

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.

Marzo 1968 / IV / 3

Non è una storia, "è storia",

IL MIRACOLO

Nome, cognome, via, numero, località.
Tutti debbono poter accertare i fatti.

Nel numero di dicembre '67 apparve l'articolo, a pag. 4, « i grandi miracoli del gran santo ». Si diceva dell'intervento prodigioso di san Sangiovese che aveva risanato un pescheto colpito dal « mal del piombo ».

La notizia era arrivata tramite « Selezione agricola » priva di riferimenti precisi, che chiedemmo subito e che gentilmente ci sono stati dati.

Domenica 25 febbraio, sulle 4 del pomeriggio, ero sull'aia della casa del sig. Augusto Mazza, via Ravennate, Ronta di Cesena.

Arrivandoci da Cesena la troverete in un momento: è la prima a sinistra dopo il cavalcavia sull'autostrada.

Il sig. Mazza è « una vecchia quercia », fiero delle sue 19 tornature quasi tutte a frutteto: pere, mele, pesche.

Gli dico che deve essere orgoglioso

del suo fondo. Mi risponde: « l'ho fatto per me e anche per gli altri perché quello che facciamo bene per noi si riversa anche sugli altri ». Sono le parole della saggezza di sempre.

Walter Mazza è il figlio, la conduzione del podere è nelle sue mani.

Passo subito al fatto concreto.

È vero che avevate piante ammalate di « mal del piombo »? quando? cosa hanno fatto? che risultati hanno avuto?

Le risposte eccole qui:

Si, è vero. Un brutto giorno un certo numero di peschi cominciarono a mostrare le foglie con il brutto colore « piombo », che significa la loro morte sicura dopo poco tempo.

A. ad Pidsöl

(segue a pag. 11)

LE QUOTAZIONI

Mentre il « comune » ha il fiato grosso ed è attesa con ansia la distillazione, da più parti vengono segnalati prezzi sempre più robusti per il vino a denominazione di origine.

Sono state pagate anche più di L. 300 al litro per damigiane di Sangiovese di Romagna ed Albana di Romagna.

Giungono le prime notizie sulle produzioni denunciate nelle altre zone delimitate.

Si dice che qualche vino che prima veniva venduto per circa 4 milioni di quintali si potrà trovare adesso solo... a mercato nero perché la produzione — finalmente e seriamente controllata — si aggirerebbe su un decimo di quella precedente!

I Romagnoli tengano conto di questo e siano, una volta tanto, retta-mente furbi: si stanno verificando dei vuoti molto ampi e dei forti aumenti di prezzi.

Chi avrà del Sangiovese di Romagna a d.o.c. farà buoni affari.

C. P.

FIERA DI MILANO

La capitale morale ha sete di roba buona: ecco chi può dissetarla

Dopo diverse fiere all'estero, Berlino e Bruxelles sono state le ultime, l'Ente Vini Romagnoli rappresenterà la Romagna alla maggiore fiera italiana.

Diecine delle migliori cantine di Romagna saranno presenti a Milano. Ne forniamo l'elenco (a pag. 8) perché possa essere una guida per i grossisti ed i ristoranti che vogliono entrare in contatto con i romagnoli.



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

Siamo alla vigilia dei primi prelievi di campioni 1967 da parte dell'Ente Vini.

Le attese sono veramente sentite per sapere « come sarà ». Molte speranze.

La « Mercuriale » di aprile avrà certamente un lungo elenco di cantine da pubblicare: le migliori.

È stato fatto un riscontro su alcune produzioni 1966 e precedenti in giacenza. Ecco le quantità riconosciute:

ALBANA DI ROMAGNA - Secco

CANT. SOC. - FAENZA . . . HI. 50
CANT. SOC. - SASSO MORELLI . . . » 295

PASOLINI DALL'ONDA - IMOLA . HI. 30
CELLI ENRICO - BERTINORO . . . » 107
PEZZI-MUSSOLINI - BERTINORO . . . » 35

ALBANA DI ROMAGNA - Amabile

CANT. SOC. - FORLI' . . . HI. 16

SANGIOVESE DI ROMAGNA

BERNARDI F.lli - VILLA VERUCCHIO HI. 185
CANT. SOC. RIMINESE - RIMINI . . . » 70
CANT. SOC. - FORLI' . . . » 2.249
CANT. SOC. - RONCO . . . » 450
PASOLINI DALL'ONDA - IMOLA . . . » 30

TREBBIANO DI ROMAGNA (d.o.s.)

CANT. SOC. - SASSO MORELLI . HI. 670
CANT. SOC. - FORLI' . . . » 109
CANT. SOC. - RONCO . . . » 100

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

Sono segnalati prezzi, per partite eccezionali, sulle 350-400 lire, ma le medie di Forlì, Dozza, Faenza, Bertinoro, Cesena, Forlimpopoli sono sulle 160-250.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Trattate partite sino a L. 320, ma la media dei prezzi è da L. 150 alle 220.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Buone partite nel basso Ravennate e nella zona di Castel S. Pietro.

Prezzi dalle L. 90 alle 125.

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 ».



DALL'ENTE VINI

Nuove adesioni

CASADEI CORRADO - Predappio
LIVERANI SERGIO - Forlì
MISSIROLI ELENA & GIOVANNA
- Cusercoli
Ing. SABBADINI QUIRINO - Montiano

Contributi per i vigneti

La promessa di interessamento da parte dei deputati e senatori della Romagna in merito alla necessità di aumentare i fondi agli Ispettorati dell'Agricoltura per i contributi a chi pianta vigneti nelle zone delimitate dell'Albana di Romagna e Sangiovese di Romagna è stata veramente plebiscitaria.

Tutti hanno compreso che l'attività vitivinicola di qualità può essere una importante componente della nostra economia.

Angelo Salizzoni, Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, ha scritto:

Egregio Ingegnere,

in relazione a quanto forma oggetto della Sua lettera del 18 novembre u.s., desidero assicurarLe che il problema da Ella sollevato, concernente i contributi statali a favore degli agricoltori per impianti di vigneti selezionati nelle provincie di Forlì, Bologna e Ravenna, viene da me seguito in maniera del tutto particolare ai fini di una possibile favorevole definizione.

Daremo ulteriori comunicazioni sull'esito degli interessamenti presso il Ministro dell'Agricoltura.

I diritti di segreteria

L'Ente Vini si è interessato presso le Camere di Commercio per ottenere che « venisse fatto il bel gesto », cioè che i diritti di segreteria sugli atti riguardanti l'iscrizione all'Albo dei Vigneti — somme minime d'altra parte — non fossero fatti pagare agli agricoltori che si iscrivevano all'Albo.

Questo perché, per le paure che da ogni registro pubblico, gli interessati non avessero subito la paura che anche in questo caso la regola veniva, purtroppo osservata.

Le risposte dei tre Enti sono gentilmente pervenute all'Ente Vini e sono, in sostanza, concordi.

Dice Forlì, dopo aver premesso la obbligatorietà, per legge, del pagamento:

È ben noto, d'altra parte, che le « paure fiscali » cui è fatto cenno nella lettera che si riscontra fanno riferi-

mento a problemi diversi; e non contribuirà tanto a fugarle la esenzione dal pagamento una tantum di un diritto di iscrizione o di modestissime aliquote, quanto un'azione di chiarimento realisticamente condotta a dimostrarne la sostanziale infondatezza.

Ha scritto Ravenna:

Nel convincimento che l'iscrizione all'Albo dei Vigneti comporta per i viticoltori benefici economici che compensano abbondantemente il modestissimo sacrificio richiesto per detta iscrizione, questa Camera non ritiene di poter aderire all'auspicio formulato da codesto Ente.

E anche Bologna:

Pur considerando le giustificazioni addotte, non si può non rilevare la modesta entità del diritto previsto per dette certificazioni e non è possibile da parte della scrivente derogare da un preciso disposto di legge.

« Chi siamo »

È un elegante opuscolo che si apre con alcune parole di introduzione, prosegue con alcuni articoli dello statuto dell'Ente Vini che riguardano gli scopi dell'Ente stesso, che elenca tutti gli associati all'Ente distinti in Cantine sociali, produttori, commercianti ed industriali, ne pubblica le etichette, e termina con i disciplinari di produzione dei tre maggiori vini.

È un opuscolo che ci voleva.

Soprattutto segna un momento nella « storia » della riscossa vinicola romagnola.

« La Romagna dei Vini »

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Vini ha vivamente ringraziato gli autori de « La Romagna dei Vini » ed il presidente Madonna ha consegnato a Tommaso Simoni e Gian Franco Fontana il « diploma di benemerito ».

I MARCHI

È stato richiesto da più esercenti di ristoranti e locali pubblici in genere — da tener conto che le circa 10.000 copie della « Mercuriale » sono dirette per i 9/10 a loro — di tenerli aggiornati sulle ditte che imbottigliano i migliori vini di Romagna.

La richiesta è giusta ed il giornale è lieto, in collaborazione con l'Ente Tutela Vini Romagnoli, di darvi seguito.

PRELIEVI MARCHI

(dal 1° ottobre 1967 al 28 febbraio 1968 per i tre vini tutelati)

- 1 - SIGLA - Forlì (1)
- 2 - Cant. Soc. Forlì (2)
- 3 - Pasolini Dall'Onda - Imola
- 4 - Zanzi - Faenza
- 5 - Pezzi-Mussolini - Bertinoro
Celli - Bertinoro
- 6 - Cant. Soc. - Faenza
Emiliani Luigi - S. Agata sul Sant.
- 7 - Calbucci - Mercato Saraceno
Ruffo Bacci - Castel San Pietro
- 8 - Tenuta Amalia - Villa Verucchio
- 9 - Cant. Soc. Sasso Morelli
- 10 - Cant. Soc. Ronco
Cant. Soc. Morciano
- 11 - Bernardi - Verucchio
- 12 - Conti - Bertinoro
- 13 - Campanini - Castel San Pietro
Casali - Cesena
Palloni - Rimini
Vallunga - Faenza

(1) Primo per l'Albana di Romagna ed il Trebbiano di Romagna.

(2) Primo per il Sangiovese di Romagna.

PER DAMIGIANE

- 1 - Pasolini - Imola

I Consorzi a Forlì

Forlì sta diventando la « capitale » di tutti i Consorzi italiani che si interessano alla tutela dei vini pregiati.

Dopo il Convegno del 1966 riuscito molto bene — il primo in questo settore — anche quello del 1967 ha avuto ottimo esito.

Le materie trattate presentano grande attualità e le decisioni riguardano sempre una forte massa di interessati.

Entrambi i Convegni sono stati organizzati dalla Camera di Commercio di Forlì in stretta intesa con l'Ente Vini Romagnoli.

RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

POMPE ENOLOGICHE

le migliori

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

Il 7 aprile la

« CACCIA AL PASSATORE »

Cosa bisogna fare per parteciparvi?

Molto poco: basta iscriversi presso gli A.C.I. di Bologna, Cervia, Cesena, Faenza, Forlì, Lugo, Ravenna e Rimini. Basta anche telefonare.

Come si fa la « Caccia »?

Altrettanto semplice:

Vi verrà fissato il luogo di partenza. Vi verrà consegnata una busta. In questa busta vi saranno tanti fogli per quante sono le Cantine associate all'Ente Vini presso le quali troverete il Passatore.

L'itinerario ve lo farete da soli, non è necessario fare TUTTE le Cantine, troverete quelle che vi pare.

In ogni Cantina che riuscirete a identificare vi sarà consegnata gratis una bottiglia con il marchio, questo, per intenderci: (o quello ovale, vedi pag. 8)



Più Cantine troverete (sarà facile) più bottiglie vi porterete a casa! Quanto è la quota di partecipazione?

Solo L. 2.500 per ogni macchina, e nella macchina potrete caricare chi vorrete.

ATTENZIONE PER I RISTORANTI - Le bottiglie con il marchio trovate presso di voi valgono il doppio! Se ne siete rimasti sprovvisti, fornitevene!

Non c'è problema che, se affrontato con « grinta », non possa essere risolto.

Ed il caso della « scuola per enotecnici » non fa eccezione.

Dopo l'insieme di consensi che la iniziativa della « Mercuriale » ha registrato, dai Presidenti delle Camere di Commercio, a quelli delle diverse associazioni, a personalità della materia, ecco anche un parere che si impone sia per l'ufficio dal quale proviene che per la persona che lo ha fornito.

Mario Amaducci non ha bisogno di presentazioni. Da profondo conoscitore della sua terra, sia come uomo che come funzionario del maggiore ufficio agricolo della regione, è bene soppesare parola per parola quello che ci dice.

Ecco allora il giudizio dell'Ispettore compartimentale dell'agricoltura Mario Amaducci:

Caro Dolcini,

mi voglia innanzi tutto scusare per il ritardo con il quale rispondo alla Sua lettera, ma tanti sono gli impegni ai quali bisogna far fronte in modo pressante che si finisce sempre per rimandare quelli ai quali ci si vorrebbe invece dedicare.

In una Regione come la nostra, che ha nel settore vitivinicolo una indubbia preminenza in campo nazionale, la mancanza di una scuola per la preparazione di personale specializzato è certamente, oggi più di ieri, una grave lacuna.

Non si può infatti ignorare che il sorgere di numerose Cantine Sociali, l'esigenza di presentare ai consumatori un prodotto con certe caratteristiche ed ora, finalmente, la possibilità di avere dei vini a « denominazione di origine controllata », sono tutti fatti che concorrono a rendere più pressante l'esigenza di una scuola per enotecnici.

Una lettera attesa

« PRESSANTE ESIGENZA »

L'Ispettore Compartimentale parla della «SCUOLA ENOTECNICI»

Personalmente ritengo che nei nostri Istituti Tecnici Agrari di Imola o Cesena si potesse prevedere, nei due ultimi anni di corso normale, una branca di specializzazione nel settore enologico, di modo che i giovani diplomati potessero fregiarsi del titolo di Periti Agrari specializzati in enologia.

Anche l'Istituto Professionale di Persolino (Faenza) potrebbe fare molto in questo campo, ma, evidentemente, ad un livello diverso.

Come vede sono d'accordo con Lei, anche se è chiaro però che non bisogna tanto cercare consensi astratti fra di noi, quanto piuttosto il modo per tradurre in pratica queste nostre aspirazioni.

Sarà perciò necessario, a mio modo di vedere, proporre incontri con le autorità scolastiche interessate per vedere quali reali possibilità esistano o quali ostacoli, invece, si incontrano: in quest'ultimo caso è chiaro che ognuno, per la parte di propria competenza e responsabilità, dovrà fare tutto il possibile per raggiungere lo scopo.

Dichiarandomi sempre a disposizione per tutto quanto interessa la nostra agricoltura, mi è gradito inviarLe i miei migliori saluti.

MARIO AMADUCCI

Una frase qualifica subito l'uomo: « non bisogna cercare consensi astratti fra di noi, quanto piuttosto il modo di tradurre in pratica queste nostre aspirazioni ».

Bene, in altra parte del giornale si è detto della iniziativa per far entrare in funzione, sin dalla prossima vendemmia, la CANTINA SPERIMEN-

TALE per i vini di Romagna, i cui risultati devono essere posti a conoscenza di tutti i produttori.

Si può anticipare, ora, che presso detta cantina avrà luogo un corso biennale di qualificazione per « SPECIALISTI DI CANTINA » che sarà organizzato a cura dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Persolino, proprio come il prof. Amaducci auspicava.

Il dott. Scardovi, presidente di detta Scuola, rispondendo ad una specifica proposta del Sindaco di Faenza che si diceva lieto di porsi a disposizione per fornire locali e la cantina stessa, ha detto che inoltrerà la proposta di istituzione di detto corso al Ministero.

Il sen. Guglielmo Donati darà certamente una mano, come ha promesso, perché la proposta venga accolta.

Ecco, si vede subito che quando c'è voglia di collaborare, quando si è animati tutti da una comune volontà di bene operare, ogni cosa si armonizza ed ogni sforzo fa ottenere i migliori risultati.

C'è da smuovere, ora, la questione « Istituti Tecnici » per la « specializzazione enologica ». Nessuno ha proposte da fare?

A. D.

Omaggio a chi lavora per tutti

COSA SI È FATTO

Relazione del Consiglio di Amministrazione sull'attività svolta dall'Ente Vini

La « Mercuriale » è lieta di pubblicare la relazione del Consiglio di Amministrazione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli approvata all'unanimità dalla Assemblea.

L'anno 1967 verrà ricordato come fondamentale nella storia della Romagna vinicola e questo è per merito del nostro Ente.

Iniziata cinque anni fa l'azione di riscossa per portare la nostra Terra ad una posizione di primato di cui ha diritto, siamo arrivati oggi a traguardi di indubbia importanza perché ciò possa verificarsi.

Ecco indicati i fatti salienti sui quali riteniamo di richiamare l'attenzione di ognuno:

Decreti Presidenziali

Su 24 vini a « denominazione di origine controllata » approvati sino ad oggi in tutta Italia, 2 sono romagnoli. La constatazione che, senza la nostra azione, forse ciò non sarebbe stato, che tali riconoscimenti rappresentano un fatto determinante per la economia avvenire delle nostre zone, che darà indubbi contributi anche indirettamente, all'attività turistica ad esempio, ci ripaga ampiamente dei sacrifici che abbiamo fatto.

Ci sono, ora, presupposti di grandi sviluppi per i produttori e per quanti operano nel campo del vino di qualità. C'è soprattutto in atto un incoraggiante adeguamento di strutture produttive e di mentalità operative, sia tecnica che commerciale che fa grandemente sperare che le « infrastrutture » che il nostro Ente ha saputo creare possano essere sfruttate ampiamente e nel migliore dei modi.

Albo dei Vigneti

È anch'esso una realtà, quella principale anzi.

Abbiamo offerto, come sempre, la piena collaborazione alle Camere di Commercio ed agli Ispettorati dell'Agricoltura di Bologna, Forlì e Ravenna ed abbiamo decisamente contribuito a risolvere problemi organizzativi ed amministrativi decisamente difficili.

Il risultato è che, a tempo di primato, ma con la massima rigidità di controlli perché la « pietra miliare »

nella nostra rinascita vinicola sia veramente tale, ha dato questi risultati:

totale iscritti all'Albo: ditte n. 1.553 per Ha 2.292. 53. 31 e precisamente:

Albana di Romagna Ha 1.260. 11. 37 pari ad una produzione riconoscibile di Hl. 114.751;

Sangiovese di Rom. Ha 1.032. 41. 94 pari ad una produzione riconoscibile di Hl. 73.859.

Ci apprestiamo ora a svolgere, su tutta la zona delimitata, l'azione più capillare per indurre quanti hanno ancora vigneti non iscritti, ad assolvere il loro dovere per la scadenza di febbraio indicata dalla legge. Stimiamo, infatti, che una certa e non piccola percentuale di vigneti aventi diritto al riconoscimento non siano stati iscritti all'Albo.

Denuncia della produzione

È la prima che è stata fatta. L'Ente ha ritenuto di dover inviare a **tutti** i produttori romagnoli iscritti all'Albo, copia delle denunce ed istruzioni dettagliate per la loro compilazione perché aveva avvertito che la non conoscenza della legge da parte degli interessati avrebbe causato con molta probabilità che gli stessi perdessero i termini di denuncia. Con riunioni con gli Organi Statali competenti abbiamo ottenuto che venisse ammessa per questo primo anno, l'interpretazione più benevola delle norme di legge.

Da informazioni assunte presso le Camere di Commercio, risulta che l'invio delle denunce è soddisfacente. Anche in questo caso, cioè, l'azione dell'Ente si è dimostrata di indubbia efficacia per il bene dell'economia vinicola romagnola in generale.

Controlli

L'annata 1966 non è stata felice sia per quantità e qualità e se n'è avuta rispondenza nei quantitativi denunciati all'Ente da questo controllati.

Sono stati riconosciuti:

Albana di Romagna	Hl. 5.420
Sangiovese di Romagna	Hl. 11.036
Trebbiano di Romagna	Hl. 4.404

Quantitativi estremamente modesti, come si vede, che dicono anche che non si è riusciti ad ottenere da tutti quell'impegno che è indispensabile per ottenere il meglio dalla nostra azione.

Con l'attuazione dell'Albo, le cose dovrebbero radicalmente cambiare offrendo così maggiori sicurezze.

Nonostante i continui richiami del Consiglio, persistono cioè inosservanze di Statuto circa l'applicazione dei marchi che danneggiano gli interessati e l'azione complessiva dell'Ente e che per questa ragione non potranno più essere consentiti.

Il Consiglio ha il dovere di richiedere e pretendere, anche per quanto riguarda il marchio, che l'adempimento base venga rigidamente osservato.

Riconoscimento giuridico del Consorzio

La legge « 930 » prevede, per i consorzi di tutela vini, la possibilità di ottenere la delega per lo svolgimento, a favore degli Associati, dei compiti del Servizio Repressione Frodi nonché la costituzione di parte civile contro i violatori di quanto è previsto dal disciplinare di produzione. Il nostro Ente, che ha già presentato domanda da tempo, dovrà dimostrare di avere ora nelle proprie file almeno il 20% degli iscritti all'Albo dei Vigneti rappresentanti almeno il 20% della produzione, così come la legge richiede. Verrà presto iniziata una ampia opera per indurre i produttori ad iscriversi al nostro Ente ed ogni Associato deve ritenersi impegnato a svolgere attiva opera di proselitismo. Con il richiesto riconoscimento è intuitivo che l'Ente potrà ancora di più e decisamente, anzi, svolgere i compiti che si è prefisso a difesa della produzione vinicola romagnola.

Sperimentazione clonale

Prosegue attivamente, in collaborazione con l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna, la selezione clonale nel vivaio sperimentale nell'azienda agricola messa a disposizione del Comune di Faenza. Entro breve tempo sarà disponibile, quindi, il « legno » certificato come

(segue a pag. 6)

Il 7 aprile 1968 a Bertinoro la IV TORNATA DEL TRIBUNATO



Il 1° tribuno ha convocato il Tribunale per la prima domenica di aprile, come prescrivono gli ordinamenti. Vi saranno due «incaparellate» di eccezione: quelle dei tribuni d'onore Gian Gualberto Archi e Paolo Toschi. «L'azione morale per la tutela della fondamentale bevanda dell'uomo» che il Tribunale svolge è sintetizzata in un ordine dei lavori di grande attualità ed importanza. Federico Schurr (nella foto durante la tornata di Cervia), che per primo è stato nominato in corte d'onore, ha scritto che farà di tutto per essere presente.

COSA FANNO GLI "ALTRI,"

L'intensa attività delle Camere di Commercio

Caro Direttore,

ti mando un ritaglio del «Giornale di Agricoltura» dal quale vedrai il da fare che si è data la Camera di Commercio di Pavia per la valorizzazione dei vini pavesi. Immagino che il dr. non vorrà essere da meno...!

Cordialissimi saluti

tuo L. B. BONFIGLIOLI

Valorizzazione dei vini pavesi

«La Camera di Commercio di Pavia, proseguendo l'azione volta a potenziare il settore vitivinicolo, ha deciso di partecipare alla Settimana Internazionale dell'Agricoltura di Bruxelles, che avrà luogo dal 18 al 25 febbraio con un padiglione dei vini tipici e pregiati dell'Oltrepò Pavese. È la prima volta che questi vini si affacciano sul mercato di Bruxelles, per cui la partecipazione è vivamente attesa dagli operatori.

Sempre con il concorso del Consorzio vini tipici e pregiati, la Camera di Commercio parteciperà, con un padiglione vini attrezzato anche per la mescola, al prossimo Salone Internazionale dell'Alimentazione di Bologna, che si terrà dal 30 marzo al 5 aprile.

La Camera di Commercio ha anche deciso di tenere a Broni, nel centro della viticoltura della provincia di Pavia, una Giornata della Vitivinicoltura».

(«Giorn. di Agricolt.», 18 febr. 1968)

Caro Bonfiglioli,

si, gli altri si danno effettivamente molto da fare.

Alla Fiera di Berlino, ad esempio, i vini del Piave erano presentati dalla Camera di Commercio di Treviso, i Pugliesi della C.C.I.A. di Bari, quelli del Trentino dalla Regione, i Siciliani idem.

Sentivo dire che la Camera di Commercio di Treviso per la sola presenza alla Fiera di Berlino aveva stanziato una somma molto forte, di poco inferiore, cioè, all'intero contributo annuo versato all'Ente Vini Romagnoli da una Camera.

Pavia «mantiene» in tutto e per tutto il Consorzio; l'attività di valorizzazione dei vini è fatta in molti casi «direttamente» dalle Camere di Commercio.

La Romagna è «esplosa» in questi ultimi anni dopo un letargo che durava da sempre. Oltre a tutto quello che l'Ente Vini è riuscito a fare in ogni settore che poteva interessare in effettivo appoggio alla produzione romagnola, solo per quanto riguarda le tipiche manifestazioni pubbliche, in poco più di un anno ha partecipato a 6 fiere all'estero: Brema, Stoccarda, Colonia, Zurigo, Berlino e Bruxelles, ed alle maggiori fiere italiane, cominciando da Milano, Bologna, Rimini ed altre minori.

Tutto questo da parte di un organismo che è nato ieri, che non ha nessuna esperienza, che deve affermare il prodotto di

una regione che non aveva mai fatto niente prima d'ora per meritare il titolo di grande regione vinicola, pur avendo una materia prima di assoluto rilievo.

...ma queste cose non devo dirle a Te che per essere Consigliere dell'Ente, hai il gran merito di essere diretto protagonista della ripresa romagnola nel campo dei vini, che economicamente è questione di estrema importanza.

So che il Consiglio dell'Ente Vini esamina un documento-programma di quello che è da fare per portare avanti lo sforzo così ben impostato (1).

So che avete chiamato anche le Camere di Commercio a partecipare ad uno sforzo che da soli non potete sostenere e che, per riguardare l'intera produzione romagnola, non può non essere esaminato con ogni attenzione dagli Organi pubblici che curano il pubblico interesse.

Consentimi di esprimerti il più vivo compiacimento per la vostra azione, farvi l'augurio che farete ancora di più e ringraziarti per gli «spunti» che così frequentemente mi offri.

A. D.

(1) ...e se gli sarà inviato, la «Mercuriale» ben volentieri pubblicherà il «documento» che il Consiglio ha in esame.

Cosa si é fatto

(seguito da pag. 4)

il migliore per gli innesti che daranno luogo, così come previsto da Italo Cosmo che ci è prodigo della sua alta collaborazione, alla vera riconversione qualitativa della viticoltura romagnola.

Sperimentazione clinica

È in corso, sotto la Direzione dell'Istituto di Chimica Agraria della Università di Bologna, una ricerca sui sistemi di vinificazione sull'Albana, Trebbiano e Sangiovese. I risultati di questi esperimenti, condotti con indagini rigorosamente scientifiche, saranno resi noti nella prossima primavera così da poter offrire a tutti gli Associati e vinificatori di Romagna il più efficace apporto per la risoluzione dei gravi problemi connessi alla vinificazione.

Iniziative di valorizzazione

Fiere in Italia: estremamente interessante l'esito della partecipazione dell'Ente a Milano, Bologna, Forlì, Imola, Faenza. Specie a Milano i contatti offerti ad Associati sono stati numerosi e proficui. Per il prossimo anno l'Ente ha intenzione di meglio qualificare e rendere più evidente la partecipazione alla Fiera di Milano ed a tal fine ha interessato gli Enti Provinciali del Turismo per concordare una partecipazione comune in grado di valorizzare nel suo insieme la Romagna, essere quindi di maggior efficacia per tutti ed ugualmente più economicamente vantaggiosa.

Fiere all'Estero: per la prima volta nella « storia » dei vini romagnoli di qualità, sono stati ottenuti contingenti per l'esportazione in Germania. Ciò è stato possibile grazie alla partecipazione alle Fiere di Brema, Stoccarda e Colonia cui l'Ente ha partecipato, attuando, pur con la modestia dei mezzi disponibili, un programma fieristico e di concreta ricerca di sbocchi all'esportazione, di assoluto rilievo. Questa partecipazione, infine, offre la possibilità di esperienze di estremo interesse che mancano agli operatori romagnoli e l'Ente si augura che, per l'avvenire, gli Associati possano affiancare sempre di più queste iniziative.

Confezioni: è in atto una profonda trasformazione, in meglio, nel tono della vestizione dei vini di Romagna. Questo è particolarmente vero per gli Associati all'Ente e la constatazione di questa ulteriore sensibilità è compagna della volontà di recupero che anima gli operatori del settore.

Manifestazioni diverse: si vanno facendo sempre più specifiche e selezionate le manifestazioni cui l'Ente partecipa in collaborazione con altri organismi. L'Azienda di Soggiorno di Riccione, in particolare, e quelle di Cesenatico e Rimini hanno attuato con noi iniziative di propaganda di ottimo esito.

Concreto sempre l'interesse della TV e della Radio che ha ospitato numerosi servizi interessanti i Vini di Romagna.

«La Romagna dei Vini»

È in fase di lancio questo volume che l'Ente ha patrocinato e che è il primo, dignitoso contributo grafico di affianco e conoscenza alle questioni dei nostri prodotti.

Sia per veste editoriale che per contenuto, il volume darà un apporto molto importante alla nostra azione.

dato alla buona causa della valorizzazione dei vini di qualità romagnoli.

Il Tribunale

Si è costituito nell'aprile scorso il TRIBUNATO DEI VINI DI ROMAGNA, cui fanno parte personalità di grande rilievo.

L'importanza di questo organismo e « l'azione morale » che ha iniziato a svolgere stanno già dando un tono nuovo alla buona causa della tutela e valorizzazione della produzione romagnola. Alcune iniziative, come ad esempio il riconoscimento del « vino del Tribuno » e l'assegnazione della targa d'onore ai locali meritevoli, stanno dimostrando validità di assoluto rilievo.

Il Tribunale merita sin d'ora la nostra più grande ed incondizionata riconoscenza e l'Ente, nel porgere il saluto più vivo a tutti i Tribuni, as-

NUOVE ADESIONI

Il Consiglio di Amministrazione dell'Ente Tutela Vini Romagnoli ha esaminato, nella sua ultima seduta, le domande di ammissione di 72 produttori.

Continuano a pervenire all'Ente le domande da ogni parte della Romagna inclusa nella zona delimitata.

I Romagnoli hanno veramente saputo crearsi l'organismo in grado di portarli avanti nella piena valorizzazione della loro produzione di qualità.

L'Ente, mentre ringrazia vivamente gli Autori e la Casa Editrice, invita gli Associati a prenotare il maggior numero di copie del volume perché la diffusione sia la maggiore specie nei confronti degli operatori più interessati.

Del pari ringrazia i Rotary Club di Imola e Faenza che hanno dedicato una specifica manifestazione a questo fatto ed ai problemi dell'affermazione dei vini a d.o.c. e che si apprestano a svolgere, nella prossima primavera, una intera giornata di studio, alla presenza di tutti i club romagnoli.

«Mercuriale Romagnola»

L'azione di affianco, intelligente e competente, che sta svolgendo questo giornale che arriva a tutti gli operatori romagnoli e bolognesi più qualificati nonché a quanti, in Italia, sono interessati alle nostre questioni, è di valore molto grande.

L'Ente sente il dovere di ringraziare sentitamente la direzione di questo giornale dell'importante contributo

sicura ogni più attiva, piena e pronta collaborazione per affiancarne l'opera.

Prospettive

In soli 5 anni l'Ente ha assicurato alla Romagna un « patrimonio » che, se giustamente impiegato, sarà in grado di giocare decisamente per il benessere della nostra Terra. L'azione dell'Ente è stata, quindi, a favore degli Associati che lo costituiscono ma con ridondanze di interesse generale che ci devono rendere fieri di operare per il benessere collettivo. L'ottenuto riconoscimento delle « denominazioni di origine controllate » pone le basi per i nostri operatori di essere alla pari con i prodotti più pregiati d'Italia. La tempestività di ottenimento è anzi un vantaggio su molti prodotti di gran nome che, se ben impiegato, potrebbe essere decisivo. Se i nostri operatori sapranno, con decisione e tempestività, impostare i loro programmi di sviluppo, l'avvenire della vitivinicoltura romagnola sarà in grado di offrire un importante apporto quale mai era stato dato riscontrare.

...“è disponibile un grosso impianto vinicolo...”

UNIRE GLI SFORZI

Dopo la decisione delle Cantine Sociali a Dozza ecco una proposta attuale

Caro Direttore,

cosa è successo al CO.VI.RO. che Ella illustrò nella « Mercuriale » del marzo 1966?

Era un consorzio di II grado fra Cantine Sociali e Produttori e doveva avere lo scopo di aiutare i suoi Associati nel difficile compito della lavorazione e collocamento del prodotto di pregio.

Poiché non era ragionevole pensare che ogni Cantina Sociale si fosse fatto il suo pastorizzatore, catena di imbottigliamento, etichettatrice, tappatrice ecc., il CO.VI.RO. avrebbe dovuto consentire una moderna attrezzatura dei consorziati facendo loro risparmiare somme ingenti sia per acquisti di macchinari che per la loro gestione.

In più, come accennato, detto organismo avrebbe cercato di curare anche gli altrettanto difficili aspetti del collocamento del vino pregiato.

L'idea, era quindi molto, molto apprezzabile ma che fine ha avuto dato che non se ne sente più parlare?

Il pensiero sul CO.VI.RO. mi è venuto sentendo che — a quanto pare — un grosso impianto vinicolo, molto ben attrezzato, a quanto si dice, verrebbe ad essere disponibile a breve tempo.

Detto impianto è di proprietà di un Ente che ha fra i suoi scopi statutarî l'aiuto ai produttori.

Quale migliore occasione, allora, per realizzare concretamente tali scopi?

La Romagna si è messa decisamente sulla strada di lavorare bene il suo prodotto di pregio, sin ad ora svilito da tecniche arcaiche di lavorazione e presentazione.

Manca però alle Cantine Sociali romagnole (non alle trentine ed alle venete, alle modenese già molto avanti su questa strada) ed ai migliori produttori nel centro efficiente di lavorazione.

L'occasione adesso c'è.

Le risulta che sia stato fatto niente per non perderla?

Forlì.

(lettera firmata)

Il CO.VI.RO. è stata un'ottima idea che però, sin ad ora, non ha avuto modo di realizzare lo scopo per cui era stato creato.

La Romagna effettivamente « ha fame » di quello che Lei dice: cioè una concentrazione che lavori il prodotto di pregio e ci tolga dalla umiliante condizione di « algerini d'Italia », cioè della regione che sa fare solo del vile uvaggio e che naturalmente è esposta a tutti gli strozzinaggi e speculazioni.

Cosa mi risulta circa una possibile combinazione tra il CO.VI.RO. e l'importante Ente Federale proprietario dell'impianto fra Faenza e Imola?

Niente perché sembra che niente sia stato ancora deciso.

L'augurio più vivo — quindi — è che la favorevole occasione possa essere sfruttata nell'interesse di tutti e — soprattutto — dei produttori di Romagna.

PARLIAMO
DELL'ARISTOCRAZIA

EMILIANI

La ditta di S. Agata sul Santerno ha dei meriti.

Ci sono delle cose che rimangono impresse, spesso senza una ragione precisa, poi ti accorgi che la ragione c'era, il subcosciente, Freud o non Freud, lavorava.

Mi capita ancora adesso di ricordare, con una nitidezza che fa quasi male, persone o luoghi, quest'ultimi in particolare.

Cosa significa, ad esempio, Giof el Matar?

Niente per i quasi tre miliardi di cui si compone il civile (si fa così per dire...) umano consorzio.

Giof el Matar è un niente a 150 km. da Agedabia, in Libia, nel golfo della Gran Sirte; 150 km. internato nel deserto, una pista a tratti sabbiosa, a tratti di puro « serir », il deserto roccioso.

Un incrocio di piste, anzi, in una grande vallata, sul quale domina ancora (cosa ci sarà rimasto?) mura calcinate di un fortino che i nostri soldati vi costruirono al momento della prima occupazione cirenaica.

Quel luogo l'ho negli occhi, i dettagli mi sono nitidi... sarà perché è legato ai vent'anni, a fatti che « lasciano il segno », ad episodi che marcano l'esistenza.

Bene, con la stessa nitidezza è marcato nella mia mente la prima volta che vidi una bottiglia della cantina « Emiliani ».

Fu 6 o 7 anni fa, la « mania » vinicola non aveva ancora lavorato in intensità come è successo poi dopo, mia moglie non aveva ancora detto che, per far riacquisire un padre alla famiglia, auspicava ardentemente che le viti di Romagna seccassero...

Cosa fu a colpirmi?

Qui non ho bisogno di fare tanti ghirigori, ho ben preciso cosa attirò la mia attenzione e la ragione per cui mi ricorderò sempre dei vini di Emiliani.

Era la prima volta che vedevo i vini di Romagna in una confezione non solo presentabile ma addirittura elegante.

Ero, al massimo, abituato a vedere la solita bottiglia di recupero « champagne », con la solita etichetta pietosamente modesta, quando si poteva trovare del nostro vino imbottigliato. Ora invece ero

di fronte ad un prodotto che cominciava a pretendere il rispetto sin dal come si presentava.

Era straordinario per dei « butta via fortuna » come sono i romagnoli che alla esteriorità hanno sempre dedicato niente!

La stessa impressione la ricevo ancora adesso, se pur le cose siano cambiate ed almeno 40 Associate all'Ente Vini abbiano una confezione che comincia ad essere di rilievo (però in Germania mi hanno detto in faccia che il tono della nostra « vestizione » è ancora insufficiente e che dobbiamo essere molto indietro se non capiamo che è la prima impressione quella che conta e che risparmiare qualche lira nella etichetta e nella cura generale della presentazione del prodotto è la peggiore economia che si possa fare).

Ho di fronte a me, mentre scrivo, due bottiglie delle cantine Emiliani.

Ed anche stavolta mi colpisce « qualcosa »: la prima è di Sangiovese di Romagna e, sul collarino ed etichetta, campeggia un « red dry wine 1963 », l'altra è di Trebbiano di Romagna ed anche qui si legge: « white dry wine 1961 ».

È la prima volta, cioè, che mi è dato vedere bottiglie romagnole con diciture estere, dirette all'esportazione: infatti noto anche, sul collo, il « marchio nazionale ».

... ed un'altra « prima volta »: al collo delle bottiglie è appeso un cartoncino, molto elegante. È in inglese: dice di « ... highly selected grapes of the local vineyards... », poi c'è, al centro, la descrizione delle qualità dei nostri tre maggiori vini e, sull'ultima facciata, la cartina d'Italia con la posizione della Romagna ed una chiacchierata che finisce così: « It brings along happiness and leaves back no sadness » che tradotto alla buona penso voglia dire che i nostri vini danno allegria e scacciano i cattivi pensieri.

Allora i vini Emiliani? Beh, per me sono i vini che danno una sorpresa piacevole, che sanno farsi rimarcare... ecco un po' come per le donne: ce ne sono mille eppure tu vedi solo quella che ha ...« il qualcosa »!

P.M.

La Romagna in Fiera

MILANO 1968

CON CHI TRATTARE

Potrete assaggiare la produzione delle migliori cantine di Romagna, specie di quelle con ampia rete commerciale già presenti sul mercato milanese ed esattamente, ordinate secondo la quantità di vino a d.o.c. e d.o. ed entità di marchi assegnati dall'Ente Vini per l'annata 1966-1967:

(le lettere A, S, T indicano le specialità produttive della cantina e corrispondono ad: Albana di Romagna, Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna)

CANTINA SOCIALE COOP. - FORLÌ
A. S.

SIGLA - Enopolio - FORLÌ
A. S. T.

CANT. SOC. COOP. - SASSO MORELLI
A. S. T.

CELLI ENRICO - BERTINORO
A. S.

CANT. SOC. RIMINESE - RIMINI
S. T.

CANT. SOC. VAL CONCA - MORCIANO
S. T.

CALBUCCI ALVARO - MERCATO SAR.
S.

PEZZI-MUSSOLINI - BERTINORO
A. S.

CANT. SOC. VINI DI ROMAGNA
A. S. T. **RONCO**

P.A.F.-CANTINA SOCIALE - FAENZA
A. S. T.

CONSORZIO AGRARIO PROVINCIALE
S. T. **RIMINI**

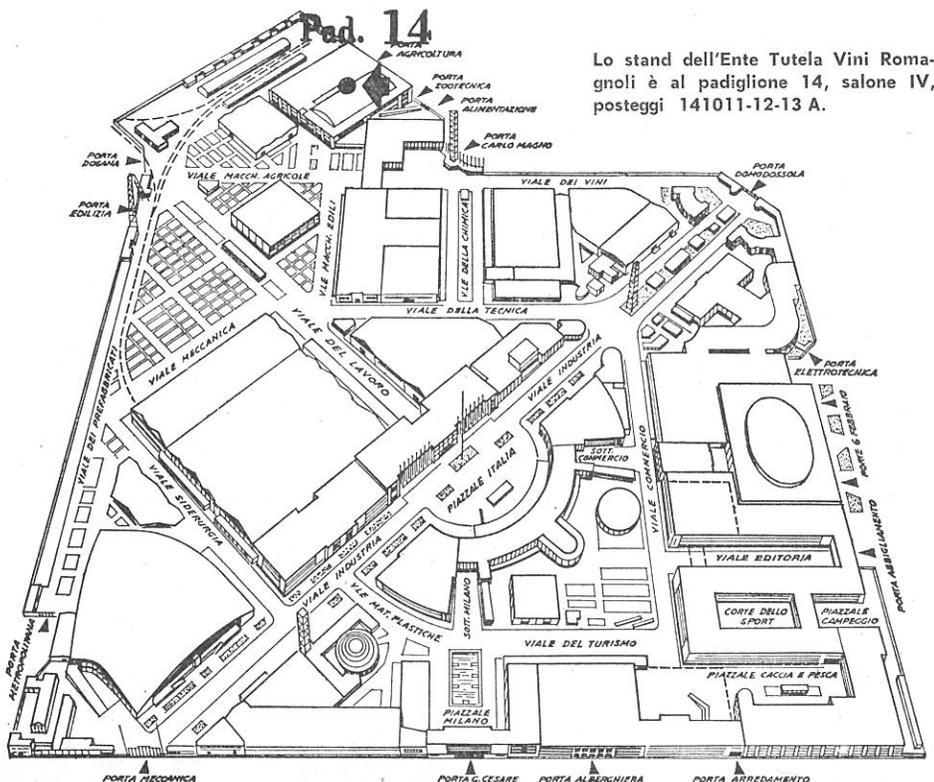
PANTANI F.LLI - MERCATO SARAC.
S.

CANTINA SOCIALE COOP. - CESENA
A. S.

Se capitate a Milano — o se abitate lì — fate un salto sino allo stand romagnolo.

Per assaggiare il miglior vino di Romagna, d'accordo, ma anche la mi-

glior piadina, quella di Bertinoro, che una nostra « azdora » vi farà sotto gli occhi proprio per i milanesi-romagnoli, e sono tanti, che ricordano ancora con nostalgia « la piè ».



Lo stand dell'Ente Tutela Vini Romagnoli è al padiglione 14, salone IV, posteggi 141011-12-13 A.

SPALLETTI C.te G. BATTISTA
A. S. **SAVIGNANO**

CANTINA SOCIALE COOP. - FAENZA
A. S. T.

PASOLINI DALL'ONDA - IMOLA
A. S. T.

BERNARDI F.LLI - VILLA VERUCCHIO
S.

COSTA-ARCHI
A. **SERRA DI CASTELBOLOGNESE**

MARABINI Dott. GIUSEPPE
A. **TEBANO Faenza**

RUFFO BACCI Princ. SIGERIO
A. T. **CASTEL S. PIETRO**

RAFFAELLI SEBASTIANO - RIMINI
S. T.

C'è un sistema certo per essere sicuri di avere ciò che si desidera sia a Milano che in tutti i ristoranti di Romagna.

È il marchio che ha queste due forme: o al collo della bottiglia, questo cioè:



o, sulla parte superiore della bottiglia, questo:



Questi segni rappresentano già una grossa cosa, una forte sicurezza.

Chi ve li offre ha sudato, si è sacrificato, ha pagato caro il diritto di potersene fregiare.

Il ristorante che serve vino con questo marchio vi chiederà qualcosa di più ma vi dà di più.

Siategliene grati.

AUTOSTRADA DI ROMAGNA

è un nome che sta diventando familiare ai milanesi: dopo aver percorso la tangenziale bolognese, eccoli in Romagna, che significa mare, sole, frutta, vino: un riposo duramente guadagnato, una terra che offre tutto, che ha il meglio di tutto.

... eccoli sull' **AUTOSTRADA DI ROMAGNA.**

Interpretata una sentita esigenza

ROSSO e BIANCO ROMAGNA

Il Consiglio dell'Ente Vini esamina i disciplinari di produzione del «Rosso Romagna» e «Bianco Romagna»

Ho chiesto all'ing. Mino Madonia, presidente dell'Ente Vini, le ragioni che avevano indotto il suo organismo ad esaminare la tutela di un «Rosso e Bianco Romagna».

Mi ha risposto:

L'idea è stata portata al Consiglio da alcuni suoi membri ma è stato come se tutti l'avessero avuta collettivamente.

È stata interpretata una esigenza. C'era un vuoto fra il d.o.c. ed il vino comune, un fosso troppo largo, illogico e improduttore.

Cosa vi proponete con questa decisione?

La risposta è nella lettera con la quale ho inviato la proposta di disciplinare al Consiglio, ai membri più influenti dell'Ente che non ne fanno parte ed anche ad alcune forti ditte non associate.

E cioè:

1) la proposta della dicitura in etichetta (vedi art. 10) che tende a ristabilire una verità così che gli aderenti all'Ente saranno i primi a dare il buon esempio di porre termine all'abuso di chiamare «Sangiovese» e «Albana» vini che non hanno diritto a tale nome;

2) l'impiego di sole uve di antica tradizione romagnola che del nome «Romagna» giustifica appieno l'uso;

3) la creazione di un prodotto di tipo medio mancante ora nella offerta romagnola, che colma quindi una lacuna e consente nuove possibilità di collocamento per la nostra produzione.

C. S.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

dei vini

«ROSSO ROMAGNA»

e

«BIANCO ROMAGNA»

prodotti dagli Associati
all'Ente Tutela Vini Romagnoli

ART. 1

La denominazione di origine «Rosso Romagna» e «Bianco Romagna» è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

ART. 2

Il vino «Rosso Romagna» deve essere ottenuto dalle uve del vitigno «Sangiovese»

— prodotto nella zona delimitata per il «Sangiovese di Romagna» con D.P. del 9-7-1967 — per la percentuale del 65% e per il rimanente dalle uve Canena, Cagnina, Lancellotta, Merlot, Barbera, Uva d'oro. Questi ultimi vitigni devono essere coltivati nei comuni della tradizionale Romagna con l'aggiunta dei comuni, per le zone oltre il fiume Sillaro, di Ozzano, Castel S. Pietro Terme e Castel Guelfo (parte).

Il Sangiovese deve provenire, per quanto possibile, dai vigneti iscritti all'Albo per quanto attiene alle eventuali eccedenze del 20% ammesse dalla legge sulla resa per ettaro.

ART. 3

Il vino «Bianco Romagna» deve essere ottenuto con uve del vitigno «Albana» prodotto nella zona delimitata per l'Albana di Romagna con D.P. del 21-7-1967 e per la percentuale del 55% e per il rimanente dalle uve Trebbiano dalla Fiamma e Montanaro, Pagadebit, Caveccia, Bianchello, Montuni. Questi ultimi devono essere coltivati nei comuni della tradizionale Romagna con l'aggiunta dei comuni, per le zone oltre il fiume Sillaro, di Ozzano, Castel S. Pietro e Castel Guelfo (parte).

Il Vice-Presidente dell'Ente Vini — dott. Pasquale Baccherini — prospettata in alta sede la questione del Rosso e Bianco Romagna, ha ottenuto il plauso per l'iniziativa romagnola di riportare a concreta vita una produzione di antica tradizione.

I tagli del Sangiovese e dell'Albana con le altre uve tradizionali di Romagna sono antica pratica ed il «ROMAGNA» è sempre stato trattato con notevole ampiezza sin dalle epoche più lontane.

La denominazione di origine semplice sembra essere il naturale inquadramento per questa produzione che vanta titoli illustri.

L'Albana deve provenire, per quanto possibile, dai vigneti iscritti all'Albo per quanto attiene alle eventuali eccedenze del 20% ammesse dalla legge sulla resa per ettaro.

ART. 4

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle provincie di Forlì e Ravenna e dei comuni di Bologna, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Imola, Fontanelice, Casal Fiumanese, Borgo Tossignano, Castel Guelfo e Ozzano per la provincia di Bologna.

ART. 5

Le uve dei vitigni «Sangiovese» ed «Albana» destinate alla vinificazione predetta, debbono avere una gradazione alcoolica, complessiva minima naturale rispettivamente di gr. 10 e gr. 10,50.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte ad assicurare al vino le proprie caratteristiche.

ART. 6

I vini «Rosso Romagna» e «Bianco Romagna», alla immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso Romagna	Bianco Romagna
limpidezza: brillante;	brillante;
odore: con richiamo al Sangiovese;	giallo paglierino chiaro;
sapore: asciutto, sapido, armonico;	con richiamo all'Albana;
gradazione alcoolica complessiva minima: gr. 10,50;	asciutto, sapido, armonico;
	gr. 11 con facoltà del C.T. di ammettere partite non inferiori a gr. 10,50 in caso di particolare merito;
acidità totale: dal 5 al 7‰.	dal 5 al 7‰.

ART. 7

È consentito per entrambi i tipi una leggera gassatura con anidride carbonica.

ART. 8

La confezione dei vini predetti può essere effettuata *esclusivamente* nei seguenti recipienti: litri 0,25, 0,38, 0,50, 1, 1,750 ed oltre.

Per la bottiglia da litri 1 deve essere usata la forma o bordolese o borgognotta. Per le bottiglie da litri 1,750 l'Ente Vini

depositerà un recipiente specifico che dovrà essere obbligatoriamente usato dagli Associati. È ammessa deroga sino a

ART. 9

La chiusura dei recipienti sarà del tipo «a vite» di colore e disegno da indicare dall'Ente Vini e da questi depositati a norma di legge.

I tappi a vite costituiranno marchio comprovante i controlli eseguiti dall'Ente ed il loro utilizzo sarà dallo stesso disciplinato. È ammessa deroga circa l'uso del tappo a corona sino a

ART. 10

L'etichetta — solo per quanto attiene alle parti grafiche delle diciture di seguito indicate — sarà del tipo fissato dall'Ente e conterrà le seguenti diciture:

ROSSO (o BIANCO) ROMAGNA
di uve tradizionali romagnole con
prevalenza di
SANGIOVESE (o ALBANA).

Sorgerà entro ottobre a Tebano la

CANTINA SPERIMENTALE

Quando c'è collaborazione fra gli uomini in gamba ogni difficoltà si risolve

La « Mercuriale » ha già fatto diversi accenni a ricerche sulla vinificazione in corso in Romagna da parte dell'Istituto di Chimica Agraria della Università di Bologna che agisce in contatto con l'Ente Tutela Vini Romagnoli.

Bisogna dire subito che l'interesse che il prof. Umberto Pallotta ha posto nell'accettare l'invito di lavoro rivoltogli è strettamente congeniale alla natura della persona: di uno, cioè, che ha la ricerca nel sangue, entusiasmo da dare anche ai tiepidi, volontà di fare, lungimiranza nel vedere al di là di molti « addetti ai lavori » (chi lavora materialmente il prodotto, cioè), esperienza frutto di una carriera universitaria di assoluto rilievo.

Ma il lavoro fatto fino ad ora era troppo frammentario e di « buona volontà ». Bisognava poter fare qualcosa di meglio, di più scientifico, bisognava avere, disse il prof. Pallotta, una

piccola cantina interamente a disposizione per poterla impostare nel modo dovuto e condurre la ricerca sulla necessaria e severa base scientifica.

IL COMUNE DI FAENZA

Il desiderio del prof. Umberto Pallotta venne a conoscenza della Giunta Comunale di Faenza che espresse subito il desiderio di poter ampliare la collaborazione che è già in atto con la Università sia per la ricerca sui vitigni, sia sui portainnesti di diversi alberi da frutto.

La decisione della Giunta si è prontamente concretata in fatti precisi: il sindaco Assirelli e l'assessore al Patrimonio, Dal Monte, hanno incontrato il prof. Pallotta e da entrambe le parti è stata sottolineata la decisa volontà di dare ogni miglior aiuto perché un fatto molto

importante per la economia romagnola venga trattato con il dovuto rigore scientifico.

Il prof. Pallotta ha fatto cenno della preoccupazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche circa la « maderizzazione dei bianchi italiani » che registra qui in Romagna una accentuazione negativa ancora maggiore. Egli anzi è stato chiamato dal detto Consiglio a far parte del gruppo di studio per avviare a soluzione il problema.

Gli Amministratori di Faenza hanno confermato la disponibilità del loro Comune ad affiancare l'opera di ricerca.

Così, per quanto sappiamo, sono già in corso i lavori per approntare il locale nella Azienda agricola del Comune di Faenza a Tebano, nello stesso luogo, cioè, ove esiste già la sperimentazione sui vitigni.

Domani, quindi, si vinificherà nello stesso luogo in cui si raccoglie la produzione dei vitigni sotto controllo.

Dopo l'incontro con gli Amministratori faentini il prof. Pallotta è stato ospite dell'Ente Vini ad una riunione nella quale figurava come relatore il titolare della Ditta CENDRAM di Bolzano che, pregato dall'Ente tramite Bagattoni, esponeva il suo pensiero circa le possibilità di esportazione dei vini romagnoli in Germania.

Si trattava di un esperto della materia e le cose dette sono state di un estremo interesse concreto per i molti consiglieri dell'Ente presenti.

INIZIARE SUBITO

Uguale, e forse maggiore interesse, ha avuto la conversazione, spesso il dialogo, che è intervenuto fra il prof. Pallotta e tutti gli intervenuti sulla esigenza di non perdere altro tempo per mettere in cantiere la sperimentazione.

In questa epoca, è stato detto, nessuno può più immaginare di affrontare una lavorazione senza avere alle spalle una competente sperimentazione, studi e personale qualificato.

La collaborazione offerta dal Comune di Faenza, portata dall'assessore prof. Dal Monte, è stata accolta con il più vivo applauso.

A chi chiedeva che venisse interessato lo Stato per ottenere contributi, è stato risposto da parte della stragrande maggioranza, che ha avuto Nino Mita come portavoce, che queste cose sono troppo importanti perché l'elefantiasi dello Stato possa dare qualcosa di utile.

Sono parole crude, che suonano condanna di una pubblica amministrazione che non solo non sa stimolare i privati, ma non sa nemmeno affiancarvisi quando, come in questo caso, svolgono un'azione utile per tutta la collettività.

I rappresentanti delle Cantine Sociali presenti, poi, nell'esprimere alla Università ed al Comune di Faenza il loro ringraziamento, si sono posti a disposizione per poter dare il loro contributo per la pronta realizzazione dell'opera.

Cassio Sassi

LO STUDIO SUI VITIGNI ROMAGNOLI

È in corso la individuazione e selezione di nuovi vitigni sotto la direzione dell'Università di Bologna - L'importanza della ricerca per l'economia romagnola

Nel quadro di una più vasta valorizzazione delle già rinomate produzioni enologiche della Romagna, l'Ente Tutela Vini Romagnoli, nell'intento di giungere ad una ancora più spinta tipizzazione del prodotto dei principali vitigni — l'Albana, il Sangiovese ed il Trebbiano — ha affrontato il grosso problema della individuazione, selezione e successiva descrizione ampelografica dei diversi biotipi compresi nei tre predetti vitigni che attualmente costituiscono circa l'80% del complesso viticolo delle tre province interessate: Bologna, Forlì e Ravenna.

Questo lavoro, così imponente e di indiscussa importanza per i fini che si propone l'Ente stesso, si è svolto sotto la direzione dell'Istituto di Coltivazioni Arboree della Università di Bologna che, fino dalla primavera del 1964 e d'intesa con il Compartimento e gli Ispettorati dell'agricoltura delle province predette e con il direttore del laboratorio sperimentale di Conegliano professor Italo Cosmo, iniziò una vasta e sistematica ricognizione in tutta la zona controllata dall'Ente al fine di individuare i cloni presumibilmente diversi dal punto di vista morfologico, biologico e produttivo.

I cartellini segnaletici

Parimenti ebbe inizio la compilazione delle schede ampelografiche, vari e propri « cartellini segnaletici » di ciascuno dei 20 cloni di Albana, dei 16 cloni di Sangiovese e 12 cloni di Trebbiano fino ad ora sicuramente individuati.

Tutti questi cloni sono ora raccolti, in un unico campo sperimentale, messo a disposizione dal benemerito Comune di Faenza nella propria azienda agricola di Tebano. Nei prossimi anni i cloni meritevoli, dopo un ulteriore approfondito controllo selettivo, verranno distribuiti agli agricoltori ed ai vivaisti per essere diffusi nelle ordinarie colture.

Si avrà quindi, finalmente, un materiale assolutamente sicuro sul quale dovrà far perno la riconversione produttiva romagnola. Con tutta probabilità i disciplinari dei vini romagnoli dovranno contenere la specifica dei cloni selezionati come requisito primo per poter avere titolo ad essere iscritti nell'Albo dei vigneti.

A completamento di questo fondamentale lavoro si è ritenuto necessario estendere lo studio ampelografico a tutti gli altri vitigni coltivati in Romagna, siano essi indigeni o importati da altre zone italiane o dall'estero, al fine di collezionarli nello stesso ambiente per scegliere, in seguito, i migliori da conservare eventualmente in coltura.

I vitigni da salvare

Molti di questi vitigni, chiamati « minori », sono ormai in via di estinzione e presentano interesse puramente storico; altri invece presentano dei pregi che giustificano il lavoro intrapreso anche per i riflessi applicativi che da esso potranno scaturire.

I vitigni « minori », già individuati ed in parte già descritti, sono oltre settanta: tale numero è però destinato ad aumentare. Anche per questi è in corso la costituzione di un campo-catalogo nella ricordata zona di Tebano.

Il lavoro affrontato si profila piuttosto lungo nel tempo, è complesso ed impegna a fondo forze e mezzi notevoli. Esso merita peraltro di essere sostenuto ed incoraggiato per i proficui frutti che è lecito attendere da una siffatta attività, intrapresa da tutti, con serietà e con impegno veramente notevoli.

Anche in questo campo la Romagna sta dimostrando una volontà di recupero degna di ogni più elogiativa menzione.

Il prof. Goidanich dell'Università di Bo-

(segue a pag. 11)

È bene uscire dagli astrattismi per dire che la « maderizzazione » dei vini romagnoli è un grave difetto che si fa già sentire ora e che lo sarà ancor di più in avvenire. L'eccesso di colorazione NON è gradito. L'eccesso di colore nei bianchi è un GRAVE DIFETTO. Se vogliamo vendere all'estero ed anche nella stessa Italia dobbiamo dare la garanzia che il colore sia, fra 3 o 5 anni, lo stesso di quando abbiamo messo in bottiglia. Nessuno accetterà di aprire una bottiglia di Albana e versare « roba quasi nera » nel bicchiere.

IL MIRACOLO BLASONE NOBILIARE

(seguito da pag. 1)

Fu verso il 1960 o 1961, che pensammo di fargli la « cura del Sangiovese » ... avevamo sentito dire qualcosa in giro ... dicevano che faceva bene ... ormai non c'era più niente da rimetterci ... meglio provare.

E come avete fatto?

Oh, semplice, una truvella ha fatto un buco sul tronco, proprio alla biforcazione dei rami, della misura di un collo di fiasco. Poi un forellino sul « culo » del fiasco perché entrasse aria, poi fissammo bene il collo nel buco e stuccammo con della terra.

E cosa notaste?

Che il pesco beveva ma non sempre, a periodi sì, in altri no.

Mi dia una idea su « quanto » beveva.

Circa un fiasco in 30 o 40 giorni. Il risultato?

Eccolo lì, ce l'ha sotto gli occhi.

Sotto gli occhi ho « il miracolo »: piante meravigliose per rigoglio e produttività.

Ho cercato di rendermi conto di quanto succedeva, di trovare dei precedenti. Ho saputo così che nel 1962-1963 il dott. Leopoldo Franceschi per la sua Azienda di Bastia di Pievequinta si presentò alla Cantina Sociale di Forlì e chiese un certo quantitativo di vino per « trattare i peschi colpiti dal male del piombo ».

Acquistò del vinello e del Sangiovese.

Dopo qualche giorno riportò il vinello e si fornì di altro Sangiovese che — disse — si prestava egregiamente alla « cura » che aveva intrapreso.

Di cosa si trattava? Semplice, della lotta contro il mal del piombo dei peschi.

Il Sangiovese aveva fatto appieno il suo dovere ed aveva rimesso in sesto le piante trattate che si trovavano, prima del trattamento, in cattivo stato, ormai condannate.

I miracoli del Sangiovese non danno quindi da adesso, hanno dei precedenti.

Ne riparleremo.

Lo studio sui vitigni romagnoli

(seguito da pag. 10)

logna — in sede di Tribunale dei Vini di Romagna a Dozza — disse che la proposta di creare un « Centro Studi sui vini romagnoli » andava portata avanti.

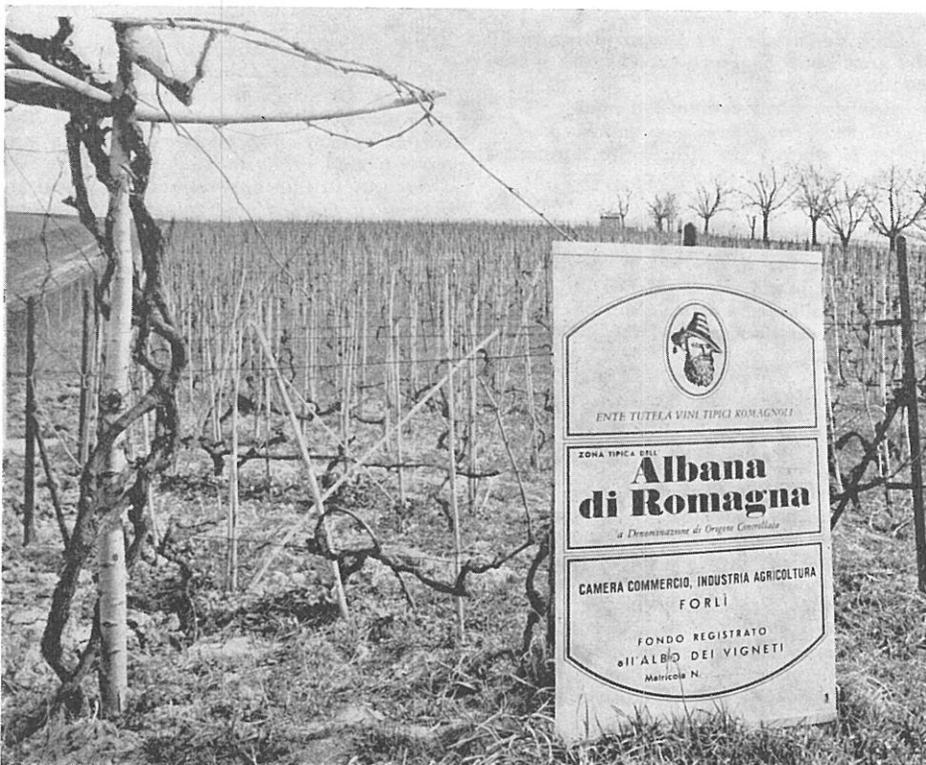
Mi diceva sere or sono un amico d'Alsazia: « Se avessimo il vostro sole e la vostra materia prima faremmo il miglior vino del mondo ». Disse anche, con franca brutalità, « non sapete lavorare i vostri vini ».

Il « Centro » sollecitato dal prof. Goidanich dovrebbe servire, anche, a colmare il pauroso vuoto che dobbiamo ammettere per la maggioranza dei casi.

Che si aspetta a creare questo « Centro »?

Bruto Pondi

È interesse del buon produttore farsi riconoscere: siete iscritti all'Albo dei Vigneti? Allora mettetelo bene in evidenza: fate parte della nobiltà dei produttori dei migliori vini.



Di questi cartelli se ne vedono già molti in Romagna ma debbono aumentare molto ma molto di più.

Ogni produttore iscritto all'Albo deve metterlo nel suo campo, bene in vista: è il suo blasone di nobiltà.

(E deve ben conservarlo, anche, non abbandonarlo come si vede in qualche caso...)

Le zone di richiamo turistico: Dozza, la Serra, Riolo Terme, Brisighella, Castrocaro Terme, Bertinoro, Mercato, il Riminese dovrebbero essere pieni di questi cartelli. Sono una propaganda di una importanza eccezionale.

L'Ente Tutela Vini Romagnoli è in grado di consegnarli a vista.

Rino Alessi parla del

LIBRO DELLA RISCOSSA

«...pensate a quel meraviglioso giardino che sono le colline da Imola a Rimini...»

Rino Alessi è stato chiamato al Tribunale dei Vini di Romagna e sarà « vestito » il 7 aprile.

Si è fatto precedere, quale dimostrazione del suo buon diritto al seggio, da una montagna di cose scritte sulla sua terra nella quale ricorre spesso, naturalmente, « e bé ».

Poi ha trovato queste parole, qualche giorno fa, quando ha recensito sul « Piccolo » di Trieste la « Romagna dei Vini ».

Eccone qualcuna:

...Io dico, a costo di urtare l'amor proprio toscano, che tra un Chianti di fattoria e un Sangiovese di Predappio, purché onestamente onorati dalla vite al tino, dal tino alla botte, dalla botte alla bottiglia, comunque si scelga non si sbaglia. È così dicasi del vin d'Arbia e del Trebbiano — riscoperto in questi ultimi anni — chiaro il primo, più denso di colore il secondo, ma entrambi degni delle sogliole e dei calamaretti fritti dei lidi adriatici, o delle triglie alla livornese dei lidi tirrenici.

E non si pensi che con questa nostra tirata vogliamo andare in prestito di fama da chi fama ne ha da vendere. Il fatto è che i romagnoli per molti anni avevano messo da parte ogni orgoglio come se parlando di

vini si dovesse vergognosamente abbassare la voce. In Romagna i vini buoni, anche senza l'autorevole protettorato dei Tribunali, sono sempre esistiti godendo invidiabile reputazione. Pensate a quel meraviglioso giardino che sono le colline che fiancheggiano la Via Emilia da Imola a Rimini, ai paesi nati e affermatosi presto nella storia sui verdi cocuzzoli della fascia pedemontana, alle vallate del Sillaro, del Santerno, del Senio, del Lamone, del Ronco, del Rabbi, del Savio, del Rubicone; pensate a Bertinoro con le sue Albane, la dolce e la secca, Longiano e Montiano con il loro Trebbiano e Savignano sul Rubicone e Sant'Arcangelo con le loro cantine di Sangiovese, splendente come il rubino. Tutta la Romagna è un immenso vigneto! ...

...Ma torniamo ai vini e alla loro formidabile ripresa nell'interesse e nel gusto dei consumi nazionali. Per iniziativa di tre scrittori: A. Dolcini, T. Simoni e G.E. Fontana è uscito uno di quei libri stampati su carta patinata e illustrazioni che innamorano al solo vederli sul proprio tavolo di lavoro. S'intitola proprio « La Romagna dei Vini ». È il libro della riscossa ...

RINO ALESSI

Lettere alla MERCURIALE

MASSIME

La « Mercuriale » ha parlato dei miracoli del gran santo Sangiovese... ed io ho sentito questa massima:

chi beve birra campa 100 anni
chi beve Sangiovese non muore mai!
Per la storia è da dire che la massima è di Nino Santolini di Faenza.

L. PASQUALI

È normale: se è vero che il Sangiovese fa risuscitare i peschi colpiti dal mal del piombo, direi che è altrettanto normale che lo « spirito » (alcolico) del Sangiovese faccia vivere per sempre.

IL GRADO

Sono un Associato all'Ente Vini.

L'ultimo campione che l'Ente ha prelevato presso la mia cantina era una Albana di Romagna di oltre 15 gradi sulla quale facevo affidamento per ottenere « il merito » e poter concorrere così anche per « il Vino del Tribuno 1967 ».

Con mia grande sorpresa, invece, questa Albana ha ottenuto dal Comitato Tecnico appena 15 su 20, cioè il minimo.

È giusto questo?

Faenza.

(lettera firmata)

L'Ente Vini si sforza di far intendere ai suoi Associati che la loro produzione deve orientarsi verso standard di qualità elevata che tengano ben conto delle richieste del mercato nazionale ed internazionale.

Da tutto quello che si è « imparato » in questi anni emerge che per l'avvenire dei nostri vini non bisogna dimenticare:

— che il ristorante è ben contento quando può vendere due bottiglie anziché una, ma per far questo il vino non deve essere troppo alcolico per non far andare « nel fosso » chi l'ha bevuto. E andar nel fosso adesso, a 150 km. all'ora, è molto più tragico di quando ci si andava con il biroccino. Allora il molto grado poteva anche andare. Adesso superare i 12,5° è un grave errore;

— che il colore deve essere, per i bianchi, chiaro, molto chiaro.

Penso che l'Ente faccia il bene di tutti « chiarendo » idee giuste una volta ma che non sono più tali adesso.

Grazie per la sua lettera che consente di trattare un argomento che interessa tutti.

CANTINA SOCIALE DI

SASSO MORELL

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

LE MARCHE

Gent.mo signor Dolcini,

Le chiedo scusa se mi permetto disturbarLa senza avere il piacere di conoscerLa. Ho osato per la passione che abbiamo in comune: i vini.

Nei miei possedimenti di Romagna (Cattolica, Misano, S. Giovanni in Marignano, Gradara, Gabicce) produco uve che conferisco alle Cantine sociali di Morciano di Romagna e di Rimini, delle quali sono un modestissimo azionista.

Sono inoltre un appassionato collezionista di vini pregiati. Come tale mi è capitata fra le mani una copia del Vostro « Mercuriale ».

Ho trovato il giornale di estremo interesse e da allora ho cercato di seguire l'opera del « Tribunale dei Vini di Romagna », associazione che ammiro moltissimo e alla quale auguro le migliori fortune.

Inutile dirLe che ho subito provveduto a rifornire la mia cantina del « Sangiovese Spalletti, vino del Tribuno 1967 ».

Vorrei pregarLa perciò, signor Dolcini, di spedirmi regolarmente in abbonamento il « Mercuriale ».

Ho cercato in tutte le librerie di Pesaro il volume « La Romagna dei Vini » ma non mi è stato possibile trovarlo. Non potrebbe Lei, signor Dolcini, inviarmene un esemplare in assegno?

Le sarei particolarmente grato del favore.

Una ultima preghiera poi non La tedierò più oltre. Qualora organizzaste viaggi in Italia e all'estero per visitare regioni vinicole o cantine, qualora Vi faceste promotori in Romagna di riunioni o cene fra appassionati di vini, La prego di volermene tempestivamente informare; mi sentirò altamente onorato — se mi sarà concesso — essere con Voi amico fra amici per il comune denominatore che ci unisce: la passione per i vini.

Le porgo i miei più deferenti ossequi con infiniti ringraziamenti.

Dev.mo RAUL TAUSANI

Pesaro.

Caro dott. Tausani,

ho pubblicato per intero la Sua lettera perché tocca i tasti più interessanti del nostro sforzo di valorizzazione della produzione vitivinicola romagnola.

La informo subito:

a) che è stato disposto per l'invio della « Mercuriale »;

b) idem per « La Romagna dei Vini »;

c) che la segreteria dell'Ente Vini, cui ho segnalato il Suo nome, Le scriverà per il viaggio in Alsazia che, come vedrà anche per quanto il giornale ha pubblicato, avrà luogo dal 23 al 25 marzo p. v.

E grazie per le simpatiche parole.

CONSIGLI

Vi capiterà prima o poi fra le mani.

È un elegante opuscolo di 36 pagine.

Si intitola: « CHI SIAMO ».

È un biglietto di presentazione, molto dignitoso, di tutti gli associati all'Ente di Tutela Vini Romagnoli.

Vi sono indicati tutti: produttori, cantine sociali, commercianti, industriali.

Per ognuno c'è la sua etichetta: oltretutto è un documento perché « immortale » un momento importante per la viticoltura romagnola: quello della sua riscossa.

Ci sono anche i disciplinari di produzione dei tre vini fondamentali (e mi auguro che siano presto seguiti dal Rosso Romagna e dal Bianco Romagna, dalla Canena, dall'Uva d'Oro e Vin di Bosco e così via...).

Vi è riportata anche una frase che Max David, il I Tribuno dei Vini di Romagna, dettò per la presentazione del libro « La Romagna dei Vini », parole particolarmente azzeccate.

Se vi interessa questo « documento » chiedetelo all'Ente Vini: penso saranno lieti di inviarvelo.

P. Morgagni

Segnalate alla «MERCURIALE,, i RISTORANTI

nei quali vi è stato servito vino con questo marchio



La «MERCURIALE,, si interesserà di loro

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

Prof. GIUSEPPE LIVERANI

Direttore Museo Internazionale

delle Ceramiche, FAENZA 48018