



for a better wine world

banfi.it

WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI
GUIDE TRADE TREND



Homepage » Story » **Albino Armani** nuovo Accademico Italiano della Vite e del Vino

STORY

Albino Armani nuovo Accademico Italiano della Vite e del Vino

DI MATTEO BORRÉ | 1 AGOSTO 2022



Dello stesso argomento



Costasera Contemporary Art: chi è l'artista della nuova edizione



Lucio Tasca d'Almerita, il ricordo della Sicilia del vino



Famiglia Castagnedi: da Télos al Single Vineyard, il coraggio dell'innovazione sostenibile





L'Italia del vino di Tommasi ora è a portata di clic



Gradis'clutta apre le porte del suo Borgo al cuore del Collio



Gianfranco Vissani firma il picnic stellato di Arnaldo Caprai

PASQUA



HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

Albino Armani, produttore della Vallagarina che ha fatto della cura e della valorizzazione del suo territorio la sua missione, è un nuovo Accademico Italiano della Vite e del Vino. La consegna del Diploma è avvenuta sabato 30 luglio nel corso di una cerimonia informale svoltasi presso la sua Tenuta di Marano di **Valpolicella**. Un prestigioso riconoscimento, quello assegnato ad **Albino Armani** dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino, 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 il produttore ha saputo dare al comparto nel corso della sua lunga attività.

La storia e i progetti per la valorizzazione della Vite e del Vino dell'Accademico **Albino Armani**

Il nome **Albino Armani** affonda le sue radici in oltre **400 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 Sciaglin e il Piculit** Neri protagonisti dell'ultimo progetto di rafforzamento identitario della regione vinicola.

Albino Armani: la bellezza della Valpolicella atipica e i suoi vini

Mateus Rosé: 80 anni, tre bottiglie in edizione limitata

CONTINUA A LEGGERE »



"I miei primi mesi in Maison Krug, tra Champagne, Italia e Vignes Semi Larges"

CONTINUA A LEGGERE »

Un nuovo membro per l'Accademia Italiana della Vite e del Vino

"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", commenta il nuovo "Accademico" **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".

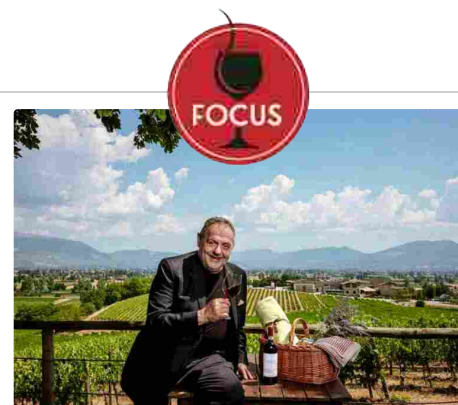
A consegnare il diploma Danilo Riponti (in foto di copertina, a sinistra), avvocato e membro del consiglio direttivo dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino: "Il vino è un prodotto esemplare assolutamente centrale nella cultura nazionale, non solo nell'agricoltura. Questa visione scientifica della civiltà del vino caratterizza l'operato dell'Accademia".

"La nostra **Istituzione** oggi ospita al suo interno pochi produttori, tantissimi studiosi, scienziati e ricercatori e qualche uomo di economia", continua. "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 (in foto di copertina, a destra), 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

Linea m-use



Gianfranco Vissani firma il picnic stellato di Arnaldo Caprai

CONTINUA A LEGGERE »



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".

A complimentarsi con il nuovo "Accademico" Armani per il riconoscimento ricevuto anche il sindaco di Marano di Valpolicella Giuseppe Zardini, che chiosa:

"Marano di Valpolicella si è recentemente aggiudicata la prima edizione del concorso Ispra 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".

I racconti di TOP CHAMPAGNE



Ultime news



TRADE

Col Vitoraz, estate 2022 sul podio

1 AGOSTO 2022



COLLECTION

Signorvino, i 6 vini da portare in vacanza

1 AGOSTO 2022



EVENTI

Cortina, 10 candeline all'Hotel de la Poste per Calici di Stelle

31 LUGLIO 2022



EVENTI

Notte Bianca a Montalcino con Fattoria dei Barbi

31 LUGLIO 2022



*Quattro Fratelli, Due territori,
Una Comune Visione*



EVENTI

**Capalbio Libri:
Monteverro
promuove il piacere
di leggere**

30 LUGLIO 2022

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



EVENTI

**TrentoDoc sul Lago
di Garda: edizione
estiva dall'1 al 4
settembre**

30 LUGLIO 2022

[Tutte le News di WineCouture >](#)

Quando il vino
racconta un territorio
[Vai al sito](#)

Südtirol Wein
Vini Alto Adige



**ESCAPE FROM
THE DARKNESS**

Contadi Casaroli

 **ABC DEL VINO**

**Come si stappa una bottiglia di spumante
o di Champagne**

I CONSIGLI DI WINECOUTURE

**La Schiava "fuori dal comune" perfetta a
tutto pasto: i nostri vini del weekend**



**Come si apre una bottiglia da 13 litri,
istruzioni per l'uso**



**La Bonarda esuberante per la merenda: i
nostri vini del weekend**



**Metodo Classico, Martinotti, Ancestrale:
capisci la differenza con tre rosé a San
Valentino**



**Lo spumante sui lieviti dal cuore di
Valdobbiadene: i nostri vini del weekend**



Perché le bottiglie di vino sono da 0,75 lt?



**Il miglior Pinot Nero d'Italia 2022: i nostri
vini del weekend**

Tutto su ABC del vino >

Tutto su I consigli di Winecouture >

DESTINAZIONI DEL VINO



**Gradis'ciutta apre le porte del suo Borgo
al cuore del Collio**



**Col Vetoraz, wine tasting con vista sulla
Valdobbiadene Docg**



**Alto Adige: il calice 5 stelle
dell'underwater restaurant**



**Torre Rosazza e Costa Arènte entrano
nel circuito The Grand Wine Tour**

[Tutto su Destinazioni del vino >](#)

I VIDEO DI
WINECOUTURE

WineCouture MEETS

Matteo Borrè e Luca Figini incontrano i protagonisti del vino



Vai alla selezione dei video



WineCouture, anno tre, numero 5/6: Patrimonio sostenibilità

Il nuovo numero di
WineCouture prima delle
vacanze. Un'uscita dedicata al
grande tema della



Prosecco, I Quaderni di WineCouture è online

Il Prosecco non è uno solo, e
ogni occasione chiama a
brindare con la giusta scelta.
In questo numero de I
Quaderni di WineCouture

sostenibilità, che dipaniamo
attraverso storie, volti
d'imprenditori, declinazioni e
progetti.

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

una bussola per immergervi
nel fantastico mondo della
bollicina italiana più
consumata e una guida (con
più di 50 etichette) tutta da
gustare.

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Editore e Owner: **Nelson** srl
Viale Murillo 3, 20149 Milano

Registrazione presso il Tribunale di Milano n. 12 del 21
gennaio 2020
Periodico mensile

Nelson Srl – Iscrizione ROC n° 1172376 del 5 Febbraio
2020

INFO

[CHI SIAMO](#)

[PRIVACY POLICY](#)

[COOKIE POLICY](#)

MENU

[WINECOUTURE+](#)

[PROTAGONISTI](#)

[COLLECTION](#)

[CHAMPAGNE](#)

[STORY](#)

[EVENTI](#)

[GUIDE](#)

[TRADE](#)

[TREND](#)

MEDIA

[MAGAZINE](#)

[QUADERNI](#)

[VIDEO](#)

2022 © **Winecouture**, Nelson Srl. All rights reserved. P.IVA 11045010961

Rivedi il tuo consenso: [Impostazione dei cookie](#)

[Gestisci il consenso](#)