

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 ade-
renti ETVTR ed agli interessati alla valorizzazione dei vini tipici.

La Mercuriale viene stampata in 10.000 copie e raggiunge tutti gli ope-
ratori interessati alla produzione e vendita dei vini tipici romagnoli.

Maggio 1966 / 11 / 5

La « 930 »: Cominciamo a capire come funziona

E il nome ?

Potrà ancora durare la storia che chiunque
può chiamare un vino come vuole ?

IV

È pervenuta questa lettera:

*Sere or sono in un bar in piazza a Ra-
venna, chiesi un bicchiere di Sangiovese.*

*Mi fu servito, a prezzo naturalmente so-
stenuto, un beverage rosso con tutti i sa-
pore all'infuori di quelli buoni, contenuto
in una bottiglia da birra con tappo a corona.*

*Quello di Sangiovese non aveva assoluta-
mente niente... e come poteva, allora, aver-
ne il nome?*

*Altro particolare: in un grande magaz-
zino di Forlì vendono bottiglie da 1 litro
di Sangiovese, magnificamente confezionate
ed etichettate, al prezzo di L. 130 vetro
escluso.*

Facciamo un po' di conti:

*Le uve di Sangiovese — quelle non spe-
ciali — si pagano non meno di 7000 lire
il quintale, resa in vino 70%, e siamo già
a L. 9100.*

*Ci sono da aggiungere, adesso, tutta la
gamma dei costi di lavorazione, diretti ed
indiretti, della « vestizione » della bottiglia
che, dicono gli esperti, sono notevoli, del-
l'organizzazione commerciale, dell'utile del-
l'industriale, dell'utile del venditore.*

Bastano per tutto questo 39 lire?

No certamente, è la risposta.

E allora? E allora « non » è Sangiovese.

*Esatto, non è Sangiovese (come non sono
di Albana — aggiungiamo noi — le botti-
glie da 150 lire che si vendono in estate
al mare, come non è Trebbiano la smal-
vita gassosa servita al ristorante al prezzo
di un vino di classe).*

E la lettera finisce così:

*Cosa vi proponete di fare per mettere
finalmente un po' d'ordine, perché sia eli-
minata questa truffa?*

UN PO' D' ORDINE

Cominciamo a distinguere: in questi casi
— come in molti altri — si è sempre « in
due »: chi vende e chi compra.

Chi vende deve dichiarare la qualità del

(segue a pag. 2)

IL CONSIGLIO DELL'ENTE TU- TELA VINI TIPICI ROMAGNOLI

● riconosciuto che l'azione dell'Ente
ha permesso di conseguire, in appena
qualche tempo di attività, una note-
volissima valorizzazione della produ-
zione tipica romagnola concretatasi
nella recente decisione per la denomi-
nazione « controllata » all'Albana di
Romagna ed al Sangiovese di Roma-
gna, cui farà seguito, entro breve, il
Trebbiano di Romagna

● rivolge, all'unanimità, il più calo-
roso appello a tutti gli interessati alla
produzione, al commercio ed alla in-
dustria dei vini tipici romagnoli per-
ché ADERISCANO all'Ente contribuendo
così, con il loro valido e tempe-
stivo apporto, a rendere ancor più
rapida e totale l'azione intrapresa che
avrà benefici effetti per tutta l'econo-
mia romagnola.

LE QUOTAZIONI

Al momento di andare in macchina
giungono notizie molto interessanti sulla
partecipazione dei « vini tipici » romagnoli
alla Fiera di Milano.

L'Ente Vini, pur nella ristrettezza dei
mezzi a disposizione, ha saputo organizzare
una degna presenza: gli operatori si dimo-
strano vivamente interessati allo stand dei
vini romagnoli ed i contatti sono inten-
sissimi.

Il settore « Fiere » è un ottimo sistema
per far conoscere i nostri prodotti e per
« svegliare » gli stessi romagnoli, farli pren-
dere coscienza della ricchezza che hanno
in mano.

Il previsto miglioramento si è verificato.
Su tutti i prezzi del listino si sono regi-
strati incrementi anche se non di forte
entità.

Risulta che una partita di 100 ql. di
Sangiovese di Romagna, che aveva otte-
nuto lo « speciale merito » dall'Ente Vini,
è stata venduta a L. 200 al litro. Altra di
Trebbiano di Romagna, pure con speciale
merito, a L. 140.

PREZZI (al litro f/cantina venditore)

(con i requisiti del disciplinare dell'Ente
Vini ivi compresa la approvazione del C.T.)

ALBANA DI ROMAGNA - tipo secco
gradazione complessiva non inferiore
a 12 da L. 160 a L. 220

ALBANA DI ROMAGNA - tipo amabile
gradazione non inferiore a 13
da L. 200 a L. 260

SANGIOVESE DI ROMAGNA
gradazione non inferiore a 11,50
da L. 150 a L. 200

TREBBIANO DI ROMAGNA
gradazione non inferiore a 11
da L. 100 a L. 140



« IL TIPICO »



Ecco un altro nutrito gruppo di Ditte
che hanno avuto campioni approvati dal
C.T. dell'Ente Vini nelle diverse sedute
svoltesi nei giorni scorsi:

ALBANA DI ROMAGNA - secco

Az. Agr. Nardozzi dr. Gabriele - Imola - hl. 575
Cantina Sociale - Faenza - hl. 55
Az. Agr. Missiroli Marcello - Bertinoro - hl. 80*
Fatt. Paradiso di Mario Pezzi - Bertinoro - hl. 80
Az. Agr. Montericco - Imola - hl. 50
Az. Agr. Lotti dr. Edelweiss - Imola - hl. 67
Marabini dr. Giuseppe - Castelbolognese - hl. 110
Marabini dr. Giuseppe - Castelbolognese - hl. 50*
Az. Agr. Bracchini Cesare - Tebano - hl. 50

ALBANA DI ROMAGNA - amabile

Az. Agr. Branchini Mario - Dozza - hl. 25
Cantina Sociale - Cesena - hl. 150

Az. Agr. C.ssa Guarini M. L. - Bertinoro - hl. 192*
Az. Agr. Missiroli Marcello - Bertinoro - hl. 100
Fatt. Paradiso di Mario Pezzi - Bertinoro - hl. 90
Cantina Marino Pezzi - Bertinoro - hl. 220
Az. Agr. Collina Giovanni - Castelbol. - hl. 5*

TREBBIANO DI ROMAGNA

Ditta Bacchini Francesco - S. Giovanni in Mari-
gnano - hl. 322
Ditta Raffaelli Sebastiano - Rimini - hl. 70
Cantina Sociale Coop. - Faenza - hl. 200
Az. Agr. Montericco - Imola - hl. 100
Ditta Tamburini Roberto - Santarcangelo - hl. 40

SANGIOVESE DI ROMAGNA

Ditta Bacchini Francesco - S. Giovanni in Mari-
gnano - hl. 387
Ditta Arlotti Alfredo - Rimini - hl. 125+5*
Cantine Raffaelli Sebastiano - Rimini - hl. 80+50*
Ditta Colbucci Alvaro - Merc. Sar. - hl. 695+153*

Az. Agr. Anna M. Mazzotti - M. Saraceno - hl. 94
Pantani F.lli - Mercato Saraceno - hl. 348+175*
Az. Agr. Galassi Arturo - Cesena - hl. 35
Az. Agr. G. B. Spolletti - Savignano - hl. 329*
Cantina Sociale Coop. - Cesena - hl. 1404*
Ditta Antoniacci Renato - Cesena - hl. 1803*
Cantina Sociale Coop. - Forlì - hl. 100
Cantine Zanzi - Faenza - hl. 455
S.p.A. Gebo - Ten. Amelia - V. Verucchio - hl. 60

* con speciale merito.

Mancano ancora molti produttori — i più
quotati pensiamo — presso i quali sono in
corso ora i prelievi dei campioni.

La « Mercuriale » è lieta di poter additare
agli oltre 10.000 suoi lettori le Ditte su in-
dicate che rappresentano la « élite » della
produzione tipica romagnola.

Eventuali interessati ad acquisti potranno
prendere diretti contatti con le Ditte citate.

LA "ROMAGNA DEI VINI" alle grandi fiere italiane

BOLOGNA

Questo numero della « Mercuriale » esce alla vigilia dell'apertura della grande Rassegna bolognese.

L'augurio più vivo perché arrida a questa manifestazione un grande successo.

Augurio vivissimo, poi, perché i romagnoli sappiano approfittare di queste propizie occasioni per « conquistare » Bologna alla causa dei buoni vini tipici, cioè i nostri, per intenderci!

Hanno partecipato alla Fiera di Milano e saranno con ogni probabilità a Bologna le ditte:

Az. Agr. Montericco, Imola - **Az. Agr. F.lli Madonia**, Bertinoro (Fo) - **Cantina Sociale Rimini**, Rimini - **Ditta Tamburini**, Santarcangelo di Romagna (Fo) - **Tenuta Amelia**, Villa Verucchio (Fo), conc. G. Bernardi e Figli - **S. p. A. Cantine Verni**, Cattolica (Fo) - **Az. Agr. Costa-Archi**, Serra di Castelbolognese (Ra) - **Cantina Sociale Faenza**, Faenza - **Cantina Zanzi**, Faenza - **S.I.G.L.A.**, Enopolio di Castelbolognese (Ra).

MILANO

Siamo degli entusiasti dell'azione dell'Ente Vini e lo siamo ancora di più quando constatiamo con quanta intelligenza ed impegno l'Ente affronti situazioni difficili quali la partecipazione alla Fiera di Milano.

Nonostante difficoltà intuibili, rese più gravi dalla limitatezza dei mezzi a disposizione, la « presenza » romagnola a Milano è stata ampia e produttiva.

Per essere la prima volta è un auspicio ottimo!

.....E DUE!!

Raggiunto tempestivamente un grande risultato

Non c'è bisogno di aggiungere molto alla notizia in sé: la Romagna sta ottenendo il riconoscimento di « denominazione controllata » per l'« Albana di Romagna » ed il « Sangiovese di Romagna ».

L'unione fa la forza, l'unione fa anche ottenere riconoscimenti che mai sarebbero stati nemmeno tentati se non

vi fosse stata l'azione unita delle categorie interessate.

L'azione dell'Ente Vini Romagnoli ha ottenuto il primo grande successo che avrà ripercussioni estremamente importanti per l'economia romagnola. Sotto, ora, perché anche il « Trebbiano di Romagna » e gli altri vitigni meritevoli siano riconosciuti per i loro meriti.

E il nome ?

(segue da pag. 1)

prodotto, chi compra deve « verificare » che questa qualità sia veramente tale.

Facciamo qualche esempio:

Dice la legge 162/1965 per la repressione delle frodi che il nome di « vino » è riservato al prodotto dell'uva con una produzione complessiva notevole, prima di aver subito, cioè, qualsiasi confezione o mescolanza, non inferiore a 8° e che al consumo deve essere posto soltanto il prodotto con produzione alcoolica svolta non inferiore a 10°.

Intanto il legislatore si è preoccupato di porre un primo limite, quello più semplice, il grado alcoolico. La vite può fare quello che vuole ma se non produce uve che diano almeno 8° gradi di « naturale » e 10° alla

vendita, quel prodotto nel primo caso non può chiamarsi vino e deve essere distillato, nel secondo non può essere posto in vendita.

Ci sono poi molti altri requisiti che, per mantenere il discorso alla sua essenza, conviene trascurare.

Quello che non è trascurabile, invece, è il « nome ».

Dice l'art. 23 della legge antifrodi che è « vietata la vendita di vini che non risultino rispondenti alle denominazioni indicate in etichetta ».

MOSTRARE LE CARTE

Trascuriamo per ora quanto dice la legge sulla « tutela delle denominazioni di origine » ed osserviamo cosa deve avere, o non avere, un vino per chiamarsi con un certo nome.

Quel « Sangiovese » venduto nel bar di Ravenna, per mantenere il discorso « a soldoni », avrebbe dovuto dimostrare, per portare quel nome:

— di provenire da vitigni di *Vitis vinifera* e quindi che non vi fosse un solo chicco di « ibrido »;

— di provenire da vitigni della qualità « Sangiovese » e quindi non vi fosse un solo chicco di altre uve;

— di avere almeno 8° di « naturale » all'atto della vinificazione;

— di essere stato portato a 10° gradi mediante concentrazione o tagli di uve dello stesso vitigno e quindi non vi fosse un solo chicco di altre uve.

Questo per essere in regola — come nome — con l'art. 23 della legge antifrodi.

C'è poi l'art. 27 della stessa legge che fa divieto di « adottare nomi o denominazioni improprie ... tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa l'origine e la natura della merce ».

C'è poi il Codice Civile con gli artt. 2598 e seguenti, circa il comportamento da osservare per non ledere gli interessi degli altri.

I CARABINIERI

« Non c'è » invece — come abbiamo detto — la legge 930 sulla « tutela delle denominazioni di origine » sulla quale parleremo nel prossimo numero.

Una sola osservazione, per finire: quel imbottigliatore di « Sangiovese » (o di Albana o di Trebbiano o qualsiasi altro vino) doveva avere un notevole coraggio — e un solenne disprezzo della legge e della nostra intelligenza — per chiamare in quel modo il contenuto di quella bottiglia.

Abituato « da sempre » a fare quello che voleva, a dire tutte le bugie che voleva, a « creare » tutto quello che voleva, non ha capito ancora che lo stupido bengodi che gli è stato concesso per tanto tempo è finito.

Non ha capito ancora che il « nome » è il più prezioso dei beni e che sarà oggetto della vigilanza più stretta e severa.

Bisognerà farglielo capire in tutti i modi e se proprio non ci vorrà arrivare da solo, bisognerà farglielo capire dai carabinieri.

Montefiore Conca

La « Pro Loco » di Montefiore Conca sta realizzando una originale iniziativa.

Nell'intento, come ha detto il suo presidente Tullio Feliciotti, di « propagandare la vendita di vino genuino della nostra terra, sia il patrimonio storico, artistico, religioso, naturale, verrà presentato al pubblico — a cura della Pro-Loco — il "Sangiovese di Romagna" delle colline montefioresi in elegante etichetta con il marchio dell'Ente Vini Tipici Romagnoli ».

Il Presidente dell'Ente Vini si è vivamente complimentato per questa realizzazione che merita di essere citata ad esempio ai Comuni collinari romagnoli ove viene prodotto il miglior Sangiovese.

Ragazzini OFFICINA MECCANICA POMPE ENOLOGICHE le migliori

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

A. P. A. PRODOTTI CHIMICI ED ENOLOGICI Cure malattie vini Analisi con certificato

FAENZA - Via XX Settembre, 4 - Telefono 22 6 72

ALFREDO BALDUCCI i migliori prodotti per l'enologia

FAENZA
Via Naviglio, 9 - Tel. 21 7 55

Aziende Vitivinicole di Romagna

La S.I.G.L.A.

Un'organizzazione che ci viene invidiata. Ha un grande torto: di non essere stata creata 50 anni fa.

Ci sono delle cose che restano impresse, anche se sono piccole, che ci colpiscono per la loro particolarità.

Una di queste fu il vedere, nel Motel Pavese sull'Autostrada Bologna-Milano, una bottiglia di « Albana di Romagna » della S.I.G.L.A. col marchio dell'Ente Vini.

Intendiamoci, non è il caso di farne una storia. Viviamo in un'epoca, anzi, che le assuefazioni sono provvidenziali perché troppe sono le cose « grandi » che vorrebbero stupirci, che bussano alla nostra attenzione.

Io però ricordavo che, credo nel '58 o '59, girai tutta Milano per comprare una bottiglia di Albana e non la trovai. Ero ospite della buona zia Rosa che il rimbroto non aveva potuto tenerlo dentro: « Bei anvd ca si, tött quent... mai una volta che vi siate ricordati di portarmi una "bocia" di Albana... ».

(Perché dimentichiamo che gli « espatriati » nei due grandi poli di attrazione — Roma e Milano — potrebbero essere il nucleo sul quale far leva per conquistare grandi mercati? La iniziativa dell'Ente Vini ripetuta per 2 anni, di inviare il « trittico » romagnolo ai « rumagnul luntan da cà », era azzeccata!)

Ecco perché vedere quella bottiglia, la « solitaria rondinella », mi fece piacere come incontrare una cosa cara... mi spiace solo il prezzo. Si trovava infatti, la nostra Albana, in eletta compagnia ed a contatto di nomi famosi: lo dicevano anche i cartellini dei prezzi che non erano quasi mai inferiori alle L. 600 alla bottiglia. La nostra costava, mi sembra ricordare, 450 o 500... ecco, avrei voluto che fosse costata più di tutti gli altri perché anche il prezzo dicesse che era la migliore di tutti!

ZONE DI CONFERIMENTO

Se fossimo meno sciocchi, se sapessimo finalmente non incensare, che non ce n'è bisogno, ma almeno saper far valutare la nostra roba al giusto modo!

Ricordate il « famoso 61 »?

Il « Sangiovese » di quell'annata rimarrà un ricordo epico, ma i soli a richiamare l'attenzione sull'annata eccezionale sono stati quelli della S.I.G.L.A. che ne hanno lavorato — e purtroppo è finito qualche giorno fa — oltre 100.000 bottiglie.

Con un'annata del genere qualsiasi regione vinicola di gran nome vi avrebbe vissuto sopra « di rendita » per chissà quanto tempo... noi, invece, da quegli scialoni che siamo, lo abbiamo venduto, penso, senza maggiorare di una lira il prezzo, quasi che nostro Signore, quando ci fa favori del genere, non intendesse premiare chi se ne intende... e chi sa trattarlo.

Ma altre annate sono seguite, e notevoli: il « 62 » ed il « 64 » si fanno egregiamente onore ed il « 65 » non sarà certamente da meno e questo significa che la « buona vendemmia » da noi, è quasi norma.

Si potrebbe lanciare uno slogan: « La Romagna: ogni anno "un'annata" »!

Da dove trae la propria produzione la S.I.G.L.A.? I Sangiovesi vengono dal Predappies, col meglio di questa zona quando si dica che i conferenti sono le aziende agricole Conti, Bartolotti e Zauli.

Per le Albane secche le zone sono quelle di Borgo Tossignano e di Riolo Terme, nella sua parte superiore (le Albane di Riolo ebbero, anno scorso, punteggi altissimi al Concorso Vini della vallata del Senio).

IL « SIGNOR » TREBBIANO

Per il Trebbiano di Romagna, invece, le zone di conferimento sono quelle dell'Imolese e di Castel Guelfo.

Il buon Margotti non sa nascondere la propria soddisfazione per la « sua » creatura: il Trebbiano! « Abbiamo in mano una ricchezza. Abbiamo una cosa meravigliosa! Io credo nel Trebbiano... Ma sanno cos'è quelli del Comitato Nazionale? Come hanno potuto respingere la domanda di « denominazione controllata »?



Per i meravigliosi piatti di pesce per i quali sono famosi i ristoranti della Riviera romagnola un vino altrettanto meraviglioso: il « TREBBIANO DI ROMAGNA », di cui qui si presenta la bella etichetta della S.I.G.L.A.

Alla Fiera del Vino di Pramaggiore 1966 la S.I.G.L.A. ha vinto la medaglia d'oro.

Ecco, penso che, se la S.I.G.L.A. fosse sorta anche meno di 50 anni fa, anche solo 15 anni fa, nessuno ci avrebbe fatto lo « sgarbo », ma solo perché tutti avrebbero avuto il tempo « materiale » per sapere cosa vale il « Trebbiano di Romagna » e la S.I.G.L.A. ha il grande merito di averlo saputo dire forte.

Fra qualche anno, quando l'Ente Vini, come ha promesso, riproporrà il problema, non vi saranno più dubbi, ma questo perché il buon seme avrà fruttificato e già da qualche tempo diverse marche stanno imbottigliando il « meraviglioso vino dei legionari romani » sull'esempio dato dalla S.I.G.L.A.

IL VESTITO DELLA DOMENICA

Di eleganze ce ne sono di mille e un tipo: a seconda del momento, dell'ambiente, del sentire. È chiassosa, austera, ricercata, paesana, raffinata, sobria... C'è anche una eleganza « romagnola », anzi due, con loro clichés ben definiti: la prima, dignitosa e virile, vuole il fiocco nero mazziniano e repubblicano. La seconda è per la « montura » multicolore del « bucalone » bestemmiatore.

S.I.G.L.A. s.p.a.: scheda anagrafica

Società Interconsorziale Gestioni Lavorazioni Agricole con Sede in Forlì, via Pandolfi n. 15

Anno di nascita: 1959

Soci: Federazione Italiana Consorzi Agrari
Consorzio Agrario Provinciale di Forlì
Consorzio Agrario Provinciale di Ravenna
Consorzio Agrario Provinciale di Modena

Stabilimenti Vinicoli: Castelbolognese
Meldola

Centrali Ortofrutticole: Castelbolognese
Cesena
Forlì
Rusci
Voltana

Direttore: Adelmo Margotti

Dalle turbonavi « Leonardo » e « Michelangelo »

... Ringraziando per il successo avuto nel presentare i vostri prodotti, gradite i complimenti dei nostri passeggeri...

LUIGI BOZZELLI
FRANCESCO CINZI
« Wines Stewards »

Direi che i nostri vini, nella loro vestizione e presentazione, hanno seguito quest'ultimo tipo sino a non molto tempo fa, sino a quando cioè non è arrivata la S.I.G.L.A. che ha saputo dire — anche in materia di vini — che romagnolo non doveva essere sinonimo di « rivoluzione » macchiettistica e sbraocata, ma che — per presentarsi a casa d'altri, a chiunque insomma — la forma aveva, e come!, il suo peso.

La S.I.G.L.A. ha prescelto, sin dall'inizio, la bordolese (è stato il primo colpo alla panciuta e antiestetica « champagnotta » di recupero buona solo per roba di seconda categoria), corredandola da una snella etichetta il cui motivo base è tratto da un disegno di Giannetto Malmerendi. Descriverla non è il caso: è ormai un marchio inconfondibile, come inconfondibile è il « tono » di tutta la produzione di questa organizzazione che può stare — finalmente — alla pari con qualunque altra, in Italia e fuori.

A. ad Pidsöl

I' A. S. P. A.

ARMATORIALB SARDA PESCA ATLANTICA S.p.A.

comunica ai Sigg. COMMERCianti ALIMENTARISTI la sua partecipazione alla

XXX FIERA DI BOLOGNA

8-22 MAGGIO 1966

PADIGLIONE « E »

Il « Pesce vivo » surgelato dall'Atlantico alle mense degli italiani

Sede legale: SASSARI
Uffici: MILANO - ROMA
BOLOGNA: Uffici, magazzino, negozio
Piazza Aldrovandi 5 - Tel. 26 55 79 - 26 99 47

Lettere alla MERCURIALE

LA BOTTE PIENA.....

Ho una certa conoscenza di Consorzi di difesa vini (Consorzio del Chianti, del Moscato d'Asti ecc.) e so della intensa attività che essi svolgono per propagandare i prodotti nelle loro zone.

In Romagna esiste finalmente un organismo di questo tipo ma ho l'impressione che — pur facendo molto — non faccia abbastanza.

Quali sono i mezzi di questo Consorzio? Sono ben spesi?

Meldola.

B. R.
(lettera firmata)

Non siamo abituati, e non vogliamo, fare i conti in tasca agli altri, all'Ente Vini Romagnoli, nel caso specifico.

Però dagli atti che detto Ente ha passato alla «Mercuriale» per la pubblicazione si può ricavare abbastanza facilmente che le entrate dell'Ente Vini devono aggirarsi sui 12 milioni all'anno circa.

Francamente pensiamo anche noi che qualcosa non vada. Non vediamo, infatti, cosa si possa fare oggi con tale cifra se non dell'ordinaria amministrazione. Viceversa è nostra impressione che l'Ente Vini, pur con mezzi irrisori, svolga una attività quanto mai intensa e ce ne ha fatto fede la relazione alla Assemblea che ci è stato possibile vedere.

Non è ragionevole pensare, però, che le cose possano continuare in questo modo.

Una volta accertato che l'Ente Vini sa fare egregiamente gli interessi dei produttori, dei commercianti e degli industriali di Romagna, che non è il solito «carrozzone» (anzi!), occorre che gli siano dati i mezzi per svolgere «come si deve» il suo compito.

COS'È IL «C.T.»?

Nella «Mercuriale» è spesso citato il «C.T.» dell'Ente Vini.
Di cosa si tratta?

Imola.

ERMETE RICUZZI

Si tratta del «Comitato Tecnico», il cui compito principale è quello di esaminare i campioni che, anonimamente, gli vengono sottoposti. Detti campioni sono stati prima sottoposti all'analisi chimica per riscontrare che abbiano i requisiti minimi prescritti dal disciplinare di produzione.

Il C.T. è formato da iscritti all'ordine degli assaggiatori integrato da persone particolarmente competenti.

In materia di vino, infatti, non c'è giudizio migliore di quello della bocca e dell'occhio dell'intenditore.

È LUI?

...Ma allora la figura che l'Ente Vini ha prescelto come marchio è o non è l'immagine del Passatore?

Lugo.

TINO BALDRATI



STEFANO PELLONI
detto il Passatore

Questa immagine è tratta dal volume «Questa Romagna» di Andrea Emiliani.

È la stessa, cioè, del marchio dell'Ente Vini. Ma se chiedeste a Francesco Serantini, quello del «Fucile di Papa della Genga», una conferma certamente non l'avreste.

Il «Passatore», dice, era diverso. Il popolo, però, amava immaginare così il «cortese re della strada e re della foresta».

I «MINORI»

Fra i vini romagnoli pregiati perché non si pensa di includere anche la «Cagnina»?

Cervia.

ALDO SPALLICCI

Ci risulta che l'Ente Vini ha in corso la ricerca degli elementi per iniziare la classificazione dei vitigni «minori» e che, in tale compito, è assistito dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna che aveva iniziato per suo conto ricerche in questa direzione.

È un'opera ardua e delicata ma che va fatta perché distruggere è facile e sperperare altrettanto. Ma nessuno deve lasciar morire qualcosa che è stato e che potrebbe anzi riservare gradevoli sorprese.

TESI DI LAUREA

L'Ente Vini informa che, nel quadro del programma «Borse di studio per tesi di laurea interessanti la vitivinicoltura romagnola», si è laureato in agraria all'Università di Bologna il dott. Francesco Ghezzi di Forlì.

La tesi — che ha per titolo «Problemi di produzione e commercializzazione dei vini tipici romagnoli» — sarà portata a conoscenza del Comitato che amministra il fondo.

IL TREBBIANO?

Poiché per il Trebbiano di Romagna non è stata riconosciuta la «denominazione controllata» continuerà ad essere tutelato dall'Ente Vini?

Russi.

TINO BABINI

Sentito l'Ente Vini che ha così risposto: «L'Ente è sorto ben prima che si parlasse della legge sulle denominazioni di origine. Scopo dell'Ente è la tutela e valorizzazione dei vini tipici romagnoli che potrebbe essere perseguita — per ipotesi — anche al di fuori di detta legge. Il fatto che il Trebbiano di Romagna abbia, per un po' di tempo, la «denominazione semplice» non toglie nulla all'azione che l'Ente si era proposto. Anzi è una ragione di più — dato che è stato l'Ente stesso a «credere» per primo nel Trebbiano di Romagna e non si parlerebbe ora di Trebbiano se non vi fosse stata l'azione dell'Ente — per dimostrare a tutti quanto sia di elevata qualità il Trebbiano di Romagna tutelato dall'Ente».

«I FUORILEGGE»

I N.A.S. e gli agenti dei Laboratori di Igiene delle Province stanno lavorando bene contro la sofisticazione.

Mi si consenta un suggerimento estremamente semplice perché i risultati siano più efficaci: controllare la gradazione e quando — come si sa che avviene in certe cantine di periferia — si trovano gradazioni di 12°-13° ed oltre allora chiedere la «documentazione» che dimostri il «miracolo»!

Granarolo Faentino.

(lettera firmata)

Effettivamente si sente dire sempre più spesso di questi «miracoli» e saremmo tutti curiosi di sapere da quali viti — che non siano di Albana — sono stati ottenuti 13 e più gradi dato che la gradazione media registrata presso le Cantine Sociali è inferiore ai 10°.

L'augurio che ce lo possano dire — e presto — gli agenti incaricati della vigilanza anti-frodi.



Casa
Vinicola
ZANZI
FAENZA

Vini tipici di Romagna

Albana Sangiovese Trebbiano
imbottigliati nella zona di produzione con marchio di garanzia dell'Ente Vini Tipici Romagnoli

CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DI SASSO MORELLI

VIA CORRECCHIO, 54 - IMOLA (Bologna) - TEL. 43

Aderente all'Ente Tutela Vini Tipici Romagnoli

VINI TIPICI ROMAGNOLI

ALBANA DI ROMAGNA - SANGIOVESE DI ROMAGNA
TREBBIANO DI ROMAGNA

in vendita diretta ai consumatori (damigiane - bottiglioni - bottiglie)

Nella vostra Cantina i vini genuini delle vigne romagnole!

Qualità controllata e garantita con prezzi di assoluta concorrenza

ORARIO DI VENDITA: Tutti i giorni feriali dalle ore 15 alle ore 17