

# Vino, l'anima di un territorio

– Pur nel tempo breve che coincide con l'assunzione dell'incarico ad assessore all'Agricoltura della Provincia di Rimini, ho avuto conferma che il vino, soprattutto nella nostra realtà territoriale, non rappresenta solo un prodotto d'impresa ma anche uno stile (per non dire una filosofia) di vita. Un veicolo per comunicare il territorio ma anche per "vendere" il territorio: i suoi paesaggi, l'ambiente e gli altri prodotti che si abbinano particolarmente con il vino: i formaggi, la piada, il pesce azzurro e l'altro prodotto "principe" l'olio extravergine di oliva recentemente insignito della Denominazione di Origine Protetta "Colline di Romagna". Non a caso sul vino si snodano i percorsi turistici enogastronomici a partire dalla Strade de Vino ed i percorsi delle "Città del Vino" di cui fanno parte diversi Comuni della Valle del Conca e importanti manifestazioni: da Cantine Aperte al Capodanno del Vino alla partecipazione al MIA ed al Vinitaly.

Il rapporto Vino/Territorio, è l'obiettivo perseguito in maniera conclamata dall'amministrazione. Il Vino Castel Sismondo nasce da un'idea progettuale della Provincia proprio per rilanciare il territorio, nel suo insieme di mare e terra soprattutto nei messaggi destinati all'estero.

Oggi assistiamo ad una riscoperta di quelli che potremmo definire i "valori" alimentari puntando alla qualità e tipicità dei prodotti sia per il gusto eccellente, sia per gli effetti sulla salute del "mangiar sano" e, non ultimo, per arricchire l'offerta turistica della provincia di Rimini con una nuova proposta dove i menù, la ristorazione siano competitivi per qualità e costi.

Di qui gli investimenti nei progetti di valorizzazione e promozione dei prodotti del territorio. Recentemente ci siamo ritrovati in Regione, coi colleghi delle altre province, per

concordare modi e tempi per accelerare il raggiungimento dei marchi europei su una vasta gamma di prodotti romagnoli: dal formaggio di fossa allo squacquerone, dal salame di mora romagnola al castrato dalla tagliata alla piada? ma certamente il Vino è il prodotto "forte", il primo a denominazione riconosciuta dalla CE, la DOC insieme all'olio extravergine DOP.

Ed i risultati si vedono. Non a caso, recentemente, nell'ambito della presentazione della Guida ai migliori vini di Romagna, guida elaborata dall'Associazione Italiana Sommeliers, ho avuto il piacere di premiare ben 4 vini riminesi classificatisi tra i vini eccellenti ovvero contrassegnati da 6 acini: mi riferisco al Sangiovese di Romagna Doc riserva 2002 prodotto dall'Azienda San Valentino di Rimini, al Montepiolo (Colli di Rimini cabernet 2001) e Avi (sangiovese di Romagna Riserva 2001) prodotti dall'Azienda San Patrignano, al Colli di Rimini Doc Rebola Passito 2001, prodotto dall'Azienda Torre del Poggio.

Lo stesso vino Castel Sismondo, nato sulla scia del progetto dei Vini DOC Felliniani, presentato al Vinitaly 2004, alla sua prima uscita, riferita all'annata 2002 (non certo delle migliori) ha ottenuto i Due Bicchieri (sul massimo di tre) nella guida del Gambero Rosso e 5 acini (sul massimo di 6) nella Guida dell'Associazione Italiana dei Sommeliers.

Oggi il vino sta vivendo una grande stagione di successo, si riconoscono gli effetti positivi che il bere vino (ovviamente in quantità moderata) ha sulla salute, i giovani riscoprono, dopo anni di bibite varie, il gusto del vino e le atmosfere dello slow food contrapposto alla ricerca dello "sballo".

Per questo stiamo studiando una campagna promozionale rivolta ai giovani con il linguaggio dei giovani che punti alla valorizzazione delle DOC locali e, comunque, del vero, buon vino.

**Mauro Morri**, assessore alle Attività produttive agricoltura della Provincia di Rimini