

Emilia Romagna. Spizzichi d'eccellenza enoica

Seminario Veronelli

Alessandra Piubello

Istantanee di incontri e assaggi dedicate ad alcune realtà della zona, dalla penna di Alessandra Piubello, tra i curatori della Guida Veronelli 2024

In questo momento in cui, nuovamente, quelle terre sono colpite dalle alluvioni, sentiamo particolare vicinanza e manifestiamo solidarietà totale ai vignaioli colpiti e alle popolazioni tutte.

Il Pratello

Modigliana FC

Salire curva contro curva lasciandomi dietro Modigliana, per immergermi nella sua valle più fredda, più selvaggia, più verde, la Valle dell'Ibola, tra i boschi dell'Appennino.

Ecco, arrivano intensi i profumi della montagna.

Il tragitto mi stava preparando a visitare per la prima volta, a 25 anni dal suo primo imbottigliamento, l'azienda di Emilio Placci, Il Pratello.

Nel giugno del 2022, dopo averlo incontrato varie volte di persona, arrivo proprio all'inizio di un suo nuovo percorso. Attraverso gli occhi di oggi, immaginando le ferite che hanno stravolto Modigliana tutta, tra frane, smottamenti e difficoltà di ogni genere a causa dell'alluvione di quest'anno, mi si stringe il cuore.



L'anno scorso non potevamo prevedere il disastro che sarebbe arrivato: che queste mie righe siano di stimolo per tutti a sostenere i vignaioli di Modigliana così duramente colpiti.

Emilio mi sta guardando, con quei suoi occhi così trasparenti da leggergli l'anima. Senza protezione, senza pelle, è un flusso di energia pacata.

Ha un ruolo molto importante nella storia di Modigliana e della Romagna tutta. Ma lui è l'umiltà in persona e vive fuori dalle luci della ribalta, che ben si meriterebbe. Sarebbe da dedicargli un libro, una canzone, una poesia.

Lui ci ha dedicato i suoi vini, che sono pura poesia liquida. Sono autentici, caratteriali, figli legittimi del *genius loci* e irradiano una bellezza che muove le emozioni e va oltre le parole. Ci sono certi vini che a descriverli si spezza la magia, si tradisce il loro intimo sentire che va solo bevuto.

Sorso dopo sorso, per goderci appieno l'umanità di cui sono impregnati.

Tenuta Uccellina

Russi RA

La famiglia Rusticali, con il fondatore Alberto, la moglie Antonietta e il figlio Hermes, laureato in Enologia nel 2020 e ormai responsabile della cantina, prosegue la sua strada sulla valorizzazione degli autoctoni romagnoli.

Fra gli altri, Alberto ha sempre creduto nel Bursôn (uva Longanesi, dal Cavalier Antonio Longanesi detto "il Bursôn" che lo scoprì alla fine degli anni Quaranta del Novecento) sin dalla fondazione del Consorzio Il Bagnacavallo, nel 1998, entrandone subito a far parte come socio fondatore.



Dal canto suo, Hermes nella sua tesi di laurea ha studiato l'impiego di lieviti inattivi in campo sull'uva Longanesi.

I Rusticali nell'annata 2015 sono riusciti a domare quest'originale vitigno, un po' rustico e dai tannini spigolosi e ben presenti, utilizzando l'appassimento totale delle uve e una mano felice.

Questo Bursôn dagli aromi intensi e polifonici unisce compattezza e struttura corposa con un

balsamico allungo e sapidità. Colpisce i sensi per la sua inaspettata eleganza, si svela con un gioco di equilibri seducenti e una bevuta avvolgente e molto lunga. Immagina un uomo muscoloso e grassoccio, dal nome un po' grezzo, che sia in grado, dopo un po', di muoversi come un ballerino di danza classica...

Mutiliana

Modigliana FC

La storia enoica di Modigliana iniziò con la visione alternativa di un regista, Gian Vittorio Baldi con Ronchi di Castelluccio. Da qualche anno a questa parte credo che il filo rosso della ricerca di puntare in alto, alla Bellezza, sia arrivato a Giorgio Melandri.

Conosco quest'uomo da molti anni, l'ho visto attraversare molti mari, per approdare qui, fra i boschi dell'Appennino, dove amava camminare, fino a diventare produttore. Ricordo, mentre mi accompagnava a camminare la sua vigna in affitto un anno fa, che non parlava di sé o dei suoi vini ma di Modigliana, delle sue valli, delle sue peculiarità.

Modigliana lo accolse mentre frugava tra le sue vecchie vigne in pendenza, aggrappate alla montagna, tra lingue di bosco e strapiombi di marne e arenarie per dar vita al suo progetto. Modigliana aveva capito che occorreva un narratore, che raccontasse la sua storia dall'interno.

E attorno a lei, l'antica Mutiliana, si è stretta così una comunità di produttori, che insieme stanno scrivendo il suo futuro. Mutilata e soccombente ai traumi di quel dannato maggio 2023, saprà ricominciare perché lo spirito dei suoi produttori è alto e non si lasceranno abbattere. Giorgio è diventato la sua voce narrante, oltre al suo proprio disegno, per dar luce all'inezienza del quadro. Non credo che questo fosse previsto quando iniziò nel 2015 a produrre insieme ad un'altra persona chiave per il territorio, Francesco Bordini, i suoi vini.



Ma è successo, e personalmente gliene sono grata. Ogni territorio vocato, ma ancora sconosciuto ai più, dovrebbe avere vini che parlano alla nostra anima e un autore che, con l'amore di un padre, li faccia conoscere tutti al mondo, trasmettendo il senso del luogo.

E usciamo a vedere il sole, sine sole sileo, senza il sole sono muto. Così veniva scritto sulle meridiane, così sta scritto sulle etichette di Mutiliana. Tre sangiovese che sono l'espressione delle tre valli di Modigliana: Ibola, Acerreta, Tramazzo. Una lettura del territorio rispettosa, praticando metodi tradizionali di vinificazione (fermentazioni spontanee, lunghe macerazioni, tempo) ed affinando i vini esclusivamente in cemento per non interferire con il potenziale varietale delle uve impiegate. Ogni vino è diverso, Ibola più speziato e agrumato, Acerreta dalle note floreali e un po' terrose, Tramazzo spicca per la balsamicità.

Eppure tutti, ognuno con le proprie caratteristiche, traducono un sangiovese fresco, di montagna, con una nota salata e la polpa tesa, librandosi al palato con una leggerezza senza peso, cifra distintiva di un vino che si beve con piacere, capace di traghettarti in altri mondi con l'immaginazione.

Quei tre torrenti che attraversano le valli modiglianesi fluiscono nel Marzone e poi fino al Lamone, che attraversa quella Faenza dove Melandri nacque.

Casa Benna

Castell'Arquato PC

Podere Casa Benna ha una storia ben radicata nel comprensorio dei Colli piacentini, più precisamente nell'areale della Val d'Arda.

Fu il bisnonno dell'attuale proprietario, Andrea Molinari, ad acquistarlo nel lontano 1916, anche se si deve a Giovanni (tra i fondatori del Consorzio Vini Doc Colli Piacentini e dell'Enoteca Comunale di Castell'Arquato) l'avvio alla viticoltura.

“L'asilo te lo faccio io nella vigna”: questa frase detta da suo padre Giovanni, Andrea se la ricorda bene e all'epoca aveva quattro anni. Fu naturale per lui dopo la laurea in ingegneria informatica dedicarsi all'attività di famiglia e proseguire nel solco della tradizione.



Dai vigneti posti sul dolce pendio che sovrasta il casale settecentesco si gode una vista magnifica sul borgo medievale di Castell'Arquato.

I vini di Casa Benna sono genuini e tipici e ci pare che in questa tornata di assaggi siano cresciuti in definizione e piacevolezza. Su tutti spiccano i due Gutturnio, il Superiore Vidarò che vede solo acciaio, dal tannino calibrato e fine, con un piacevole allungo fruttato e la Riserva Punctatum (6 mesi in vasche di cemento vetrificato e 12 mesi in botti grandi) con una fragranza speziata che invoglia al sorso, lungo e bilanciato.

Poggio della Dogana

Castrocaro Terme e Terra del Sole FC

Dove un tempo c'era un confine tra Romagna Pontificia e Granducato di Toscana, dal 2016 sorge Poggio della Dogana, a ricordare nel nome un tempo che fu. I fratelli Aldo e Paolo Rametta cominciano con l'acquisire questo podere. Vengono dal settore delle energie rinnovabili (con alle spalle la gestione di due ristoranti a Ravenna), pertanto scelgono subito chi potrà aiutarli e questo professionista è Francesco Bordini, enologo stimato per il lavoro rispettoso del territorio e per il poco interventismo in cantina. I Rametta sono persone alla mano, con la solare simpatia dei romagnoli.



Le forti radici con la terra della famiglia, loro che sono nati a New Orleans e sono cresciuti tra gli

USA e la Svizzera, alimentate dal padre che li ha portati in giro per il mondo, trasmettendo loro la passione per le buone bottiglie, non sono mai state strappate, anzi, si sono rinsaldate nel tempo. E dopo appena quattro anni dal loro sogno realizzato a Castrocaro Terme e Terra del Sole, rilanciano con l'acquisto di Ronchi di Castelluccio, storica azienda di Modigliana.

I vini, che un po' provengono dai territori di marne ed arenarie di Brisighella, un po' dalle argille di Castrocaro, parlano, pur nelle chiare differenze, un linguaggio spontaneo, mai slabbrato od omologato, di finezza e sapidità, di accoglienza e complessità, di sogno e riflessione.



ALESSANDRA PIUBELLO

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo.