A Modigliana, il 2018 inizia degustando vini Sangiovese

Appuntamento nella serata del 4 gennaio attorno al “ E zoc ed Nadel”.

AzieFoto dell’azienda Agricola Il Pratello di Modigliana.

Un paese in Appennino, la storia di un territorio straordinariamente vocato per il Sangiovese e la tradizionale festa, “**E zoc ed Nadel**”, che raccoglie tutta la comunità attorno a un fuoco acceso in piazza. Sono gli ingredienti della serata che **giovedì 4 gennaio alle ore 18.30** vedrà i produttori di vino di Modigliana (FC) in piazza a raccontare dal vivo i loro Sangiovese. Per quella che a tutti gli effetti è la prima degustazione del nuovo anno. Un’occasione unica per conoscerli e capire cosa abbiano di così speciale queste valli che si arrampicano in alto, tra boschi e rocce. Parteciperanno le aziende: **Lu.Va.**, **Mutiliana**, **Il Teatro**, **Torre San Martino**, **Il Pratello**, **Villa Papiano**. Abbinati ai vini vi saranno i prodotti dell’azienda agricola Fratelli Lecca.

«Vogliamo coinvolgere questo paese in un’avventura nuova, quella di un racconto che porta queste valli in giro per il mondo», a parlare è **Luca Monduzzi**, titolare insieme alla moglie Stefania Montanari dell’azienda agricola Il Teatro. «Il vino è un’opportunità nuova per Modigliana, la possibilità di un futuro che qualche anno fa neanche si poteva immaginare. Oggi le nostre valli sono conosciute un po’ dappertutto e per me è una soddisfazione enorme, un motivo d’orgoglio e uno stimolo».

Luciano Leoni, dell’azienda Luva, modiglianese doc, parla del vino con il senso di appartenenza di chi è nato fra questi monti. Modigliana si candida così a diventare la Stella dell’Appennino, il territorio di riferimento di tutta la Romagna del vino. Lo fa con i vini sottili, eleganti e freschi che nascono da suoli, unici in Romagna, di marne e arenarie. «Siamo convinti che la comunità vada coinvolta, i vini di Modigliana devono essere i vini di tutti e tutti ne devono comprendere la finezza.

Scendere in piazza a parlarne tra la gente ci sembra il modo migliore per raccontarli», così **Tommaso Bindi**, dell'azienda Torre San Martino, rimarca l'anima militante di questa serata di strada.

«Il carattere del **Sangiovese di Modigliana** è elegante, austero, con un frutto garbato che indugia sui richiami minerali e con una bocca sapida e tagliente. Sono vini da attendere nel tempo, sempre sottili e vibranti, figli dei terreni poveri di questo territorio che si articola su tre valli che salgono in Appennino: **Ibola** restituisce i vini più sottili e salati, verticali e chiusi; **Tramazzo** è una valle che consegna i vini più eleganti e delicati, finissimi; **Acerreta** è invece la valle con i suoli più ricchi e i vini si esprimono su una trama tannica più fitta e sono materici e carnosi». A raccontare in questo modo il territorio è **Giorgio Melandri**, wine writer ed esperto, da sempre impegnato in una lettura territoriale del vino, oggi coinvolto in questa terra con una sua piccola produzione firmata **Mutiliana**.

«È una identità originale, lontana da quella classica romagnola di vini prodotti sulle argille e noi su questa diversità stiamo costruendo un racconto nuovo, che mette il territorio (e non il marchio) al primo posto e "viaggia" in Appennino fino ai 600-700 metri di quota». A parlare è **Francesco Bordini**, agronomo, wine maker e titolare di Villa Papiano, che prosegue: «La storia della qualità, già dagli anni '70 con la incredibile storia dei Ronchi di Castelluccio firmati da Gian Vittorio e Gian Matteo Baldi, è passata di qui. Oggi la stiamo rilanciando, complice una rinnovata sensibilità del mercato per i vini eleganti e freschi, sottili eppure complessi».

«Quando ho piantato le mi vigne a 500 mslm, negli anni '90, mi hanno preso per matto e invece oggi quella è stata semplicemente una scommessa vinta. Aprire le bottiglie di quelle prime vendemmie oggi è emozionante, sono ancora vini perfetti», conclude **Emilio Placci**, dell'azienda Il Pratello.

La serata è promossa da BCC Credito Cooperativo Ravennate Forlivese & Imolese, in collaborazione con Az. Agr. F.lli Lecca e Coldiretti di Forlì. La degustazione è gratuita, previo acquisto del calice a € 2.

Per informazioni: Pro Loco Modigliana, cell. 338.2827099 – **www.prolocomodigliana.it.**

Data di creazione
29/12/2017
Autore
enzo-radunanza