

## ProWein, boom dei vini bianchi delle Alpi

Grande successo già dal primo giorno di Fiera a Düsseldorf per le etichette del Trentino, del Veneto e del Friuli Venezia Giulia firmate da **Albino Armani**. Anche quest'anno la storica azienda familiare di **Albino Armani** è tornata a Düsseldorf sul palcoscenico della Kermesse enoica di "ProWein", la più importante fiera internazionale del settore con oltre seimila espositori provenienti da 60 Paesi. Inaugurata ieri, "ProWine" si protrarrà per tre giorni fino a mercoledì prossimo. Già dal primo giorno i vini di **Albino Armani**, in particolare i bianchi delle Alpi, hanno registrato un grande successo sia da parte del pubblico tedesco sia da parte degli operatori internazionali. Boom di richieste per le diverse tipologie delle nuove annate prodotte in Trentino, Veneto e Friulia Venezia Giulia. Come noto il Triveneto, un territorio vasto e ricco, è la patria di alcuni tra i vitigni e i vini più conosciuti e amati al mondo. Numerose sono le varietà autoctone ed internazionali coltivate da decenni o addirittura da secoli che consentono di per portare sulle tavole rossi, bianchi, rosati e spumanti dalle caratteristiche più svariate, proprio come sono le microaree che disegnano le forme di questa terra da sempre vocata alla viticoltura. Tante le differenze, certo, ma anche un fondamentale comune denominatore che la famiglia Armani ha fatto diventare grande punto di forza nonché firma della sua produzione: le Alpi. Dalle Dolomiti venete e trentine fino alle Alpi Carniche che si affacciano sulla Grave, l'approccio produttivo di **Albino Armani** svela la sua vera anima nella scelta e, conseguentemente, nella valorizzazione dei territori alpini, "l'unico contesto in cui mi sento a casa e a mio agio nel produrre vino" dice Albino con la sua fiera natura di "trentino doc". Un areale, il Nordest, che a tutti gli effetti ha portato la qualità e l'eleganza dei grandi bianchi italiani nel mondo. E proprio qui, nelle tenute di Dolcé in Val d'Adige, di Crosano sul Monte Baldo e a Sequals e Lestans in provincia di Pordenone, in luoghi spesso al limite per la coltivazione della vite (per quota o adattabilità pedologica), vengono prodotti i bianchi di **Albino Armani** che sposano il gusto del consumatore tedesco e che rappresentano la grande maggioranza del vino totale esportato dalla cantina: dal Gewürztraminer allo Chardonnay, dal Sauvignon Blanc - classico o superiore - al Lugana, fino al campione Pinot grigio, oggi best seller aziendale in Germania. Tutti vini interpreti di uno stile unico ed inconfondibile, figlio dei territori di montagna e oggi ricercato a livello internazionale per freschezza, sapidità e versatilità. Non mancano di certo la qualità, la tradizione e l'eleganza - attributi che comunque i tedeschi si aspettano dal prodotto enologico made in Italy - e non manca l'attenzione alla sostenibilità, a partire dal marchio SQNPI, il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata che certifica tutti i vigneti di proprietà (400 ettari) dell'azienda **Albino Armani**. Ottime anche le performance del Prosecco (anche nella versione rosé) firmato **Albino Armani**, che segue il trend positivo generale della tipologia, al primo posto dei vini italiani più consumati in Germania. Ma anche per i vini base spumante vince il medesimo approccio. La Glera cresce in Friuli sotto l'antico sguardo delle Alpi Carniche - il paesaggio dei Magredi - dove si respira un clima pedemontano con forti venti e sbalzi termici, nell'altipiano disegnato dai fiumi Meduna e Tagliamento, dove regnano suoli notoriamente pietrosi e sassosi. La vite qui deve fare i conti da sempre con un contesto difficile, che concede rese naturalmente contenute ma con una qualità molto alta, dove prendono vita vini dall'inconfondibile tipicità, piacevolmente freschi, sapidi, eleganti e minerali. In alto i calici. Prosit! Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270 000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino peperoncino editore Facendo un bonifico - donazione di ? 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti dà il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.