

Foglia



Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Quando si parla di Albanella, si pensa subito all'areale marchigiano e al Pesarese in particolare, infatti il disciplinare della DOC "Colli Pesaresi", per la tipologia "bianco" prevede la seguente base ampelografica: "Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%".

Anche il conte di Rovasenda alla voce Albanella, appone il sinonimo di Greco bianco e si riferisce alle Marche (*Rovesenda, 1877*).

Una recente pubblicazione di Jancis Robinson e collaboratori, alla voce Albanella parla di un vitigno distinto dall'Albanello siciliano, morfologicamente simile a Greco bianco, che sarebbe stato a lungo confuso con il Trebbiano toscano, mentre potrebbe avere relazioni con Albaranzeuli bianco (Scienza e Imazio comunicazione personale). Secondo gli autori sarebbe discutibile la relazione con l'Elbling tedesco ipotizzata da Scienza (*Robinson* et al*., 2013*).

Secondo la prima affermazione, Albanella sarebbe sinonimo di Trebbiano toscano, mentre secondo quanto riportato da Robinson *et al*. si tratterebbe di un vitigno differente. Probabilmente entrambe le affermazioni potrebbero essere vere, considerato quanto succede nel vicino territorio romagnolo, in cui sono state reperite delle accessioni di Albanella che afferiscono a Trebbiano toscano (Albanella Cadriano) e altre differenti (Albanella Tellarini).

Anche le informazioni reperite sui Bullettini Ampelografici dell'Ottocento fanno pensare ad una certa confusione in merito alla denominazione Albanella.

Nel fascicolo VI del Bullettino Ampelografico si legge: "*Albanella o greco. Togliamo un dubbio insorto nella descrizione dei vitigni presentati all'Esposizione ampelografica del 1872, trovando questo vitigno appartenere a quella sotto varietà di greco della provincia di Ancona che si presenta con grappolo lungo, ma meno sciolto del biancame iesino; il montecchiese di Macerata ed il biancuccio di Fermo sono simili a questo vitigno. Si adatta ad ogni terreno e situazione, ed è preferito nei poggi che circondano Fossombrone*" (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1876*).

Ancora più interessante la descrizione dell'Albanella che si può leggere sul fascicolo XI del Bullettino: "*Greco-Bianchello o Trebbiano o Albanella. Svolgimento delle gemme piuttosto tardivo, vegetazione media, poco resistente all'oidio, sarmento ben nutrito con occhi fitti, foglie a seni profondi intorno al lobo mediano, piccoli o nulli verso la base, di colore verde chiaro sopra, più chiaro senza lanugine sotto. Grappolo per lo più serrato col raspo verde, cogli acini di color giallastro tendente al giallo rosa nella completa maturità e buccia coriacea poco lucente. ...è uno dei vitigni più coltivati nella provincia quantunque sieno conosciuti con nomi differenti di Greco a Fossombrone, Biancame nella parte alta tanto del circondario di Pesaro che di quello d'Urbino*" (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879*).

La descrizione potrebbe essere pertinente per il Trebbiano toscano, che storicamente era coltivato col nome di Biancame tra Rimini e Pesaro. Considerata la sinonimia proposta dal Bullettino è ragionevole pensare che anche accessioni di Trebbiano toscano possano essere state denominate Albanella.

Nel volume sulla viticoltura di Domizio Cavazza, la confusione tra Albana, Trebbiano toscano (Biancame) e forse anche qualche Malvasia, è molto chiara, come si evince dalle informazioni alla voce "Albana bianca" e suoi sinonimi: "*Albana gentile, Albatica, Albana di Toscana, Albana di Roma, Biancame. È vitigno assai diffuso nell'Emilia e specialmente nella Romagna e nelle Marche, nonché in Toscana e nel Lazio; si hanno sotto-varietà che portano nomi diversi, come Balsamina bianca, Greco d'Ancona, Albanella di Forlì, che non so se sia eguale a quella di Siracusa*" (*Cavazza, 1923*).

Questo documento, comunque, ci dice che esisteva una denominazione Albanella, per un vitigno tipico di Forlì, anche se non possiamo dire se si trattava di Albana o di altro. Doveva avere, comunque, una certa diffusione, visto che sul finire del 1900, Antonio Tonelli, raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: "*Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s'univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, ...*" (*Tonelli, 1989*).

Occorre poi tenere presente il lavoro di ricerca di Giovanni Manzoni su brogliacci e appunti delle varie famiglie nobili della Romagna, da cui risultò che esisteva un vitigno, assonante per la denominazione, ma diverso dalla classica Albana romagnola: "*Albanina, Albanino, Albaninella, Albaninello, Aibanella, Aibanello, Albanetta, Albanetto. Pseudo Albana. Vino bianco dolce, asciutto e amarognolo. Molto richiesto, sparso un po' dovunque sulle colline romagnole. Piccole partite per la vendita si trovavano anche nelle piane di Russi, Bagnacavallo, Cotignola e Lugo*" (*Manzoni, 1977*). Questo documento potrebbe essere l'anello di congiunzione tra la Bassa Romagna e la collina.

L'accessione di Albanella reperita a Bagnacavallo, e conservata *ex situ* presso ASTRA a Faenza, ha mostrato da subito dei tratti distintivi rispetto a Trebbiano toscano: grappolo tendenzialmente più cilindrico, meno alato, forse anche leggermente meno pruinoso e foglie con il lobo mediano meno pronunciato e apparentemente a coppa, con portamento più assurgente.

Considerato che i territori della Romandiola estense arrivavano fino a Lugo, si ipotizza che l'accessione "Albanella Tellarini" sia un retaggio della dominazione estense, che estese l'apprezzamento per questo vitigno fino alla Bassa Romagna.

Tra i documenti recenti, che indicano nell'Albanella un vitigno tipico delle Valli di Comacchio, un romanzo di Arturo Malagù pubblicato nel 1967 e che oggi viene riletto anche in chiave storico-antropologica e naturalistica, per la precisione descrittiva dell'ambiente e dei suoi abitanti. Si legge: "*Amava assaporarlo, e troppo spesso, quel vino. Sia quello di succo rosso, derivato dall'uva d'oro, sia quel vino bianco, colore d'ambra, ricavato dall'uva detta Albanella*" (*Malagù, 2008*).

Dell'apprezzamento dei vini di Albanella ci riferiscono anche Marescalchi e Dalmasso, riprendendo Ortensio Lando: "*Che ti dirò della magnifica Città di Ferrara unica maestra del far salami, e di confettare herbe, frutti e radici? Dove berai la estate certi vinetti, detti Albanelle non si po bere più grata bevanda…*" (*Lando, 1569; Marescalchi e Dalmasso, 1937*)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Albanella, nel Ferrarese e Bassa Romagna. Colombina nel Piacentino.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Cavazza D. (1923) – Viticoltura. Nuova enciclopedia agraria italiana, parte quinta. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.

Crespan M., Cancellier S., Chies R., Giannetto S., Meneghetti S. (2006) – Individuati i genitori del Raboso veronese: una nuova ipotesi sulla sua origine. Riv. Vitic. Enol. n. 1: pp. 3-12.

Lando O. (1569) – Commentario delle più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi. Appresso Giovanni Bariletto, Venezia.

Malagù A. (2008) – Il paese dall'acqua brulicante. Edizioni Pendragon, Bologna.

Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati

Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo VI. Tipografia Eredi Botta, Roma.