



La storia della cantina albanese Çobo, in una verticale di 5 annate del Kashmer

Tra le tante iniziative offerte dal Merano Wine Festival 2024, si è svolta una interessante masterclass dal titolo “La storia della cantina Çobo e dell’enologia albanese dopo gli anni ‘90”

Articolo di Marco Sciarrini

Tra le tante iniziative offerte dal [Merano Wine Festival 2024](#), negli eleganti saloni dell’**Hotel Terme di Merano** si è svolta un’interessante masterclass dal titolo “**La storia della cantina Çobo e dell’enologia albanese dopo gli anni ‘90**”.

Cantina Çobo: la verticale di Kashmer in 5 annate

Condotta da **Luca Gardini**, la degustazione si è concentrata su una **verticale di cinque delle migliori annate** dello storico blend “**Kashmer**” (Cabernet Sauvignon, Shesh i Zi e Merlot) **dal 2001 al 2017**.



La masterclass condotta da Luca Gardini (Foto © Marco Sciarrini).

La viticoltura albanese e la sua rinascita

L'Albania è una terra dove la viticoltura ha antiche radici e la **famiglia Çobo** si dedica alla produzione di vino dall'inizio del 900. Nel 1945 il divieto del regime alla vinificazione privata impose una sospensione dell'attività, ripresa quando le vicende politiche portarono alla liberazione dal regime stesso. Ai primi anni del 2000, grazie a diverse politiche di sostegno, l'Albania ha incrementato la superficie vitata. Gli stessi **Çobo**, con il loro rientro in patria dalla quale erano nel frattempo partiti, aumentarono da uno a 30 gli ettari vitati.



La barricaia della cantina (Foto © Çobo).

L'azienda si trova a Berat, un'antica città situata su dolci colline nel sud dell'Albania e ai piedi del monte Tomorri, chiamata "la città dalle mille finestre".

«In Albania, da sempre, chi ha un pezzo di terra la prima cosa che pianta è la vite. Noi vogliamo trasmettere un'esperienza della nostra vita filosofica, – afferma **Muharrem Çobo**, che ha studiato a Trento ed è stato dieci anni in Italia – dedicata alla nostra identità e al nostro approccio alla qualità attraverso un bicchiere di vino memorabile. Connettersi gli uni con gli altri e diventare una famiglia con i nostri visitatori, condividendo la nostra storia intima, è il nostro piacere numero uno. Puntiamo a prosperare ogni giorno portando sul tavolo storie ed esperienze che contano. Naturalmente accompagnato da un indimenticabile e accecante assaggio dei nostri pregiati vini. Da noi la connettività inizia con un drink. Connettiti con il gusto delle nostre bevande uniche con l'aroma memorabile dei nostri prodotti».

Kashmer di Cantina Çobo, dal 2001 al 2017

Il Kashmer viene prodotto a Berat ed è composto dal vitigno autoctono **Shesh i Zi** per il 70%, in aggiunta a **Cabernet Sauvignon** e **Merlot** (30%). I vini affinano 24 mesi in barriques. Di seguito le nostre impressioni sulle varie annate.



Le 5 annate del Kashmer, dal 2001 al 2017 (Foto © Marco Sciarrini).

Kashmer 2017

Colore rubino brillante. Al naso, fruttato con accenni di mora, ciliegia amarena, leggera speziatura e balsamiche, di liquirizia dolce, ginger, lavanda con sfumature di pepe rosa e geranio. Al palato fresco, sapido, con bella struttura e tannino polveroso, ben equilibrato con le sensazioni olfattive, con finale leggermente ammandorlato.

Kashmer 2012

Annata bellissima per le favorevoli condizioni climatiche. Il colore è rubino intenso con riflessi granati; al naso emergono note di amarena, visciola, scorza d'arancia, oliva nera e tocchi balsamici vegetali di alloro ma anche rabarbaro, china e pepe nero, con leggere sensazioni floreali di peonia. Al palato è denso, avvolgente, con tannini setosi ben integrati nella massa e un'acidità vivace con sensazioni fruttate, agrumate e di pompelmo, che donano tensione. Il finale è persistente. Un vino di grande eleganza e finezza.

Kashmer 2007

Rosso rubino con sfumature granato. Al naso sprigiona aromi di fragola, viola e polvere di cacao, sensazioni di chinotto, carruba rosmarino accompagnati da sottili note terrose e tocchi di resina. Il **palato è rotondo e compatto**

, con tannini vellutati e una struttura ben bilanciata dalla tensione. Il finale è lungo e ricco, con una leggera nota fresca e salmastra. Annata che mostra tutta l'espressività di questo vino.

Kashmer 2005

Grande annata. Colore rosso granato compatto. Al naso complesso, intense note fruttate con ciliegia, susina, melograno con richiami agrumati, note di alloro e polvere di caffè, con leggere sfumature di tabacco. Al palato ampio, avvolgente, con tannini ben levigati e una acidità in equilibrio. Il finale è lungo e persistente, con un accenno mentolato e una lieve speziatura di pepe rosa.

Kashmer 2001

Colore granato, di grande luminosità. Al naso profumi fruttati di confettura di ribes nero, carruba e incenso, accompagnati da note di sottobosco e fungo secco. Al palato elegante, con tannini levigati e un'acidità ancora viva che sostiene la struttura. Il finale è lungo, segnato da una buona sapidità e da ritorni balsamici in chiusura e di grande persistenza.

Cantina Çobo

Ura Vajgurore, 1001 Albania

cobowine.com

Data di creazione

28/11/2024

Autore

redazione