Quella Stella dell’Appennino che continua a brillare

scritto da Riccardo Isola | 31/08/2023

Sono dieci interpretazioni di vigne d’Appennino, dieci cantine che hanno sbaragliato le carte comunicative, le dimensioni semantiche e gli approcci organolettici della Romagna in calice che si presentano il 10 e 11 settembre

Quando i contenuti superano le difficoltà. Quando le identità oltrepassano gli ostacoli. Quando le determinazioni annientano i dubbi. Tutto questo rigorosamente made in Alta Romagna.

Modigliana, piccolo comune abbracciato dai torrenti Ibola, Acerreta e Tramazzo, strappato solo amministrativamente al faentino dalla vicina **provincia di Forlì-Cesena**, ha da diversi anni iniziato ad alzare l’asticella della sua peculiarità in chiave vitivinicola. Lo ha fatto con caparbietà, spirito di squadra e per certi versi remando contro una corrente che invece puntava ad altri lidi e altre sponde.

Modigliana e la voglia di fare vino di altissima qualità

Sicuramente, oggi, Modigliana è la rappresentazione vivente di quella che in altre parti geografiche italiche viene definita come **resilienza eroica della voglia di fare vino di altissima qualità**. Seppur si stia parlando di "micro" numeri visto che si varia, infatti, **dalle 80 alle 100 mila bottiglie rivendicate in Mga all'anno**.

Stiamo parlando di una produzione, di una idea, di una impostazione culturale che dalla vigna alla cantina arrivando fino agli scaffali ha un obiettivo preciso: **superare il concetto di vitigno per far emergere il territorio**. Qui c'è un'idea di terroir autentico che dopo l'avanguardista e il solista **Ronchi di Castelluccio** negli anni '70, adesso trova un gioco di squadra straordinariamente efficiente ed efficace. Sia a livello locale sia nazionale e, per fortuna, sempre più internazionale.

Se pensiamo che Modigliana assieme alla "vicina" Predappio, con numeri, per quest'ultima, che si aggirano sulle circa 120mila bottiglie rivendicate, coprono oltre la metà del prodotto in commercio con rivendicazione evidente in etichetta all'anno, di strada per le altre 14, e ribadiamo 14, "sottozone" romagnole ce n'è ancora tanta da fare.

Bene, per esempio, sta facendo "**Brisighella anima dei tre colli**" a mettere in ovulazione un'idea simile anche se alcune perplessità, sul progetto identitario, da parte nostra emerge… Secondo noi non è facile nel marasma commerciale che viviamo sugli scaffali, sulle tavole e sulle offerte enologiche di qualità, fare una "guerra" alla Docg (Albana) con un progetto molto da iper nicchia… ma speriamo di sbagliarci.

In definitiva questa Modigliana del vino, oggi, insegna alcune cose. In primis parafrasando **Giorgio Melandri**, wine writer e produttore con i vini Mutiliana, che non deve essere vista una colpa quella di esser "condannati all'eccellenza". Anche perché le annate, la storia recente e la costanza con la quale il linguaggio enoico si cristallizza in autentici sorsi identitari è invece «*una consapevolezza che alimenta ogni nostra decisione. In questi anni abbiamo viaggiato con i nostri vini in tutto il mondo e se oggi possiamo guardare ad un territorio devastato senza disperarci è grazie al riconoscimento che il mercato ci ha dato, produciamo fine wines anche nella percezione degli altri. La qualità assoluta è l'unica arma che abbiamo*».

La firma geologico-botanica

Modigliana, in calice, è figlia, indiscussa, del terreno e della geografia dalla quale nasce. Altitudine, bosco, marne e arenacee. Saper far parlare la lingua dell'autenticità è l'altro valore aggiunto dato dalla mano di questi "vigneron" d'Appennino.

Queste variabili straordinarie, forse a volte scappa qualche volatile di troppo, seppur figlia del concetto stesso di terroir artigianal-modiglianese, sono il segreto del successo e della firma stilistica del Modigliana style. Qui si bevono vini fini, taglienti, sapidi e balsamici. E non c'è tipologia che tenga. Dai rossi ai bianchi, questo è l'imprinting che emerge dai sorsi provenienti dalle dieci cantine aderenti all'associazione "**Modigliana Stella dell'Appennino**".

Si scivola a valle

Purtroppo, maggio 2023, rimarrà nella storia di Modigliana e della Romagna come Annus horribilis. Centinaia di millimetri d'acqua, condensati in poche settimane di precipitazioni, hanno ferito nel profondo queste morfologie ma, come dicono gli organizzatori dell'evento oggi:

> «Dobbiamo essere più forti delle frane, guardare al futuro e pensare che l'Appennino è e sarà sempre la nostra casa. Siamo chiamati ad un lavoro straordinario, ma Modigliana può garantirci vini di una qualità assoluta, ne vale la pena».

Da qui la voglia di non abbattersi!

Modigliana, Stella dell'Appennino 2023

L'edizione 2023 di "**Modigliana, Stella dell'Appennino**" si sviluppa, per il pubblico e per gli addetti del settore Horeca, nelle giornate di **domenica 10 e lunedì 11 settembre**.

Si parte nel "dì di festa" dalle 10 alle 18 con i banchi d'assaggio aperti al pubblico all'interno del suggestivo e archi-vintage **Mercato coperto di Modigliana**. Le cantine presenti sono Casetta dei Frati, Fondo San Giuseppe, Lu.Va., Menta e Rosmarino, Mutiliana, Pian di Stantino, Il Pratello, Il Teatro, Torre San Martino e Villa Papiano. L'ingresso è di 20 euro (inclusi libro Modigliana e calice). Servizio ristorazione a cura di **Fabrizio ed Andrea Donatini**.

Lunedì 11 settembre, dalle 10 alle 18 i banchi d'assaggio saranno aperti a tutti i professionali Horeca (ristoratori, professionali, enoteche, bar, catering, agenti commercio). Alle ore 13 pranzo offerto dall'associazione in collaborazione con Osteria La Campanara di Pianetto e Osteria La Zabariona di Ravenna.

Un libro

Protagonista di questa edizione sarà un **libro dedicato al vino di Modigliana** ("***Modigliana. Storie di gente, Appennino, vini***"), regalato a tutti i presenti.

Il volume è firmato dai migliori giornalisti italiani del vino e dal fotografo **Maurizio Gjivovich**, da un anno al lavoro sul territorio. Nelle circa 70 pagine contributi, riflessioni, analisi e direttrici sono disegnate in punta di penna da professionisti del calibro di di Åsa Johansson, Gian Matteo Baldi, Antonio Boco, Giuseppe Carrus, Armando Castagno, Gianni Fabrizio, Francesco Falcone, Lucio Fossati, Giampaolo Gravina, Alessandro Liverani, Vitaliano Marchi, Federica Randazzo, Lorenzo Ruggeri, Francesco Saverio Russo, Leila Salimbeni, Walter Speller, Marco Tonelli, Paolo Trimani, Riccardo Viscardi, Simone Zoli.

Ulteriori informazioni sono disponibili sulla pagina Facebook dell'associazione.