

Albino Armani debutta a Vinexpo Paris 2024

Lunedì sarà presente nel padiglione riservato al Concours Mondial de Bruxelles con l'Amarone Riserva 2016 "Cuslanus" Grande Médaille d'Or e nello stand del Consorzio Vini Doc delle Venezie in qualità di presidente. In passerella a Parigi anche la Cantina Valpolicella Negrar con i suoi gioielli. Conto alla rovescia a Parigi per l'atteso appuntamento con Wine & Vinexpo Paris in programma nella capitale francese, Porte de Versailles, lunedì 12, martedì 13 e mercoledì 14 febbraio 2024. Il Consorzio di Tutela della Denominazione d'Origine delle Venezie ha confermato con entusiasmo la partecipazione alla kermesse parigina che, anno dopo anno, registra numeri in crescita esponenziale (+59% di espositori sul 2023) confermandosi come uno dei punti di riferimento nel panorama degli eventi del vino a livello internazionale. Una passerella prestigiosissima. Nei padiglioni dell'Expo parigino sono attesi migliaia di buyer, professionisti del mondo del vino, winelover, giornalisti e opinion leader che potranno scoprire presso lo stand del Consorzio le diverse tipologie e le mille etichette dei Pinot Grigio DOC delle Venezie. Lo spazio espositivo, come sempre, farà da punto di raccolta e di informazione e sarà possibile confrontarsi con il team del Consorzio sulle ultime novità della DOC, conoscere più da vicino la denominazione e ricevere indicazioni sulla posizione delle aziende socie presenti alla manifestazione. L'inizio del 2024 ha messo in luce una crescente preoccupazione rispetto ai progressivi cali di consumo di vino in Francia, influenzati da diversi fattori quali i recenti trend legati ad aspetti sanitari, le condizioni economiche e le rinnovate preferenze dei consumatori. Una fase, in generale, complicata per il settore vitivinicolo che tuttavia, in continuità con il bilancio di fine anno, lascia intravedere buone prospettive per il Pinot Grigio delle Venezie DOC. La freschezza, la versatilità e la bassa gradazione alcolica sposano infatti le scelte e le dinamiche di consumo delle nuove generazioni d'Oltralpe, con particolare riferimento alla Generazione Z e ai Millennial che, in maniera sempre più convinta, sono alla ricerca di vini, sia bianchi sia rosati, più facili, meno impegnativi, "spensierati" in sintonia con le social & food occasion. Oltre che come presidente del Consorzio di tutela Vini Doc delle Venezie Albino Armani sarà presente per la prima volta all'Expo parigina con l'azienda Armani Viticoltori dal 1607 presso il padiglione allestito dal Concours Mondial de Bruxelles, all'interno di una collettiva che raccoglie 45 produttori di vino e liquori premiati nel 2023 con le medaglie più prestigiose. Infatti è proprio grazie all'assegnazione della Grande Médaille d'Or al "Cuslanus" Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016, il massimo riconoscimento di questa prestigiosa competizione, che Albino Armani si è guadagnato un posto in prima fila tra i banchi d'assaggio di questo spazio espositivo. L'Amarone Riserva viene prodotto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella allevate a pergola veronese a Marano di Valpolicella, uno dei cinque comuni storici della sottozona classica, unica della Denominazione a svelare suoli a carattere vulcanico. Ma la vera peculiarità dei vini Albino Armani qui prodotti risiede nella scelta di fare viticoltura in alta collina: qui, precisamente tra San Rocco e Camporal (Marano), si raggiungono le maggiori altitudini dell'areale, fino a toccare i 600 m s.l.m.. La filosofia produttiva della famiglia Armani punta da sempre alla valorizzazione dei terroir legati alla quota che porta naturalmente ad uno stile teso alla freschezza e all'eleganza, con la tipica intensità floreale e croccantezza del frutto. Altitudine e suoli vulcanici contribuiscono a fare del Cuslanus un prodotto unico nel suo genere, un'interpretazione del grande rosso scaligero che negli ultimi tempi viene definita la new wave dell'Amarone - che incontra le rinnovate dinamiche di consumo -, ma che per Armani è sempre stata tradizione ed espressione autentica della Valpolicella. Il nome dell'etichetta si ispira all'antica divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi. A questo dio è collegata l'idea del trascorrere del tempo, proprio come questo vino richiede il tempo di maturazione per esprimersi al meglio in evoluzioni balsamiche ed eteree. Un sorso vivace, di grande personalità, struttura, freschezza, sapido ed elegante, che regala un finale molto persistente. Oltre all'Amarone Riserva, il pubblico parigino potrà degustare una selezione delle migliori etichette firmate Albino Armani prodotte nelle tenute del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino. A Parigi quest'anno sarà presente anche la Cantina Valpolicella Negrar che, dopo una prima positiva esperienza collettiva nel 2023, ha deciso di partecipare a Wine Paris 2024 con un proprio stand nel Padiglione Italia, inaugurato dalla fiera parigina quest'anno e collocato in prossimità di quello riservato a Champagne e Borgogna. L'esposizione parigina apre la rosa delle fiere d'importanza internazionale a cui la cooperativa vitivinicola di Negrar ha deciso di aderire nel 2024: oltre a Parigi, Düsseldorf (ProWein) e Verona (Vinitaly). "Saremo presenti con i grandi rossi della Valpolicella, Amarone in primis, ma anche con una proposta di bianchi e rosati, categorie in forte crescita in cui sentiamo di poter fare la differenza" ha annunciato alla direttrice commerciale della Cantina Eva Maria Vanajas. "Incontreremo i nostri clienti provenienti dal Regno Unito, dai paesi limitrofi e dal Nord Europa oltre che dalla Francia. Inoltre è attesa una buona partecipazione di importatori Sud e Nord americani, del Middle East e di altri Paesi

emergenti sempre più interessati al turismo del lusso, come gli Emirati, la Turchia e il Far East". A Parigi la Cantina Valpolicella Negrar, fondata nel 1933, è orgogliosa di rappresentare una delle più importanti denominazioni italiane: Sua Maestà l'Amarone. Alla genesi, produzione e commercializzazione del vino rosso veronese più celebrato al mondo, la storica azienda della Valpolicella ha contribuito fin dagli anni Trenta del secolo scorso, con la prima bottiglia etichettata "Amarone della Valpolicella Extra", esemplare conservato nel caveau della cantina (visitabile su prenotazione). Oggi la produzione totale della cantina supera i 9 milioni di bottiglie l'anno, con vini del territorio e di altre Doc veronesi. All'azienda sono affidati oltre 800 ettari di vigneti, la maggior parte distribuiti all'interno della zona Classica, posti a diverse altitudini e caratterizzati da una grande varietà di suoli, tra le valli di Negrar, Marano, San Pietro, Fumane e Sant'Ambrogio. Di questi, circa il 20% è condotto a regime biologico, percentuale che la pone come il più grande produttore di vini "organic" nella zona Classica della Valpolicella. Pulripremiata come la "Miglior Cooperativa Italiana del Vino", l'azienda di Negrar ha registrato nel 2023 un fatturato di 45 milioni di euro (export 60%). Inoltre possiede uno dei più grandi fruttai italiani, che ogni anno ospita in appassimento (tecnica millenaria della messa a riposo delle uve della Valpolicella candidata a patrimonio immateriale Unesco) oltre 30 mila quintali di uve, vendemmiate e selezionate a mano. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)