

Al via "Intrecci di Gusto", tre giorni di degustazioni dei vini riminesi

Eventi - 01 febbraio 2019 - 16:22



Tutto Pronto per Intrecci di Gusto in programma dal 2 al 4 febbraio al Teatro degli Atti di Rimini. Sarà il Sindaco Andrea Gnassi ad inaugurare la kermesse di 3 giorni sul vino riminese che vuole fare il punto su dove si colloca e dove può crescere a livello qualitativo il vino della Provincia di Rimini nei suoi due attori principali, il sangiovese e la rebola. “ La presenza del Sindaco Gnassi ci onora e dà il metro di quanto fosse necessario questo momento di approfondimento tra addetti ai lavori. Ogni giorno noi produttori crediamo nei nostri vini che sono frutto del nostro lavoro, è necessario incominciare a fare sistema con ristoratori e protagonisti del turismo per spingere questo prodotto della riminesità nelle sfide con zone vinicole più quotate. Dal canto nostro i produttori non si tirano indietro quando si parla di qualità”.

Tutti confermati i relatori della tre giorni che si snoda da sabato pomeriggio, appuntamento dalle 15 alle 17 con “Il Vino a Rimini”, per passare a domenica mattina dalle 10 alle 12 con “A Rebola d’Arte” e per concludersi lunedì mattina dalle 10 alle 13 con “Il cibo... Oltre il km zero” uno spumeggiante show di ristoratori riminesi.

Le stars della prima giornata sono sicuramente i due enologi di fama nazionale Luca D’Attoma e Lorenzo Landi. Nell’incontro con la rebola come protagonista sicuramente da ascoltare le suggestioni di Francesco Falcone mentre lunedì mattina se Stefano Bonini di Trademark farà il punto sul potenziale impatto turistico dei nostri vini ci aspettiamo giudizi e riflessioni da Mariano Guardianelli fresco di stella Michelin con il suo ristorante Abocar.

Interessante anche la zona degustazione, con 3 percorsi : sangiovesi giovani, sangiovesi invecchiati e la rebola. Per la prima volta la degustazione non è organizzata a”cantina” ma a tipologia di vino, un bel modo per iniziare ad approfondire il livello qualitativo e le sfumature tra i differenti prodotti.