questo per ottenere il marchio di vino tipico?

No certamente: non appena le Ditte associate avranno terminato le necessarie operazioni di cantina, l'Ente — attraverso il proprio personale — preleverà campioni di tutta la produzione esistente in cantina ed il Comitato Tecnico, dopo gli esami di laboratorio, darà il suo responso.

I campioni, è regola dell'Ente, sono rigorosamente anonimi.

#### PREZZI (al litro f/cantina venditore)

(con i requisiti del disciplinare dell'Ente Vini ivi compresa la approvazione del C.T.)

ALBANA di ROMAGNA - tipo asciutto - gradazione complessiva non inferiore ai 12°, i prezzi si mantengono sulle quotazioni segnalate in dicembre 1965 e cioè L. 170-230 al litro.

ALBANA di ROMAGNA - tipo amabile - gradazione non inferiore ai 13° - L. 200-270. La produzione della zona del Bertinorese ha segnato medie sulle L. 300.

SANGIOVESE di ROMAGNA - gradazione non inferiore a 11,50°. È stata notata una particolare sostenutezza del mercato con prezzi, però, invariati rispetto a dicembre e cioè: L. 130-190.

Per le zone di Predappio, Mercato Saraceno, Riolo Terme e Dozza, L. 190-230.

TREBBIANO di ROMAGNA - gradazione non inferiore a 10,50°. Una più attiva vigilanza degli organi preposti alla repressione delle frodi fa mantenere le buone quotazioni raggiunte dal prodotto e cioè: L. 100-125.

Per quello «della fiamma» e delle zone di Imola, Russi, Faenza e Forlì, L. 120-150.

#### 2) ALBANA di Romagna:

- a) Cantina Soc. - Sasso Morelli (Imola)  
q.li 70 secca - anno 1964
- b) Cotti dott. Edelweiss - Imola  
q.li 75 secca - anno 1964

#### 3) SANGIOVESE di Romagna:

- a) Cantina Sociale - Rimini  
q.li 112,50 - anno 1964
- b) Az. Agr. Missirolli M. - Bertinoro  
q.li 60 - anno 1965

## LA COMMISSIONE MINISTERIALE IN ROMAGNA

Fra i primi in Italia l'Ente Vini Romagnoli presentò e delimitò le zone tipiche dei nostri migliori vini.

Fu una delle prime concrete azioni e resta — fra le tante iniziative assunte — la decisiva.

Nei giorni 1 e 2 febbraio p.v. la Commissione ristretta inviata dal Ministero dell'Agricoltura per un sopralluogo e per riferire al Comitato Nazionale sarà ospite della Romagna, terrà seduta presso la Camera di Commercio di Forlì, e sentirà quanti vorranno essere ascoltati, visitando poi le maggiori aziende produttrici e trasformatrici romagnole.

Siamo quindi alla fase decisiva; fra breve i vini romagnoli saranno iscritti nel gran libro nobiliare della viticoltura italiana e sarà questo un fatto determinante per quella affermazione che tutti si augurano per l'agricoltura, l'industria ed il commercio romagnoli.

All'Ente Tutela Vini che di questo risultato è stato l'artefice — e per l'Ente si intende naturalmente la quasi totalità delle Cantine romagnole aderenti, le maggiori firme commerciali ed industriali — il più sentito riconoscimento e l'augurio di sempre maggiori affermazioni nell'interesse — è doveroso ripeterlo — della economia romagnola, specie di quella più depressa.

## IL MEC

Cosa si fa per preparare la produzione vinicola romagnola ad affrontare i mercati dei paesi amici aderenti al MEC?

È di giorni fa una lettera di una ditta tedesca del Reno che offriva un « ottimo prodotto » a 600 lire alla bottiglia franco arrivo in qualsiasi parte d'Italia e questa offerta era diretta ad una nostra Cantina Sociale che lavora 300.000 quintali di uva!

È un tentativo incauto e di un... isolato ma qualcosa gli altri fanno. I francesi, ad esempio, hanno già iniziato una ampia azione che non potrà mancare di dare i suoi frutti.

Noi? niente, a quel che risulta.

Non una azione concordata, non uno studio di mercato, non un indirizzo di massima agli operatori.

Anche una semplice richiesta fatta qualche mese fa ad una Camera di Commercio italiana in Germania perché inviasse, a pagamento, l'annuario delle categorie interessate a possibili contatti coi i nostri produttori è rimasta senza risposta.

Qualcosa bisogna fare: le Camere di Commercio di Forlì, Ravenna e Bologna e l'Ente Vini devono prendere iniziative!

## « La Romagna ai Romagnoli »

Sotto questo titolo la « Pié » del luglio 1965 ha pubblicato:

*La Romagna è separata con una trattativa dall'Emilia. Noi la vorremmo regione a se stante come è stato fatto per il Molise che è stato separato dagli Abruzzi a cui era unito con una congiunzione.*

*Si dice: l'onere finanziario e noi assistiamo a sperperi colossali (quali quelli che sono stati gettati per la nazionalizzazione dell'ENEL) e vediamo rinviare a tempo indeterminato ciò che è stato solennemente prescritto dalla carta fondamentale della Repubblica.*

*Noi alla Costituente avevamo caldeggiato la soppressione della Provincia ma non riuscimmo ad ottenerla. La spesa sarebbe stata notevolmente ridotta in tal caso.*

*Regione adunque, e, per quel che ci riguarda da vicino, Regione Romagnola nella sua integrità, cioè dal Tavollo al Sillaro, i due piccoli corsi d'acqua che la delimitano lungo la Via Emilia. Il circondario di Imola deve far parte integrante della Romagna. Il secolo è trascorso da sei anni da quando il circondario imolese da Ravenna passò alla provincia di Bologna. Fu un cambio; Ravenna acquistò il circondario di Lugo che faceva parte della provincia di Ferrara e perdette Imola. È tempo che l'errore sia corretto e che la Romagna si presenti etnograficamente, geograficamente e politicamente unita. Non si può più rimandare oltre la soluzione del problema. La Romagna ai Romagnoli!*

Chi la Romagna ha sempre servito, chi le ha dato le più belle pagine, le più vive parole delle sue cante, la onestà della sua lotta « sota una bandira » ritorna apertamente su un pensiero di sempre.

Aldo Spallicci ha sentito il dovere di fare una proposta certamente ardita in momenti in cui la regione è tutt'altro che popolare.

Aldo Spallicci è stato il primo Presidente del primo organismo di vita « concreta » che — se la memoria non tradisce — sia dato registrare in Romagna, l'Ente vini romagnoli, cioè.

Questo perché la Romagna, anche in questo ha identità ed unità nettamente caratterizzate.

Le « cose » quindi, e non soltanto i sentimenti, sono per « la Romagna ai romagnoli ».

## LA NUOVA LEGGE SUI VINI INTERESSA I RISTORANTI?

Il Pretore di Roma ha condannato il 25-1-1965 un esercente di ristorante per « omessa indicazione del grado alcolico e omessa apposizione di cartellini indicanti i prezzi di vendita al minuto ».

La Corte di Cassazione ha accolto il ricorso dell'imputato dichiarando erronea l'applicazione delle norme di legge richiamate, cioè l'art. 524 c.p.p. in relazione alla legge 15-10-1925:

La motivazione della sentenza si sofferma particolarmente sul cartellino dei prezzi ma non fa altrettanto invece circa la gradazione alcoolica e termina con la seguente osservazione:

*Il ristorante, infatti, è impresa a carattere industriale, perché diretta alla produzione di servizi; perciò non può essere accomunato agli esercenti di rivendita, per quanto attiene la disciplina del commercio al minuto.*

Bisogna ricordare però che la legge esaminata nella sentenza è quella del 1925 e non la recente (12-2-1965 n. 162) che ha per titolo « repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti e vini ».

In quest'ultima, che è entrata in vigore il 23 settembre 1965 e non era quindi ancora operante al momento della pronuncia della Cassazione, non vi sono deroghe per nessuna specie di esercizi.

L'art. 25 della detta legge dice testualmente:

*Ferma restando ogni altra indicazione prescritta dal presente decreto, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio vini o mosti in recipienti contenenti non più di 60 litri di prodotto deve:*

1) *apporre sui recipienti una chiusura di garanzia che per le damigiane sarà costituita da un cappello sigillato o altro sistema di chiusura munito di sigillo; e per le bottiglie ed i fiaschi od altri recipienti, da un tappo raso bocca con sigillo di garanzia o da una capsula a strappo o da tappo tipo corona o da altra chiusura idonea munita di sigillo. Su tali chiusure deve sempre figurare all'esterno una indicazione atta ad individuare chiaramente la ditta confezionatrice;*

2) *indicare in lingua italiana sul recipiente con etichetta o in qualsiasi altro modo mediante scritta ben leggibile ed indelebile:*

a) *la natura merceologica del prodotto (vino, vino liquoroso, spumante od altro);*

b) *il contenuto minimo garantito del recipiente, con una tolleranza non superiore al 2,5% per quello delle bottiglie ed al 3% per quello dei fiaschi;*

c) *il nome, la ditta o la ragione sociale di chi ha operato il riempimento del recipiente e la sede della cantina o dello stabilimento;*

d) *ogni altra indicazione prescritta dal presente decreto e dalle altre norme in vigore, nonché la indicazione riguardante la gradazione alcoolica minima svolta, con una tolleranza di gradi 0,5 in meno rispetto alla gradazione dichiarata, ferma restando in ogni caso la gradazione complessiva minima di 10°.*

L'indicazione della gradazione complessiva è facoltativa; nel caso che essa venga apposta è consentita la tolleranza di gradi 0,4, fermi restando i minimi e i massimi di legge.

*Nei locali ove si vende vino sfuso al consumatore devono essere visibilmente esposti cartelli con scritte ben leggibili che indicano il grado alcolico minimo dei vini sfusi che si smerciano. Tali indicazioni devono essere apposte, in modo ben visibile, anche sui recipienti o sopra le spine da cui si estrae il vino.*

La legge in esame è estremamente severa in questo ed in tutti gli altri aspetti che tratta, e non poteva essere diversamente per ottenere finalmente la necessaria disciplina in un campo che era diventato una vera babele.

Poiché, come si è detto, non sono previste eccezioni di sorta, è da ritenere che anche i ristoranti — come tutti gli altri esercizi pubblici — debbano osservare alla lettera la legge sulle repressioni delle frodi ed essere loro, anzi, i primi custodi di quella genuinità che è interesse di tutti affermare e dimostrare.

### Anche a BOLOGNA

si può acquistare il miglior vino tipico romagnolo.

Basta rivolgersi a

**CO. VI. RO.**

(CONSORZIO PRODUTTORI VINI TIPICI ROMAGNOLI)

VIA N. DELL'ARCA, 43 - TELEFONO 3605 90

**RAGAZZINI - OFFICINA MECCANICA  
POMPE ENOLOGICHE**

le migliori

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



Questa è la zona tipica del Sangiovese di Romagna. Sul disciplinare di produzione proposto e sulle modifiche suggerite dalla Commissione Ministeriale per le denominazioni di origine verrà detto ampiamente nel prossimo numero. Fanno parte della zona tipica i seguenti comuni:

**Provincia di BOLOGNA:** Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Imola, Fontanelice, Casal Fiumanese, Borgo Tossignano.

**Provincia di FORLÌ:** Castrocaro e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Modigliana, Dovadola, Predappio, Meldola, Bertinoro, Cesena, Gambettola, Gatteo, S. Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Portico, Rocca S. Casciano, Civitella, Montiano, Longiano, Roncofreddo, Sogliano al Rubicone, S. Arcangelo di Romagna, Poggio Berni, Borghi, Rimini, S. Sofia, Galeata, Mercato Saraceno, Sorbano-Sarsina, Verucchio, Montescudo, Monte Colombo, Riccione, Misano Adriatico, S. Clemente, Coriano, Cattolica, S. Giovanni in Marignano, Mondaino, Montegradolfo, Saludecio, Morciano di Romagna, Montefiore Conca, Gemmano.

**Provincia di RAVENNA:** Castelbolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i comuni di Imola, Castelbolognese, Faenza, Forlì, Forlimpopoli, Cesena il limite a valle è delimitato dalla S. S. n. 9 (Via Emilia). Per il comune di Rimini dalla ferrovia Bologna-Rimini.

## IL REGISTRO DI CARICO E SCARICO

La G. U. ha pubblicato il Decreto Ministeriale circa la tenuta del registro di carico e scarico e delle schede di produzione.

È disposto in tale decreto che *le operazioni di registrazione, sia nel registro di carico e scarico che nella scheda di produzione di cui ai precedenti articoli, vanno effettuate in ordine cronologico, senza abrasioni, cancellature o righe in bianco.*

*Le singole operazioni devono essere registrate immediatamente e con riferimento alla relativa documentazione, che deve essere allegata al registro o alla scheda, in modo che possa essere facilmente consultata dagli addetti alla vigilanza.*

*Il registro di carico e scarico, la scheda di produzione, unitamente alla documentazione relativa alle operazioni in essi trascritte, devono essere conservati presso lo stabilimento, deposito o cantina per un periodo non inferiore ad anni cinque dalla data dell'ultima registrazione ed esibiti ad ogni richiesta degli addetti alla vigilanza.*

Nel richiedere ai propri Associati la denuncia della produzione 1965 il Consiglio dell'Ente Vini ha precisato che le denunce stesse dovranno concordare con le risultanze del detto registro.

## QUANTI MARCHI?

Da informazioni assunte presso l'Ente Vini Tipici Romagnoli risulta che, rispetto al 1964, nel 1965 l'Ente Vini ha raddoppiato il numero dei marchi assegnati alle ditte controllate.

Il marchio è un elemento di sicurezza, di garanzia, di valore.

Ai componenti del Comitato Tecnico dell'Ente, distintisi particolarmente per assiduità e competenza, l'Ente ha consegnato — nel corso di una pubblica cerimonia svoltasi a Rimini — un attestato di merito.

I premiati sono stati i signori:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| — dott. Ercole Garrone  | — dott. Piero Malucelli |
| — dott. Guido Marri     | — dott. Mario Missiroli |
| — sig. Luigi Baldrati   | — enot. Velimir Petrone |
| — sig. Alfredo Balducci | — enot. Carlo Savelli   |
| — sig. Gilberto Ciani   | — sig. Antonio Turci    |
| — enot. Piero Gaiotti   |                         |

**ALFREDO BALDUCCI**

*i migliori prodotti per l'enologia*

**FAENZA**

Via Naviglio, 17 - Tel. 21755

## Le esigenze del consumatore

## Perchè non imbottigliare "piccolo",?

È frequente raccogliere la segnalazione di persone che, trovandosi da soli a pranzo o cena fuori casa, non possono bere una « buona bottiglia » perché « troppo grande ».

Ordinano quindi vino sfuso con tutti i « rischi » che questo può comportare.

Le Ditte imbottigliatrici aderenti all'Ente Vini dovrebbero curare anche questo aspetto, non indifferente, del mercato. Vi sono interessati, ad esempio, anche i « self service » ed i motel che in dimensione sempre maggiore si presenteranno in avvenire quali nuove manifestazioni della vita associata; vi sono interessati ancora i vagoni ristoranti nei quali non si è ancora visto vino tipico romagnolo.

La dimensione ottima? Fra quelle tassative prefissate dall'art. 29 della legge antifrodi si può scegliere fra la capacità « H », cioè litri 0,360, o la « SG », cioè litri 0,385.

Anche per i fiaschetti è prevista la capacità « GF » di litri 0,360 ed a questo riguardo è da ricordare che la nuova legge ammette il fiasco solo per i prodotti « a denominazione di origine » ed il Sangiovese di Romagna rientrerà presto in questa categoria.

## Perfezionare il prodotto

Non tutti i piccoli produttori sono in grado di attrezzarsi autonomamente per eseguire tutte le operazioni che occorrono — e che la clientela ormai, a torto o a ragione, esige — al vino di propria produzione.

Risulta che una ditta dotata di ottimi impianti si è dichiarata disposta ad eseguire per quantitativi non inferiori ai 100 quintali:

- il raffreddamento
- la pastorizzazione
- filtraggio
- lavaggio vuoti
- imbottigliamento
- la tappatura

al prezzo di circa L. 20 al litro.

Si segnala questa favorevole possibilità che mette in grado chiunque di ottenere un prodotto stabile e sicuro da contestazioni.

**A. P. A.**

**PRODOTTI CHIMICI ED ENOLOGICI**

**Cure malattie vini  
Analisi con certificato**

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

## AMERICA

*L'Ente Vini Tipici segnala che una ditta del Nord America ha chiesto di poter importare prodotto tipico romagnolo offrendo le migliori garanzie di organizzazione di vendita e sicurezza di pagamento.*

*Deve essere assicurata, naturalmente, la continuità del rifornimento e l'alta qualità dell'imbottigliato.*

*Chi fosse interessato a prendere contatto è invitato a rivolgersi all'Ente Vini il quale, è bene precisarlo, non ha e non deve avere funzioni commerciali ma è sensibile, però, a tutto quanto rappresenta valorizzazione della nostra produzione di pregio.*

*In questo senso saranno graditi — è l'avviso espresso dal Presidente dell'Ente — consigli e suggerimenti che valgano a schiudere al prodotto tipico romagnolo il posto che gli spetta sul mercato dei vini di classe.*

## Lettere alla MERCURIALE

## Una idea per la Pasqua

Forlì, 28 dicembre

*Si sono viste, finalmente, le prime confezioni (in cartoni da 2, 3, 4 e 12 bottiglie) contenenti vini tipici romagnoli.*

*Alcune sono decisamente « azzeccate » anche come tecnica dell'imbottaggio e si presentano con notevole buon gusto.*

*Vi è un orientamento sempre più diffuso da parte di chi fa regali a scegliere i vini della « propria terra » per dimostrare che « anche noi sappiamo fare della roba buona », per non dire della convenienza, perché regalare vini costa poco e si fa bella figura. Il sistema delle vendite delle confezioni attraverso i dettaglianti romagnoli e bolognesi può offrire grandi soddisfazioni.*

*I dettaglianti stessi potrebbero servire anzi come « prenotatori » delle spedizioni da effettuare fuori di Romagna.*

*Se i dettaglianti, cioè, propaganderanno questa idea avranno il vantaggio di assicurarsi un buon guadagno senza che ci sia movimento di merce fra loro ed il venditore.*

*Il venditore, poi, a sua volta, non avendo le spese dei trasporti, facchinaggi ecc. da lui al dettagliante potrà fissare dei prezzi migliori pur guadagnando lui stesso di più.*

*In breve la mia proposta si può riassumere in questo cartello che tutti gli alimentari dovrebbero esporre:*

*« Per Pasqua regalate e spedite ai vostri amici fuori di Romagna vini tipici romagnoli - Qui si ricevono prenotazioni per la diretta spedizione ».*

GERMANA BALDASSARRI

È ottima l'idea proposta e ne siamo vivamente grati alla gentile suggeritrice.

È stato rilevato che, in occasione delle festività natalizie, le confezioni di vino tipico romagnolo hanno riscosso il netto gradimento del pubblico e ne sono state vendute un numero rilevantisimo.

Interessante, a questo riguardo, la lettera riportata qui sopra che si segnala alla attenzione delle Ditte imbottigliatrici per gli sviluppi positivi che può avere a vantaggio di tutti, specie per la prossima Pasqua.

Si segnala anche l'iniziativa della « Pro loco » di Faenza che in accordo con l'Ente Vini ha organizzato, dal 19 dicembre al 2 gennaio, la « Mostra delle vetrine dedicate al vino tipico romagnolo con il marchio ».

Hanno partecipato 20 ditte con ottimi spunti. Era veramente interessante vedere le bottiglie del nostro vino tipico fra i gioielli, le pellicce, le confezioni di abiti, gli elettrodomestici.

Infatti gli espositori — che non erano solo gli alimentari — facevano propaganda « facendosi » propaganda!

**OGNI RISTORANTE, OGNI NEGOZIO ROMAGNOLO HA IL DOVERE DI ESSERE RIFORMITO DI VINO TIPICO ROMAGNOLO, TIPICO PERCHÈ CON QUESTO MARCHIO**



**La clientela lo richiederà ogni giorno di più**