

Vignaioli coraggiosi della Terradeforti

# Ottenere il meglio pur coltivando in condizioni estreme

via  
armani

Il recupero di un prezioso patrimonio di biodiversità, che ha i propri fiori all'occhiello in autoctoni a rischio d'estinzione come il "foja tonda". La Val d'Adige vitivinicola raccontata dalla storia della famiglia Armani: 400 anni di passione festeggiati il 16 giugno

Nella parte meridionale della Val d'Adige si trovano i vigneti della piccola area Doc denominata Terradeforti, delimitata a sud dalla Chiesa di Ceraino e a nord dal Castello di Avio. Da sempre via di comunicazione tra il mondo mediterraneo e quello alpino, come testimonia la suggestiva corona di castelli e forti che scorta l'Adige lungo il suo percorso, questa valle plasmata dai ghiacciai e scavata dal fiume nel corso dei millenni, è soprattutto terra di vini eccelsi e poco conosciuti.

Così come poco nota è la storia di coraggiosi vignaioli, come Albino Armani di Chizzola di Ala (Tn), che tramanda una tradizione storica addirittura quattrocentesca.

Risale al 1607 ed è conservato presso l'Archivio di Stato di Trento, infatti, l'atto di "tutela e cura dell'inventario dei beni dei figli del fu Simone Armani", che certifica il passaggio al figlio Domenico di "una arativa e vignata nella regola di Manzano, località alle Torreselle, una arativa e vignata alla Val e una ortiva sotto le case con arbori e vigne".

La storia della famiglia Armani in Vallagarina è testimoniata con certezza da documenti antecedenti al 1607, così come documenti esatti conservati presso gli Archivi di Stato testimoniano la successiva evoluzione vitivinicola.

**Duro lavoro.** Di generazione in generazione, per 400 anni, gli Armani hanno occupato e lavorato duro questi vigneti, strappando alla montagna, metro dopo metro, un suolo aspro, impervio, caratterizzato però da escursioni termiche eccezionali, che danno ottimi vini di montagna. Vini che erano molto apprezzati dai commercianti tedeschi fin dal 1600, come si rivivono in documenti d'epoca che indicano anche le cultivar presenti fin da quell'epoca: dal Marzemino al Gocciadoro, dalla Malvasia al Teroldego.

Le nebbie della storia cominciano a dipanarsi,

di Guido Montaldo

quando Antonio Armani, padre di Albino, inizia a occuparsi, agli inizi del Novecento, della tenuta di Chizzola, ricordando come tutta la Val d'Adige fosse caratterizzata da un'economia rurale basata su poche coltivazioni: baco da seta, tabacco e vite. Tra le viti emergevano Merlot, Schiave e "Ambrosche" a foglia frastagliata (oggi Enantio) e a foglia tonda (oggi Casetta). I vini rossi rappresentavano il cuore della produzione e solo dopo il 1950 i vini bianchi acquisirono più spazio, con lo sfruttamento di cultivar autoctone come l'uva bianca Vernazza. Ancor oggi il sistema di coltivazione è quello tradizionale della pergola trentina e richiede enormi sforzi in termini di quantità e qualità di manodopera.

**Prima delle cantine sociali.** In questo contesto, nel 1960, Antonio Armani fondò la sua azienda, anticipando l'avvento delle cantine sociali. "Assorbiva le uve di gran parte dei contadini della valle: racconta il figlio Albino - arrivavano in tanti, anche dal Veneto, per conferire le proprie uve".

Presto, però, Antonio Armani comprese che entrare in competizione con le cantine sociali avrebbe rappresentato, in una prospettiva futura, una scelta sterile, senza possibilità di crescita. "Per questo, per poter cioè produrre vino da uve proprie - racconta Albino Armani - mio padre cominciò ad acquistare nuovi terreni, fino a spingersi nel 1962 fino a Dolcè, in provincia di Verona, dove pochi anni dopo iniziò la costruzione della nuova cantina. Sempre rispettando la valle, il suo ecosistema, i suoi ritmi. Se c'è un valore che più di altri mio padre mi ha trasmesso è l'amore per questa terra che, a pensarci bene, non abbiamo scelto. Siamo stati scelti da lei, ci siamo nati. Semplicemente, da secoli, abbiamo umiltà e lo spirito necessari per rimanere e coltivare le viti in condizioni estreme, ottenendo il meglio".

**Biodiversità.** Tra gli obiettivi di Albino Armani vi era quello di estendere l'azienda: oggi i pochi ettari iniziali sono diventati 230, comprendendo diverse realtà a Chizzola in Trentino, a Dolcè nella Val d'Adige veronese, a Manzano di Valpolicella e a Sequals in Friuli. Un secondo, ma non meno importante, obiettivo, diventato oggi anche una strategia, era quello di riscoprire e mettere a frutto un patrimonio di biodiversità raro al mondo, che ha in vitigni

autoctoni antichissimi e a rischio d'estinzione come il "foja tonda" i propri fiori all'occhiello. E nel vigneto sperimentale della conservatoria a Dolcè, impiantato nel 2003 proprio di fronte all'ingresso della Corte del Foja Tonda, si trovano proprio alcune antiche varietà autoctone della Vallagarina, sulle quali Albino Armani sta compiendo una serie di studi e prove di vinificazione in collaborazione con l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, il Centro sperimentale di viticoltura della Provincia di Verona e con la collaborazione del Comune di Dolcè. Tra i vitigni presenti, sia a bacca bianca che rossa, citiamo la Peverella, la Vernazza, la Turca, la Negrara, la Corbina e la Corbinella. Messe a dimora appena tre anni fa in quantità tale da poter condurre prove attendibili, tutte le piante sono ancora estremamente giovani, e quindi lontane da un equilibrio ottimale, ma già si possono fare delle osservazioni interessanti.

**Risultati di vinificazione.** Una delle cultivar per esempio, la Nera dei Baisi, spicca per i risultati ottenuti in vinificazione. Si tratta di una varietà a bacca rossa, sconosciuta ai più, con un grappolo di dimensioni contenute, non troppo compatto e con acini piccoli dalla buccia resistente. L'anno scorso è stata sottoposta a una prova di vinificazione che si è rivelata incoraggiante.

Un altro vitigno recuperato alla storia è il Casetta o "foja tonda", presente da tempi immemorabili nella parte meridionale della Vallagarina. Il Casetta è ancora oggi allevato a pergola in "archo-vigneti"; spesso franchi di piede per la mancanza di barbatelle innestate, dove viene ancora riprodotta per talea interrando un tralcio della vite vicina ("trattora"). Secondo l'"Indirizzo Viticolo" del Comitato viticolo trentino del 1954, il Casetta, chiamato anche Lambrusco a foglia tonda, "è un vitigno a se", che non ha nulla a che fare con le famiglie dei Lambruschi, presentando inconfondibili caratteristiche, proprie di alcune varietà pregiate di origine bordolese.

La prima bottiglia Armani di Foja Tonda in uva Merlot è del 1994, dal 1997 ha avuto inizio un lavoro di selezione massale durato tre anni. La prima bottiglia di Foja Tonda Casetta in purezza è invece del 2000 a cui seguì nel 2002 l'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite.

Nella foto grande: via Armani a Manzano, località dove è documentata una vigna di proprietà della famiglia Armani fin dal 1600. Qui sotto: la cantina di Dolcè e la barriera

