



Associazione Italiana Sommelier

AIS ROMAGNA

Bertinoro capitale dell'Albana

Dal 30 settembre al 2 ottobre appuntamento con 'Vino al Vino': VI edizione del Master Romagna Albana Docg e prima tappa di Albana Dèi.

Un grande omaggio al vitigno a bacca bianca principe della Romagna cresciuto del +58% di imbottigliato negli ultimi quattro anni

Bertinoro (27 settembre 2022) – **Bertinoro per tre giorni capitale dell'Albana** con degustazioni guidate, convegni e incontri, cena a tema e l'elezione dell'ambasciatore del vitigno a bacca bianca. Appuntamento con '**Vino al Vino**' da **venerdì 30 settembre a domenica 2 ottobre** nel centro storico del balcone di Romagna. Unico il contenitore promosso dal Comune di Bertinoro, due gli eventi ospitati: la sesta edizione del **Master Romagna Albana Docg** di Ais Romagna e l'evento itinerante **Albana Dèi** del Consorzio Vini di Romagna.

Non è casuale che la tre giorni si svolga a Bertinoro da tempo terra d'elezione del vitigno a bacca bianca più rappresentativo della Romagna, primo vino bianco in Italia a ottenere la Docg (1987). In questa cittadina dal 1989 alloggia la storica campana dell'Albana che simbolicamente annuncia l'inizio della vendemmia. Non solo. Questo vitigno ha trovato nella terra dello Spungone uno dei suoi *terroir* d'elezione nella produzione d'eccellenza, confermato dall'ultima edizione della guida Ais, "*Emilia Romagna da Bere e da mangiare*": su 16 vini di Bertinoro con il punteggio massimo ben 6 sono Albana a testimonianza di una vocazione alla qualità.

Una terra, dunque, vocata all'**Albana**, per un vino sempre più **nell'Olimpo dei grandi bianchi d'Italia**. Questo "*rosso travestito da bianco*", secondo la felice definizione di un critico, è al centro di una vera e propria rinascita grazie alla sua versatilità nelle versioni secco e passito, fino all'ultima frontiera della macerazione in anfora, abbandonando il vecchio schema di vino dolce di fine pasto. E proprio alla scoperta delle tante versioni di Albana pone il suo focus 'Vino al vino' nei tanti eventi in programma nella tre giorni.

Aspettando il Master

L'evento prende il via nel pomeriggio di sabato 1 ottobre in piazza della Libertà (ore 15-18) con l'*Aperitivo di Vino al vino* aperto ad appassionati e winelover. Sempre nel pomeriggio alla Ca de Be' operatori turistici esteri incontrano i produttori del territorio alla scoperta di vini e prodotti tipici, in un momento promosso da Apt Servizi.

Alle ore 18 nel Palazzo comunale ci sarà il **convegno 'Albana, un vino dalle mille sfumature: storia, stili, interpreti'** a cura di Ais Romagna e Consorzio Vini di Romagna, mentre in serata alle 20 nel Ristorante Loggia dei Britti cena a tema dal significativo titolo "**Aspettando il Master**" a cura di Ais Romagna (info: 0547 415249 - info@aisromagna.it tel. 3337148500).

Il Master Romagna Albana

Nella giornata di **domenica 2 ottobre** è tempo di Master. Giunto alla sesta edizione, mette a confronto **10 sommelier** degustatori da **cinque territori** (Campania, Toscana, Lombardia, Emilia e Romagna) a testimonianza di come l'Albana sia sempre più trasversale a varie parti della Penisola. Si parte la mattina con le prove di selezione (a porte chiuse) nella sala della Riserva Storica, da cui scaturiscono i 4 finalisti in gara davanti al pubblico alle ore 15.30 nella Chiesa di San Silvestro. Avvincente e tutto da seguire l'evento pomeridiano con i finalisti alle prese con degustazioni alla cieca, presentazione di fronte a ipotetici clienti, abbinamenti gastronomici, racconto su vecchie bottiglie, domande insidiose della giuria.

A decretare il vincitore, valutando le capacità di degustazione, comunicazione e racconto,



competenza, studio e conoscenza dei vini, capacità manageriale e gestionale dei concorrenti, sarà una giuria di esperti, composta da rappresentanti della sommelierie nazionale e romagnola e del Consorzio Vini di Romagna. Al vincitore vanno 2mila euro, nonché il prestigioso titolo di 'ambasciatore' del vitigno per il periodo 2022/23.

Una ulteriore Giuria formata da produttori determinerà un Premio Speciale al Miglior Sommelier comunicatore del Romagna Albana Docg scelto fra i quattro finalisti.

Albana Dèi

Fra ottobre e novembre si svolge la **decima edizione** della selezione enologica **Albana Dèi**, da un'idea di **Carlo Catani e Andrea Spada**, promossa e coordinata dal **Consorzio Vini di Romagna**. Evento itinerante, nel corso dei fine settimana tocca alcuni dei borghi più belli della Romagna, a partire da Bertinoro. In tutte le location sarà presente un banco d'assaggio per dar modo al pubblico di degustare e apprezzare i sette vini finalisti dell'Albana Dèi. I vini finalisti sono selezionati "alla cieca" da una giuria tecnica composta da critici delle principali guide dei vini e sommelier. Il responso della giuria tecnica andrà ad assegnare il premio alle migliori Romagna Albana Docg di tipologia secco. Il pubblico invece viene chiamato ad assaggiare e votare i vini finalisti per designare "L'Indigeno del Cuore – premio Valter Dal Pane" a miglior vino da uve Albana di tipologia secco.

Due gli appuntamenti in programma nella prima tappa a Bertinoro. Si parte nella mattina di venerdì 30 con la selezione enologica Albana Dèi riservata a giornalisti e operatori del settore. Le Albana selezionate sono poi in degustazione per il pubblico domenica 2 ottobre dalle ore 17 in piazza della Libertà con la possibilità per appassionati e winelover di votare i vini in assaggio. La partecipazione è gratuita.

L'evento è l'occasione per il Consorzio Vini di Romagna per fare il punto sul vitigno più identitario della Romagna, nell'intento di diffonderne la cultura affermandone la straordinarietà e il carattere distintivo, nella ricchezza d'interpretazioni dei produttori romagnoli.

L'Albana, primadonna di Romagna

Per comprendere come l'Albana sia al centro di una vera e propria rinascita basta citare un recente dato: negli ultimi quattro anni ha conosciuto una impetuosa crescita dell'imbottigliato pari a 337 mila in più. Più precisamente dalle 578 mila bottiglie del 2017 è arrivata alle 915 mila bottiglie del 2021 con un incremento del +58%. Questo grazie al lavoro di oltre un centinaio di cantine produttrici per una produzione di 6.867 ettolitri su un'area di 818 ettari, dalle colline del Cesenate a quelle a sud di Bologna.

Come già anticipato l'Albana è stato il primo vino bianco in Italia ad aver ottenuto la Docg nel 1987.

Info.

Vino al Vino è organizzato dal Comune di Bertinoro (Assessorato al Turismo), insieme a Ais Romagna e Consorzio Vini di Romagna.

Nel corso della due giorni sarà attivo un servizio navetta gratuito dai parcheggi di via Allende e via Badia. Sabato 2 ottobre dalle 16 alle 21. Domenica 3 ottobre dalle 15 alle 20.

*Ufficio Stampa - Agenzia PrimaPagina
tel. 0547 24284 cell. 347 1567681
Filippo Fabbri – Federica Bianchi*