

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 10.000 copie e raggiunge tutti gli operatori interessati alla produzione e vendita dei vini tipici romagnoli.

Settembre 1967 / III / 9

Già 700 anni fa Pier De' Crescenzi elogiava il "vino potente e di nobile sapore,,

L'ALBANA DI ROMAGNA

che ha ottenuto, il 21 agosto 1967, il riconoscimento di "VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA,,

21-8-1967 - G.U. n. 209

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 21 luglio 1967

Vista la legge 3 febbraio 1963, n. 116;

Visto il proprio decreto 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini; ...

Decreta:

ART. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata « Albana di Romagna » ed è approvato, nel testo annesso, vistato dai Ministri proponenti, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione, le cui norme entrano in vigore il primo novembre 1967.

Dato a Roma, addì 21 luglio 1967.

SARAGAT

RESTIVO - ANDREOTTI

Registrato alla Corte dei conti, addì 9 agosto 1967
Registro n. 14, foglio n. 386

Disciplinare di produzione del vino « Albana di Romagna »

Art. 1 - La denominazione di origine controllata « Albana di Romagna » è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 8 - Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata « Albana di Romagna », vini che non rispondono alle con-

dizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, è punito a norma dell'art. 28 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

*Il Ministro per l'agricoltura
e le foreste
RESTIVO*

*Il Ministro per l'industria,
il commercio e l'artigianato
ANDREOTTI*

E due!

Anche la grande Albana di Romagna, dopo il « nostro » Sangiovese di Romagna, è entrato nell'empireo vinicolo italiano.

Le conseguenze di questi riconosci-

menti saranno di importanza determinante per la economia romagnola.

Abbiamo detto « ... e due » perché ora dobbiamo impegnarci a fondo per quelli che ancora il riconoscimento non hanno, in primo luogo il TREBBIANO DI ROMAGNA, ma non dimenticando la CANENA ed i diversi altri vini che sono tradizione di Romagna.

A. D.

SIAMO GLI UNICI

Guido Nottoli ha scritto sul « Pianta Romagna » un pezzo da anto-

dovesse scrivere ora potreb-
viungervi un'altra nota che
e i romagnoli.

oli, cioè, cui non è stato
fra tutti i vini sino ad

sciuti, il minimo taglio.
tri sì.

li no!

i ed orgogliosi (anche
pito spaventosamente
ciamolo sapere a tutti.

LE QUOTAZIONI

Pervengono le prime notizie circa i prezzi delle uve.

A Bertinoro si sono trattate le migliori vigne dalle L. 15.000 alle 16.000 a q.le, contro prezzi del 1966 che non superarono le L. 13.000.

A causa di un andamento stagionale non del tutto propizio, si ha quindi l'impressione che le buone uve, quest'anno, segneranno punte mai raggiunte.

Nella zona di Imola si sono avuti prezzi, per le Albane, sulle L. 12.000 al q.le (zona di Dozza) ed a Faenza le prime buone partite hanno raggiunto le L. 11.000.

Importantissima la comunicazione fatta da dirigenti delle Cantine sociali comprese nelle due zone delimitate: dette Cantine, infatti, hanno stabilito che le uve munite del certificato di iscrizione all'Albo dei vigneti avranno quotazioni nettamente superiori alle altre uve.

Viene segnalato — da tutta la zona — che le prospettive di raccolta del Sangiovese sono buone e ciò unitamente all'avvenuto riconoscimento della « denominazione di origine controllata », influirà non poco a far ottenere buone quotazioni.

Quantitativamente la vendemmia si preannuncia di entità media.

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
SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA (d.o.)
prezzi invariati.

Il « Comune »

Mantenute le quotazioni conseguite in agosto. Quantitativi pressoché esauriti.

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

È IMPORTANTE PERGOLETTA 8 LACCIAIA 4

Queste sono le misure della larghezza, in metri lineari, che dovranno essere considerate dagli agricoltori per la denuncia all'ALBO DEI VIGNETI quando abbiano dei filari isolati, in così detta coltura promiscua. Cioè la superficie di una pergoletta lunga m. 100 sarà di mq. 800 ed avrà diritto, secondo il disciplinare di produzione, a q.li 11,2 di uva con il « certificato » perché proveniente da fondo iscritto all'Albo dei Vigneti.

In tutti i Comuni compresi nella zona tipica si moltiplicano le iniziative per accelerare la presentazione delle denunce all'Albo dei Vigneti, adempimento

Assemblea dell'Ente Vini Romagnoli

LA DENUNCIA ALL'ALBO DEI VIGNETI

Occorre che "subito" sia presentata la denuncia ai Comuni - Come considerare le "pergolette" ed i "filari".

I problemi connessi alla istituzione dell'Albo dei Vigneti nelle provincie di Forlì, Ravenna e Bologna sono stati esaminati dalla Assemblea degli aderenti all'Ente Tutela Vini Romagnoli.

I Comuni romagnoli compresi nelle zone delimitate per l'Albana di Romagna sono in tutto 22, mentre la zona del Sangiovese di Romagna comprende n. 53 Comuni.

L'azione dell'Ente iniziata cinque anni fa ha raggiunto pienamente i suoi scopi ed ha posto la Romagna fra le grandi regioni tradizionalmente produttrici di grandi vini come la Toscana, il Piemonte, il Veneto.

Quello che ha formato oggetto di grande esame è stato come arrivare subito a presentare le denunce all'Albo dei Vigneti perché sin da quest'anno sia possibile riconoscere a questi vini il prestigioso riconoscimento di legge della « denominazione di origine controllata ».

Erano presenti i rappresentanti delle 14 Cantine Sociali aderenti all'Ente Vini, le maggiori aziende romagnole ed i rappresentanti degli Ispettorati dell'Agricoltura delle provincie suddette.

È fondamentale, è stato detto, nel loro interesse e per quello personale, che tutti i conduttori di fondi compresi nella zona delimitata facciano entro il più breve tempo la denuncia predetta.

Solo se detta denuncia verrà fatta — fra l'altro è da specificare che essa è obbligatoria e che severe ammende sono previste per gli inadempimenti — potranno essere raggiunti i concreti risultati che sono da attendersi da così prestigioso riconoscimento.

L'Assemblea ha quindi deciso:

- ogni Associato effettui immediatamente la denuncia;
- che le Cantine Sociali interessate alle zone tipiche del Sangiovese di Romagna e dell'Albana di Romagna

prendano ogni utile iniziativa per facilitare la compilazione dei moduli. Vivamente consigliabile che esse incarichino persona di fiducia, esperto in viticoltura, per visitare direttamente i Soci ed aiutarli a compilare la denuncia. Alcune Cantine hanno informato i loro Soci che quoteranno con privilegio i vini che abbiano il titolo di iscrizione all'Albo dei Vigneti: *l'idea è raccomandabile sotto ogni riguardo ed economicamente giusta perché i vini « a denominazione di origine » avranno un immediato incremento di prezzo;*

- *pergolette e filari:* sentiti gli organi competenti è stato convenuto quanto segue agli effetti delle misure da indicare in denuncia:

- *pergolette romagnole:* vanno considerate larghe m. 8;
- *filari:* vanno considerati larghi m. 4.

La superficie, quindi, nel caso di coltura promiscua, si ottiene moltiplicando i numeri predetti per la lunghezza delle pergolette o filari;

- difesa del nome: demandare alla presidenza ogni iniziativa perché, *in ogni opportuna sede, anche giudiziaria, sia finalmente fatto rispettare la difesa contro la « concorrenza sleale ».*

Si ricorda infine che i moduli devono essere ritirati ed essere consegnati presso i Comuni.

A e Barbon ui pis e ven bon! Donca....

PRIMO: VENDEMMIARE BENE!

Il vino buono si fa con buona uva, vinificata bene.

Buona uva: ben matura, raccolta bene, e portata sana alla cantina.

Perché l'uva maturi bene (posto che siano state adeguate: la potatura invernale, le concimazioni, con poco azoto, molto fosforo e molta potassa, e le difese) non si debbono togliere foglie adulte, attive. Si potranno fare sfemminellature, e cimature di tralci a frutto, ma non in modo da provocare l'emissione di nuovi getti, né in modo da tagliare il tralcio vicino al grappolo perché il danno sarebbe gravissimo, molti gradi persi poiché il grappolo non verrebbe nutrito abbastanza.

"ARIEGGIARE"

Se qualche giorno prima della vendemmia si vuol dare sole all'uva, arieggiare, nelle pergolette è meglio ripiegare i tralci terminali e « buttarli sopra » alle tirelle; e se si vogliono accorciare, ricordare che debbono restare 8-10 foglie aldilà del grappolo.

La raccolta (si parla sempre del DOC e DO, ma le considerazioni hanno valore generale, perché buttar

almeno in due volte, convenientemente distanziate, in modo da avere sempre grappoli maturi. (Si pensi a quanto si fa per la frutta). I grappoli immaturi sono una rovina per la qualità.

In fine, perché l'uva arrivi sana alla cantina, in modo da poter contare pure su una fermentazione sempre sana, specialmente nel caso di piccole cantine, di vinificazioni aziendali senza particolari attrezzature e senza particolari cure (purtroppo), si dovrà fare all'uva stessa una solforazione « sul campo ».

"SOLFORARE"

Cioè nei recipienti, nei navazzi, in cui l'uva si accumula per il trasporto, si dovrà spargere sul fondo e negli strati dell'uva specie in quelli più bassi, metabisolfito di potassio in polvere, gr. 20 per q.le d'uva accumulata.

Si eviterà che il poco mosto che si forma dall'uva che inevitabilmente si rompe, vada preda di fermenti alcoolici selvaggi subito, e « a ruota » per dirla in termini sportivi, di fermenti acetici e di malattie varie, che non ci portano vantaggio né sul mo-

ITALO COSMO, guardando un bicchiere di Albana troppo carico di colore, disse che quel cantiniere aveva « rovinato » una cosa preziosa.

L'eccesso di colore, disse, è due volte un errore: in cantina e sulla tavola.

Consigliò di svinare l'Albana « alla prima alzata di cappello ma sarebbe meglio vinificare in bianco ».

È il consiglio di un amico sincero!

IL METABISOLFITO, LA PENICILLINA DELL'UVA

La quantità di metabisolfito consigliata è la minima occorrente in vinificazioni in bianco per uve sanissime, e per temperature normali. Si vede che nella quasi totalità dei casi, la dose andrà aumentata. Nelle vinificazioni con vinaccia di uve bianche (v. Albana) si dovrà di norma arrivare a gr. 30, e talvolta più; con le uve rosse (v. Sangiovese) si dovrà arrivare all'impiego di gr. 40-45.

"LO SPUNTO"

Si abbia cura in ogni caso vinaccie non divengano spuntate. Ciò si ottiene facilmente coprendole con un coperto di plastica i cui bordi si debbono cadere lungo tutto. Attenzione quindi

Con tale procedimento colorito senza una macchia prolungata: svinando anticipo si ha vino me-

POESIA... E REALTÀ

Sono pochi 2 vini per caratterizzare all'interno e all'estero una regione vinicola - La Romagna deve riscoprire i suoi "grandi,, vini minori.

Caro Amico,

mi sarà finalmente concesso dagli Dei benigni, con alla testa Bacco, di pormi a seguito dell'enotrio corteo, al fianco del vecchio Sileno ma eziandio delle dolcissime Ninfe, agitando tirsi colmi di grappoli.

Ho trovato in un cassetto del buon prof. Ferlini di C. Bolognese — onesto e valente artista del colore — questa breve poesia sui vini romagnoli, scritta da lui e inedita.

È semplice e mi è piaciuta. Perciò gliela rifilo assieme alla traduzione, nel caso in cui volesse pubblicarla sul prossimo « Mercuriale ».

Mi rendo conto che la stampa costa un occhio della testa, però non si potrebbe, fin da ora, pensare di ampliare il « nostro » mensile con veste più degna?...

Lorenzo Graziani

SALUT A I VEN D'RUMAGNA

Salute, **Tarbianè**, dolz fior dla tèra
té ut bév i labrèn ross d'na bèla fiola,
da j'occ ardént e da un prufom d'viòla.

E a té, rossa **Canena**, ad dégh evviva
che insèm a é pan t'é sèmpar sustintè
quél che fadiga, l'om ch'va a lavurè.

O nobil **Barzamén**, ross ven frizzant,
che t'ascheld al ser piovosi dl'invarnéda,
t'arschild j'amigh, la copia inamurèda.

Udor d'marèna int te tù cor, **Ven d'Bosch**,
che int la timpesta, a é vent, a la buriána
t'fe scurder a é pscador la cà luntana.

Regina bionda, unòr dla nostra tèra,
te t'sté int l'elt com t'sté int una capana
tott i t'cnoss da l'udor; **Regina Albana!**

In t'un gott, bell, ross coma é rubén
fort e zintil, unòr dla nost campagna,
a t'salut, o **Sansves**, fiòl s'ciètt d'Rumagna!

Fausto Ferlini

Accordo Italo-Francese

per la produzione dei vini a denominazione di origine (dalla G. U. che elenca ogni vino e dalla quale si rileva che le varie regioni ne vantano il seguente numero):

FRANCIA

regione	vini n.
di Bordeaux	48
della Borgogna ecc.	181(!)
della Jura ecc.	31
della Loira	47
del Sud-Est	19

ITALIA

Piemonte	21
Lombardia	23
Liguria	5
Trentino-Alto Adige	17
Veneto	19
Emilia(1)-Romagna(2)	3
Toscana	17
Lazio	13
Campania	11
Puglie	14
Sicilia	14
Sardegna	11

Serve tutto a questo mondo per dimostrare una buona ragione.
Serve una poesia di Fausto-Ferlini, serve una fredda pubblicazione ufficiale.
Sappiamo tutti quale patrimonio poderoso abbia la Romagna « anche » in materia di vini... ma lo sappiamo solo noi romagnoli.

Al di fuori del nostrouscio nessuno ci conosce.

Eccolo dimostrato con una pubblicazione ufficiale.

Qualsiasi regione ha un sostanzioso « pacchetto » di vini, noi soli siamo fermi a due!

Eppure, come sappiamo, abbiamo una tradizione degnissima di qualità prodotte. La « Romagna dei vini », il volume in preparazione che farà il punto sui vini di Romagna, ne elenca alcune diecine...

Allora?

Allora occorre che anche la Canena, la Cagnina, il Bargamen, il Vin di Bosco, il Pagadebit e così via siamo riportati a nuova vita.

Solo così si darà il definitivo marchio alla Romagna quale grande regione vinicola.

TRIBUNATO DEI VINI DI ROMAGNA

La tornata d'estate si svolgerà il 23 settembre p. v. nel Teatro Comunale di CERVIA.

Verranno « premiati i meriti e biasimati i demeriti » secondo quanto dispongono gli ordinamenti.

Saranno sentite diverse comunicazioni di grande importanza.

Nel prossimo numero la « Mercuriale » darà un ampio servizio sulla seduta del Tribunale la cui « azione morale » è veramente di importanza determinante per la valorizzazione dei vini di Romagna.

L'ENOTECA DEL "VINO DEL TRIBUNO,, E DEL MERITO

Il ristorante « Ca' del Pino » posto a circa 8 km. da Ravenna sulla Romea nord è il primo nel quale si possono trovare tutti i 4 vini dichiarati « Vino del Tribunale 1966 ».

La « Mercuriale » consiglia che gli esercizi pubblici romagnoli tengano un ampio assortimento di nostri vini.

* * *

Doverosa precisazione: il 2° posto nell'Albana di Romagna (amabile) per il « Vino del Tribunale 1966 » è stato ottenuto dalla Az. Agr. PEZZI MARIO fattoria Paradiso - BERTINORO.

Par cundì la brasula
e l'insalé
e ste bé
avnì a tu l'oli de mulé.

MULINO

**BADIA VECCHIA
BERTINORO**

**Vi facciamo l'olio
sotto i vostri occhi**

FERRUCCIO OLMETI
BADIA VECCHIA
BERTINORO

Lettere alla MERCURIALE

BELVEDERE
BEVEMALE

Caro Direttore,

inaudito in Romagna!

Domenica scorsa eravamo al ristorante Belvedere, sulla punta del molo a Rimini.

Ci crederebbe? Niente Albana di Romagna, niente Sangiovese di Romagna, né con il marchio del « Passatore » né senza!

Perché perdetevi il vostro tempo se la Romagna risponde così ai vostri sforzi?

Faenza.

MARIO ROSETTI

Dopo la nota della sig.ra Morgagni anche Lei ci si mette per darmi dispiaceri!

Ma dia alla Romagna un minimo di tempo — uno, due anni.

E la Romagna vincerà ancora una volta.

È facile profezia...

S. MARINO

...Dobbiamo poi subire l'assalto del famoso « Moscato di S. Marino » venduto sia nella Repubblica del Titano che qui da noi ...

Voi sapete di cosa si tratta ... ed allora come si può consentire un falso del genere?

La legge 930 che tutela le denominazioni di origine non vale in questo caso?

Riccione.

(lettera firmata)

Penso che valga sia in questo che in altri casi. Mi dicono che grandi quantità di Moscato arriverebbero dall'Astigiano.

Si tratterebbe quindi — forse — di Moscato ma non di S. Marino, quindi falsa denominazione.

...e lo strano è che non ci risulta che passi ufficiali siano stati ancora fatti presso i Sanmarinesi per invitarli a porre termine alla faccenda.

Anzi, tolleriamo addirittura che avvenga in casa nostra!

ALFREDO BALDUCCI

i migliori prodotti per l'enologia

FAENZA

Via Naviglio, 9 - Tel. 21755

CANTINA SOCIALE DI
SASSO MORELLIVia 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 »!!

“L' EUFORIA,,

Quale socio della Cantina Sociale di Sasso Morelli ricevo e leggo attentamente la « Mercuriale » che (per quel che vale il mio modesto parere) ritengo pubblicazione interessante e pienamente consona agli scopi cui si prefigge.

Mi hanno perciò sorpreso gli errori relativi alle due cartine apparse nel numero di agosto 1967 e raffiguranti le zone a denominazione di origine controllata per l'Albana e per il Sangiovese.

Limitatamente alla Provincia di Bologna l'area dei due vini, che in questa Provincia è la stessa, è effettivamente delimitata nella cartina che allego.

Del resto l'euforia del lieto evento e l'urgenza di comunicarlo giustificano pienamente l'errore.

« Ad majora ».

Imola.

Dott. ANTONIO GRANDI

Grazie della sua comprensione. È stato effettivamente così, euforia, fretta e necessità di dare una « idea visiva » della zona tipica.

Anzi ne approfitto per correggere un altro errore: le proposte di disciplinare del Comitato Nazionale consentono piccoli tagli, il Decreto invece non ne parla.

Prego prenderne nota.

PREMIO
ITALIA

Al momento di andare in macchina giunge notizia che la Commissione Interministeriale per il premio Italia della RAI-TV, il massimo del suo genere, sarà ospite del GRAND HOTEL di RIMINI e del MARE PINETA di MILANO MARITTIMA, e che nei pranzi ufficiali saranno serviti i tre classici vini romagnoli — col marchio — dei Conti PASOLINI DALL'ONDA di Imola.

RAGAZZINI
OFFICINA MECCANICA
POMPE ENOLOGICHE

le migliori

FAENZA - Piazza Dante 2 - Via Oriani 7
Telefono 22824

CONSIGLI

I vini di Romagna hanno amici anche in Belgio e sono, per la verità, di quelli buoni.

Mr. Etienne e M.me Andrée Jacobs, di Bruxelles, sono spesso in Italia; il sig. Jacobs è il rappresentante del Ministero degli Affari Economici Belga e sovrintende alla partecipazione ufficiale belga al Concorso Ceramico di Faenza.

Grazie a lui, ad esempio, è stata realizzata la « Mostra degli arazzi e delle armi da caccia », cosa meravigliosa che ha fatto onore al Belgio ed alla Romagna (Faenza) che l'ha ospitata.

Mr. Jacobs si considera « assaggiatore onorario » dei nostri vini e ritiene suo dovere impegnarsi, non appena varcati i confini, con i ristoranti dei quali è ospite.

Mi diceva della sua sorpresa per aver constatato che a Milano con fatica si trovano i nostri vini, e così pure a Pavia...

A Ravenna, alla « Bella Venezia », ha chiesto vini col marchio e gli sono stati regolarmente serviti.

Ma che delusione quando, l'altra sera a Brisighella, da « Gigiole », avevano una, dico una, sola bottiglia di Albana di Romagna col « passatore » e niente altro.

Avevano, dissero, il vino « fatto da loro », ma, gli rispose Mr. Jacobs, « voglio quello controllato » e, ci chiese:

Pourquoi ils font comme ça?

« Hanno pure i vini delle altre regioni col marchio di garanzia. Perché non devono sentire il lieto dovere di tenere un assortimento delle migliori ditte della loro terra? »

Questo disse l'amico belga ed io, imbarazzata, a domandarmi:

« Già, perché...? »

Pina Morgagni

Enochimica Romagnola
CASTELBOLOGNESE
Via Costa 5ANALISI E PRODOTTI
ENOLOGICI