

Storie
enogastronomiche

VINO

Domenico Liggeri - 14 Luglio 2023

I grandi vini della Valpolicella di **Albino Armani**, ricchezza di autoctoni in mano alla tradizione

Dove andare

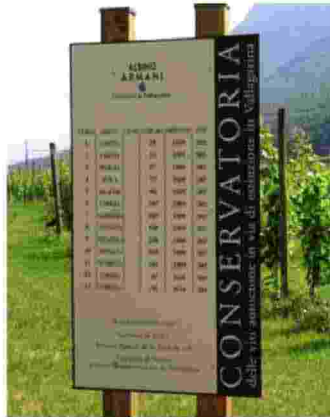
Consulta una selezione geografica delle nostre location preferite.



Più di 400 anni di attività vitivinicola familiare, una produzione così oculatamente estesa da rappresentare un ideale catalogo del buon bere del nord-Est d'Italia...



... la sensibilità sopraffina di creare una **Conservatoria** della memoria ampelografica locale per salvaguardare varietà di uve in via di estinzione...



... un'attenzione spasmodica per il recupero e la proposta di *archeovini* territoriali a rischio d'oblio...



... tutto unito a cultura personale e competenza tecnica di elevato livello: elementi che rendono **Albino Armani** una delle figure più importanti e influenti del mondo del vino non soltanto italiano, dato il prestigio internazionale di cui gode, personalità riflessa in una struttura altrettanto composita, infatti più volte ce ne siamo occupati per narrarne sfumature e declinazioni (<https://www.storienogastronomiche.it/?s=ALBINO+ARMANI>).



Questa volta abbiamo scelto di concentrarci sulla parte di produzione di Armani nella vocatissima e iconica **Valpolicella**, precisamente sulle colline più alte, a **Marano**, dove "i vigneti occupano l'ultima fascia di terra coltivabile prima del limite estremo della montagna"...



... in un "contesto ambientale che fa da premessa ad una composizione varietale ricchissima di uve autoctone e distintive e ad una perfetta esposizione al sole; alla mano dell'uomo non resta che rispettare il lento e impegnativo rito della coltivazione e della lavorazione, seguendo l'insegnamento della tradizione".



Le Caratteristiche del territorio dicono sul piano geografico che il territorio è quello del comune di Marano, Alta Valpolicella Classica con vigneti disposti ad anfiteatro e lunga esposizione al sole..."



... dove vige un "clima d'alta collina, con correnti d'aria che scendono dai monti Lessini verso valle nelle ore serali"...



... "una micro-area con suolo vulcanico ricco di minerali".



Manifesto d'intenti di questa parte della produzione di Armani segnata sempre dall'assemblaggio classico di uve Corvina, Corvinone e Rondinella è il fantastico **Valpolicella Classico Superiore Egle**, evidente dedica alla moglie di Albino, **Egle Capilupi**, colonna della cantina per la quale si occupa di marketing & PR, ma anche un tributo all'importanza dei legami di sangue nella secolare attività da azienda familiare, dove non a caso si sta già facendo notare il brillante figlio della coppia, Federico.



Il vino in questione cattura subito l'attenzione dell'olfatto con spezie e liquirizia, rivelando un'irresistibile impronta zuccherina nel rivelare al palato fragola Candonga, ribes rosso, corbezzolo, prugna essiccata e tè Pu-erh.

Goloso, si distingue per il seducente tocco minerale e la beva clamorosamente scorrevole insita in un corpo elegante: un vino che mette di buonumore.



Per il **Valpolicella Classico Superiore Ripasso** si tenta con successo un'innovazione dall'anima atavica, la maturazione in anfora...



... portando a un deciso bouquet di selva con muschio in evidenza, mentre il gusto avverte gelso nero, mora di rovo, olivello spinoso, papaya e mirtillo.

Minerale, di buona acidità, anche in questo caso brilla per un'esuberanza zuccherina che incanta.



Sua maestà l'**Amarone Valpolicella Classico** si annuncia al naso con un carico di spezie che mette in risalto il pepe nero, mentre la bocca è conquistata da susina nera, visciola, azzerruolo, fico essiccato e karkadè.

Denso, vellutato, sontuoso, eppure capace di sorprendere con un'inattesa stuzzicante acidità.

L'**Amarone Valpolicella Classico della Riserva Cuslanus** porta tutto il magnifico carico organolettico del tempo, rendendo più profondi i descrittori e precisandoli nel sottobosco, caricando di densità il succo come fosse un nettare, traducendolo in bocca in sensazioni di ciliegia, lampone, amarena sotto spirito, mora di rovo e fico dottato.



Tutto lavoro all'antica nel **Recioto Valpolicella** in cui "l'appassimento delle uve avviene in modo naturale nel fruttaiolo adiacente alla cantina", sprigionando profumi di cherry al naso e suggerendo al gusto fragola caramellata, litchi, caffè, cioccolato bianco, pera Madernassa cotta, ciliegia candita.

Di eccezionale equilibrio in degustazione e di raro eclettismo negli abbinamenti con dolce e salato, irretisce i sensi per tutto il lungo finale.



Consigliata l'esperienza di provare la **Grappa di Amarone Bianca di Armani**, estrazione della quintessenza aromatica del vino corrispondente, ma con l'aggiunta di sublimi venature di frutta secca e tamarindo.



Ad approfondire valori e tecniche di tale produzione è proprio **Albino Armani**, nel video che trovate qui sotto.



Info: <https://www.albinoarmani.com/veneto/>

Distribuzione:

<https://www.propostavini.com/produttori/produttore/albino-armani-viticoltori-dal-1607-veneto/>

Domenico Liggeri

Website <https://www.domenicoliggeri.it/>

E' attivo dal 1988 nel mondo della comunicazione in tutti gli ambiti, dalla televisione al cinema, dal giornalismo professionistico ai video musicali, dall'insegnamento universitario alla regia, dall'editoria libraria al teatro, dal web alla carta stampata. Attualmente è autore per i program[...]

Reviewed