

Lunedì 26 Ottobre 2020

https://www.winemeridian.com/news_it/bertinoro_ospitalita_nel_patrimonio_genetico_grandi_vini_in_tavola_e_in_cantina.html

Bertinoro: ospitalità nel patrimonio genetico, grandi vini in tavola e in cantina

Bertinoro ci ospita nella sua storica Rocca e ci stupisce a ritmo di Albana e Sangiovese, in tre giorni intensi e istruttivi all'insegna del ben vivere.

di **Claudia Meo**



La Rocca di Bertinoro emerge oggi tra le colline e i vigneti in modo inatteso, così come nel Pliocene Medio, circa 3 milioni di anni fa, doveva probabilmente emergere dal mare quel gruppo di atolli, nati dalla barriera corallina che oggi costituisce la struttura collinare di natura arenaria-calcareo-fossilifera fatta di "spungone", inimitabile materia prima di cui beneficiano in termini di mineralità, sapidità, acidità e colore, i vini di Bertinoro.

Ne è primo testimone l'Albana, vitigno autoctono per eccellenza di una parte della Romagna, che qui a Bertinoro trova le condizioni ottimali che rendono la sua varietà "gentile" unica e versatile, al punto da annoverare, nelle etichette dei produttori che abbiamo incontrato, de visu o sulla tavola, versioni secche, dolci, spumanti, amabili e passite.

Anche il Sangiovese, d'altro canto, trova a Bertinoro e nello spungone le condizioni ottimali per raggiungere la sua migliore espressione, con sapidità, spessore tannico e, nella versione Riserva, note di invecchiamento tali da meritargli la Menzione Geografica Aggiuntiva, appunto, "Bertinoro".

Ci parla di Albana **Mauro Sirri**, di **Cantina Celli**, in uno story-telling a tinte scientifiche ed emozionali, tornando anzitutto con la memoria al primo assaggio **dell'Albana**, complice nonno Giovanni, e alla ciambella che, nella prima colazione di qualche anno fa, vi ha trovato la sua giusta fine. E spiegandoci in che senso questo originale vitigno venga definito "un rosso vestito di bianco": polifenoli, più o meno in misura doppia rispetto agli altri bianchi, e tannicità, fuori di ogni dubbio. **Scoprendo, in verticale, l'etichetta I Croppi dall'annata 2019 fino al 2016**, apprezziamo, oltre all'acidità, che spicca anche nell'annata più vecchia, e alla salinità, che è leitmotiv e carattere distintivo dell'Albana bertinorese, anche persistenza e longevità. Decisamente un incontro, quello con I Croppi, che ricorderemo. In una suggestiva cena in rocca, in compagnia di AIS Romagna, degustiamo anche La Talandina, stessa cantina, stesso vitigno, ma in versione spumante dolce, piacevolmente abbinato ad una bavarese al pistacchio di Bronte. Mentre in una master class a noi riservata, sapientemente guidata da Vitaliano Marchi, responsabile per la Romagna della guida Vitae dell'AIS, abbiamo modo di fare la conoscenza, tra le altre etichette, anche di Bron e Rusèval, Sangiovese in purezza, fine ed elegante, con decisi profumi di bacca rossa.

Bertinoro ospita, in questi giorni, il primo incontro dell'**Albana Dèi**, in cui una giuria tecnica decreta le 7 migliori Albana dell'ultima annata, che vengono poi sottoposte, a Bertinoro e nelle altre terre dell'Albana, alle giurie popolari; e durante la nostra permanenza si svolge anche la quarta edizione del **Master Romagna Albana**, che quest'anno ha premiato, quale nuovo ambasciatore dell'Albana, il Sommelier alto atesino André Senoner. Sarà un altro dei modi in cui l'Albana farà conoscere meritatamente le sue virtù oltre i confini della Romagna. Un augurio, quindi, per questo vitigno e questo vino che, nel 1987, primo tra i bianchi d'Italia, è stato insignito della DOCG e che ha tutte le caratteristiche di attualità e di qualità per guadagnare un posto di rilievo tra gli autoctoni italiani d'eccezione.

[...]

A malincuore lasciamo Bertinoro e la Romagna, terra che ha sempre fatto dell'allegria, dell'accoglienza e della condivisione il proprio vessillo; riesce a farlo magnificamente anche in un momento come questo, guardando avanti con ottimismo, proponendo e promuovendo le sue eccellenze enologiche.

Ma la lasciamo con l'intenzione di ritornarvi presto...

