

di Riccardo Corazza

116

OTTAVIANI



LA TRASFORMAZIONE DEL TEMPO

Relativamente giovane, la prima vendemmia è del 2007, la farm gestita dai nipoti ha radici solide, ereditate da nonno Enio, fondatore dell'azienda agricola Ottaviani. Dai primi commerci di blend romagnoli al claim di oggi: "Fare vino per gli amici"

La Romagna vitivinicola è verosimilmente uno dei territori enologici più sottovalutati d'Italia; eppure si tratta di un appetibile palcoscenico per un futuro che è già davanti ai nostri occhi. L'equivoco nasce in un passato recente, in cui la grande qualità della cucina, la proverbiale ospitalità e la verve di una popolazione dotata di incontestabili doti comunicative hanno involontariamente oscurato la rinomanza di prodotti vitivinicoli di indubbia qualità. Forse è arrivato il tempo di correggere il tiro e dare a Cesare quel che è di Cesare, e mai parabola fu più azzeccata. Enio Ottaviani di San Clemente di Rimini, collocata nel bel mezzo della Valconca, rappresenta

per tanti aspetti un ideale paradigma di tempo in trasformazione. Cantina familiare se ne esiste una, la firm che i nipoti Massimo e Davide Lorenzi, insieme con Milena e Massimo Tonelli, hanno voluto dedicare alla memoria del nonno, fondatore dell'azienda agricola ormai 60 anni fa, è una realtà relativamente giovane, dato che la prima vendemmia è del 2007. Ma la famiglia opera da decenni, orgogliosamente e con successo, nel commercio del vino, solo successivamente, al fine di seguire le ambizioni delle nuove generazioni, evoluto in cantina e brand. Le stesse forti radici delle viti dei 12 ettari di proprietà, cui se ne aggiungono altrettanti in gestione, che beneficiano del clima ideale dell'Oasi faunistica dentro

cui sorgono, nonché delle brezze che portano a San Clemente l'odore del mare. Detto per inciso, quello dell'antico alveo del fiume Conca è uno dei sottosuoli più interessanti di tutta la Regione, con la sua triplice stratificazione, sabbia limo e ghiaia in superficie, più sotto le celeberrime argille grigio-azzurre, più sotto ancora sedimenti marini risalenti a circa 5.000 anni fa. Un territorio di marcata mineralità, fortemente voluto da Davide, che è il *winemaker* di casa, e che Massimo, il commerciale, propone con il claim di "fare vino per gli amici". Una filosofia aziendale, un maniacale orientamento alla qualità, confermata dalla dedizione dei cugini (Milena si occupa dell'accoglienza, ora nel nuovissimo e bellissimo wine shop, inaugurato a

settembre, parte della rinnovata Cantina, mentre Marco si occupa della logistica) nel vendere non tanto un prodotto, ma un'esperienza. Etichette che rimandano a un'arte antica, un vino consumato soprattutto in convivialità, che richiede un racconto di persona, un vino da serate davanti al camino o al braciere. Siamo lontani dal raggiungimento dell'obiettivo più ambizioso, ovvero che la Romagna diventi un nome-brand, ma la speranza è lecita. Ambizioso, racchiude un encomiabile lavoro sul campo, fatto di sacrifici e intuizioni, e che mira all'iniqua ricompensa di imbottigliare emozioni. E, ma solo nei casi migliori, l'eternità. **F**

Nella foto il nuovo wine shop di Ottaviani a San Clemente (Rimini).