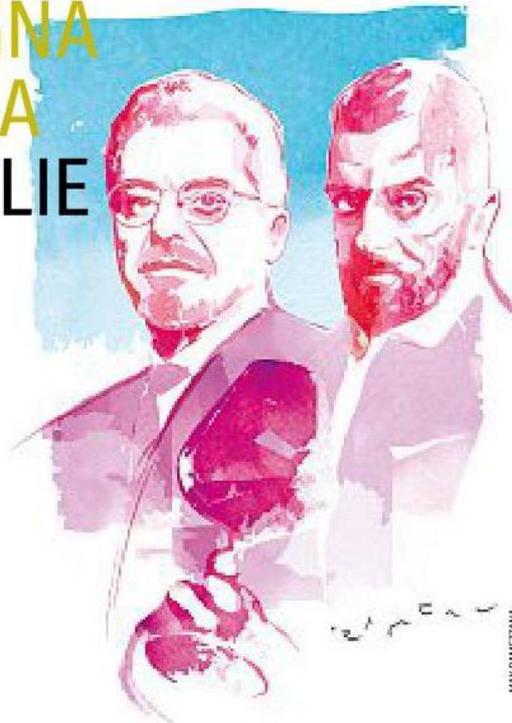


BERE

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

C'È LA ROMAGNA PIÙ AUTENTICA NELLE BOTTIGLIE DEI FRATELLI LORENZI



MAX RAMEZZANA

«Il nostro lockdown durante i mesi più duri della pandemia? Siamo tornati alle origini. Mia madre, che abbiamo soprannominato la Amazon degli anni 70, ci mandava a vendere porta a porta il nostro vino. Siamo tornati a farlo, come decenni fa. Abbiamo rifornito di bottiglie la provincia di Rimini, in poche ore, alla temperatura corretta». Davide e Massimo Lorenzi sono due ragazzi sempre sorridenti e pronti a intonare *Romagnamia*. Sono alla guida della cantina Enio Ottaviani, a San Clemente, in Romagna. **Con Luca Gardini li abbiamo scelti come i giovani vignaioli dell'anno** per la guida *I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia* edizione 2021 (in edicola con il *Corriere della Sera*, a 12,90 euro oltre al costo del quotidiano). Il volume, che si pubblica dal 2013, contiene le storie di piccoli artigiani e grandi imprenditori, con in comune la passione per la loro terra. C'è poi una classifica di 100 vini tra quelli sul mercato italiano, con il punteggio assegnato da Gardini. La guida è stata presentata alla fine di settembre in una Sala Buzzati, al *Corriere*, insolitamente deserta, con i premiati e gli altri produttori in collegamento virtuale.

Quella dei Lorenzi è una piccola azienda di 12 ettari, con 150 mila bottiglie prodotte ogni anno. Il nome

è quello del nonno, il fondatore, 60 anni fa. Assieme a Davide e Massimo ci sono i cugini Milena e Marco Tonelli. Una decina di anni fa la decisione dei quattro ragazzi di mettersi al timone e di creare i loro vini. «Noi siamo cresciuti a grappoli di uva e Romagna autentica», raccontano. Lo si avverte nei loro vini: come il Caciara, un allegro Sangiovese ricco di sapore. O lo scattante Pagadebit, da uve Bombino bianco. In poco tempo sono riusciti a esportare in 40 Paesi. «Il segreto? Metterci passione. **Crediamo nel nostro istinto e siamo convinti che le vigne sentano l'amore che noi vignaioli diamo alle piante**», spiega Davide. «Siamo nell'Oasi faunistica del Conca, il terreno è franco-argilloso, così i bianchi riescono a mantenere freschezza e gradazioni leggere, non più di 12,5 gradi. E questo facilita il sorso». Il resto, spiegano i fratelli, lo fa il lavoro in cantina, «che è gioia e sacrificio. Bisogna saper ascoltare la terra e avere il cervello nelle mani, nel palato e nel cuore».

Davide e Massimo Lorenzi della cantina Enio Ottaviani e, sotto, il loro Sangiovese Caciara



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida

I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del *Corriere della Sera*

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato