



AgroNotizie®
le novità per l'agricoltura



Colture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA e POLITICA **METEO** **AGRIMECCANICA** **FERTILIZZANTI** **DIFESA e DISERBO** **VIVAISMO e SEMENTI** **ZOOTECNIA** **BIOENERGIE**



Fertilgest®
il motore di ricerca dei fertilizzanti

2019
15
OTT

Vino al vino, 3° Master dell'Albana: vince Gilles Degboe Coffi

Incoronato ambasciatore del vitigno autoctono per eccellenza, si è aggiudicato anche il premio Miglior Sommelier comunicatore Romagna Docg Albana. Alla manifestazione tenutasi a Bertinoro focus sullo Spungone



La premiazione della 3° edizione del master dell'Albana

Gilles Degboe Coffi, classe 1989, è il nuovo ambasciatore dell'Albana. Il sommelier è nato in Benin, ma ormai romagnolo doc: infatti, vive a Cesena da quando aveva cinque anni. Il trentenne cesenate si è aggiudicato la terza edizione del **Master dell'Albana** svoltasi a Bertinoro (Chiesa San Silvestro). Una sfida all'ultimo voto, che ha visto confrontarsi dieci sommelier da tutta la Penisola alle prese con il vitigno autoctono bianco per eccellenza della Romagna, prima Docg in Italia nel 1987.

Dopo le eliminatorie del mattino, nel pomeriggio il confronto si è ristretto a quattro sommelier: **Maura Gigatti** (Parma),

Gianluca Martini (Imola), **Riccardo Ravaioli** (Faenza) e **Gilles Degboe Coffi** (Cesena). Sono seguite le prove di degustazione su due Albana - analizzate su vinificazione, affinamento, vendemmia, territorio, annata e prezzo - che hanno portato la giuria tecnica a scegliere per la finale Riccardo Ravaioli e Gilles Degboe Coffi.

Il confronto a due su degustazione, servizio, comunicazione e storia, ha visto il trionfo di Gilles Degboe Coffi, che si è aggiudicato anche secondo premio di giornata, quello **Speciale al Miglior Sommelier comunicatore del Romagna Docg Albana**. A Degboe Coffi vanno 2mila euro messi in palio dal Consorzio vini di Romagna, organizzatore dell'evento insieme ad Ais Romagna, Comune di Bertinoro e Consorzio vini di Bertinoro.

A premiarlo, **Carlo Pagano** vincitore del Master dell'Albana 2018, insieme a **Roberto Giorgini** presente Ais Romagna, **Giordano Zinzani** presidente del Consorzio vini di Romagna, **Gabriele Fratto** e **Mirko Capuano**, sindaco e vicesindaco di Bertinoro, **Fabrizia Ventura**, food designer.



La soddisfazione di Gilles Degboe Coffi

Il neo ambasciatore ha commentato: *"Sono molto contento, è il terzo anno che partecipo. Questa vittoria è il risultato di tanto lavoro e sacrificio, ho studiato tantissimo, spesso la notte. Ho assaggiato oltre 300 albana di diverse annate. Dedico questo prestigioso risultato alla mia famiglia"*.

Sommelier professionista dal 2012, Degboe Coffi non è nuovo ad exploit nel mondo del vino, vincitore quest'anno del **Master del Negroamaro**. Nato nel 1989 in Benin, arrivato in Romagna nel 1994, sin da giovanissimo ha maturato una forte passione per il mondo del vino, diplomandosi poi presso l'Istituto istruzione superiore dei servizi alberghieri di Forlimpopoli. Tante le esperienze professionali nel mondo, attualmente insegna nell'istituto forlimpopolese.

Albana, vitigno versatile

Se qualcuno cercava una riprova sulla versatilità dell'Albana l'ha trovata nel Master e nei suoi vincitori. L'albo d'oro ha visto nel 2017 trionfare il sommelier romagnolo **Marco Casadei**, lo scorso anno è stata la volta del molisano **Carlo Pagano**, per concludere il tour con **Gilles Degboe Coffi**, il cui curriculum è un intreccio di storie da più parti del mondo.

Questi invece i dieci finalisti del Master di quest'anno: **Lorena Ceolin** (Veneto), **Gilles Degboe Coffi** (Romagna), **Elena Emiliani** (Romagna), **Maura Gigatti** (Emilia), **Gianluca Martini** (Romagna), **Andrea Montini** (Lombardia), **Riccardo Ravaioli** (Romagna), **Davide Ritrovati** (Toscana), **Marco Saiani** (Romagna), **Giorgio Salmi** (Emilia).

Hanno detto del Master

*"Siamo soddisfatti della terza edizione di questo Master che ha posto i riflettori nazionali sull'Albana - ha dichiarato **Roberto Giorgini**, presidente Ais Romagna -. Decisamente **alto il livello di preparazione dei partecipanti a riprova di un'attenzione sempre maggiore da parte del mondo della sommellerie e dei produttori"***.

Giordano Zinzani, presidente Consorzio vini di Romagna, ha sottolineato: *"La provenienza dei tanti partecipanti e il passaggio da un romagnolo, a un molisano e ancora a un romagnolo nella geografia dei vincitori dà l'idea di come l'Albana sia sempre più al centro dell'attenzione del panorama enologico nazionale. Questo Master ha un ruolo importante nella valorizzazione del nostro vitigno autoctono"*.

*"E' una scommessa che come Comune abbiamo fatto alcuni anni fa e di cui andiamo fieri - ha spiegato il vicesindaco di Bertinoro **Mirko Capuano** -. Per noi non è solo un momento di competizione ma di valorizzazione del territorio e dei nostri produttori"*.

Il Master dell'Albana è stato ospitato nell'ambito dell'evento "**Vino al vino**" promosso dal **Comune di Bertinoro**, dal **Consorzio vini di Romagna**, dal **Consorzio vini di Bertinoro** e dall'**Associazione italiana sommelier Romagna**.

Di Rocca in Rocca, la Romagna dello Spungone

C'è una Romagna tutta da scoprire, patrimonio naturalistico, centro termale e luogo d'eccellenza della produzione vitivinicola. È la Romagna dello **Spungone**, particolare **dorsale rocciosa che forma le colline romagnole da Bertinoro a Castrocaro Terme**, passando da Meldola e Predappio: splendido patrimonio naturalistico per cicloamatori e turismo slow, ricco di storia e tradizioni, oggi è al centro del progetto "**Di Rocca in Rocca – La Romagna dello spungone**" che, con Bertinoro capofila, mette in rete i quattro comuni, con il fondamentale contributo della Fondazione Cassa dei risparmi di Forlì e Destinazione turistica Romagna. Il progetto intende promuovere questa parte di territorio

romagnolo mettendo in sinergia le migliori caratteristiche dei quattro territori per costruire un’offerta turistica di grande attrattività e creare un brand immediatamente riconoscibile.

Lo Spungone

Costituito da un grossolano impasto di **gusci di conchiglie marine** tenute assieme da **cemento calcareo**, lo Spungone è nato da una barriera corallina presente durante il Pliocene Medio, circa tre milioni di anni fa, sulle zone rialzate che costituivano la Romagna di allora.

Riconoscibile per il suo **aspetto spugnoso**, a cui deve il suo nome (che deriva dalla forma dialettale spugnòo spungò), oggi lo Spungone rappresenta l'ossatura della catena collinare.

Gli affioramenti sono più evidenti nei punti in cui questa catena è tagliata dal corso dei fiumi (ad esempio, dal Montone nei pressi di Castrocaro e sul Bidente-Ronco nei pressi di Meldola).

E’ appena andato online il sito www.laromagnadellospungone.it, che offre una panoramica completa del territorio, e segnala le esperienze da provare e i luoghi da visitare.



Tag: VINO PREMI

Ti è piaciuto questo articolo?

REGISTRATI GRATIS

alla newsletter di AgroNotizie
e ricevine altri

Unisciti ad altre **201.643** persone iscritte!

High Quality

Catalogo AUTUNNALE
Cereali a Paglia

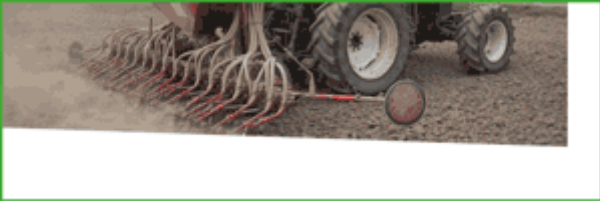
Visita il
nostro sito
www.allseeds.it

Grano tenero

Grano duro

Orzo

Triticale



Altri articoli relativi a...

- Colture**
- Vite per uva da vino

- Aziende, enti e associazioni**
- Agenzia PrimaPagina
- AIS - Associazione Italiana Sommeliers
- Consorzio Vini di Romagna

Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner