

MERCURIALE

VINICOLA ROMAGNOLA

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

La Mercuriale viene stampata in 8000 copie e raggiunge tutti gli operatori interessati alla produzione e vendita dei vini tipici romagnoli.

Novembre 1965/1/1

LE QUOTAZIONI

La vendemmia nei diversi Comuni inclusi nella zona tipica si è presentata discreta.

Negativa invece la fretta con la quale si è proceduto alla raccolta.

Gli ultimi conferimenti sono stati, infatti, nettamente superiori alla media.

Soddisfacente come quantità, lo è altrettanto come qualità che non è però abbondante.

Ciò inciderà in modo notevole a tenere alte le quotazioni del « tipico » anche perché, con ogni probabilità, entro i primi mesi del 1966 i vini romagnoli avranno ottenuto il riconoscimento ufficiale di « denominazione di origine controllata » la cui pratica, com'è ben noto, è stata tempestivamente iniziata dall'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli.

Quotazioni vino tipico con i requisiti previsti dal disciplinare dell'Ente Vini ed approvato dal C. T. (al litro franco cantina):

ALBANA DI ROMAGNA - tipo asciutto - gradazione complessiva non inferiore ai 12° - L. 150-200.

ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile - gradazione non inferiore ai 13° - L. 180-250.

La produzione della zona del Bertinorese ha segnato medie da L. 250-300.

SANGIOVESE DI ROMAGNA - gradazione non inferiore a 11,50° - L. 120-180.

Per le zone di Predappio, Mercato Saraceno, Riolo Terme e Dozza, L. 180-220.

TREBBIANO DI ROMAGNA - gradazione non inferiore a 10,50° - L. 100-125.

Per quello « della fiamma » e delle zone di Imola, Russi, Faenza e Forlì, L. 120-150.

La "Borsa", dei vini tipici

È un'esigenza ormai indilazionabile.

La mancanza di un punto di incontro — di una « borsa vini » cioè — nel quale affluiscono i produttori di vino tipico e gli acquirenti di prodotto di qualità è negativa ad ogni effetto.

Il vino romagnolo, è ben noto, è stato sempre trattato a massa, a grado, mentre le partite di « tipico » — e non è roba di poco conto — non hanno potuto essere remunerate al giusto valore per difetto di organizzazione.

L'augurio più vivo è che, presto, i vini tipici romagnoli possano avere una loro pubblica quotazione.

Tre associati all'Ente segnalano la disponibilità del seguente prodotto:

ALBANA DI ROMAGNA
amabile - zona di Bertinoro idoneo con punti 16 su 20 dal C.T. - disponibile q.li 30 a L. 250 al litro f/cantina.

SANGIOVESE DI ROMAGNA
1500 bottiglie 0,720 con marchio (anno 1964) L. 330 cad.

TREBBIANO DI ROMAGNA
idoneo con punti 17 su 20 dal C.T. - disponibile q.li 50 a L. 125 al litro f/stabilim.

Indirizzare offerte alla « Mercuriale » - Forlì, Piazza Vittoria 15 - Faenza, Corso Mazzini 75 (tel. 23055).

IN ETICHETTA: IL GRADO E IL CONTENUTO

Il problema delle indicazioni da porre in etichetta è stato esaminato da un gruppo di esperti i quali consigliano:

— Circa la *gradazione*: è opportuno indicarla come segue:

« gradazione alcoolica minima svolta g »
« gradazione complessiva minima g ».

Poiché viene fatto riferimento a valori « minimi », molti Associati all'Ente hanno concordato di poter distinguere il loro prodotto tipico nelle seguenti gradazioni:

Albana di Romagna: tipo « asciutto »
g 12 per la svolta

Albana di Romagna: tipo « amabile »
g 10 per la svolta

Sangiovese di Romagna
g 11,50 per la svolta

Trebbiano di Romagna
g 10,50 per la svolta

ottenendo il risultato, altresì, di non dover stampare di volta in volta le etichette.

— Circa il *contenuto*:

un forte gruppo di ditte imbottigliatrici aderenti all'Ente ha deciso di prescegliere una bottiglia dal contenuto netto di cc 0,720 distinta con la sigla F nell'articolo 29 della legge antifrodi.

È stato convenuto, altresì, che la vetreria stamperà la lettera « F » sul collo così da rendere più agevole il controllo in sede di

Conseguentemente anche « le romagnole » — la bottiglia « classica » che l'Ente ha posto a disposizione dei gruppi associati — conterrà cc 0,720.

In merito all'indicazione « vino » questa potrà essere posta, non appena il Presidente della Repubblica avrà approvato i disciplinari di produzione, immediatamente sotto il nome del prodotto che segue: « vino a denominazione di origine » (controllata o semplice a seconda di quanto disporrà il detto decreto).

La litografia che stampa le etichette approntate dall'Ente, che sono a libera disposizione dei sigg. Associati, indicherà direttamente le notizie prescritte all'atto della stampa del nome della ditta imbottigliatrice.

LA TAVOLA ROTONDA DI FORLÌ

Il 28 settembre a Forlì, presso la Camera di Commercio, l'Ente Vini e la Fiera di Forlì hanno organizzato una tavola rotonda sulla recente legislazione vinicola.

Diamo nell'ordine il succinto dell'intervento del prof. Italo Cosmo e le risposte dello stesso alle varie domande:

Ibridi produttori diretti: è prevista una tolleranza di qualche anno. Devono essere vinificati separatamente. Non denaturare. Segnalare alle Repressioni frodi.

Vini inferiori agli 8°: non ritiene sia da attendersi una moratoria.

Supertorchiati: sarà presto emesso apposito decreto.

Rilevatori: è previsto il cloruro di litio in ragione di g 10 per hl.

Ferrocianuro: lo ritiene ammissibile e si è in attesa di apposito decreto. Sino a quando però non apparirà detto decreto l'impiego è abusivo.

Feccia: ritiene « imprecisa » la legge a questo riguardo. Consiglia di affidarsi al « buonsenso »; ad esempio filtrare subito e indi denaturare. I raccoglitori di feccia e graspì devono scomparire. È ammesso il trasporto solo quando si sia denaturato.

Denominazione di origine: fornisce preziose indicazioni per la prossima venuta della Commissione Ministeriale a seguito della richiesta avanzata dall'Ente Vini.

* * *

Dopo il ringraziamento dell'ing. Madonia hanno inizio le domande al prof. Cosmo e riguardano:

— il *p.a. Bagattoni* mette in evidenza le preoccupazioni delle Cantine Sociali che hanno per norma di valutare i conferimenti in base al grado. Ciò agli effetti dei prodotti con meno di 8°. I commercianti invece potrebbero essere favoriti in quanto trattano a q.l.e. Zuccherò: segnala il fenomeno della « tentata vendita », che può rappresentare un incentivo alla frode.

cav. Mita: D.: Qual'è il vino « anomalo »?

R.: È atteso un apposito decreto ministeriale con indicazione di tutte le caratteristiche minime, regione per regione.

D.: Il prodotto con meno di 8° e i sottopressati di feccia possono essere destinati per alcool o acquavite?

R.: Entrambi alla distillazione.

D.: Cosa si intende per pressatura?

R.: Equivalente a torchiatura.

D.: Supertorchiato di vinaccia (art. 73): si possono non denaturare? (punti franchi?)

R.: Avvertire le Repressioni frodi.

D.: Contenuto bottiglie. Perché ad esempio, 0,720 e non 0,750?

R.: Le misure sono state segnalate dalle categorie vetrarie.

D.: Vini tipici. Si può concentrare?

R.: Si può « correggere » se il disciplinare lo consente. Ad esempio: grado naturale 10. Il prodotto che non raggiunge questo grado è vino comune. Se il disciplinare vuole una gradazione complessiva minima di 11° è ammessa, per il prodotto superiore ai 10° di naturale, la concentrazione.

enot. Gaiotti: D.: Flor-stop. È ammesso?

R.: La ditta produttrice ebbe già a suo tempo una autorizzazione alla produzione. Questione peraltro incerta.

D.: Definizione di torchiati e supertorchiati.

R.: Verrà data dal prossimo decreto.

sig. Mazzotti: D.: Circa il « grado » dell'Albana.

R.: Obbligatorio indicare la minima svolta. Circa la complessiva consiglia di indicare: « gradazione complessiva minima ... ».

enot. Gaiotti: D.: Circa chiusura di garanzia, tappo a corona è valido?

R.: La Cassazione ha detto che il sigillo si ha quando vi è « strappo ». (Il Ministero con circolare dei giorni scorsi ha ritenuto « sigillo » il tappo a corona).

geom. Montanari: D.: Feccia: cosa si deve intendere per « pronta denaturazione »?

R.: Rivolgersi alla Repressione frodi per interpretazione.

sig. Picchi: D.: Sangiovese e altri vini con caratteristiche inferiori al disciplinare di produzione per le denominazioni controllate. Possono usare il nome?

R.: Sì, ad esempio quello semplice di « Sangiovese » non « Sangiovese di Romagna ».

dott. Dolcini: D.: Vino servito sfuso nei ristoranti e altri pubblici locali. Come ci si deve regolare agli effetti delle indicazioni obbligatorie previste dall'art. 25 della legge?

R.: È problema complesso. Il recipiente deve contenere tutte le indicazioni dell'art. 25.

rag. Flamigni: D.: Come si accerta, ad esempio, il « Sangiovese » che, pur non avendo diritto alla denominazione di origine controllata, vuol pregiarsi di questo nome?

R.: Dovremo svolgersi accertamenti che saranno soprattutto a base « indiziaria ».

RAGAZZINI - Officina Meccanica
POMPE ENOLOGICHE
le migliori

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

Il « famoso » art. 25 ed il « sigillo »,

Per essere in regola con l'art. 25 è necessario che l'acquirente sia in grado di:

— conoscere la ragione sociale od il nome del confezionatore, la sede della cantina, il grado alcolico del vino.

I recipienti, quindi, devono avere la chiusura « di garanzia ».

È considerata tale:

— per le damigiane il cappellotto sigillato nonché il marchio per damigiane rilasciato dall'Ente per il vino riconosciuto tipico.

In tal modo non solo si assicurerà la garanzia di genuinità ma si attesterà anche la qualità e tipicità del prodotto;

— per le bottiglie la capsula a strappo o tappo tipo corona o comunque chiusa

con tappo che non possa facilmente essere tolto e rimesso.

— Deve considerarsi « sigillato » un contenitore con tappo raso bocca ricoperto con striscia di carta sovrastampata, o ricoperto di stagnola e collarino di carta quando tali striscie siano solidamente fissate al recipiente.

Il marchio dell'Ente è sigillo

Il marchio dell'Ente che chiude il collarino — o messo di traverso al tappo — è quindi da considerare « sigillo » quando la etichetta contenga, come detto in altra parte di questo foglio, tutte le indicazioni prescritte.

La vendita di vino sfuso

L'ultimo comma dell'art. 25 dispone l'obbligo di esporre nei locali dove si vende vino sfuso, cartelli con scritte ben visibili indicanti il grado alcolico dei singoli vini messi in vendita. È ovvio che la norma vale solo per i locali aperti al pubblico e che in quelli annessi (cantine sottostanti all'esercizio o magazzini intercomunicanti con lo stesso) può detenersi vino sfuso senza l'obbligo di indicare il grado alcolico. È ovvio che il prodotto deve, però, corrispondere ai requisiti prescritti dall'art. 23 ed agli altri stabiliti per il vino destinato al consumo diretto.

Negli esercizi dei dettaglianti possono detenersi vini sia in recipienti confezionati che in recipienti aperti e per questi ultimi vanno osservate le norme di cui all'ultimo capoverso dell'articolo 25.

I recipienti di vino di capacità inferiore a litri 60, trasferiti da un grossista ad un dettagliante come quelli che da quest'ultimo vengono recapitati al domicilio della clientela, devono essere confezionati secondo le prescrizioni dell'articolo 25.

ALFREDO BALDUCCI - I migliori prodotti per l'enologia

FAENZA Via Naviglio 17 - Tel 21755

I principali dati dei disciplinari già approvati

Le Gazzette Ufficiali hanno pubblicato i disciplinari di produzione di alcuni vini per i quali è già stato emesso il decreto Presidenziale di riconoscimento della « denominazione di origine controllata ».

Si riportano qui di seguito i principali dati che certamente presenteranno un vivo interesse specie per quanto riguarda le rese ad ettaro e le gradazioni.

	Resa in uva Ha/q.le	Resa uva-vino in %	Gradazione alcoolica minima naturale	Gradazione alcoolica al consumo
1) BAROLO	80	70	12,50	da 13 a 14,5
2) BARBARESCO	80	70	12,—	da 12,5 a 14
3) MOSCATO D'ASTI SPUMANTE	100	70	10,50 con ½ zuccheri da svolgere	min 11,5
4) ASTI SPUMANTE	100	70	10,50 con ½ zuccheri da svolgere	min 12
5) ISCHIA BIANCO e ROSSO	100	72	10,50	min 11
6) ISCHIA BIANCO SUPERIORE	80	70	11,50	min 12
7) FRASCATI	130	72	11,—	min 11,5
8) CHIANTI	125	70	11,—	min 11,5
9) CHIANTI CLASSICO	115	70	11,50	min 12
10) BIANCO DI PITIGLIANO	125	70	11,—	min 11,5
11) EST-EST-EST MONTEFASCONO	130	70	10,50	min 11
12) BRUNELLO DI MONTALCINO	100	70	(12° alla svinatura)	12,50
13) TREBBIANO D'APRILIA	80	60	11,50	min 12
14) SANGIOVESE D'APRILIA	80	60	11,50	min 12
15) MERLOT D'APRILIA	80	65	11,50	min 12
16) VERNACCIA DI S. GIMIGNANO	100	70	11,50	min 12
17) VIN NOBILE DI MONTEPULCIANO	100	70	11,50	min 12

Dagli stessi disciplinari si rilevano i dati relativi alle componenti chimiche dei vini già riconosciuti come « a denominazione di origine controllata » e cioè:

	Acidità totale	Estratto secco netto g/l	Acidità volatile corretta	Ceneri
1) BAROLO	da 5,5 a 8‰	min 23		
2) BARBARESCO	da 5,5 a 8‰	min 23		
3) MOSCATO D'ASTI SPUMANTE	da 5 a 7‰	min 20 - max 28	max 0,70	da 1,8 a 3‰
4) ASTI SPUMANTE	da 5 a 7‰	min 18 - max 26	max 0,70	da 1,8 a 2,8‰
5) ISCHIA BIANCO	da 5 a 6‰	min 19 - max 21		da 2 a 2,4‰
6) ISCHIA ROSSO	da 5 a 6,5‰	min 22 - max 25		da 2,5 a 3‰
7) ISCHIA BIANCO SUPERIORE	da 4,5 a 5,5‰	da 19 a 22		da 2,2 a 3‰
8) FRASCATI	da 4,5 a 6‰	da 17 a 24		da 1,7 a 3,2‰
9) CHIANTI	da 5 a 7,5‰	da 20 a 27	limiti decreto 12-2-65, n. 162	non più di 2,8‰
10) CHIANTI CLASSICO	da 5 a 7,5‰	da 20 a 27	limiti decreto 12-2-65, n. 162	non più di 2,8‰
11) BIANCO DI PITIGLIANO	da 5,5 a 7‰	da 16 a 21		da 1,5 a 2‰
12) EST-EST-EST MONTEFASCONO	da 5 a 7‰	da 18 a 22		da 1,4 a 2‰
13) BRUNELLO DI MONTALCINO	da 5,5 a 7‰	da 25 a 28	a inizio invecch. non più di 0,70	da 1/10 a 1/12 dell'estratto
14) TREBBIANO D'APRILIA	da 4,6 a 5‰	da 18 a 25		da 1,8 a 2,5‰
15) SANGIOVESE D'APRILIA	da 4,2 a 5‰	da 19 a 25		da 1,9 a 2,5‰
16) MERLOT D'APRILIA	da 4,2 a 5,5‰	da 20 a 28		da 2 a 2,8‰
17) VERNACCIA DI S. GIMIGNANO	da 5 a 6,5‰	da 14 a 18	a inizio invecch. non super. 0,70	da 1,6 a 1,9‰
18) VIN NOBILE DI MONTEPULCIANO	da 5,5 a 7‰	da 21 a 28	a inizio invecch. non super. 0,70	da 1/10 a 1/12 dell'estratto

Per Natale regalate i vini romagnoli

È un invito particolare che viene rivolto ai sigg. Titolari di alberghi, pensioni e ristoranti.

Quale miglior regalo ai clienti di riguardo di una confezione di *vini tipici romagnoli garantiti dall'Ente* che ricordi loro — nel crudo inverno — i giorni sereni delle vacanze?

Le migliori ditte e cantine sociali romagnole — aderenti all'Ente — hanno approntato eleganti confezioni da 3, 6 e 12 bottiglie da spedire ovunque, a prezzi vantaggiosi.

Ecco l'elenco perché sia possibile rivolgersi direttamente a loro:

FORLÌ

SIGLA - Via Pandolfi - Forlì
Cantina Cooperativa - Ronco
Az. Agr. F.lli Madonia - Bertinoro
Cantina Sociale Cooperativa - Forlì
Az. Agr. Missiroli - Bertinoro
Az. Agr. C.ssa Conti - Bertinoro

FAENZA

Cantina Sociale Cooperativa - Faenza
Ditta Zanzi - Faenza
Az. Agr. « Costa-Archi » - Faenza
Az. Agr. Vallunga F.lli - Faenza

LUGO

Cantine Emiliani - S. Agata sul Santerno

RIMINI

S.p.A. GEBO - Tenuta Amalia - Villa Verucchio
Cantina Sociale Riminese
S.p.A. Verni - Cattolica
Ditta Tamburini - Santarcangelo di Romagna
Ditta Arlotti - Rimini
Cantina Sociale « Val Conca » - Morciano di Romagna
Az. Agr. C.te Spalletti - Savignano sul Rubicone

IMOLA

Cantina Sociale Cooperativa - Sasso Morelli
Az. Agr. Pasolini Dall'Onda - Imola
Az. Agr. F.lli Toschi - Imola
Az. Agr. Severa Severoli - Dozza
Az. Agr. Campanini Marino - Castel S. Pietro
Cantina Sociale Coop. - Castel S. Pietro

CESENA

Cantina Sociale Cooperativa - Cesena
Az. Agr. Moroni Mazzotti - Mercato Saraceno
Ditta Calbucci Alvaro - Mercato Saraceno
Ristorante Casali - Cesena

ALLA FIERA DI RIMINI

L'Ente parteciperà ufficialmente alla Fiera di Rimini che è specializzata per le forniture alberghiere e turistiche e che si svolgerà dall'8 al 19 dicembre, unitamente ad un'ampia rappresentanza di ditte Associate.

In concomitanza con la Fiera e d'intesa con i principali Enti economici e turistici provinciali sarà organizzata una « *Giornata del Vino tipico Romagnolo* » con il seguente programma:

- « tavola rotonda » attorno alla quale siederanno il Consiglio dell'Ente ed i rappresentanti degli albergatori romagnoli per una discussione sul tema: « L'incremento turistico e la collaborazione per la valorizzazione delle produzioni tipiche romagnole »;
- concorso dei migliori vini tipici con marchio dell'Ente;
- conversazione tecnica sui problemi dei vini romagnoli;
- consegna riconoscimenti ai partecipanti ai lavori del Comitato Tecnico dell'Ente.

MARKETING

È una parola che non ha avuto traduzione in italiano ma della quale tutti però sanno il significato.

La tecnica del vendere, di mercato cioè, non si improvvisa ma è ormai una scienza con propri professori e regole ben nette.

Nel campo della industria vinicola la Romagna — nonostante una ottima materia prima, di cui altri si sono serviti ed hanno saputo trarre ottimi risultati — non ha saputo esprimere grandi cose, il « marketing », cioè, ha fatto fortemente difetto.

Si nota ora un incoraggiante risveglio. È ora che ci si renda conto che *saper vendere bene è importante tanto quanto saper produrre bene.*

Le borse di studio ai nostri giovani potrebbero essere concesse soprattutto se si indirizzassero verso questo appassionante e basilare argomento.

LUNARIO ROMAGNOLO

Sotto questo titolo farà fra breve la sua apparizione in Romagna una nuova interessante pubblicazione curata da *Andrea Emiliani.*

L'Ente ha dato la sua miglior collaborazione all'iniziativa che si propone di mettere in evidenza, con la tecnica così egregiamente sperimentata nel classico « *questa Romagna* » di cui l'Emiliani è stato il realizzatore, cose di ogni ordine e genere di casa nostra. Di particolare interesse saranno le pagine dedicate ai vini tipici romagnoli ed agli itinerari turistici romagnoli interessati ai vini tipici.

OGNI GROSSISTA, OGNI NEGOZIO ROMAGNOLO HA IL DOVERE DI ESSERE RIFORNITO DI VINO TIPICO ROMAGNOLO, TIPICO PERCHÈ CON QUESTO MARCHIO



La clientela lo richiederà ogni giorno di più