



comunicazione

FOOD & WINE

ITALIA

News, Vino



Albeisa: storie di una bottiglia e di grandi vini

20 Febbraio 2025 | Salvo Ognibene

Nata nel Settecento per dare maggiore identità ai vini e renderli immediatamente riconoscibili, oggi è il contenitore d'elezione per Barolo, Barbaresco e Roero Docg: le anteprime delle annate 2021 e 2022 presentate a Nebbiolo Prima.

La **bottiglia Albeisa** è un'icona distintiva nel mondo del vino, un simbolo di tradizione e qualità che affonda le sue radici nel cuore delle Langhe dal XVIII secolo per volontà dei produttori locali, che desideravano differenziare i loro vini da quelli provenienti da altre regioni. Il nome deriva proprio dalla città di Alba, centro nevralgico della produzione vinicola di qualità in Piemonte e capitale italiana del tartufo. Bottiglia dalla lunga storia, **l'Albeisa ha sempre saputo stare al passo coi tempi**, rispondendo sia alle esigenze dei consumatori sia alla crescente sensibilità dei produttori nei confronti della tutela dell'ambiente e dello sviluppo di una vitivinicoltura sempre più sostenibile.

Il ruolo del consorzio

Negli anni l'uso di questa bottiglia era diminuito notevolmente, fino a scomparire del tutto. Ma **nel 1973 un gruppo di sedici produttori illuminati, guidati da Renato Ratti, decise di riportarla in auge** e regolamentarla fondando l'Associazione Produttori Albeisa, oggi evoluta nel Consorzio di Tutela guidato da **Marina Marcarino**. Nato per promuovere i grandi vini dell'Albese nel mondo, dal 1996 organizza **Nebbiolo Prima, anteprima internazionale di Barolo, Barbaresco e Roero** che ha l'obiettivo di valorizzare il Nebbiolo ed il patrimonio vitivinicolo di Langa e Roero, terre amate e conosciute in tutto il globo.

Riguardo alla bottiglia, l'innovazione apportata dal Consorzio Albeisa, unica nel suo genere, non è quella di riprodurre un vecchio contenitore di vetro ma quella di legarlo a un territorio e di regolamentarne l'utilizzo all'interno del territorio stesso. Dal 2007, infatti, viene prodotta anche in una versione che ha un peso inferiore del 22% circa rispetto al modello tradizionale, per un totale di 125 grammi in meno, e viene **utilizzata da oltre 300 aziende principalmente (ma non solo) per i vini Barolo, Barbaresco, Roero, Dolcetto e Barbera**: «Il contenitore che viaggia per il mondo, nei cinque continenti, è già di per sé l'ambasciatore del grande contenuto di una bottiglia indissolubilmente legata alla terra di Langa e Roero», precisa la presidente Marcarino. «Albeisa ha imposto ai suoi soci un rigido regolamento: non basta infatti essere produttore per poter usare la bottiglia ma le aziende devono produrre vini derivati da vigneti coltivati all'interno della Langhe, devono avere una sede produttiva all'interno di questa denominazione e devono essere state ammesse al Consorzio».

Nebbiolo Prima e le annate 2021 e 2022

Come già anticipato, oltre a promuovere e coordinare l'uso della bottiglia da cui prende il nome, il Consorzio Albeisa è impegnato su più fronti, tra cui l'organizzazione di **Nebbiolo Prima**, che quest'anno si è svolto a fine gennaio ad Alba. Varietà principe della manifestazione è il **più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte**, uno tra i più nobili e preziosi d'Italia che qui dà vita nelle diverse denominazioni Docg a Barolo, Barbaresco e Roero. La degustazione si è concentrata principalmente sulle **annate 2021 di Barolo e 2022 di Barbaresco e Roero**, due vendemmie molto diverse fra loro: la prima viene unanimemente considerata una grande annata con vini trasversalmente ottimi e dal grande equilibrio, mentre la seconda si esprime generalmente con maggiore prontezza di beva e mette al centro il frutto.

Nelle espressioni più interessanti, **i Barolo 2021** sono non solo complessi e stratificati ma anche **freschi, vivaci e concentrati**, già pronti al consumo e sempre buoni da bere dopo un lungo invecchiamento: il **Barolo di Rinaldi** (Bussia su tutti) ma anche il **Barolo Pio Cesare** o il **Barolo Luigi Baudana di G.D. Vajra**, sono tutti vini che esprimono con grande eleganza la tradizione enologica del Piemonte, capace di unire la forza e la complessità dei tannini a una sorprendente finezza aromatica.



comunicazione

Il **Barbaresco Ronchi di Albino Rocca** e quello di **Cascina Luisin** (Basarin) incarnano lo spirito delle Langhe in ogni sorso, in un'annata che ha saputo bilanciare freschezza e calore dove a un bouquet complesso e seducente si unisce un gusto fine e di grande piacevolezza. Dal territorio del Roero i vini hanno saputo esprimere tutte le peculiarità di un terroir fatto di terreni calcareo-argillosi e microclimi che favoriscono una maturazione lenta e armoniosa. Tra le etichette più interessanti, il **Roero di Gabriele Cordero** e il **Roero Monfrini di Maurizio Ponchione**, caratterizzati da una struttura fine e tannini setosi che si intrecciano a una vivace acidità e che danno vita a un'espressione autentica del territorio, capace di incantare sia gli appassionati di lunga data sia chi si avvicina per la prima volta alla magia del Nebbiolo.

