Albana di Romagna: un vino, sei stili

Vi raccontiamo le caratteristiche del vino Romagna Albana DOCG, vi spieghiamo le tipologie ammesse dal disciplinare e vi consigliamo 6 cantine per 6 vini.

https://www.cibovagare.it/winesday/albana-di-romagna-3558.html

Flavia Rendina

8 febbraio 2023

L'opera bianchista della **Romagna** è affidata a **un'uva antica**, poliedrica e inconfondibile, capace di declinarsi in vini dalle molteplici personalità, ma sempre riconducibili a lei: **l'Albana**.
Il suo nome avrebbe origini romane (dal latino *albus*, bianco) e attorno a lei ruotano leggende che riportano all'epoca bizantina, quando Galla Placidia, figlia dell'imperatore Teodosio I, sorseggiando un calice del **vino bianco** locale, lo avrebbe additato come talmente pregiato da meritare di essere bevuto in oro (da cui il nome del comune più vocato alla sua produzione, l'arroccata Bertinoro).

Oggi l'Albana, pur non rappresentando **l'uva bianca più vinificata in regione**, giacché è il Trebbiano ad accaparrarsi il maggior numero di ettari vitati, costituisce senz'altro quella prescelta per esprimere una produzione di qualità, come dimostra il riconoscimento dapprima della DOC, nel 1967, e poi della **DOCG**, nel 1987, **primo vino bianco in Italia**. Il merito sta nel legame univoco e indissolubile che esiste con il territorio della Romagna, che vede come **secondo** partner della coppia i suoli limitrofi alla "vena" dello **Spungone**, una formazione geologica di età pliocenica costituita da calcari arenacei ricchi di fossili immersi in argille.
La dorsale, che si estende dal **Faentino al Cesenate**, disegna un'area collinare e pedecollinare costituita da ampie vallate che godono di ottima ventilazione e insolazione, condizioni altrettanto importanti per la coltivazione del vitigno, che solo qui trova il suo habitat naturale, esprimendosi con eleganza e versatilità.
Perché la Romagna è un vero e proprio mosaico di terroir, come recita anche il titolo del volume presentato pochi giorni fa dal Consorzio Vini di Romagna, "**Romagna, mosaico di vita**" (Editrice Lariana/Civiltà del Bere), che raccoglie, attraverso il racconto corale di più autori, storia, identità, territori e vini di questa "regione nella regione".

CINQUE ALBANE, PIÙ UNA

Quando si parla di Albana si finisce però anche in un ginepraio di denominazioni e tipologie di vini. Ben 5 sono le tipologie ammesse nel Disciplinare di produzione del **Romagna Albana DOCG**, modificato nel 2011: secco, amabile, dolce, passito e passito riserva, tutte vincolate alla presenza per almeno il 95% del vitigno Albana. Stessa uva e stessa percentuale le troviamo però anche nella tipologia Romagna DOC Albana Spumante, il solo rimasto fuori dalla DOCG e ammesso unicamente nella versione dolce.
Al netto della complessità di una tale classificazione, che senz'altro non aiuta il consumatore, in realtà la produzione fa perlopiù capo alla tipologia Secco, con una via via minor percentuale di Dolce, Passito e di Spumante DOC, mentre è ad oggi totalmente inesistente la tipologia Amabile (dati imbottigliamenti 2022).
Quello che invece è interessante sapere è che, da qualche anno a questa parte, si è sviluppata all'interno del Secco una ***nouvelle vague***, che ha visto emergere

uno stile legato a macerazioni sulle bucce più lunghe, accompagnate, spesso, da soste in anfora.

Una filosofia produttiva che genera **vini piuttosto diversi da quelli tradizionali**, sia per il colore, che dall'oro carico arriva addirittura all'aranciato, sia per le caratteristiche gustolfattive, tendenzialmente riconducibili al quadro ossidativo, piuttosto che ai consueti pomi bianchi ed erbe.

Prodotti, quindi, non di rado borderline rispetto ai rigidi parametri imposti dalle commissioni della DOCG: una fotografia legislativa che non rende giustizia a un vino che sta rivelando, invece, una sorprendente capacità di evolversi e mettersi al passo con i gusti del mercato.
Tra stile secco tradizionale e innovativo, e tra dolce, passito o spumante, vi proponiamo l'assaggio di **6 vini** che, come tasselli di un mosaico, messi insieme sono in grado di disegnare il volto e le potenzialità camaleontiche di questo prezioso vitigno.

ALBANA SECCO TRADIZIONALE

ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO NEBLINA

Le radici di piante di Albana di Giovanna Madonia affondano nei terreni più vocati alla sua coltivazione, ovvero i suoli di spungone della collina di Bertinoro, già nota in epoca romana per la produzione di ottimi vini bianchi. È su questi

terreni antichi, di matrice calcarea, che le uve crescono sane, circondate da boschi e accarezzate dai venti dell'Adriatico, dando vita a vini della tradizione molto territoriali.

Il Neblina si illumina di un colore oro pieno nel calice, da cui spande profumi fragranti di mela, susina, timo, nocciola tostata e crosta di **pane**, tra soffi di pepe bianco e zenzero. In bocca mostra corpo e carattere salino intenso, con lunghi ritorni fruttati. Bianco di carattere, a tavola si abbina alle ricche “minestre imbottite” della tradizione, come la spoja lorda, sfoglia ripiena di ricotta e aromi da servire in brodo o condita con ragù bianco.

Giovanna Madonia

Via De’ Cappuccini, 130

47032 Bertinoro FC

ALBANA SECCO INNOVATIVO

VITALBA ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO 2021

Un vino che ha cambiato la moderna interpretazione dell'Albana, riportando in auge uno stile di vinificazione antico, ma con la consapevolezza e le attenzioni

contemporanee, indispensabili per ottenere vini di ottima pulizia. Il Vitalba nasce nel 2013 con l'arrivo nella cantina imolese della prima anfora georgiana, scelta pioneristica in Romagna per questa famiglia di vinificatori, attiva sin dagli anni '70.

Un *orange wine* diventato in pochi anni bandiera della nuova generazione dei Tremonti, che si offre alla vista di un luminoso colore oro aranciato, mentre al naso sprigiona in modo netto e raffinato sentori di arancia amara, chinotto, caramello e lieve carruba. In bocca ha corpo e struttura, ed è caldo, asciutto e goloso nei ritorni aromatici. Un calice ottimo a tutto pasto, per accompagnare **primi piatti** saporiti come i passatelli asciutti con i **Funghi**, fino ai **secondi** di **carne** bianca, come il pollo di Romagna arrosto.

Tremonti
Via Lola, 3
40026 Imola BO

ALBANA DOLCE

ROMAGNA ALBANA DOCG DOLCE

Da sei generazioni la famiglia Zavalloni coltiva e produce vini della tradizione romagnola sulle **dolci** colline di Cesena, in località Madonna dell'Olivo. L'azienda ha scelto di tenere in vita, accanto a quelle più "gettonate" sul mercato, anche la sempre più rara tipologia Dolce dell'Albana DOCG.

Un vino dal gusto piacevole, nettamente più disimpegnato rispetto a un Passito, idoneo ad accompagnare **frutta** e dolci di fine pasto, come la ciambella romagnola o la torta di ricotta, ma volendo pure l'**aperitivo**, al posto del consueto **cocktail**. Dal colore paglierino dorato, sprigiona al naso sentori nitidi di mela, agrumi e rosa canina: al palato è leggero e dolce, ma rinfrescato in chiusura da un'adeguata verve acido-sapida; raffinati ritorni di agrumi e rosa percorrono poi il retrolfatto.

Zavalloni vini

Via Madonna dell’Olivo, 2300

47521 Cesena FC

ALBANA PASSITO

ROMAGNA ALBANA DOCG PASSITO OMBRE DI LUNA

Azienda fondata negli anni '60 e oggi legata alla terza generazione della famiglia Minzolini, che può contare su 15 ettari di vigneto. Dagli impianti di Colli d'Imola arrivano le uve di Albana lasciate appassire in pianta che compongono il prezioso Passito Ombre di Luna. Dopo la pigiatura, il mosto fermenta in barrique, dove rimane a maturare per i successivi 12 mesi, prima di riposare per altrettanto tempo in bottiglia.

Nel calice, brilla di colore oro con tenue riflesso ambra, mentre al naso concede un ventaglio aromatico ampio e potente di cotognata, agrumi canditi, erbe aromatiche e nocciola, avvolti da suadenti note di cera, **zafferano** ed echi fumé. Al palato è intenso e deciso, percorso da una acidità viva e piacevolmente rinfrescante, che termina in un congedo balsamico, sapido e molto lungo. Un distillato di dolcezza e potenza aromatica da assaporare a piccoli sorsi, magari accompagnandolo con **formaggi** stagionati e frutta secca.

Merlotta
Via Merlotta, 1
40026 Imola BO

ALBANA PASSITO RISERVA

ROMAGNA ALBANA DOCG PASSITO RISERVA AR

La patronne di Fattoria Zerbina, Cristina Geminiani, è da oltre trent'anni la regina dell'Albana Passito, che produce con il metodo della vendemmia scalare adottato nella zona di Sauternes, su uve attaccate dalla muffa nobile (Botrytis cinerea). Le particolari condizioni di umidità e ventilazione che si creano nei suoi vigneti, prossimi al fiume Marzeno, fanno sì che i grappoli vengano ricoperti dal velo grigio della muffa che, disidratandoli senza danneggiarli, permette di ottenere vini di maggiore concentrazione e complessità aromatica.

Tre sono i passiti della gamma: Arrocco, Scacco Matto e la Riserva AR, il più raro e pregiato, ottenuto da una selezione manuale di acini botritizzati. Quest'ultimo si mostra in una veste di colore ambra chiara e brillante, con un olfatto intenso e concentrato di agrumi canditi, frutta a guscio, **miele** e zafferano. All'assaggio è denso e dolce, con una piacevole punta di acidità e lievi ritorni affumicati a equilibrare il tutto. Il retrolfatto è eterno, di **spezie**, miele e frutta candita. Un vino da assaporare in purezza, da solo, a fine pasto, oppure accanto a un assiette di formaggi erborinati, come nella migliore tradizione francese.

Fattoria Zerbina
Via Vicchio, 11
48018 Faenza RA

ALBANA SPUMANTE DOLCE ROMAGNA DOC

ALBANA SPUMANTE TALANDINA

Lo spumante dolce è l'unico vino a base Albana rimasto all'interno della DOC Romagna, dove è riconosciuto dal 1995. Una produzione, legata alla fiorente tradizione spumantistica romagnola di inizio '900, che l'azienda Celli di Bertinoro ha scelto di recuperare e rilanciare, seguita oggi da un piccolo stuolo di produttori. Nel calice ha colore oro, sormontato da una spuma abbondante.

Al naso emergono fragranti le note di mela, camomilla, fieno e miele millefiori, con una sfumatura fresca di erbe e agrumi. L'effervescenza è delicata e contribuisce con la sottile acidità ad alleggerire la dolcezza complessiva della beva. Irrinunciabile l'abbinamento con le tagliatelle fritte, ma da provare anche con pandoro, **panettone**, **colomba** oppure crostate di frutta. Accompagna con piacevole contrasto anche **aperitivi** a base di rustici, torte salate e formaggi.

Celli

Viale Carducci, 5

47032 Bertinoro FC