

# MERCURIALE

## VINICOLA ROMAGNOLA

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

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

Giugno 1967 / III / 6

### Il Tribunale ha deciso

## “VINUM TRIBUNI!”

Ecco chi si potrà fregiare del prestigioso riconoscimento:

- ALBANA DI ROMAGNA (secca): **Cantina Soc. Sasso Morelli**  
ALBANA DI ROMAGNA (amabile): **Cantina Soc. Forli**  
SANGIOVESE DI ROMAGNA: **Az. Spalletti di Savignano sul Rub.**  
TREBBIANO DI ROMAGNA: **Az. Palloni Matteo di Rimini**

Il Tribunale dei vini di Romagna ha dato esecuzione alla sua prima decisione di riconoscere, ogni anno, i migliori prodotti per ogni singolo vino e di additare al generale plauso sia chi ha prodotto le uve che chi ha ottenuto e imbottigliato il vino.

Il vino premiato quest'anno si riferisce alla vendemmia 1966 e, secondo la decisione, doveva essere di quantitativo non inferiore ai 25 Hl.

Quando il Tribunale ha sanzionato le proposte presentategli dall'Ente Vini un lungo applauso ha accolto i nomi dei premiati e dei produttori delle uve dei vini riconosciuti (vedi pag. 3).

Un cartiglio con la scritta « VINO DEL TRIBUNO 1966 » è quindi il nuovo segno che apparirà a fianco del marchio con il « Passatore » sulle migliori bottiglie che conterranno il vino riconosciuto (e solo quello; per suo orgoglio e ricordo il produttore avrà però anche una targa in ceramica).

Alla autentica nobiltà vinicola romagnola che inizia oggi il suo libro d'oro destinato a tramandarsi nei secoli, il più vivo augurio di prosperità e successi avvenire.

A. D.

### Per la tutela della agricoltura romagnola

## LA “DIFFIDA”

Le ripercussioni delle decisioni prese dal Consiglio dell'Ente Vini - Le cose devono cambiare anche nelle altre regioni

Ha destato sensazione negli ambienti della produzione e della trasformazione la decisione del Consiglio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli che — richiamandosi al suo Statuto e constatato come impunemente e sistematicamente vengono violate correttezza e verità — ha deciso di procedere giudizialmente contro i trasgressori.

Di cosa si tratta, in parole povere? Di questo: un produttore ha piantato, lavorato, sudato per la sua vigna di Sangiovese o di Albana.

Arriva alla vendemmia e vende il suo prodotto a prezzi più o meno buoni.

Ma con sua enorme sorpresa vede che il mercato è inondato di Sangiovese ed Albana — ce n'è un fiume — e l'abbondanza è tale che quello venduto in bottiglioni si trova nelle botteghe addirittura al di sotto delle 200 lire!

Da dove è uscito se ben si sa quanto sia limitata la produzione di Sangiovese ed Albana?

La risposta la fanno tutti: 20% di un certo buon vino, 80% di un qualsiasi altro uvaggio e, in etichetta, il nome del « buon vino »!.

20+80=concorrenza sleale

Questo non può andare! Questo è autolesionismo per tutto un settore produttivo se fatto dai produttori, è concorrenza sleale comunque da chiunque praticato.

E questo avviene non solo in Romagna ma in molte altre zone: certi bottiglioni di Bardolino o di Soave o Chianti al prezzo già detto non devono più essere tollerati: il « prezzo vile » è sicuro indice di « prodotto vile ».

Qualcuno, cioè, non ha detto la verità, sicuramente ha detto il falso: e allora se la veda con l'Autorità giudiziaria e sia di esempio a quelli sulla strada sbagliata e sollievo per i galantuomini.

Bruto Sassi

## LE QUOTAZIONI

### “PROTESTE TOTALI E CLAMOROSE,”

Sig. Ministro dell'Agricoltura

Per colpa di chi — inefficienza, o consorterie varie — non sono ancora state emanate le norme riguardanti l'Albo dei Vigneti?

Per colpa di chi — idem come sopra — provvedimenti attesi da lunghissimo tempo non vengono emanati: il riconoscimento dell'Albana di Romagna, del Sangiovese di Romagna, del Moscato d'Asti, ecc.?

Questo — e Lei ben dovrebbe saperlo — provoca gravi ingiusti danni a tutta la nostra economia agricola che di disgrazie ne ha abbastanza per conto suo senza che gli uffici centrali del Suo Ministero (quelli periferici sono degli autentici eroi) aggiungano le loro.

E se gli agricoltori decidessero di non accettare più ingiustizie simili?

E se le facessero qualche protesta « totale e clamorosa »? Non si pensi che vogliano sempre essere pecore.

\*\*\*

I prezzi? Nelle pagine interne c'è un ragguaglio dato da « specialisti » del settore.

Qui si può dire solo questo: che la mancanza delle discipline sopra lamentate non consente ai prezzi di raggiungere quelle quotazioni che sarebbero doverose.

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

Quotazioni stazionarie e cioè:

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

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

#### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Buone le contrattazioni con i seguenti prezzi:

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

#### TREBBIANO DI ROMAGNA (D.O.)

Prezzi invariati e cioè:

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

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

dall'Ente Vini

## SELEZIONE CLONALE

**“Siete i primi in Italia a fare questo,, ha detto il prof. Cosmo.**

Sono convenuti a Tebano, nella Azienda Agricola del Comune di Faenza, i rappresentanti degli organismi che formano il gruppo di studio sulla Selezione Clonale dei vitigni tipici romagnoli.

Erano presenti:

— per l'Università di Bologna: i professori Baldini, Capucci, i dott. Faccioli e Marangoni;

— per la Stazione Sperimentale del Ministero dell'Agricoltura: il prof. Cosmo e il dott. Coli;

— per il Compartimento e gli Ispettorati dell'Agricoltura: i dott. Forlini, Ricci, Leoni e Grilli;

— per le Camere di Commercio: il cavalier Ricci ed il dott. Melandri;

— come esperti: Castellari di Imola, Bagattoni di Forlì, Marri di Faenza;

— per l'Ente Vini: Madonia e Dolcini. Facevano gli onori di casa, per il Comune di Faenza, il prof. Dalmonte ed il dottor Celotti.

Il prof. Baldini della Università di Bologna, sotto la cui direzione si svolge la selezione, ha illustrato il lavoro sino ad ora svolto che, come è stato più volte detto, porterà a risultati fondamentali nella viticoltura romagnola.

Quando mai i vini romagnoli avevano mobilitato tante persone di così grande peso scientifico? Baldini, Capucci, Faccioli dell'Università di Bologna, Italo Cosmo, vecchio caro amico dei romagnoli e i maggiori esperti nostri degli Ispettorati e liberi professionisti.

« Ma si sono messi proprio a fare sul serio, questi diavoli di romagnoli », ha detto qualcuno, « gli dicono anche che sono i primi addirittura in Italia a fare questo tipo di selezioni ».

E, soggiungo io, non lo ha detto l'ultimo venuto ma quell'Italo Cosmo cui la viticoltura italiana dovrà pure, prima o poi, fare un monumento alto così.

È a tavola, poi, che le lingue si sciolgono e dicono quello che è da dire.

Cosmo, ad esempio, assaggiando una magnifica Albana secca di oltre 15 gradi, ha detto che « è ora di finirla, che andava bene una volta ma come tutte le cose si adeguano ed aggiornano, anche i romagnoli devono fare la loro Albana sui 12 gradi perché quella vuole il pubblico ».

E il colore? « Dovete svinare alla prima alzata di cappello, ripeto alla prima alzata di cappello (e Capucci assentiva) perché non avrete più questi coloracci che nessuno vuole più ».

Sono argomenti che pesano e sui quali bisognerà tornare per ribatterci su.

I romagnoli, è noto, non sono proprio di testa tenera.

A. ad Pidsòl

## MARZE “CERTIFICATE,,

Dai campi di selezione clonale si potranno avere, tra breve, le migliori marze dalle quali partirà la riconversione viticola romagnola basata finalmente su materiale « certificato » e scientificamente riconosciuto come il più produttivamente idoneo.

Si conta che la prima consegna di marze « certificate » potrà avvenire entro breve tempo.

Con questa sua iniziativa, che ha registrato l'entusiastica collaborazione degli organismi citati, la Romagna è fra le prime regioni italiane ad aver affrontato e risolto il grosso problema della selezione clonale.

## ALBO DEI VIGNETI

Sempre a Tebano è stata tenuta una tavola rotonda sulla convenienza di « anticipare » la istituzione dell'Albo dei vigneti per non correre il rischio di perdere un altro anno.

Si tratterebbe, cioè, di fare « volontariamente » ciò che la legge vuole sia fatto, non appena sarà riconosciuto con decreto presidenziale l'Albano di Romagna, obbligatoriamente.

Ma come controllare i vigneti, e quindi iscriverli all'Albo, se non si approfitta della stagione propizia, cioè, in produzione.

L'Ente Vini, da una indagine fatta presso alcune Province, ha accertato che le operazioni non si sono potute svolgere per la ragione suddetta.

Attendere ancora, quindi, significherebbe perdere il 1967 e non poter pregiare la produzione della prossima vendemmia con la prestigiosa « a denominazione di origine controllata ».

I convenuti hanno espresso l'avviso che sia da iniziare volontariamente la formazione degli Albi dei vigneti presso le varie Province.

## A DOZZA I premi ai migliori vini di Dozza

Selezionati dal C.T. dell'Ente Vini Romagnoli, ecco i campioni premiati alla Sagra Dozzese.

### ALBANA DI ROMAGNA

- 1 - Az. Agr. BRANCHINI MARIO, Dozza - punti 19/20
- 2 - Az. Agr. MORARA AUGUSTO, Imola - punti 18½/20
- 3 - CANT. SOC. SASSO MORELLI - punti 18/20.

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

- 1 - CANT. SOC. SASSO MORELLI - punti 17/20
- 2 - Az. Agr. PASOLINI DALL'ONDA C.te GUIDO, Imola - punti 16½/20
- 3 - Az. Agr. NERI Dott. MARIO, Dozza - punti 15½/20.

### TREBBIANO DI ROMAGNA

- 1 - Az. Agr. PASOLINI DALL'ONDA C.te GUIDO, Imola - punti 17/20
- 2 - CANT. SOC. SASSO MORELLI - punti 16/20
- 3 - Az. Agr. RAFFI Dott. LUIGI, Imola - punti 15½/20.

Vivi complimenti all'Ispettorato dell'Agricoltura, al Comune di Dozza, alla Pro loco per la magnifica organizzazione della tradizionale sagra.

## MARCHI “PICCOLI,,

Finalmente qualche imbottigliatore aderente all'Ente Vini incomincia a « imbottigliare piccolo », cioè con recipienti da 1/4 o 1/3.

Conseguentemente l'Ente Vini ha in corso di stampa i marchi adatti per le dette confezioni.



La frazione di Tebano, dove sono posti i campi di selezione clonale, si raggiunge agevolmente da Castelbolognese da dove dista 4 km. Questo cartello dà il benvenuto a quanti vogliono rendersi conto della importante realizzazione.

# IL "VINO DEL TRIBUNO 1966,"

Chi ha vinto e perchè - Chi è entrato in finale

La segretezza è stata rigidamente mantenuta.

Le schede dei tribuni portavano dei numeri e anonime erano le bottiglie.

Il giudizio doveva — e lo è stato — essere assolutamente sereno e disinteressato così come disinteressata — ma importante — è l'azione del Tribunale ed ha tenuto a ribadirlo più volte Max David, I tribuno. Ecco i finalisti.

## TREBBIANO DI ROMAGNA

### 1) Ditta MATTEO PALLONI, voti 10

*Di colore paglierino marcato, ma ancora in giusta tonalità di ottimo e caratteristico odore, questo vino può essere considerato un ottimo prodotto tra i vini basilari del Trebbiano di Romagna.*

### 2) CANT. SOC. FAENZA, voti 9

### 3) CANT. SOC. SASSO MORELLI.

## ALBANA DI ROMAGNA (secca)

### 1) CANT. SOC. SASSO MORELLI, v. 9

*Di giusto colore e grado, ottimo sapore, questo vino è veramente classificabile come testo per la migliore produzione futura.*

### 2) ex aequo: CANT. SOC. FAENZA Az. Agr. CESARE BACCHINI, Tebano, voti. 5.

## ALBANA DI ROMAGNA (amabile)

### 1) CANT. SOC. FORLI', voti 13

*Ottimo sotto ogni riguardo, con gradazione zuccherina idonea ad ulteriore miglioramento nel caso, auspicabile, che volesse essere intrapresa la spumantizzazione naturale.*

### 2) Ditta PEZZI, Bertinoro, voti 6

### 3) Ditta CELLI, Bertinoro.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA

### 1) Ditta SPALLETTI, Savignano, v. 12

*Vino tipico con piene caratteristiche, veramente ottimo, classificabile con «Eccellente».*

### 2) CANT. SOC. FORLI', voti 5

### 3) CANT. SOC. RIMINI, voti 2.

La Commissione Tecnica dell'Ente Vini che ha proposto le terne al Tribunale era formata da: Garrone dott. Ercole, presidente; Marri dott. Guido, sig. Ciani Gilberto, sig. Baldrati Luigi, Gaiotti enot. Piero, Marangoni dott. Bruno, Petrone enot. Velamir, Bertazzoni dott. Francesco Maria, sig. Vallunga Annibale, Piazza enot. Francesco.



# IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)



*Ecco le approvazioni di altri quantitativi, effettuata dal C.T. dell'Ente Vini sino a tutto il 31 maggio 1967.*

*Si notino i «robusti» quantitativi per i quali è stato ottenuto il riconoscimento. Fanno spicco la Cantina Sociale di Forlì, in prima linea di pieno merito, la Cantina Sociale Riminese, quella di Cesena, e i F.lli Pantani.*

## ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile

Az. Agr. « PARADISO » di Pezzi Mario - Bertinoro - HI. 45 \*.

Az. Agr. MISSIROLI MARCELLO - Bertinoro - HI. 50.

Ditta VENTURINI BRUNO - Bertinoro - HI. 14 \*.

CANT. SOC. FORLI' - Forlì - HI. 109 \*.

Az. Agr. SEVEROLI - Dozza Imolese - HI. 3.

CANT. SOC. FAENZA - Faenza - HI. 50.

S.I.G.L.A. - Enopolio - Castel Bolognese - HI. 100 annata 1964.

## ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Az. Agr. SPALLETTI C.te G. BATTISTA - Savignano - HI. 89.

CANT. SOC. CESENA - Cesena - HI. 444.

CANT. SOC. FAENZA - Faenza - HI. 54 \*.

CANT. SOC. « VINI DI ROMAGNA » - Ronco-Forlì - HI. 100.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA

Az. Agr. MISSIROLI MARCELLO - Bertinoro - HI. 30.

CANT. SOC. PREDAPPIO - Predappio - HI. 50 annata 1965.

CANT. SOC. PREDAPPIO - Predappio - HI. 220 annata 1966.

Az. Agr. MORONI MAZZOTTI - Mercato Saraceno - HI. 31.

Ditta PANTANI F.lli - Mercato Sarac. - HI. 335.

Ditta BARTOLINI GINO - Mercato Saraceno - HI. 22.

Az. Agr. SPALLETTI C.te G. BATTISTA - Savignano - HI. 261.

Az. Agr. SPALLETTI C.te G. BATTISTA - Savignano - HI. 145 \*.

Ditta BERNARDI F.lli - Villa Verucchio - HI. 150.

CANT. SOC. FAENZA - Faenza - HI. 27 \*.

CANT. SOC. CESENA - Faenza - HI. 50.

CANT. SOC. CESENA - Cesena - HI. 72.

CANT. SOC. FORLI' - Forlì - HI. 3.934.

Ditta CALBUCCI ALVARO - Mercato Saraceno - HI. 316.

Ditta CALBUCCI ALVARO - Mercato Saraceno - HI. 74 annata 1965.

CANT. SOC. RIMINESE - Rimini - HI. 960.

CANT. SOC. « VAL CONCA » - Morciano di Romagna - HI. 200 annata 1965.

S.I.G.L.A. - Enopolio - Castel Bolognese - HI. 118.

S.I.G.L.A. - Enopolio - Castel Bolognese - HI. 100 \* annata 1965.

## TREBBIANO DI ROMAGNA (D.O.)

Az. Agr. « PARADISO » di Pezzi Mario - Bertinoro - HI. 50.

Ditta PELLICIONI ROBERTO - Rimini - HI. 20.

Ditta VENTURINI BRUNO - Bertinoro - HI. 10.

CANT. SOC. FORLI' - Forlì - HI. 1.952.

CANT. SOC. RIMINESE - Rimini - HI. 208.

CANT. SOC. « VINI DI ROMAGNA » - Ronco-Forlì - HI. 125.

CANT. SOC. FAENZA - Faenza - HI. 50 \*.

S.I.G.L.A. - Enopolio - Castel Bolognese - HI. 122.

\* con speciale merito.

# RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

## POMPE ENOLOGICHE

le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani 7

Telefono 22 8 24

## Il « punto » vinicolo

# Prezzi e scorte dalla Romagna

**Il parere di esperti - Si chiede che le quotazioni dei nostri vini indichino "Romagna",**

Sono state poste a qualificati operatori delle zone più rappresentative di Romagna alcune domande in merito alla « situazione » vinicola del momento.

Le risposte — per le quali ringrazio sentitamente — sono utili per dare un quadro dei fatti vinicoli più importanti.

L'occasione è utile, anche, per lamentare come la stampa e le rubriche specializzate non parlino mai di « ROMAGNA » nelle loro indicazioni circa i prezzi ma, genericamente, di « Emilia ».

Questo è male e danneggia tutta la nostra zona e la valorizzazione della nostra produzione.

Chiediamo che di questo si voglia tenere cortesemente conto.

Le domande poste sono:

A. D.

### A) Com'è l'andamento dei prezzi della sua zona per il tipico ed il comune?

#### IMOLA (Ivo Dall'Osso)

L'andamento dei prezzi della zona Imolese per i vini comuni sui gradi 10,30 ÷ 10,50 si mantiene stazionaria sulle quotazioni di L. 630 ÷ 640 per grado Malligan q.le franco partenza con volumi di acquisto molto limitati.

Per i vini di un certo pregio, invece, si sta manifestando un notevole interessamento da parte di alcuni commercianti specialmente locali che praticano l'imbottigliamento. Pochissimi, invero, richiedono od apprezzano la certificazione attestante la tipicità del prodotto.

#### FAENZA (Lino Celotti)

Per il tipico stazionario.  
Per il comune in flessione.

#### RUSSI (Antonio Emiliani)

L'andamento dei prezzi, per il vino comune è ritenuto stazionario, con tono piuttosto debole con qualche cedenza; nel complesso la domanda è limitata agli acquisti necessari per far fronte alle esigenze immediate.

#### FORLI' (Romeo Bagattoni)

Prezzi tipico sostenuti:

Sangiovese da 150 a 250 kg.  
gr. 11,80/12,50  
Albana amabile da 120 a 300 kg.  
gr. 12,80/12,—  
Albana secca da 120 a 180 kg.  
gr. 12,50/13,50  
Trebiano da 100 a 130 kg.  
gr. 11,50/12,50

Prezzo vino comune:  
L. 600/630 gr. - bianco gr. 9½/10½  
L. 600/620 gr. - rosso gr. 9½/10½

#### MERCATO SARAC. (Enea Calbucci)

L'andamento dei prezzi in base alle quotazioni che noi spuntiamo specialmente sulla Riviera, è il seguente:

— vino tipico con marchio L. 165/170 vuoto a rendere (per bottiglia);  
— vino tipico senza marchio L. 150/160 vuoto a rendere (per bottiglia);  
— vino comune in damigiane lire 150/160 al litro, 130/140 in bottiglia.

#### SAVIGNANO (Luigi Bonfiglioli)

Nella mia zona non c'è praticamente diversità di prezzo fra tipico e comune, per ignoranza del consumatore più che altro.

#### RIMINI (Pietro Vannucci)

Prezzi stazionari.

#### FAENZA (Celotti)

Ritengo che la situazione delle scorte si possa definire normale.

#### RUSSI (Emiliani)

Le scorte, alla data odierna, sono ritenute inferiori a quelle della stessa epoca degli anni precedenti.

#### FORLI' (Bagattoni)

Scorte del vino tipico: pur non sapendo le quantità, penso che tutti raggiungano il nuovo al completo.

Per vino comune: le scorte sono piuttosto abbondanti, non tanto nelle C.S. quanto nei commercianti.

#### MERCATO SARACENO (Calbucci)

Scorte limitate.

#### SAVIGNANO (Bonfiglioli)

La situazione delle scorte mi pare leggermente al di sotto del normale.

#### RIMINI (Vannucci)

In generale qualitativamente scendenti. Come quantità mi risultano piuttosto limitate.

### C) Che prospettive circa i prezzi per i prossimi uno, due mesi?

#### IMOLA (Dall'Osso)

A causa dell'incipiente irrigidimento dei produttori ormai alleggeriti della produzione di dubbia conservabilità e della molto probabile necessità di approvvigionamento che dovrebbe verificarsi presto per gli imbottiglieri, ritengo molto probabile un certo aumento dei prezzi che dovrebbero raggiungere le L. 700 per grado Malligand quintale.

#### FAENZA (Celotti)

Prevedo una stazionarietà se non una flessione del comune a causa delle importazioni francesi e tedesche dal Nord-Africa.

#### RUSSI (Emiliani)

Per quanto riguarda le prospettive, speriamo in un aumento, comunque

### B) E La situazione delle scorte?

#### IMOLA (Dall'Osso)

I piccoli produttori hanno, quasi tutti, esaurito la produzione.

Circa un terzo della produzione è

coltori che possiedono cantine aziendali e presso le Sociali.

Date le caratteristiche della produzione vino vendemmia 1966 la parte ancora invenduta è, evidentemente, di

# La Romagna a Stoccarda

Un primo inizio di collaborazione fra i diversi enti - I grandi risultati da conseguire.

Sapevamo che i Vini Romagnoli, proseguendo nella loro dura lotta di penetrazione nei mercati tedeschi, erano presenti anche alla « Settimana italiana » di Stoccarda di cui tanto si è interessata la stampa italiana.

Ha fatto quindi piacere leggere questa corrispondenza riportata sul « Resto del Carlino » del 28 maggio u. s.:

Come già preannunciato ha avuto luogo venerdì scorso la inaugurazione ufficiale della Mostra delle copie dei mosaici ravennati, allestita a Stoccarda in occasione della « Settimana italiana » attualmente in corso di svolgimento. ...

... La mostra dei mosaici ravennati sta incontrando uno straordinario suc-

cesso, grazie soprattutto alla preziosa collaborazione del Delegato ENIT di Francoforte, dr. Claudio Bonvecchio, e dei suoi collaboratori.

Migliaia di prospetti su Ravenna, le sue spiagge e la sua provincia sono stati distribuiti. La presenza alla « Settimana italiana » di Stoccarda dell'Ente Tutela Vini Romagnoli ha consentito di richiamare l'interesse dei visitatori anche sulle attrattive gastronomiche della Romagna.

Il signor Dolcini, che rappresentava l'Ente Vini Romagnoli, accogliendo la proposta del dr. Lorizzo ha generosamente offerto assaggi di Albana, Sangiovese e Trebbiano ai giornalisti, ai critici d'arte ed agli agenti di viaggio, che hanno mostrato, con entusiasmo,

di apprezzarli quasi quanto, poco prima, avevano apprezzato i capolavori musivi. ...

... La stampa tedesca ha dedicato alla « Settimana italiana » molto spazio e molta attenzione; Ravenna ha veramente occupato un posto di primo piano. ...

L'articolaista mette in evidenza che si è parlato di mosaici, di vini, di gastronomia, di tutto quanto, insomma, può caratterizzare una regione.

Di qui la esigenza, quindi, di invocare la concreta collaborazione fra tutti gli organismi perché la « presenza romagnola » possa essere ogni giorno di più estesa, efficace ed economica per gli enti organizzatori.

## Il "punto,, vinicolo

(seguito da pag. 4)

i prezzi non dovrebbero ribassare (sempre ben inteso per vini serbevibili e di bassa acidità volatile e con gradazione di 10/10,50).

### FORLI' (Bagattoni)

Prezzi avvenire: si manterranno su questi livelli certamente. (La quantità della nuova produzione, che sembra abbondante, non fa pensare a miglioramenti).

### MERCATO SARACENO (Calbucci)

Andamento prezzi prossimi mesi, stazionario.

### RIMINI (Vannucci)

Per il prossimo avvenire, dato il decorso stagionale non tanto favorevole al prossimo raccolto (la burrasca del 22 aprile ha lasciato tracce), può darsi induca a qualche acquisto di prodotto superiore, peraltro piuttosto scarso: quindi un aumento di 50 lire al grado non è improbabile.

### SAVIGNANO (Bonfiglioli)

Per i vini in buono stato di conservazione si prevedono prezzi sostenuti.

**ALFREDO BALDUCCI**

*i migliori prodotti per l'enologia*

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21755

## IN CASA D'ALTRI

### Il giudizio su alcuni vini tedeschi

Rappresentanti delle ditte che hanno partecipato alla fiera di Breme e componenti del Comitato Tecnico di assaggio si sono riuniti per esaminare collegialmente alcuni campioni di vini tedeschi e francesi acquistati dal personale dell'Ente a Breme.

Tale riunione ha per scopo di studiare e portare a conoscenza dei nostri operatori vinicoli le esigenze ed i gusti del consumatore tedesco. Sono stati presi in esame n. 5 campioni di vino bianco e n. 3 campioni di vino rosso.

Il personale dell'Ente ha richiamato l'attenzione dei presenti sulla accuratezza della confezione dei vini sul mercato tedesco. Infatti ogni bottiglia — anche quella a prezzi modici — è vestita con cura ed intelligenza come è dimostrato dalle etichette che presentano una eccezionale dignità.

Altro fatto che colpisce immediatamente il consumatore di tali vini è l'annata di produzione del vino che è riportata su tutte le confezioni. Infatti è dimostrato — da ricerche colà fatte — che il consumatore tedesco apprezza ed esige conoscere l'anno di produzione del vino che acquista.

Su tale punto l'operatore vinicolo tedesco imposta la sua produzione e dà al prodotto un valore monetario che varia a seconda degli anni di invecchiamento.

Altra rilevazione che viene posta in evidenza sulla etichetta è la dicitura « *naturrein* » che sta a distinguere il vino ottenuto dalla semplice lavorazione delle uve da quello ottenuto tramite lavorazioni industriali (tagli, correzioni, aggiunte di zucchero).

All'esame dell'assaggio i vini bianchi tedeschi si sono particolarmente distinti per l'elevato tenore di anidride solforosa e dalla sostenuta acidità fissa. Tutti i vini bianchi assaggiati presentano pure una percentuale zuccherina ben percettibile al palato.

Per i vini rossi è stato rilevato che le caratteristiche organolettiche non presentano alcuna particolarità di rilievo.

Sia i vini bianchi che i rossi si sono presentati all'assaggio con le seguenti caratteristiche:

— colore: tendenzialmente scarico;

— sapore: esente da qualsiasi difetto;  
— limpidezza: brillante.

All'esame di laboratorio i dati chimici variano entro questi limiti:

#### Vini bianchi

Alcool . . . . .	da	9,35	a	12,15	%
Zuccheri . . . . .	»	2,05	»	2,44	%
Gradazione compl. . . . .	»	10,60	»	13,61	%
SO <sub>2</sub> totale . . . . .	»	160	»	232	mg/lit
Acidità totale . . . . .	»	5,9	»	8,2	g/lit
Acidità vol. corr. . . . .	»	0,18	»	0,38	g/lit

#### Vini rossi

Gradazione compl. . . . .	da	12,22	a	13,00	%
SO <sub>2</sub> totale . . . . .	»	8	»	96	mg/lit
Acidità totale . . . . .	»	4,5	»	5,6	g/lit
Acidità vol. corr. . . . .	»	0,55	»	0,62	g/lit

(Un campione di vino rosso presenta una percentuale di zuccheri pari all'1,20%)

#### CONSIGLI

### Al "Pescatore,, di Riccione

Ho precisato « di Riccione » ma non ce ne sarebbe bisogno. Basterebbe dire, se ci fosse da scrivergli, « al Pescatore, Italia », arriverebbe sicuramente, mi dicono Gianni Quondamatte e Lello Mantani che molto si adoperano per la loro Riccione e, quali Tribuni dei vini di Romagna, per il santo nettare romagnolo.

Il « Pescatore » è uno di quei locali che ha saputo trovare il suo « tono » e dice molto sulla intelligenza di chi lo conduce.

Al « Pescatore » consigliano di bere, con il loro prestigioso brodetto, Sangiovese di Romagna perché, dicono, a piatto forte vino forte.

Quello dei fratelli Pantani conferma in pieno il consiglio. Pina Morgagni

## Lettere alla MERCURIALE

## Galli Romagnoli e galli Toscani

Egr. Direttore, per la verità « storica » il « vero » comunicato inviato alla stampa è il seguente: quello pubblicato fu manipolato dalla redazione al punto da toglierli ogni senso.

Storicamente i « galli » siamo noi romagnoli: la Romagna — è ben noto, era la terra abitata da popolazioni dette galliche prima della conquista romana, la nostra parlata ha decise influenze galliche, il gallo è nelle nostre « caveje », l'Ente Vini Romagnoli, prima di rinunciarvi per il « pastatore » che « quello sì, come dice Max David, rappresenta tutti noi! » — aveva prescelto un gallo quale suo marchio.

E un gallo aveva messo anche la SIGLA, una delle più belle ditte che imbottigliano vini pregiati di Romagna, sul suo stand qualche anno fa alla fiera di Bologna.

Quel gallo, impettito e « braghio » come molti romagnoli, salutava il miglior Sangiovese di Romagna delle colline di Predappio, la miglior Albana di Romagna dei poggi della Serra e di Dozza, il miglior Trebbiano di Romagna delle zone di Castel S. Pietro e Russi.

Il meglio di tutto, insomma, nel clima di quella riscossa romagnola — anche nei vini di qualità — che i romagnoli si sono decisi finalmente a fare sotto l'egida dell'Ente Vini che hanno saputo costituire e far egregiamente funzionare e che conta nella SIGLA una delle principali ditte associate.

...però quel famoso gallo era nero! E sembra, e ve lo si dice perché ognuno sappia regolarsi, che i galli neri siano monopolio toscano e chi si arrischia, zac, si becca una denuncia, la condanna per concorrenza sleale e la pubblicazione, a maggior gogna, sui giornali, come è successo alla SIGLA appunto!

Galli gialli, verdi, marron come ha sempre avuto, ed à tuttora la SIGLA nelle sue etichette, sì, galli rossi come aveva l'Ente Vini Romagnoli sì, ma galli neri dicono che non si può e lo dicono i vinai toscani che, anche come galli, sono venuti mille e più anni dopo i galli romagnoli!

« Pro bono pacis » lasciamo i galli neri ai toscani ma verrebbe pur la voglia di dire alla Stecchetti che a questi toscani « ubi suareb insignei l'educazio ...! ».

A. M.

Avevo notato anch'io che quanto pubblicato dal « Resto del Carlino » non aveva alcun senso.

Il senso della pubblicazione era, e ora si vede, di « dimensionare » in senso scherzoso tutta la faccenda della guerra dei galli perché bisogna aver voglia di scherzare — e bisogna aver bevuto molto! — se non si sa distinguere fra un Sangiovese con un gallo ed un Chianti con altro simile pennuto!

CANTINA SOCIALE DI  
**SASSO MORELLI**

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

**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

## Quanto?

Caro Dolcini,

la « battaglia » per la moralizzazione dei prezzi per i nostri vini di qualità è santa e va portata avanti con decisione.

E bene ha fatto il Consiglio dell'Ente Vini a prendere una decisa posizione.

Non si discutono i soli problemi che non si affrontano ... ma dal momento che questo è stato « preso di petto » il risultato è sicuro!

Avanti dunque!

S. Sofia.

Z. G.

La lettera del sig. A.D. circa i prezzi è profondamente « centrata » e se ci sono errori lo sono per difetto.

Come si spiega, allora, che si sappia di prezzi che fanno vergogna ...

Imola.

GIUSEPPE ROMILDI

Non me lo spiego nemmeno io e non ci daremo mai una spiegazione sino a quando si accetterà senza reagire — alla caprona si usa dire — tutto quello che i galantuomini fanno ingiustamente ai galantuomini: dallo zuccheraggio ai nomi falsi.

Adesso però sembra che i galantuomini ne abbiano abbastanza e abbiano detto basta... Ha visto la « diffida » dell'Ente Vini?

## La Svizzera

Egr. Direttore,

sa che in Svizzera, che ha una modesta viticoltura, lo Stato si interessa e finanzia la propaganda vinicola ...

Forlì.

ETTORE GIUGNI

Lasci stare lo Stato, per favore, almeno qui da noi.

Cosa rappresenta per la Romagna la viticoltura? Certamente una grossa cosa. E cosa si spende per valorizzarla, per propagandarla?

Non molto come Lei sa, anzi niente, ad eccezione della attività prodigiosa — con risultati altrettanto prodigiosi — dell'Ente Vini.

## I vini romagnoli ne i « Vini d'Italia »

Un ampio articolo dedicato dalla importante rivista ai nostri grandi vini.

Sul n. 46 di « Vini d'Italia » è apparso uno studio dedicato ai « vini tipici di Romagna » che raccomandiamo ai nostri lettori per la persona degli autori — entrambi dell'Istituto di Chimica Agraria dell'Università di Bologna diretto dal prof. Umberto Pallotta di cui sono noti i benemeriti interessi a favore della nostra economia vitivinicola — e per l'ampiezza dell'argomento corredato da ampi dati statistici.

Lo studio è dei dott. Aureliano Amati e Pompeo Capella.

## Chi è?

Egredo Direttore,

quante sono le operazioni « di cantina »? In quanti e quali modi il vino viene trattato?

Dopo la mostatura, le svinature, le chiarificazioni per evitare intorbidimenti in bottiglia dovuti a secrezioni di ferro o di albumina, i filtraggi, cosa avviene poi?

È vero che si usa zolfo, si disacidifica, si usa acido carbonico e tante altre cose ancora?

È allora, dopo tutti questi trattamenti, dov'è la « naturalità » del vino? Chi ci è dato rispetto « a quello di una volta »?

A. DI ORIOLO

Esatto, non è più quello di una volta: è infatti molto, ma molto migliore!

L'arte del cantiniere ha tolto al prodotto i piccoli difetti, lo ha liberato dalle debolezze che sarebbero state fatali quando fosse stato messo in bottiglia.

Ma soprattutto non ha mai fatto niente che fosse contro natura.

Se è Sangiovese di Covignano o di Predappio o di Marzeno, se è Albana di Bertinoro, della Serra, di Tebano o di Dozza, se è Trebbiano di Russi, di Castel S. Pietro, o di S. Andrea, se è Cagnina di S. Potito, se è Canena della Pievequinta o di Solarolo o Cotignola, se è Pagadebit di Cervia tale è rimasto: perché è cambiato forse un uomo, un buon lavoratore cui è stata asportata l'appendice? Non è forse più attraente una bella donna cui è stato tolto un piccolo neo? Non è forse quel bell'uomo il bambino di un tempo che fu vaccinato?

## TRIBUNATO DEI VINI DI ROMAGNA

Sulla tornata di Dozza, tenuta presso la Rocca Malpeziana ospite del Comune e della Pro-Loce, verrà dedicato un ampio servizio sul prossimo numero.

Le Corti hanno chiamato a far parte del Tribunale

per la I Corte:

**RINO ALESSI**  
**GILBERTO BERNABEI**

per la II Corte:

**GIORGIO STUPAZZONI**  
**VITTORIO STAGNI.**

Le Corti sono così complete nel numero previsto dagli Ordinamenti, e cioè 23 Tribuni ciascuna.

La tornata d'estate sarà tenuta a CERVIA il 14 settembre p.v.

Il tribuno Boesio Casanova, presidente dell'E.P.T. di Ravenna, si è assunto l'incarico di curare la organizzazione della tornata cervese, la prima che sarà tenuta in provincia di Ravenna.