



A Modigliana, nel cuore dell'Appennino Romagnolo, brilla una stella enologica

Dall'8 al 10 settembre nella valle del Tramazzo, si tiene la full immersion con eventi degustativi, assaggi pubblici, cene gourmet e approfondimenti comparativi tra le sfumature del Sangiovese.



Ritorna, forte del successo ottenuto con la prima edizione dell'anno scorso, "[Modigliana, stella dell'Appennino](#)", un evento promosso dalla pattuglia di produttori del territorio (Agrintesa, Torre San Martino, Villa Papiano, Il Pratello, Il Teatro, Casetta dei Frati, Castelluccio, Balia di Zola, [Mutiliana](#), Lu.Va.) che permetterà di aprire una vetrina dedicata alle diverse interpretazioni date e ottenute al Sangiovese di Modigliana 2017 e **Modigliana riserva 2015**.

Un ricco programma attraverserà questa tre giorni curata dall'eno-giornalista **Giorgio Melandri** che sottolinea come *«esiste un sistema Sangiovese che abbraccia tutto il centro Italia, dall'Amiata alla Romagna. Questa diffusione è probabilmente opera dei monaci vallombrosani e a parlarne sarà con noi la figura più autorevole che abbiamo in Italia, **Francesco Salvestrini**. Cerchiamo il confronto, la Romagna non deve avere sudditanze, ma deve invece lavorare a un racconto complessivo di questo incredibile vitigno. E questa teoria, parlando di Modigliana, riporta l'Appennino più alto ad un ruolo da protagonista»*.

Se queste sono le premesse la questione si fa interessante. Non un evento fine a se stesso, quindi, che si limita a comunicare e far conoscere in modo asettico un terroir, comunque di tutto rispetto in tema di Sangiovese, ma che allarga la sfida attraverso comparazioni vitivinicole che fanno di balzo in avanti per la riconoscibilità di un'identità in calice che rende Modigliana protagonista assoluta in tema di identità enologica.

Un vero e proprio apripista, bisogna evidenziarlo, nel panorama produttivo e promozionale locale, per cercare di far emergere l'unicità e la particolarità della firma enologica modiglianese. Per gli organizzatori *«l'identità territoriale costruita su una diversità geologica dei terreni, un linguaggio moderno ed elegante dei vini e il coinvolgimento di tutta la comunità di abitanti di questo piccolo paese dell'Appennino»* è infatti il leitmotiv dell'evento.

Modigliana, stella dell'Appennino 2018, il programma e gli ospiti

Sabato 8 settembre 2018

Si parte **sabato 8 settembre alle 16** per la presentazione del territorio, con visite guidate, a cura di **Giorgio Melandri, Alessandro Liverani e Francesco Bordini** (agronomo). Da qui si prosegue alle ore 20 con un'incursione gustativa intitolata "**Purissimo Appennino!**", una cena stellata e stellare a cura di Gianni D'Amato. Lo chef, già due stelle Michelin a Reggio con il Rigoletto (poi chiuso a causa dei danni del terremoto del 2012) è oggi faro per la ristorazione di Reggio Emilia con il Caffè Arti e Mestieri. Tutto il menù sarà realizzato con prodotti del territorio. L'accompagnamento ovviamente sarà affidato ai vini delle cantine aderenti al gruppo "Stella dell'Appennino". (Costo della cena 50 euro a persona. Prenotazioni al 328.9733086 o stelladellappennino@gmail.com).

Domenica 9 settembre 2018

Domenica 9 settembre si parte al mattino, ore 10, con "**Monaci e viticoltura nelle campagne italiane del Medioevo**", una conferenza di Francesco Salvestrini, Professore associato di Storia Medievale presso il Dipartimento di Storia dell'Università di Firenze. Dopo le parole, il giusto approfondimento in vetro con "**La geografia del Sangiovese**", una degustazione dedicata alle diverse espressioni del sangiovese. Saranno presenti: **Amiata** (Castello di Potentino, Seggiano; Casavyc, Scansano; Basile, Cinigiano Montecucco; Peteglia Montenero d'Orcia), **Chianti Classico** (Poggerino, Radda in Chianti; Bibbiano, Castellina in Chianti; Fèlsina, Castelnuovo Berardenga), **Montalcino** (Le Potazzine; Le Chiuse; Castiglion del Bosco), **Romagna** (Luva, Modigliana; Paolo Francesconi, Faenza; Villa Liverzano, Brisighella). Il costo del seminario-degustazione 20 euro a persona da prenotare al 328.9733086 o stelladellappennino@gmail.com.

Nel pomeriggio e nella prima serata sarà inaugurata la vetrina di assaggio dei produttori di Modigliana. (Accesso ai banchi a 5 €, compreso il calice da degustazione). Non mancheranno parallelamente anche visite guidate al territorio.

Lunedì 10 settembre 2018

Infine **lunedì 10 settembre**, dal mattino fino a sera verranno aperti al pubblico i banchi di assaggio ma con una giornata dedicata a ristoratori e operatori.

Data di creazione

13/08/2018

Autore

redazione