

■ Una scuola

Tecniche Albrigi al centro vinicolo di uve autoctone della Valle d'Aosta

Un innovativo centro sperimentale per la valorizzazione delle uve autoctone della Valle d'Aosta. L'Istituto agricolo regionale, una delle più importanti scuole superiori specializzate in enologia d'Italia, già punto di riferimento per le cantine di Francia e Svizzera, ha deciso di migliorare le produzioni vinicole, affidandosi all'azienda Albrigi di Verona, leader europea nella produzione di impianti alimentari. Il nuovo centro sperimentale, realizzato dall'Albrigi, coniuga in un unico impianto le antiche tecniche di vinificazione, usate dai nostri avi, con le più moderne tecnologie.

«La nostra sfida - commenta Stefano Albrigi, titolare dell'omonima azienda veronese - è stata quella di riproporre gli aspetti positivi di alcune tecniche antiche di produzione, come la follatura e il rimontaggio, eliminando però gli svantaggi e la complessità di lavorazione del mosto, grazie a dispositivi studiati ad hoc».