



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

FINCA ALBAROSSA, CUORE ITALIANO IN TERRA ARGENTINA



AIS MILANO • 29 GIUGNO 2018

♥ 0 👁 231 ➦ 0



Finca Albarossa

Finca Albarossa, cuore italiano in terra argentina



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Che l'Argentina si sta sempre più facendo conoscere anche come terra da vino è ormai assodato. Che i suoi prodotti inizino ad essere importati in Italia e a trovarsi nelle migliori enoteche, è ormai una realtà. Che in particolare il Malbec sia il vitigno che più rappresenta questo sterminato Paese e che con le sue caratteristiche abbia conquistato il palato di tanti appassionati e intenditori, anche questo è chiaro.

Ma che tre italiani decidano di aprire un'azienda proprio in Argentina, non è una delle cose più evidenti e ovvie.

Sono tre amici, tre imprenditori che in momenti diversi e separatamente tra loro hanno visitato la zona di Tucuman e se ne sono innamorati. Al ritorno in Italia, dai racconti delle vacanze si è passati a un'idea, un sogno, inizialmente forse quasi un gioco. Creare un'azienda in quei luoghi incontaminati e produrre vino. E da buoni imprenditori, abbandonate le riserve, sono presto passati dall'idea ai fatti. Occorreva mettersi al lavoro: innanzitutto la ricerca del terreno giusto, poi la messa a dimora dei vigneti e la costruzione della cantina. Nasce così "Finca Albarossa". Il tempo passa, il lavoro prosegue e si arriva, finalmente, alle prime vinificazioni e alla presentazione dei prodotti anche sul mercato italiano.

La tenuta si estende su un centinaio di ettari complessivi entro il cui perimetro sorge anche un piccolo ma raffinato boutique hotel che è in grado di accogliere i turisti che volessero trascorrere una vacanza all'insegna della tranquillità.

Siamo nella zona nord est dell'Argentina, più precisamente nella provincia di Tucuman, nell'area di Valles Calchaquies al chilometro 4282 della Ruta 40, la famosa strada lunga circa 5000 km che percorre tutto il paese da sud a nord e collega la Patagonia con il confine boliviano. Siamo a circa 200 km da San Miguel de Tucuman, capitale della regione.

Rispetto all'estensione totale della tenuta solo 12 ettari sono stati impiantati a vigneto mettendo a dimora due soli vitigni: il Torrontes una varietà simile, ma non uguale, all'omonima cultivar della Galizia (Spagna) e di stretta parentela con il Moscato di Alessandria o Zibibbo. Questa uva, coltivata sulle alture argentine, dona uve dalla spiccata acidità.

Il secondo vitigno è il più noto Malbec, camaleontica uva a bacca rossa in grado di adattarsi a diversi suoli e climi che dona vini dalle spiccate note di frutta nera matura, anche in confettura.

E sono due i vini prodotti da Albarossa. dai Torrontes in purezza viene prodotto un bianco secco dai caratteri piacevolmente fruttati, intenso. In bocca si rivela con buone acidità e sapidità per tutta la

lunghezza della beva.

Dal rinomato Malbec si ricava un vino elegante con le note tipiche del vitigno, che spaziano dalla frutta rossa matura alle spezie e al pepe nero.

Anche le etichette nascono da un'attenta opera di valorizzazione del territorio. Sono infatti frutto della creatività dell'artista Enrique Salvatierra che, originario di Tucuman, vive e lavora a Valles Calchaquies. Enrique ha anche curato l'interior design della casa per l'ospitalità rurale immersa nei vigneti dove sono presenti anche alcune sue opere.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano argentina azienda vinicola Finca Albarossa vino

ALTRI ARTICOLI

