

Ottima qualità per i vini riminesi

«Manca la spinta comunicativa»

L'esperto Luca Gardini analizza il settore: «La nostra bella terra ha saputo farsi conoscere in tutto il mondo per la sua ospitalità e il buon vivere. Il vino racconta la storia di un territorio»

Sul finire della vendemmia il territorio riminese continua a fare progressi. Settembre ed ottobre si sa è tempo di guide e la prima ad uscire, la Guida dell'Espresso, parte subito con il botto. Quattro vini riminesi compaiono nella guida, una delle più autorevoli in campo enologico, la cantina Enio Ottaviani con il bianco Rebola 2022 (valutazione 93+/100) ed il Sangiovese Dado 2018 (93/100), la Cantina Santini con il Sangiovese superiore riserva Cornelianum 2019 (92+/100) ed il Sangiovese superiore Beato Enrico 2022 (92/100). Curatore della guida è il wine killer, il personaggio più in vista del mondo enologico italiano, Luca Gardini. Nel 2023 la rivista Forbes lo ha giudicato il migliore esperto di vini italiani del mondo invitandolo a scegliere

AL TOP

Le cantine Enio Ottaviani e Santini inserite con i loro prodotti nella Guida dell'Espresso



Luca Gardini, il personaggio più in vista del mondo enologico italiano, svela i segreti dei vini romagnoli: «Raccontiamo la storia del territorio»

re per la rivista i migliori 50 vini italiani.

Lo incrociamo di sfuggita.

Luca nella guida compaiono 4 vini riminesi perché li hai scelti?

«Le due aziende che ho selezionato per la nuova guida vini de L'Espresso sono quelle che a mio avviso rappresentano al meglio il carattere di questo particolare territorio. I loro vini, otte-

nuti da uve autoctone, hanno un'identità precisa, sono riconoscibili e tutti eccellenti nella loro diversità. Più tesi, verticali e croccanti i vini prodotti a San Clemente dall'azienda Enio Ottaviani, più materici, succosi e profondi i rossi realizzati da Santini nell'area di Coriano».

Come hai trovato l'enologia riminese?

« Sicuramente il percorso avvia-

to da molte aziende del riminese, e di tutta la Romagna, negli ultimi anni ha dato risultati tangibili. I vini di queste zone non hanno perso vigore, né quel tocco "ruspante" che li contraddistingue da sempre. Si è cercato però di lavorare sulla pulizia e sulla finezza dei profumi, ma anche sull'eleganza e profondità del gusto. Oltre a questo è stato svolto un accurato lavoro di ricerca sui cloni più adatti per ogni varietà e sulla microzonazione del territorio per individuare i terreni più vocati».

Come sarà Rimini vinicola tra 10 anni ?

«Ecco, quello che manca a mio avviso alla zona di Rimini è la spinta comunicativa. Se dal punto di vista della produzione i miglioramenti messi in atto sono stati innumerevoli, sotto l'aspetto della comunicazione si fa ancora troppo poco. Questo è davvero frustrante, se pensiamo che la nostra bella terra ha saputo farsi conoscere in tutto il mondo per la sua ospitalità e il buon vivere. Il vino non è una moda, il vino racconta la storia di un territorio e va comunicata nel modo giusto».

Luca Ioli