

# Ma il vino emiliano non è solo Lambrusco

Una produzione, quella dell'Emilia-Romagna, abbondante e di alta qualità - L'azione della Regione a sostegno della viticoltura - La tutela dei DOC e la valorizzazione delle altre qualità

Dalla nostra redazione  
BOLOGNA — La produzione vitivinicola dell'Emilia-Romagna è di qualità ed abbondante (a parte diamo di entrambe queste affermazioni qualche ulteriore giustificazione).

Ciò è dovuto anche — oltre alla capacità imprenditoriale degli operatori — alla rete organizzativa che a sostegno della viticoltura si è creata, grazie all'azione della Regione.

Aziende, cantine, istituzioni costituiscono la base di simile organizzazione. Inoltre, i produttori si sono associati nell'ESAVE (Ente per gli studi e l'assistenza viticola ed enologica) che attraverso opportuni programmi di ricerca permette di scegliere la produzione migliore per quel determinato terreno e quella data zona. All'ESAVE concorrono gli Enti locali, le Cantine sociali e le Facoltà d'Agraria emiliano-romagnole. Esso ha già impostato 39 progetti per l'84 riconducibili a 5 filoni d'indagine: miglioramento della qualità del vino; miglioramento delle varietà; delle tecniche di coltivazione; delle capacità di lotta alle avversità; razionalizzazione dei costi e degli investimenti nelle aziende vitivinicole.

I progetti che interessano diverse problematiche del comparto, vengono realizzati dal CRIVE (Centro ricerche viticole ed enologiche dell'Università di Bologna), dagli Istituti di Viteicoltura ed Ecologia della Facoltà d'Agraria della Università Cattolica del Sacro Cuore, con sede a Piacenza, e in piccola parte, direttamente dall'ESAVE.

Progetti e ricerche comportano dei risultati molto concreti: alle aziende si fornisce materiale genetico, materiale puro e lieviti di alta qualità (su questo c'è un particolare impegno, data la loro fondamentale importanza ai fini della qualità del prodotto). Dopo di che, fornite ai coltivatori tutte le conoscenze, si comincia a produrre.

L'impegno della Regione — ce ne parla il dottor Wilmer Poletti, funzionario dell'assessorato regionale all'Agricoltura-alimentazione — riguarda anche la lotta ai parassiti. Da questo punto di vista è stato predisposto un programma di lotta «gratuita». Lo scopo è quello di garantirsi un uso razionale degli insetticidi, per impedire alle sostanze tossiche che contengono di arrivare fino al prodotto finito, al vino.

Si sa, c'è vino e vino. E la Regione, mentre lavora alla tutela del DOC, al mantenimento della loro elevata qualità, punta alla valorizzazione della «massa» (Poletti usa

## AVVISO

Nella Trattoria e Bottigliera detta della Torre in Contrada della Posta Vecchia, vicino all'Albergo S. Marco, si vende:

- Vino Lambrusco soprafino nero alla bottiglia . . . . . Cent. 84.
- Vino Bianco Colato di Scandiano alla bottiglia . . . . . Cent. 72.
- Minestre asciutte per ogni porzione „ 30.
- Minestre in brodo . . . . . „ 24.
- Alesso di Manzo . . . . . „ 24.
- Fritto, Arosto, Umido, Stracotto e Pasticcio . . . . . Cent. 30.

Modena 4 Agosto 1860.

GIUSEPPE GIUSTI.

Per avere una panoramica completa della produzione vinicola dell'Emilia e della Romagna è consigliabile una visita all'Enoteca Regionale di Dozza, nell'Imolese.

Infatti, nei sotterranei della bella rocca già appartenuta ai feudatari del luogo, i Malvezzi Campeggi, è conservata una sorta di selezione della produzione regionale.

Si tratta di vini a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) o, comunque, di alta qua-

### Una visita all'Enoteca regionale di Dozza

lità selezionati da una Commissione d'esperti. I più noti DOC emiliano-romagnoli sono: l'Albana di Romagna, il Sangiovese, il Trebbiano, la Cagnanina, il Lambrusco modenese e reggiano, il Gatturino e la Malvasia dei colli

piacentini, il Trebbiano della Val d'Arda (Piacenza), il vino di Bosco del Ferrarese. Si tratta, appunto, solo dei più noti e diffusi, ma altri ancora — comunque di buona qualità — vengono prodotti in Emilia-Romagna.

Va tenuto presente che in questa regione nel 1982 i viticoltori hanno prodotto 9.042.638 ettolitri e quelli non viticoltori 759.889 hl. Queste cifre, nel corso dell'83, sono passate, rispettivamente, a 10.780.557 ed a 929.598.

modo diverso rispetto alla tradizione. Assecondario senza per questo coprire la qualità del vino. Anzi, l'obiettivo da raggiungere è proprio conciliare qualità e consumo di massa.

Da tale punto di vista ogni mezzo lecito e corretto è buono: ben vengano dunque i

nuovi contenitori (diversi dal vetro) se servono a commercializzare, attraverso una nuova immagine, più gradita al pubblico giovane, soprattutto straniero, i vini d'Emilia e di Romagna. Di questo si è parlato, non tanto tempo fa, in un convegno-seminario organizzato proprio

dalla Regione e molte cose si stanno già facendo.

Un richiamo al successo del Lambrusco negli Stati Uniti d'America è scontato anche se d'obbligo.

L'obiettivo, quindi, è arrivare ad un prodotto finito di qualità per gusto e per costi, attraverso linee di commercializzazione efficienti che oggi — lo ribadisce, con forza, Poletti — riguardano per quel che riguarda il mercato estero, non c'è. In questo quadro va visto il tema contenitori nuovi e diversi (fermo restando il vetro per il DOC).

I dati di fondo che oggi caratterizzano il mercato mondiale è che la produzione di vino è in aumento: i produttori già forti lo divengono ancor di più, mentre nuovi soggetti vi si affacciano. Non così è il consumo: cala nei Paesi nei quali si avevano 50 litri annui di consumo pro-capite, aumenta, ma non certo a sufficienza tale da compensare, negli altri. In questo quadro si registra una difficoltà di affermazione del prodotto emiliano-romagnolo in quei mercati dove è presente un forte protezionismo (è il caso degli USA e della Gran Bretagna).

Il dott. Poletti spiega questo fatto come conseguenza di un intreccio di fattori: culturali (abitudine a considerare o meno il vino come una normale bevanda per i pasti) e di promozione, settore nel quale c'è una forte carenza di iniziativa del governo e delle associazioni nazionali del settore. Si tratta di propagandare il prodotto «vino» in quanto tale. Gli spazi ci sono, come dimostra il successo avuto da alcune iniziative del genere in Giappone.

Il guaio, invece, a cui la Regione tenta di ovviare, è che quando si fa promozione la si finalizza a propagandare il tale o tal'altro tipo, anziché il vino in quanto bevanda «funzionale» (cioè adatta a più usi ed occasioni).

La Regione si pone anche il problema dell'esportazione verso i Paesi che non potranno mai essere grandi consumatori di bevande alcoliche (si pensi a quelli arabi), ma che potrebbero divenire dei succhi d'uva, cioè dei cosiddetti prodotti vinosi. Ma questo discorso rimanda ad un altro più generale, e cioè al finanziamento della Comunità Economica Europea e alla capacità della CEE di essere elemento di sviluppo e non di blocco della produzione dei Paesi associati. Purtroppo per il momento il giudizio non può che essere negativo.

Giovanni Rossi

# decis®

insetticida concentrato emulsionabile



efficace, sicuro, rende di più

**ROUSSEL-HOECHST AGROVET S.p.A.**

20100 Milano - Casella Postale 1847

® - Marchio Registrato dalla Roussel Uclaf - Parigi

## Un nuovo guardiano: il videotel

Il Videotel della SIP è un sistema per trasmettere a distanza, su un monitor, immagini riprese dal vivo da una telecamera: veicolo di questa trasmissione video è la linea telefonica. Le funzioni del Videotel possono quindi essere di controllo, di informazione, di comunicazione di ogni genere, utilizzando per la trasmissione la rete telefonica SIP.

Il Videotel ha questo nome in quanto il trasmettitore, per adattarsi alla velocità del canale telefonico, acquisisce una nuova immagine solo quando ha completato la trasmissione della precedente. Sul monitor collegato al ricevitore si ha, quindi, un'immagine che muta a periodicità fissa.

Il tempo di composizione e l'aggiornamento dell'immagine variano in funzione della qualità desiderata. Un esempio assai significativo delle possibili applicazioni del Videotel è il telecontrollo dell'acqua in funzione dal settembre 1982 al centro operativo di Codigoro, nel Consorzio della Grande Bonifica di Ferrara.

Una estensione complessiva di canali per 1.300 Km., 56.000 ettari, per una superficie di 2/3 del complessivo a livello del mare; 27 tra impianti idrovori e di sollevamento. Una situazione con rilevanti oneri di manodopera e insostenibili costi di funzionamento, dove preminente è l'esigenza di immediata percezione dei guasti.

Il Videotel permette di telecontrollare qualsiasi impianto periferico attraverso un normale apparecchio telefonico. Prima della installazione del Videotel, il funzionamento degli impianti e il controllo dei livelli idrometrici erano stati assicurati da schiere di idrovoristi e guardiani, attraverso complesse manovre effettuate sul posto e trasmesse ai centri di coordinamento operativo.

Questo sistema non rendeva possibili la tempestività e l'affidabilità sia nella effettuazione delle manovre che nella rilevazione e nella trasmissione dei dati.

La Grande Bonifica di Ferrara era, quindi, alla ricerca di forme semplici di automazione che garantissero il servizio senza necessità della presenza continua o ciclica di operatori manuali. Ma anche queste automazioni, per quanto semplici e affidabili, moltiplicavano le esigenze di controllo per avere la certezza del funzionamento e l'immediata percezione di eventuali guasti e situazioni di pericolo.

Grazie al Videotel si è potuto automatizzare e centralizzare il servizio di raccolta dei dati di funzionamento delle reti e degli impianti con un complesso di due telecamere che trasmettono informazioni visive con una normale rete telefonica.

## CASSA DI RISPARMIO DI PUGLIA



Bilancio 1983 XXXIV esercizio

Mezzi amministrati:	
Raccolta	2.682.893
Conti diversi	609.681
Patrimonio fondi rischi su crediti ed utile d'esercizio	112.052
<b>Totale</b>	<b>3.404.626</b>
Impieghi economici	916.578
Impieghi finanziari	1.767.943

Il Consiglio di Amministrazione della Cassa di Risparmio di Puglia ha approvato il bilancio dell'esercizio 1983 ed ha deliberato a norma dell'art. 23 dello Statuto di dare alla Cassa di Puglia un utile netto di 1.150.000.000 di lire e di ripartire di esse lire 1.150.000.000 al Fondo di beneficenza per lire 1.150.000.000.

Anche nel 1983 il bilancio ha compiuto merito ed onore e con un utile netto di 1.150.000.000 di lire ha dimostrato con le sue 88 moderne filiali e con la gestione di oltre 700 miliardi di lire, di essere un'istituzione di grande valore.

### OSSERVATE BENE QUESTO MARCHIO



### STIAMO LAVORANDO PER FARLO DIVENTARE FAMOSO

Si, osservate bene il nostro marchio. Non è certamente tra quelli che il pubblico ricorda immediatamente, eppure il nome ParmaSole identifica una grande Azienda Cooperativa che da anni occupa un posto di rilievo nel settore dei prodotti alimentari. Ogni anno lavoriamo oltre un milione di quintali di pomodoro, 150 mila quintali di frutta e 100 mila quintali di ortaggi. Una grande produzione di eccellente qualità che milioni di persone in Italia e nel mondo hanno modo di apprezzare ogni giorno.

Siamo una grande Azienda. Se il nostro marchio non è famoso è perché finora non abbiamo venduto direttamente i nostri prodotti ai consumatori. Ora però stiamo lavorando sodo per diventare anche famosi. I nostri prodotti, quelli che facciamo da anni e altri nuovi, tra poco saranno proposti al pubblico firmati con il marchio ParmaSole.

Sono prodotti che garantiamo per qualità e genuinità perché li prepariamo avvalendoci della nostra lunga esperienza, di impianti tecnologicamente all'avanguardia e con ingredienti di primissima scelta. Sono prodotti i quali, grazie alla loro superiorità, faranno diventare in breve tempo il marchio ParmaSole famoso.



Una società cooperativa e responsabile e serena.  
C.A. Pos. 413 4109 Parma Tel. 0521 99927  
Telex 310112 PR 541111 - Sede Legale Belgio - Sede Amministrativa Parma  
Nababiani & prof. Maresca (Parma) - Altomare (Brescia)