



Albana Dèi 2025, il Romagna Albana DOCG Secco guarda al futuro

Al Ridotto del Teatro "Ebe Stignani" di Imola, sulla base delle votazioni espresse da una giuria tecnica e da una popolare, sono state premiate le migliori interpretazioni del primo bianco italiano DOCG

Il Romagna Albana DOCG Secco torna in scena per l'appuntamento annuale dell'**Albana Dèi 2025**, la selezione enologica promossa dal **Consorzio Vini di Romagna** che da oltre dieci anni monitora e valorizza l'evoluzione stilistica del primo bianco italiano ad aver ottenuto la DOCG.

La cerimonia di proclamazione si è svolta a Imola, nel Ridotto del Teatro Comunale Ebe Stignani, un contesto che ha richiamato il legame tra produzione vitivinicola e dimensione culturale del territorio.

«Albana Dèi rappresenta oggi molto più di una selezione enologica: è un osservatorio sull'evoluzione del Romagna Albana DOCG Secco e sulla crescita qualitativa dei nostri prodotti. I risultati di questa edizione confermano una maturità stilistica sempre più consapevole, capace di coniugare in una visione contemporanea, identità territoriale e cura enologica», ha dichiarato **Roberto Monti, Presidente del Consorzio Vini di**

Romagna.

Un progetto ideato da Carlo Catani e Andrea Spada

Albana Dèi nasce dall'intuizione e dal lavoro di **Carlo Catani e Andrea Spada**, curatori del progetto fin dalla prima edizione. Il format si è consolidato edizione dopo edizione, accompagnando l'evoluzione dell'identità di una tipologia fortemente identitaria.

In un contesto in cui l'Albana è stata per anni associata quasi esclusivamente alla versione passita, il concorso ha accompagnato la progressiva affermazione della tipologia secca, mettendo in luce la capacità di interpretare le diverse sottozone romagnole.



I premi 2025: risultati e aziende protagoniste

Anche per l'edizione di quest'anno sono stati assegnati i due riconoscimenti storici della manifestazione, ai quali si è aggiunto un nuovo premio dedicato alla memoria del giornalista **Giampaolo Gravina**, componente della giuria sin dalla prima edizione.

Il riconoscimento attribuito dalla giuria tecnica è stato conferito a “**Vitalba**” 2024 di Tre Monti, di Imola, che si è aggiudicato anche il secondo posto con “*Vigna Rocca*” 2024. Completa il podio “*Vite in Fiore*” 2024 di Francesconi Paolo, di Faenza.

L’Indigeno del Cuore, Premio Valter Dal Pane

Il voto popolare ha confermato al primo posto “Vitalba” 2024 di Tre Monti, seguito da “Artemisia” 2023 di Poderi delle Rocche (Imola) e da “G.G.G.” 2023 di Giovannini (Imola).

Albana di Confine, Premio Giampaolo Gravina

Il nuovo riconoscimento è stato assegnato a “Vite in Fiore” 2024 di Francesconi Paolo. Secondo posto ex aequo per “Frangipane” 2024 di Tenuta La Viola (Bertinoro) e “Bacana” 2023 di Tenute Bacana (Brisighella).

Analisi alla cieca e tour nei borghi romagnoli

La selezione di **Albana Dèi** prevede una doppia modalità di valutazione. In una prima fase, i campioni finalisti vengono sottoposti ad analisi alla cieca da parte di una giuria tecnica composta da firme della critica enologica e sommelier. Successivamente, il tour autunnale attraversa borghi, enoteche e luoghi simbolo della Romagna, coinvolgendo centinaia di appassionati chiamati a esprimere la propria preferenza.

Un meccanismo che negli anni ha stimolato i produttori a una ricerca qualitativa più mirata, favorendo un confronto diretto tra interpretazione tecnica e percezione del consumatore.

Romagna Albana DOCG Secco: trent’anni di evoluzione

L’Albana è stato il primo vino bianco italiano a ottenere la DOCG, nel 1987. Oggi la tipologia secca rappresenta una delle espressioni più dinamiche della denominazione, capace di interpretare suoli, altitudini e microclimi differenti tra Imolese, Faentino, Bertinorese e Colli di Brisighella.

Albana Dèi 2025 restituisce l’immagine di una denominazione sempre più ambiziosa e consapevole, attenta sia alla precisione stilistica che alla definizione territoriale con l’obiettivo di consolidare il ruolo del Romagna Albana DOCG Secco nel panorama del vino italiano contemporaneo.

Maggiori informazioni sul sito del [Consorzio Vini di Romagna](#).

Data di creazione

03/03/2026

Autore

redazione