



Modigliana Romagna Sangiovese, forse è tempo di aggiornare il paradigma per questo vitigno

di Andrea Gori

[17/09/2018 - 10:04 Nessun commento](#)

Non chiamiamolo vino hipster. Né cerchiamo di infilarlo nel numero dei vini cosiddetti naturali, nonostante la grande presenza di coltivazioni sostenibili presenti in zona. Definiamolo, almeno, come la più sensazionale conferma dell'effetto del terroir sul sangiovese degli ultimi decenni. Una straordinaria combinazione di fattori storici, culturali, geologici e microclimatici ha fatto di Modigliana una sorta di epicentro di diffusione del sangiovese, con un fil rouge che dai tempi degli Etruschi collega Romagna, Toscana e Adriatico al Tirreno, attraversando valli appenniniche, i monti del Chianti e l'Amiata e Montalcino.

Ma è appunto qui a Modigliana che il sangiovese, grazie ai suoli di marna arenacea, cresce in uno speciale microclima sub appenninico che ne evidenzia i lati più scontrati senza celare la vocazione al frutto e alla piacevolezza tipiche del vitigno. Mettiamoci poi la fortunata coincidenza che ha visto operare qui enologi di grande levatura, come Vittorio Fiore (pioniere con la sua Castelluccio negli anni '80), imprenditori coraggiosi e famiglie legate alla terra, e non ultimo brillanti giornalisti al giro di boa della propria carriera, ed ecco che abbiamo il "fenomeno Modigliana" definito in dettaglio.

Per capire le seguenti note di assaggio, e approfondire la relazione terroir-vitigno vi conviene passare per questi video di Francesco Bordini, agronomo e titolare di Villa Papiano, tra le aziende più titolate della zona.

Francesco è bravissimo a fotografare l'identità di questo territorio. *“La città di Modigliana sorge in una valle in cui confluiscono tre torrenti che unendosi formano il Marzeno. I tre torrenti partendo da Est (confine con Rocca San Casciano) spostandosi verso ovest (confine con Brisighella) sono Ibola, Acerreta e Tramazzo. Caratterizzano altrettante sottozone di Modigliana differenti per tipo di suolo, altitudine, microclima e boscosità, in cui la vite si esprime con sfumature differenti”.*

Valle dell'Ibòla

È la vallata più estrema. Arenarie quasi pure, altitudini importanti (350-550 mt slm) e tanto bosco. Una vallata chiusa, più fredda, con terreni esposti a sud che donano al Sangiovese una personalità nordica. C'è affilatura in bocca, sapidità, profonda mineralità, vengono esaltate le caratteristiche "verdi" e un'acidità determinante, di certo i vini che più si sposano alla moda oggi dei vini "verticali". Per Giorgio Melandri *"È la valle più chiusa, quella dove le uve maturano tardi, anche alla fine di ottobre. I suoli dell'Ibòla sono di marne purissime e il sangiovese si esprime su un registro austero ed elegantissimo, con una bocca salata e tagliente e tannini rarefatti. Il naso ha profumi floreali, la viola su tutti, e un accenno terroso che anticipa la grande mineralità della bocca."*

Valle del Tramazzo

La valle del Tramazzo è invece al centro con un'apertura a sud. I terreni sono marnoso arenacei. Ampiezza, crescita altimetrica graduale, buona escursione e ventilazione donano al sangiovese più concentrazione, tannicità e sapide freschezze. Per Giorgio Melandri *"Nei terreni di marne e le arenarie c'è una piccola presenza di argille, ma la quota elevata delle vigne regala al sangiovese una grande finezza. Il naso è balsamico –elicriso, origano, salvia delicatissima– e la bocca delicata e profonda. Un vino sottile che in bocca trova energia e complessità. Finale di tannini serici e perfetto equilibrio"*.

Valle di Acerreta

Acerreta è la vallata di confine orientale. Predomina il giusto impasto tra arenarie con sfumature di calcare. Basse le altitudini (150-350) con soffi di brezza di mare educati donano al sangiovese un carattere elegante, cristallino, tannico con propensione alla longevità. Per Giorgio Melandri *"È la valle con i suoli più ricchi, con una quota di argille che porta il sangiovese ad esprimere una trama tannica serrata e fitta. I vini sono fruttati, con il richiamo alla melagrana a firmare il naso del sangiovese. La bocca è materica e piena, carnosa e verticale. Un vino di carattere, che esprime il frutto con nitidezza e lascia alla sapidità un semplice ruolo nella complessità di un finale che ripropone melagrana e una raffinata nota verde che si esprimerà negli anni sulla mineralità"*.

► Agrintesa

Cantina sociale con varie linee produttive tra cui Poderi delle Rose, che raccoglie uve e vini provenienti da vigneti dall'areale di Modigliana.

Poderi delle Rose 2017 Albana. Floreale, sambuco, gelsomino, fior d'arancio, lantana. Bocca semplice ma ben affilata. **87**

Poderi delle Rose Sangiovese Romagna Sangiovese 2017. Sapido, ferroso, piccante e deciso, bel finale schietto di amarene. **87**

► Balia di Zola

Azienda di proprietà di Claudio Fiore e sua moglie Veruska Eluci, Balia di Zola è composta da 15 ettari misti tra olivi e vigneti, bosco e ginestra, disposti ad anfiteatro intorno ad un vecchio casolare che era la residenza del Balitore, una persona nominata dalle autorità come funzionario responsabile della gestione e dell'amministrazione di diversi poderi e che dà il nome al vino principale dell'azienda.

ISOLA Romagna DOCG Albana secco 2016. Floreale, sambuco, ginestra e pepe bianco. Bocca gustosa, acida e polposa senza pesantezza, gran ritmo. **88**

BALITORE Romagna DOC Sangiovese Superiore 2017. Ricchezza e carnosità, molto Romagna, bocca con sale e mallo di noce, senape, amarene e pepe, ampia immediata e sul frutto ma freschezza non molla il colpo. **88**

REDINOCE Romagna DOC Sangiovese di Modigliana Riserva 2015. Sottobosco, more, ribes nero e carrube, selvatico e ombroso, fragole e bergamotto, sandalo e timo, sorso fresco e travolgente. Bocca che guizza e rapisce scodinzolando con tannino piacevolmente scattante. **92**



► Castelluccio

L'azienda di Vittorio Fiore più vicina a Ravenna e più a nord est tra quelle di Modigliana, che ha fatto nascere il concetto moderno di Romagna Sangiovese negli anni '70. Vigneti su 12 ettari tra i 250 ed i 500 mt s.l.m. su calanchi e formati da un compatto strato di marna e calcare, con varie conformazioni che si sono rivelate molto adatte a sauvignon blanc, sangiovese e cabernet sauvignon.

Ronco del Re IGT Forlì Bianco 2010. Sotto zolfo e pulito e netto, limpido frutto e erbe aromatiche, finale stuzzicante e fresco. **84**

Le More DOC Sangiovese di Romagna 2017. Nitido, more e ciliegie, frutto bello, solare e carnoso, bocca ampia e croccante, bella acidità. **88**

Ronco dei Ciliegi IGT di Forlì Cru rosso 2011. Esposto a sud ovest: amarene, pepe e sottobosco, bocca con filo di stanchezza ma piacevolissimo nel sorso tra finezza ed eleganza. **87**

Ronco delle Ginestre IGT di Forlì Cru Rosso 2011. Più in alto, esposizione sud est: più austero ma bella polpa e succulenza. **90**

Massicone IGT di Forlì Rosso 2012. Cabernet e sangiovese: frutta di bosco, noci e caramello, bocca fresca, pimpante e godereccia senza cedere su freschezza. **89**

► Il Pratello

Azienda estrema con vini arcigni e che si concedono solo dopo molto tempo nel bicchiere e in bottiglia, bellissimo carattere e biodinamica implementata in maniera piuttosto integrale. Il fondatore è Emilio Placci che ha sempre sottolineato il rapporto speciale tra i suoi vini e il bosco, 6 ettari quasi solo a sangiovese su 3 diverse etichette, 2 vini più importanti ovvero Mantignano e Badia Raustignolo, e il più immediato Morana. Legni vecchi e pochi travasi, ovvio che appena stappati siano piuttosto ridotti.

Morana Forlì IGP Sangiovese 2013. Parte bassa delle vigne, vino rapido, scattante, nervoso e con tocco di frutto intrigante. **88**

Mantignano Vecchie Vigne Forlì IGP Sangiovese 2011. Biotipo romagnolo T12 e piccolo saldo di T19: note selvatiche e terrose, dapprima molto reticente poi con il tempo seduce e intriga, con dolcezza nascosta ma sottesa e pronta ad esplodere. Sapido e scuro tra ribes, menta, elicriso e polpa di prugna, tannino fitto e serrato. **92**

Badia Raustignolo Forlì IGP Sangiovese 2009. Prodotto in poche annate – in effetti questa annata (attualmente in commercio) è straordinariamente ricca, polposa tra ciliegie, lamponi fragole e strisce di liquirizia, alloro e tabacco, con ritmo tannico trascinate e coinvolgente, che commuove per la sua giovinezza e integrità di frutto. **92**

Forlì IGP Sauvignon Chardonnay Le Campore 2013. Piccante, pepato, affumicato e mentolato, finale con buona lunghezza che si distende ad ampie falcate nel calice, balsamico e armonico. **89**

Forlì IGP Sauvignon Chardonnay Le Campore 2015. Senape, menta, ginestra e pesche, rosmarino e ginger. Bocca appena ossidata ma dritta e sapida. **87**

► Il Teatro

Tra i personaggi più attivi di Modigliana il “viola” Luca Monduzzi con la moglie Stefania Montanari, chiamano la loro azienda in questo modo a evocare il fatto che qui “gli attori siamo tutti noi, produttori e consumatori. Spettatori interessati, il Sangiovese e l’Albana di Romagna”. Vini arcigni e austeri che valorizzano ed esaltano le valli più estreme, con blend anche con uve di Brisighella, il sangiovese del gesso.

ATTO II Romagna Sangiovese Superiore DOC 2017. Due vigne, Brisighella e Ibola a Modigliana: tirato, nervoso e balsamico, roccioso, sapido e dal frutto pepato. Bocca ampia e succulenta, finale intrigante e lunghissimo. **90**

ATTO II Romagna Sangiovese Superiore DOC 2016. Balsamico elegante, fine, floreale e frutta di bosco, bocca agile ma mai banale con forza tannica tellurica, che si fa ricordare alla faccia del vino di ingresso. **92**

I Vespri Trebbiano 2017. 360 mt, prima annata, arenaria, sabbie antiche: ampio, floreale, dolce, sorso sapido, croccante, godereccio, nonostante l’annata bel piglio fresco e immediato, con tocchi di profondità. **88**

VIOLANO Romagna Sangiovese Modigliana 2016. Arenaria pura sopra Ibola, 1200 bottiglie: confettura di prugna, pepe, amarene, tabacco, ginepro, cannella, roccioso e antipatico a tutti i costi eppure rivela una dolcezza ed energia di fondo che commuovono. **93+**

VIOLANO (Romagna Sangiovese Modigliana 2017. Anteprema no-botte: giovanissimo, ma arenaria, agrumi e gessosità non fanno sentire l’annata calda, verde bellissimo, menta ed erbe di prato. **90+**

► La Casetta dei Frati

Fratempo Riserva Modigliana 2014. Sangiovese in purezza in botte grande: fruttato, ricco, speziato, mentolo, senape e solare, tannino e finale saporito, note verdi accattivanti, nervoso e autentico. **92**

FRAGÈLSO Trebbiano IGT 2017. Piccante, sambuco peperoncino e pesca noce, bocca travolgente e carnosa, sottile elegante e modernissima. **90**

FRAMÓNTE Sangiovese di Romagna DOC 2008. Macchia, frutta di bosco, amarene, freschezza e pepe, schietto, ampio e in grandissima forma. **89**

Frasole Colli Romagna Centrale Riserva 2008. Intenso, splendido succoso e mentolato, solo acciaio e vetro. Bocca armoniosa, sfaccettata e succosa, grande finale sottile ma forzuto, frutto integro e sapido, bellissimo. **91**

Frasole Colli Romagna Centrale Riserva 2014. Cabernet e sangiovese: esce ridotto ma a poco a poco libera energia rossa, chiodi di garofano, ginepro, menta, arancio, energia e dinamismo anche in bocca, lunghissimo, nervoso, elettrico ma conturbante. **93+**

Frasole Colli Romagna Centrale Riserva 2009. Cabernet e tocco di sangiovese: sole e carnosità, piccante, saporito e ampio con velo di dolcezza insistita ma piacevole. **88**



► Lu.Va.

Azienda di Valerio Ciani e Luciano Leoni le cui iniziali danno il nome alla cantina, è stata fondata nell'anno 2000 conferendo nella nuova società i vigneti rispettivamente del Podere Ceretola e del Podere Cucculia, continuando così un'antica tradizione familiare.

Cucco Nero Romagna DOC Sangiovese di Modigliana Riserva 2015. Ciliegia, amarena, pepe e tartufo, bocca fine ma tagliente, elegante e stuzzicante con una piacevolezza ed equilibrio rare in Modigliana così giovani. **92**

Il Carbonaro Modigliana 2016 Romagna Sangiovese. Austero e sottile, vigna su Valle del Tramazzo, 350 mt slm: predominano acidità e sapidità, nervoso, scarno, magro e piccante e di una piacevolezza a tavola importante, grande piccantezza, il frutto in bocca si fa scuro e piccante, pepe e peperoncino, zenzero e radici verdi, finale ricco e autentico. **93**

Cucco Rosso Romagna DOC Sangiovese 2017. Pimpante, animato, fragrante, lamponi e fragole e fiori freschi, bocca di gusto e spinta acida, piacevolmente dolce e preciso. **90**

► Mutiliana

L'azienda di Giorgio e Livia Melandri, con vigneti su tutte e tre le vallate con vini che rispecchiano bene i caratteri dei microterroir. Vini precisi, artigianali, rustici ed eleganti. Nello stemma aziendale compare la frase "Sine sole sileo", ovvero "senza il sole sono muto" a sottolineare l'importanza del sole come elemento in grado di contrastare le fredde temperature dei vigneti, tutti posizionati oltre i 600 metri di quota.

Romagna Sangiovese Modigliana DOC Ibola 2017. Finezza floreale, viola rose e lamponi, piccante, leggiadro, con finale di acidità in assestamento ma una meraviglia affascinante da domare per il palato. **92+**

Romagna Sangiovese Modigliana DOC Acerreta 2017. Aromatico, speziato, tra ciliegia e lampone, melograno e zenzero, bocca nervosa e sottile ma che stuzzica e appassiona, rigido ancora il tannino ma ben estratto. **88+**

Romagna Sangiovese Modigliana DOC Tramazzo 2017. Frutto, ginger e more, tocco di mela e prugna, bocca comunque verticale ma densità e frutto fanno leggere l'argilla nella bella trama tannica. **90+**

Forlì Rosso IGP 2016 Ecce Draco Pinot Nero. Amarene, pepe, rovi e felci, umbratile e discreto, profondo e sapido. Bocca splendida che si rivela a poco a poco, agrume pompelmo rafano e mirtillo selvatico su tannino appena ruvido, ma di gran carattere. **90**



► Torre San Martino

Il proprietario, Maurizio Costa, fa nascere la cantina nel 2001 acquistando alcuni ettari di terreno scoprendo quasi casualmente un vigneto archeologico di sangiovese, tra i più vecchi in Italia e risultato risalire al 1922. Da questo vigneto nascono i successivi impianti aziendali che ereditano il DNA di questo reperto straordinario e sono tutti allevati ad alberello. In totale sono 10 ettari ad un'altitudine di circa 350 metri su un terreno a componente prevalentemente marnosa. In cantina cura la vinificazione Francesco Bordini.

Sangiovese di Romagna Riserva 'Vigna 1922' 2015. Vigna ad alberello d'alta collina: ricco e intenso. polposo e avvolgente. Bocca sapida dal tannino ficcante, polveroso, che dona lunghezza, giovane ma bello. **92+**

Vigna della Signora 2016 Chardonnay e Sauvignon. Agrumi, menta, arancio giallo, citrino e fresco anche da aspettare. **87+**

Gemme Modigliana 2017 Sangiovese. Amarena, prugna, pepe e sale, frutto solare ed energico, esuberante il tannino e da poco in bottiglia ma notevole. **89+**

► Villa Papiano

L'azienda vede riunita nella gestione la famiglia Bordini con le figure di Enrica, Francesco, Maria Rosa e Giampaolo, con radici che affondano nel 1400 quando queste terre erano governate da Papiano, luogotenente dei Medici. L'azienda nasce nel 2001 quando i vecchi vigneti del 1960 coltivati su gradonature furono ristrutturati e presi a modello per il resto delle coltivazioni. Obiettivo aziendale dichiarato, e molto ben perseguito, è "Realizzare vini che parlano di fiori e sottobosco, sottili, verticali, salati e longevi". I vigneti sono sul versante sud del monte Chioda tra i 530 e i 450 m slm a strapiombo sul torrente Ibòla, con sangiovese e albana ma anche varietà antiche e autoctone come il centesimino, il negretto e la balsamina, quasi tutti ad alberello per sfruttare al massimo la rifrazione del calore proveniente dal terreno.

Romagna Sangiovese Modigliana Riserva DOC “I Probi di Papiano” 2015. Solo botte grande, amarene, visciole, cuoio e coppale, tabacco toscano e frutta rossa. Bocca dal tannino graffiante ma irresistibile, l'altitudine regala nervosismo al frutto bello ricco, lungo e appagante. **94**

Romagna Sangiovese Superiore DOC “Le Papesse di Papiano” 2017. Sangiovese e balsamina, acciaio: sale, succo, lamponi, arioso e piccante, stile fresco e moderno, bel piglio aromatico. **88**

Terra! IGT Sillaro Albana 100%. Dorato, carnoso, schietto e sapido, tagliente e agrumato. **88**

Vigna Beccaccia 2015 Modigliana Sangiovese. Annata calda con vigna più bassa, con raspi maturi, espunto dai Probi e vinificato a grappolo intero poi cemento, poi dolce e con raspo: originale e appagante, eleganza nuova con carbonica appena, un ossimoro al palato ma bello e curioso. **90**