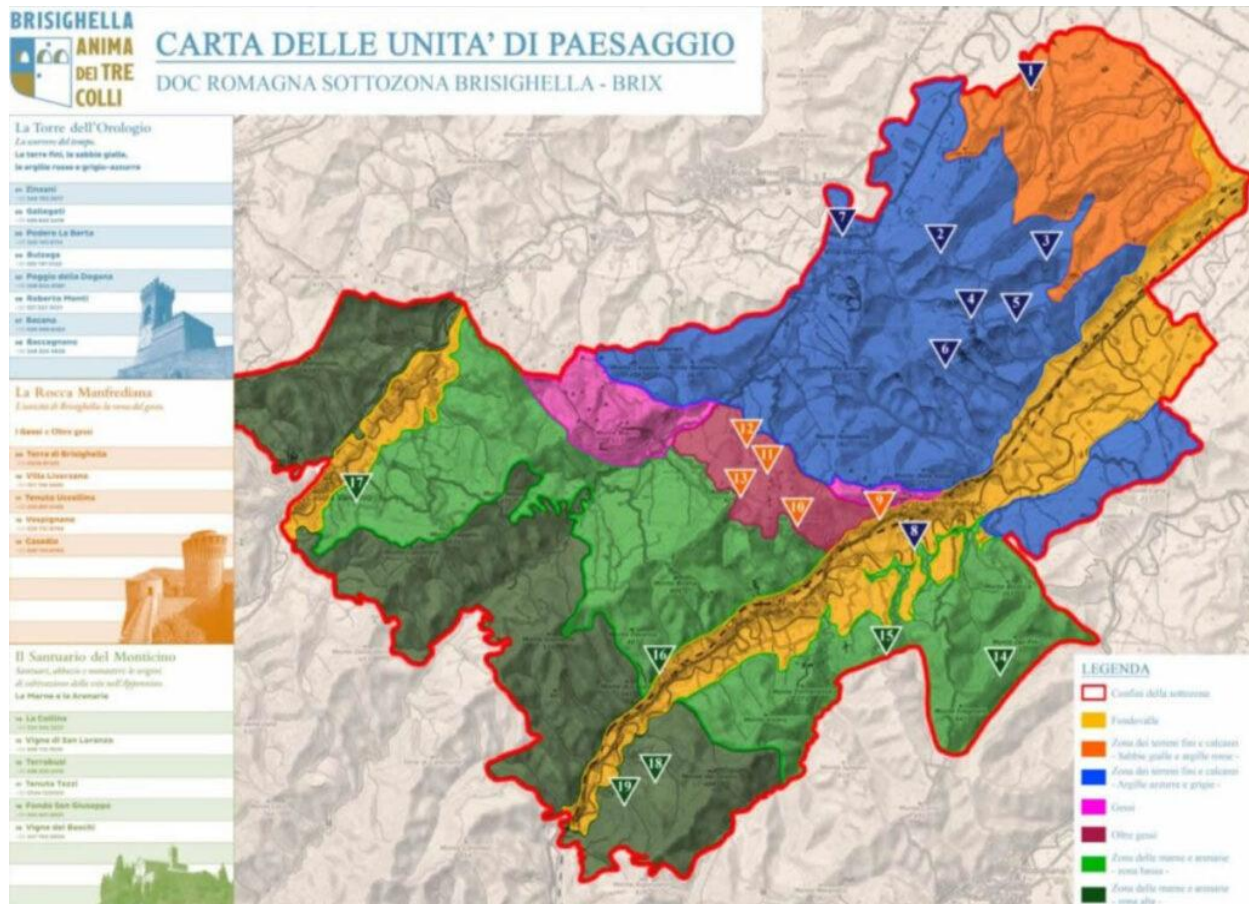




Con “Brix” l’Albana di Romagna parla un nuovo linguaggio che valorizza le diversità

L’associazione di vignaioli di “Brisighella – Anima dei Tre Colli” lancia sul mercato otto diverse interpretazioni del vitigno bianco simbolo di questo territorio

La data è quella da segnare sugli annali: **31 agosto 2024**. In questo giorno, infatti, all’interno del **Convento Emiliani di Fognano** (piccola frazione del comune di Brisighella ndr) è stato tolto il velo su un **nuovo progetto culturale e vitivinicolo** in quel di Romagna. Si chiama **Brix**, termine proveniente dal celtico e significa “scosceso”, più o meno, in cui fulcro centrale sono un **vitigno**, l’Albana, un **terroir**, composto da tre matrici di suolo differenti fatto di sabbia e argilla, gesso, marne e arenarie, e un **disciplinare** condiviso. Non a caso la decisione di puntare sulla regina dorata arriva da **Brisighella**. Qui, infatti, si coltiva il 20% di tutta l’**Albana di Romagna**, siamo sui 200 ettari sugli 800 presenti.



Una carta per comprendere meglio la morfologia del territorio.

Brix Albana di Romagna: la sfida di 8 produttori di Brisighella

Dopo la presentazione ufficiale dell'idea e del progetto, avvenuta nel 2023, quest'anno si è avuta la possibilità, in anteprima, di assaggiarne i risultati. Dei diciannove produttori aderenti all'associazione, per ora, otto hanno deciso di abbracciare la sfida.

Questa sorta di numero zero di Brix ha in primis evidenziato come l'energia e potenza dell'Albana possano essere interpretate e plasmate in modo efficace e per certi versi contemporanee. Il tutto, anche e soprattutto, grazie a una scommessa sul tempo, variabile, in termini ossidativi, che l'Albana rischia non sempre di vincere con conseguenze su complessità ed evoluzione.

A questo punto la domanda che immagino nasca spontanea potrebbe essere: «**Quindi ci sono riusciti a vincere la sfida?**». La risposta è ni. Non in termini dispregiativi ma concreti. Mi spiego.

Dal punto di vista della **protezione all'ossigenazione e ai respiri organolettici** legati alla permanenza con le bucce, infatti, sembra che gli otto campioni si siano, più o meno tutti, avvicinati all'obiettivo. In alcuni casi la spinta macerata è ancora un po' scorbutica e imbizzarrita, in altri diventa invece eleganza e finezza. Quello che manca, ovviamente, è il riscontro temporale. Per avere riprova di una tenuta generale bisognerà aspettare di assaggiare l'annata 2022, cioè quella

presentata, almeno tra altri tre anni. Inoltre da questi assaggi ancor prima che una stilistica omogenea, non omologata per carità, è emersa ancora la personalità del vigneron, e per noi tutto sommato rimane comunque un valore aggiunto.

Per quanto concerne gli **otto alfieri della tavola di Brix**, 4 provengono terreni di argille 1 dal gesso e 3 dalle marne-arenacee.



Le 8 etichette prodotte nell'ambito del progetto romagnolo.

Terreno marnoso-arenacea

“Monterè 2022” di Vigne dei Boschi

Il gioco tra il frutto e la sferzante intensità è forse una delle caratteristiche identificative del vigneron Babini. Il vino è fresco, acido che entra dritto e si allarga con struttura e prestantza. Il tutto arricchito da una sapidità e quella nota di legno che lo rendono molto gastronomico. **Info:** www.vignedeiboschi.it

“Fiorile 2022” di Fondo San Giuseppe

È l'interpretazione che mi è piaciuta di più. Eleganza, finezza, complessità e freschezza partono dal respiro, che richiama percorsi ipogei, e si concretizzano in un sorso che al frutto alterna la

florealità e soprattutto l'imprinting mediterraneo delle erbe aromatiche. Elegante e tendenzialmente sapido che non si imbalsama sui canoni formali del sorso dell'Albana ma ne amplifica la complessità attraverso una trama di sorso equilibratissima. **Info:** www.fondosangiuseppe.it

“Na 2022” di La Collina

Un'altra grande interpretazione dell'Albana. Respiro più snello, con forte imprinting vegetale e calcareo. Spicca l'eco macerativo ma al sorso predomina il frutto con un'acidità spiccata e quel giusto tocco di sale che potrebbero renderlo, in un prossimo futuro, un ottimo compagno per pranzi e cene di un certo spessore. **Info:** poderelacollina.com

Montesiepe 2022 di Vigne di San Lorenzo

È il produttore che su Brix, per ora, ci sta scommettendo di più in termini quantitativi visto che produce già circa 2mila bottiglie. Il vino di Manetti colpisce nel segno grazie a un respiro complesso ma a suo modo balsamico. Volatile tenuta a bada che si plasma su un sorso complesso, fresco, che vira sui toni della ginestra e un frutto giallo polposo e che curiosamente richiama anche piccoli frutti rosso di sottobosco acerbi. Bello! **Info:** www.vignedisanlorenzo.it

Terreno di matrice gessosa

“Albagnese 2022” di Casadio

Qui il gesso impone la sua firma. Il respiro è più snello, tendente al floreale. Al sorso è un vino ancora verde e minerale dove il frutto è polposo e succulente con finale erbaceo che rinfresca e snellisce un corpo comunque presente. **Info:** www.cantinacasadio.it

Terreno composto di argille-calcaree

“Farfarello 2022” di Poggio della Dogana

Una bella interpretazione da questo terroir. Un respiro materico e fruttato si alterna a quel tocco fresco di florealità selvatica, di camomilla e ginestra. Il tutto si concretizza in un **sorso elegante ma non formale** con tocchi verde e piccanti. Bella la sapidità che permette un equilibrio tra la verticalità del sorso e la postura e potenza del vitigno. **Info:** poggiodelladogana.com

“Scorzonera 2022” di Bulzaga

È forse il vino che più si discosta dalla semantica comune degli altri campioni. Una grammatica di respiro e di sorso che spiazza per la sua leggiadria, soprattutto valorizzante sentori floreali. Non è ancora maturo e lo si sente, **ha bisogno di qualche altro momento di evoluzione** per scoprirne la vera silhouette. **Info:** cantinabulzaga.com

“Corallo Oro 2022” di Gallegati

È forse il campione di Brix Albana che più di tutti avrà bisogno di maggiore tempo. Utilizzando barrique nuova la timbrica è ancora austera. Un vino che forse è ancora un po' chiuso, **timido nel suo farsi scoprire**. Emerge la terziarietà pepata e vanigliata, sferzata minerale che si allarga al sorso su un frutto giallo ancora in fase di maturazione. È un vino lungo che forse ridonda di echi legati all'affinamento. Da aspettare. **Info:** www.aziendaagricolagallegati.it

Data di creazione

06/09/2024

Autore

riccardo-isola