

Il Consorzio di Romagna in alcuni bagni a Cesenatico, Pinarella e Cervia

Vini e Dop in spiaggia

Riccardo Isola

Calici di Romagna sulle spiagge ravennati. Albana, Sangiovese e Pagadebit approdano sul litorale romagnolo in un esperimento promozionale promosso dal Consorzio Vini di Romagna che coinvolge tre rinomate località balneari. Si tratta di Cesenatico, Milano Marittima e Pinarella.

«Fino al 12 agosto - spiega il direttore del Consorzio, Filiberto Mazzanti - in quattro stabilimenti balneari si svolge l'iniziativa 'Vini di Romagna - Dop on the beach'. Si tratta di un format che come Consorzio abbiamo pensato per promuovere alcune delle eccellenze enologiche del territorio. In tutto saranno presenti sedici produttori differenti, quattro per ogni bagno, che potranno essere degustati dai villeggianti sia in forma di assaggio sia con il successivo acquisto della bottiglia anche in abbinamento con i menù proposti dagli stabilimenti».

La scommessa si terrà a Cesenatico al Bagno Vally 53 e al Bagno Nettuno levante 28 e contestualmente anche a Milano Marittima al Bagno Dario 315/316 e a Pinarella di Cervia al Bagno Giardino 72/73. «Qui - prosegue il direttore - saranno allestiti dei corner promozionali e, in base a un calendario concordato con le strutture, saranno presenti due



giovani enologhe con l'obiettivo di invitare all'assaggio il pubblico». Gli assaggi riguarderanno il Romagna Albana Docg, Romagna Pagadebit Doc nelle versioni fermo e frizzante e il Romagna Sangiovese Doc.

«L'intento è quello di cercare di far superare certi stereotipi che viaggiano ed interessano la produzione di vino romagnolo. Sfatate miti, ad esempio che con il pesce non si possa bere rosso, è uno di questi. Ma non solo. In questo esperimento - aggiunge Mazzanti - il nostro compito è quello di promuovere i vini bianchi. Lo facciamo portando diversi prodotti che hanno le potenzialità, almeno per noi, di competere con gli altri bianchi italiani anche sotto il sole dell'A-

driatico».

Oltre ai vini saranno presenti corner attrezzati con materiale promozionale realizzato ad hoc per l'evento: vele, t-shirt per il personale, depliant-invito all'assaggio dei vini, che verranno serviti in calici serigrafati con il marchio del Passatore.

«Siamo convinti che i vini romagnoli possono essere giusti accompagnatori della villeggiatura di chi sosta sulle nostre spiagge. Quest'anno ci proviamo a portare sotto l'ombrellone il made in Romagna enologico per testare e conoscere i gusti dei consumatori. A seconda di che feedback otterremo - conclude il direttore - per il prossimo anno valuteremo se e come ampliare il progetto».



CALICI DI ROMAGNA DI GIANCARLO MONDINI (SOMMELIER PROFESSIONISTA AIS)

Brò Forlì Igt Bianco 2015

Azienda: Noelia Ricci, Fiumana di Predappio, *info@noeliaricci.it*.

Vitigno: Trebbiano 100%.


Alcol: 13%. **Affinamento:** Acciaio.

Colore: Giallo paglierino, cristallino.

Olfatto: Mela verde, erbe aromatiche, fiori bianchi.

Gusto: Fresco, di buon allungo, chiusura sapida. **Abbinamenti consigliati:** Antipasti, pesci, paste e risotti.

Servire: 10°C.

Giudizio: 

Rapporto qualità/prezzo: € € € €

