GeniusLoci
The Italian Wine Journal

I vini di Modigliana, della fresca e profonda leggerezza tra le valli appenniniche

10 Ott 2026 | Territori, Ultima ora



(*di Alessandra Piubello*)

Vedere Modigliana vestita a festa per le celebrazioni del duecentenario del suo pittore più famoso, Silvestro Lega, risistemata dopo le ferite devastanti delle alluvioni del 2023 e 2024 è una gioia inattesa. **Amo Modigliana, zona di confine dalla storia originale e così pure i suoi vini, sia rossi sia bianchi, un unicum di luminosa bellezza** e soprattutto mi è cara la sua comunità enoica che si stringe intorno all'Associazione Stella dell'Appennino. Alla celebrazione dei suoi dieci anni dalla fondazione, periodo in cui ho sempre seguito questo terroir vocato, capace di sorprendere e risvegliare i sensi, mi sono ritrovata dunque tra questi vignaioli fortemente connessi alla terra modiglianese.



Mutiliana, nome antico di Modigliana, ha una storia a sé. Il Sangiovese venne probabilmente diffuso anche qui in epoca medievale attraverso le abbazie vallombrosane. La Roccaccia dei Conti Guidi (simbolo del paese) domina il paese rimanendo in bilico sul suo sperone brullo e sotto questa stessa rocca, nel 1826, nacque Silvestro Lega. L'esponente del movimento dei Macchiaioli dipinse alcuni momenti di vita agreste al limitare dei boschi che scendono dagli Appennini in un tempo in cui Modigliana era all'interno dei confini toscani. Da sempre tappa consueta sulla storica via per Firenze e Arezzo, nell'Ottocento Modigliana rimase appartata, un'oasi pressoché incontaminata con il cambiamento del sistema viario toscano che privilegiò il Mugello. Per quasi cinque secoli rimase toscana, ma divenne romagnola per volontà di Benito Mussolini a partire dal 1923. Modigliana è un tempo sospeso, un'isola, un'identità peculiare a cavallo tra due mondi, Toscana e Romagna.



In estrema sintesi, Modigliana può essere descritta con tre elementi catalizzatori: i suoli di marne e arenarie, l'altitudine, il bosco. Queste caratteristiche danno vita a vini di rimarchevole finezza, vibranti, tersi, verticali, con una tensione e un'eleganza che si distende negli anni, testimoni di una longevità impressiva. L'Appennino ha per Modigliana un ruolo importantissimo, avvantaggiandola nella problematica del riscaldamento globale.

Qui i vigneti sono recintati dai boschi, una barriera che custodisce, cura e culla le vigne. E stiamo parlando di boschi che coprono quasi il 55% di Modigliana, con una superficie vitata di circa 240 ettari (2,4% dell'area modiglianese). Il presidente dell'Associazione Modigliana Stella dell'Appennino e produttore con Villa Papiano, **Francesco Bordini,** dichiara che al 2025 l'imbottigliato è di circa 200mila bottiglie e afferma che dal 2021 la crescita è attorno al 20% annuale. Pur in tempi difficili, Modigliana, per i valori che possiede e il racconto che l'ha resa protagonista, è in controtendenza e si sta ritagliando un ruolo da case history in Italia. La principale voce narrante è stata senza dubbio quella di **Giorgio Melandri**, prima degustatore/wine writer e poi produttore in Modigliana, che ha saputo andar oltre al proprio disegno enoico, per dar luce all'interezza del quadro modiglianese, con passione, dedizione e visione.



Modigliana rappresenta la diversità di un paesaggio unico che diventa linguaggio espressivo peculiare. Si trova in una valle alla confluenza di tre torrenti, Acerreta, Tramazzo e Ibola, che collimano con le omonime tre valli, molto diverse tra loro. Le tre code della stella appenninica (nell'immagine simbolo dell'associazione) le rappresentano. Nelle vallate troviamo differenze per tipo di suolo, altitudine, microclima e boscosità, in cui la vite si manifesta con sue prerogative, pur trovando una matrice comune nei vini, che spiccano per tensione gustativa, freschezza acida, succosa naturalezza della beva.

Ibola, Tramazzo e Acerreta, le tre anime della viticoltura

Per chi si vuol far portare per mano a scoprire i paesaggi, mi segua. Partiamo da **Ibola, la vallata più chiusa e pertanto la più fredda in primavera, ma tendenzialmente la più protetta durante l'autunno.** In nove chilometri parte da 800 metri d'altitudine fino a raggiungere i 160 metri (praticamente scende di cento metri ogni chilometro). E' una sorta di canyon, è una valle dura, selvaggia, battuta da un vento freddo, ma qui c'è il fenomeno dell'inversione termica, per cui l'aria fredda si accumula in basso e non in alto dove ci sono le vigne che si coltivano fra i 350 e i 550 metri d'altitudine. I terreni hanno prevalenza di roccia arenaria. Qui il Sangiovese si esprime con note agrumate, di scorza d'arancia, di spezie (chiodi di garofano). Verticale e austero, mostra acidità ampiamente sapida, quasi salina. Trova la sua massima incisività con il passare del tempo. Nei bianchi sono ricorrenti le note di mandarino e salvia, il corpo è snello, verticale, con un finale salino.

Tramazzo è la vallata centrale di Modigliana, la più ampia e quella principale, che si apre a sud. E' la più varia, ed è molto lunga. Gode di poca escursione

termica ma è più ventilata delle altre. Qui i terreni sono tipicamente marnoso-arenacei, più fertili e generosi delle altre due vallate. E' poco boscosa, ma la vigna si arrampica fino ai seicento metri. Il Sangiovese assume qui i caratteri di zona alta ma generosa: più ricco in concentrazione, a tratti in tannicità, ma sempre centrato su freschezze sapide e note balsamiche (origano, salvia). Nei bianchi percepiamo richiami di erbe officinali e di frutta bianca e una fisionomia più materica.

Acerreta è la vallata di confine con il territorio di Brisighella. E' la valle più agricola, con grandi ville padronali e forse è quella dove si respira di più la toscanità, con una presenza boschiva molto ricca di biodiversità. Le vigne qui sono terrazzate. I terreni sono impasti di marne e arenarie, con una piccola ma significativa quota di calcare. Le altitudini sono più contenute che nelle vallate precedenti (150-350 metri s.l.m.) e i terreni più aperti sulla pianura con sporadici ma importanti effetti delle brezze marine soprattutto durante l'estate. E' la vallata più calda, con orientamento ad est. I vini sono fruttati (forte il richiamo alla melagrana) e più materici, con una certa propensione a concentrare colore e frutto, dai tannini più serrati e fitti ma sempre molto eleganti; godono di estrema longevità.

Stella dell'Appennino: ecco i vignaioli della rinascita

Dopo avere passeggiato tra le valli, scendiamo al mercato coperto di Modigliana, dove ci aspettano i dieci vignaioli di Stella dell'Appennino: **Il Pratello, Il Teatro, La Casetta dei Frati, Luigi Casanova, Menta e Rosmarino, Mutiliana, Pian di Stantino, Ronchi di Castelluccio, Tenuta Le Oreadi, Villa Papiano.**

Ho assaggiato tutti i vini dei dieci produttori e il messaggio è talmente autentico, con la forza del terroir che prevale sul varietale, consentendo così

una narrazione di sfumature diverse ma ben assestate su una matrice comune, che è veramente difficile scegliere ed estrapolare una cinquina d'eccellenza. Il territorio in questi anni è cresciuto esponenzialmente con un alto valore aggiunto e i produttori si sono affinati sempre più nell'ascolto della vigna e del vino. Un consiglio disinteressato? Assaggia i loro vini, conservali in cantina: sapranno darti energia, vitalità, gioia nella condivisione e godimento di beva; sapranno coccolarti con un abbraccio sincero.