

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 01 Dicembre 2022 | aggiornato alle 10:47 | 89909 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



Sei alla ricerca di un
dipendente affidabile,
motivato e produttivo per
potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!



ECCELLENZE

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Nei vini di Albino Armani la Valpolicella che non ti aspetti

Un ritorno alla viticoltura di quota che segna la produzione dei grandi rossi scaligeri firmati **Albino Armani**, nuovamente premiati dalle migliori Guide ai vini 2023

01 dicembre 2022 | 09:47



Come molte delle scelte imprenditoriali di **Albino Armani**, originario della Vallagarina Trentina e oggi proprietario di cinque tenute vitivinicole distribuite in **Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia**, anche quella fatta in **Valpolicella** segue una direzione precisa e consapevole e si fa veicolo di una filosofia oggi radicata in tutta la sua produzione: mettere in bottiglia vini di spiccata **freschezza ed eleganza**, che siano portavoce del loro territorio.



Albino Armani

Albino Armani, freschezza di alta collina

Un approccio quello di Armani da sempre volto alla valorizzazione del terroir che, a **Marano di Valpolicella** in particolare, porta coerentemente ad enfatizzare la riconoscibilità della sua produzione indissolubilmente **legata alle alte quote**. Ne deriva infatti uno stile teso all'esaltazione dei particolari descrittori della parte più alta dell'areale – che arriva fino ai 600 m di altitudine – portando nel bicchiere quella **tipica croccantezza del frutto** ed eleganza che si uniscono alla piacevolissima freschezza dovuta al clima di alta collina e, nel caso dell'Amarone – cui sono destinate le uve provenienti da particolari vigneti con terreni a carattere vulcanico (tra S. Rocco e Camporal) –, anche una spiccata mineralità.

L'origine collinare dei vini della Valpolicella

Scegliendo di vinificare uve di **Corvina, Corvinone e Rondinella** da vigneti posizionati tra i 400 e i 600 m s.l.m., **Albino Armani** vent'anni fa non solo ha portato in Valpolicella il suo stile e la sua passione che da sempre sposano una viticoltura di montagna, ma riporta anche in auge l'origine collinare, quasi montana, dei vini della Valpolicella, resistendo alle pressioni del mercato oggi certamente più affezionato alla produzione della bassa valle. La cantina di Marano – un capolavoro di architettura sostenibile che si inserisce squisitamente nel paesaggio senza alterarlo né danneggiarlo – si trova in Località Camporal da dove domina letteralmente la vallata sottostante e da cui è possibile godere di **una vista unica e mozzafiato**. Siamo sulle colline più alte della Valpolicella: qui si parla di ripidi terrazzamenti che impongono **vendemmie manuali e selezionate** dovute ai dislivelli, per consentire una corretta maturazione di tutti i grappoli, e di vecchie vigne allevate a pergola veronese e adagiate sulle marogne (i tipici muri a secco), che occupano l'ultima e più alta fascia di terra coltivabile della **Valpolicella Classica**, subito prima del limite estremo della montagna.

«Sono territorio e tradizione a portare il risultato, un risultato che non guarda assolutamente con timore ai trend e alle richieste di mercato», dice **Albino Armani**.

Le guide premiano i vini di Albino Armani

Scelte e risultati premiati anche dalle migliori **Guide ai vini nazionali e internazionali**, che annualmente riconoscono punteggi altissimi ai rossi scaligeri di Armani, come, per citarne alcuni, i recenti 90 e 91 pt assegnati da **Wine Enthusiast** rispettivamente al 'Cuslanus' Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2016 e l'Amarone della Valpolicella Docg Classico 2017, i 90 e 91 pt di **Falstaff** ricevuti rispettivamente dal Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2016 e - ancora un volta - dal 'Cuslanus' e, per chiudere, le prestigiose **Quattro Viti di Vitae**, guida dell'Associazione Italiana Sommelier, al Valpolicella Superiore Doc 'Egle' 2019.



*Egle Valpolicella Classico Superiore*

«La tradizione racconta che tra i vignaioli di queste valli da sempre si assaggi il Valpolicella per valutare ma soprattutto riconoscere lo stile produttivo - dice **Egle Capilupi, responsabile della comunicazione e moglie di Albino**, e continua - Sono molto felice e soddisfatta del riconoscimento assegnato al nostro Valpolicella Superiore, vino a cui Albino decise di dare il mio nome e a cui sono particolarmente affezionata. 'Egle' è espressione fedele del territorio da cui proviene, dell'alta collina di Marano in Valpolicella Classica dove i suoli e il clima fresco con intense escursioni termiche sono fattori naturali decisivi a esaltarne l'elegante personalità».

*Egle Capilupi*