

Rimini

Cronaca

Rebola, un vino da tappeto rosso

La cantina Enio Ottaviani Winery di San Clemente si porta a casa il prestigioso Reader Awards 2020

Mancava il red carpet e sembrava di essere al Festival del Cinema di Cannes, invece si era a Lavello dove il 2 ottobre si è tenuta la serata di Gala degli Awards di Food and Travel, rivista leader a livello internazionale nei settori dell'eno gastronomia, e del turismo gourmet.

Massimo e Davide Lorenzi erano lì, in smoking a ritirare il premio riconosciuto alla Rebola della Enio Ottaviani uscita quest'anno, il Food & Travel Italia of the Year valutata 96/100.

Il 30 settembre è uscita la guida "I giovani 100 migliori vini e vignaioli d'Italia", il premio oltre alla produzione del vino mette al centro anche

IL PUNTO

Massimo Lorenzi: «Al primo posto c'è il territorio, anche il luogo trae benefici dai nostri successi»



le persone che conducono l'azienda, le loro idee, le loro storie.

Massimo e Davide sono stati nominati giovani vignaioli dell'anno, un riconoscimento importante per l'azienda e per il lavoro fatto in questi anni. Inoltre la Rebola è stata valutata 91/100 da Falstaff, la più antica rivista enologica tedesca mentre il Dado 2017 ha

Davide e Massimo Lorenzi

preso i 5 grappoli sulla Guida Bibenda.

Ma al di là del turbinio di premi è importante il riconoscimento personale «il vino non è solo dati tecnici, tabelle comparative tra liquido e profumo, la grandezza o la mediocrità di un vino è

dall'essere leale e sincero e lo è se anche chi lo produce lo è», dice Luciano Ferraro penna dell'enologia nazionale.

«Abbiamo chiamato il nostro vino Rebola come il vitigno perché nella nostra filosofia chi dice Rebola dice Rimini», ragiona Massimo Lorenzi della Enio Ottaviani, «mettiamo al primo posto il territorio e se i nostri vini sono premiati significa anche che viene veicolato il "luogo" che è fatto di costa ma anche di entroterra.

Dietro alle bottiglie ci sono facce, famiglie, storie, profili professionali, il cerchio si chiude quando tutta questa fatica sfocia nella caratteristica empatia che abbiamo qui da noi, atteggiamento a cui devono partecipare tutti in azienda. Questo valore aggiunto è fondamentale non solo per il nostro vino ma per tutto il mondo del vino riminese, al di là della qualità organolettica».

Luca Ioli

