



DEGUSTAZIONI

Albania, nuova frontiera per il vino



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 marzo 2022

L'Albania non è certamente riconosciuta come una terra da vino ma, approfondendo un po', si scopre come anche in questo Paese vi siano produzioni interessanti.

L'occasione per l'approfondimento è stata una Masterclass organizzata dalla sede centrale dell'Associazione Italiana Sommelier che ha coinvolto esperti e produttori nonché la partecipazione del Console Generale dell'Albania.

I legami tra Albania e Italia sono profondi e radicati; tante sono infatti le aree del centro-sud Italia dove ancora si parla un dialetto di diretta derivazione albanese a riprova delle ondate di immigrazione avvenute dal XV secolo a seguito dell'invasione ottomana. Dominazione che, iniziata alla fine del 1300 e conclusasi solo agli albori della Grande Guerra, ha sempre vietato il consumo di

alcol e, di conseguenza, anche la coltivazione della vite non era particolarmente sviluppata; la viticoltura è dunque pratica relativamente recente.

Durante il regime dittatoriale di Enver Hoxha che seguì alla fine della Seconda Guerra Mondiale (1944-1985) si reimpiantò vigna e gli ettari crebbero fino a 15.000. Ma la rivoluzione che seguì alla sua morte però distrusse tutto ciò che sapeva di passato, compresi i vigneti. Nel 1991 ne erano rimasti solo 2000 ettari. Oggi la situazione è decisamente migliorata e, grazie ai nuovi impianti, si raggiungono i 25.000 ettari.

Una parte importante delle uve prodotte sono destinate alla distillazione per la produzione della bevanda nazionale, il Raki, stesso nome ma caratteristiche diverse rispetto a quella turca.



Dal punto di vista legislativo, la produzione di vino in Albania è lasciata totalmente alla discrezione dei singoli produttori in quanto non esiste alcun disciplinare di produzione così come manca la cultura di indicare in etichetta i vitigni utilizzati siano essi in purezza che in assemblaggio.

Il consumo locale di vino albanese è scarso in quanto manca la tradizione; attualmente le aziende vinicole si stanno organizzando aprendo, negli stessi locali della cantina, degli agriturismi che facilitano e aumentano la vendita del vino prodotto.

L'Albania ha una superficie di poco meno di 29 mila chilometri quadrati (poco più della Sicilia) e conta meno di tre milioni di abitanti. Il suo territorio può essere suddiviso in fasce altimetriche che lo ripartiscono in senso verticale arrivando, dal livello del mare a oltre mille metri di altitudine. Medesima suddivisione può essere applicata anche in relazione alla temperatura media annua e alle precipitazioni. Si passa dai 14° C della fascia costiera del nord ai 18 della parte sud del paese, temperature che si riducono nella parte interna con l'incremento dell'altitudine. Anche le precipitazioni subiscono un andamento simile e scendono dai 1500 mm/anno della zona costiera del nord, ai 1000 della costa sud; man mano che ci si addentra all'interno del Paese le precipitazioni aumentano e rispettivamente salgono a 2600 e 1800 mm/anno.

Numerosi sono i vitigni autoctoni diretta conseguenza anche della posizione geografica dell'Albania che per secoli ha fatto da cerniera tra l'Oriente e l'Italia.



Il 35% dei vigneti è impiantato a **Shesh i bardhe** e a **Shesh i zi**, versioni rispettivamente bianca e nera del medesimo vitigno. Shesh in albanese significa “raso al suolo” e ricorda come durante l’occupazione ottomana tutte le chiese cattoliche siano state rase al suolo. La zona principale di coltivazione è la piana di Sukth.

Lo **Shesh i bardhe** 2018 della **Kantina Alimani** è di un bel giallo paglierino con riflessi che virano verso il dorato, al naso le note sono fresche, floreali ed erbacee; in bocca il vino è secco, di buon corpo. Buona la freschezza e la persistenza.

La versione della **Kantina Duka** (annata 2020) assume tonalità che spaziano dal dorato al rosato, le note si fanno più mature e la bocca regala un’ottima acidità diritta e vibrante; lunga la persistenza.

Una versione fuori dagli schemi, realizzata con macerazione di 30 giorni, è invece quella della **Kantina Balaj** (annata 2017) il cui colore ambrato è coerente con il metodo di vinificazione. La frutta è candita con una buona componente minerale e note speziate dolci. In bocca è comunque asciutto, di buona la freschezza e con la sapidità esaltata dal tannino proveniente dalla macerazione.

Lo **Shesh i zi** del medesimo produttore (annata 2016) matura in acciaio per oltre 12 mesi prima dell’imbottigliamento. Dal bel colore rosso granato, si presenta al naso con note di frutta matura croccante, floreale e balsamico. In bocca è sapido con un tannino non evidente e una buona persistenza.

Il vitigno **Kallmet** è presente in circa il 20% della superficie. Vitigno a bacca rossa, è dotato di una ottima base polifenolica ed è tipico della piana di Zadrime nel nord del Paese.

La versione dell’annata 2018 della **Kantina Medaur** si presenta di un bel rosso rubino che al naso si esprime con spezie e tostature (frutto anche del passaggio, per 12 mesi, in barrique francesi) a cui si aggiungono note di frutta rossa matura e un garbato sentore di legno di rosa. Ottima la presenza in bocca, sottile e verticale, con un tannino integrato e buon equilibrio e persistenza.

