



CONOSCERE L'ALBANA, VINO DI ROMAGNA DOCG: UN MOMENTO DI FORMAZIONE PER I SOCI AIS

26 Febbraio 2023 

FRANCAVILLA AL MARE – Un momento di formazione e di crescita quello vissuto ieri al Villa Maria Hotel & Spa di Francavilla al Mare (Chieti) dai soci Ais, in occasione della masterclass sull'Albana, vino della Romagna, che ha conquistato la Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) nel 1987.

A raccontare il territorio di provenienza e le caratteristiche di questo vitigno lo scrittore e giornalista **Luca Matarazzo**, ambasciatore dell'Albana di Romagna. I presenti, non più di 35 persone, hanno avuto la possibilità di sorseggiare cinque vini per scoprire tutte le caratteristiche della prima Docg bianca d'Italia e di degustare tre formaggi di fossa con diverse stagionature e aromaticità assieme alla piadina, eccellenza romagnola.

Un'iniziativa che ha visto la partecipazione di ben sette delegazioni dell'Ais: Chieti, Pescara, Teramo, tre della provincia dell'Aquila e la delegazione Ais di Forlì, con **Caterina Valbonesi**.

“L'evento nasce da un'idea della delegazione Ais di Chieti, in particolare dalla proposta di un socio che ha vissuto nella zona della Romagna e che, con tanta passione, ha portato qui il territorio che lo ha accolto”, ha raccontato **Angela Di Lello**, presidente Ais Abruzzo. “La Romagna offre molto, è una regione che ha notevoli prodotti, ha tanto da insegnare e con questa degustazione abbiamo voluto raccontare tutto questo. Per i soci Ais è importante la formazione, quindi abbiamo puntato su questa masterclass dedicata a cinque referenze, tutte a marchio Albana”.

Ci può essere una sorta di connubio tra l'Albana e i vini abruzzesi? Per Luca Matarazzo “ci può essere quando si lavora con passione e con un certo stile, che può essere anche artigianale, facendo esprimere al meglio le singole specificità dei territori di riferimento”.

Albana di Romagna, spiega Matarazzo, “si presta a mille versioni. La caratteristica principale è il rilascio, all'interno del vino, di sostanze polifenoliche. È uno dei bianchi italiani che ha un vestito quasi da rosso, soprattutto quando si decide di lavorarlo con il contatto con le bucce. Ha un colore più giallo, più dorato e una sensazione più salina, più minerale, più astringente sulla bocca, che è la caratteristica fondamentale di questo vino”.

Dopo la tappa abruzzese, il prossimo evento dedicato all'Albana è previsto a Paestum (Salerno), il 24 marzo.



LE FOTO

