

L'Ente Vini ha deciso per la

GARANTITA!

Il massimo riconoscimento di legge richiesto per i due maggiori vini romagnoli.

I grandi fatti devono essere detti in poche parole.

La regola deve valere anche per la deliberazione di Consiglio dell'Ente Tutela Vini Romagnoli che ha deciso, all'unanimità, di iniziare le pratiche per ottenere il riconoscimento della « **denominazione di origine controllata e GARANTITA** » per il Sangiovese di Romagna e l'Albana di Romagna.

Cosa significa « **controllata e GARANTITA** »? Che, se la richiesta verrà accolta dal Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini e condivisa dal Ministero dell'Agricoltura, il Presidente della Repubblica

emetterà un decreto che sarà l'equivalente della LAUREA, l'attestazione accademica del massimo titolo conseguibile.

Significa altre cose, naturalmente, prima fra tutte controlli più severi, obblighi maggiori, ma bilanciate dalla possibilità di essere noti a tutto il mondo e porsi al di sopra di tutti ed a fianco dei grandi vini italiani che già hanno chiesto consimile riconoscimento: il Chianti e l'Asti Spumante.

Auguri per questa ulteriore affermazione, Vini di Romagna, sante creature della nostra santa Terra.

Alteo Dolcini

ROMAGNA

8-9 maggio

Il IX convegno degli « AMICI DEL VINO D'ITALIA » aperto a Forlì — che ha interessato tutta la Romagna da Bertinoro, Cesena, Faenza, Dozza e Rimini — ha consentito ai romagnoli di « mostrare le carte », far vedere alle persone più qualificate il loro buon diritto a far parte del ristretto club delle grandi regioni vinicole italiane.

Ci sono riusciti pienamente.

Sul convegno, sulla magnifica organizzazione della Camera di Commercio di Forlì e Asti, sulla collaborazione dell'Ente Vini e degli altri organismi romagnoli la « Mercuriale » dirà ampiamente nel prossimo numero.

LE QUOTAZIONI

Milano, Digione, Modena, Bologna, Padova: sono le fiere che i romagnoli, attraverso il loro Ente, hanno fatto o stanno facendo in questi mesi.

Per gente che non era mai andata al di là del Pisciatello non c'è male!

Ci sono degli arrivi: l'Associazione degli Amici del Vino d'Italia per il suo convegno annuale.

Una comitiva di belgi sarà qui a fine maggio. Altre richieste di visite in corso.

Quando mai la Romagna aveva destato, come vini, un interesse simile?

Vedrete poi appena verranno aperti i cancelli della selezione clonale, del vivaio e della cantina sperimentale, cose pressoché uniche in Italia!

Cosa significa ciò se non affermazione di un lavoro serio, di un prodotto di pregio, e — naturalmente — relative quotazioni?

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

Prezzi sempre sostenuti sulle L. 210-260 con punte di L. 350 per le zone vocazionali.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

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

TREBBIANO DI ROMAGNA

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

ROSSO ROMAGNA

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

BIANCO ROMAGNA

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

Il « Comune »

Scarsissima la quantità dei rossi. Prezzi in aumento:

bianco

da L. 720-770 al gr. q.le

rosso

da L. 710-780 al gr. q.le.

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



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

Il livello qualitativo, per maggior maturazione del prodotto, sta rapidamente alzandosi.

Ne fa testo il risultato dei controlli del Comitato Tecnico dell'Ente Vini.

Modeste ancora, però, le partite approvate a indicazione di estrema cura nei riconoscimenti.

Ingenti le partite rinviate per affinamenti e ulteriore maturazione.

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Baldrati L. - Lugo . . . HI 1,6

ALBANA DI ROMAGNA - t. amabile

Madonia - Bertinoro . . HI 20 *

(segue a pag. 2)



DALL'ENTE VINI

Argomenti trattati nel Consiglio del 10 aprile

AL MASSIMO GRADINO!: il Consiglio ha deciso di chiedere il decreto che riconosce il Sangiovese di Romagna e l'Albana di Romagna vini a « denominazione di origine controllata e GARANTITA », il massimo attributo previsto dalla nostra legislazione per i grandi vini italiani.

« CONTROLLATA E GARANTITA »: il Consiglio ha preso atto del parere richiesto a tutti i vinificatori romagnoli iscritti all'Ente ed ha deciso all'unanimità di richiedere il detto massimo riconoscimento, così come hanno fatto sino ad ora il Chianti e l'Asti Spumante.

ASSOCIAZIONE VITICOLTORI ROMAGNOLI: viene deciso che i viticoltori associati all'Ente si costituiscano in apposita associazione per svolgere l'importante azione di difesa e propulsione previste dalle disposizioni dello Stato e della Comunità Economica Europea.

AMMISSIONI: Cantina Mecati, commerciante, di Cervia;
Acquaderni Santoli, prod. vinificatore, di Dozza;
Magnani Pietro, commerciante, di Bertinoro
oltre a numerosi produttori non vinificatori.

SOFISTICAZIONI: delegazioni di consiglieri dell'Ente si recheranno dai Sindaci dei maggiori Comuni della Romagna per interessarli in merito alla lotta antisofisticativa e richiedere l'applicazione dell'art. 106 della legge 162 che dà ampi poteri ai Sindaci nei riguardi di quanti hanno violato la legge.

PREZZI « IMPOSSIBILI »: l'offerta di « mosti muti » provenienti dalla Sicilia a prezzi « impossibili » è indice di procedure non chiare. Viene richiamata l'attenzione delle autorità per i dovuti controlli.

CAMERE DI COMMERCIO: per ragguagliare detti organismi sull'attività svolta dall'Ente e sulle prospettive di azione avvenire, i Presidenti delle Camere di Commercio di Forlì, Ravenna e Bologna verranno invitati per una esposizione generale e per concertare la miglior linea di condotta utile a tutto un ampio ed importante settore della nostra economia.

FIASCO TOSCANO: la legge non viene fatta osservare. Sono ancora presenti fiaschi con denominazioni che contrastano decisamente con la legge. Verrà interessato del fatto l'autorità di repressione.

NOME DEI VITIGNI: il Consiglio ha condannato la confusione crescente fra vino a d.o.c. e vino comune non avente alcuna caratteristica del vitigno e prende atto con soddisfazione dell'azione che la direzione ha in approntamento per difendere giudiziariamente e con altri mezzi idonei i grandi vini romagnoli a denominazione di origine.

IL D. O. C.

(seguito da pag. 1)

Bufferli - Dozza . . .	HI	42
Sociale - Forlì . . .	»	103 *
Celli - Bertinoro . . .	»	60

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Calbucci - Mercato S. .	HI	410
Bartolini - Mercato S. .	»	81
Pezzi-Mussolini - Bertin.	»	78
Tamburini - S. Arcangelo	»	32
Totti - Predappio . . .	»	15
Emiliani - S. Agata ('66)	»	50
Pasolini - Imola . . .	»	87

TREBBIANO DI ROMAGNA

Morelli - Villanova . . .	HI	500
Sociale - Forlì . . .	»	589
Brocchi - Savarna . . .	»	200
Palloni - Rimini . . .	»	51
Tamburini - S. Arcangelo	»	16,5
Pasolini - Imola . . .	»	400

(*) con merito.

BIANCO ROMAGNA

Brocchi - Savarna . . . HI 230

ROSSO ROMAGNA

Brocchi - Savarna . . . HI 560

MARCHI

Situazione al 12 maggio 1969

Sensibilissimo l'incremento nella consegna dei marchi alle Cantine associate. « Qualcosa veramente si sta muovendo » e molto in fretta anche. È un segno meraviglioso.

CLASSIFICA GENERALE

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

CANTINE SOCIALI

- 1 - Forlì
- 2 - Federconsorzi - C. Bolognese
- 3 - P.E.M.P.A. - Imola
- 4 - Ronco
- 5 - Faenza
- 6 - Rimini
- 7 - Sasso Morelli
- 8 - P.A.F. - Faenza

PRODUTTORI

- 1 - Tenuta Amalia - Verucchio
- 2 - Spalletti - Savignano
- 3 - Pasolini - Imola
- 4 - Fattoria Paradiso - Bertinoro
- 5 - Madonia - Bertinoro
- 6 - Vallunga - Marzeno
- 7 - Palloni - Rimini
- 8 - Brocchi - Savarna
- 9 - Marabini - C. Bolognese
- 10 - Guarini-Fabri - Bertinoro

COMMERCianti

- 1 - Pantani - Mercato Saraceno
- 2 - Pezzi-Mussolini - Bertinoro
Celli - Bertinoro
Emiliani - S. Agata
- 3 - Vinicola Romagnola - Milano
- 4 - Baldrati L. - Lugo
- 5 - Versari - Civitella
- 6 - Raffaelli - Rimini
- 7 - Bartolini - Mercato Saraceno
- 8 - Braschi - Mercato Saraceno
Venturini - Bertinoro
Tamburini - S. Arcangelo
- 9 - Casali - Cesena



SUL

Una lettera da Forlì

AI PIEMONTESI

La Sociale di Forlì, a nome della Romagna, rivolge un invito
al Piemonte - Il Consiglio dell'Ente Vini per il ricorso alla
Magistratura - Adesioni dal Convegno dei Dottori in Agraria.

- Alle Cantine Sociali del Piemonte.
- Alla Cantina Sociale « Enotria » di Aprilia-Latina.
- Alla Feder. Nazion. Cant. Sociali.

Le invio copia della « Mercuriale Romagna » nella quale a pag. 4 viene dibattuta la difesa dei vini a d.o.c. che prendono nome da vitigno.

La questione è certamente difficile — vedasi anche le interrogazioni di alcuni parlamentari piemontesi di qualche tempo fa — ma lo sarà ancora di più se non prenderemo iniziative.

Gradirei comunque conoscere se Ella condivide la tesi del giornale ed in caso positivo quale proposte ritiene dover avanzare.

Con distinti saluti.

Cant. Soc. Coop. - Forlì
Il Direttore

Il 19 aprile si è svolto a Bologna un convegno di studio organizzato dal-

l'Associazione dei Laureati in Agraria.

Titolo del convegno: « L'agricoltura alla conquista dei suoi mercati ».

Il dott. Alteo Dolcini era stato chiamato a svolgere una comunicazione su « La commercializzazione dei vini di Romagna a denominazione di origine ». Egli ha detto ampiamente quanto i romagnoli hanno fatto per tutelare e valorizzare i loro vini pregiati. Ha rilevato anche, in chiusura del suo intervento, come i romagnoli, i piemontesi (e chiunque abbia vini a d.o.c. con nome di vitigno) siano svantaggiati e danneggiati dal fatto che — erroneamente — si ritiene che si possa continuare ad usare il nome del vitigno per i vini comuni.

Molte autorevoli adesioni ha ottenuto l'informazione che è essenziale per i romagnoli conseguire la piena difesa dei loro vini pregiati specie adesso che stanno chiedendo la denominazione di origine controllata e garantita.

LETTERA

(una delle tante)

Non si deve perdere altro tempo. Occorre agire subito perché i vini romagnoli abbiano la stessa difesa degli altri vini a denominazione di origine.

Stiamo perdendo tempo prezioso.

Il « Chianti » non ha problemi. E' difeso totalmente senza tante storie. Perché non lo deve essere anche per noi? Perché dovremmo impiegare mezzi — che non abbiamo — per ottenere quella valorizzazione che gli altri hanno per niente?

Pietro Facchini - Forlì

Sì, la legge « non » è uguale per tutti. Bisogna rimediare, e presto.

Le offerte dei vini pregiati

« QUATTROSOLDI » IN ROMAGNA

« ... questi vini non hanno ancora avuto quella notorietà che indubbiamente meritano ... ».

DENUNCIATO

il direttore di questo giornale per la lotta impegnata contro la sofisticazione e per la difesa di chi suda ogni giorno per guadagnarsi onestamente da vivere. Per mancanza di spazio non viene pubblicato il seguito del « romanzo » ma il prossimo numero darà ampio spazio a questa guerra che i galantuomini di Romagna devono assolutamente vincere.

... Quando nell'ormai lontano 1963 « Quattrosoldi » svolse una inchiesta sui « vini di spiaggia » il giudizio conclusivo riflesse abbondantemente la generale perplessità degli esperti. Solo il « Sangiovese di Romagna », ricordiamo, fu assolto con formula piena ... vino venduto anche in bottiglioni, senza pretese di confezione e di prezzo.

Da allora la situazione generale è decisamente migliorata. Ed è migliorata anche per lo stesso Sangiovese che oggi si può trovare più opportunamente confezionato e prodotto con più sensibile impegno. Diciamo di più: nella zona tipica è stato creato e opera attivamente un consorzio di produttori, l'Ente Tutela Vini Romagnoli, che esercita e impone un costante e severo

controllo sulla qualità, origine e rispondenza dei vini dei suoi associati.

Sincerus

da « Quattrosoldi » del 2-5-69

L'articolo, molto importante, che accompagna l'offerta del Sangiovese di Romagna di Calbucci di Mercato Saraceno e l'Albana di Romagna di Pezzi di Bertinoro verrà commentato ampiamente nel prossimo numero.



COL

Quelli del Sangiovese a Lione, in Francia, dal

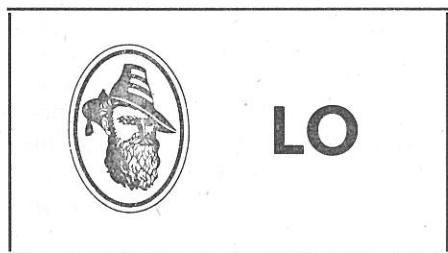
FRATELLO BEAUJOLAIS

Zona come la nostra, come noi un solo vitigno, gusto molto vicino ma 40 volte di più come quantità e ricavi sino a 4 volte maggiori! Vi diciamo del « cru ».

VIAGGIO: magnifico il viaggio aereo. In 2 ore si è a Lione, in 2 ore si è a casa.

CHI C'ERA: 49 i presenti a questo terzo viaggio di studio organizzato dall'Ente Vini. Erano rappresentate le migliori cantine di Romagna.

LE ZONE: questo ci riguarda molto da vicino. C'è una sola zona



del Beaujolais, ma ci sono al suo interno due sottozone importantissime: quella del « village » e quella dei cru.

Tutto dipende dalla giacitura, dai terreni, dall'insolamento. Nei terreni a fondo valle, alluvionali, non viene ammesso piantamento di vigneto.

LE CRU?: semplice, sono le zone di eccellenza nell'interno della zona delimitata e sono scrupolosamente indicate. Mettete il caso di Bertinoro, Covignano, Dozza, Castorcaro, la Serra e così via e questo in funzione, particolarmente, del terreno, granitico in genere, e dell'esposizione.

DA NOI?: il prof. Umberto Palotta disse una volta che nessun Ministro dell'Agricoltura aveva disposto fosse fatta l'analisi chimica di tutti i terreni agricoli.

Cominciamo noi. Ne avremo indicazioni assolute sia per dove è meglio piantare Sangiovese, Albana, Trebbiano, Canena, Cagnina e così via.

E sulla base del terreno ed esposizione — e della miglior tradi-

zione — fisseremo le nostre zone d'eccellenza, le nostre « cru ».

Fisseremo anche dove « non » si deve piantare pur se si è in zona delimitata.

IL LORO « ENTE »: ha molti mezzi perché ha il diritto di prelevare una tangente su tutta la produzione. Questa tangente verrà aumentata con la prossima vendemmia e darà un gettito sui 70 milioni da impiegare unicamente in propaganda e studi di mercato!

I PIGMEI: siamo noi se pensate che — appena nati e con niente — dovremmo contrastare gente che dispone di un ottimo prodotto. 100 anni di vantaggio sul mercato e quattrini da impiegare per il continuo sostegno.

200 milioni (milioni!) sono stati versati in questi giorni dallo Stato al Consorzio del Beaujolais per interventi straordinari!

LE CAMERE: quella dell'Agricoltura svolge i compiti di controllo tecnico sulla zona. Sono cinque gli

esperti che hanno solo quel compito.

L'ordinamento francese in questo campo è diverso dal nostro ma 5 persone — e relativo costo — sono un bell'aiuto!

I VIGNETI: entusiasmanti quelli delle zone del Beaujolais Village e delle « cru ». Veramente un onore al lavoro umano. Coltivano certe coste da alpinisti che dovranno forse prima o poi abbandonare per antieconomicità.

LA VINIFICAZIONE: non c'è spremitura! Il grappolo non viene toccato, è messo in vasca così, intero. Il risultato sia in profumo e immediatezza di prodotto pronto è notevolissimo. A Natale Parigi aspetta il « suo » Beaujolais fresco in bottiglie!

UN GRAZIE: cordialissima l'ospitalità. Porte aperte dappertutto. L'Europa, patria comune, la si crea anche in questo modo.

Bruto Sassi

Carta d'identità del Beaujolais

- Bel colore rubino.
- Gusto « fruttato » per la particolare tecnica di fermentazione: viene infatti vinificato in grappolo intero, senza nessuna spremitura.
- 17.000 ettari coltivati.
- 800.000 ettolitri medi prodotti ogni anno.
- 100.000.000 di bottiglie annue.
- Metà della produzione esportata all'estero.
- Prezzi medi di vendita delle Cant. Soc. ai commercianti

{	Il « Beaujolais comune » sulle L. 230 al litro
{	il « B. village » » L. 270 » »
{	il « B. cru » » L. 430 » »
- Prezzi delle bottiglie da 0,72 in cantina

{	Il « Beaujolais comune » sulle L. 400 al litro
{	il « B. village » » L. 550 » »
{	il « B. cru » » L. 800 » »



LA DIFFUSIONE DEI VINI ROMAGNOLI A D.O.C. IN UN GRANDE CENTRO

di NELLO SPADA

Produrre è facile, vendere no — questo è sempre stato detto e vale particolarmente per i prodotti agricoli.

Vendere la roba buona è già meno difficile ma ci sono migliaia di ettari sulle colline romagnole di fresco impianto — perché la Romagna crede alla « denominazione di origine » — cui occorre dare un mercato.

Ecco perché la comunicazione svolta in occasione della tornata di Milano dal tribuno Nello Spada è importante ed i suoi suggerimenti della più grande attualità.

a. d.

Il tema assegnatomi era « Il problema della diffusione dei vini romagnoli a denominazione di origine controllata in un grande centro ». Desidero scusarmi se ho ritenuto di dover modificare parzialmente l'oggetto del mio intervento. Penso infatti che non sia logico esaminare un aspetto particolare senza aver prima affrontato il problema nella sua generalità.

Mi sono pertanto riportato più a monte e posso così definire l'argomento del mio intervento: Cenni metodologici per un orientamento commerciale dei vini romagnoli d.o.c. in Italia.

Potrebbe sembrare a prima vista paradossale una affermazione del tipo: « noi sappiamo molto poco circa il prodotto di cui ci occupiamo » se si pensa che l'Italia è il maggior produttore del mondo di vino: 75 milioni di hl annui al momento attuale, e che essa offre la maggior varietà di tipi e di gusti dal Lago di Caldaro al Ribollito di Marsala, dal Tocai di Lison al Dolcetto di Ovada. Eppure c'è del vero in questa affermazione e, aggiungo, non c'è motivo di scandalo.

Infatti non è da molto tempo che il mondo imprenditoriale italiano in generale si è proposto uno studio metodico e approfondito dei mercati in cui agisce e dei consumatori a cui si rivolge, e per il vino c'è più di una giustificazione.

Varrebbe, ad esempio, la pena di studiare più da vicino il mercato del pane in Italia?

Tutto è utile in questo campo, ma sarebbe relativamente un « lusso », quando sono tanti altri i settori da conoscere meglio e da ristrutturare. Si può dire la stessa cosa anche per il vino? Sì e no.

NON AGGRESSIVITÀ

Vi risparmio le ragioni per una risposta affermativa e basterà pensare, per una risposta negativa, ad una differenza sostanziale: nel mercato del vino il fenomeno della concorrenza si presenta con *tutte* le sue caratteristiche classiche, a differenza di quello del pane dove questo aspetto, se c'è, è ancora relativamente limitato e riguarda veri e propri surrogati del prodotto.

D'altra parte, per continuare solo per un momento ancora a fare questo raffronto, un po' esasperato, nel settore del pane, fuori d'Italia si assiste da molti anni a un fenomeno di industrializzazione della produzione, e dobbiamo dire con franchezza che è proprio la mancanza di una mentalità industriale e commerciale aggressiva e aggiornata quella che fa sentire il suo peso negativo nel settore che ci interessa.

Per arrivare al nocciolo del nostro problema, se ci sono state delle iniziative nell'ambito del prodotto

a denominazione di origine controllata, fino a qualche tempo fa esse o riguardavano vini stranieri importati oppure operazioni più o meno rilevanti di ristrutturazione o concentrazione d'aziende italiane da parte di gruppi stranieri.

Tutti conosciamo le statistiche ufficiali sulla produzione (abbiamo detto più sopra che è di circa 75 milioni di hl), sul consumo che si aggira sui 59 milioni di hl e sulla esportazione che è di circa 2 milioni di hl (l'importazione è minima, intorno ai 100 mila hl).

Il consumo pro-capite è quindi di 110 litri annui ma, se prendiamo in considerazione la popolazione dai 14 anni in su, il consumo pro-capite arriva a 150 litri annui.

Questi sono dati relativi al 1967 e abbiamo ragione di pensare che non muteranno sostanzialmente nel 1968.

Evidentemente questi dati sono comunque utili, come è utile il raffronto con gli anni precedenti in quanto ci permette di accertare le tendenze generali. Ma noi vorremmo saperne di più, perché in questo mercato dobbiamo trovare un posto, e quello giusto, per i nostri vini. Per fare ciò non ci sono molte strade di fronte a noi, nel senso che i metodi di indagine a cui faremo cenno sono ormai collaudati e sappiamo con sufficiente esattezza quali risultati ci possono dare.

IN CASA NOSTRA?

Occorrerà piuttosto adattare questi strumenti alle nostre particolari necessità e naturalmente ai mezzi finanziari di cui potremo disporre.

Intanto è buona regola cominciare col mettere ordine in casa propria, il che significa, nel nostro caso, conoscere con esattezza i dati relativi ai vini romagnoli.

Sempre a volo d'uccello, accenniamo ad alcuni degli argomenti di questa prima fase della nostra ricerca: produzione, vendita e consumo del prodotto diviso per tipi e produttori; identificazione e valutazione dei canali di vendita; prezzi e margini; modalità di pagamento; politica pubblicitaria e promozionale.

La raccolta di queste informazioni (e tanto meglio se potranno essere integrate da altre, relative, ad esempio, alle confezioni, alle etichette, ecc.) ci permetterà di fare con sufficiente tranquillità gli ulteriori passi avanti.

Va detto subito che, probabilmente già in questa fase di migliore conoscenza di se stessi, potrà essere utile l'assistenza di persone o istituti specializzati nella ricerca e, come si dice, nel marketing.

Questa assistenza sarà invece indispensabile nella fase successiva, di cui ci occupiamo immediatamente e che dovrebbe procedere sostanzialmente in due direzioni.

A - Da una parte, si tratterà di ripetere su scala nazionale, o anche limitatamente a una o più regioni, l'indagine effettuata in casa. La nostra attenzione, questa volta, sarà diretta a conoscere nel miglior modo la struttura della concorrenza, la sua politica commerciale e promozionale, le quote di mercato occupate dai vari tipi di prodotto e dai vari produttori. Non mi dilungo nell'illustrarvi da vicino tutti i punti di un ideale questionario, perché, anche qui, si tratterà di dosare i quesiti e di operare una selezione degli stessi secondo un ordine di priorità. Questo vestito cioè va adattato evidentemente alle esigenze di chi commissiona l'indagine.

B - Abbiamo accennato al primo aspetto: *il mercato*, ed ora vogliamo soffermarci su uno dei personaggi fondamentali della nostra vicenda: potremmo chiamarlo addirittura il protagonista.

Intendo dire *il consumatore*. Di lui vorremmo veramente sapere tutto e per fare ciò dobbiamo avvalerci di due strumenti.

Il primo è, ancora una volta, di carattere quantitativo e serve a misurarlo e a sezionarlo da tanti punti di vista: età, professione, classe socio-economica, residenza, abitudini di consumo, possesso di determinati beni e così via.

IL PROTAGONISTA

Con questi intenti l'Istituto Doxa nel 1951 eseguì, per conto del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, un'indagine campionaria sul consumo delle varie bevande in Italia, con particolare riferimento al vino.

Nel 1961, a dieci anni di distanza, la Doxa effettuò una nuova indagine « basata sopra un numero ridotto di domande. Anche con questo studio, come con quello del 1951, l'Istituto Doxa si proponeva di contribuire alla soluzione di uno dei nostri più importanti problemi economici, quello della razionale utilizzazione dell'immenso capitale rappresentato dai vigneti, dall'esperienza secolare degli agricoltori e dei vinificatori e dagli impianti enologici del paese ».

Vale la pena non tanto di indicare in questa sede i risultati essenziali dell'indagine, che ormai può considerarsi invecchiata, quanto il tenore delle tre domande. Esse erano, appunto:

- 1) Cosa beve ai pasti principali?
- 2) Quando beve vino durante il pasto, quanto ne beve?
- 3) Lei beve vino fuori dei pasti?

Ecco dunque un esempio dei materiali di cui tener conto per il nostro lavoro futuro.

L'altro strumento è l'indagine motivazionale.

Esso è altrettanto interessante, e particolarmente nel nostro settore, in quanto, se non vado errato, non è stato quasi mai utilizzato, e ci consente invece di conoscere gli atteggiamenti del consumatore verso il vino e le motivazioni spesso inconscie di uso e di consumo.

Nel novembre del 1967 un istituto di ricerche, il CISER, promosse un incontro con alcuni consumatori per conoscere le abitudini di consumo del vino. Penso che i temi e i problemi dibattuti in quei colloqui e l'illustrazione sommaria di un esempio concreto possano darvi un'idea abbastanza precisa e stimolante delle caratteristiche di queste indagini e della loro utilità.

Forse quando avrò finito di accennare ai risultati del colloquio, a voi verrà fatto di dire: « già è vero,

proprio così », oppure « non ci avevo pensato ». Ebbene, se le cose stanno così e se non ci avevamo ancora pensato, forse converrà cominciare a pensarci.

L'IMMAGINE

Cominciamo dall'immagine del prodotto.

Il vino si configura come un prodotto dalla tipica fisionomia *tradizionale*, legato al *pasto*, un avvenimento e un cerimoniale quotidiani e antichi quanto l'uomo.

In questo ambito, cominciamo subito a riscontrare alcune differenze nell'atteggiamento dei soggetti. I più maturi considerano il vino un complemento del regime alimentare, quasi *una necessità*. Qualcuno ha detto « un pasto senza vino è come un piatto senza sale ». I soggetti più giovani tendono invece a considerarlo un prodotto « fuori moda » non adatto al gusto moderno, e ciò è ovviamente in armonia con la generalizzata e tutt'altro che nuova volontà di polemizzare con il mondo degli adulti.

Questo, in breve, per quanto riguarda l'immagine.

Vediamo adesso le motivazioni di consumo.

Una prima constatazione sembra essere quella abbastanza scontata, che lega la pratica di bere il vino all'età adulta. Questa abitudine evidentemente non si verifica nei soggetti che, come abbiamo detto prima, si oppongono all'ambiente familiare e alla tradizione, i quali rifiutano il prodotto con motivazioni del tipo « fa venire sonno », « non disseta ». La preferenza, in questi casi, va ad altre bevande.

Un altro elemento molto interessante scaturisce dall'associazione del vino ad un *buon pasto*. Oggi noi assistiamo ad una rivoluzionaria trasformazione delle abitudini relative al pasto di mezzogiorno, consumato sempre più frugalmente e con tempi sempre più abbreviati, nelle mense aziendali, nei ristoranti self-service, nei bar, ecc.

UNA RINUNCIA?

Sembra che queste nuove abitudini mal si concilino con il consumo del vino e portino ad una rinuncia. Ecco, fra i tanti, uno spunto interessantissimo per un approfondimento e per un eventuale riesame della politica distributiva, delle confezioni e dei messaggi pubblicitari.

La situazione tende a modificarsi quando si parla di vini pregiati, in quanto dalla definizione di bevanda tradizionale si passa a quella di « bevanda preziosa » e cadono così alcune resistenze, per esempio nei soggetti più giovani, forse perché il prodotto di qualità si consuma in momenti particolari, ha le sue caratteristiche precise e caratterizza insieme la personalità di chi lo consuma.

Vediamo, infine, le abitudini di acquisto.

A stare a quello che è risultato dal colloquio, la quasi totalità acquista vino sfuso presso fornitori di fiducia e ha preso anche consistenza la figura del « *contadino fidato* » che « *fa il vino in casa con metodi campagnoli* ».

Come vedete, il consumatore tende, anche nella fase dell'acquisto, ad affidarsi a pratiche antiche e tradizionali.

I SUPERMERC

C'è anche un piccolo accenno ai negozi moderni e ai supermercati che sembrano poco adatti alla vendita di questo prodotto: sarebbe interessante vedere se non sono già intervenute modifiche e fino a che punto la situazione è così rigida.

È la massaia, comunque, che acquista il prodotto sfuso per tutti i giorni. La situazione sembra modificarsi quando si tratta di acquistare un vino di qua-

I vini poveri della Bassa Romagna nella storia e nella letteratura

di TINO DALLA VALLE

(cont. e fine fascicolo prec.)

IL « NOSTRO » TREBBIANO

Io mi auguro e spero che il nostro Trebbiano, voglio dire quello romagnolo, ottenga la Denominazione di Origine Controllata, ma attenzione, niente preclusione, se no come dovranno chiamare il loro vino dello stesso ceppo i piacentini di Valle Trebbia?

Siamo sinceri, i vini della bassa sono buoni anche se non eccezionali. Sta a noi, a voi coltivatori, curarli selezionando e valorizzando i ceppi migliori.

Giovanni Pascoli, che era romagnolo della bassa, anche se non era un gran bevitore, ci ha lasciato, della nostra pianura, questa incisiva descrizione (*Le canzoni di Re Enzo - Via Emilia*) immaginando il carroccio dei bolognesi come una nave che attraversa la pianura:

« E varca, o nave, per fecondo mare
che muta vista ogni filar di viti,
tra cui si spande il pero, il pesco e il melo
colora i pomi del color dei fiori ... ».

E proprio lui, quasi astemio, aveva scritto in uno dei primi poemetti:

« ... io ridirvi non so quanto mi piace
il vin d'un anno con il pan d'un giorno! ».

Egli ha ragione e se una conferma alle sue parole vogliamo cercarla nella letteratura, sarà sufficiente rileggere un grande scrittore, Olindo Guerrini e, non spiaccia l'accostamento, Giosuè Carducci e Francesco Serantini.

Per il Guerrini o Stecchetti, vorrei prima ricordare quanto ha scritto Claudio Marabini, distinguendo giustamente lo scrittore in italiano e il poeta in Romagnolo: « la sensazione di chi ha frequentato i due Guerrini è semplicemente quella d'uno scrittore che in lingua sia fermo al rifacimento e all'amplificazione di motivi correnti e quindi ben nettamente al di qua della poesia; e in dialetto raggiunga invece la piena espressione della sua originale personalità, varcando quell'arduo confine con la nativa sicurezza di chi batte una strada nota e versa fuori i più antichi, direi ancestrali, moti dell'animo e del cuore nell'unica forma che a loro spetta ».

Fatta questa distinzione, chiarito che il Guerrini dialettale è poeta autentico, diremo che il vino è un motivo continuamente ricorrente nei *Sonetti romagnoli*. Il mondo stecchettiano popolato di figure di ogni età, di ogni ceto sociale, di ogni tendenza politica, sembra riunire sotto il segno comune del vino

le sue caratteristiche. E non sono i vini nobili importanti.

CANENA BONA

I vini di Stecchetti erano la « Canena bona » che si vendeva all'osteria della Zabariona (sappiamo tutti che la Zabariona non c'era più quando lui scriveva). Poi « e Tarbian » con cui faceva colazione il falegname « rosso » e iscritto alla lega, cioè ai sindacati. C'è il Moscatello, quello del muro in comune nascosto per la nascita del figlio Volturmo e ritrovato e bevuto dal vicino di casa.

Ma la Canena resta il suo vino preferito. Anche se Monelli l'ha descritta: « Innocuo vinello di scarsa gradazione e dagli aliti di violetta », Stecchetti, che una mammola non era di certo, ricorda spessissimo la Canena e durante il « viaggio », a Treviso, criticando il vino locale:

« Anzi me a dess a un signor che vens a zena
che par ciapè una scaia signurila
e piò simpatic ven l'è la Canena ».

Partigianeria? Campanilismo? Stecchetti era di Sant'Alberto e queste accuse nei suoi confronti possono essere legittime. Ma che dire allora di Carducci, il leone maremmano, legato da molto affetto alla Romagna? Sentiamo, dal suo epistolario, cosa scriveva sui nostri vini poveri della bassa.

Lettera 708 ad Alessandro d'Ancona - Pisa - 17-2-1865:

« Caro Sandro, ho avuto una gran costipazione con febbre, non è cagione dei *meeting* (anche allora e anche lui, Carducci, usava questo barbaro termine!) ma dalla neve che mi cadde addosso una sera mentre io andava e tornava dall'assaggiare vini di varia ed ottima ragione. Benché del vino se ne beva anche dopo i *meeting*, specialmente per le città di Romagna (aveva partecipato al *meeting* contro la pena di morte tenuto a Faenza): stupendo *canena*, dolce amico, e *vin santo* d'Imola proprio santo! "Oh, se mi dessero sempre di quel vino farei io per la parte mia tre *meeting* la settimana ..." ».

E ancora: lettera 724 a don Luigi Bolognini - Faenza - 14-4-1865. Lettera telegrafica:

« Busiride (il nome accademico con cui si rivolgeva all'amico). Ecco i versi regoliani e lanzoniani; correggano, e subito indietro ... Bambine tutte intorno facendo saltare bambocci di Busiride: donne mangiare molta buona mostarda di Busiride: io pensare *canina* di Busiride. F.to *Lo ippopotamo* ».

(segue dalla seconda pagina)

lità, perché interviene in questo caso il padrone di casa.

Come vedete gli spunti sono innumerevoli e tutti o quasi richiederebbero una verifica, perché da una risposta precisa ai tanti interrogativi possono scaturire scelte fondamentali.

Il mio breve panorama può considerarsi concluso. Esso è stato necessariamente riassuntivo e posso aver dato l'impressione di andar dietro a troppe cose e

di voler cercare di sapere troppo. Occorre, ripeto, selezionare, dare un ordine di priorità ai problemi, ma quello che è certo è che senza conoscere non è possibile operare.

Esortazione a fare effettuare indagine di mercato da un istituto o organizzazione specializzata!

Il mio è appunto un invito alla conoscenza, l'invito sincero e caloroso di un « addetto ai lavori » e insieme di un vecchio e fedele amico. N. S.

SANTA CANENA

E ancora allo stesso destinatario a metà di dicembre di quell'anno (lettera 795): «... Quanto alla *canena*, ti ringrazio che tu abbia avuto il provvido pensiero di metterla da parte. Or bene: come vuoi tu che io ti mandi un recipiente di quassù? Bisognerebbe che lo cercassi e lo mandassi pel vapore; e lì nell'un via uno. O guarda. Già che sei tanto buono quando vuoi, comprami un barile costassù, mettimi entro la *santa canena* tappalo e assicuralo bene, e fammene una spedizione al mio indirizzo ... ».

E infine (lettera 847 a Giuseppe Chiarini di Firenze - 31-5-1866):

«... Vieni dunque: che oltre la bottiglietta di 40 anni,, ci saran dei fiaschettini di vin santo di Romagna famoso, delle bottiglie toscane, delle bottiglie di *canena ravennate*, delle bottiglie di barbera. Vedi che sono provvisto ... ».

Egli lo scrisse chiaramente. Ed anche per questo, se non per altro, potremmo nominarlo romagnolo *honoris causa*. Passiamo a Serantini, romagnolo egli lo è davvero, di nascita e di temperamento e nei suoi romanzi, nei racconti, negli elzeviri ricorda più volte i vini poveri della bassa in quella sua prosa saporita che sembra gettata lì per caso (ed io so invece quant'è sudata e come il risultato sia frutto di merito). Mi bastino solo due citazioni. Nel *Fucile di Papa della Genga* quando il protagonista, Falcone, si trova a Codigoro e incontra il vecchio Romildo — cacciatore e pescatore — che gli offre rifugio nella sua casa a sud del bosco di Mesola. La sera gli prepara da mangiare e, dice Serantini, «La cena fu saporosa perché le anguille arrostate a quel modo e aiutate dal *vin di bosco* sono squisite».

SERANTINI

Nell'*Osteria del Gatto Parlante* Filippo Doni, detto dei Grandini, mentre si accinge a narrare la bella storia della Veneziana, dice al servo: «Porta una bottiglia, di quelle sull'asse in fondo». Quando il servitore ebbe sturato, Filippo annusò il sughero; «Va bene, versa; questa è uva d'oro tagliata col raboso per toglierci l'amabile: non mi piace il vino abboccato». A leggerlo ci vien da pensare che quei nostri vinelli, così nobilitati dalla sua prosa, non siano poi tanto poveri. E se non bastassero le citazioni che ho fatto, ricorderò, ancora dall'*Osteria del Gatto Parlante* la descrizione di quella straordinaria cena di magro organizzata da Cucardé per il conte Basilio, cuoca la bravissima Rebecca. Che chiedere di più? Trebbiano e vin di bosco stanno ben degnamente a fianco del sangiovese e del verdicchio.

Ho detto prima che un capitolo a sé merita anche il marascone. È vero; non soltanto per le citazioni stecchettiane, ma per una pagina recente di Sergio Zavoli, di cui ricordo alcune righe: «Il marascone era un vino estintosi con mio nonno che l'aveva ottenuto mischiando uve greche e pugliesi fino a farne una sorta di ammazzacrystiani, mai premiato in nessun concorso e famoso fino ad oggi per aver sterilizzato una generazione di marittimi, di facchini, di fiaccherai ...» e più avanti: «Gigg de marascon, il nonno, per dare il marascone chiedeva la carta d'identità come in certe case, e sotto i diciott'anni chi voleva bere si contentasse di un vinaccio qualunque, ché lui, i mi burdell, non voleva responsabilità».

A proposito di fiaccherai lasciate che ne ricordi uno famoso: *Archimede di «Al Tatar»* la commedia di Eugenio Guberti, senza dubbio la migliore del repertorio romagnolo. Il monologo di Archimede nel II atto è tutto un elogio del vino. Ricordate? E Archimede,

ravennate fin nelle budella, beveva solo vini della bassa.

Non voglio tediarvi ancora con note e citazioni, ma basterà ricordare Alberto Moravia che descrive della pianura forlivese «i campi arati ed i vigneti». Dario Zanasi, indimenticabile amico, che in decine e decine di scritti, parte dei quali raccolti nel volume *Viaggio in Romagna*, si è occupato ripetutamente dei nostri vini, dai più illustri ai più modesti.

Massimo Stanghellini, membro di questo Tribunale, che nel racconto *Il pranzo del conte Filiberto*, pubblicato nel recente volume *La bastonatura dei santi* ci parla del vino bianco, evidentemente trebbiano, offerto come aperitivo. E il conte, cui l'offerta è rivolta, risponde: «Molto volentieri, un bicchiere di buon vino bianco è meglio di qualunque vermouth».

Giambattista Vicari rievoca della Romagna bassa ove è nato: «un campanile, una cascina, un filare di viti che si perde tra cento filari lontano», «le scorpiate di canena e di brodetto da Beppo alla marina» (Beppo, lo sappiamo, era una celebre trattoria di Porto Corsini quando non si chiamava ancora Marina di Ravenna) e «un certo vinello frizzante» bevuto nell'osteria presso la Madonna del Pino, sulla strada di Cervia.

IL PUJA

Rino Alessi, che la strada di Cervia la conosce bene, conosce anche altre strade e vini e osterie di Romagna ed essi sono sempre presenti nei suoi romanzi e racconti che sono realtà viva, appena appena trasfigurata dalla fantasia dell'autore. Persino l'ultimo Premio Bagutta, il «toscanaccio» Niccolò Tucci, nel romanzo *Gli Atlantici* che gli ha valso il riconoscimento, ci offre nel finale una descrizione della Romagna, ed in particolare di Riccione nell'estate del 1914. E fra i personaggi evocati c'è il vinaio del paese. Tucci non può ricordarlo — aveva allora sei anni — ma gli diremo noi che quell'oste vendeva il *Puja*, il vino locale di Riccione.

Domenico Berardi descrivendo il fiume Lamone, «il Lamone benefico» come lo chiamava Nullo Baldini, e i paesi che sorgono presso i suoi argini, dice: «Nelle sere estive gli uomini escono e si ritrovano nella bottega che funge anche da osteria, o meglio, da mescita. Parlano di politica e dei loro problemi che sono poi soltanto le tasse e il sostegno dei prezzi agricoli: e dicono male di questo governo così come hanno fatto e faranno di ogni altro».

Lo stesso Berardi nell'ottobre del 1967 ha pubblicato alcuni interessanti carteggi dell'archivio storico comunale di Ravenna su un tentativo compiuto dal governo e dal Comune nel 1865, più di un secolo fa, per migliorare «l'arte di fare i vini» nella bassa romagnola. L'esperimento ebbe pieno successo ed il sindaco Guiccioli (Ignazio) insisté, ma purtroppo inutilmente, perché il prof. Galanti di Lodi, l'enologo che aveva condotto l'iniziativa, fosse mandato ancora in Romagna. Dai documenti pubblicati, comunque, risulta che le uve usate per l'esperimento furono: Canena, Uva d'Oro, Negretto, Merzamino, Trebbiano, Albana e «L'uva qui detta della Forcella». E risulta anche — e questo mi sembra importante — che il sindaco Guiccioli, nel chiedere il ritorno del prof. Galanti affermava «I vini essendo una delle prime produzioni di questo suolo se dapprima attraverso l'attenzione del Governo, il capo del Municipio Ravennate sente che non può, senza disconoscere l'interesse dei suoi amministratori, astenersi dal chiedere la ripetizione dell'esperimento». *Parol cièri*, le chiamerebbe queste Stecchetti, dove l'unica cosa chiara è che i vini sono una delle più importanti produzioni della pianura romagnola. Lo erano allora e lo sono tuttora, questi poveri, discussi ma insostituibili vini della bassa.

Un apporto per attuare a Bertinoro

LA CA' DI RUMAGNUL

Il Museo Enoteca e Sede del Tribunato potrebbe trovare miglior sede in un luogo con questo nome?

In breve è questo: la Romagna non ha ancora il suo *Sancta Sanctorum* dei suoi grandi vini.

Il Tribunato ha fatto una proposta e si è impegnato a realizzarla: creare a Bertinoro un luogo che raccolga il meglio di documenti, cose, vino di tutte le zone di Romagna. E sia la sua sede e sia altresì luogo d'incontro.

Molti che contano — Enti Prov. del

La « Ripubblica » si converte

LA REGINA INCORONATA

Il « realismo » dei romagnoli

FIERA DI BOLOGNA

Non volevo far passare in silenzio un avvenimento che mi ha colpito.

Mi riferisco ad un elegantissimo prospetto, rosso fiammante, che si intitola « La regina incoronata » e che dice: « L'albana, la bionda regina dei vini romagnoli porta sulla vostra tavola la maestà del buon vino ».

Tutti questi attributi regali in Romagna non li avevo mai sentiti ma è ben saputo che i repubblicani nelle cose e non nelle persone sanno anche essere per la realtà!

Voglio riferirmi alla encomiabile confezione dell'Albana di Romagna **in vetro bianco** che fa risaltare il più bel giallo dorato che abbia mai visto, alla intelligente etichetta, candida come una veste che drappeggi una giovinetta, alla signorilità ed accuratezza di tutta la confezione.

Viva i repubblicani romagnoli, viva la Romagna autonoma se sa fare e dare prodotti del genere.

Chi produce questa rarità? La cantina P.E.M.P.A. di Imola, entrata da poco, ma con idee straordinariamente chiare, nella banda del « Passatore ».

P. Morgagni

Turismo, Aziende di Soggiorno, Pubbliche Amministrazioni, Banche — hanno promesso il loro contributo.

Ma c'è una forma che non è stata ancora esaminata e che potrà consentire un rapido completamento di quello che occorre ancora per finanziare il progetto: la partecipazione azionaria dei romagnoli.

La « Ca' di Rumagnul » — che diventerà semplicemente « La Ca' » per giusta sintesi — è un investimento che darà un sicuro reddito.

Ne è esempio la « Maison du Beaujolais » che cinquanta romagnoli hanno visitato, magnificamente accolti, la sera del 12 aprile u.s. nel corso del loro viaggio, e quanto utile!, di studio organizzato dal mai troppo lodato Ente Vini Romagnoli meraviglioso nella sua attività di propulsione.

Questa « Maison » è di proprietà di tutti i viticoltori del Beaujolais. È un onore avervi partecipato ed è un onore che vi possano essere presenti i propri vini, accuratamente selezionati.

Nel 1968 la « Maison » ha venduto sulle 40.000 bottiglie ai propri tavoli di degustazione e ne ha spedite ancora di più in Francia e fuori.

Ma la « Maison » non ha quello che i romagnoli possono vantare: un balcone naturale a Bertinoro che potrà assicurare presenze enormemente forti, sia degli stessi romagnoli che dei turisti, dei milioni di turisti che sono sulle spiagge di Ravenna, Cervia, Cesenatico, Bellaria, Rimini, Riccione, Cattolica.

Chi allora non vorrà dare una mano alla Romagna se, oltretutto, potrà ottenere azioni di sicuro valore capitale e reddito?

Al contributo di Enti benemeriti — cui non mancherà il perenne ricordo — si aggiungerà — ne siamo sicuri — l'intervento di quanti amano la Romagna. Sottoscrivere 1 milione o 10 mila lire non importa. Basta sottoscrivere, essere presenti, di aiuto concreto a tutti i viticoltori romagnoli e riceverne un piccolo reddito.

Questa è la proposta.

a. d.

Prot. n. 3056

Rimini, 5 maggio 1969

... Lieti di informarLa che il Consiglio di Amministrazione di questa Azienda ha deliberato di stanziare un contributo di L. 1.000.000 (un milione) quale partecipazione alla spesa per la costituzione del Museo-Enoteca a Bertinoro i cui lavori sono preventivati per un importo di massima di L. 24 milioni.

Franco Montebelli

Presidente Azienda Soggiorno
Rimini

Prot. n. 652

Bellaria, 9 maggio 1969

... per far presente che il Consiglio di Amministrazione ha approvato l'erogazione di un contributo di L. 400.000 per la realizzazione del Museo-Enoteca ... con l'augurio che i lavori possano avere sollecito inizio ...

Italo Lazzarini

Presidente Azienda Soggiorno
Bellaria

Prot. n. 836

Ravenna, 10 aprile 1969

... Sono lieto di comunicare che il Consiglio di Amministrazione di questa Azienda si è espresso favorevolmente per offrire la propria collaborazione per la istituzione del Museo-Enoteca ...

Giovanni Coliola

Presidente Azienda Soggiorno
Ravenna

Risulta che diversi altri Enti hanno già deliberato, o lo stanno facendo, in merito al finanziamento del Museo-Enoteca.

Ne verrà data tempestiva notizia.

Un odioso disordine

VENDERE VINO, NON FIASCHI

Sotto gli occhi di tutti una continua violazione della legge. Ripetiamo: il fiasco « NON » può essere usato se non per i vini a denominazione di origine.

È con viva sorpresa che si assiste, nonostante quanto prescritto dalla legge 162, al continuato uso del « fiasco toscano » per vini non a denominazione di origine.

Gli associati a questo Ente segnalano come, nelle trattative commerciali,

DAL NUOVO MONDO

Vivo giornate di grandi esperienze. Con l'aiuto della Banca Nazionale del Lavoro ho visitato i più grandi importatori di vini europei. Dobbiamo curare molto l'etichetta e la bottiglia e fare vino secco e pulito.

Lino Celotti

Questa telegrafica cartolina è arrivata da New York ed è di una persona cui la Romagna, ed i suoi vini in particolare, devono molto.

In alcune parole c'è tutto un aspetto che i romagnoli non hanno ancora capito.

Due soli fatti, per questa volta: il nome del vino e la ragione sociale.

Sul primo: quando si tratti di vino a d.o.c., tutti mettono in evidenza il nome del vitigno e, sotto ed in caratteri minori, quello dell'origine. E' un errore! Il nome del vitigno lo possono scrivere, per ora, tutti, quello dell'origine solo noi.

E allora questi devono essere i rapporti:

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Nome del produttore: prendete una nostra bottiglia, osservate il « romanzo » che fanno per dire chi l'ha prodotta. È un errore!

Perché scrivere « Cantina Sociale Cooperativa di, via, tel. », ecc. Si scriva solo, ben marcato: « **Sociale di** », poi, in carattere minimi, tutto il resto che si vuole.

Ma siano le cose importanti a colpire, non ad essere nascoste fra le tante.

A. ad Pidsöl

si trovino sistematicamente di fronte a prodotti non a denominazione di origine messi in fiaschi ceduti a prezzi irrisori che fanno quindi illecita concorrenza ai pregiati che la legge invece ha inteso tutelare riservando a loro soli l'uso del fiasco toscano.

La violazione della legge avviene sistematicamente.

Questo Ente chiede un immediato intervento che valga a dimostrare il rispetto delle norme legislative per tutti.

Il Consiglio di questo Ente, infine, ha espresso il proprio deciso dissenso per la proposta di legge con la quale si vorrebbe consentire l'uso del fiasco per qualsiasi vino con nome « geografico » ravvisando in tale proposta un grave pericolo per produttori agricoli e la doverosa difesa dei vini pregiati



Non stancarsi nella

GRANDE SFIDA

Si cominciano a vedere i frutti ma è adesso che bisogna stringere i denti di più!

In appena due mesi l'Ente Vini Romagnoli ha portato la produzione dei suoi associati a Digione in Francia, a Milano, Modena, Bologna e si appresta ad andare a Padova.

È in programma un ampio intervento direttamente in Romagna, iniziato con le « Vie dei Vini », che proseguirà con la « Mappa dell'Ospitalità », ma soprattutto con il piano cui sembra diano un loro forte impulso anche le Camere di Commercio di Bologna, Forlì e Ravenna.

C'è già stata una riunione con i detti Enti ed una prossima, auguriamoci risolutiva, dovrà dire se finalmente i romagnoli avranno un discreto gruzzolo di milioni da « buttare » in Romagna per un lancio di un certo respiro.

Certo è che mai la Romagna aveva avuto un momento così decisivo, in

a vantaggio dei vini senza titoli trattati dall'industria.

Si pregano gli Enti e le Persone cui la presente è inviata per conoscenza di voler porre il loro interessamento per affermare l'applicazione della legge vigente e contrastare la proposta di modifica.

*Ing. Mino Madonia
Presidente Ente Tutela
Vini Romagnoli*

Una volta di più il Consiglio dell'Ente Vini ha parlato per tutelare i produttori romagnoli dalla illecita concorrenza.

Perché dal momento che la legge riserva il fiasco ai soli vini a d.o. tutti si sono messi ad infiascare: si vendono fiaschi non vino!

Un suggerimento: tutte le cantine romagnole che infiascano prendano due fogli di carta e scrivano la loro protesta al Presidente della Commissione Agricoltura della Camera e sollecitino l'Ufficio Repressione Frodi ad applicare la legge segnalandogli i locali che hanno incautamente acquistato fiaschi contenenti vino « non » a denominazione di origine.

ogni campo, per portare avanti una vera rivoluzione, la sola che stanno vincendo i romagnoli dopo averne mancate tante.

Quando si cominciano ad avere interessanti da ogni parte come dimostrano gli articoli dei maggiori quotidiani e giornali in genere, allora è segno che si è fatto breccia, che la faccenda è sana, che va!

Cassio Pondi

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE
le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani, 7
Telefono 22824

Guido Nozzoli — tribuno — propone

LA PASSATORA

o « Grappa di Romagna » e chiede il parere dei lettori limitato ormai ad una « d » o « t ».

Gustata la nostra « grappa », di cui l'Ente Vini ha deciso di assumere la tutela, mi pare sia opportuno pensare al nome ed alla veste con cui si presenterà al consumatore questa nostra nuova creatura (che è poi l'erede di una vecchia famiglia, vissuta per anni nella clandestinità).

D'accordo nella scelta della « troffa », recipiente romagnolo di antica tradizione contadina, ma penso che anche il contenuto dovrebbe chiamarsi in modo diverso.

Perché non si presenta la proposta ai lettori di questo giornale? Può darsi che da qualcuno di loro ci venga, un buon suggerimento.

Se dipendesse da me le rifilerei subito il nome di « Passadora » o « Passatora », magari con l'aggiunta esplicativa « Grappa di Romagna ». Così si otterrebbero insieme due risultati egualmente soddisfacenti: la nostra grappa si distinguerebbe a prima vista dalle bastarde consorelle e si darebbe un altro dispiacere a quei cacazibelli che,

essendo di orecchie delicate, sono presi dalle convulsioni solo a sentir ricordare il Passatore.

Come se in un mondo popolato da tanti ladri improvvisati e dilettanteschi ma avidissimi sotto la maschera da galantuomini, ci si dovesse vergognare di aver avuto in casa un brigante vero, ardito e per giunta « cortese ».

Guido Nozzoli

Il tribuno Guido Nozzoli ha altri meriti verso la Romagna ma per questa sua proposta « rischia » di passare alla storia. Ricordate la dannunziana « Rinascenza »?

Bene, il nome per la nostra Grappa non può essere che quello, « è il suo », unico dubbio è se usare il « Passadora » o « Passatora ».

La parola ai lettori.

Gli autori e l'editore di

Questa Romagna 2°

meriterebbero un vitalizio in Sangiovese di Romagna!

Si parla di regione romagnola, come sottinteso ad una separazione con l'Emilia.

« Allora volete fare da soli? Buon viaggio! » ti dicono gli amici bolognesi e non sai se ci sia più ironia o timore.

« Dagli umori che ci sono in giro, si ha l'impressione che la battaglia per l'autonomia romagnola possa essere ripresa con qualche speranza ». Così ha scritto una grande penna romagnola.

Eppure...! Eppure tutto quanto di meglio è uscito per incensare il pianeta Romagna ed i suoi marziani è venuto da Bologna.

« Questa Romagna 2° » viene da quella « Editrice Alfa » bolognese che ha contribuito più di molti romagnoli a « lanciare » la Romagna in Italia.

« Questa Romagna 2° » è un meraviglioso lavoro che Max David ha giustamente recensito sul « Corriere della Sera » con parole di grande merito.

A mio avviso, per Andrea Emiliani, suo fratello Vittorio, Domenico Berardi e Castagnetti, l'editore, queste quinte colonne che nel covo del nemico creano i monumenti della eternità romagnola, io proporrei — se la regione romagnola esistesse — che con decreto del Consiglio grande generale ve-

nisse assegnato un vitalizio in Sangiovese di Romagna.

Intanto, in attesa delle regioni, dovrebbe provvedervi l'antesignano: l'Ente Tutela Vini Romagnoli, primo organismo veramente « romagnolo » che propaganda la Romagna con fatti concreti.

a. d.

UN ESEMPIO

Comune di Imola

Comunico che la deliberazione numero 997 adottata da questa Giunta Municipale nella seduta del 5 settembre 1968, con la quale si dà l'adesione del Comune di Imola all'iniziativa dell'Ente Tutela Vini Romagnoli per le sperimentazioni sui vitigni e sui sistemi di vinificazione dei tradizionali vini di Romagna, ed all'uopo si concede all'Ente stesso, con effetto dal 1° gennaio 1969, la somma di lire 206.000 quale contributo comunale per tali sperimentazioni, ha riportato la approvazione della G.P.A. in data 8 ottobre 1968 al n. B/12451/2°, con la condizione che il contributo venga deliberato annualmente.

L'Ufficio Ragioneria di questo Comune curerà gli ulteriori incombeni in ordine alla emissione del mandato di pagamento.

Il Sindaco: Ruggi

Lettere alla MERCURIALE

LA BANDA

Ho piacere se verranno realizzati il pieghevole « Perché il Passatore » che ritengo utile e di certa curiosità per il lettore ed il disco per le auto. L'italiano ha la mania di attaccare patacche sull'auto ed in fondo far parte della « Banda del Passatore » è abbastanza ganzo e di effetto. Andranno a ruba, vedrai.

MARIO BERDONNINI

Anche noi concordiamo.

A proposito, a quando la « Caccia al Passatore »?

VALLUNGA

AZIENDA AGRICOLA

**Albana di Romagna
Sangiovese di Romagna**

Denominazione di origine controllata

Vasto assortimento di confezioni natalizie

Via Contradino, 1 - Tel. 21683

FAENZA

Cantina d'invecchiamento

MARZENO (Brisighella)



SUL COLLO (DELLE BOTTIGLIE) IL MARCHIO DEI GRANDI VINI DI ROMAGNA

ISTRUTTIVA

Di ritorno dalla visita di Lione agli impianti viticoli e vinicoli di una regione così progredita mi consente di esprimere i miei personali ringraziamenti per l'invito a partecipare a questa istruttiva gita e all'Ente Tutela Vini Tipici per la impeccabile organizzazione.

Dott. UMBERTO LUNATI

Per il prossimo anno i romagnoli pensano di far visita ad una zona tedesca sul Reno.

ORO

La Direzione della Mostra Campionaria Nazionale dei vini tipici di Pramaggiore ha notificato che il Sangiovese di Romagna, produzione 1967, della Tenuta del Monsignore di Francesco Bacchini di San Giovanni in Marignano, è stato insignito di Medaglia d'Oro all'8° Concorso Nazionale Vini Tipici.

Un vivo complimento al sig. Bacchini e l'augurio di prossimi ulteriori riconoscimenti.

PICHIN

ROMAGNOL-GENOVESE

... Circa la domanda provenienza dello spumante Baldi 1909 le preciso che l'ho avuta dalla sig. Laura Baldi, quindi come vede direttamente dalla casa produttrice (dopo averlo assaggiato sul posto, che per la verità, è molto bello).

Ho avuto una visita ultimamente dei sigg. Casali di Cesena che conosco da molti anni, i quali mi hanno fatto omaggio di un buon numero di bottiglie di Albana e di Sangiovese e Le posso assicurare che sono veramente buone e la prego, Lei che ne ha la possibilità, faccia loro i miei complimenti.

Come romagnolo (nato a Forlì) con parenti a Villagrappa e a San Martino in Strada, ho sempre tentato di spingere i vini romagnoli nel mio Ristorante, ma purtroppo con non molto successo anche per il tipo di clientela che ho io che è internazionale.

Forse ora con la nuova legge che stabilirà veramente quale sia il vero vino e dividerà finalmente la lana dal cotone, penso che si possa fare di più sulla richiesta di vini tipici. Sarei molto lieto di una Sua visita a Genova e ringraziandoLa ancora cordialmente, Le porgo i miei più romagnoli saluti.

GIOVANNI FABBRI

I romagnoli che capitassero a Genova ricordino: è un gradito obbligo andare a salutare «Pichin» Giovanni Fabbri, che ha un signorile ristorante in Vico dei Parmigiani 6 e che aiuta la Romagna valorizzandone egregiamente i suoi grandi 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

SOMMELIER

«Il Giorno» ha annunciato che accanto alla rinomata Scuola Enologica di Alba funzionerà la scuola del sommelier.

«Bere è un rito, saper bere è un'arte»: la scuola è stata proposta in una riunione dei ristoratori delle Langhe e sarà finanziata dall'Associazione Albergatori.

Un corso per sommelier dovrebbe essere proposto ed attuato anche nelle scuole alberghiere della Romagna, nei corsi per camerieri ecc., ed il corso stesso dovrebbe essere per i nostri albergatori l'occasione per avere personale capace di consigliare i vini e per far bere il miglior vino ed aiutare il cliente ad imparare a bere bene.

Mi auguro che anche in Romagna non si sia secondi al Piemonte e che si faccia qualcosa di concreto: mangiar bene, bere meglio. Forlìpopoli.

GIROLAMO AVANZATI

Questa proposta è tanto più giusta in quanto la Romagna dovrebbe detenere il maggior numero di scuole alberghiere di qualsiasi altra regione d'Italia.

I DISCHI

... è molto buona l'idea di abbinare i magnifici dischi delle cante romagnole del gruppo diretto da Bruto Carioli ed editi dall'ENAL di Ravenna ai nostri migliori vini. Specie per Pasqua può essere una occasione interessante. Io mi prenoto per diverse spedizioni ai miei amici romagnoli a Milano... Bologna.

VITO FRANCESCHI

... questa Ditta prega voler comunicare il nominativo della cantina che faccia una confezione di vini romagnoli di qualità abbinata a dischi di cante romagnole... Ciò per un eventuale regalo a clienti di rilievo...

Rimini.

R.C.B. S.p.A.

L'idea è effettivamente buona ed avrà un sicuro successo.

E bene ha fatto il Tribunale a premiare Bruto Carioli. Molto meritevole anche l'ENAL, via Diaz, Ravenna, alla quale i dischi possono essere richiesti.

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 53 027

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

CONSIGLI

Il vino è nato come fatto mediterraneo. Quando i barbari venivano civilizzati, il loro progresso si misurava dalla constatazione se sapevano «potare» la vite. Adesso il vino, simbolo della decadenza del nostro momento, è un fatto settentrionale, continentale. Tutti i grandi vini, poche le eccezioni, sono fuori dell'area mediterranea.

Sono là dove la natura, spesso, è più arcigna, ingrata. E l'uomo l'ha vinta e glie ne sia dato merito.

Il vino deve ridiventare una cosa «nostra», mediterranea. La storia deve ricominciare a tessere i suoi fili, ancora una volta, da queste parti.

Tutto può aiutare questa rinascita. Le leggi e le iniziative singole.

Perché la Romagna non deve avere la sua «Ca'» nella quale mostrare quanto di meglio sa fare, posta al centro di quell'immenso vigneto che è Bertinoro?

P. Morgagni

IL PREMIO

Lieto della notizia comunicatami per il premio al Sangiovese di Romagna a Denominazione di Origine Controllata, esprimo con viva gioia al Tribunale di Romagna i miei ringraziamenti per le belle parole atte ad elogiare il modesto lavoro che cerchiamo di fare per una sempre più concreta affermazione di qualità ai ns. grandi Vini di Romagna.

LUIGI BALDRATI

Le targhe ceramiche di merito alla Sociale di Faenza, alle Cantine Emiliane e Baldrati verranno consegnate a Rimini il 14 giugno p.v. nel corso della X tornata.

CRONACA

Il giorno 16 marzo pranzammo — eravamo in quattro — al Grand Hotel di Rimini.

Non avevano vino col marchio! Ci fu servito vino sfuso — Sangiovese — della Cantina Sociale di Predappio.

Consumammo due bottiglie di vino e due di acqua minerale. Spendemmo per il bere, a testa, L. 900!

Questo per un vino sfuso! (lettera firmata)

Signori, al Grand Hotel non si serve vino a d.o.c. in bottiglia, ma vino sfuso! O tempora...!