© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Albana

Filippetti I., Pastore C., Fontana M. 2015. Albana In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 14/06/2015, **ultimo aggiorn.** 14/06/2015 **url** http://vitisdb.it/varieties/show/1097

Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Informazioni botaniche

nome Albana
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)
codice IVD-var_231

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
De Crescenzi P.	1805	Trattato dell'Agricoltura.Tradotto nella favella fiorentina dallo 'Nferigno.		Vol I, Milano

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si
codice 004
nome ufficiale Albana

Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Albana

Accessione principale

accessione principale Albana 14 T
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Accessioni standardizzate (1)

- Albana 14 T - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Tutte le accessioni (1)

- Albana 14 T - Dipartimento di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Bologna

Cloni omologati (7)

Albana 14 T Albana 17 T Albana 18 T Albana 19 T Albana 7 T RAUSCEDO 4 (Serra) VCR 21

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	143	225	231	247	249	179	189	194	200	251	251	242	256	237	239	251	273

Immagini



germoglio



foglia



grappolo

Anche se negli ultimi decenni è stata piuttosto trascurata, probabilmente l'Albana è il vitigno che più caratterizza la Romagna, visto che solo in quest'area è in grado di esprimere al meglio le sue potenzialità. A prescindere dalle leggende che legano l'Albana a Galla Placidia, la prima testimonianza documentale certa della sua presenza e coltivazione in Romagna ci viene da Pier De Crescenzi, che nel 1300 parlando delle "diverse specie di viti" e in particolare delle "migliori" così si esprime: "*è uva bianca, un poco lungo abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli e spessi e lunghi... le sue granella molto son colorate dal sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore*".

Più tardi anche il Tanara (1654) descrive l'Albana: "*La qualità poi naturale dell'uva si deve molto considerare perché l'Albana pare che tenga il primo luogo in far vino delicato*".

Nell'Ottocento la fama di certi vini si poteva desumere anche da alcuni componimenti poetici, come è il caso del ditirambo "Il Bacco in Romagna" dell'abate Piolanti, in cui troviamo anche un riferimento all'Albana: "*Voglio aspergermi le labbra col buon vino di Bertinoro, che biondeggia come l'oro e giocondo fa ogni cor*" (Piolanti, 1818).

Nella seconda metà dell'800 si trovano diverse citazioni tecniche in merito all'Albana. Negli Annali di Viticoltura ed Enologia Italiana (1873) viene descritta la viticoltura del Circondario di Cesena, che produceva all'epoca circa trentaseimila ettolitri di vino, e fra i vitigni presenti l'Albana era al primo posto.

Il Pulliat (1874) ci fa notare che gli antichi agricoltori del Bolognese erano più razionali di quelli del suo tempo, poiché tenevano l'Albana a taglio corto anziché maritarla agli alberi.

Il prof. Grandi nel Bullettino ampelografico (vol. X) nel 1879 scrive: "*L'albana coltivata nella collina ed in terre calcari-silicee tende al tipo dei vini aromatici e liquorosi, perché ricca di sostanze zuccherine e mancante d'acidi e di fermento, quindi il vino risulta quasi sempre dolce; col tempo acquista un sapore suo particolare. Può chiamarsi vino tipo del circondario di Cesena perché nessuno s'occupa a fare altri vini, fuorchè col nome di albana e di albanella di vigna e del piano*".

Da quanto riferito, traspare come, nei secoli, i diversi Autori che si sono occupati dell'Albana abbiano spesso evidenziato la predilezione dell'Albana per certi ambienti, e nel primi decenni del Novecento, Mariano Savelli, del Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì (*Annuario 1922-1933*), sintetizza perfettamente questo aspetto: "*I luoghi di Romagna ove l'Albana si coltiva, ... sono: le colline di Dozza (Imola), di Riolo, di S.Lucia delle Spianate nel Faentino, di Terra del Sole e Castrocaro, di Bertinoro, di Cesena, di Longiano e Montiano. Tutta questa zona che trovasi ad una pressoché identica latitudine ed appartiene ad una stessa epoca geologica, evidentemente racchiude tuttora in se stessa il segreto della sua peculiare attitudine produttiva; infatti la sua profondità è minima, non oltrepassando mediamente in linea retta quella di 2-3 chilometri, e tutti i tentativi fatti per l'impianto di vigne d'albana oltre i limiti di questa zona, sono rimasti infruttuosi; il vino che ne risulta perde il color d'oro, l'odore e la morbidezza, confondendosi con un ottimo vino bianco comune*".

La variabilità intra-varietale di questo vitigno è stata spesso evidenziata dagli studiosi del passato; tra questi il Molon (1906), che riporta la presenza di diverse tipologie di Albana (es. Albana della forcella). Cosmo e Polsinelli (1952-1960), però, hanno ribadito l'unicità del vitigno, confermata anche dai risultati delle indagini di selezione clonale condotte su questo vitigno negli anni '70 presso l'Università di Bologna (Faccioli e Marangoni, 1971; Intrieri et al., 1992).
Attualmente i cloni omologati di Albana sono sette e sei di questi risalgono a quel periodo.

Le principali aree di coltivazione dell'Albana in Emilia Romagna sono comprese tra le province di Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna e gli ettari vitati ammontano a circa 1400 ettari (ISTAT-Censimento Agricoltura, 2010), con una riduzione quasi del 50% rispetto al censimento precedente (ISTAT, 2000).

Utilizzazione tecnologica

Le uve di Albana vengono vinificate per ottenere vini fermi, tradizionalmente consumati nelle zone di produzione. L'evoluzione della tecnica enologica da un lato ha consentito di migliorare le caratteristiche organolettiche di questi vini, evitando i problemi di limitata conservabilità che in passato si riscontravano e dall'altro ha reso possibile la produzione di vini passiti, ottenuti vinificando uve disidratate in fruttaio o lasciate appassire in vigna.
I vini Albana presentano un profilo olfattivo piuttosto intenso, con note fruttate prevalenti, ed un profilo gustativo caratterizzato da una buona struttura.

L'Albana di Romagna DOCG può essere prodotta nelle tipologie secco, dolce e passito ed inoltre, seppur poco diffusa, è presente anche la tipologia spumante DOC.

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	9 / 7	molto elevata / elevata	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	3 / 1	bronzato / verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7 / 9	elevata / molto elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 2	cinque / tre	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 / 3	assente / fino alla 1a biforcazione	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
076	Foglia adulta: forma dei denti	4 / 2	un lato concavo, un lato convesso / entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5 / 7	chiuso / sovrapposto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	7 / 5	elevata / media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	1	molto bassa (<0,5)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	7 / 9	lungo / molto lungo	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
208	Grappolo: forma	2 / 1	conico / cilindrico	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⊘ 162.00)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⊘ 136.50)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⊘ 95.00)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⊘ 58.00)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⊘ 74.00)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⊘ 65.60)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 67.00)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 59.00)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 62.00)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l’estremità N5	(⊘ 79.00)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⊘ 27.00)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(⊘ 17.00)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(⊘ 16.70)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(⊘ 10.60)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(⊘ 12.60)	
616	PDF	Foglia adulta: numero di denti tra il dente all’estremitá di N2 e il dente all’estremitá della prima nervatura secondaria di N2, inclusi i denti precitati	(⊘ 8.22)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l’estremitá di N2 e l’estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⊘ 73.00)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⊘ 14.00)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Albana 14 T

Bibliografia (8)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Polsinelli M.	1957	Albana.		In: Principali Vitigni da vino coltivati in Italia. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma
De Crescenzi P.	1851	Trattato della agricoltura. 1300		Traslato dalla favella fiorentina dallo 'N ferigno. Verona, Tip. Vicentini e Franchini
Faccioli F., Marangoni B.	1971	Selezione clonale dei vitigni romagnoli.		L'Italia Agricola, 108,7; 1-32
ISTAT	2010	Censimento generale dell'Agricoltura		-
Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio	1879	Bullettino Ampelografico, fascicolo X.		Tipografia Eredi Botta, Roma
Molon G.	1906	Ampelografia.		Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
Pulliat V.	1874	Le Vignoble, ou Histoire, culture et description avec planches coloriées des vignes à raisins de table et à raisins de cuve les plus généralement connues... 9		Parigi, Masson, 1874-1879
Tanara V.	1644	L'economia del cittadino in villa.		Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.