

MERCURIALE

V. V. ROMAGNOLA

Pubblicazione 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.

Ottobre 1968 / IV / 10

A difesa del "nome",

LA CASSAZIONE HA DECISO

Il nome del vitigno deve sempre essere accompagnato da quello di origine: questo ha detto per il Tocai e questo naturalmente deve valere per tutti gli altri vitigni

Il caso è questo: la « Rechtsschutzgemeinschaft von Wein » di Brema ha diffidato ufficialmente le ditte italiane esportatrici in Germania di Tocai prodotto in Italia perché, ad avviso di detto organo, la denominazione « Tocai » è riservata soltanto al prodotto di origine ungherese.

Dice il « Corriere Vinicolo » del 9 sett. '68 che riporta da Bonn la notizia che le autorità italiane devono intervenire spiegando che la questione è già stata risolta da una sentenza del Tribunale di Trieste prima e dalla Suprema Corte di Cassazione poi nel senso di consentire l'uso del nome Tocai (e non Tokaj) per il vino italiano prodotto da quel vitigno PURCHÉ LA DENOMINAZIONE STESSA SIA ACCOMPAGNATA DALL'ORIGINE GEOGRAFICA DEL LUOGO DI PRODUZIONE DEL VINO (tocai friulano, tocai di Lison, ecc.).

Non sappiamo in che conto i tedeschi vorranno tenere la sentenza della Magistratura Italiana ma dobbiamo sapere noi che il principio che la nostra Magistratura ha enunciato *deve* essere applicato in Italia.

Più seriamente di noi i tedeschi si preoccupano di evitare ogni occasione di confusione che spesso non è altro che la « vigliacca concorrenza » che ha detto Ercole Garrone sia a proposito dei vini piemontesi che di quelli romagnoli e di qualsiasi altra zona d'Italia quando i nomi del vino sono gli stessi dei vitigni.

La questione (cfr. « Mercuriale » del dic. 1966) era già stata posta dai francesi per alcuni vini del Trentino-Alto Adige.

Il « nome » è la base di tutto. E se ci preoccupiamo di difenderlo nei confronti della produzione estera, (segue a pag. 2) a. d.

LE QUOTAZIONI

Il Consiglio dell'Ente Vini ha « sparato a zero » contro la sofisticazione.

Ha invocato l'intervento del Ministro della Agricoltura sullo zuccheraggio, ha pregato i presidenti dei Tribunali, specie quello di Ravenna, di far presto a giudicare le cantine denunciate, SPECIE QUELLE GROSSE, perché è spaventoso che possano continuare a funzionare dopo aver collezionato decine di denunce.

Se i galantuomini non trovano aiuto nei giudici cosa dovrebbero fare? Farsi giustizia da soli, distruggere loro stessi i luoghi nei quali si compiono i reati come hanno fatto gli agricoltori francesi?

Ha pregato anche i sindaci di dare una mano. Attraverso le denunce alle imposte di consumo chi vuole può « vedere » molto.

Si è impegnato « concretamente », infine, a partecipare alla lotta contro la sofisticazione.

Se è vero che Nostro Signore ha detto che l'inferno non prevarrà, io dico che, anche se ci vorrà un po' di pazienza, anche i sofisticatori non prevarranno.

Bruto Sassi

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

Tenuto conto dell'alto prezzo delle uve di qualità, le quotazioni previste sono alte.

L. 250-300.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Estremamente scarsa la quantità, buone prospettive di qualità.

L. 200-250.

TREBBIANO DI ROMAGNA

Si conferma scarsa la quantità, discreta la qualità.

L. 100-150.

Il « Comune »

Scarsissima la quantità dei rossi. Prezzi in aumento.

bianco da L. 680-700 al gr. q.le
rosso da L. 630-680 al gr. q.le.

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

IL "GRANDE" GIORNALE

il più venduto in Romagna, stampato nel capoluogo emiliano (non della Romagna) è uscito con un supplemento economico di 60 pagine di cui non una sola riga dedicata ad un componente che si avvia ad essere essenziale per la nostra agricoltura: il vino di qualità.

Il danno per la Romagna di non avere un proprio giornale si manifesta anche in queste cose minori.



IL D.O.C.

(Denominazione di Origine Controllata)

La « Mercuriale azzurra » inclusa nel numero di settembre è stata apprezzata perché ha portato informazioni di cui c'è bisogno.

Proseguendo su questa strada, una « azzurra » verrà dedicata, in

novembre, ai quantitativi denunciati dagli iscritti agli Albi dei Vigneti di Forlì, Ravenna e Bologna.

La « Mercuriale », cioè vuole essere di effettivo aiuto sia ai pro-

(segue a pag. 2)



DALL'ENTE VINI

DECISIONI DEL CONSIGLIO

16 settembre 1968

Riunito il 16 settembre c. a. presso la sede dell'Ente di Forlì, il Consiglio ha adottato le seguenti decisioni:

1) ha deciso di inoltrare al Ministero dell'Agricoltura la domanda di riconoscimento dell'Ente ai sensi della legge 930.

Con il detto riconoscimento l'Ente acquisisce particolari titoli per la difesa della produzione pregiata dei suoi associati nonché la costituzione di parte civile a difesa della produzione stessa;

2) ha espresso il proprio compiacimento per il favorevole andamento delle iscrizioni all'Albo dei Vigneti;

3) ha deciso una « concreta » collaborazione con gli organi di Stato per la repressione delle frodi;

4) ha gettato le basi per un ampio piano di interventi per la valorizzazione del prodotto di pregio, con

particolari iniziative pubblicitarie da svolgere nell'anno 1969;

5) ha raccomandato alla Presidenza di favorire la costituzione di un consorzio per la produzione della « grappa Romagna » in quanto tale fatto è suscettibile di un ulteriore utilizzo dei prodotti pregiati;

7) ha preso atto con compiacimento dell'inizio di funzionamento della cantina sperimentale approntata a cura del Comune di Faenza a Tebano e diretta dal prof. Umberto Pallotta dell'Istituto di Industrie Agrarie;

8) ha esaminato il progetto di bilancio di chiusura dell'esercizio 1968-1969;

9) ha deliberato di accettare l'adesione di un forte numero di produttori iscritti all'Albo dei Vigneti;

10) ha accolto la domanda di iscrizione della cantina Baldrati di Lugo.

ASSEMBLEA

Il 9 novembre, alle ore 14 (1° conv.) e 15 (2° conv.), avrà luogo a CESENA, presso CASALI, l'Assemblea degli aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli, che sarà chiamata, fra l'altro, ad approvare il bilancio 1967-68.

Successivamente gli intervenuti potranno assistere alla Tornata del Tribunale dei Vini di Romagna che si svolgerà nello stesso luogo e trattenersi a cena nel famoso Ristorante per festeggiare il V anniversario della unione dei consorzi romagnoli per la difesa dei nostri vini.

IL D. O. C.

(seguito da pag. 1)

duttori che hanno roba buona da vendere, sia agli acquirenti che roba buona vogliono acquistare

Dei produttori romagnoli di vini a d.o.c. verrà fornito il nominativo, l'indirizzo e la quantità prodotta.

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco

Lama Angelo - Faenza . Hl. 12
P.E.M.P.A. - Imola . . . » 310

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Can. Soc. Coop. - Forlì Hl. 2.226
F.lli Madonia - Bertinoro » 20
F.lli Vallunga - Marzeno » 100
Foschi Carlo - Cesena . » 92
Cant. Baldrati - Lugo . » 300

La Cassazione ha deciso

(seguito da pag. 1)

a doppia ragione il giudicato della Magistratura deve valere per tutelare la produzione italiana dagli italiani!

Si sa ora che potrà essere denunciato qualsiasi imbottigliatore di una anonima Albana, di un Moscato, di un Sangiovese.

Ne prendano buona nota i piemontesi ed i romagnoli che per primi hanno sollevato l'importante, basilare questione. a. d.

VALLUNGA

AZIENDA AGRICOLA

**Albana di Romagna
Sangiovese di Romagna**

Denominazione di origine controllata

Via Contradino, 1 - Tel. 216 83
FAENZACantina d'invecchiamento
MARZENO (Brisighella)

CANTINA SPERIMENTALE: il professor Umberto Pallotta ha presieduto alla lavorazione della prima uva della cantina sperimentale di Tebano.

L'uva proviene dalle viti in selezione clonale esistente presso la stessa azienda del Comune di Faenza.

VIVAIO BARBATELLE CERTIFICATE: dopo un ampio sopralluogo effettuato dai professori dell'Istituto di coltivazioni arboree della Università di Bologna ed esperti dell'Ispettorato Agricoltura di Ravenna, è stato deciso di prescegliere dei portainnesti di particolare validità riscontrati presso stazioni altamente specializzate.

Si ricorda che quanti desiderano barbatelle certificate provenienti dal vivaio di Tebano devono prenotarsi sin d'ora.

COMUNI BENEMERITI: hanno deliberato di contribuire nelle spese di nuove ricerche a favore della vitivinicoltura romagnola i seguenti Comuni:

**Bellaria-Igea Marina
Brisighella
Imola
Modigliana.**

Ha assicurato del pari il suo contributo l'Amministrazione provinciale di Bologna.

ENTE DELTA PADANO: è in atto una proficua collaborazione fra l'Ente Vini e l'Ente Delta Padano, meritevole per molti titoli e fra l'altro per i piani di sviluppo viticolo FEOGA compresi nelle zone delimitate del Sangiovese di Romagna.

L'Ente Vini ha pregato l'Ente di Sviluppo — che ha accettato — di inviare un proprio funzionario ad assistere, quale collaboratore tecnico, ai lavori del Consiglio.

GLI INNESTATORI: l'Ente Vini si appresta ad istituire un elenco degli innestatori viticoli della Romagna per tenere sempre più stretti contatti con una categoria benemerita di specialisti in grado di dare un deciso aiuto alla miglior viticoltura romagnola.

ANIELLO CHERCHER ha scritto sul « Resto del Carlino » in merito alla « strada dei vini di Romagna », così come aveva già egregiamente fatto sulla « Mercuriale ».

RAGAZZINI

OFFICINA MECCANICA

POMPE ENOLOGICHE

le migliori

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

Costa più il "comune,, del qualificato....

500 CONTRO 450!

Piazzale della Vittoria, a Forlì: bar ristorante Giardino, giorno 11 settembre, ore 20.30

Il cuoco si chiama Antonio Tedeschi.

Si mangia bene, al bar Giardino. Si spende anche il giusto.

Se vi sedete poi alla tavola calda la cifra è ancora minore.

Il posto è dignitoso.

Per la prima volta vi ho visto vino di Romagna a denominazione di origine controllata, anzi addirittura con il massimo segnale di distinzione: quello del «Tribunato dei Vini di Romagna», che è il meglio del meglio, perché viene prescelto fra i migliori vini controllati dall'Ente Vini Romagnoli.

Ci stavano bene queste bottiglie con le loro squillanti macchie rosse, molto romagnole, in mezzo ad un ampio assortimento di vini d'altre bande.

Ho bevuto un sangiovese comune, tolto da un bottiglione, il vigliacco bottiglione che ha sputtato la Romagna in tutta Italia e un po' più in là.

Come commercianti, i romagnoli sono ancora come i neri di qualche secolo fà: basta qualche perlina, uno specchietto ...

I benpensanti

Ho bevuto quel sangiovese comune perché non potevo bere una bottiglia di vino buono da solo: lì infatti non c'era la bottiglietta da 1/3 di litro che, in un posto simile, di intenso traffico specie di forestieri, andrebbe molto.

Ci sono diversi benpensanti a Forlì che credono che fra Sangiovese di Romagna, quello nobile, col pedigree per intenderci, ed un comune sangiovese le differenze siano così marcate che anche gli ottentotti non abbiano bisogno di particolari avvertenze.

Hanno ragione: guardate la fotografia delle due bottiglie.

Uno, il Sangiovese di Romagna della ditta Iro Versari, vino a d.o.c. con il marchio dell'Ente Vini e, addirittura, «vino del Tribuno 1967». La vestizione della bottiglia è dignitosa anche se non eccelsa. Una sovrastampa denuncia un adattamento che avrebbe potuto essere evitato se non altro per rispetto al prodotto classificato il migliore di Romagna, riconoscimento che non viene dato sottobanco!

L'altro un sangiovese, «comune» diciamo, della Azienda Villa Bianca Maria della Fratta.

Osserviamo anche la vestizione di questa bottiglia: la etichetta alla «toscana» è molto elegante anche se denuncia una copiatura alla quale troppi ormai si adagiano. Buone le indicazioni della produzione.

Indubbiamente questa seconda bottiglia, pur essendo di un vino «comune» si presenta meglio della prima.

Quello che non è intenditore, che non conosce tutto sulla «930»,

«Ma come — ho detto al buon Tedeschi — com'è possibile che un vino "comune" costi più del miglior Sangiovese di Romagna?».

«Come — gli ho chiesto ancora — un vino "comune" può costare più di un vino a denominazione di origine controllata?».

... e siccome mi guardava come per dire: «ma che accidenti cerca questo, che ne sò io di tutte queste cose ...» mi è venuto di dirgli: «Può mai essere che un medico



«... può mai essere che un medico sia pagato peggio di un infermiere, di un comune inserviente? ...». Sì, questo avviene in Romagna dove il vino non qualificato costa più di quello a denominazione di origine controllata, grazie alla confusione che si «vuole» mantenere e che, come si dice in prima pagina, dovrebbe finalmente scomparire.

la bibbia dei vini a denominazione di origine controllata, non avrebbe dubbi, penso. La bottiglia (non il vino, attenzione sempre al distinguo) si presenta bene, è un sangiovese (cosa ne sa la gente che «... di Romagna», che «denominazione di origine controllata», significano gravosi impegni, sacrifici, rese limitate, controlli, spese...) quindi, così come ho fatto io, chiedo la bottiglia della azienda Villa Bianca Maria.

Sapete quanto mi è stato chiesto? L. 500 la bottiglia da 0,72 cc.

Accidenti, mi son detto. Se un sangiovese comune costa 500 lire, chissà quanto venderanno qui il Sangiovese di Romagna «vino del Tribuno»!

Quanto, per farla breve? L. 450. Non metto i punti esclamativi, ce ne vorrebbero troppi.

sia pagato peggio di un infermiere, di un comune inserviente? ...».

L'argomento deve essere stato di gran convincimento perché ha calato a 450 lire la bottiglia della cantina della Fratta (non gli è venuto in mente di alzare a 500 quella di Versari!) e, per la verità storica, per 900 lire ho portato via le due bottiglie che vedete qui riprodotte.

De Gaulle, per indicare una certa confusione che succedeva nel maggio scorso a casa sua, ha usato il termine «chienlit».

Io, per indicare la stessa roba in Romagna, userei una equivalente parola nostra, che anch'essa comincia per «c».

Nessuno però si sogni di chiamarmi De Gaulle! Certe offese non si tollerano.

A. ad Pidsöl

Dal tribuno di corte letteraria Luigi Pasquini, ringraziato per un suo articolo su un noto quotidiano, è arrivato un ottimo pezzo intitolato

SANGIOVESE BEVUTO IN CALICE

Luigi Pasquini, da quell'uomo di mondo che è, ha messo un « omissis » riportando il brano di una lettera che Gli avevo inviato per ringraziarlo, a nome della Romagna e del suo vino, per un magnifico pezzo apparso su un noto quotidiano milanese. Il lettore può completare l'omissis con « attento e competente ». Io invece non tolgo niente a quanto scrive Pasquini nei miei riguardi. Ci penseranno i lettori a farlo.

a. d.

Attento quanto diligente lettore, oltre — beninteso — che brillante scrittore, il nostro Alteo Dolcini mi fa sapere d'aver visto il mio pezzo intitolato *La saraghina*, pubblicato recentemente su « La Notte » di Milano. Dopo essersi sorbettato buone tre colonne, dedicate al « pesce dei poveri » (i quali poveri, però, sanno insegnare ai ricchi come si fa a mangiare bene), egli se ne esce nella seguente, coloritissima esclamazione: « La descrizione del rito non poteva trovare narratore più (omissis), anche perché quei bicchieri di sangiovese, da bere a fine del sacrificio, s'indovinano portati alla bocca a due mani, come cosa preziosa, come calice, ecco! ».

Chissà perché, sono andato a leggere la lettera a mia moglie, donna di chiesa, non bigotta. E lei, scandalizzata, ha cominciato col dire che certe cose non si debbono pensare e tanto meno dire, che « sono bestemmie », che non

si deve mischiare il sacro col profano, che qui, che là.

Per rabbonirla, le ho spiegato e fatto capire che la similitudine tra calice e bicchiere non è affatto irriuardosa verso la fede, anzi è pertinente come rituale. Infatti se il vino contenuto nel calice non fosse stato sangiovese, avrei potuto magari darle ragione e convenire che la cosa poteva essere sacrilega. Ma, dal momento che sangiovese equivale a sangue di Giove, tenuto conto che noi — noi, componenti la civiltà occidentale — veniamo dal paganesimo e dal cristianesimo insieme e che, mutato il nome in Dio, Giove non ci rinfaccia i motivi del cambiamento, non vedo perché il sangue di Dio, fatto Uomo e sacrificatosi per redimere l'umanità, non debba essere e dirsi sangiovese (sempre che esso sia autenticato dal marchio del Passatore), bevuto conseguentemente nel calice, così, come esige la logica e come vuole Alteo Dolcini.

Luigi Pasquini

IL TRIBUNATO

sabato 9 novembre 1968

terrà la sua VI tornata a Cesena, nel salone liberty di CASALI. Sono previste comunicazioni dei tribuni Gabriele Goidanich, Gianni Quondamatteo, Claudio Marabini, Massimo Stanghellini, Vittorio Stagni.

Verranno assegnate le targhe ceramiche di merito del Tribunale all'Università di Bologna, Istituto di Coltivazioni arboree e Istituto di Industria Agraria, al Comune di Faenza, ai vincitori del vino del tribuno 1967, ai ristoranti benemeriti: VECCHIA RIMINI e CESARI di Bologna.

Da "Stadio",

Felicissimi coi vini di Romagna...

Parecchia gente, soprattutto molti stranieri, era tanto allegra e scanzonata, con gli occhi lucenti e la faccia rubiconda da tradire, inequivocabilmente, l'origine di questa euforia. Perbacco, cosa poteva essere se non il generoso vino di Romagna? Poiché anche parecchi colleghi erano in questo stato, il merito (o la colpa) della felicissima condizione è da ascrivere all'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli e al Consorzio Agrario che hanno riversato, sulla stampa, sui delegati, sugli ufficiali veri torrenti di buonissimo Sangiovese, Albana e Trebbiano.

Questo ha scritto Ermanno Mioli su «Stadio» nella miscellanèa delle sue impressioni sui CAMPIONATI DEL MONDO DI CICLISMO.

...e per la verità, diciamo allora — a loro merito — che le cantine associate all'Ente Vini che erano presenti ad

Imola, che hanno fatto ottima figura e che hanno acquisito il diritto di mettere la controetichetta con lo stemma ufficiale dei campionati mondiali, sono le seguenti:

**Fed. Cons. Agrari - Castelbolognese
Vallunga - Marzeno
Sociale Forlì
» Sasso Marconi
» Val Conca
Pasolini - Imola
Tenuta Amalia - Villa Verucchio.**

FIERE: l'Ente Vini ha partecipato alla Fiera di Imola, di Forlì, alla rassegna del comprensorio di Faenza, alla festa della Vendemmia di Riolo Terme, con annesso concorso.

L'Ente era presente, inoltre, alla sagra dei vini di Cotignola.

SUI FIASCHI «ESPLOSIVI», cioè sul divieto di usare i fiaschi se non per i vini a denominazione di origine, apparirà un articolo di Cassio Pondi sul prossimo numero.

PIERO RAGGI ha scritto un articolo sulla necessità di un museo dei vini romagnoli.

Verrà pubblicato quanto prima in uno con le impressioni su quello, già egregiamente attuato, a Dozza.

ENRICO DOCCI ha inviato alla «Mercuriale» la foto di una stele romana dei primi secoli d.C. nella quale si legge di una ALBANA LIBERA (o libèrta). Propone il Docci di chiamare l'Albana il vino della «libertà».

DOSAGGIO ALCOOL METILICO: agli associati all'Ente Vini è stato inviato un interessante studio dei tecnici enologi dott. Guido Marri e p.e. Franco Piazza sull'argomento del dosaggio del metilico. Lo studio è corredato da una ampia tabella dei volumi da distillare.

Sentire i "loro", pareri

IL GUSTO TEDESCO

Chi vuole esportare deve allinearsi al palato di chi vuole conquistare. Non è difficile e lo debbono fare anche i romagnoli.

Lo scritto che segue è tratto da una conversazione di un esperto tedesco pervenuta tramite Tommaso Simoni cui i romagnoli devono essere grati per il contributo dato alla « Romagna dei Vini ».

Vi sono contenute delle grandi verità e diversi operatori nostri sono già sulla strada di allinearsi.

Se Maometto non va alla montagna nemmeno la montagna va a Maometto e questo è vero anche per noi.

Può essere fatto un Sangiovese meno tannico, può essere ottenuta una Albana più conforme al gusto nordico.

L'Ente Tutela Vini Romagnoli deve tener conto di questa esigenza e, a nostro avviso, « passare » i campioni lavorati in questa maniera perché destinati alla esportazione.

L'egregio Vostro signor Ministro dell'agricoltura Restivo ha detto recentemente che l'Italia produce i vini migliori e più convenienti del mondo.

Io sono pronto a rispettare questa presunzione almeno nella sua prima parte, ma non posso fare a meno di porre la domanda: « Perché il consumo dei vini italiani in Germania negli ultimi anni ha subito forti regressi? », forse semplicemente perché il consumatore tedesco non ne riconosce le caratteristiche di qualità.

Il gusto del consumatore medio tedesco evidentemente è diverso da quello del Ministro italiano dell'Agricoltura.

Per lo stesso motivo io oggi come oggi non mi sento di venirVi a raccontare la bellezza della primavera tedesca.

Chi vuole esportare i vini in Germania, deve anzitutto allinearsi col gusto tedesco.

Armonica acidità

Non è un mistero che Francia e Algeria e recentemente i paesi del blocco orientale come dimostrano i dati dell'importazione hanno capito quello che si deve fare.

Il consumatore medio tedesco ama vini freschi, amabili, lievemente dolci e con una armonica acidità.

I vini dolciastri del meridione d'Italia sono il contrario di quello che si desidera come anche non corrispondono al gusto vini troppo secchi e asciutti.

Le stesse aziende vinicole tedesche,

dopo la guerra si sono dovute aggiornare alle esigenze del consumatore.

Il consumo medio degli italiani si aggira sui 130 litri, mentre in Germania se ne bevono in media solo 16.

Si deve ritenere che solo il 15% dei bevitori tedeschi siano consumatori abituali di vino e quindi intenditori; gli altri sono consumatori occasionali che di vino non capiscono molto, ma al cui

BERLINO e il 1° luglio 1969

La Fiera di Berlino avrà luogo nel prossimo gennaio.

Il 1° luglio 1969 è la data che consentirà la esportazione in Germania di vini rossi senza alcuna formalità.

C'è una stretta relazione fra queste due cose: che la Romagna deve essere presente a Berlino con i suoi vini e che devono esserci i titolari delle migliori cantine romagnole per i possibili contatti diretti.

È già molto tardi per affermarsi sul mercato romagnolo. Non bisogna perdere le ultime occasioni.

gusto si deve andare incontro se si vuole vendere loro del vino, anzi questo è quel che si deve fare per indurre questi bevitori occasionali a consumare regolarmente vino.

Oltre a ciò si deve anche considerare che i miei compatrioti non bevono vino come fate Voi a colazione o a pranzo, ma alla sera dopo cena, davanti al televisore o in compagnia.

E tutto questo ha la sua influenza sul gusto.

Gusto locale

Per capire il mercato e per conquistarlo si deve capire il gusto locale e le abitudini. Non è per caso che in Germania attualmente incontrano interesse fra i vini rossi solo quelli dell'Alto Adige.

A mio parere, salvo eccezioni, i vini italiani avranno la possibilità di competere con i vini francesi, solo se sapranno incontrare il gusto tedesco. Piacevoli e non troppo pesanti vini rossi di tipo Kalterersee e Burgund, vini freschi e amabili dell'Alto Adige e anche Riesling simili al tipo tedesco avranno buone possibilità di successo.

Di queste premesse devono tenere conto i viticoltori e i produttori di vini italiani se vorranno approfittare delle possibilità di smercio che si aprono in quello che potrà essere il più interessante mercato del mondo per i vini.

A Bertinoro i 3 P

I migliori giovani agricoltori del forlivese a convegno per la "commercializzazione", dei vini di Romagna.

Durante la visita fatta agli impianti vinicoli d'Alsazia, sorprese grandemente i romagnoli constatare l'alta efficienza dei giovani alsaziani impegnati nelle cantine sociali della loro regione.

Giovanissimi e molto preparati, di ottima presenza, con un piglio estremamente deciso, davano l'impressione di aver raggiunto quel sentire « moderno » che si sta cercando di applicare all'agricoltura ancora, per alcuni, ferma ai tempi dei servi della gleba.

L'iniziativa dei 3 P del forlivese è valida ed il convegno che hanno organizzato è stato molto valido.

I giovani presenti davano veramente l'impressione di aver trovato, anche da

noi, quel clima nuovo che tutti auspichiamo.

La conversazione dell'ing. Mino Madonia, presidente dell'Ente Tutela Vini Romagnoli, ha puntualizzato gli aspetti più interessanti della commercializzazione dei nostri vini di qualità.

La rassegna di quanto l'Ente Vini ha saputo fare in questi ultimi anni è prova di quante possibilità, sinora sfruttate, vi siano in questa direzione.

Ma soprattutto la collaborazione di organismi naturalmente giovani come i club 3 P potrà essere di grande giovamento all'affermazione di questa ulteriore grande possibilità per la Romagna.

Per i vini a d.o.c.

IMBOTTIGLIATI DOVE ?

Un commerciante di una grande città del nord pone una domanda

Egregio Direttore,

Sono un commerciante di vini, con una notevole tradizione di lavoro nel campo ed una ampia, scelta, clientela. Esercito la mia attività in un grande centro del Nord. La mia origine romagnola mi ha sempre portato a trattare, con preferenza sugli altri, i nostri vini di pregio.

D'altra parte, la forte immigrazione romagnola nel Nord e i frequenti contatti, spesso annui, di molti settentrionali con le nostre spiagge e conseguenti abitudini alimentari, agevola grandemente il mio compito di vendita dei vini romagnoli.

Dopo questo preambolo, la domanda è questa: posso vendere vino a denominazione di origine controllata (Sangiovese di Romagna o Albana di Romagna, per intenderci) imbottigliati non in Romagna ma, ad esempio, a Milano?

Potrei chiedere di essere ammesso nell'Ente Tutela Vini Romagnoli?

Milano.

(lettera firmata)

La macchia d'olio si estende, questo intanto il primo riconoscimento quando arrivano lettere del genere.

In secondo luogo la simpatica constatazione che il giornale sta arrivando molto lontano svolgendo appieno il suo compito di informazione e penetrazione a vantaggio della Romagna.

Terzo: che queste forze vive che hanno lasciato la terra di origine sono in grado di dare un aiuto prezioso a quelli che sono rimasti, ed il caso presente ne è la dimostrazione.

Passiamo ai quesiti: Posso vendere? La domanda penso invece debba essere posta in un altro modo, e cioè « posso imbottigliare vino a d.o.c. al di fuori della zona di vinificazione dei due vini citati? ».

La risposta è sì. I Romagnoli avevano richiesto, quando proposero il disciplinare di produzione dei due detti vini, che l'imbottigliamento potesse avvenire solo nella zona di produzione ma questa richiesta non venne accolta e, da quanto mi risulta, nessun vino in Italia ha questo privilegio.

Faccia ben attenzione, però, a richiedere al venditore la « ricevuta » di denuncia delle uve all'Albo dei Vigneti, a comprova della nobiltà del prodotto.

Se può essere associato all'Ente Vini? Mi risulta che sino ad ora l'atteggiamento dell'Ente Vini è stato molto prudente in materia, nel senso cioè di

richiedere che i propri associati avessero sede in Romagna.

Il rapido affermarsi dei vini romagnoli in Italia e fuori, frutto dell'azione dell'Ente, ha posto nuovi problemi e nuovi modi, e più realistici, di intendere i problemi.

A chi insiste per la « purezza » dell'imbottigliamento in zona viene ribattuto che l'interesse dell'affermazione dei vini romagnoli richiede che operatori come Lei siano tenuti ben presenti per l'apporto che sono in grado di dare.

D'altra parte se Lei vuole imbottigliare roba buona dove la prende? Dalla Romagna, certamente, che ne è produttrice e che è in grado di rilasciarle il titolo dimostrativo.

Ma dal momento che Lei è in grado di imbottigliare dove Lei abita, cioè a 300 km dalla Romagna, un vino a d.o.c. tanto meglio, allora, che l'Ente l'accetti fra i suoi e svolga anche nei suoi confronti la Sua azione di controllo e tutela.

Il mio parere, quindi, è sì.

ALLA FIERA DI

MONACO

La Romagna era presente con i suoi vini migliori. La grande città bavarese e la sua regione, che invia tanti turisti nelle nostre spiagge, è stata salutata dalle seguenti cantine:

Soc. VALCONGA - Morciano
Soc. RIMINESE - Rimini
PANTANI - Mercato
CELLI - Bertinoro

Soc. VINI DI ROMAGNA - Ronco
Soc. FORLI' - Forlì
VALLUNGA - Marzeno
ZANZI - Faenza
BALDRATI - Lugo
PASOLINI - Imola
TENUTA AMALIA - V. Verucchio
SPALLETTI - Savignano
PEZZI MARIO - Bertinoro
Soc. SASSO MORELLI - Imola

Era presente a Monaco, presso lo stand dell'Ente, il titolare di una nostra Cantina.

Gli è stato chiesto il suo parere: « Ottimo, — ha detto — appena arrivato mi è stato presentato un compratore degno del massimo interesse. Penso ci sia molto da fare e che queste manifestazioni all'estero debbano assolutamente essere seguite ... È da tener conto, poi, che il 1° luglio 1969 scadrà il contingente per i vini "rossi" e quindi è sin da adesso che si dovrà preparare il mercato ... ».

La cosa ha interessato....

AVREMO PRESTO LA GRAPPA DI ROMAGNA ?

(da "Il Distillatore,")

Nel numero di luglio u.s. di « Mercuriale Romagnola », il battagliero foglio vitivinicolo diretto con impareggiabile entusiasmo da Alteo Dolcini, è apparsa una nota firmata da Bruto Sassi secondo cui gli operatori e le distillerie romagnole starebbero studiando molto seriamente la possibilità di creare un distillato (verrebbe denominato, appunto, « Grappa di Romagna ») che sfrutterebbe la « meravigliosa materia prima del luogo che sempre in

maggior quantità — dice l'articolaista — sta emigrando verso altre regioni ... ».

Auguriamo pieno successo all'iniziativa.

* * *

Il Consiglio dell'Ente Vini ha espresso tutto il suo interesse per questa iniziativa che mira ad assicurare alla Romagna un altro importante recupero.

Da notizie assunte, dovrebbe essere vicina la costituzione di un apposito Consorzio per valorizzare e tutelare la nuova produzione.

Dalle Cantine Sociali

ALTRI PREZZI 1968

Le uve a d.o.c. hanno avuto differenti riconoscimenti sempre però sostanziosi

Come tutti i fenomeni al loro primo manifestarsi, è constatabile una grande varietà da parte delle cantine sociali della zona delimitata circa i criteri di fissazione dei prezzi.

Forlì e Faenza hanno operato una distinzione che si ritiene dovuta ad una pura ragione economica: un conto separato, cioè, per le uve iscritte all'Albo dei Vigneti.

La differenza con le uve comuni, a livello degli 11°, è già sensibile, sui 13° raggiunge somme del 100% in più (cfr. Forlì).

Altri, invece, hanno applicato maggiorazioni fisse: la Sociale di Rimini, ad esempio, ha pagato un « fisso » in più al quintale di L. 200, la P.A.F. di Faenza una maggiorazione al q di L. 1.000.

Molti, come si vede, gli orientamenti.

Ed è naturale.

Certamente la rapida affermazione del vino d.o.c., e la maggiore richiesta determineranno criteri di maggiore uniformità fra i diversi organismi e ciò nella considerazione che, dovendo oltretutto — per legge — essere rigidamente vinificati e conservati separatamente, sarà facile effettuare una gestione autonoma di tali partite.

Sociale P.A.F. FAENZA

A livello di gradazioni di sostanza, le liquidazioni a favore dei conferenti sono state le seguenti:

gr. 11	L. 5.720
» 11,5	» 6.095
» 12	» 6.480
» 12,5	» 6.875
» 13	» 7.670

Gli 8° sono stati pagati L. 3.400, la gradazione massima, 15°, L. 9.300.

Le uve di Sangiovese di Romagna ed Albana di Romagna con il certificato della Camera di Commercio hanno ricevuto, come detto, un premio fisso di L. 1.000 al q.

Sociale di CESENA

La liquidazione di questa cantina è molto dettagliata per quanto concerne la provenienza delle uve (colle e piano) nonché il sistema di coltura (vigna o

“LAMPO,, PREZZI UVE 1968

al quintale	Albana di Romagna	Sangiovese di Romagna	Trebbiano di Romagna
Bertinoro	15-19.000	14-18.000	—
Dozza	8-13.000	8-11.000	6-7.500
Cesena	13-15.000	9-14.000	5-7.000
Rimini	—	8-12.000	6-7.500
Morciano	—	8-12.000	6-9.500
Forlì	12-16.000	9-14.000	6-7.000
Faenza	11-13.000	8-13.000	6-7.000
Imola	8-12.000	8-15.000	5-7.000
Serra	12-14.000	—	—
Predappio	—	10-14.000	—
Castrocaro	14-17.000	13-17.000	—

* I prezzi suddetti sono per uve d.o.c. con la «ricevuta frazionabile» della Camera di Commercio, titolo ormai richiesto da tutti gli acquirenti.

Le uve comuni, anche se di vitigni di pregio, hanno prezzi oscillanti:

— per l'albana	sulle L. 7 -8.000
— per il sangiovese	» » 6 -7.500
— per il trebbiano	» » 4,5-5.000.

“LAMPO,, QUANTITA’

Dozza: sul 50-60% rispetto al 1967, di più verso la Via Emilia.

Forlì: la « Sociale » di Forlì sta lavorando sui q 85-90.000 (contro i 236.400 del 1967).

Faenza: i conferimenti alla « Sociale » si aggirano sui 100.000 q.

Rimini: si stima un conferimento alla « Sociale » non molto lontano alla produzione 1967.

Morciano: idem c.s.

filare). Viene usato un « prezzo medio » per scaglioni molto ampi come grado.

	L./q.le
Albana di Romagna oltre 11°	11.500
albana comune oltre 11°	9.000
albana comune da 10 a 11°	7.000
Sangiovese di Romagna oltre gli 11°	10.000
sangiovese comune da 10 a 11°	7.000
sangiovese comune da 9 a 10°	5.000
Uva rossa da 8 a 10°	4.050
Uva bianca da 8 a 10°	4.150

Le cifre esposte sono le più rappresentative perché lo specchio di liquidazione comprende ben 19 diverse classifiche qualitative.

L'uva più pagata è un « barbera da gr. 12,80 (scelta) » con L. 17.500 al quintale, cioè ben L. 6.000 in più del miglior nostro vitigno... e questo ci ha fatto dispiacere perché deprime la nostra « romagnolità »!!

La Sociale cesenate ha zone di conferimento di notevolissima tradizione e l'alto divario fra uve d.o.c. e quelle comuni ne è la naturale spiegazione.

Attenzione produttori iscritti all'Albo Vigneti: entro il 10 novembre 1968 denunciate le uve a d.o.c.

Lettere alla MERCURIALE

PESARO

La ricezione del «Mercuriale», avvenuta saltuariamente, mi ha posto soltanto ora in condizioni di conoscere la possibilità di ottenere due pregevoli pubblicazioni:

Chi siamo e La Romagna dei Vini.

Mi rimetto alla Sua cortesia per la loro ricezione.

A seguito di corrispondenza intercorsa, Lei ormai sa già il motivo del mio vivo interesse al vostro lavoro: domiciliato nelle Marche, ma con proprietà romagnola nella quale incide il «Sangiovese di Romagna».

Il mio vivo augurio si sintetizza in una sola parola: «continuare».

Pesaro.

Dr. MAURO CAVOLI

È stato provveduto.

I JOLLY

Giovedì 7 marzo ero ospite presso il Jolly di Bologna assieme ad 80 giornalisti sportivi per un contatto fra le autorità del campo motociclistico sportivo e la stampa.

Mi ha sorpreso che il conte Gaetano Marzotto permetta una cosa simile nei suoi locali perchè abbiamo bevuto molto ma molto male.

Pensate che era servito Sangiovese di una cantina di Cupramontana e Albana anche questa di cantina fuori dalla zona tipica.

È consentito usare di questi nomi in simile maniera?

Faenza.

A. N. M.

Sì, è consentito sino a quando vorremo essere caproni e lasciarci fare di tutto. Legga in I pagina del giornale cosa hanno fatto i tedeschi per tutelare il nome di un vitigno (vitigno si badi e non nome di origine) e nemmeno di casa loro!

SESSO

Caro Direttore,

leggo che a volte si parla «della» Mercuriale, a volte «del» Mercuriale.

Che sesso ha, in breve, il suo giornale? Maschio o femmina?

ETTORE CORBI

Qualcuno dice maschio altri femmina... Cosa ne pensano i lettori?

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

"LIFE,"

So che Lei è libero ed onesto e che non mancherà, perciò, di informarne i Suoi lettori...

Roma.

LUIGI SCIALPI

Queste righe del Direttore di «Vini d'Italia» — la migliore e più signorile rivista in questo campo — si riferiscono allo stupido articolo di un certo Robert Daley sul «Life» del marzo scorso.

Forte di quanto la stampa italiana gli ha fornito spesso con colpevole leggerezza, il Daley tira fuori i soliti luoghi comuni e spara a zero sui vini italiani.

Avrebbe potuto essere una magnifica occasione per propagandare i nostri vini nel mondo facendo reingoiare quanto in mala fede è stato detto.

Ma quelli «in alto» o dormono o non hanno spina dorsale.

ZUCCHERO

Ho molto apprezzato quanto avete detto circa lo zucchero.

È la prima volta che in un giornale si parla di cose del genere ed in maniera così chiara.

State dando un aiuto essenziale alle cantine sociali, alla cooperazione che va difesa ad ogni costo.

Insistete in questa meritevole azione a salvaguardia della onesta agricoltura.

Solarolo.

(lettera firmata)

I REGALI

Perché avete parlato, come regali da fare a Natale, solo delle cantine che hanno vinto il «vino del Tribuno»? Non sono altrettanto meritevoli gli altri?

Castelbolognese.

(lettera firmata)

Sono tutti meritevoli, naturalmente, ma qualcuno è più meritevole e questo è un vantaggio ed una buona presentazione per tutta la Romagna.

S.A.I.D.A.

INDUSTRIA VETRARIA



LAVORAZIONE DI
DAMIGIANE
FIASCHI
E BOTTIGLIE

Per gli Associati
all'Ente Vini:
BOTTIGLIE
«LA ROMAGNOLA»

47020 GUALDO DI LONGIANO (FO)
Telefono 53027

CONSIGLI

Quando si è del mestiere, quando nel mestiere ci si è affermati e si è «qualcuno» si ha il diritto di parlare. - Io direi anzi che si ha il «dovere».

Lionello CASALI ha scritto al «Resto» una lettera che è un piccolo trattato e che è stata intitolata: «Il futuro del turismo romagnolo».

La «Mercuriale» certamente ne parlerà in altro momento ma io voglio richiamare la vostra attenzione su una idea semplice e meravigliosa. Eccola:

Abbiamo ora anche la bellissima autostrada di Romagna...

Abbiamo Enti provinciali per il Turismo, Aziende di Soggiorno, Associazioni di categorie retti da uomini moderni, appassionati e capaci ma non basta...

Occorre creare un Consorzio fra Albergatori; Consorzio che più che avere carattere economico, deve essere un Ente morale che educi i suoi aderenti alla autodisciplina e li impegni cioè a stare alle regole del gioco.

Il Consorzio dovrebbe essere aperto a tutti, ma si dovrebbe poter diventare soci solo dopo... Questo Consorzio dovrebbe avere compiti promozionali...

In sostanza si dovrebbe fare con gli uomini all'incirca come è stato fatto con i vini romagnoli: come il marchio del «Passatore» garantisce la genuinità del vino, così la «targa di qualificazione» dovrà garantire la capacità e la serietà dell'albergatore.

Sono certo che, dato il nostro spirito romagnolo, libertario, anarcoide, ed individualista, il Consorzio sarà per qualcuno un duro boccone da inghiottire, ma i venti milioni di clienti che, ogni anno, hanno affollato le nostre spiagge non possiamo perderli. Il turista è diventato per tutti un personaggio importante e lui lo sa. Non bisogna deluderlo. Nell'interesse della Romagna turistica e di tutti.

La proposta «Casali» è giusta. Deve impegnare tutti noi a portarla avanti, a realizzarla.

P. Morgagni

LIVERANI Prof. GIUSEPPE

Dirett. Museo Intern. delle Ceramiche
48018 FAENZA (RA)