

Mutiliana: un territorio in bottiglia

scritto da Riccardo Isola | 29/11/2016



Il curatore di *Enologica*, nonché giornalista Giorgio Melandri, lancia la sua scommessa in bottiglia. A Taste of Christmas di Bologna presentati i vini di Mutiliana (antico nome di Modigliana) nuovo progetto enologico per la Romagna.

A volte si passa dall'altra parte. È il caso del faentino **Giorgio Melandri**, giornalista di vino e curatore di [Enologica](#), che da qualche tempo ha deciso di superare la staccionata e mettersi in sfida diretta con se stesso, con il mondo del vino e con il gusto e l'identità del Sangiovese di queste terre.

Siamo a Modigliana (FC). Terra di marne e arenarie. Culla di vini sapidi, netti, asciutti ma molto identitari. Un confine tra Romagna e Toscana vocato storicamente a dare vini di grande personalità. La sfida di Melandri si chiama **Mutiliana**. Tre le aree geografiche, che sono poi valli, dalle quali nascono quattro vini quasi omonimi: tre **Sangiovese** e un **Pinot noir**. *Tramazo*, *Acereta* e *Ibbola* per i Sangiovese a cui si aggiunge "Ecces draco" il Pinot. Qui nascono vigne che in Appennino si possono definire d'altura. In altri casi, all'ombra delle Alpi, questo modus operandi vitivinicolo acquista il termine di "eroico". Qui siamo a 350/550 metri sul livello del mare per la valle dell'Ibola, dai 200 ai 500 metri per quella del Tramazzo e 150/350 per Acerreta.

In totale sono poche bottiglie prodotte, circa 3.000 in totale, distribuite in esclusiva da [Vino & Design](#). Dato interessante è il **processo di vinificazione**.

Fermentazioni spontanee e macerazioni lunghissime, il tutto corredato da un affinamento in cemento, fotografano l'espressione territoriale e i tannini eleganti e carezzevoli che si respirano in questi vini. Non c'è legno. Non c'è sofisticazione. C'è la voglia di essere testimoni autentici di una memoria e di una direzione enoica ben precisa, per Mutiliana e per la Romagna.

Abbiamo incontrato **Giorgio Melandri**. Di seguito cosa ci ha detto. Salute.

Mutiliana, dove e come nasce questo progetto enologico?

Nasce da due diverse spinte: da una parte l'aver riconosciuto la grande vocazione di Modigliana e la sua unicità, dall'altra la voglia di fare un'esperienza narrativa più militante e originale, cioè l'aver compreso che si può raccontare il vino anche portando un progetto al confronto con il mercato.

Perché proprio a Modigliana?

Perché Modigliana è un territorio che regala vini fini ed eleganti, con bocche affilate e tannini rarefatti ed una vocazione straordinaria.

Esperienza precoce e giovanissima, si tratta della prima vendemmia, quella del 2015 e della prima vinificazione. Cosa significa per un giornalista e curatore di guide ed eventi sul vino trovarsi dall'altra parte della scena?

Significa arricchire l'esperienza e soprattutto portare il nome Romagna fuori dalle solite rotte.

Trimani 1821 a Roma sta parlando a tutti di Modigliana, tanto per fare un esempio. Per farne un altro il primo ordine è arrivato da Piazza Duomo di Alba. Anche all'Osteria Francescana propongono **Mutiliana** agli stranieri, gente che Modigliana non sapeva neanche dove fosse».

Il lavoro di Mutiliana è un processo di conoscenza ed accompagnamento dalla vigna alla bottiglia che non l'ha vista solo. Qual è il segreto del successo del dialogo propositivo con l'enologo Francesco Bordini?

Io sono molto legato a Modigliana e, negli anni, ho seguito l'esperienza straordinaria di **Emilio Placci** a Il Pratello: lui produce dei vini incredibili, longevi e austeri. Ne ho parlato per primo, in anni dove nessuno ne aveva compreso la grandezza. Poi è arrivata Villa Papiano che nel 2009 ha cominciato a produrre vini territoriali e a farmi comprendere meglio la valle dell'Ibola e le sue bocche verticali e salate. Ho ricollegato l'esperienza di Castelluccio a tutto questo e alle altre espressioni che uscivano da Balia di Zola, Torre San Martino, Casetta dei Frati, Intesa, Lu.Va.. Pian piano nella mia testa ha preso forma una mappa geografica che sovrapponeva suoli ed espressione dei vini. Ne ho parlato con Francesco e abbiamo valutato che ci fosse la possibilità di portare avanti un progetto raffinato e pieno di contenuti. Con lui abbiamo un bellissimo rapporto, io lo stimolo e lui usa la sua mano per vini sempre più puri.



Territorio e narrazione sono due temi centrali nel suo modo di vedere, concepire e quindi anche vivere il vino. Come si concretizzano nel progetto Mutiliana?

Mutiliana è una narrazione che viaggia per le tre valli di Modigliana e raccoglie rocce, stagioni, storie, persone, profumi, paesaggi. Il vino è questo, non sarebbe nulla senza le sue storie e senza quelle radici incredibili. Io cerco di capire molto oltre l'idea di buono che comunque resta fondamentale. La trama interessante resta però quella dell'uomo, delle sue ostinazioni, delle intuizioni, della sensibilità. Su questo Emilio Placci è un personaggio fuori dal comune.

Cosa vorreste concretamente dare al mondo enologico del «Passatore» con questa scommessa?

Noi vogliamo far parlare di Romagna e Modigliana. E lo vogliamo fare con l'ambizione di un progetto pieno di contenuti. La Romagna deve imparare a confrontarsi e ad accettare alcuni ranghi territoriali.