



Albana

Origine e cenni storici

Si pensa sia stato introdotto nell'attuale Romagna dagli antichi Romani. Il nome potrebbe trarre origine dai Colli Albani, presso Roma, ma più probabilmente si ritiene derivi dalle sue uve bianche (albane). Ricordata già in antico da Plinio il Vecchio, Plinio il Giovane, Catone e Varrone, poi da Pier De' Crescenzi nel 1303. Tra gli autori moderni è descritta dal Molon (1906).



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

A. della Bagarona, A. della Compadrona, A. della Gaiana, A. della Serra o della Forcella, A. Gentile di Bertinoro.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltivazione è tipica delle province di Forlì, Bologna e Ravenna; viene coltivato inoltre a Pesaro e Urbino. Questo vitigno è raccomandato nelle province di Bologna, Forlì, La Spezia, Modena, Pesaro, Ravenna e Rimini. Dà origine ai vini DOCG *Albana di Romagna*, nella versione *Secco, Amabile, Dolce e Passito*, ed alle DOC *Romagna Albana spumante, Reno Bianco e Colli Bolognesi Bianco*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso verde-biancastro o giallastro
Foglia adulta grande pentagonale, tri o pentalobata; seno peziolare stretto con bordi sovrapposti. Lembo ondulato, leggermente a coppa con orli tipicamente rivolti in basso. Nervature appariscenti, di colore verde sfumato di rosa alla base su entrambe le pagine.

Grappolo più che medio, lungo cilindrico, alato (con una e più raramente due ali) da compatto a spargolo a seconda del biotipo.

Acino medio, sferoidale, con buccia di colore giallo verdognolo o dorato carico, tendente all'ambrato, molto pruinosa, sottile ma consistente.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: media
 Invaiaura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

| | eretto | semi-eretto | prostrato |
|------------------------------|------------------------------------|-------------|-----------|
| Portamento della vegetazione | | X | |
| Aspetti fisiologici | Non si segnalano problemi evidenti | | |
| | alta | media | bassa |
| Vigoria | X | | |
| Fertilità potenziale gemme | X | | |
| Fertilità basale delle gemme | | | X |

Esigenze ambientali e colturali

Questo vitigno predilige terreni di tipo collinare, argillosi, ben esposti e dotati di fertilità medio-bassa.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Per quanto riguarda le principali malattie crittogamiche, risulta abbastanza sensibile ad oidio, botrite e marciume acido. Presenta discreta tolleranza alle gelate primaverili ed alla siccità.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

| Contenuto in zuccheri °Babo | pH | Acidità totale g/l | Antociani totali mg/kg | Polifenoli totali mg/kg | Polifenoli totali %bucce/vinaccioli |
|-----------------------------|---------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| 16-20 | 2,9-3,6 | 5-9 | | | |

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalla vinificazione di queste uve si ottengono vini di colore giallo carico caratterizzati da tipici sentori fruttati, di buon tenore alcolico, tannici, di acidità non troppo elevata. I vini prodotti possono essere secchi, amabili, dolci, fermi o frizzanti. Le uve sono adatte inoltre alla produzione di vini passiti.