

Albana di Romagna DOCG, il vino espressione dell'anima romagnola

scritto da Riccardo Isola | 11/05/2016



Identitario, multiforme e civettuolo, passionale ed austero nella sua immediata dolcezza ma anche gioviale e socializzante a seconda delle versioni. Parliamo dell'Albana di Romagna docg che, insieme al Sangiovese, riflette le caratteristiche vinicole del territorio.



L'**Albana di Romagna docg** (doc nel 1967 e docg nel 1987) è un vino dalle spiccate volontà personalistiche. È un vino identitario, specchio del terroir nel quale si materializza. Un vino multiforme e civettuolo. Se non lo coccoli ti si ribella contro. Se lo accompagni è invece capace di regalare grandi soddisfazioni. Un **vino bianco** che cerca di assomigliare ad un rosso. Può essere passionale ed austero nella sua immediata dolcezza (Albana Passito e Passito riserva), ma al contempo gioviale e socializzante (Albana spumantizzato), può cercare di parlarti con serietà e rispetto per il territorio nel quale cresce (Albana secco) per arrivare a fare il cascamorto aiutandovi nei momenti da sorriso sulle labbra (Albana amabile e dolce).

L'Albana di Romagna docg è tutto questo e molto altro. È un vino che può fregiarsi di essere stato bevuto nientepopodimeno da una certa **Galla Placidia**. Da lì in poi il crescendo è arrivato grazie alla tenacia dei romagnoli e della tecnica in cantina.

L'Albana si produce in tutta la Romagna, è la sua carta d'identità, assieme al Sangiovese, del modo di fare vino in questa terra di cerniera tra il Mediterraneo e il "temperato" nord. L'identificazione del vino bianco per l'eccellenza del territorio assume così personalità sfaccettate, ma sempre e comunque capaci di esprimere una propria, chiara e netta presenza nel bicchiere.

Albana di Romagna DOCG: una guida al sorso

La fotografia che proveremo a scattare di seguito non sarà esaustiva, dal punto di vista del rapporto tra pedologia e vino, ma vuole provare ad essere una guida al sorso prima di acquistare e stappare questo simbolo enoico, e per certi versi eroico, di queste terre e vignaioli. Oggi si può acquistare una bottiglia di Albana che soddisfi beve semplici, giovanili, gioviali, ma anche sorsi da meditazione, maliziosi e da riflessione. Lo si può fare passando dalla freschezza elegante di quelli "sabbiosi" di **Oriolo dei Fichi** a quelli più potenti e sapidi delle **Colline di Imola** dove il mix tra sabbie e argille permette e dona una eterogeneità di stili di grande interesse.

Arrivando a **Bertinoro**, l'Albana si presenta nel suo nido ideale. È qui che si raggiungono i risultati più importanti e riusciti. Il mix di saperi e terreni, di culture e capacità tecniche gli permettono di raggiungere livelli di complessità assoluti, entusiasmanti e veri. Risultati di raffinata eleganza e

ricchezza nella consistenza si affiancano a rotondità vellutate promosse, soprattutto, dalla giusta complessità geologica dello "Spungone" fatto di argille, calcare e sabbie gialle.

Altra personalità assunta dall'Albana è quella dell'apoteosi dell'elegante e non banale mineralità nel bicchiere dei produttori calanchivi di **Brisighella**. Più a sud, nel territorio **riminese**, sarà per antica vocazione turistica, sarà per la tendenza brillante delle notti dedite al divertimento, sarà per la sua conformazione calcareo gessosa con climi caldi ed escursioni termine determinate, che oggi, oltre alle classiche, complesse, minerali ma equilibrate versioni passito e secco, si sta puntando sulla spumantizzazione.

ALBANA DI ROMAGNA DOCG
(Denominazione di origine Controllata e Garantita)
Elenco aziende produzione e Vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!

L'Albana Dèi: tutti gli appuntamenti con i banchi d'assaggio



Per poter comprendere cosa può rappresentare l'Albana nella vitivinicoltura nella terra del Passatore suggeriamo quindi un salto all'**Albana Dèi**, manifestazione dedicata a questa singola tipologia che dopo **Dozza** (BO), il 15 maggio approderà nella terra madre di questo vino **Bertinoro** (FC) e a **Brisighella** (RA).

Da qui ci sarà un'altra occasione per poter assaggiare le varie tipologie del vino più rosso tra i bianchi, a **Oriolo dei Fichi** (sulle prime colline di Faenza - RA) il 22 maggio, e il 28 maggio a **Faenza**. In tutte le location ci saranno banchi d'assaggio per degustare e apprezzare i vini ed esprimere anche un proprio giudizio. Dagli esiti delle diverse votazioni effettuate da giurie tecniche scopriremo così quale sarà, in questo 2016, l'*Albana della tradizione*, prodotto frutto di macerazioni spinte e vinificazioni fatte con coraggio, l'*Albana moderna*, che utilizza le tecniche enologiche e si rivolge ad un mercato internazionale e l'*Albana del cuore*, votato direttamente dal pubblico.