

Albana

Descrizione generale

L'albana è una varietà a bacca bianca della Romagna, coltivata fra le province di Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna, con il nucleo storico nelle colline di Bertinoro. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo e Polsinelli nel 1960, si basa su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato a Bertinoro, Faenza, Dozza, Bazzano e Monteveglio [1]. Nel 1987 il vino che se ne ricava è stato il primo bianco italiano a ottenere la denominazione di origine controllata e garantita, riconoscimento che ha segnato la storia recente della viticoltura romagnola [2].

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta albana di Romagna, albana di Forlì, albana di Bertinoro e albana gentile, secondo Molon, e precisa che l'albana nera, oggi scomparsa, portava un nome improprio [1]. Le presunte sinonimie tramandate dalla letteratura ottocentesca non reggono: l'albana è stata data come sinonimo probabile di greco o greco di Ancona e, da Cinelli, anche di biancame, ma Bruni ha chiarito che ad avvicinarsi al biancame è semmai l'albanella di Romagna, detta anche albana della forcella. L'albana rosa è varietà iscritta separatamente al Registro, con acino rosa e sapore leggermente aromatico.

Descrizione ampelografica

La foglia è grande, pentagonale, tri o pentalobata, con seno peziolare stretto o chiuso a bordi accavallati, lobo mediano marcato e lanceolato, lembo ondulato e spesso a coppa con gli orli tipicamente rivolti in basso; il picciolo è corto, grosso e rosso-vinoso. Il grappolo a maturità industriale è più che medio e lungo, dai venti ai venticinque centimetri, generalmente cilindrico, alato e spesso piuttosto compatto. L'acino è di media grandezza, sferoide e un po' irregolare, con buccia

giallo dorato carico tendente all'ambrato, molto pruinosa, un po' sottile, non molto consistente e un po' tannica; la polpa è sciolta, succosa e molto dolce [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce all'albana vigoria notevole e produzione abbastanza buona e costante, con una precisazione utile: nelle Marche la stessa varietà risulta di produzione scarsa e incostante [1]. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo o quarto nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e femminelle sterili. La varietà è abbastanza sensibile all'oidio e al marciume dell'uva, conseguenza diretta della combinazione fra grappolo compatto e buccia poco consistente. La gestione della parete fogliare e il contenimento delle rese restano quindi determinanti nelle annate umide della pianura romagnola.

Fenologia

Il germogliamento è tardivo, la fioritura e l'invaiaatura si collocano in epoca media e la maturazione dell'uva appartiene alla terza epoca, nella seconda quindicina di settembre [1]. Il germogliamento tardivo riduce l'esposizione alle gelate primaverili nelle zone di pianura e di bassa collina, mentre la maturazione non eccessivamente posticipata consente di raccogliere prima delle piogge autunnali. Le uve destinate alle tipologie passite restano invece sulla pianta oltre la maturazione tecnologica oppure vengono conservate in fruttai, sfruttando la ricchezza zuccherina naturale della polpa.

Aspetti genetici

Le ricostruzioni di parentela pubblicate su base microsatellite e SNP non hanno individuato genitori accertati per l'albana [3]. Le corrispondenze proposte dagli ampelografi ottocenteschi con il greco di Ancona, con il biancame e con un'albana dell'Istria assimilata al bianchetto di Treviso non hanno trovato conferma molecolare, e già gli autori della monografia del 1960 le respingevano

sulla base dei rilievi in campo. I tipi tradizionalmente distinti in coltura, albana a grappolo rado o gentile, a grappolo fitto, a grappolo lungo e albanone, sono considerati fluttuazioni della stessa varietà dovute soprattutto alla forma di allevamento [1].

Caratteristiche organolettiche

Il vino secco ha colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumo delicato e caratteristico e sapore asciutto, caldo e armonico, chiuso da una nota leggermente tannica che costituisce il tratto distintivo della varietà [2]. Quella tannicità, già registrata nella monografia del 1960 come carattere della buccia, spiega il successo recente delle macerazioni sulle bucce, che ne fanno uno dei bianchi italiani più adatti alla vinificazione con contatto prolungato. Le tipologie passite mostrano colore dorato o ambrato, profumo intenso e sapore dolce, vellutato e corposo.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in Emilia-Romagna, lungo la fascia collinare che va dall'Imolese al Cesenate, con il centro storico a Bertinoro. Il Romagna Albana, riconosciuto DOCG nel 1987 come primo vino bianco italiano a ottenere la denominazione garantita, comprende le tipologie secco, amabile, dolce, passito e passito riserva [2]. La varietà rientra inoltre nelle indicazioni geografiche regionali. Le superfici restano contenute rispetto al trebbiano romagnolo, ma il rilancio delle versioni secche e macerate ha riportato attenzione su un vitigno a lungo penalizzato da un'immagine legata ai vini dolci.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cosmo I., Polsinelli M. (1960). Albana, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

[2] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Romagna Albana”, testo consolidato vigente.

[3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI 10.3389/fpls.2020.605934

[4] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, schede Albana e Albana rosa. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)