

MERCURIALE

V. V. ROMAGNOLA

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

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

Luglio 1968 / IV / 7

Per non essere "tagliati fuori",

AGGREDIRE!

Che cosa? La paura di fare. - Non stare sempre in difesa, passiamo all'attacco!

Stiano calmi i cardiopatici.

Niente barricate di filocinesi, maoisti et prodotti consimili degli anni '68.

Una semplice constatazione invece.

Se la Romagna ponesse in tutte le sue attività connesse alla agricoltura una « grinta » quale è stata dimostrata per i vini di qualità, quella che è la componente maggiore della ricchezza romagnola lo diverrebbe in misura ancora maggiore.

Per la semplice attività di un gruppo di operatori che ha costituito l'Ente Tutela Vini Romagnoli sono da attendersi, in un futuro molto vicino, scatti di sostanza nei ricavi delle uve di qualità e relativi vini.

Importante: non saranno lucrate dagli intermediari ma direttamente dai produttori.

Avanti con il II°

In qualche anno si è creata una costruzione che ha interessato ogni campo: lati produttivi, di sperimentazione, di miglioramento estetico, di mercato, propaganda, fiere, pubblicità, informazione e via dicendo.

Questo sforzo va completato con una idonea attrezzatura di produzione che manca ancora e che il II° grado fra le cantine sociali, molto atteso specie da quanti si rendono conto che il vantaggio delle altre regioni in questo campo comincia ad essere notevole e potrebbe pregiudicare gravemente i nostri interessi.

Lo abbiamo detto molte volte: ci sono dei miliardi in ballo. Sono da

(segue a pag. 2)

LE QUOTAZIONI

Se i tuoi progetti abbracciano un anno, semina grano
se si estendono a 10 anni, pianta un albero
se arrivano a 100 anni, istruisci il popolo.

Seminando il grano, raccoglierai una volta
piantando un albero, raccoglierai 10 volte
istruendo il popolo, raccoglierai 100 volte.

Questo meraviglioso detto è valido anche per la Romagna vinicola.

Noi abbiamo già piantato « gli alberi », con la sperimentazione clonale stiamo anzi facendo in modo che siano i migliori possibili.

Per « l'istruzione del popolo » invece siamo indietro. Abbiamo cominciato solo adesso a parlare di scuole, di corsi di specializzazione, di cantine di studio.

È questa l'istruzione che più importa. È qui che il raccogliere 100 volte darà veramente un risultato economico a favore di tutti.

Non lesiniamo mezzi e idee per « istruire il popolo ».

Sarebbe la peggiore delle economie.

Cassio Pondi

MONACO

« Bezoekt BOLOGNA »: credo significhi, in olandese, « visitate Bologna ». Così si intitola il magnifico prospetto-menu servito dal ristorante « Chalet Suisse » di Amsterdam in occasione della Mostra del Prodotto Italiano.

Erano serviti piatti della famosa cucina « Bolognese e Romagnola ». Partecipavano: la Bertagni, Amati, il Salumificio Milano, la Moccia-Zabov, l'Ente Tutela Vini Romagnoli.

La lista dei vini comprendeva « soltanto » i nostri grandi vini di diverse cantine associate all'Ente.

Grazie all'E.P.T. di Bologna, al dott. Tino Cuccoli.

Monaco allora? Beh, sì. Il Consiglio ha disposto che l'Ente Vini, in settembre, sia presente alla grande fiera tedesca.

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

Si riscontra sempre una tendenza all'aumento date le non buone previsioni della vendemmia 1968.

L. 180-300.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Prezzi sostenuti per le non buone previsioni della prossima vendemmia.

L. 160-250.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Solo non grandi quantità risultano immuni dal negativo andamento stagionale.

Prezzi attuali: L. 100-140.

Il « Comune »

Mercati in aumento; prezzi:

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

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



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

ALBANA DI ROMAGNA

C.A.B. - Brisighella (1966)	HI. 185
Cant. Celli - Bertinoro	» 105
Cant. Montanari - Faenza	» 120
Cant. Pasolini Dall'Onda	» 85
Imola	50(*)
Cant. Sociale Ronco	» 180

(segue a pag. 2)

Si è ormai agli sgoccioli: restano da esaminare diversi campioni di Sangiovese di Romagna non riscontrati a suo tempo « maturi ».

Le ultime approvazioni del Comitato Tecnico dell'Ente Vini riguardano le seguenti partite:



DALL'ENTE VINI

ADESIONI

CENNI MARIO - Via Montanara, 133
- Imola

Azienda posta nel comune di Imola

FOSCHI ENRICO - Via Emilia, 2162
- Cesena

Azienda posta nel comune di Cesena.

Ditta SANLEY Distillerie - Via Provinciale Lughese, 30/a - Castelbolognese

Azienda Vinicola VALLI - Via Circondaria Sud, 3 - Lugo.

Con ritmo molto sostenuto pervengono, poi, le domande di adesione degli Agricoltori iscritti all'Albo dei Vi-

PREZZI MINIMI

È un atto molto importante quello adottato dal Consiglio.

Non si poteva ulteriormente ammettere che prodotto BUONO fosse venduto a prezzo VILE.

Sono stati quindi approvati i prezzi minimi, franco cantina, sia in bottiglia da 0,72 che sfuso in damigiane.

gneti, rispondendo così all'invito loro rivolto dal Consiglio.

In totale, alla data del 20 luglio '68, gli iscritti all'Ente sono, complessivamente, 328.

MARCHI

consegnati al 17 luglio 1968

Qualche spostamento nelle prime posizioni, la comparsa, al 9° posto, della « Sociale » di Rimini che, per dimensioni produttive, dovrebbe essere chiamata presto ad un deciso incremento della produzione di alta qualità.

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

QUANTITÀ

riconosciute al 18 luglio 1968

È indubbio che fra qualche anno le cifre qui sotto riportate faranno sorridere per la loro esiguità.

Ci sono cantine che hanno la possibilità di lavorare 100 volte di più prodotto pregiato.

L'augurio è che riducano al massimo i tempi.

D.O.C. (Albana di Romagna e Sangiovese di Romagna)

Cant. Soc. - Forlì . . .	HI. 1.607
Cant. Soc. - Faenza . . .	» 948
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . . .	» 570
Cant. Soc. - Ronco . . .	» 474
Pantani F.lli - Mercato Saraceno . . .	» 461
C.A.P. - Rimini . . .	» 460
Pasolini - Imola . . .	» 450
Az. Agr. Spalletti - Savignano . . .	» 376
Cant. Zanzi - Faenza . . .	» 365
Federconsorzi - Castelbolognese . . .	» 342

D.O. (Trebiano di Romagna)

Cant. Soc. - Russi . . .	HI. 2.500
Cant. Soc. - Rimini . . .	» 750
Cant. Benazzi - Faenza . . .	» 600
Az. Agr. Brocchi Graziani - Savarna . . .	» 600
Cant. Soc. - Sasso Morelli . . .	» 500
Federconsorzi - Castelbolognese . . .	» 500
Cant. Soc. Valconca - Morciano . . .	» 300
Spina C.te Giorgio - S. Giovanni in Marignano . . .	» 186
C.A.B. - Cant. Soc. - Briosighella . . .	» 185
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . . .	» 180

"COMPARTIMENTALE,"

Giorgio Stupazzoni, ispettore compartimentale dell'agricoltura, ha così risposto alle espressioni di saluto ed augurio inviategli dal Tribunale e dall'Ente Vini Romagnoli:

« Ti sono molto grato per le affettuose espressioni a mio riguardo: ringrazio vivamente Te e tutti gli amici romagnoli e porgo a tutti il mio più cordiale saluto ».

La « Mercuriale », quale suo primo

« inserto giallo » che inizia la raccolta degli atti più importanti del Tribunale dei Vini di Romagna ha pubblicato appunto la comunicazione che Stupazzoni tenne circa i « vitigni minori » romagnoli.

Il « tribuno » Stupazzoni non ha quindi bisogno di essere sollecitato verso la Romagna, sarà la Romagna, anzi, che dovrà difendersi dal vulcano delle sue sante iniziative!

AGGREDIRE!

(seguito da pag. 1)

« prender su » solo che si creino un minimo di condizioni.

È un volano che deve essere avviato.

Avanti

Camere di Commercio!

Questo volano non può essere solo formato da un gruppo di produttori che lavorano sull'osso. In quanto interessa tutta la economia di una zona, le Camere di Commercio di Forlì, Ravenna e Bologna devono fare la loro parte, dare il loro buon esempio.

È stato presentato loro uno studio che si intitola « prospettive di valorizzazione ». Prevede anche un finanziamento. Minimo se si considera il valore delle produzioni in ballo.

Molte Camere di Commercio spendono somme ingenti.

Devono spenderle anche le nostre per avviare un grande discorso.

A. ad Pidsöl

IL D. O. C.

(seguito da pag. 1)

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Cant. Tamburini - Santarcangelo . . .	HI. 33
Cant. Braschi - Merc. Sar. . .	» 50
Cant. Bartolini - Merc. Sar. . .	» 100
Federconsorzi - Castelbolognese (1966) . . .	» 117

TREBBIANO DI ROMAGNA (D.O.)

Cant. Pasolini Dall'Onda . HI. 85(*)

(*) con merito.

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



La « Mercuriale »
si interesserà di loro

Alla Azienda agricola di Tebano

“L'ILLUMINATO CONSIGLIO,”

Il Consiglio Comunale di Faenza ha visitato la “sua,, proprietà nella quale si svolgono iniziative di importanza decisiva per la vitivinicoltura romagnola - Invitati i rappresentanti dell'Università di Bologna, dell'Ente di sviluppo e degli Istituti Professionali per l'Agricoltura

Mercoledì 3 luglio, alle ore 18, il Consiglio Comunale di Faenza era invitato a visitare l'Azienda agricola comunale di Tebano. Alla vigilia di deliberare sulla istituzione della Cantina sperimentale, il Consiglio ha preso approfondita conoscenza della ampia attività svolta nell'azienda che si avvia a dare un contributo decisivo per la ricerca scientifica a vantaggio di tutta la agricoltura romagnola.

All'ombra del fabbricato del fondo « S. Maria I° » il sindaco Elio Assirelli ha presieduto uno dei più singolari nonché validi consigli comunali.

Validità « sostanziale » ma avrebbe potuto essere anche « formale » dato che, essendo presenti 20 consiglieri, era soddisfatto anche il numero minimo richiesto per la validità della assemblea.

Quando si scriverà la storia della rinascita della vitivinicoltura romagnola non passerà sotto silenzio questo autentico « avvenimento ».

Diciamo allora, per la storia, che erano presenti: Elio Assirelli (Sindaco), m.° Guglielmo Bertoni, Angelo Belosi, dr. Lino Celotti, prof. Eleonora Dalmonte, rag. Cesare Bacchilega, p. i. Andrea Bianchedi, rag. Lamberto Casadio, cav. Giovanni Dalle Fabbriche, m.° Giuseppe Facchini, prof. Angelo Gallegati, cav. rag. Orsolo Gambi, Veliero Lombardi, Mario Marabini, Antonio Panzavolta, Antonino Peroni, Luciano Samorini, Alfredo Vignini, Primo Zoli, avv. Antonio Zucchini.

Il consigliere Silvio Mantellini aveva comunicato di non poter intervenire per impegni precedentemente assunti.

Collaborazione con l'Università

Il Sindaco ha detto:

« Una proprietà agricola come quella del nostro Comune si giustifica solo se viene posta a disposizione della collettività per gli studi e le ricerche che in essa si possono fare.

Per questo siamo orgogliosi che, grazie a favorevoli occasioni, sia stato possibile intraprendere una stretta collaborazione con alcuni Istituti della facoltà di Agraria di Bologna che riguardano:

- la sperimentazione sui portinnesti dei ciliegi ed albicocchi;
- la selezione clonale;
- l'impianto di un vivaio di barbatelle selezionate;
- l'impianto, se il consiglio sarà d'accordo, di una cantina sperimentale ».

L'Assessore al Patrimonio, Eleonora dal Monte, ha fatto un quadro degli investimenti effettuati negli ultimi

tempi nell'azienda che sta rapidamente specializzandosi nelle produzioni viticole e frutticole.

Ha fornito dettagliate cifre sulle colture e sugli orientamenti.

Due piante a vivaci colori aiutavano la illustrazione.

Il Sindaco ha poi pregato il professor Umberto Pallotta di illustrare al Consiglio la sua idea circa la Cantina sperimentale.

Questione d'uomini

Umberto Pallotta è un professore universitario. A mio avviso, se l'Università avesse un certo numero di questi uomini non verserebbe nella penosa crisi attuale.

E se l'Università avesse più uomini di questo tipo sarebbe veramente quello strumento di propulsione di importanza formidabile che tutti auspichiamo.

Ha detto il suo parere sui « bianchi » romagnoli: che sono buoni, ottimi anzi come materia prima, ma che una errata tradizione di vinificazione li ha sempre esclusi da qualsiasi possibilità di grande affermazione sul mercato.

E mancata la ricerca, nessuno ha mai fatto degli studi: è il momento di farlo perché si rischia, altrimenti,

di perdere occasioni favorevolissime.

È pronto a dare il suo aiuto.

Ha il merito, il prof. Pallotta, di rendere chiaro anche il più ostico argomento chimico. Alla fine del suo dire, ad esempio, i « leucoantociani » o i « polifenoli » sembravano chiari a tutti.

L'applauso del Consiglio è stato un sentito grazie collettivo all'Uomo di scienza che così nobilmente e modernamente sa intendere i doveri della sua cattedra.

Il vivaio

Il Sindaco ha pregato poi il professor Faccioli, che rappresentava il professor Enrico Baldini capo dell'Istituto di Coltivazioni arboree, di ragguagliare il Consiglio sugli esperimenti in corso.

Il prof. Baldini era in azienda per visitare i campi sperimentali alcuni giorni prima. Aveva studiato nei dettagli i problemi connessi alla istituzione del « vivaio », il primo in Romagna e forse in Italia per questo tipo di realizzazioni.

In breve, un altro Uomo di scienza del tipo che ognuno auspica.

Il prof. Faccioli ha ampiamente illustrato il punto degli importanti lavori in corso che, per quanto riguarda i portinnesti, richiederanno lungo tempo ma offriranno però, se l'esito sarà quello sperato, possibilità nuove di economica produzione.

Per la selezione clonale ed il vivaio il discorso è stato più dettagliato ed interessante. I risultati sono « li », alla vista di ognuno per la selezione, lo saranno presto per il vivaio.

L'Ente di Sviluppo

Interessato al vivaio, ad esempio, era il dott. Missiroli, direttore dell'Ente di Sviluppo di Forlì, che sta studiando un grosso piano di trasformazione fondiaria in direzione viticola nel predappiese.

Era preoccupato dove trovare le barbatelle selezionate e certificate.

Ritiene essenziali ai fini della buona realizzazione del suo programma il vi-

(segue a pag. 4)



CHI E'

Il p. a. Piero Raggi di Ravenna ha inviato alla « Mercuriale » uno scritto in merito alla scelta del « passatore » come marchio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli. Ma l'immagine qui sopra riportata è veramente il Passatore? Nel prossimo numero alcuni interventi in merito al « caso ».

Di chi sono....

I "NOSTRI,, RISTORANTI?"

Nostri o del "giaguaro,,? Difficile dirlo giudicando dal vino

C'è la « solita » pubblicazione francese — e fa rabbia dover sempre riferirsi a quello che fanno gli altri, che hanno saputo intelligentemente fare gli altri — che assegna un certo numero di « stelletto » ai ristoranti, da una a cinque, in relazione alla dotazione della cantina.

Mi diceva giorni or sono Mario Berdondini, che ho incontrato a Bologna e sul quale i romagnoli possono sicuramente contare per il genuino entusiasmo di « dare una mano » che ha sempre contraddistinto ogni buon combattente, che successe un caso clamoroso quando, avendo sguarnito per cause diverse un certo ristorante la propria cantina, le 5 stelle se le vide ridurre ad appena 2...

Questa caduta dal firmamento vinicolo sconvolse talmente il proprietario che si sparò o giù di lì.

...state pur sicuri che nessuno da noi farà mai boiate del genere per cose del genere e fanno bene da un lato ma dimostrano di NON SAPER

FARE IL PROPRIO MESTIERE DALL'ALTRO.

Quanti sono da noi quei ristoranti che hanno almeno una buona rappresentanza, in cantina, di vini della loro regione?

Il Tribunale dei Vini di Romagna, dopo l'Ente Vini la più grossa idea da noi da molto tempo in qua, riconosce i meriti dei locali romagnoli degni di essere portati ad un livello superiore.

Giustamente ha messo fra i requisiti di merito l'accertamento di una certa dotazione dei premiandi in merito alla cantina: più bottiglie di Sangiovese, di Albana, di Trebbiano, di Canena, di Uva d'oro, di Pagadebito, più probabilità di ottenere l'alto riconoscimento.

L'albo d'oro dei « decorati » con la « targa del Tribunale » sarà così sicuro orientamento in ogni senso.

Ma quanto potrebbero fare gli E.P.T. di Forlì, Ravenna, Bologna e le Aziende di Soggiorno romagnole per « dare una mano »!

P. Morgagni

"L'ILLUMINATO CONSIGLIO,,

(seguito da pag. 3)

vaio e la sperimentazione sulle vinificazioni.

L'Ente di Sviluppo è un organismo giovane che ha tutta la meravigliosa vitalità della giovinezza.

Una collaborazione con l'Ente Vini sarà preziosa per l'agricoltura romagnola.

La specializzazione

C'erano anche i rappresentanti degli Istituti professionali per l'agricoltura.

L'esplosione vitivinicola romagnola richiede una conseguente esplosione nel numero degli specializzati di cantina.

G. B. Costa ha concertato con gli Amministratori un incontro degli Istituti

di Faenza, Imola, Forlì, Cesena per far svolgere a Tebano corsi per specializzati di cantina.

Sull'aia di « S. Maria I° » si sono intrecciati gli scambi di idee, le interrogazioni, le richieste di chiarimenti.

Un ottimo Sangiovese, una fresca Albana buona anche se incipientemente « maderizzata », aiutavano questo intelligente modo di avvicinare uomini che conoscendosi, parlando, possono fare tanto per la loro terra.

Quando si scriverà quella famosa « storia » non dovrà essere dimenticato il Consiglio Comunale di Faenza, un Consiglio « illuminato » come è stato definito autorevolmente.

a. d.

Ne parla
tutta Italia del

MIRACOLO

Il Sangiovese di Romagna - non un qualunque sangiovese beninteso - è veramente tanto prodigioso ?

Il servizio TV realizzato da Antonio di Tullio ha fatto scalpore.

Era tecnicamente ben fatto ed, in più, aveva il pregio di trattare un argomento simpatico e che richiamava l'attenzione.

Ma veramente il Sangiovese può curare il « mal del piombo »?

Questo mi chiedono, specie adesso che della faccenda parla tutta Italia, gli amici che incontro.

Nino Mita, anzi, mi ha telefonato a casa chiedendo del novello « Zambuté ».

Quello che tengo a dire è che quanto è stato fatto vedere è quello che effettivamente è. Il Sangiovese, cioè, è stato usato, non in quel solo caso, ed i risultati ci sono stati.

Questo quindi solo importa: che non si è « inventato » niente. Miracolo sì, miracolo no?

Ma, alla fine, non è già un miracolo che tutta Italia parli del nostro Sangiovese?

Chi lo conosceva qualche anno fa? Chi sapeva che esistesse?

Accidenti, questo sì che è un miracolo!

a. d.

"RIVIERA ECO,, E I QUIZ DEL PASSATORE

Nei suoi 10 numeri di ogni anno questo settimanale, capolavoro nel suo genere, spumeggiante e spensierato come le vacanze che la gente vuole trascorrere sulle nostre spiagge, pubblicherà quiz riguardanti i vini di Romagna.

Chi pone il quiz è proprio lui, il « Passatore »! A chi risponderà, ogni settimana, 4 sorteggiati. Le prime cantine ad offrire i loro prodotti in omaggio sono state la Cantina Sociale di Rimini e la cantina Pasolini di Imola. « Riviera Eco » stampa 70.000 copie ed è diffuso dai Lidi ferraresi a Fano.

Manca alla Romagna

LA CARTA DEI VINI

Un "Tribuno", fa una concreta proposta che è da augurare vedere presto realizzata

Vittorio Stagni, tribuno dei vini di Romagna ma anche « uomo della pubblicità » con stabilimento ad Ozzano, ha una sensibilità particolare data anche dal mestiere.

E scrive:

... Unisco augurandomi tu non la conosca di già una carta dei vini — che in pratica è una carta di valutazione — edita da un collega (mio) francese. Questi pubblicitari!!

Nella prima colonna è indicata l'an-

nata - nelle altre (ovvio) il nome dei vini (anzi le zone) con la specifica se Rosso o Bianco. - I pallini indicano punti di merito. - Nell'ultima colonna sono tirate le somme. - Laddove sono scritte in rosso vuol dire che quel vino è « Nettare degli Dei ».

Si va nel rosso da 26 a 32.

Trentadue è perfetto (massimo punteggio).

Che bella carta d'identità per i vini tipici romagnoli sogna già la tua mente!!!

Bene, mi auguro di averne una in omaggio ...

... io mi auguro che qualcuno raccolga l'idea e che all'Ente Vini si rivolgano ditte, anche al di fuori dei vini, desiderose di farsi conoscere e di partecipare ad una iniziativa valida per tutti.

Le diverse agenzie di pubblicità romagnole non si dovrebbero lasciar sfuggire una bella occasione.

b. p.

LA ROMAGNOLA

Una foto da archivio per richiamare l'attenzione su un problema importante

Sono poche le grandi regioni vinicole che hanno il merito di aver dato il nome alla « loro » bottiglia. Alla bordolese, sciampagnotta, renana, si è aggiunta « la romagnola ».

È nata 5 anni fa e fa più strada di quanto si pensasse.

La fotografia che appare qui a fianco è quella del « primo giorno ».

Figura ancora l'etichetta dell'inizio, che qualcuno ha conservato.

Già notevoli invece, ed in via di miglioramento continuo, le etichette fatte successivamente.

Da questo lato i progressi della Romagna sono stati ammirevoli.

Cosa deve dire, allora, e la domanda ci viene posta spesso, una etichetta di vini a d.o.c.?

Ecco, deve dire esattamente questo:

vino
SANGIOVESE DI ROMAGNA
denominazione di origine controllata
contenuto netto litri
cognome ... nome ... ragione sociale e sede dello stabilimento del produttore (*)
vino imbottigliato dal produttore all'origine (*)
gradazione alcolica minima complessiva ...

(*) o, nel caso che l'imbottigliamento non sia effettuato da questi, dell'imbottigliatore.

(**) oppure « vino imbottigliato nella zona di produzione » o equipollenti a seconda dei casi.

UN CONSIGLIO: quel « denominazione di origine controllata » sia scritto nel modo più evidente possibile (usare caratteri particolari, inchiostri brillanti ecc.). La nobiltà è lì, quello è il blasone!

La « romagnola » sta andando forte e sempre... più in alto.

L'altra sera era nel pranzo d'onore al grand hotel di Riccione (cantine Zanzi) in occasione della proclamazione del premio Riccione per il dramma.

Al pranzo offerto alla delegazione del Consiglio d'Europa venuta per la



consegna del « premio Europa '68 » al Comune di Faenza, la terza città italiana che ha ottenuto l'ambito riconoscimento, era presente naturalmente « la romagnola » delle cantine sociali di Faenza (Sangiovese e Trebbiano) e Forlì (Albana amabile « del tribuno » con la quale è stato fatto il brindisi).

Al convegno dei consorzi A SIENA due proposte dei romagnoli

Dopo i due convegni di Forlì, Siena ha organizzato il terzo.

I romagnoli, presenti con Baccherini, Bagattoni e Dolcini, hanno ribattuto due cose, quelle che ritengono fondamentali:

— che il controllo del personale deve poter essere totale, su tutto e tutti cioè, così come avviene in altri settori sfruttando una legge del 1925;

— che, ed è cosa già detta e che dovrà essere ripetuta perché è fondamentale per tutti, non devono esserci figli e figliastri. Dal momento che un vino viene portato alla « controllata », venga dato un certo tempo di tolleranza, ma spirato quello solo il vino controllato possa avere il diritto di chiamarsi con il « nome ».

Per quest'ultimo fatto, occorrerà forse una integrazione di legge.

Si cominci a proporla perché non è giusto che una costruzione magnifica qual'è la « 930 » debba poggiare su un equivoco di questo genere, giovare cioè più agli « inventori » del nome di un vitigno più che a chi « si spacca il petto » per ottenere roba buona.

I vini alla sbarra

I PRETORI

**Una sentenza a Ravenna
l'altra a Lodi**

La sofisticazione imperversa, i ladri da strada che aggrediscono i galantuomini con porcherie di ogni genere e con nomi falsi passeggiano indisturbati.

Chi deve guardarsi, invece, sono gli onesti.

La Ditta CALBUCCI di Mercato Saraceno, aderente all'Ente Vini, che produce una dei migliori Sangiovesi di Romagna, è stata condannata a LODI.

La ragione? Eccola, espressa dalla Ditta stessa:

A seguito della sentenza del Pretore di Lodi che ha condannato la sottoscritta con pena pecuniaria e relativa pubblicazione su due giornali per l'infrazione al disposto dell'art. 25 della nuova legge vinicola, relativa alla omissione della indicazione della Ditta imbottigliatrice sul marchio dell'Ente posto a sigillo delle n/ bottiglie di Sangiovese (nel giugno 1966), la sottoscritta ha fatto ricorso in Cassazione, ritenendo di essere stata ingiustamente punita in quanto il marchio numerato costituisce sigillo esclusivo della cantina che ha operato l'imbottigliamento.

Non sappiamo se tale infrazione ha precedenti in sentenze di Cassazione, comunque riteniamo che il giudizio dell'Alta Corte riveste grande importanza ai fini della validità del marchio

come sigillo dei recipienti contenenti vini tipici in generale, in quanto applicabili esclusivamente dalle Ditte imbottigliatrici a ciò abilitate dal controllo cui sono sottoposte e i cui requisiti (nominativo, sede, qualità del vino ecc.) risultano chiaramente dalle indicazioni poste in etichetta...

Cosa pensare?

Che la forma, al solito, uccide la sostanza, perché la Ditta Calbucci era stata controllata — ed era sicura — più di ogni altra!

A Ravenna, invece, la Ditta CELLI di Bertinoro è stata assolta con formula piena.

Cosa aveva fatto? Aveva scritto in etichetta « vino a denominazione di origine controllata » in una bottiglia di prodotto controllato dall'Ente Vini.

Garantiva cioè, per i controlli che gli erano stati praticati ancora prima che fosse operante per il Sangiovese di Romagna il decreto presidenziale di riconoscimento.

Qui il giudice ha assolto. Se fossimo stati noi al suo posto avremmo dato a Celli anche una medaglia al merito.

Quella stessa che auguriamo consegnerà alla Cantina CALBUCCI il giudice di Cassazione.

A. D.

LA NOTA TECNICA

I NUOVI RIVELATORI

....sui quali non tutti sono d'accordo

Il decreto ministeriale 22 settembre 1967, pubblicato sulla « Gazz. Uff. » n. 241 del 26-9-1-67, ha precisato quali sono i denaturanti da usarsi per i prodotti e sottoprodotti della vinificazione destinati alle distillerie o agli acetifici.

Rispetto al precedente decreto del 28 settembre 1965 è rimasta invariata l'aggiunta di 10 grammi per quintale di cloruro di litio per i prodotti con gradazione alcolica complessiva inferiore a gradi 8 e per i vini con acidità volatile superiore ad un decimo della gradazione alcolica.

I mosti ed i vini invece alterati od avariati per malattia dovranno essere addizionati di 350 grammi per quintale, di sale raffinato del Monopolio di Stato, come pure i prodotti vinosi ottenuti da torchiature ed aventi composizione anomala. Detto sale prima di essere aggiunto alla massa dovrà essere sciolto in una parte del prodotto.

La stessa quantità di sale, stabilisce ancora il decreto ministeriale, va addizionata anche ai vinelli destinati alle distillerie ed ai prodotti ottenuti dalla lisciviazione delle fecce, ma in questi casi il sale dovrà essere aggiunto all'acqua di estrazione di detti prodotti.

Le fecce liquide e semiliquide destinate a distillerie o stabilimenti non enologici, dovranno essere addizionate di glicocolle nella proporzione di 120 grammi per quintale. Tale aggiunta è da farsi prima del loro trasferimento in detti stabilimenti e dopo aver sciolto la glicocolle in una parte del prodotto.

Coloro che usano invece il filtro feccia (tipo Padovan, Giannazza) dovranno denaturare, sempre con 120 grammi per quintale di glicocolle, i pannelli di feccia all'atto della produzione, spargendo sulla massa la glicocolle preventivamente sciolta nell'acqua necessaria alla sua solubilizzazione ed al trattamento del prodotto stesso.

Stabilisce ancora il decreto ministeriale che le materie prime destinate all'acetificazione all'atto della introduzione nello stabilimento di trasformazione, dovranno essere aggiunte di 5 grammi per quintale di tianina, che a sua volta dovrà essere sciolta in una parte del prodotto prima dell'aggiunta.

Franco Piazza

E' vero che si rifarà?

LA CACCIA

Ha fatto molto bene, ha fatto conoscere molta gente che si ignorava

Ecco un brano di una delle molte lettere che sono arrivate sull'argomento: « ... allora quand'è che vi decidete ad organizzare un'altra Caccia? Non vi siete resi conto che è stata una delle idee più intelligenti che abbiate mai avuto ... Sbrigatevi! ... ».

Il brano, come si vede, è sollecitativo anche se come prosa non è dei più ortodossi!

Sta a significare, però, che la cosa è stata centrata.

Si rifarà quindi? Sentiti quelli dell'Ente Vini non ne abbiamo saputo molto.

Abbiamo l'impressione che non vogliono inflazionare una manifestazione indubbiamente riuscita ed estremamente produttiva. Secondo noi hanno ragione.

D'altra parte come ignorare « comandi » così imperativi?!

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE
le migliori

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

Ricognizione a Tebano

IL VIVAIO

“Controllate e certificate,, le barbatelle che verranno prodotte in Romagna per i vigneti a d. o. c. - Prenotarsi per il 1969 per non rimanere senza

La sperimentazione sui vitigni sta « andando avanti » egregiamente.

È un piacere poter vedere, a Tebano, nella Azienda del Comune di Faenza, tutto questo magnifico materiale dal quale verrà tratto il meglio per i vigneti di domani.

Il prof. Baldini per l'Istituto di Coltivazioni arboree, i rappresentanti degli Ispettorati e delle Camere di Commercio, del Comune di Faenza e dell'Ente Vini hanno visitato giorni or sono i campi di sperimentazione defi-

nendo i particolari per la costituzione del « vivaio ».

Per febbraio prossimo verrà dato il via alla produzione del primo quantitativo.

È stato deciso che verrà dato corso alla consegna delle barbatelle SOLO a favore di chi si sarà regolarmente prenotato.

Le richieste sono da presentare il prima possibile, comunque non oltre febbraio 1969.

Poteva ammettersi che una regione

fra le più forti produttrici d'Italia fosse senza un suo vivaio, creato e condotto « come Dio comanda »?

Era ragionevole che chi si apprestava a spendere milioni e fatica per l'impianto di vigneti dovesse andare, più o meno, alla ventura?

Che non esistesse una materia prima uniforme, base prima per ottenere un buon prodotto?

Non era ragionevole!

La Romagna sta facendo quindi passi da gigante anche qui.

Cassio Pondi

LE LIQUIDAZIONI DEI PREZZI

Quanto pagano le Cantine Sociali ai conferenti

Le Cantine Sociali stanno tirando le somme per distribuire le ultime spettanze ai loro conferenti.

Una delle maggiori cantine romagnole ha deciso, nei giorni scorsi, i seguenti prezzi:

uva bianca	gr. 9,19	L. 4.226 al q.le
uva rossa	» 9	» 4.008 » »
Albana dalle 6.030 alle 7.300 al q.le a seconda delle zone.		

Per i vini a D.O.C., i prezzi sono stati i seguenti:

Sangiovese di Romagna (iscritto cioè all'Albo dei Vigneti con ricevuta consegnata alla cantina da parte del produttore)
gr. 11,77 L. 7.270 al q.le

(Per partite di particolare merito sono state pagate sino a L. 12.000 al q.le).

Albana di Romagna (zona di Bertinoro, iscritta all'Albo) L. 11.120

Albana di Romagna (iscritta, di altre zone) L. 9.008

La differenza fra gli stessi prodotti, a volte anche di fondi contigui, di cui uno iscritto all'Albo Vigneti e l'altro no, comincia a farsi sentire in modo estremamente concreto.

Sulla buona strada

GRAPPA DI ROMAGNA

Ci sono buone speranze che presto appaia anche un distillato che sfrutti una meravigliosa materia prima.

Con l'« Albana di Romagna spumante » le cose stanno marciando.

Il prof. Umberto Pallotta ha avuto l'autorizzazione dal Ministero ad effettuare un esperimento accogliendo così la proposta che gli era stata avanzata dall'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Con la prossima vendemmia, quindi, qualcosa si farà anche in questa direzione.

E qualcosa si farà anche in direzione della « GRAPPA DI ROMAGNA ».

Sono in diversi ad interessarsene perché il forte successo che stanno ottenendo queste produzioni invita ad esaminare un impiego degno di attenzione.

Abbiamo in Romagna delle ottime

distillerie. Abbiamo soprattutto una materia prima che, sempre in maggior quantità, sta emigrando verso il Veneto ed il Piemonte dove, così come avviene con altre cose, trasformano la materia prima e rivendono il prodotto...naturalmente e giustamente ricavano i possibili maggiori frutti.

Ma anche qui stiamo per metterci « una toppa ».

Presto l'immagine del « burbero benefico » — o « passatore » che sia come tutti ormai chiamano, con grave disappunto di Francesco Serantini che ha ragione di non ravvisarvi nessuna rassomiglianza — veglierà anche su una ottima grappa.

Bruto Sassi

Quanto ?

L'ALBO DEI VIGNETI

Ecco le cifre dell'albo della nobiltà

Sono molto numerose le domande di iscrizione all'Albo dei Vigneti che aspettano di essere riscontrati dagli Ispettorati.

Alcuni dati, veramente interessanti anche « storicamente », sono i seguenti e sono riferiti all'aprile '68:

ALBANA DI ROMAGNA

totale superficie denunciata

Ha. 1.238

corrispondenti ad una produzione di q.li 173.320

denunciati q.li 115.899 pari al 66%

SANGIOVESE DI ROMAGNA

totale superficie denunciata

Ha. 1.004

corrispondente ad una produzione di q.li 110.460

denunciati q.li 39.194 pari al 35%.

Lettere alla MERCURIALE

GIOVANNINI (bar)

...ero nel bar Giovannini, sull'angolo della piazza, quando sento un signore che ordina: « un passatore »!

Incuriosito osservo il barista che armeggia con una bottiglia di Trebbiano di Romagna tolto dal frigo ed un'altra che mi è sembrata di bitter.

...e allora ho voluto provare anch'io ma non vi dico com'è, vi dico soltanto: andate al Giovannini di Faenza e chiedete « un passatore ».

RENATO BOLELLI

Forlì.

Ci siamo « ritornati », perché sapevamo già della iniziativa del « Giovannini », condotto da Egidio Liverani.

È una bevanda meravigliosa e che ha il pregio di far contenti tutti: baristi, consumatori ed agricoltori.

Perché tutti « ci guadagnano di più, in salute ed in quattrini ».

Attendiamo segnalazioni di altri bar che servano « il Passatore ».

Che ne direste di un concorso per il miglior aperitivo, o meglio, del miglior « passatore »?

“LA PROPOSTA,”

Ho ricevuto il « Mercuriale » del maggio, molto interessante. Vivamente ringrazio e auguro di poterlo ricevere anche in avvenire.

Mi auguro che la proposta di cui a pagina 7, abbia una pronta esecuzione e che fra non molto il turista in cerca di cibi genuini abbia la possibilità di incontrarsi in chiave moderna con il non mai abbastanza compianto Stefano Pelloni.

In merito ad una seconda edizione della Caccia, la prego di tenermene tempestivamente informato; il decorso anno, dato il mio domicilio fuori regione, ne venni casualmente e purtroppo a cose fatte, tramite personale lettura di un manifesto affisso in una cantina sociale romagnola.

Dr. MAURO CAVOLI

Pesaro.

La « proposta » di cui parla la lettera è quella suggerita da Mario Berdondini, cioè la creazione di una « locanda del Passatore », che ha avuto molto successo e si spera possa trovare una persona intelligente che sappia realizzarla.

CANTINA SOCIALE DI

SASSO MORELLI

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

ALBANA DI ROMAGNA*

SANGIOVESE DI ROMAGNA

TREBBIANO DI ROMAGNA

controllati dall'Ente Tutela Vini Romagnoli

* è stata premiata quale

« VINO DEL TRIBUNO 1966 »!!

Direttore responsabile: ALTEO DOLCINI
Corso Garibaldi, 50 - Faenza

COSA FA?

...ma cosa fa poi, alla fine, quest'Ente Vini Romagnoli?

ERNESTO GRASSI

Rimini.

Ha ragione, cosa fa? Niente o, meglio, fa quello che fa il Sangiovese: miracoli.

E' REGOLARE

Vi seguo con viva simpatia ed apprezzo lo sforzo che fate per affermare i nostri prodotti.

Ogni volta che pranzo in ristorante chiedo vino col « Passatore » e, con soddisfazione, vi dico che i casi che non lo trovo, a differenza di qualche tempo fa, sono sempre più rari.

L'altro giorno però mi è successo questo: mi è stata servita una bottiglia di Albana di Romagna di una cantina che sò associata all'Ente Vini e che portava in etichetta la specifica « denominazione di origine controllata »... ma non c'era però il marchio.

È regolare?

(lettera firmata)

Cesena.

Non è regolare. L'Ente Vini, a nostro avviso, dovrà procedere severamente a carico del suo associato.

Se non ha ottenuto il benessere dell'Ente un prodotto, anche se proveniente da fondo iscritto all'Albo Vigneti, non ha il diritto di usare la d.o.c. perché « non ha » quello che abbisogna ad un grande vino.

Ecco perché si dice che il marchio è qualcosa di più. È qui la forza degli Associati all'Ente Vini.

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

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

CONSIGLI

Non ci si arriva facilmente.

Distaccandosi dall'Emilia fra Forlimpopoli e Capocolle sono da percorrere strade e stradette.

Le balestre devono essere buone perché... la strada non lo è ma quando finalmente si arriva, allora si capisce perché si chiama « FATTORIA PARADISO ».

Il sig. Mario Pezzi e la signora Ubalda sono i realizzatori di una impresa che è da portare come esempio, da studiare sui banchi di scuola, direi.

Hanno 20 meravigliosi ettari nelle migliori colline di Bertinoro, Capocolle esattamente, e cosa ne fanno?

Hanno già piantato 8 ettari di vigneto, stanno piantando il resto. Fra qualche anno 20 ettari di « ben di Dio » che lavorano loro stessi.

...e se ne sono ben resi conto come lavorano quelli della « caccia al Passatore » che, passati di lì, si sono affrettati a ritornare per fare provviste.

Ma è anche l'accoglienza. Arrivate e tutto vi sorride, dalla gente della casa, al paesaggio d'incanto che vi circonda.

Sarà difficile da trovare ma, quando si è arrivati, si è veramente sicuri d'essere alla « Fattoria del Paradiso ».

P. Morgagni

BICCHIERI

...non ve ne fate niente, ma tengo a dirvi che concordo con la vostra idea di creare un « bicchiere » romagnolo, che si chiami proprio così: romagnolo!

VEZIO PARMEGGIANI

Bologna.

Creare? Forse, ma perché non « interpretare » forme che la Romagna ha usato da sempre? Avanti, in ogni modo, con il « romagnolo » che sia riempito dalla « romagnola »!