



“Vino al Vino” nel weekend Albana protagonista e sfida fra 14 sommelier

Sabato e domenica sono in programma due eventi dedicati al nettare romagnolo

BERTINORO

MATTEO MISEROCCHI

È tempo di “Vino al Vino”: la grande festa dell’Albana a Bertinoro. Sabato e domenica, sono in programma due eventi per la regia di Ais Romagna, Comune di Bertinoro, Consorzio Vini di Romagna, Consorzio Vini di Bertinoro: Master dell’Albana e Albana Dei. Protagonista è l’Albana prima Docg d’Italia dal 1987 che sta crescendo come fama nazionale e non solo come dimostrano la guida Ais “Emilia Romagna da Bere e da Mangiare” 2020/2021 che ha assegnato un terzo delle “eccellenze” (20 su 60 di punteggio massimo) ad Albana; i Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021 con due Albana a fregiarsi il riconoscimento su 8 vini premiati in Romagna.

«L’Albana – ha spiegato Mauro Sirri, presidente del Consorzio vini e patron dell’etichetta “Celli” - è

un vitigno che ha un carattere unico e che, piano piano, sta acqui-

stando credito. Nei nostri ordini, provenienti soprattutto da Canada, Giappone e Belgio, la percentuale di bottiglie di vino di questa tipologia cresce». «

Albana Dei” è nata per opera di Carlo Catani e Andrea Spada ed è cresciuto. «Siamo riusciti ad organizzare e confermare momenti

importanti di promozione di questo vino – ha commentato il vice sindaco Mirko Capuano – grazie alla collaborazione con il Consorzio, con l’Ais e con l’istituto alberghiero “Pellegrino Artusi” di Forlimpopoli. Il programma è ricco e di qualità, con numeri di partecipanti contingentati». A fianco di Sirri e Capuano, anche Stefano Buda, in rappresen-

tanza della direzione didattica dell’Artusi, e Roberto Giorgini e Raffaele Nanni, presidente e vice dell’Ais regionale. Il “Master Romagna Albana” è la sfida fissata fra 14 sommelier degustatori, provenienti da varie regioni d’I-



talia (Toscana, Marche, Veneto, Trentino ed Emilia Romagna), in programma, come parte finale aperta al pubblico, alle 16 di domenica nella chiesa di San Silvestro. Al vincitore vanno 2mila euro messi in palio dal Consorzio Vini di Romagna. L'evento sarà anticipato sabato 10 ottobre 19.30 da una cena nella Rocca a cura di Ais Romagna dal significativo titolo "Aspettando il Master" (info: 0547 415249-info@aisromagna.it). Dalle 19.30 nella suggestiva cornice di Bertinoro, spazio a "A cena aspettando il Master", con 3 chef al lavoro, Giancarlo Mondini, Andrea Benvenuti e Walter Convertito (quest'ultimo docente dell'Artusi affiancato da 15/17 allievi). Sabato è il giorno di Albana Dèi, diviso in 2 momenti. Prima di tutto la valutazione delle Albana, che il pubblico potrà poi votare domenica, selezionate da una giuria tecnica composta da importanti critici. A seguire due appuntamenti aperti al pubblico: dalle 17 il convegno nella Chiesa di San Silvestro dal titolo "L'Albana è già realtà. Storia, leggenda e visione in un calice di vino". Sarà attivo un servizio navetta gratuito dai parcheggi di Via Allende e Via Badia. Sabato 10 ottobre dalle 16 alle ore 24. Domenica 11 ottobre dalle 15 alle 19.



Brindisi davanti alla campana dell'Albana a Bertinoro