

01/08/2022 15:23



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

Albino Armani riceve il diploma di accademico della vite e del vino

© AGO 1, 2022

(Agen Food) – Roma, 1 ago. – Sabato 30 luglio 2022, **Albino Armani**, produttore originario della Vallagarina che ha fatto della cura e della valorizzazione del suo territorio la sua missione, ha ricevuto il Diploma di Accademico Italiano della Vite e del Vino nel corso di una cerimonia informale svoltasi presso la sua Tenuta di Marano di Valpolicella. Un prestigioso riconoscimento riservato a personalità rilevanti del panorama vitivinicolo italiano che si sono distinte per studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite e il vino, che hanno saputo promuovere il progresso della viticoltura e lo sviluppo dell'enologia e che, quindi, attesta il contributo importante che **Albino Armani** ha saputo dare al comparto nel corso della sua lunga attività.

Il nome **Albino Armani** affonda le sue radici in oltre quattrocento anni di storia, di vigna e di passione per il vino. Sin dai suoi albori l'azienda familiare, che oggi conta cinque tenute di proprietà per un totale di circa 380 ettari di vigneto distribuiti fra Veneto, Trentino e Friuli-Venezia Giulia, ha guardato con favore alla crescita e al sostegno della viticoltura, mantenendo sempre uno sguardo attento alla tutela e alla conservazione del territorio. A testimoniare diversi progetti, studi e sperimentazioni portati avanti individualmente o in collaborazione con noti istituti e centri di ricerca, come il lavoro di recupero delle varietà autoctone antiche della Valdadige svolto con la Fondazione Mach di San Michele all'Adige che ha restituito una collezione di 13 vitigni reliquia appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina e che permette oggi di godere di vini straordinari come il Casetta (o Foja Tonda). O ancora gli studi con il geologo Guido Gonzato volti ad individuare le aree più vocate allo stile aziendale che hanno portato all'odierna mappatura dei suoli che descrive quella di Marano come l'unica sottozona della Denominazione ad avere terreni a carattere vulcanico o, per chiudere, l'attrazione per le varietà indigene e ormai dimenticate dell'Alta Grave Friulana come lo Sciglin e il Piculit Neri protagonisti dell'ultimo progetto di rafforzamento identitario della regione vinicola.

ADV

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

Intervista
all'imprenditore

“Sono estremamente onorato e orgoglioso di essere membro dell'Accademia, questo rappresenta per me un importante traguardo. La mia filosofia produttiva parte dal legame indissolubile che ho con il mio territorio di nascita” dichiara **Albino Armani** “Come dico spesso, io sono della mia Valle, come un sasso o come una pianta, sono legato alla mia terra. Qui sono stato educato a fare ciò che si deve fare nel rispetto di tutti gli elementi che compongono questi luoghi, dalla natura alle persone. Nella mia attività vinicola, da quasi quarant'anni, rifiuto scorciatoie e sfruttamenti del territorio nella totale salvaguardia dell'ambiente che mi circonda e delle persone che la abitano. La mia azienda sostiene e dà dignità a quei prodotti che si trovano lì da secoli, al paesaggio e alla biodiversità. È questo che rende grande un vino: non il prezzo, non la fama, non i punteggi della critica, ma la sua capacità di portare il peso di un'identità e di comunicare il territorio che lo rende unico, perché nessun posto, nessuna cultura, nessuna tradizione è replicabile altrove”.

A consegnare il diploma Danilo Riponti, avvocato e membro del Consiglio Direttivo dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino: “Il vino è un prodotto esemplare assolutamente centrale nella cultura nazionale, non solo nell'agricoltura. Questa visione scientifica della civiltà del vino caratterizza l'operato dell'Accademia” e continua “La nostra Istituzione oggi ospita al suo interno pochi produttori, tantissimi studiosi, scienziati e ricercatori e qualche uomo di economia. Abbiamo voluto selezionare personalità inserite nell'ambito della produzione vinicola che avessero dei messaggi da comunicare, produttori ispirati che avessero visione, insegnamenti e grandi sentimenti nei confronti del passato, del presente e del futuro della viticoltura. E in tal senso l'operato di **Albino Armani** non poteva passare inosservato, sempre in prima linea in ambito di valorizzazione e di ricerca, ma anche estremamente attento a far funzionare l'economia e la redditività del vino e alla sostenibilità ambientale e sociale”.

Ospite alla consegna del Diploma anche Attilio Scienza, Professore Ordinario all'Università degli Studi di Milano, autore e membro dell'Accademia della Vite e del Vino “Nella mia personale visione, mi auguro che un domani l'Accademia possa accogliere un numero sempre maggiore di produttori ispirati che, con il loro bagaglio di sapere ed esperienza di chi quotidianamente è sul campo, possano contribuire in maniera importante, al fianco degli accademici e dei centri di ricerca, per lo sviluppo e il progresso della viticoltura”.

Anche il Sindaco di Marano di Valpolicella Giuseppe Zardini si complimenta con Armani per il riconoscimento ricevuto “Marano di Valpolicella si è recentemente aggiudicata la prima edizione del concorso ISPPA e conquista il titolo di 'Comune Risparmia Suolo' del 2022. Dal suo arrivo a Marano, Albino ha dato un grosso contributo in tal senso prendendo in carico un'area dimenticata, dove allora si trovava un capannone in disuso, e sviluppando una cantina su tre piani per ottenere il massimo del volume causando il minor impatto ambientale possibile. La sua cantina, inoltre, non altera minimamente il bellissimo paesaggio circostante, al contrario si inserisce armoniosamente tra le vigne e i terrazzamenti della valle”.

Visualizzato da: 8

Domenico Napoletano:

**Madò, la prima
pasticceria italiana
online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio
Frasca e Alice Bergomi,
responsabili del
progetto Tre di Oro (25
marzo 2022)**



**Intervista al Presidente
della Commissione
Agricoltura Filippo
Gallinella (15 febbraio
2022)**