

L'Albania scopre l'enoturismo. Da Çobo Winery tra i vigneti terrazzati di Vlosh e Puls

8 Aprile 2026

di Redazione



BERAT – Çobo Winery rappresenta oggi una delle espressioni più significative della rinascita dell'enologia albanese contemporanea. Realtà familiare con radici profonde, affonda la propria storia nei primi decenni del Novecento, quando la produzione vinicola era già attiva sulle colline intorno a Berat.

Dopo l'interruzione forzata dell'impresa privata, è nei primi anni Novanta che **Enis Çobo**, insieme ai figli **Petrit** e **Muharrem**, rifonda la cantina con l'obiettivo di recuperare i vitigni autoctoni e ricostruire una cultura del vino locale fondata su qualità, identità e continuità familiare.

È in questo percorso che si inserisce il legame con il territorio: nel sud dell'Albania, Berat, patrimonio Unesco e conosciuta come "la città dalle mille finestre", si sta progressivamente affermando come una delle destinazioni emergenti del turismo culturale europeo, offrendo un

contesto autentico e ancora poco esplorato in cui l'esperienza del vino diventa parte integrante della scoperta del territorio.

I vini d'Albania che non ti aspetti e una storia di migrazione che unisce Çobo all'Italia

Circondata da vigneti terrazzati che modellano il paesaggio collinare, Çobo Winery dà il benvenuto ai visitatori con un'offerta esperienziale che invita a entrare in relazione diretta con il territorio.

Ad accogliere gli ospiti è anche Enis Çobo, novantenne ancora attivo tra i vigneti di fronte alla cantina. Il wine tour è guidato esclusivamente dalla famiglia Çobo, senza il coinvolgimento di personale esterno e anche il cibo proposto per le degustazioni segue questa filosofia: prodotti a filiera corta e le celebri olive di Berat, preparate secondo una tradizione familiare.

Il percorso si sviluppa tra i filari e gli spazi di produzione, accompagnando l'ospite nella lettura del paesaggio, delle varietà autoctone e delle pratiche di cantina, fino alle fasi di vinificazione e affinamento.

Le degustazioni diventano momenti di approfondimento guidato, in cui ogni vino è raccontato attraverso il suo legame con il paesaggio, le caratteristiche varietali e le scelte produttive dei Çobo.

Tra le esperienze proposte, le escursioni in quota tra i filari con vista panoramica, albe e tramonti da sogno e il light lunch in cantina rappresenta un momento di sintesi tra vino e territorio: una pausa conviviale che accompagna gli assaggi con prodotti della proprietà, come le olive coltivate nei terreni circostanti e il caciocavallo locale, espressione della tradizione casearia della zona.

Albe e tramonti dove crescono Vlosh e Puls

“L'esperienza che vogliamo far vivere è autentica e personale: non si tratta solo di degustare vino, ma di entrare davvero in contatto con il territorio, passeggiando tra i vigneti terrazzati e comprendendo da vicino come nasce ogni bottiglia” sottolinea Muharrem.

Al Merano Wine Festival vini palestinesi ambasciatori di pace e vitigni albanesi unici al mondo

L'esplorazione del territorio si estende anche ai vigneti più alti, raggiungibili con escursioni in jeep tra le colline che circondano Berat: qui nascono il Vlosh, coltivato a circa 120 metri di altitudine, e il Puls, che cresce fino ai 250 metri sul livello del mare, in un contesto influenzato dai venti che contribuiscono a definire il profilo aromatico dei vini. Sono luoghi in cui la luce cambia continuamente, ideali per osservare l'alba che illumina i terrazzamenti o il tramonto che avvolge le vigne in tonalità calde e sospese.

Il Vlosh, vigneto vinificato in purezza su 9 ettari terrazzati, trova spazio in percorsi dedicati che ne valorizzano identità e rarità, offrendo un'esperienza di tasting più consapevole e mirata. Gli altri vini della cantina sono il Puls su gradoni tra 50-60 m e tra 350-400 m sul livello del mare, Shesh i Zi (primo vigneto storico da 1 ettaro impiantato agli inizi degli anni '90) e il Kashmer (un mix tra Shesh al 70%, Cabernet e Merlot piantato a settembre 2000).

Alla base del progetto vitivinicolo della famiglia Çobo vi è però soprattutto il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni, come Puls, Vlosh e la varietà Shesh (Shesh i Zi e Shesh i Bardhë). Alcune di queste uve, come il Puls, erano oramai in via di estinzione e sono state recuperate attraverso un attento lavoro di selezione e reimpianto nei vigneti della cantina. Un percorso che guarda anche al futuro con l'obiettivo di continuare a riscoprire e reintrodurre altri vitigni autoctoni del territorio, contribuendo alla salvaguardia della biodiversità viticola albanese.

Shtufe, la pietra calcareo-argillosa che dà struttura e mineralità

I suoli, in parte caratterizzati da shtufë, una matrice calcareo-argillosa tipica della zona, contribuiscono a definire la struttura e la mineralità dei vini, restituendo nel calice un legame diretto con la terra da cui provengono. L'esperienza si completa con momenti conviviali, tra vigneti e spazi della cantina, dove il vino dialoga con prodotti locali, e con attività più immersive come passeggiate tra i terrazzamenti o incontri diretti con la famiglia, che restituiscono una dimensione autentica e personale dell'accoglienza.

“Ciò che rende unica la visita è il contatto diretto con la nostra famiglia: accogliamo personalmente gli ospiti e raccontiamo la nostra storia, creando un'atmosfera autentica e

genuina. Siamo stati tra i primi in Albania ad aprire la cantina ai visitatori, contribuendo a far conoscere il territorio e a sviluppare una nuova cultura dell'enoturismo. Oggi continuiamo su questa strada, sviluppando un'ospitalità che rispecchi i nostri valori, autenticità, semplicità e legame con la terra, attraverso percorsi sempre più strutturati tra vigneti e cantina, con l'obiettivo di offrire un'esperienza completa, in cui il vino diventa parte di un racconto più ampio del territorio" conclude Muharrem Çobo.

In questa direzione si inserisce anche il piano di sviluppo previsto per il 2027, che punta a rafforzare ulteriormente il progetto di hospitality con la realizzazione di nuovi spazi dedicati all'accoglienza accanto alla cantina, pensati per permettere agli ospiti di vivere un'esperienza ancora più completa e immersiva.

Parallelamente, è previsto un ampliamento della struttura produttiva attraverso l'introduzione di tecnologie di ultima generazione, a supporto di una costante crescita qualitativa sempre più orientata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Berat e dintorni

La visita alla cantina si inserisce in un contesto territoriale di grande valore storico e paesaggistico. Il quartiere Mangalem, con le sue case ottomane disposte lungo il pendio, è uno degli scorci più iconici della città.

Il castello di Berat testimonia invece la stratificazione di civiltà che hanno attraversato il territorio, mentre il museo nazionale dell'iconografia Onufri custodisce importanti collezioni di icone sacre e opere dal XIV al XIX secolo. Il ponte di Gorica continua a collegare le due anime della città, mentre il centro medievale si arricchisce di edifici come la moschea del Re e la Tekke degli Helveti.

Tra i luoghi più suggestivi si distinguono anche la chiesa di San Michele, costruita su una roccia, e la Moschea dei Celibi, perfettamente integrata nel tessuto urbano. A completare l'esperienza, il museo etnografico di Berat offre uno spaccato della vita locale, mentre nei dintorni il villaggio di Roshnik e la cascata di Bogova aprono a scenari naturali ancora incontaminati.

Al Vinitaly

Çobo Winery sarà inoltre presente alla prossima edizione di Vinitaly 2026, in programma a Verona dal 12 al 15 aprile (Hall C – Stand 16), confermando il proprio percorso di crescita e posizionamento sui mercati internazionali.

Martedì 14 aprile alle 16,30, in Sala Orchidea, è prevista una masterclass guidata da **Cristina Mercuri**, prima donna Master of Wine in Italia.