Albana di Romagna al Vinitaly: sinfonie in grande stile

Se sei un appassionato di vino il Salone del vino di Verona resta la migliore manifestazione a cui tu possa partecipare! Ogni anno mi sorprendo di quello che si può imparare, soprattutto se vai fuori della tua regione. Da buon toscano ho girato lo sguardo verso la vicina Emilia Romagna per una degustazione di Albana che mi ha stravolto!

Albana di Romagna al Vinitaly 2018 (Foto © Morris Lazzoni).

Se non conosci l'**Albana** e i vini che può dare, corri subito ai ripari. Io l'ho fatto, forse anche troppo in pompa magna con questa degustazione, ma mi sono pulito la coscienza. È un vitigno talmente importante, non solo per l'Emilia-Romagna, ma per l'Italia stessa che è quasi un peccato mortale non conoscerlo meglio.

Consorzio vini Romagna e **Ais Romagna**, nel corso dell'ultima edizione del **Vinitaly di Verona** hanno messo in piedi un incontro di eccezione, chiamando a raccolta alcuni tra i più importanti produttori della tipologia, per una carrellata di otto diverse sfumature dello stesso vitigno. Ecco quindi le "**Sinfonie di Albana**".

Le Sinfonie di Albana di Romagna al Vinitaly 2018

Il peso che l'Albana ha in Romagna è imponente, visto che è una **DOCG dal 1987**, ma anche per la sua particolare adattabilità a vari contesti e differenti vinificazioni. Questa degustazione ne è stato l'esempio, avendo proposto **vari tipi di Albana secca, passita o muffata**.

La storia dell'Albana di Romagna

Oggi c'è la volontà di riscoprire e rivalutare un vitigno che, per anni, è stato quasi snobbato. In Romagna si sente parlare di **Albana** già dal 1300: già allora era definito un vitigno di grande

importanza, da cui poteva nascere un vino di alto livello.

Ti stai chiedendo come mai si voglia rivalutare e riscoprire l'Albana se già era altamente considerato nel 1300? Purtroppo il declino di questo vitigno romagnolo è iniziato proprio con l'ottenimento della DOCG nel 1987, che ha aperto le porte alla massiccia diffusione sul territorio, facendo inevitabilmente calare qualità in parallelo all'intensificazione della produzione.

Il forte valore identitario dell'Albana

Ora non ho più dubbi riguardo al grande valore che può avere questo vitigno: dal racconto della degustazione sarà chiara l'estrema versatilità che può avere l'Albana. Si adatta a varie tipologie di terreni come argilla, sabbia, spungone e calanchi, in virtù anche dell'ampiezza del territorio di coltivazione.

Forse **è il vitigno che più si identifica con il territorio della Romagna**. Ovvio che ci sono anche Sangiovese, Pagadebit, Trebbiano e tanti altri ma l'Albana ha una marcia in più nel raccontare cosa sia la "Romagna più vera". Ah, non dimenticare che la sua DOCG nel 1987 è stata la prima in Italia per un vino bianco!

La palla al vino, nessuno racconta meglio di lui

La degustazione organizzata al Vinitaly 2018 passa attraverso l'assaggio di **otto vini diversi**. Come già scritto, l'Albana si adatta a differenti tipi di vinificazione, oltre che di stile: ecco perché sono stati inseriti in degustazione sia **Albana secco che passito**. Seguimi nel racconto delle sensazioni perché è emozionante!

1. Celli Agricola – I Croppi Romagna Albana Secco DOCG 2017

La zona di produzione è quella di Bertinoro, quasi a metà strada tra Forlì e Cesena. L'**azienda Celli** è una realtà storica della tipologia, avendo festeggiato già cinquant'anni di produzione. Le annate precedenti hanno ricevuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso: ci riuscirà anche la 2017?

Celli Agricola – I Croppi Romagna Albana Secco DOCG
2017.

I Croppi si presenta di un bel **giallo dorato** alla vista, mentre al naso si muove su spiccate tonalità agrumate insieme a pesca bianca. È un **vino pulito al naso**, fine e che mantiene un freschissimo tono floreale che gli dà ancora più ampiezza olfattiva.

Al palato lascia da parte un pò di *bon ton* ed entra subito fresco, salivante, quasi invadente tanto esplode in bocca. Non manca di portare una **buona sapidità** e nuovamente il carico di agrumi e frutti che danno ampiezza e calore.

Ha una valida persistenza e lascia un **ricordo amaricante al palato**. Ottimo vino che potrà migliorare in finezza con qualche mese di affinamento in bottiglia.

2. Gallegati – Corallo Giallo Romagna Albana DOCG 2017

Con **Gallegati** siamo a Brisighella, in provincia di Ravenna, zona già conosciuta anche per il Sangiovese spesso da ottime interpetazioni. L'**Albana di Gallegati** subisce una doppia vinificazione: una parte fa una classica vinificazione in bianco, la restante parte invece a contatto con le bucce per circa otto giorni. L'affinamento invece è in acciaio per mantenere intatte le naturali caratteristiche del vitigno Albana.

Il colore è intenso e carico grazie a un **giallo paglierino** ben luminoso. Si presenta **al naso** leggero, delicato e con un taglio che punta più sul floreale che sulla connotazione fruttata, con pesca bianca e agrumi dolci che non sono i protagonisti dell'olfatto. È fine **al naso**, meno spinto in complessità che in intensità, ma con piacevoli note iodate.

Al palato è caldo senza perdere nulla in freschezza e salivazione. Qua sento in maniera nitida il contributo degli agrumi che si fanno notare per la forte carica citrina. Ha sapidità che resta attaccata al palato, rendendolo salivante ma limaccioso al tempo stesso. In tutto questo gioco la persistenza ha una durata giusta per annata e tipologia.

3. Tenuta Casali – Valleripa Romagna Albana DOCG 2016

Si parla di **Tenuta Casali**, un'altra azienda dalla lunga storia con trent'anni di produzione all'attivo. La zona è Mercato Saraceno, sempre in provincia di Forlì-Cesena ma spostata più all'interno della regione, dove la Romagna si prepara ad incontrare le Marche.

Valleripa Romagna Albana DOCG 2016.

Il **giallo è dorato**, ma più intenso del precedente: un anno in più in bottiglia lascia la sua scia. Lo stesso si può dire della consistenza che sembra avvolgere il calice in maniera più robusta.
Al naso ha un'ottima complessità, allargando bene lo spettro dei profumi, mentre non ha la stessa forza in intensità. Si percepiscono **frutti gialli maturi** (albicocca e pompelmo), poi ricordi di fieno, un leggero speziato e un ricordo finale che mi dà dolcezza.

Anche **al palato** non si nasconde, entrando caldo e potente. Esplodono i frutti al palato, riuscendo ad anticipare la carica fresca dell'acidità, peraltro intensa, ma leggermente in ritardo. Non posso penalizzare la sapidità, però è minore che nel Celli, mentre la persistenza è molto simile: lunga in entrambi i casi.

4. Ancarani – Sânta Lusa Romagna Albana DOCG 2014

Ancarani è un nome conosciuto da tempo anche al di fuori dei confini regionali e apprezzo lo spirito dell'azienda che ha scelto di seguire una **strada rispettosa della natura**, sicuramente più difficile, ma giusta per arrivare alla qualità in bottiglia. La zona è quella di Santa Lucia, frazione di Faenza (RA).

Ancarani – Sânta Lusa Romagna Albana DOCG 2014.

Il **Sânta Lusa Romagna Albana DOCG 2014** ha un **giallo carico e pieno**, con una consistenza “quasi grassa” e forse figlia della lunga macerazione sulle bucce. I frutti **al naso** si presentano molto più maturi e concentrati, direi quasi al limite dei sentori canditi grazie a pesca e scorza d’arancia. Affina dodici mesi in legno e le tracce di questo affinamento si notano.

Mi piace perché allarga piacevolmente l’**olfatto** e riporta anche una nota “più scura” data da un deciso apporto tostato. In ogni caso è fine e ha eleganza. **Al palato** entra con un netto contributo alcolico, anche se mai invadente e poi prende possesso con una morbidezza sconosciuta ai precedenti: ovvio che, in questo caso, l’annata abbia delle responsabilità.

La freschezza è meno accentuata e più posata che nei vini precedenti, mentre il Sânta Luca resta più **corposo e polposo sulla lingua**, così come non è da sottovalutare la persistenza del calore. È un vino che ha bisogno di un accompagnamento gastronomico per essere goduto al meglio, ma non per questo non può dare grandi soddisfazioni.

5. Tre Monti – Vitalba Romagna Albana DOCG 2016

L’azienda **Tre Monti** si trova a Imola, in provincia di Bologna, una terra conosciuta per i motori e i gas di scarico. La tradizione motoristica non ha fermato la famiglia Navacchia che ha creduto nell’avventura di fare vino già agli inizi degli anni ’70.

Tre Monti – Vitalba Romagna Albana DOCG 2016.

Il **Vitalba Romagna Albana DOCG 2016** è completamente diverso dagli altri, perché figlio di lunghe macerazioni in **anfore georgiane**. Per l'annata 2016 la macerazione è durata "solo" 70 giorni: nelle precedenti annate, 2014 e 2015, è arrivata a ben 120 giorni!

Inizia il colore a raccontare il vino, grazie a un **dorato con riflessi ramati** che non può nascondere la natura e lo stile di vinificazione. Cambiano i parametri anche **al naso** con frutta secca, fico ed albicocca disidratati che ammaliano le narici. Ha intensità ma soprattutto ampiezza olfattiva, visto che al naso rimane leggermente più chiuso e cupo dei precedenti. Ha bisogno di aprirsi, con calma, e far uscire la sua vera anima. Ma non pensare che lasci sul campo qualcosa: non perde nulla dell'eleganza che un vino del genere dovrebbe avere.

La coerenza è di casa ed anche al palato non mente: entra largo, larghissimo, caldo, denso e con bella personalità. Ha grassezza, calore e riporta ogni singola sensazione dei frutti e del tostato che ho percepito al naso. La freschezza qua perde la corona di regina, ma glielo perdono volentieri, viste le conferme che ho avuto all'assaggio.

Non posso poi che premiarlo in **complessità e persistenza**: potrebbe quasi rivaleggiare con dei passiti per la sua piacevole e densa struttura.

6. Fattoria Monticino Rosso – Codronchio Romagna Albana DOCG 2015

Siamo sempre nella zona di Imola per un'altra azienda del versante bolognese. Cambia la tipologia di vendemmia visto che siamo di fronte a **vino "botritizzato"**, nato da uve raccolte surmature nel periodo che va da ottobre a novembre. La **Botrytis Cinerea**, muffa nobile cha attacca l'uva, concede tantissime sfumature di profumi al vino, aumentando anche complessità e larghezza quando si assaggia.

Ritrovo già al naso tutte queste sfumature, dopo aver passato la vista sul **giallo dorato carico e lucente** con cui si presenta il vino. Intensità e complessità dei profumi sono di grande livello, con agrumi maturi, citronella, ricordi finemente mielati e pepe bianco. Mi piace come arriva **al naso**, con potenza aromatica ma senza tralasciare una finezza decisa.

In bocca arriva largo, forse un filo troppo pesante, con buona morbidezza e tocco oleoso. A tratti può assomigliare alla grassezza tipica di un Gewürztraminer, anche se mantiene una salivazione forte e fresca.

Diventa interessante anche in persistenza, non molla la presa il calore che avvolge fin dall'inizio il palato e continua a dare untuosità e morbidezza per lungo tempo.

7. Stefano Ferrucci – Domus Aurea Romagna Albana Passito DOCG 2016

Il giro del territorio dell'Albana e dei diversi terroir porta all'azienda di **Stefano Ferrucci a Castel Bolognese** in provincia di Ravenna, incuneata tra Imola e Faenza, in un risiko territoriale di tre provincie nel raggio di pochi chilometri.

Stefano Ferrucci – Domus Aurea Albana Passito DOCG
2016

Il **Domus Aurea 2016** è un Albana passito, figlio di una vendemmia posticipata a fine settembre/inizio ottobre, appassimento delle uve fino alla terza settimana di novembre e con affinamento in cemento vetrificato e bottiglia.

L'intensità che ha **al naso** è piacevole e stuzzicante, ma non così esplosiva come mi sarei aspettato da un passito. Non è un difetto, ma uno stile dato al vino perché la stessa evoluzione poco estrema la ritrovo anche nei frutti canditi. Ci sono, ma mostrano ancora un lato polposo sotto la coltre essiccata. Continua poi con fico secco, miele di castano leggermente amaricante e mandorla tostata. Quando lo assaggio al palato non può mentire sulla sua natura: entra caldo, morbido, glicerico ma sempre con una buona dose di salivazione e freschezza.

Mi piace perché sa come avvolgere la bocca ma non lascia opulenza o eccessive sovrastrutture zuccherine. Infatti la **dolcezza è controllata**, al punto da rendere questo passito ben bevibile e desiderabile alla bocca. Elegante e persistente, mi è piaciuto.

8. Fattoria Zerbina – Scacco Matto Romagna Albana Passito DOCG 2013

Il 1966 è la data di creazione dell'azienda da parte di Vincenzo Geminiani, mentre la figlia Cristina ha raccolto l'eredità dal 1987, stesso anno del riconoscimento della DOCG all'Albana. La cantina è a Faenza, ma la titolare ha voluto creare una "succursale di Sauternes", grazie all'idea di produrre un vino muffato in Romagna.

Lo **Scacco Matto** nasce nel 1987 e prodotto solo in altre 5 annate, compresa la 2013 in degustazione al Vinitaly. Mi piace il **giallo dorato con riflessi ramati** e come si muove glicerico e consistente quando lo roteo nel calice.

Che potenza che ha **al naso**! È intenso, capace di sorprendere per la fine complessità che, al tempo stesso, si mescola a una buona eleganza olfattiva. Qua i frutti sono canditi per davvero, pieni e perfettamente essiccati come fico, scorza d'arancia e albicocca. Ci pensano invece pepe, cannella, noce moscata e miele a dare piccantezza, dopo il lato dolce portato da camomilla e zafferano. Continua a sorprendere anche al palato lasciandolo vellutato e armonico.

Riesce a colpire per larghezza e ampiezza di gusto, senza mancare di buttare un occhio alla finezza globale. Il grado zuccherino è spinto, ma è accettabile vista la sua natura. Accarezza in modo denso ma delicato, si **muove con forza ma senza eccessi che possano rovinare l'eleganza** complessiva. Notevole la persistenza che abbraccia la bocca per molti secondi.

Grazie all'Albana della Romagna!

Mi piace ripetere all'infinito che non bisogna avere preclusioni, soprattutto quando si parla di vino!

Ogni prodotto ha un suo perché e qualcosa da raccontare. Prova, sperimenta, degusta e giudica senza pregiudizi: così facendo avrai sempre la possibilità di arricchire la tua conoscenza.

Questa degustazione ne è testimonianza, visto che mi ha permesso di sopperire ad una grande mancanza. Mando un sentito ringraziamento al Consorzio Vini di Romagna e ad Ais Romagna per l'ospitalità e la perfetta realizzazione di "**Sinfonie di Albana**". Ci vedremo il prossimo anno al Vinitaly, pronto a scoprire altre bellissime perle della vostra regione!

Data di creazione
15/05/2018
Autore
morris-lazzoni