



A Bertinoro si celebra l'Albana con "Vino al vino"

Sabato 2 e domenica 3 ottobre saranno dedicati al vitigno a bacca bianca principe della Romagna. Degustazioni e incontri si uniranno al Master dell'Albana e alla prima tappa di Albana Dèi



Il centro storico di Bertinoro, dove si svolge “Vino al Vino”.

“**Vino al Vino**” è la due giorni promossa dal Comune di Bertinoro e che si terrà sabato 2 e domenica 3 ottobre in centro storico per celebrare l’**Albana**, il vitigno bianco simbolo e orgoglio della Romagna. Degustazioni e incontri, si affiancheranno alla quinta edizione del **Master Romagna Albana Docg** di Ais Romagna e alla prima tappa dell’evento itinerante **Albana Dèi** del [Consorzio Vini di Romagna](#).

Vino al Vino a Bertinoro: Albana protagonista per due giorni

Negli ultimi anni, la prima [DOCG d’Italia](#) ha conquistato sempre maggiori consensi tra pubblico e critica, rientrando tra i grandi bianchi d’Italia anche grazie all’impegno di tanti produttori che hanno creduto nelle potenzialità e nella versatilità dell’Albana.

Alle versioni secco, passito e spumante, recentemente si è aggiunta la **macerazione in anfora**, abbandonando il vecchio schema di vino dolce di fine pasto. Un cambio di rotta riconosciuto dalle guide nazionali come i **Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2022** assegnati per il secondo anno di fila a due Albana secco (quest’anno a *Celli di Bertinoro* e *Monticino Rosso* di Imola). Lo stesso ha fatto l’ultima edizione della guida Ais “*Emilia Romagna da Bere e da Mangiare*” 2021/2022 che ha assegnato quasi un terzo dei vini “eccellenti” (punteggio massimo) ad Albana: su 55 vini top, ben 16 sono Albana nelle diverse tipologie.

Il Master Romagna Albana 2021

Giunto alla quinta edizione, mette a confronto **17 sommelier** degustatori da **sette territori diversi** (Puglia, Campania, Toscana, Lombardia, Veneto, Emilia e Romagna) a testimonianza di come l'Albana sia sempre più trasversale a diverse regioni d'Italia.



La premiazione al Master Romagna Albana dello scorso anno (Foto © Ufficio stampa).

L'evento sarà anticipato, nel pomeriggio di **sabato 2 ottobre** nella Riserva storica, da una **degustazione di Albana insieme ai partecipanti al Master**, mentre la sera alle 19.30 nella Rocca ci sarà una cena a tema dal significativo titolo "**Aspettando il Master**" a cura di Ais Romagna in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Artusi di Forlimpopoli (info: 0547 415249 – info@aisromagna.it tel. 333 7148500).

Prove di selezione del Master

Nella giornata di **domenica 3 ottobre** va in scena il Master, aperto la mattina alle prove di selezione a porte chiuse nella sala della Riserva Storica, da cui scaturiscono i 4 finalisti in gara davanti al pubblico alle ore 15.30 nella Chiesa di San Silvestro. Avvincente e tutto da seguire l'evento pomeridiano con i finalisti alle prese con degustazioni alla cieca, presentazione di fronte a ipotetici clienti, abbinamenti gastronomici, racconto su vecchie bottiglie, domande insidiose della

giuria.

Le due giurie di esperti

A decretare il vincitore, valutando le capacità di degustazione, comunicazione e racconto, competenza, studio e conoscenza dei vini, capacità manageriale e gestionale dei concorrenti, sarà una **giuria di esperti**, composta da rappresentanti della sommelierie nazionale e romagnola e del **Consorzio Vini di Romagna**. Ne fa parte, di diritto, anche il vincitore dell'edizione precedente del Master, l'altoatesino André Senoner. Al vincitore vanno 2mila euro messi in palio dal Consorzio Vini di Romagna.

Un'ulteriore Giuria formata da produttori determinerà un **Premio Speciale al Miglior Sommelier comunicatore del Romagna Albana Docg** scelto fra i quattro finalisti.

Albana Dèi: al via la prima tappa

Come nel 2020, posticipato di alcuni mesi rispetto al periodo abituale di svolgimento (maggio-giugno), in ottobre si svolgerà la **nona edizione** della selezione enologica **Albana Dèi**, da un'idea di **Carlo Catani** e **Andrea Spada**, promossa e coordinata dal **Consorzio Vini di Romagna**.

Un evento itinerante che toccherà alcuni dei borghi più belli della Romagna, a partire proprio da **Bertinoro il 3 ottobre (ore 17 Piazza della Libertà** il voto della giuria popolare), poi a seguire Castrocaro Terme, Mercato Saraceno, Oriolo dei Fichi (Faenza), Brisighella e Dozza (calendario in via di definizione).

Il coinvolgimento dei ristoranti

Come nell'edizione dello scorso anno, si replica il **coinvolgimento diretto dei ristoranti**, essendo l'abbinamento cibo-vino un connubio imprescindibile per la valorizzazione delle nostre eccellenze. Le Albane finaliste del concorso saranno quindi anche all'interno dei ristoranti che aderiranno all'iniziativa, con i clienti dei locali chiamati ad esprimere in un bel gioco enogastronomico le proprie preferenze, che si sommeranno ai giudizi raccolti dal pubblico nelle piazze in vista della classifica finale.

Sabato 2 ottobre alle 18, inoltre, **sulla terrazza dell'Enoteca Cà de Bè di Bertinoro**, si terrà la tavola rotonda aperta al pubblico dal titolo: "**Albana Day! È il momento dell'Albana**", chiacchierata con alcuni noti giornalisti del vino sui trend di mercato e le vie di consolidamento di questa unicità romagnola.

Caratteristiche dell'Albana di Romagna

Primo vino bianco in Italia ad aver ottenuto la Docg, correva l'anno 1987, a renderla inimitabile è la sua identità territoriale: i vitigni dell'Albana crescono in un'area di 818 ettari, dalle colline del Cesenate a quelle a sud di Bologna.

Un **centinaio le cantine produttrici**, che ogni anno licenziano circa **756.400 bottiglie per 5.673 ettolitri** (dati 2020 Consorzio Vini di Romagna). L'Albana è al centro di una vera e propria

rinascita negli ultimi anni, basti pensare che nel 2017 le bottiglie prodotte erano 578.933. In soli tre anni, dunque, la crescita è stata di 177mila bottiglie (+30%).

In questo contesto, un posto di riguardo lo occupa la produzione delle colline di Bertinoro, per le quali gioca un ruolo decisivo la presenza dello [Spungone](#), la roccia scaturita da una barriera corallina preistorica. Lo Spungone costringe le radici delle viti a penetrare in profondità aggrappandosi alle rocce del sottosuolo, regalando così ai vini caratteristiche di grande pregio.

Informazioni

Vino al Vino è organizzato dal Comune di Bertinoro ([Assessorato al Turismo](#)), insieme a [Ais Romagna](#) e [Consorzio Vini di Romagna](#).

Nel corso della due giorni sarà attivo un **servizio navetta gratuito** dai parcheggi di via Allende e via Badia. Sabato 2 ottobre dalle 16 alle ore 24. Domenica 3 ottobre dalle 15 alle 19.

Data di creazione

29/09/2021

Autore

redazione