

# Enogastronomia, ecco i “nostri” eroi al Vinitaly



di

MILENA ZICCHETTI

E' uno dei pochi a diffondere un profumo, anzi "il" profumo: quello della piadina scaldata su un testo in terracotta. Così la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini anche quest'anno, in collaborazione con la Provincia e la Camera di Commercio di Rimini, si è trasferita per quattro giorni a Verona al Vinitaly. E il suo stand, nel padiglione 1 della Regione Emilia Romagna, con quel profumo li ha voluti catturare tutti, i passanti. Riuscendoci. File interminabili di persone ad attendere. Prima la piada, poi calici in mano. L'atmosfera è quella di sempre: cortese, solare. C'è anche chi confessa e ammette: non pensavo ci fossero vini 'emiliano romagnoli' così buoni. Peccato che a partecipare ci siamo solo sedici, delle venti aziende riminesi in precedenza annunciate.

Tra queste la **Collina dei Poeti** di Santarcangelo di Romagna, che ha deciso di presentare in anteprima proprio a Vinitaly l'ultima sua creazione: 'L'oro della vigna'. Così è stata

chiamata, una Albana Passita che vuole essere 'il sole tra certe ragnatele'. Un incontro tra poesia, quella della citazione della giovane poetessa Annalisa Teodorani, classe 1978, di Santarcangelo di Romagna, e dedizione che ha dato vita ad un "vino dorato dai riflessi ramati e profumi delicati di miele ed albicocca".

A spiegarci la particolarità è l'enologo della cantina. "Questo bianco da uve stramature è ottenuto dalla raccolta di uve albana nella seconda metà di settembre, immediatamente poste nei graticci per l'inizio dell'appassimento, della durata di una cinquantina di giorni, che avviene nel salone della casa del poeta Gioacchino Volpe, fino ad ottenere una perdita di peso totale intorno al 40% del peso iniziale. L'uva, quindi viene pressata. Una volta partita la fermentazione il mosto viene adagiato in barrique dove avviene l'affinamento per poco più di un anno".

Non poteva poi mancare in degustazione, **uno dei 100 migliori vini d'Italia**, premiati a novembre scorso da Paolo Massobrio e Marco Gatti a Golosaria di Milano. Stiamo parlando del **'Ferianus Colli di Rimini Rebola 2011'** di Terre di Fiume di Coriano. Un vino bianco proveniente da agricoltura biologica composto per il 92% di Rebola biotipo riminese e 8% Chardonnay, vinificati separatamente e assemblati a fine fermentazione. Per Ombretta Pivi, amministratrice dell'Azienda Agricola biologica certificata che produce anche il Fafnir e l'Eutyches, il Ferianus è stato il vino che le ha dato maggiore soddisfazione, soprattutto perchè relativamente giovane (primo anno di produzione 2010). "Questo vino vuole essere un omaggio alla storia del nostro territorio" ci dice. "E' infatti con questo nome che gli antichi romani chiamavano la nostra collina, luogo deputato alla feria, cioè al riposo, al divertimento e al bel vivere". Alla domanda su quanto venga apprezzato il biologico, la risposta è stata molto netta: "Il biologico in Italia? Non è ancora apprezzato quanto basta. Ad essere molto più interessati, sono gli stranieri".

Allo stand abbiamo incontrato anche **Franco Galli dell'Azienda Agricola Torre del Poggio** di San Giovanni in Marignano. Dalle piccole dimensioni e di carattere familiare, ci dice essere stata recentemente rimodernata, affiancando le nuove tecnologie ai metodi di produzione tradizionali. Fiore all'occhiello tra i vini portati al Vinitaly, il 'Biancame' (12,5% vol), da uve 100% biancame, autoctone della zona.

E' invece sul Cabernet che punta l'**Azienda Podere dell'Angelo** di Vergiano di Rimini, con cui lo scorso anno si è aggiudicata un diploma di merito per il Cabernet Sauvignon (vendemmia 2011) con un punteggio di 80,20/100 al concorso enologico 'Vino del Tribuno 2013', concorso che dal 1967 premia i vini che superano il punteggio di 80/100 nella valutazione di tre commissioni (vai al nostro articolo [QUI](#)). E lo fa con il 'Cabernet 90', così chiamato per festeggiare i novant'anni dell'azienda: 100% Cabernet Sauvignon (14,5% vol) dal colore rosso rubino molto intenso e profondo. "Alla tradizione abbiamo affiancato recentemente attrezzature all'avanguardia per tenerci a passo coi tempi" ci dice Milena "ma la raccolta è sempre fatta esclusivamente a mano e durante tutte le fasi di raccolta e vinificazione, ci segue Arlotti, un enologo molto qualificato e competente. L'angelo nell'etichetta che ci contraddistingue, vuole ricordare il nostro essere riminesi: si tratta infatti del putto del Tempio Malatestiano di Rimini".

Obiettivo primario e comune dei produttori, che è venuto fuori nel corso di Vinitaly, è quello di "produrre qualità, non solo quantità". Ed è lo stesso Assessore provinciale **Fabio Galli** che, in occasione della fiera, ha dichiarato come "nel 2013 le aziende riminesi hanno richiesto l'immissione di 30 nuovi impianti vinicoli, per un totale di circa 50 ettari, grazie al sostegno dell'Unione Europea".

Nel frattempo, l'Assessorato alle Attività Economiche, ha organizzato, in collaborazione con le principali cantine del territorio, il **1° Wine Trekking** sui colli di Coriano. Due

percorsi di circa 10km tra sentieri e vigneti, con soste e degustazioni guidate gratuite in alcune delle principali cantine. La prima uscita è prevista per domenica 4 maggio con partenza ore 14:00 da Piazza Don Minzoni, nei pressi della statua di San Sebastiano a Coriano. Si visiteranno le cantine di Podere Bianchi, Podere Vecciano e Valle delle Lepri. La seconda uscita sarà invece domenica 8 giugno con ritrovo presso il Ristorante Lago del Marano in Via Vecciano, 24 a Vecciano di Coriano. In questa occasione si visiteranno le cantine della Tenuta Santini e dell'Az.Agr. Terre di Fiume.

© RIPRODUZIONE RISERVATA