

La Fiera internazionale di Rimini: una buona occasione per albergatori e vinicoltori

IMPARIAMO A CONOSCERE I VINI ROMAGNOLI

L'APPELLO DEI VINI DOC SENZA NOME GEOGRAFICO

PARITÀ DI DIRITTI

In margine alla manifestazione riminese si svolgerà un convegno proprio su questo tema - Interessati decine di consorzi vinicoli italiani - Sotto accusa un regolamento CEE - L'importanza della Fiera

Venerdì 14 si apre a Rimini la tradizionale mostra internazionale dell'alimentazione alberghiera; un appuntamento d'obbligo per gli operatori di ogni settore alimentare ed in special modo per quelli che operano nel settore vinicolo. Non è chi non veda, infatti, l'estrema importanza che riveste la tradizionale manifestazione internazionale riminese nel campo della pubblicizzazione dei prodotti vinicoli romagnoli: un settore per il

quale tanto ancora rimane da fare non solo per farlo conoscere all'estero, ma anche e soprattutto in Italia e principalmente sulla riviera romagnola, vero serbatoio, in estate, di possibili soggetti del messaggio pubblicitario che i vinicoltori e l'Ente Tutela Vini tentano di diffondere ovunque. Protagonisti quindi della manifestazione riminese, in questo delicato settore, devono essere da una parte gli operatori vinicoli associati all'

Ente e dall'altra gli stessi albergatori i quali, purtroppo, non si dimostrano sempre molto ricettivi delle aspettative dei produttori romagnoli; aspettative che, in fin dei conti e con tanto vantaggio, gli stessi albergatori dovrebbero fare proprie.

L'estrema importanza della fiera alberghiera di Rimini è messa in rilievo anche dall'iniziativa della Camera di commercio di Forlì in collaborazione con l'Ente Tutela Vini Romagnoli e con l'Ente autonomo Fiera di Rimini volta all'organizzazione del secondo convegno europeo tra i consorzi con nome di vitigno che si terrà presso il salone dei Convegni dell'Ente Fiera sabato 15 febbraio.

All'importante appuntamento riminese hanno già aderito il Consorzio vini di Brescia, «Lambrusco» di Modena, Parma e Reggio Emilia, il Consorzio vini dei Colli Orientali del Friuli, il Consorzio vini Grave del Friuli, il Consorzio vini del Collio, il Consorzio vini dell'Isonzo, il Consorzio vini di Aquileia, il Consorzio vini Latisana, il Consorzio per la tutela vini a d.o.c. e a d.o.c.g. del Piemonte, il Consorzio vini dell'Oltrepò Pavese; sarà inoltre presente una delegazione tedesca ed una francese per i vini dell'Alsazia.

Tema del convegno saranno gli «Aspetti positivi e negativi del regolamento comunitario n. 2133/74 nei confronti dei vini a d.o.c. con nome di vitigno». In definitiva, dal convegno di Rimini dovrà emergere la volontà degli organismi partecipanti di chiedere la modifica di quel regolamento che pone i produttori vinicoli aventi la propria coltiva-

zione in zone di produzione di vini con nome di vitigno in situazione nettamente sfavorevole nei confronti dei produttori di vini più «qualificati».

Dal dibattito riminese, cui parteciperanno docenti dell'Università bolognese (il prof. Mario Angelici e il prof. Gianguido Sacchi Morsiani), dovrà in definitiva venire una parola di riscossa dei produttori di vini come il Barbera, il Pinot, il Tokai, il Moscato, il Lambrusco, il Verdicchio, il Sangiovese ed infiniti altri, contro il «predominio» dei «fratelli» più ricchi e rinomati e garantiti dalla d.o.c. con nome geografico.

Il vino di Romagna, fino a qualche anno fa, era considerato il «cenerentolo» d'Italia; un veicolo così... fluido, ma altrettanto importante per l'economia e lo sviluppo turistico di una regione è stato per decenni lasciato a se stesso, considerato come un prodotto per chi lo produceva o al più per i ristretti mercati regionali. Eppure i romagnoli si beavano di produrre alcuni fra i vini più buoni d'Italia; non sapevano che appena fuori dai confini — ad essere ottimisti — regionali, anche solo in Toscana, pochi conoscevano l'Albana o il Trebbiano o il Sangiovese. Non parliamo

poi dei cosiddetti vini minori, il Pagadebit, la Canena, etc. Ci voleva l'intraprendenza di alcuni volenterosi ed entusiasti appassionati, i fondatori dell'Ente Vini, a vedere oltre il naso e a concepire un'infrastruttura che avrebbe avuto come scopo quello della valorizzazione commerciale dei vini romagnoli.

Un simile recupero, indubbiamente, avrebbe comportato come conseguenza un mucchio di vantaggi per la Romagna, dai produttori ed industriali, vitivinicoli, al turismo, all'incremento di ogni campo del commercio. Il vino infatti, con l'Ente Tutela, è assurdo anche

ALBANA, SANGIOVESE E TREBBIANO FANNO CONOSCERE LA NOSTRA TERRA

PROPAGANDISTI DEL TURISMO

Con l'opera dell'Ente Tutela valorizzate anche città, campagne e spiagge - Polemico il dottor Dolcini contro la confusione creata dallo stesso nome di vitigno o di vino DOC - «Succede come con le monete: quella cattiva finisce per scacciare la buona!»

a veicolo di pubblicizzazione della Romagna e quindi delle sue città, delle sue spiagge, dei suoi prodotti.

Diciamo subito, per sgombrare il campo a facili ottimismo, che in dieci anni — sono parole dei responsabili dell'Ente Tutela — è stata ottenuta una decima parte di quanto si sperava; ma è già qualcosa, evidentemente.

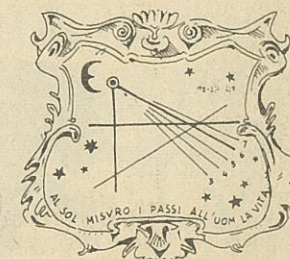
Dice il dott. Dolcini, Tribunale di Romagna: «Nel vino e col vino si può affrontare qualsiasi discorso; il vino è il propagandista più prestigioso e produttivo del turismo romagnolo. Più il vino di Romagna si affermerà e più il turismo della nostra terra vedrà rinnovarsi nei suoi successi».

Ecco, l'affermazione del vino di Romagna sui mercati. Era questo il primo ed importante compito che si prefisse l'Ente fin dalla sua costituzione. Iniziò così un'intensa attività volta, a livello anche di ricerca, a migliorare qualitativamente la nostra produzione, dato che una delle difficoltà di affermazione sul mercato era costituita anche da certe caratteristiche troppo «forti» dei vini stessi. Poi l'azione di tutela del consumatore tramite la richiesta della DOC per i tre maggiori vini e i controlli della produzione. Quindi l'azione di pubblicizzazione imperniata sulla partecipazione alle fiere estere (Berlino, Stoccarda, Monaco, Berlino) e su innumerevoli attività (culturali, agonistiche) della quali fosse simbolo il «Passatore».

Piano piano i nostri vini hanno incominciato così ad invadere il mercato dapprima regionale poi italiano, quindi, ma in minima parte, estero. Chiunque può comunque obiettare: «Ma in numerosi alberghi o ristoranti, qui al mare o in collina, o anche a Faenza, servono solo "Sangiovese" o "Albana" o "Trebbiano" in bottiglie senza etichetta o quando le hanno non portano alcuna indicazione dell'Ente Tutela né tanto meno della DOC!».

«Infatti è così; e lo sarà finché produttori e industriali continueranno a marciare su una strada, come l'attuale, sbagliata: quella cioè della produzione e immissione sul mercato, evidentemente a prezzo più basso, di vini col nome dello stesso vitigno di quello a DOC, ma sprovvisti di tale riconoscimento. Lo sprovveduto cliente ignaro del nostro organismo davanti a un'etichetta qualunque con la dizione "Sangiovese" è già tranquillo. Non sa che quel vino, per assurdo, potrebbe anche essere stato sofisticato!».

Prosegue il dott. Dolcini: «I nostri vini a DOC sia all'estero, sia in Italia, trovano difficoltà di affermazione per colpa della indegna confusione (sic!) rappresentata, per fare un esempio, da Sangiovesi di ogni parte d'Italia sia a semplice nome di vitigno sia a denominazione di origine semplice o controllata. Così come la moneta cattiva scaccia la buona, il vino cattivo scaccia quello buono. Lo straniero ha sempre più la sensazione di essere imbrogliato. Ed è per ovviare a questi fattori negativi che abbiamo intrapreso appropriate azioni sfociate in altrettanti progetti di legge; ed è per questo che noi vogliamo educare sia il turista estero sia quello italiano, ai vini DOC, qui in Romagna, sia nel periodo estivo, sia ora, in occasione della Fiera riminese. E ci riusciremo, anche in barba a quei ristoranti che offrono solo vile vino sfuso spacciandolo per Sangiovese o Albana dimenticando che così facendo il danno maggiore lo producono a se stessi».



Noi che di «Romagna» siamo malati e che per lei viviamo la ricordiamo verde, profumata, piena di gente «Schiatta» come il buon vino che produce. Sincera e genuina come i suoi «Mangiari»: ed è qui, nel cuore della campagna lughese nella antica residenza dei «Conti Candi» fedeli alle tradizioni che si serve la vera cucina «Antica» e torna a rivivere nel tempo da noi alla

«MERIDIANA»

con la familiarità e la cortesia che contraddistinguono ognuno di noi nati in questa terra da cui attingiamo il nostro carattere e dalla sua storia l'amore per la buona tavola.

Nel ristorante si servono vini Vallunga



Marzeno di Faenza — Una veduta dei vigneti dell'azienda Vallunga. La produzione di questa azienda, che si estende anche nel campo dello spumante, è presente, assieme a centinaia di altre, alla Fiera di Rimini.

Pagina a cura
di CARLO RAGGI
e SANTE VENTURI



Il «Passatore» a Torino, in occasione del primo incontro fra Juventus e Cesena. Questo è uno dei mille modi scelti dal «Passatore» per reclamizzare i propri vini. In questi giorni l'appuntamento per il «Passatore» e i suoi prodotti è alla Fiera di Rimini, un'occasione da non mancare per il futuro dei vini romagnoli.