



Vini ad Arte 2022: l'irresistibile ascesa dell'Albana Secco, vino bianco simbolo di Romagna

Postato da: **Roberto Giuliani** il: Maggio 30, 2022

https://www.lavinium.it/vini-ad-arte-2022-lirresistibile-ascesa-dellalbana-secco-vino-bianco-simbolo-di-romagna/?fbclid=IwAR3lkB6S75N_lj16BEwziqvY_bk_Bfuw90Y0Tc04JpCcl-pZb4dzeshVHmY



Grappoli di Albana

Quando si pensa ai vini di Romagna, quello che ai “forestieri” meno esperti viene prima alla mente è il Sangiovese, eppure l'Albana è in cima alla piramide delle denominazioni, è l'unica DOCG della regione (Emilia esclusa, ovviamente). Cattiva o insufficiente comunicazione? Può darsi. Numeri produttivi decisamente inferiori? Certamente, non c'è confronto: la superficie coltivata a sangiovese è di 6.235 ettari, con una produzione che nel 2019 ha sfiorato i 12,5

milioni di bottiglie; per quanto riguarda l'Albana siamo su valori del tutto diversi, 818 ettari vitati e un volume prodotto che ha raggiunto l'apice nel 2021 con 915.600 bottiglie.

I percorsi dei due vini sembrano però differenti, mentre dal 2019 il Romagna Sangiovese è in calo, l'Albana sta facendo esattamente il contrario.



Vigneti nell'area di Faenza

La ragione? Basta guardare i dati italiani per rendersi conto che in molte regioni la produzione di vino bianco ha surclassato quella di vino rosso, la differenza non è elevata ma identifica comunque un'inversione di tendenza.

Restando in Romagna c'è da dire che la versione secca dell'Albana negli ultimi anni ha avuto una crescita qualitativa generale straordinaria, merito certamente di un'evoluzione tecnologica collettiva e di una maggiore consapevolezza delle reali potenzialità di questo vitigno, ora si tratta di farlo sapere al resto del mondo; i produttori ci credono sempre di più, stanno aumentando gli ettari vitati e gli investimenti, se ci fosse anche una maggiore collaborazione nel promuovere il territorio, probabilmente diventerebbe presto uno dei bianchi di riferimento italiani.



Ravenna: La basilica di Sant'Apollinare in Classe

È doveroso ricordare che il comparto vini romagnolo non si limita al Sangiovese e all'Albana, la regione dispone di una DOCG, 5 Doc e 4 IGT, fra i vitigni a bacca bianca più utilizzati nelle DOC abbiamo trebbiano romagnolo, biancame, grechetto gentile, pignoletto, bombino bianco, malvasia di Candia, sauvignon, chardonnay e pinot bianco, mentre a bacca rossa abbiamo fortana, ancellotta, barbera, ciliegio, merlot, cabernet sauvignon e syrah; ma la parte del leone spetta all'IGT Rubicone, con una produzione che supera 93 milioni di bottiglie annue, all'interno della quale ci sono vitigni come il centesimino, l'Uva Longanesi, il Famoso, la Canina nera, il montù, la cagnina (terrano) e molti altri.

La DOCG Romagna Albana coinvolge 10 comuni della provincia di Forlì-Cesena, 5 comuni della provincia di Ravenna e 7 della provincia di Bologna, poiché questi ultimi si trovano all'interno del confine romagnolo, indicato dal fiume Sillaro.

Nel corso di Vini ad Arte 2022, evento di riferimento per la conoscenza dei vini romagnoli e delle differenti realtà territoriali, che si è svolto dal 21 al 23 maggio scorsi, abbiamo avuto modo di assaggiare la nuova annata 2021 di Albana Secco Docg (30 campioni) e la 2020 (8 campioni).



Banchi d'assaggio all'agriturismo Torre del Marino a Brisighella

L'impressione generale è stata davvero positiva, del resto il trend di crescita di questa tipologia è iniziato da tempo, ricordo nel 2013 che la situazione non era ancora così lineare e ben definita, non di rado capitavano campioni con fughe ossidative o difetti tecnici, oggi praticamente scomparsi.

Ma entriamo nello specifico.

L'annata 2021 non è stata semplicissima, inverno scarsamente piovoso e temperature che a fine marzo registravano fino a 27 °C, tanto da avere stimolato anticipatamente le piante, mentre a inizio aprile sono arrivate le gelate, che hanno seccato i primi germogli, soprattutto in pianura e a fondovalle.



Vigneti a Brisighella

Aprile è proseguito con temperature al di sotto della media e la vite ha faticato a ripartire, lo sviluppo è stato lento fino alla fioritura di fine maggio – inizio giugno. Poi è arrivata la pioggia, la temperatura si è alzata e le viti hanno fortemente accelerato il processo, tanto che a metà giugno è stato necessario fare la cimatura per evitare il rischio di colature. Gli effetti delle gelate non hanno ridotto sensibilmente il numero dei grappoli, ma hanno contribuito a renderli più piccoli e spargoli. Le rare piogge hanno evitato lo sviluppo della peronospora, mentre le forti escursioni termiche e il vento hanno creato qualche problema di oidio. Rispetto alla 2020, la fioritura e l'allegagione hanno avuto un ritardo di 10-12 giorni.

La settimana di Ferragosto è stata decisamente calda e senza piogge, la temperatura più elevata si è registrata il 10 agosto, mentre il 23 è arrivata la pioggia, evitando i danni da stress idrico e ripristinando una buona escursione termica giorno-notte. Nel complesso la vendemmia ha registrato un calo di produzione poco inferiore al 10% rispetto alla 2020.



La degustazione al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza

LA DEGUSTAZIONE

Non voglio tediarevi con la descrizione di 38 vini, preferisco limitarmi ai migliori (in ordine di assaggio), ci tengo però a precisare che la qualità media si è rivelata davvero buona, con punte di eccellenza, segno che ormai si è trovata la quadra per realizzare delle Albane di livello. Inoltre ho avuto conferma che si tratta di vini che, assaggiati giovani, esprimono solo una minima parte delle loro reali potenzialità, un vecchio problema che riguarda la maggioranza dei vini bianchi italiani.

Romagna Albana Secco I Croppi 2021 (Bertinoro) Celli – Azienda che non sbaglia un colpo, un punto di riferimento, anche in questo caso ci troviamo di fronte a un vino tecnicamente ineccepibile, dal colore paglierino luminoso e bouquet improntato su note di mela golden, susina, salvia; al palato è in piena sintonia con le sensazioni olfattive, aggiungendo piacevoli note agrumate e un finale delicatamente sapido. 88



Vigneti a Bertinoro

Romagna Albana Secco Neblina 2021 (Bertinoro) Giovanna Madonia – I vini di Giovanna sono sempre fortemente coinvolgenti, hanno un'anima profonda e viscerale, difficile non rimanerne coinvolti. Ha colore oro lucente, trama olfattiva che viaggia tra frutta gialla (pesca e albicocca) e tropicale (melone bianco), arricchita da effluvi di erbe aromatiche; molto ricco al palato, intenso, ampio, sapido, lungo. **91**

Romagna Albana Secco Vitalba 2021 (Imola) Tre Monti – Non è per niente banale fare un vino bianco in anfora, ci vuole una certa esperienza e una materia prima eccellente. Nato nel 2013, il Vitalba proviene da uno degli appezzamenti aziendali più vecchi, la Vigna Bacchilega di quasi 40 anni; 10 mesi nel contenitore georgiano, fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti, macerazione sulle bucce per 4 mesi. Il risultato è davvero emozionante, colore oro carico, frutta esotica matura e compatta, albicocca secca, salvia, i profumi sono ampi e intensi, anche al palato mostra una materia di prim'ordine, quello che colpisce è l'estrema pulizia e fusione degli ingredienti, arricchiti da una delicata nota tannica che fa parte del corredo varietale. **92**



Marzeno. Chiesa di San Giorgio in Ceparano

Romagna Albana Secco Bianco di Ceparano 2021 (Marzeno) Fattoria Zerbina – Dopo una fase in cui avevo avuto la sensazione di una leggera nebbia sulla qualità di questo vino, lo ritrovo oggi in piena forma, con quella bevibilità e digeribilità che lo contraddistinguono. Spesso passa in secondo piano di fronte al passito Scacco Matto, ma se pensiamo anche alla differenza di prezzo, questo è un piccolo capolavoro. Ha colore paglierino tenue, naso con guizzi floreali di acacia e biancospino, fine di pompelmo, gelso bianco, agrumi gialli, erbe aromatiche, molto

fine e preciso anche al palato, fresco e godibile, un bell'esempio di albana secco. 90

Romagna Albana Secco GioJa 2021 (Imola) Giovannini – Quando si racconta, Jacopo Giovannini esprime chiaramente tutta la passione per la sua terra e i suoi vini, trasmessa dal padre Giorgio; l'Albana GioJa (acronimo di Giorgio e Jacopo) è stato il primo vino che ho assaggiato quando sono arrivato alla manifestazione e devo dire che mi ha colpito subito. Non conoscevo l'azienda e avendo avuto modo di sorseggiare il 2021 anche a cena, ho potuto inquadrarlo in ogni suo aspetto. Un vino versatile, dal colore paglierino con evidenti riflessi verdolini, linguaggio olfattivo molto gradevole e fine, con note di fiori di campo, miele di acacia, mela golden, nuances di erbe aromatiche. All'assaggio ha già trovato un certo equilibrio, ha freschezza e sapidità, si beve con grande piacere. 89

Romagna Albana Secco La Sgnòra 2020 (Bertinoro) Galassi Maria – La "sgnòra" Maria ama parlare del suo Albana come fosse un figlio, non è per la ricerca di "effetti speciali", infatti il vino fa solo acciaio, non c'è contatto con le bucce ma pressatura soffice. Eppure non si direbbe, visto il colore oro chiaro lucente e un bouquet di bella profondità, particolare, molto traditional nello stile, con richiami ai fiori di zagara, al cedro, al lime, e ancora all'albicocca, alla pesca bianca. Il sorso è intenso, avvolgente, spuntano anche le erbe aromatiche, si sente una leggera ma piacevole astringenza tannica; un vino dalla sincerità disarmante, puro nel suo incedere, difficile non rimanerne accalappiati. 90

Romagna Albana Secco inTerra Bianco 2020 (Bertinoro) Tenuta La Viola – C'è chi dice che l'uso dell'anfora sia ormai una moda, come fu per la barrique negli anni '90, in parte è anche vero, ma questo non vuol dire che i vini così ottenuti non meritino attenzione. Dopo Tre Monti ecco che anche qui abbiamo un ottimo esempio con "inTerra", le uve hanno subito fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 6 mesi in anfore Georgiane da 300, 400 e 600 litri. Il risultato mi ha pienamente convinto: oro intenso, profumi che riportano all'uva d'origine, figli della lunga macerazione, tra frutta esotica ed erbe aromatiche; la trama gustativa non è meno intensa e suggestiva, c'è equilibrio, sapidità e un'acidità che sostiene una materia ricca e persistente. 90



Vigneti a Imola

Romagna Albana Secco Codronchio 2020 (Imola) Fattoria Monticino Rosso – Si chiude in bellezza con questo bianco da vendemmia tardiva, parzialmente attaccato da botrytis cinerea. Personalmente l'ho trovato entusiasmante e originale, non solo per i profumi di zafferano e calcare, ma anche per evidenti note di iodio, che fanno da corredo a sentori di pesca gialla, albicocca, salvia, persino finocchietto selvatico. Bocca ampia e complessa, ricca, succosa, materico, profondo, davvero notevole, sapido, lungo, decisamente minerale. **93**

Altri vini che si sono rivelati molto validi e con potenzialità di miglioramento:

Romagna Albana Secco 2021 (Cesena) Zavalloni

Romagna Albana Secco Frangipane 2021 (Bertinoro) Tenuta La Viola

Romagna Albana Secco Vigna Rocca 2021 (Imola) Tre Monti

Romagna Albana Secco A 2021 (Imola) Fattoria Monticino Rosso

Romagna Albana Secco Dutia 2021 (Imola) Branchini

Romagna Albana Secco Cinquantacinque 2021 (Imola) Cantina Mingazzini

Romagna Albana Secco Emblemi 2020 (Cesena) Domini Glicine