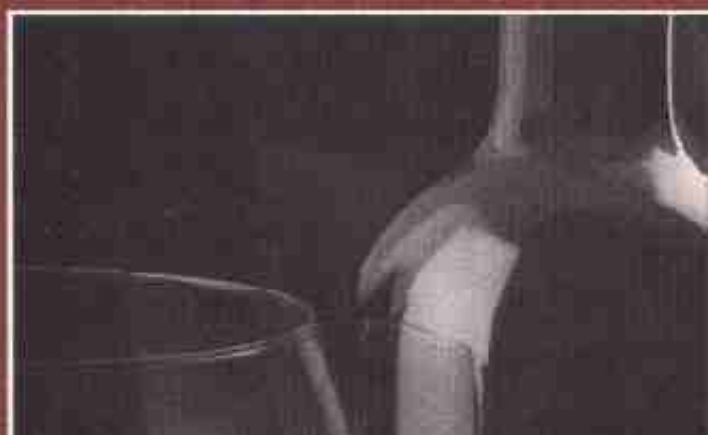


IL MIO WINO

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

**IL VINO
DEL MESE**
**"CLANIUS
VIGNE REALI"**
2004
**CANTINE
CAPUTO**



**LA GRANDE
DELUSIONE**
**"I SODI DI
S. NICCOLÓ"**
1999
**CASTELLARA
DI CASTELLINA**

vitigno raro

Casetta piccola ma robusta

Torna in produzione un antico vitigno della bassa Val d'Adige, dai grappoli minuscoli ma ricchi di sostanze, capaci poi di regalare gran carattere al vino rosso a cui danno vita

Ci fa sempre piacere quando riusciamo a trovare qualcuno che è tenace difensore, anzi, appassionato rigeneratore di un vitigno che rischiava seriamente di scomparire. Nella sua magnifica proprietà a Dolecè (Verona) sulla sponda destra dell'Adige, fiume che con una stilizzata ansa azzurra è presente in tutte le etichette dell'azienda,

Albino Armani ha attivato una "conservatoria", ovvero una piantagione di vitigni quasi estinti, rarissimi. Alcuni in fase di studio, altri in ripresa, altri ancora con un futuro già roseo. Tra questi ultimi il casetta, nativo dei colli a cavallo tra Veronese e Trentino da epoche immemorabili. Come da epoche altrettanto immemorabili gli Armani

fanno vino da queste parti. La nascita dell'attività vinicola è datata ufficialmente 1607: si festeggia dunque il quarto centenario.

Il casetta, nome originale derivante da quello di una storica famiglia della borgata trentina Marani, è sempre stato chiamato qui anche foja tonda, proprio per la forma circolare della sua foglia. Bisogna fa-

re subito chiarezza. Foglia tonda è il nome ufficiale di un'altra uva che il libro dei vitigni d'Italia attribuisce alla Toscana. Informazioni raccolte da altre fonti, internet compreso, aggiungono confusione. Chi dice che i vitigni so-

Alcuni bei filari dell'azienda di Albino Armani, sulla riva dell'Adige, dove si coltiva anche il vitigno casetta.



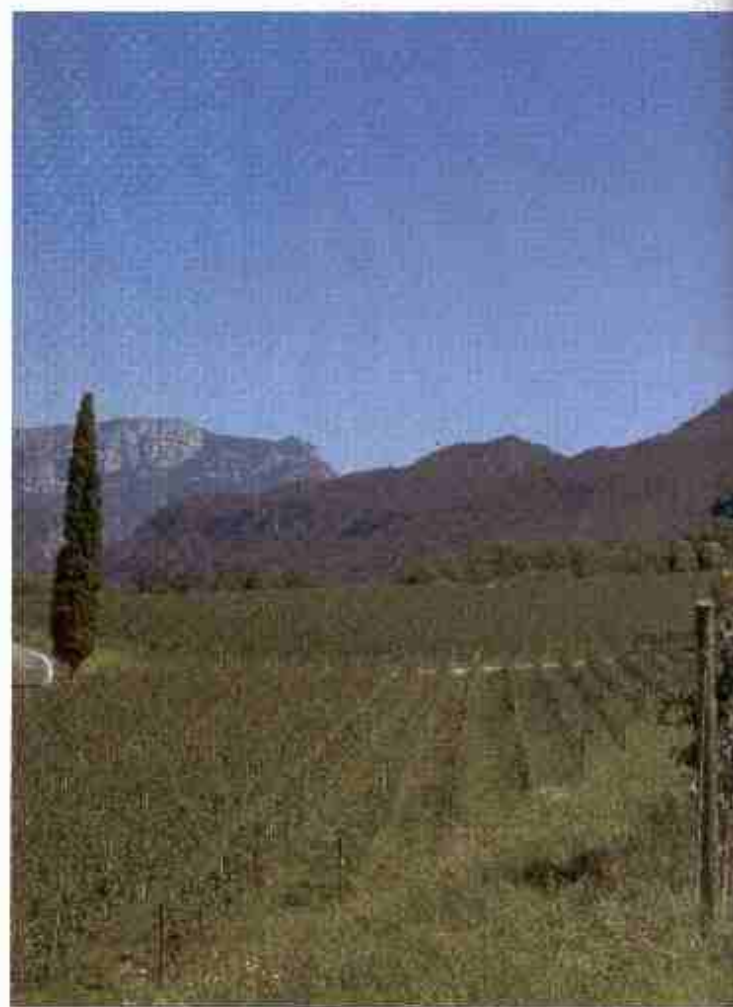
Il nome Foja Tonda, che Albino Armani ha dato al vino, deriva dalla forma tondeggiante della foglia.



Il grappolo del casetta è piccolo e simile, nella forma, a quello del pinot nero

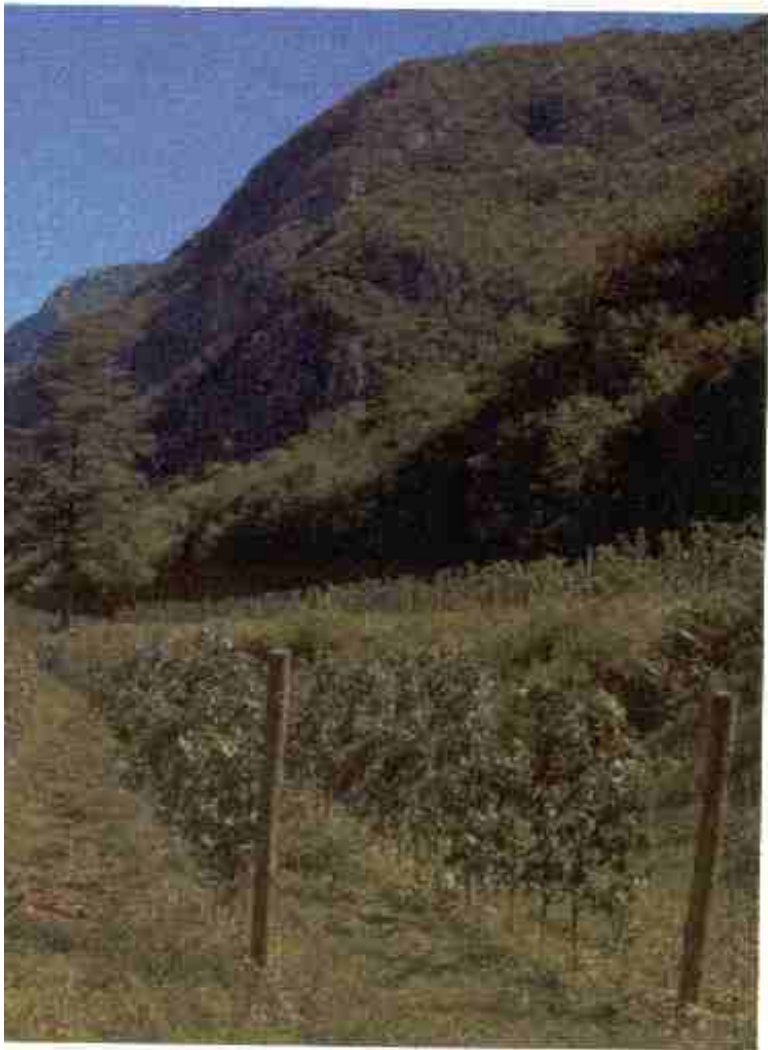
no uguali, chi lo assimila al vitigno dallo stesso nome "specializzato" per fare lambrusco, chi lo definisce un parente stretto dell'enantio, vitigno trentino, chi pensa sia il cugino di secondo grado del merlot... Albino Armani taglia corto: "La confusione nasce dal fatto che i nomi dei vitigni antichi derivavano da semplici definizioni contadine. Bastava che un vitigno avesse una caratteristica particolare, in questo caso la foglia tonda, e la cosa era fatta, indipendentemente dal fatto che, magari, nella regione vicina c'era già un vitigno chiamato nello stesso modo. Noi, per sfatare ogni supposizione e basarci sui fatti, abbiamo fatto fare anche le analisi del Dna del nostro vitigno, scoprendo che è davvero unico, nemmeno lontanissimo parente degli altri foglia tonda. Per essere perfettamente riconoscibili abbiamo lasciato al vitigno il suo nome originale, cioè casetta, mentre Foja Tonda è un marchio che abbiamo registrato". Parla al plurale, Albino Armani, ma è lui il motore di tutta la rinascita di questo

vitigno. Il quale una quindicina d'anni fa non era nemmeno iscritto al catalogo nazionale. Prova che era del tutto sconosciuto e comunque sarebbe stato vietatissimo usarlo per fare vino. Pochi mesi fa, invece, dopo anni di lotte burocratiche, è entrato ufficialmente a far parte della Doc Terra dei Forti Val d'Adige, com'è chiamata quest'area vinicola lungo l'Adige e poco a est del lago di Garda. Oggi Albino Armani e Tiziano Tommasi, che ha vigne a Santa Margherita, dalle parti di Ala, qualche chilometro più a nord, in Trentino, sono i soli a produrre e a commercializzare con metodo e competenza il vino da questo vitigno casetta. Lo fa anche qualcun altro incentivato dalla rivalutazione del vitigno e dal successo dei due sopra citati produttori, ma la quantità è davvero minuscola; il vitigno a volte mescolato con altre uve e la qualità, diciamola tutta, lascia ancora un po' a desiderare. Certo è che coltivare il casetta non è mica facile. "Il vitigno è bastardo", dice senza mezzi termini Albi-



no, studi enologici all'Istituto di San Michele all'Adige e 15 ettari complessivi di terre lungo il fiume dedicati al casetta, coltivato prevalentemente ancora con il sistema a pergola. "Perché è rimasto per molti decenni allo stato selvatico, abbandonato, e ha dovuto metter su muscoli e caratteraccio per sopravvivere", spiega il produttore-sostenitore. "Il grappolo, per esempio, piccolo e con un'ala, o recia, laterale, è simile nella forma a quello del pinot nero. Ha acini scuri dalla buccia sottilissima e la polpa straricca, fino all'eccesso, di vinaccioli. Se la buccia di un solo acino si crepa, è capace di andare in malora tutto il grappolo in una giornata. Questo vuol dire che al momento della maturazione devi star lì in vigna, occhi spalancati, praticamente giorno e notte, per cogliere l'attimo giusto. Sennò... fregato. Il punto è che devono essere ben maturi anche i

vinaccioli, altrimenti, data proprio la loro quantità elevata, rimane in bocca tantino amaro. Il grappolo non puoi mai perderlo d'occhio un momento. Il che, per chi ha altro da fare, altre produzioni vinicole importanti, altri vigneti ben più redditizi e meno complicati da far funzionare, non è mica facile. Io solo adesso, dopo tanti anni, comincio ad avere con questo vitigno e con il suo vino un rapporto più umano".
Ovvero?
"Ho cominciato a fare il vino Foja Tonda nel 1995, in meno di 4mila bottiglie. Dell'annata 2004, quella in commercio, ne ho fatte 40mila. All'inizio mi sembrava un vino duro, quasi aggressivo. Cercai allora di migliorarlo, di limare certe sue spigolosità, aggiungendo qualità di altri vini, assemblandoci, per esempio, un po' di merlot o vitigni che dessero più morbidezza. Somma, spostata, toglì, ri-



Egle e Albino Armani hanno dedicato terreni, impegno e passione alla rinascita di molti vitigni autoctoni.

Un vitigno poderoso

Il casetta, nome familiare ma carattere tosto. I contadini lo coltivavano per fare vino da vendere altrove, come prodotto da taglio, visto che aveva tanta forza bruta da poter dar carattere ai vini rossi debolucci di altre regioni. Il vitigno, dalla sua, dava anche un'uva con una acidità elevata e un'alcolicità che lo era altrettanto, due doti difficili da trovare insieme nello stesso grappolo allo stato naturale. Questi aspetti difficili da domare, anche perché la tecnologia era tutt'altra faccenda, non contribuivano certo a dare un vino rotondo, armonico. Il risultato era però un vino "serbevole", come dicono gli esperti, cioè capace di mantenere a lungo il suo stato di resistenza e conservazione. Questo ne facilitava il trasporto in cantine altrui anche lontane e, quindi, lo rendeva meglio commerciabile. Il vino del casetta insomma si vendeva tutto fuori zona anche perché nell'area la miseria era consistente e qualsiasi prodotto andava monetizzato, smerciato. Il contadino-pastore del posto, al massimo, faceva il vinello per casa sua, bagnando con dell'acqua tiepida le vinacce ancora scure del casetta appena spremuto, ottenendone un liquido colorato e con un grado alcolico di 3/4 gradi.

Il vino Foja Tonda, che abbiamo assaggiato trovandolo morbido ma deciso, con un aroma che ricorda i frutti della campagna veronese ma anche il muschio, quasi a sottolineare le origini selvatiche, è ottenuto da una pigiatura morbida delle uve che macerano poi a temperatura controllata. L'acidità naturale spiccata, che può dare all'origine toni aspri, si ammorbidisce con la fermentazione malolattica. I vinaccioli, i semi, in eccesso si tolgono dal fondo della vasca dove il vino fermenta e macera per evitare toni amari e tannini forti. L'evoluzione del vino avviene in botti grandi, per circa un anno e mezzo, poi l'affinamento continua in bottiglia. Dura in cantina anche una decina d'anni, ideale per carni arrosto e selvaggina. Costa in enoteca circa 11 euro. Una curiosità dal *talent scout* dei vitigni Albino Armani. Il suo Foja Tonda magari non lo conosce nessuno a Trento però va forte in America. "Vini internazionali, perfetti ma omogenei, hanno già stufato anche lì e tra i molti appassionati c'è chi è partito alla ricerca quasi spasmodica dei microprodotti di regioni lontane e sconosciute", spiega Armani. Il vino figlio del casetta, partito in sordina da questo incassato e, fino a qualche anno fa, depresso tratto della Val d'Adige, sta facendo la sua bella parte. Dalle stalle alle stelle. 🍷

metri, ottenevo un prodotto che, alla fine, con l'originalità del casetta, con le sue doti contadine, con la sua rusticità aristocratica non aveva nulla a che fare. Era un buon vino... qualunque. Volevo invece fare un rosso che mantenesse tutte le caratteristiche del vitigno ma un po' meno muscolo-

so, più umano. Non più aggiungendo qualità estranee ma, al contrario, togliendo le asperità originali, con il miglior lavoro in vigna e con un controllo per niente invasivo della tecnologia in cantina. Ora mi sembra di esserci riuscito o, comunque, di essere sulla pista giusta".

I VINI CON IL CASETTA

**Vallagarina Igt
"Foja Tonda" 2004**
Cantine Albino Armani
37020 Dolcè (Vr)
tel. 045.7290033
fax 045.7290023
www.albinoarmani.com
11 euro



**Vallagarina Igt Rosso
"Majere" 2003**
Az. Agricola La Cadalora
Via Trento, 44
38061 Santa Margherita
di Ala (Tn)
tel. 0464.696443
www.lacadalora.com
15 euro

