

## La Valpolicella più alta e più autentica

LINK: <https://www.linkiesta.it/2024/09/dove-mangiare-bere-valpolicella-autentica/>

Il nome di un vino La Valpolicella più alta e più autentica Cristina Gambarini Egle Capilupi ci racconta la scelta della viticoltura a quote elevate e il sogno di una cantina a Marano, integrata nell'ambiente naturale e aperta ai visitatori Egle Capilupi Egle Capilupi è oggi ambasciatrice del brand aziendale **Albino Armani** che affianca stabilmente dagli anni Duemila. Egle e Albino si sono conosciuti e innamorati durante gli anni universitari a Bologna e da quel momento sono sempre stati insieme, in azienda e nella vita privata. Dotata di una naturale predisposizione per le relazioni umane, ha fortemente creduto in un approccio umanista al mondo del vino, rivelatosi prezioso per la creazione di rapporti commerciali solidi e basati sulla condivisione di valori coi propri clienti. Si occupa di mercati esteri strategici ed è impegnata sul fronte enoturistico concependo la wine experience in una forma ampia, che abbraccia la conoscenza dei paesaggi, dei territori e delle loro eccellenze. Da diversi anni Egle presta anche il nome a uno dei vini di punta aziendali: il pluripremiato

Egle Valpolicella Superiore Doc. Qual è la tua zona del vino del cuore? La mia zona del cuore non può che essere quella in cui ho scelto di produrre: la Valpolicella, in particolare la zona di Marano, dove si raggiungono le quote più alte per fare viticoltura. Le nostre vigne superano i cinquecento metri sul livello del mare. La considero una mia zona del cuore perché qui io e Albino abbiamo deliberatamente scelto di fare viticoltura, le nostre origini imprenditoriali sono infatti della Valdadige. Cantina **Albino Armani** a Marano Perché proprio questa? Oltre vent'anni fa io e mio marito **Albino Armani** abbiamo deciso di attuare anche in Valpolicella quella scelta imprenditoriale precisa e consapevole - che da sempre ci contraddistingue - di investire in quote elevate, precisamente a Marano (Località Camporal) dove si raggiungono i terrazzamenti più alti dell'areale, con le tipiche vigne allevate a pergola veronese sui muretti a secco, le cosiddette marogne. Oltre questi terrazzamenti non c'è più viticoltura, oltre queste altitudini inizia la montagna. Questo territorio porta con sé anche uno stile

assolutamente identificativo nei vini qui prodotti, di spiccata freschezza, croccantezza del frutto ed eleganza. Quando sei stata lì la prima volta che cosa hai pensato? L'idea di avere una cantina di proprietà qui a Marano è sempre stato un sogno, sin da quando quella zona era solo una meta delle nostre gite in bicicletta, è stato amore a prima vista; noi abitiamo a San Floriano quindi questa parte di Valpolicella è casa. Quest'area di Marano, in particolare, per me è un luogo magico, assolutamente non comune, circondato da boschi e natura incontaminata, un luogo con un'energia incredibile. Qui siamo riusciti a costruire nei primi anni Duemila una struttura ricettiva capace di integrarsi perfettamente con il paesaggio circostante senza intaccarne la naturalità, usando tutti i materiali del posto, un vero esempio di architettura sostenibile. Il nostro sogno è anche quello di non precludere ai tanti visitatori la possibilità di vedere questa bellezza. Per questo la parte esterna della cantina, dove è possibile raggiungere un laghetto che negli anni abbiamo riqualificato, è aperta e accessibile a tutti.

Cantina **Albino Armani** a Marano Quali sono i vitigni che ami di più qui e perché? Per restare in tema, certamente i vitigni legati alla Valpolicella. Scegliendo vent'anni fa di vinificare uve di Corvina, Corvinone e Rondinella a Marano in un certo senso abbiamo voluto riportare in auge l'origine collinare, quasi montana, dei vini della Valpolicella, non badando troppo alle pressioni del mercato oggi certamente più affezionato alla produzione della bassa valle, ma restando coerenti alla nostra filosofia. In particolare, parlando di vini, sono legata al nostro Valpolicella Superiore 'Egle', vino a cui Albino decise di dare il mio nome proprio perché in linea con il mio gusto, un vino che è espressione fedele del territorio da cui proviene. Anche la Valdadige occupa un posto importantissimo nel mio cuore, qui abbiamo iniziato la nostra avventura e a imbottigliare il vino. In particolare abbiamo ridato linfa a un vitigno autoctono tra i più storici della valle, che era a rischio di estinzione: il Casetta (o Foja Tonda in dialetto). Il Casetta, in purezza, è stato uno dei primi quattro vini a essere imbottigliato ed etichettato in azienda, nei primissimi anni Novanta. Un vitigno su cui è stato fatto un importante lavoro di ricerca e recupero e che

oggi è inevitabilmente un simbolo della nostra azienda e della viticoltura in Valdadige in generale, il nostro vino più sentito e per noi emozionante. Vendemmia, foto **Albino Armani** Ci dici i cinque posti che non possiamo perderci venendo qui? Antica Trattoria da Bepi (Marano di Valpolicella), storica, rappresenta la tipica locanda della Valpolicella. La nostra cantina di Marano, un capolavoro di architettura sostenibile che si inserisce squisitamente nel paesaggio senza alterarlo né danneggiarlo. Si trova in località Camporal, un luogo da cui è possibile godere di una vista unica e mozzafiato. Per edificarla abbiamo utilizzato soltanto materiali locali, la sua architettura ricorda un po' le marogne. L'Enoteca della Valpolicella, la cui ristoratrice Ada ha sempre lavorato tanto sulla ricerca delle materie prime con una selezione quasi maniacale dei prodotti. Qui si trovano i migliori vini della Valpolicella. Trattoria Caprini, tipica locanda della zona dove le materie prime vengono lavorate in casa e a mano. Cantina Terre di Leone, nostri vicini di casa a Marano. È una piccola realtà locale, i loro vini interpretano molto bene il territorio, i proprietari si occupano personalmente della gestione.