

# MERCURIALE

V. V. ROMAGNOLA

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

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

Maggio 1968 / IV / 5

Proclamato dal Tribunale per il 1967 il

## VINUM TRIBUNI

Un avvenimento atteso - Un grande apporto per i vini di Romagna - Il meglio del meglio.

Viene fatta una colpa al Tribunale dei vini di Romagna: di parlare molto e bere poco!

L'accusa è fondata e penso che gli interessati sarebbero dispiaciuti se non gli venisse fatta.

Il Tribunale ha parlato molto e continuerà a farlo certamente. Soprattutto ha parlato con un « tono » all'altezza dell'alta qualifica dei suoi membri.

In appena un anno di vita ha « centrato » una serie di problemi che tormentavano da sempre la Romagna, si

è messo a fianco — come un buon fratello maggiore — dei tanti che vogliono che la nostra terra si affermi anche in questo campo.

È una santa ambizione.

Ha proclamato, da Brisighella nel quale era ospite dei Lions di Faenza e Lugo, il « vino del Tribunale 1967 ».

È il meglio del meglio. È il campione al quale devono confrontarsi quanti intendono contribuire concretamente a portare avanti i grandi vini di Romagna.

A. D.

Sono stati dichiarati « VINO DEL TRIBUNO » le seguenti « partite »:



### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Hl. 80 - prodotto da **Versari Ero** di Civitella R.

### ALBANA DI ROMAGNA - Secco

Hl. 65 - prodotto da **Marabini Dott. Giuseppe** di Biancanigo (Castelbolognese)

### ALBANA DI ROMAGNA - Amabile

Hl. 184 - prodotto dalla **Cantina Sociale Forlì**

### TREBBIANO DI ROMAGNA

Hl. 53 - prodotto da **Palloni Dott. Matteo**, Rimini

Come riconoscimento e sprone a portare i vini di Romagna verso l'invecchiamento, sinonimo di alta qualità, il Tribunale ha proclamato « Vino del Tribunale » i seguenti vini:

**ALBANA DI ROMAGNA** - anno 1966 - Hl. 250

**SANGIOVESE DI ROMAGNA** - anno 1966 - Hl. 100

**TREBBIANO DI ROMAGNA** - anno 1963 - Hl. 156

prodotti dalle **Cantine ZANZI** di FAENZA.

## LE QUOTAZIONI

Sono tanti i problemi del vino da risolvere in Romagna ma quello del prezzo è uno dei più assillanti.

« Dove non c'è guadagno la perdita è sicura », dice Lino Celotti e questo è particolarmente vero per noi.

L'altra sera mi è capitato di mangiare in un piccolo ristorante molto ben presentato, sulle colline faentine.

Una bottiglia di Sangiovese di Romagna col marchio dell'Ente Tutela mi è stata messa in conto a L. 350.

Era un ottimo vino, della Cantina Sociale di Faenza.

Per essere venduto sul tavolo a quel prezzo a quanto sarà stato acquistato? Non lo so, ma credo di essere nel giusto se affermo che un vino rosso anche se buono può essere venduto a quanto uno vuole ma un « Sangiovese di Romagna, vino a denominazione di origine controllata » e col marchio DEVE avere un « suo » prezzo e che vendere allo sbaraglio è autolesionismo per sé e danneggiamento per tutta una zona.

Per questo è provvidenziale l'intervento del Consiglio dell'Ente Vini Romagnoli di imporre un prezzo minimo agli Associati, decisione che non farà altro che valorizzare ancora di più il prodotto, a vantaggio di tutti, produttori e rivenditori, ristoranti in particolare.

Bruto Pondi

## Il D.O.C. e il D.O. (\*)

PREZZI (al litro f/cantina venditore) (con i requisiti del disciplinare dell'Ente Vini ivi compresa la approvazione del C.T.)

### ALBANA DI ROMAGNA

Sempre buone le quotazioni, con tendenza al rialzo in risposta anche all'incremento dei prezzi dei vini a d.o.c.  
L. 167-260.

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Avvertibili i primi incrementi nei prezzi dei vini a d.o.c. Quotazioni del nostro dalle L. 150 alle 230.

### TREBBIANO DI ROMAGNA

Vi è attesa per il previsto Albo dei Vigneti che agirà in netto senso valorizzativo anche come prezzi.

Prezzi attuali: L. 90-130.

## Il « Comune »

Mercati statici; prezzi:

bianco . . . . da L. 580-620 al gr. q.le  
rosso . . . . da L. 600-630 al gr. q.le.

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



## IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

La « Mercuriale » riceve molte lettere che esprimono apprezzamento per questa rubrica, l'unica in Italia (all'estero non so) nel suo genere.

La « Mercuriale » avrebbe voluto pubblicare, sin dal primo anno, l'elenco di tutti i produttori dei vini a

d.o.c. delle province di Bologna, Forlì e Ravenna.

Non è stato sino ad ora possibile per le solite difficoltà burocratiche, superate peraltro dalla Camera di Commercio di Ravenna. Si cercherà di farlo.

(segue a pag. 2)



DALL'ENTE VINI

# L'ALBO DEL TREBBIANO...

... si farà. Così è stato deciso in un incontro tenuto presso la Camera di Commercio di Forlì dagli organismi interessati a questa ulteriore valorizzazione del nostro vino dell'avvenire: le Camere di Commercio, gli Ispettorati, l'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Romeo Bagattoni ne ha dato notizia al Tribunale dei Vini di Romagna dal quale era partita l'idea.

Con questa notizia la « Mercuriale » porge il suo saluto a Mario Amaducci, che avanzò la proposta di istituire l'Albo Volontario del Trebbiano di Romagna; che lascia il servizio presso il Ministero dell'Agricoltura dopo 42 anni di ammirovole attività.

Ma gente come Amaducci non è fatta per il riposo, anzi, la Romagna conta di poter ottenere ancora di più del molto che ha avuto sino ad ora!

## IL D.O.C.

(seguito da pag. 1)

È un aiuto prezioso ed economicamente molto valido ai produttori che hanno « roba buona da vendere » e per compratori che vogliono comprarla.

Ecco perché bisogna arrivarci.

### ALBANA DI ROMAGNA - Secco

Cant. Soc. - Cesena . . .	Hl.	332
Cant. Emiliani - S. Agata	»	150
Federconsorzi - Castelbolognese . . . . .	»	115
Az. Agr. Ruffo Bacci - Castel S. Pietro . . . . .	»	108
Az. Agr. Vallunga F.lli - Marzeno . . . . .	»	100(*)
Cant. Soc. - Sasso Morelli	»	88
Az. Agr. Spalletti - Savignano . . . . .	»	57

### ALBANA DI ROMAGNA - Amabile

Cant. Soc. - Forlì . . . .	Hl.	184(*)
Cant. Zanzi - Faenza . . .	»	106(*)
Federconsorzi - Castelbolognese . . . . .	»	105
Az. Agr. Pasolini - Imola	»	85(*)
Az. Agr. Bufferli - Dozza .	»	4

### D.O.C. - SANGIOVESE DI ROMAGNA

Cant. Soc. - Forlì . . . .	Hl.	462
Cons. Agr. Prov. - Rimini	»	460
Az. Agr. Spalletti - Savignano . . . . .	»	180(*)
Cant. Soc. - Ronco . . . .	»	139
Az. Agr. Pasolini - Imola	»	294
Cant. Versari Ero - Civitella di Romagna . . . . .	»	230
Cant. Celli - Bertinoro . .	»	80(*)
Cant. Celli - Bertinoro . .	»	150
Az. Agr. Moroni - Mercato Saraceno . . . . .	»	108
Cant. Emiliani - S. Agata sul Santerno . . . . .	»	100

Cant. Soc. - Cesena . . .	Hl.	96
Cant. Soc. - Faenza . . .	»	85(*)
Cant. Soc. - Rimini . . .	»	70
Az. Agr. Vallunga F.lli - Marzeno . . . . .	»	43
Az. Agr. Filippi - Cesena	»	7

### D.O. - TREBBIANO DI ROMAGNA

Cant. Soc. - Russi . . . .	Hl.	2.500
Cant. Soc. - Rimini . . . .	»	750
Federconsorzi - Castelbolognese . . . . .	»	500
Cant. Soc. - Sasso Morelli	»	500
Cant. Soc. - Morciano . .	»	300(*)
Spina C.te Giorgio - San Giovanni in Marignano	»	186
Cant. Emiliani - S. Agata	»	100
Az. Agr. Palloni - Rimini	»	58(*)
Spina C.te Giuseppe - San Giovanni in Marignano	»	97
Cant. Soc. - Faenza . . . .	»	48(*)

(\*) con merito.

## MARCHI

Rispetto all'anno precedente, si registra un sostanzioso aumento. Le prime dieci posizioni al 27-5-'68 sono così tenute:

- 1 - Cantina Soc. - Forlì
- 2 - SIGLA - Castelbolognese
- 3 - Az. Agr. Pasolini - Imola
- 4 - Cant. Celli - Bertinoro
- 5 - Az. Agr. Spalletti - Savignano
- 6 - Ten. Amalia - Villa Verucchio
- 7 - Cant. Emiliani - S. Agata sul Santerno
- 8 - Cant. Zanzi - Faenza
- 9 - Cant. Pezzi-Mussolini - Bertinoro
- 10 - Cantina Soc. - Faenza.

## QUANTITA' TOTALI

Con le ultime approvazioni notevoli sono stati i cambiamenti nelle prime dieci posizioni.

Ecco il dettaglio (per le prime 10 cantine):

### TREBBIANO DI ROMAGNA

Cant. Soc. - Russi . . . .	Hl.	2.500
Cant. Soc. - Rimini . . . .	»	750
Benazzi Vincenzo - 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 - San Giovanni in Marignano	»	186
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . . . . .	»	180
Cant. Zanzi - Faenza . . . .	»	156

### SANGIOVESE DI ROMAGNA

Cant. Soc. - Forlì . . . .	Hl.	1.125
Tenuta Amalia - Villa Verucchio . . . . .	»	570
Pantani F.lli - Mercato Saraceno . . . . .	»	461
C.A.P. - Rimini . . . . .	»	460
Spalletti - Savignano sul Rubicone . . . . .	»	319
Cant. Soc. - Ronco (Forlì)	»	294
Pasolini Dall'Onda - Imola	»	230
Moracci Ezio - S. Sofia . .	»	164
Celli Enrico - Bertinoro . .	»	150
Pezzi Mario - Fattoria Paradiso - Bertinoro . . . . .	»	140

### ALBANA DI ROMAGNA (Secca ed Amabile)

Cant. Soc. - Sasso Morelli	Hl.	1.008
Cant. Zanzi - Faenza . . .	»	355
Cant. Soc. - Cesena . . . .	»	332
Bacchini Dott. Cesare - Tebano . . . . .	»	230
Federconsorzi - Castelbolognese . . . . .	»	220
Guarini Maria Luisa - Bertinoro . . . . .	»	210
Cant. Soc. - Forlì . . . . .	»	184
Marabini Dott. Giuseppe - Biancanigo . . . . .	»	182
Emiliani Cav. Luigi - Sant'Agata sul Santerno . . . . .	»	150
Az. Agr. Severoli - Dozza	»	146

“CERTIFICATE E GARANTITE”

# LE BARBATELLE

*Un'altro grande passo avanti dei romagnoli*

La sperimentazione clonale si avvia a dare i primi frutti concreti.

Nel vivaio di Tebano del Comune di Faenza stanno per essere messi a dimora circa 8.000 talee innestate con i cloni selezionati.

È previsto che per il 1968 la disponibilità di barbatelle sia limitata mentre risulterà notevolmente ampia dal 1969 in avanti.

L'organizzazione del vivaio prevede:

— di fornire materiale «*certificato e garantito*» sia come innestato che selvatico;

*Su proposta del prof. Enrico Baldini, il Tribunale dei vini di Romagna ha accolto sotto la sua sovrintendenza « morale » il vivaio per le barbatelle necessarie alla riconversione qualitativa dei vigneti di Romagna.*

*Il vivaio è sotto la direzione dell'Istituto di Colture Arboree dell'Università di Bologna.*

— di poter provvedere — per il 1969 — con circa 100.000 barbatelle al fabbisogno romagnolo;

— di accettare ordinazioni preventive per l'anno 1969 e seguenti di materiale «*certificato*».

Quest'ultima formula è ritenuta la

migliore perché consente di dare la sicurezza ai coltivatori del materiale necessario.

Le ordinazioni devono pervenire il prima possibile e comunque entro il febbraio 1969 all'Ente Tutela Vini Romagnoli.

**Il 22 aprile a Forlì**

## DECISIONI DI MOLTO PESO

Sempre più qualificativa l'attività del Consiglio dell'Ente Vini

Il Consiglio dell'Ente Vini ha deliberato su questioni di importanza determinante per la vita non solo dell'organismo ma di tutta la economia vinicola romagnola.

I principali argomenti trattati sono stati:

### **Albo dei vigneti per il Trebbiano di Romagna**

È stata accolta con gratitudine la iniziativa del Tribunale e l'Ente si pone a disposizione per collaborare, con la concretezza solita, per la realizzazione del progetto.

### **Disciplina consortile**

Saranno attuate nuove iniziative per rendere più pronto e valido il controllo alla produzione degli Associati.

### **Salvaguardia del marchio**

Adottata una nuova disciplina per indurre i renitenti alla applicazione dei marchi, ad osservare questa fondamentale norma di statuto, utile per loro stessi e per la generalità degli associati.

### **Prezzi minimi**

Incarico ad un gruppo consigliere rappresentativo di proporre i prezzi minimi del vino a d.o.c. per contrastare lo svilimento a svantaggio di tutti provocato da alcune vendite a prezzi non remunerativi.

### **Rosso e bianco Romagna**

Approvati i disciplinari di produzioni di tali vini con alcune varianti rispetto alla bozza presentata.

### **Sostegno a tutta la vitivinicoltura romagnola**

La preoccupazione di affrontare i difficili compiti in questo settore e la

grande aggressività dimostrata dalle altre regioni e dai paesi del MEC in materia di vini di qualità deve indurre ad unire gli sforzi, in particolare da parte delle Camere di Commercio della Romagna.

Uno studio è stato inviato a detti organismi e si è in attesa di decisioni.

### **Cantine Sociali fuori zona tipica**

Decisa una riduzione del contributo sull'uvaggio generico per favorirne la partecipazione alla vita dell'Ente.

### **Ammissioni**

Numerosissime, oltre 100, quelle dei produttori. Ammessi anche, come commercianti, i sigg. Ero Versari di Civitella e Fausto Gaddoni di Castelbolognese.

### **COMITATO TECNICO ASSAGGIO VINO DEL TRIBUNO 1967**

Ha giudicato, come di norma, su campioni anonimi ed era formato da:

ERCOLE GARRONE	CARLO SAVELLI	LUIGI BALDRATI
GUIDO MARRI	TOMASO VALLUNGA	GILBERTO CIANI
MARIO MISSIROLI	ALDINO ZANZI	PIERO GAIOTTI
ALFREDO BALDUCCI	VELAMIR PETRONE	VASCO ZANZI

Da « *tuttosantarcangelo* »

# IL SANGIOVESE E SANCISI

Isaia Sancisi: un nome da ricordare

Santarcangelo: vuole riconosciuta una paternità

« *Tuttosantarcangelo* » è un foglio ben fatto che testimonia esso pure della vitalità e vivacità intellettuale dei nostri piccoli comuni.

In uno degli ultimi numeri è stato pubblicato un articolo interessante per quanto dice ma soprattutto perché riporta la memoria ad Isaia Sancisi, un benemerito nel campo della affermazione vinicola romagnola.

In detto giornale è pubblicata anche la lettera che qui è stata « *infinestrata* » e che completa degnamente questa escursione sangiovesesca.

## Isaia Sancisi

santarcangelo di nascita, fondatore dell'omonima cantina cessata dagli eredi qualche lustro addietro, alla fine del secolo scorso impose sul mercato vinicolo nazionale e quello internazionale il vino « Sangiovese ».

Le origini del « Sangiovese » non sono né antiche, né nobili.

La leggenda, che non pretende di fissare con precisione la data di nascita del vino, ci aiuta però a far luce sull'etimologia del nome.

E certo comunque che fino al milleottocentocinquanta, salvo che in poche famiglie, non si bevve in Romagna vino con le caratteristiche del « Sangiovese ». Moltissimi documenti, dal 600 all'800, (licenze di osti, diplomi, pubblicità su fogli locali ecc.) parlando dei vini prodotti in Romagna non usano mai denominazioni precise, né concordi: spesso vi si legge: « *Vino rosso del tal fondo o del tal podere* », oppure « *Vino nero con tanti gradi* », oppure semplicemente « *Vino di Romagna* ».

L'etimologia del nome, dicevamo, è rivelata dalla leggenda che ha però fondamenta molto valide.

Sant'Arcangelo di Romagna, decorata da Leone XII del titolo di città, era, come lo è tuttora, sopra erto e dilettevole colle, denominato « *Collis Jovis* ».

I frati cappuccini avevano lì convento e terra; varie colture, e tre queste la vite, erano anche un parziale sostentamento dei monaci. Si dice che il vitigno del « Sangiovese » fu portato dal sud da un oscuro confratello barese che ivi lo trapiantò coltivandolo a strascico. In una sacra ricorrenza del convento, ci fu un lauto banchetto du-

rante il quale venne servito il vino dei monaci. Ad un illustre ospite che, come altri convitati, elogiò il vino venne spontaneo di chiederne il nome. Al ché i frati rimasero un po' imbarazzati poiché il vino era privo di

## Sanguis Jovis

nome. Un monaco di lettere, per rompere l'indugio, conio quello di « *Sanguis Jovis* ». A tutti, ivi compreso l'illustre forestiere, parve una felicissima improvvisazione, poiché l'elogiato net-

coadiuvato anche dai figli, produsse il « Sangiovese » che diede fama a Lui ed alla terra di Romagna. Da Milano a Parigi, da Londra a Copenhagen, vennero ad Isaia attestati di plauso con decorazioni e medaglie. Ora, anche inconsapevolmente, i migliori « Sangiovesi », ricalcano quello del santarcangelo.

## La paternità

Si può ben dire quindi che il « Sangiovese » fu figlio di nome e di fatto di Sant'Arcangelo di Romagna.

Ora, ottimi vini sangiovesi vengono prodotti dalla valle del Marecchia a quella del Lamone in versioni classiche, leggermente abboccate ed anche frizzanti; non è più necessario — anzi è sconsigliabile — ricorrere a tagli con vini del sud, poiché la viticoltura è alquanto progredita e la Romagna ha sufficiente gamma di vitigni.

In ogni modo a Sant'Arcangelo di Romagna e circondario, ancor oggi, in qualche cantina si può gustare del « Sangiovese » come volle Isaia.

Sangiovese ricco del sole di Romagna e invigorito di brezza salmastra. Sangiovese, come dicemmo prima, asciutto, piacevolissimo al palato e con l'inconfondibile sfondo amarognolo: degno della migliore tradizione!

A. C.

Circa la leggenda che si può dire? Che la si può aiutare ricordando che le prime notizie sul vitigno datano dal 1600 (vedi trattato del Soderini) e che — come è riportato su « *La Romagna dei vini* » — già nel '700 si parlava spesso di Sangiovese in occasioni importanti — le composizioni poetiche in occasioni di nozze — il che denota che il vino aveva già raggiunto un suo ben definito livello di valori. ... e questo potrebbe essere stato grazie ai frati cappuccini di Santarcangelo!

A. D.

Egregio signor Direttore,

L'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli per decreto presidenziale, come a Lei senz'altro noto, dopo controlli ed esami ai mosti prodotti in Romagna, fregia di una speciale fascietta le bottiglie delle nostre migliori cantine.

L'iniziativa, ora tramutata in legge in forza del suddetto decreto, è lodevole sotto ogni punto di vista perché garantisce il consumatore sulla originalità e sulla genuinità del vino.

Sulla fascietta appare, nel centro l'effigie del « Passatore » (barbuto); a sinistra, sul bordo, c'è un grappolo d'uva con sovrapposto un gallo.

Il « Passatore », Pascoli inconsapevole, è divenuto l'emblema e forse la sintesi di una Romagna ormai tramontata, fosca, originalissima e bizzarra; e tale tema è riproposto in maniera divertente dall'Ente Vini sulla fascietta delle nostre bottiglie.

Non chiediamo quindi all'Ente Tutela Vini di trovare un'altra sigla: Stefano Pelloni è ancora un po' nel sangue di tutti noi e la sua barba non ci dispiace; soprattutto su una buona bottiglia!

Tramite « *Tuttosantarcangelo* » preghiamo però al « Passatore cortese » di abbassare un momento il suo trombone e di riconoscere da onesto bandito che le origini del « Sangiovese » sono « santarcangiolesissime », come attesta la storia che qui, egregio Direttore, alleghiamo.

Ai santarcangiolesi senz'altro farà piacere. A tutti gli altri romagnoli — speriamo — non dispiacerà perché se Stefano, romagnolissimo, nacque a Forlimpopoli, anche il « Sangiovese » da qualche parte doveva nascere; e nacque, anche lui, romagnolissimo, a Santarcangelo.

Con i migliori saluti.

ANDREA COSTA

tare che il *Colle di Giove* produceva era degno di tal nome. Da « *Sanguis Jovis* » sortì la dizione « *Sangue di Giove* », che, tramite una naturale contrazione, divenne e rimase « Sangiovese ».

Isaia, dopo anni di intenso lavoro,

**RAGAZZINI**

OFFICINA MECCANICA

**POMPE ENOLOGICHE**

le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani, 7  
Telefono 22 824

rizzante che lo rende meno gradevole, potrebbe invece essere scelto come elemento di base per l'auspicato Bianco di Romagna.

Circa il vitigno *Angela Bolognese* — dal Soderini descritto già nel « Trattato della coltivazione delle viti », edito a Firenze nel 1600 — a duplice attitudine, da mensa e da vino, importato dal conte Pasolini Dall'Onda nell'azienda di Montericco di Imola nella seconda metà dell'Ottocento, il cui prodotto matura verso la fine di settembre, non si ritiene di auspicarne una ulteriore diffusione, nonostante che il vino che si produce sia non molto alcoolico e gradevole. Infatti, pur essendo un vitigno a duplice attitudine, la destinazione della sua produzione da mensa è la più qualificante e nelle nostre zone è a tutti ormai noto che le uve da tavola non hanno più alcun avvenire.

Tra i vitigni minori di uve bianche è possibile annoverare, oltre al Bianchino e all'Angela Bolognese, il *Pinot Bianco*, il *Riesling italico*, il *Sauvignon*, il *Tocai friulano*, i quali, seppure coltivati in modo sporadico in Romagna, danno, localizzati in ambienti pedoclimatici idonei, prodotti di qualità, che nulla hanno da invidiare a quelli originati da colture che vengono praticate su vasta scala. Questi vitigni, però, essendo largamente coltivati e ambientati in altre regioni del nostro Paese, non possono considerarsi tipici della viticoltura romagnola, nel quadro di quella legislazione vincolativa che incentiva, in certi ambienti, e solo in quelli, alcuni vitigni piuttosto che altri: comunque riassumendo si può dire che, per gli auspicati Bianchi di Romagna, il Trebbiano, nelle sue partite di minore pregio, ed il Bianchino possono rappresentare una valida base di produzione.

Un vitigno non considerato nella sopramenzionata ampelografia dei vitigni romagnoli, ma che potrebbe avere una maggiore diffusione, essendo il suo prodotto conosciuto ed affermato nella vicina Repubblica del Titano, è il *Moscato Bianco*. Un tempo nella Repubblica di S. Marino si coltivava il Moscato di Terracina, che è stato poi abbandonato per la sua eccessiva sensibilità al Mal Bianco; attualmente si coltiva il Moscato di Canelli introdotto recentemente (1959). Esempi di collocazione di questi vitigni si hanno abbastanza frequentemente: anche nella zona di Dozza Imolese nel podere Gardengo del nostro caro dott. Neri, esiste una coltura specializzata allevata a Sylvoz, la cui produzione vinicola è veramente di pregio e meritevole di attenta considerazione.

La coltivazione del *Moscato di Romagna* pur essendo limitata, frazionata e variamente localizzata,

è nota fino dalla metà del secolo scorso: nel Dizionario di Agricoltura edito nel 1893, il Giuliotti auspica addirittura una unione tra il Moscato e il Trebbiano bianco per ottenere vini robusti. Il Rovasenda, classificatore e profondo conoscitore dei vari tipi di Moscato, nel « Saggio di una ampelografia universale » del 1877, giungeva alla conclusione che dei moscati provenienti dal Piemonte, dalla Lombardia, dalla Toscana, dalla Romagna, Marche, Sicilia, Sardegna, tutti potevano essere ricondotti ad unico tipo, il *Moscato Bianco*. « Ho potuto convincermi — testualmente scriveva nel Saggio — che in generale una sola è la qualità che si coltiva per la confezione dei vini bianchi: il Moscato ». Lo stesso Molon elenca quasi un centinaio di sinonimi che si differenziano non tanto dal punto di vista ampelografico, quanto dalle ubicazioni delle colture: Moscato di Canelli, di Noto, di Trani, di Tempio.

Il Moscato è un vitigno molto esigente per quanto riguarda il terreno; in ambienti pedologici non rispondenti il prodotto che si ottiene lascia a desiderare e quindi una sua diffusione indiscriminata non è certamente consigliabile nella zona romagnola; ma in terreni ben esposti, di medio impasto, tendenti all'argilloso, profondi e anche calcarei, potrebbe coltivarli con risultati soddisfacenti, purché lo si potesse anche opportunamente e lo si difenda con molta cura dagli attacchi di oidio.

\* \* \*

Non poteva, né voleva, questa breve nota scoprire o completare alcunché: sottolineando però alcuni aspetti di una viticoltura, a torto ritenuta minore, si è inteso non soltanto corrispondere ad un cortese invito del nostro Primo Tribuno, ma anche ricordare come si possa in molti modi valorizzare la produzione vitivinicola romagnola, la cui importanza non è solo limitata ai confini di questa terra, ma raggiunge ormai ogni angolo del nostro Paese.

Come il Pelizzari volgeva nel suo poemetto « La vigna » la sua attenzione

... alla pianta gentil sacra a Lieo  
onor d'Italia, a cui d'Oenotria  
un tempo il nome aggiunse ... ,

così possiamo auspicare noi che anche i viticoltori romagnoli sentano sempre di più il valore che posseggono nelle loro meravigliose vigne e si impegnino a battersi ognor di più perché tutto il mondo scopra e si goda questi loro tesori.

# La Cantina Sperimentale di Tebano

di LINO CELOTTI

*Nel clima di « riscossa » che distingue le cose del vino in Romagna è providenziale l'innesto « illuminato » — come ebbe a dire il tribuno Umberto Pallotta — del Comune di Faenza, che dopo aver dato ogni più ampia collaborazione per l'attuazione della sperimentazione clonale sotto la guida del tribuno Enrico Baldini, si appresta ora ad una realizzazione che si dimostrerà fondamentale per la economia vinicola romagnola.*

a. d.

Ho il piacere di informare il Tribunale su una importante realizzazione che sta per essere attuata.

A cura della Amministrazione Comunale di Faenza sorgerà nella azienda agricola del Comune stesso in Tebano una CANTINA SPERIMENTALE per la lavorazione ed ogni trattamento utile ai nostri vini, i bianchi in particolare.

È un problema che preoccupa tutti i romagnoli quello del trattamento dei nostri vini. La rapida evoluzione di gusti, la tecnologia avanzatissima di altre grandi regioni vinicole, l'espandersi di mercati di consumo, tutto rende di estrema urgenza affrontare un problema che non è retorica definire assillante.

L'idea di questa Cantina sperimentale, che dovrà lavorare piccole partite, 200-400 quintali, è merito di un tribuno: il prof. Umberto Pallotta che oggi, per impegni universitari, non può essere qui con noi.

Il prof. Pallotta, accettando l'invito rivoltogli dall'Ente Tutela Vini Romagnoli, ha già in corso una sperimentazione presso diverse cantine associate all'Ente stesso ma si è riconosciuto che un lavoro di piena efficacia si sarebbe potuto svolgere solo se si fosse potuto disporre di un centro perfettamente organizzato

e con l'ausilio di personale in grado di svolgere compiutamente tutte le diverse, difficili operazioni sotto la direzione la più qualificata.

Prospettata la questione alla Amministrazione faentina, la Giunta Comunale l'ha fatta immediatamente propria e, d'accordo con il prof. Pallotta che ha accettato di sovrintendere al nuovo centro sperimentale, ha disposto per l'inizio dei lavori che dovranno consentire l'entrata in funzione della cantina sin dalla prossima vendemmia 1968.

Si diceva di un problema dei bianchi: il Consiglio Nazionale delle Ricerche ha nominato appositamente, data la gravità del problema, una apposita Commissione per studiare ed eliminare il fenomeno della ossidazione dei vini italiani: quelli romagnoli sono indubbiamente fra quelli nei quali questo negativo fatto si riscontra più che in altri. Il prof. Pallotta è stato chiamato a far parte anche della detta Commissione nazionale e potrà quindi dare il più qualificato e valido apporto per il quale ritengo gli sia dovuto da tutti un sentito ringraziamento.

Sono tempi di viva, proficua collaborazione quelli attuali in Romagna per quanto riguarda la vitivinicoltura: infatti grazie alle intese

perfette in atto, si sta effettuando la sperimentazione clonale d'intesa con l'Università di Bologna e per essa il prof. Baldini, nostro Tribuno.

Il prof. Goidanich, sempre del nostro Tribunale, ha proposto un centro permanente di studi che sta avviandosi a realizzazione, l'Ente Tutela Vini Romagnoli è esso pure frutto di questa ventata benefica di accordi fra galantuomini.

Ma quello che più ha qualificato questa collaborazione è l'intervento delle cantine sociali che, tramite il tribuno Bagattoni ed altri importanti dirigenti certamente molto degni di essere qui con noi, e cioè Mita, Flamigni, Dall'Osso, Calbi, Emiliani, Gimelli, Baccherini, hanno rivendicato l'onore di poter affiancare il Comune di Faenza in questa sua decisione di impianto della Cantina sperimentale, dimostrando così quanto la cooperazione, sia in grado di contribuire per il benessere di una terra.

Quale componente della Giunta Comunale di Faenza sono orgoglioso che il mio Comune abbia saputo interpretare con indubbia sensibilità e tempestività i problemi vitivinicoli del momento e provvedere in conseguenza per il bene della economia romagnola.

Il 25 maggio

# IL TRIBUNATO A BRISIGHELLA

La V tornata è stata svolta in collaborazione con il Lyons Club di Faenza e Lugo - Centratì argomenti basilari.

La decisione del Tribunale dei vini di Romagna di effettuare almeno 4 tornate all'anno ha indotto il Praesidium ad accettare il gradito invito dei Lyons club di Faenza e Lugo che con una riunione comune hanno inteso portare il loro contributo alla « grande causa » dei vini di qualità romagnoli.

Sugli argomenti trattati nella tornata sarà detto ampiamente nel prossimo numero.

Erano presenti i tribuni:

Guido Nozzoli, Bruna Solieri Bondi, Andrea Emiliani, Lorenzo Graziani, Piero Zama, Rino Alessi, Walter Vichi, Nello Spada;

Romeo Bagattoni, Umberto Pallotta, Vittorio Stagni, Danilo Bellei, Lino Celotti, Riccardo Pinotti, Mario Neri, Aldo Becca, Lionello Casali, Aldo Pagani, Marcello Caminiti, Roberto Bucci; Alteo Dolcini.

Sono stati « incaparellati » per la II corte: Marcello Caminiti e Aldo Pagani.



Il prof. Gian Gualberto Archi è stato « incaparellato » tribuno della corte d'onore nel corso della tornata svoltasi a Bertinoro il 7 aprile scorso.

## FILATELIA

Il Tribunale dei vini di Romagna è entrato in filatelia con tanto di « cartolina e busta primo giorno » ed annullo speciale.

A cura del Circolo filatelico del Dopolavoro P.T. di Faenza, che ha organizzato la sua prima Mostra Nazionale, straordinaria per proprietà di presentazione e ricchezza di cose esposte, è stato emesso uno speciale titolo « in onore del Tribunale dei vini di Romagna ».

Si è utili alle cose di Romagna anche con queste simpatiche — ed intelligenti — iniziative.

### Vino del Tribuno 1967

## GLI ALTRI FINALISTI

Ogni gara vuole un primo, anche quando sul filo del traguardo un niente distingue il primo dal secondo o dal terzo.

È il caso anche della proclamazione del vino del Tribuno 1967.

I secondi e terzi classificati sono stati:

#### SANGIOVESE DI ROMAGNA

- 2 - Hl. 85 - prodotto da CANTINA SOCIALE COOP. FAENZA
- 3 - » 180 - » » Az. Agr. SPALLETTI - SAVIGNANO

#### ALBANA DI ROMAGNA - Secco

- 2 - Hl. 100 - prodotto da VALLUNGA F.LLI - MARZENO
- 3 - » 100 - » » PEZZI MARIO, Fatt. PARADISO - BERTINORO

#### ALBANA DI ROMAGNA - Amabile

- 2 - Hl. 106 - prodotto da Cantine ZANZI - FAENZA
- 3 - » 85 - » » Az. Agr. PASOLINI - IMOLA

#### TREBBIANO DI ROMAGNA

- 2 - Hl. 300 - prodotto da CANT. SOC. VALCONCA - MORCIANO
- 3 - » 48 - » » CANT. SOC. FAENZA

Essere entrati nelle « finali » per un riconoscimento tanto prestigioso quale quello attribuito dal Tribunale dei Vini di Romagna significa aver prodotto vini di qualità assolutamente di rilievo.

La « Mercuriale », mentre porge i vivi rallegramenti alle cantine produttrici, ne indica a tutte lettere i nomi agli intenditori perché sappiano dov'è « la roba buona » e facciano presto a prendere contatto per non rimanere senza.

## LA PRIMA SESSIONE

## SULLE ETICHETTE

## Alcune importanti precisazioni - Dove è imbottigliato? Da chi?

Dicono che la denominazione sia sempre molto importante.

L'altro giorno c'è stato lo scontro fra due autocarri della ditta di Riolo Terme, uno di cui era caricato nel fosso centinaia di litri di zucchero.

Dove andavano a finire?

Era diretto verso il lago su di là.

E cosa ci faceva sulla strada di Riolo Terme?

Le balene passano indisturbate ma i pesciolini restano nella rete.

Ecco perché vi diamo alcune notizie che riguardano le etichette sulle quali si attaccano tutti, a proposito e non.

**“Vino”: si deve mettere?**

Ha scritto l'Istituto Italiano per il Commercio con l'Estero ad una cantina:

... In proposito Vi facciamo presente che, per i vini a denominazione di origine controllata « Albana di Romagna » e « Sangiovese di Romagna », ai sensi dell'art. 16 del D. P. R. 12-7-1963, n. 930, è necessario riportare immediatamente sotto la denominazione del vino la frase « denominazione di origine controllata » (e non « a denominazione di origine controllata », come indicato nelle suddette etichette).

La parola « uve », pertanto, deve essere omessa ed è superfluo che la stessa venga riportata in un'altra parte dell'etichetta, dato che già figura nella frase « Italian Light and white wine » o altri similari...

È chiaro che non si vuole la « a », non chiaro invece che debba essere omessa la parola « uve » perché non lo vuole la « 930 » perché figura già in altra frase.

C'è da scommettere che — se tale pensiero dell'I.C.E. verrà opportunamente ripreso nei circolari ministeriali — chissà quante forme verbali elevano « i cacciatori » a « cacciatori ».

**Registro di D. O. C.**

Dice un chiarimento ministeriale:

... Si ritiene opportuno ricordare — come già disposto con circolare n. 917 del 23 dicembre 1965 — che nella colonna « annotazioni » del registro di carico e scarico va riportata la indicazione della attività denominazione di origine, e, in caso di giustificazione dell'importazione della stessa, la relativa documentazione (ricevuta del-

le denunce di produzione delle uve, bollette di accompagnamento, ecc.). Al fine di accertare la rispondenza dei dati contenuti nelle bollette di accompagnamento dei vini in discorso, sia a quelli risultanti dalle relative denunce di produzione, che alle scritture contenute, nei registri di carico e scarico, gli Uffici comunali delle imposte di consumo devono indicare, in dette bollette, oltre a tutte le altre indicazioni previste dall'art. 35 del D. P. R. 12 febbraio 1965, n. 162, la denominazione di origine controllata...

Si consiglia, anche, di tenere un apposito registro nel quale svolgere le sole operazioni del d.o.c.

**Imbottigliamento: dove?**

Alcuni chiarimenti:

... Premesso che per « zona di origine » deve intendersi quella delimitata per la produzione delle uve e che per produttore di vini diversi da quelli speciali (spumanti, liquorosi e mistelle) si intende colui che trasforma le uve proprie e di terzi in mosto o in vino, il Ministero ritiene che:

— la dicitura « vino imbottigliato dal produttore all'origine » riguarda il prodotto ottenuto con uve raccolte e vinificate dal produttore nella zona delimitata per la produzione delle uve e che ivi sia stato imbottigliato dal produttore medesimo.

Ne consegue che per il prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate nella zona delimitata per la produzione delle uve, ma che venga imbottigliato

nell'interno della zona medesima non dal produttore ma da terzi la dicitura sarà, invece, « vino imbottigliato nella zona di origine »;

— la dicitura « vino imbottigliato nella zona di produzione » riguarda, invece, il prodotto ottenuto con uve raccolte nella zona delimitata per la produzione delle uve, ma vinificate, fuori di essa, entro i limiti territoriali previsti dal disciplinare per la vinificazione e che ivi sia stato imbottigliato dal produttore o da terzi. Tale dicitura riguarda anche il vino ottenuto nella zona di origine ma che sia stato imbottigliato nella zona di vinificazione.

Resta inteso che le diciture di cui sopra hanno carattere esemplificativo, nel senso che le stesse — con eventuali riferimenti più specifici, purché veritieri — possono essere sostituite da altre equipollenti, come, ad esempio, nel caso del produttore che imbottiglia lui stesso il prodotto: « vino prodotto ed imbottigliato dal viticoltore all'origine nella propria vigna, azienda, tenuta, fattoria, cantina, ecc. ».

— Negli altri casi, ossia per il prodotto imbottigliato fuori della zona di produzione delle uve e di vinificazione delle stesse, saranno indicati almeno il luogo dove l'imbottigliamento è stato effettuato ed il nome dell'imbottigliatore agli effetti dell'articolo 16 in discorso - lettera c) ...

In neretto abbiamo indicato le diciture essenziali.

Specie l'ultima — in Romagna sono molti i piccoli imbottigliatori — dovrebbe figurare in etichetta come giusto blasone.

Nel salutare la partecipazione romagnola alla FIERA DI BOLOGNA la « Mercuriale » diceva, nel numero scorso, che la Romagna si appresta a conquistare il capoluogo della regione sorella.

Non è soltanto un modo di dire. La maggioranza — ed i migliori — dei ristoranti bolognesi hanno vini romagnoli col marchio dell'Ente Vini, i più pregiati cioè. CESARI in prima linea.

Questo è reso possibile per tutto quanto i romagnoli stanno facendo per il lancio dei loro vini non ultima la assoluta dignità ed intelligenza dello stand che anche quest'anno è stato organizzato in fiera.

La partecipazione vinicola romagnola di quest'anno è veramente di eccezione ed è doveroso un sentito ringraziamento — ed i vivi complimenti — per quello che l'Ente Vini ed i suoi esperti fanno per la battaglia ingaggiata dalla economia romagnola.

La « Caccia al Passatore »

# GIUDIZI E PROPOSTE

Da una lettera si ricavano osservazioni molto interessanti sulla «caccia», ma soprattutto su altre cose importanti.

Ho partecipato alla « Caccia al Passatore » col N. 107 di gara con scarsa fortuna dal lato classifica, con immenso divertimento invece per la scampagnata fra i colli romagnoli, alcuni dei quali non mi erano più familiari da oltre trent'anni. Un bagno quindi nei passati ricordi... Questa « Caccia al Passatore » ha molti spunti organizzativi buoni, ci permette veramente di conoscere, finalmente, dove si può acquistare del buon vino, controllare se questi produttori hanno vigneti propri, cantine, ecc. e farci una positiva idea della realtà attuale che è questa: la Romagna possiede tre grandi vini, Albana, Sangiovese, Trebbiano, non secondi a nessuno in Italia.

Si tratta di fare conoscere questi vini nel modo più idoneo e qui inizia la parte difficile, perché l'Albana bevuta sul posto è una sorsata di gioia per il palato, trasportata e bevuta a cinquecento chilometri muta. Ho fatto una prova. Delle 19 bottiglie collezionate con la caccia del 7 aprile, ho scelto 6 bottiglie da sturare per le ferie pasquali a Capri. Le ho quindi sottoposte ad un viaggio di seicento chilometri di auto, ad un'ora e mezzo di vaporetto in mare, poi ho iniziato le merende, i pasti, gli spuntini, annaffiati con vino nostrano. Questi i risultati:

## La prova

**ALBANA di Pasolini Dall'Onda - Montecicco d'Imola:** si presentava leggermente annebbiata. Gusto ottimo. Apprezzata da tutti.

**ALBANA della P.A.F. di Faenza:** sull'etichetta si premetteva che il vino poteva presentare residui di deposito, perché non filtrato. Il vino è risultato del suo colore originale, corposo, limpido, gradazione alta.

**ALBANA di Madonna - Bertinoro:** gusto perfetto, amabile delicata, leggermente intorbidita, appena scolorita.

*Ricevo la pregiata Vostrata datata 12 u.s. e Vi ringrazio per le Vostre delucidazioni, facendoVi da parte mia le congratulazioni per questa « Caccia » particolarmente riuscita. Sarei lieto partecipare ad un'altra Edizione della « Caccia al Passatore », sperando riportare un piazzamento più onorevole.*

Bologna.

ANDREA AVANZOLINI

**SANGIOVESE di .....:** acquistato durante la caccia a L. 500 la bottiglia. Ha perso il colore naturale, tendenza al violetto, non presenta il sapore da vitigno predappiese.

**SANGIOVESE dei C.ti Spalletti - Savignano:** prelibato, colore naturale, abboccato, pienezza di corpo, resistente al caldo.

**SANGIOVESE di .....:** senza fascetta di D.O.C., senza gradazione dichiarata in etichetta (!), ha mutato senz'altro il colore originale. Ha perduto il caratteristico sapore del Sangiovese dei colli predappiesi. Se non consumato subito, la rimanenza perde ancora di nerbo, e gusto.

### I ristoranti nei quali è stato trovato più vino col marchio

ELVINO - Castelbolognese  
CASALI - Cesena  
Hotel ROMAGNA - Castelbolognese  
Locanda FRA ALBERICO - Oriolo  
LE CAMINATE - Predappio  
OLIMPIA - Imola  
MORO - Faenza  
AL CORSO - Forlì.

Concludendo: non tutti i vini qualificati danno col trasporto la stessa resa. Questo è un difetto però anche di alcuni vini francesi e dell'Istria. Il Moscato rosa di Parenzo (ormai scomparso) bevuto sul posto era nettare impareggiabile, bevuto soltanto a Trieste già mutava divenendo più sciocco. Il problema da affrontare dopo la cernita dei vigneti, delle confezioni, dei controlli, sarà quello dei tappi e del periodo idoneo per rifornire i grossisti. Mi spiego, ritengo che dovendo spedire partite di vini nostrani nel meridione, sia bene farlo nei mesi freschi e con certo anticipo, in modo che il vino dopo il trasporto possa fruire di cantina fresca per un certo periodo. Di qui la cernita di rappresentanti che non vendano per la provvigione e basta, ma che si adoperino affinché il prodotto acquistato possa essere gustato nella sua pienezza di gusto, colore, gradazione. Non è facile.

## Una proposta

Circa la « Caccia al Passatore » mi riservo di inviare non poche proposte di modifiche per rendere più divertente, meno maratona, e meno pesante

la parte qui in un prossimo futuro... Bisogna valorizzare più locali tipici vecchi che dar lustro ai baracconi tipo .....gril. Perché non create una « LOCANDA DEL PASSATORE » nei pressi dell'uscita dell'Autostrada a Faenza o Cesena, rusticissima, ove si possa mangiare solo cibi vecchi d'una volta e bere solo vino D.O.C.? Menù: Ravanellini, cipolline, sedano a pinzimonio - Tagliatelle matte, sbublot, manfrigul, riso e piselli, trippa coi fagioli borlotti - Salsiccia ai ferri, uova con pancetta, frittata di cipolla, spezzatino d'agnello con le uova, prosciutto a fette grosse in graticola — Lattuga rossa con la ruta e l'aglio e tanto Sangiovese! Niente lusso, panche, tavoli rustici, pulizia, belle ragazze a servire, niente conto da pagare, ma il Passatore col trombone che esige alla voce il pagamento e caccia i soldi nella bisaccia.

## spari a salve!

Quando giungono comitive, un bandito spara a salve in aria un colpo o due a seconda delle macchine che giungono, per avvertire le cuoche « cl'ariva dla zent ».

Tornando alla caccia: il migliore allestimento, quello di Spalletti di Savignano: una piadina, un salame, un Sangiovese... da restare sul posto un anno.

MARIO BERDONINI

### La migliore confezioni da regalo (esposte alla mostra di Faenza)

BROCCHI GRAZIANI  
SPALLETTI  
EMILIANI  
BACCHINI  
CASALI  
Tenuta AMALIA  
CELLI  
ZANZI  
Cant. Soc. FORLÌ  
» » FAENZA  
» » RONCO.

Da questa lettera sono stati tolti soltanto alcuni nomi quando il giudizio era un po', ma giustamente, duro.

Per il resto è tal quale è arrivata all'Ente Vini.

Si può desumere quanta carica di entusiasmo e passione vi sia e quanto desiderio di collaborare con i galantuomini per il rilancio dei nostri grandi vini.

## Lettere alla MERCURIALE

## TENUTA AMALIA

Ho visto alla Fiera di Milano, alla mostra di Faenza le confezioni della Tenuta Amalia di Villa Verucchio e mi ha piacevolmente interessato l'accuratezza delle confezioni.

In particolare ho apprezzato le bottiglie piccole, credo da 0,34 col marchio, che mancavano alla Romagna e che erano un grave svantaggio per la introduzione nei ristoranti.

Le mie congratulazioni alle cantine della Tenuta Amalia che onorano la produzione di pregio romagnola.

Bologna.

VITO FARNETI

Le confezioni della Tenuta Amalia del commendator Savazzi si distinguono non solo per la qualità ma anche per la presentazione.

Molto apprezzata, effettivamente, la confezione in bottiglia piccola che avrà un indubbio successo nei ristoranti di tono.

Molto belle, anche, le confezioni da regalo che sono da raccomandare a chi vuol fare bella figura con vini « alla moda » quali stanno diventando i romagnoli a d.o.c.

## DA MILANO

Ho ricevuto i primi cartoni di vini tipici romagnoli, che, come ogni anno, acquisto durante l'esposizione della Fiera Campionaria.

Sono soddisfatto della qualità, inoltre sento il dovere di aggiungere l'espressione di tutto il mio apprezzamento per la confezione, che è notevolmente migliorata, in confronto ai nostri primi incontri di alcuni anni or sono.

L'adeguata presentazione del prodotto assume notevole importanza, non solamente nei pubblici locali, ma principalmente nelle riunioni conviviali private.

È proprio in tali circostanze, che l'anfitrione onora l'ospite con le maggiori ricercatezze, anche estetiche.

Mi rallegro, quindi, per il meritato successo, e porgo gli auguri migliori per nuove affermazioni.

La ringrazio per l'interessante pubblicazione, che leggo con vivo compiacimento, e Le porgo i più cordiali saluti.

Milano.

Cav. Prof. MICHELE MAZZONI  
Dottore commercialista

Penso che questi riconoscimenti qualificati faranno piacere a tutte le ditte che hanno partecipato alla Fiera di Milano ed all'Ente Vini.

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

## I nomi?

...e per dirvi della mia sorpresa per trovarmi spesso in locali che vorrebbero essere considerati di classe e che non tengono i migliori vini della loro zona.

Non faccio nomi, ma potrei dirLe una lista di ristoranti che i vini col marchio delle migliori cantine della loro zona non sanno nemmeno cosa siano.

Perché non sentono l'orgoglio di poter servire, specie ai forestieri, il meglio della loro terra?

Rinimi.

(lettera firmata)

Perché non ha fatto i nomi? Li avremmo pubblicati. È così forte la smania di pubblicità che molti sono disposti ad accettarla anche se negativa!

Per un ristorante che si rispetti, in ogni caso, non avere ALMENO 4 o 5 tipi di vino delle migliori cantine della sua regione è veramente dimostrazione che la Romagna, come ospitalità e tecnica alberghiera, è veramente giù.

## IN FIERA

Rientrato in sede dalla Fiera di Milano sento il dovere di ringraziarLa per la gentilezza usatami nel presentarmi al sig. Celli di Bertinoro e l'appoggio morale per raccomandarmi ad affidarmi la rappresentanza della sua Spett. Casa...

San Remo.

MARIO CASSANI

Da quello che ci è stato riferito, anche quest'anno le cose alla Fiera di Milano sono andate bene per i romagnoli.

Interessamento vivissimo, richiesta di campionature, prospettive di affari su piccola e grande scala.

Gli Associati all'Ente Vini che erano presenti allo stand del loro Ente hanno fatto affari d'oro.

**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)**

## ALSAZIA

Dalla esperienza avuta dal recente viaggio in Alsazia, ritengo doveroso esprimere il mio ringraziamento a quanti hanno collaborato per la realizzazione di questa seconda visita di tre giorni in terra di Francia.

Per l'intensità delle visite a stabilimenti vinicoli e a zone viticole nonché per la molteplicità di contatti con operatori e personalità di categoria, infine per l'impostazione di cordialità e serietà prego codesto Ente accettare il mio modesto consenso, quale espressione di stima per chi si tanto e bene si sono adoprati, con l'augurio e la speranza che questi contatti profiqui abbiano a moltiplicarsi.

S. Agata.

GUSTAVO EMILIANI

## ...IL CULTO

Egregio Direttore,

ho ricevuto la pregevole pubblicazione « La Romagna dei vini » colla Sua dedica personale, cosa che mi ha fatto particolarmente piacere. Unitamente al mio « grazie » cordiale, Vi dico un sincero « bravi »: la « Romagna dei vini » è un'opera veramente interessante e completa, che io ho letto « di un fiato ». Con essa siete pienamente riusciti nel Vs. intento: vale a dire a destare una viva simpatia per i vini di una zona d'Italia, che io purtroppo conosco solo di sfuggita.

Ho ricevuto anche il Vs. « Mercuriale »: molto interessante. Mi auguro di poterlo ricevere anche in avvenire.

Proseguite nella Vs. azione, sono certo che siete sulla strada giusta.

Io vivo in un paese in cui la produzione di vini (confrontata coll'Italia) è minima, ma dove il « culto » del vino (specialmente sulle rive del Reno) è quanto mai vivo.

Non vi è nulla di più bello, di più piacevole da noi dell'offrire all'ospite gradito un bicchiere di vino o di trascorrere una serata in famiglia gustando un « goccio » di quello buono.

Mi auguro che questo « culto » si diffonda in Italia sempre di più.

Vi prego di considerarmi Vs. appassionato ammiratore.

Rinnovo il mio ringraziamento e Le mando il mio saluto più cordiale.

Wiesbaden Biebrich.

Dr. ERNESTO MAJOCCHI

All'Ente Tutela Vini Tipici  
Romagnoli Faenza

Sono spiacente non poter essere presente sabato 20 p.v. al « Tinazzi di Smembar » per precedente impegno. Vi prego voler consegnare il premio assegnatomi a qualcuno di Cesena presente alla manifestazione. È stata, quella della Caccia, una bella e simpatica trovata da ripetere. Auguro il più vivo successo avvenire a questa iniziativa. Saluti e grazie.

Cesena. Dott. CARLO MAZZOTTI