

Cibo

L'INTERVISTA

DAVIDE LORENZI / CANTINA ENIO OTTAVIANI

«Vi racconto la Romagna e i suoi bianchi Così andiamo oltre il luogo comune»

A San Clemente la sfida di portare al massimo livello i bianchi autoctoni romagnoli a cominciare dal Pagadebit, impegno premiato anche dalla critica enologica internazionale

RIMINI

ALESSANDRO CICOGNANI

In una terra fino ad oggi nota principalmente per il colore rosso del suo Sangiovese, da alcuni anni si sta riscoprendo anche un modo più "bianco" di degustare. Perché se è vero che come diceva Hermann Hesse «la vera vocazione di ognuno è quella di conoscere se stessi», così la Romagna sta imparando a conoscersi, scoprendo di avere in realtà una doppia vocazione per il vino: i rossi ma anche e soprattutto i bianchi. Ormai sta diventando un dato di fatto - la fondazione due anni fa del "Club dei bianchi in Romagna" ha sancito in qualche modo un progetto - e tanti produttori hanno concentrato i loro sforzi per dire un secco "No! La nostra terra non è solo rosso". «Questa è una regione che ha coraggio» ricorda con forza Davide Lorenzi, titolare insieme al fratello Massimo e ai cugini Marco e Milena dell'azienda Enio Ottaviani di Rimini, che dal 2007 produce 4 linee di bianchi il cui valore è stato recentemente sottolineato anche dal critico americano di fama mondiale James Suckling. Un coraggio, quello di Rimini, rimarcato anche dall'esperto Luca Gardini, che ricorda come questa sia «la patria dei vini bianchi in gioventù ed evoluzione. E se devo collocare Rimini rispetto alle grandi zone, certi vitigni come la Rebola e il Pagadebit possiamo associarli al Grüner Veltliner in Austria e al Godello in Spagna».

Lorenzi, si è sempre detto che la Romagna è una terra di rossi, il luogo comune inizia a incrinarsi?
«Spesso mi capita di interrogarmi sul significato di tradizione e fatica a non pensare che, fino a quando



Davide Lorenzi, cotitolare dell'azienda Enio Ottaviani di Rimini e a sinistra la nuova cantina a San Clemente

«Il nostro è un territorio vocatissimo per i bianchi. L'importante è trovare una linea e soprattutto un'identità»

«Lavorare su vitigni come il Bombino bianco è stata una sfida, ma la considero una sfida vinta, perché raccontano il territorio»

non cominci a fare, nulla può diventare tradizione. La Romagna è ormai nell'immaginario comune una terra di vini rossi, ma la mia sensazione è che il pensiero stia mutando grazie al lavoro di produttori che stanno investendo. Personalmente, da ultimo arrivato, ho cercato gli stimoli nella terra. Ho girato, mi sono confrontato e posso dire che il nostro è un territorio vocatissimo per i bianchi. L'importante, come in tutte le cose, è trovare una linea e soprattutto identità».

James Suckling, uno dei critici più influenti del mondo, ha assaggiato i vostri bianchi e li ha apprezzati. Si parte da qui?

«Chiaramente non possiamo che essere soddisfatti del risultato ottenuto. Ma in realtà la Romagna è già partita e il risultato del singolo è il risultato di un territorio che si sta

muovendo. Un territorio che ha coraggio di guardare sempre oltre».

Perché, dunque, questa è una terra vocata per i bianchi?

«Perché ci sono i suoli giusti, con una struttura adatta a vitigni di questo genere. Essendo un "bianchista" per passione, questo mi ha stimolato nella ricerca di sapori e profumi. Parlando del mio territorio, Rimini, abbiamo fatto una mappatura dei terreni, rilevando come qui vi sia un terreno franco argilloso che permette ai vitigni a bacca bianca di andare in stress quanto basta per concentrarsi e tirare fuori le proprie peculiarità. Poi la sapidità delle nostre terre, che donano quella caratteristica di sale tipica. A tutto questo si deve aggiungere un attento lavoro in cantina alla ricerca dell'equilibrio delle acidità».

Voi lavorate molto sulla riscoper-

ta, in particolare, di vitigni autoctoni come il Pagadebit, con che risultati?

«I risultati sono assolutamente interessanti, sia in Italia che nel resto d'Europa. Provare a lavorare su vitigni come il Bombino bianco è stata una sfida, ma personalmente la considero una sfida vinta, perché raccontano l'identità di un territorio. I suoi profumi, ancora una volta il sale e lo stile della Romagna. Come azienda continuiamo a investire e a confrontarci, cercando di stimolare anche gli altri a fare lo stesso».

Volendo consigliare un tour dei bianchi in Romagna?

«Oltre alla nostra zona, San Clemente, non posso che consigliare Modigliana per Sauvignon e Albana, Imola per Trebbiano e Chardonnay, e infine Brisighella».

Il celebre wine maker Roberto Cipresso al Cube Hotel di Ravenna

Mercoledì 26 febbraio alle 20.30 presentazione del libro "Il romanzo segreto del vino" e degustazione

RAVENNA

Appuntamento con uno dei wine maker più celebri al mondo. È Roberto Cipresso il protagonista dell'appuntamento organizzato dall'Ais Romagna delegazione di Ravenna, in collaborazione con Vino al vino street, per mercoledì 26 febbraio prossimo alle

20.30 al Cube Hotel di Ravenna. La serata prevede l'incontro tra il vino degustato con le proposte di 5 etichette guidate, e il racconto con la presentazione del volume "Il romanzo segreto del vino" scritto dallo stesso Cipresso. Evento dunque che esce dai classici canoni della didattica dei sommelier, la serata è un omaggio alla trentennale esperienza di Roberto Cipresso che propone un viaggio enologico nel tempo e nello spazio. La sua carriera di winemaker inizia nel 1987 a Montalcino, dove si stabilisce, e

lavora per alcuni dei più noti produttori come Case Basse, Poggio Antico, Ciacci Piccolomini d'Aragona e dove fonda la cantina La Fiorita. Nel 1995 dà vita a Winecircus la prima cantina-laboratorio dove svolge attività di ricerca orientata ai vari aspetti della viticoltura. Nello stesso anno produce la prima edizione de "La Quadratura del Cerchio", vino icona che oggi colloca il suo terroir sul Parallelo 43 e che apre le porte al progetto Cipresso 43. Nel 1999 crea Winemaking, un gruppo di consulenza agronomica ed enologica con il quale, ad oggi, segue più di trenta aziende dislocate in tutto il territorio nazionale. Il suo percorso professionale vede anche collaborazioni con alcune aziende straniere come la prestigiosa Achaval - Ferrer, con la quale nel 2011 riceve 99/100 da Rober Parker per Finca Altamira 2009, Matervini e Vinos de La Luz con Iluminado 2015, che vie-



Roberto Cipresso

ne nominato nel 2019 miglior vino argentino e tra i 50 migliori vini del mondo da Decanter World Wine Awards con una valutazione di 97/100. La serata è aperta a sommelier e appassionati e prevede la degustazione di 5 vini (Punto Bianco 2017, Punto Rosso 2015, Pigreco 2014, La Qua-

dratura Del Cerchio 2012, e un vino a sorpresa), la consegna del libro "Il romanzo segreto", e buffet finale. Info: Ais Romagna tel 0547 415249 / 3938233564.

Delegato Ais Ravenna Antonio Corsini 3286347112
www.aisromagna.it - info@aisromagna.it