

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

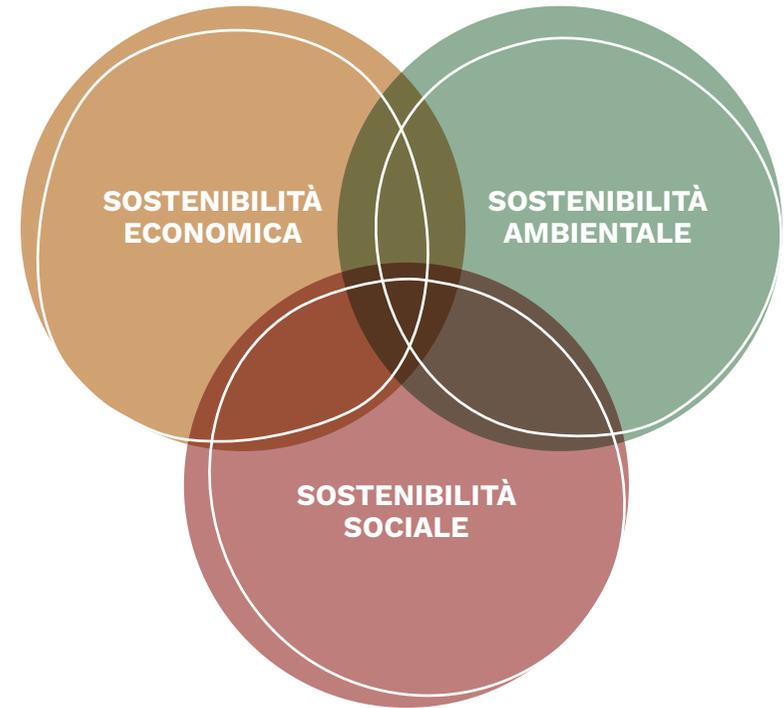
1607

Report
Sostenibilità
2020



La sostenibilità per la nostra famiglia è un valore antico che in altri tempi si sarebbe chiamato saggezza o buon senso.

Il rispetto per i luoghi e per la comunità è al centro della nostra visione, in una costante ricerca che trova il suo significato più profondo nell'arricchimento e nella salvaguardia dell'ecosistema e delle persone che da sempre lo abitano.





Il recupero delle
vecchie varietà

Ereditiamo memorie

Dobbiamo distinguere due tipi di viticoltura, quella moderna e quella più antica.

La prima segue le indicazioni di mercato accettandone i metodi colturali, le varietà ed i gusti, laddove la seconda resiste e supera le mode e le tendenze: è resiliente.

Questa viticoltura genera, trattiene e tutela il senso della memoria vitivinicola collettiva.

La ricerca svolta internamente ai nostri laboratori ed accanto alle migliori Università ci ha permesso di tutelare, migliorare e proteggere germoplasmi viticoli altrimenti destinati all'estinzione. Vitigni antichissimi, gusti dimenticati ed ora riscoperti, disvelano e descrivono un mondo ancestrale, quel mondo che i nostri avi hanno vissuto e da cui ancora Albino Armani trae ispirazione.

La conservatoria

Dagli anni '80 stiamo ricercando ed investendo su alcune varietà ancestrali: la Conservatoria ne ospita 10 tra le centinaia ormai scomparse. Due di esse sono tornate in commercio, e da molti anni sono nel nostro catalogo.

Del Foja Tonda abbiamo in bottiglia più di 30 annate, splendidamente conservate: si dimostra un vino dal potenziale immenso e sarebbe stato assurdo perderlo per sempre; così per la Nera dei Baisi, piccola produzione di un'uva antichissima di cui siamo gli unici detentori.

A petri dish containing several streaks of yeast on a white agar surface. The streaks are arranged in a grid pattern, with red lines marking the boundaries between them. The yeast appears as a light brown, fibrous material. The petri dish is placed on a blue surface.

Produciamo
i nostri lieviti

Utilizziamo lieviti selezionati direttamente nei nostri vigneti, e quindi unici e rappresentativi del nostro terroir.

La grande biodiversità scoperta nei nostri vigneti ci ha permesso di sviluppare 80 colonie di lieviti diversi: col tempo abbiamo selezionato solo i migliori, per fare in modo che la conversione degli zuccheri in alcol e la formazione di aromi sia più soddisfacente possibile.

La selezione dei lieviti più adatti ad un prodotto di qualità è partita dall'analisi di 21 ceppi, dai quali abbiamo poi selezionato i 4 ceppi più qualitativi ancora oggi utilizzati.



Attività

- Isolamento lieviti da uve
- Identificazione molecolare ceppi
- Prove di fermentazione in laboratorio
- Prove fermentazione in mosto
- Moltiplicazione e inoculo



Salute del suolo,
gestione dei parassiti,
vitigni resistenti

Siamo stati i precursori della difesa non insetticida in campagna. Da più di 10 anni abbiamo scelto, in tutti i nostri 330 ettari, Il metodo della «confusione sessuale» che, attraverso la diffusione di feromoni naturali, impedisce l'accoppiamento dei lepidotteri dannosi, liberando la nostra viticoltura dall'utilizzo di insetticidi pericolosi per l'ambiente: **convinciamo le farfalline di Tignola a non riprodursi, non le uccidiamo.**

Concimazioni ed apporto nutrizionale:

Apportiamo sostanza organica attraverso l'acquisto di letame bovino dalle stalle delle montagne vicine: non esiste nessuna sostanza migliore come ammendante del letame, che apporta microorganismi utili oltre all'azione nutrizionale e di miglioramento della tessitura del terreno.

Il sovescio di essenze, tra cui le leguminose, favorisce la proliferazione di insetti utili ipogei ed epigei: una tecnica che usiamo a filari alterni, di anno in anno, interrando le essenze dopo la fioritura in modo da migliorare la permeabilità del suolo e stimolare la proliferazione degli insetti utili. L'accordo con gli allevamenti di bovini in Lessinia ci fornisce il letame sufficiente a gestire gran parte del fabbisogno nutrizionale delle nostre vigne con un enorme risparmio di concimi.

Vitigni resistenti:

Da molti anni abbiamo a dimora vigneti da piante resistenti, superando con successo la fase sperimentale. Alcune varietà si sono dimostrate in grado di produrre un'ottima qualità in assenza totale di interventi antiparassitari e con pochissimi interventi anticrittogamici. Ad oggi lavoriamo con le varietà Joanniter, Solaris, Cabernet Volos.



Restituzione
alla comunità

Viviamo queste terre da più di 400 anni e da allora la nostra famiglia ha sempre vissuto di viticoltura, da questo patrimonio culturale e sociale deriva la responsabilità verso le terre che ci hanno accolto.

La nostra cantina non ha mai distribuito utili ai soci, ritenendo questo un dovere ed un orgoglio: gli utili rimangono disponibili a bilancio per rendere solido il patrimonio e consentire la crescita dell'azienda senza ricorso all'indebitamento. Il rispetto e la responsabilità verso i nostri clienti ed i nostri fornitori restituisce alla comunità la certezza di essere in mani sicure.

I produttori d'uva ricevono **pagamenti anticipati e certi**: questa è la nostra forza. La comunità Trentina, Veneta e Friulana si aspetta molto da noi: da sempre collaboriamo con le istituzioni per favorire e promuovere la crescita sociale e culturale del nostro Paese, come il recupero e gli scavi dell'antico tempio greco di della dea Minerva in Valpolicella.

Promuoviamo attraverso la nostra società partner Visit Valdadige il turismo sostenibile del territorio, incentivando la scoperta dei paesaggi naturalistici della Valdadige e creando condizioni di conoscenza e sponsorizzazione del territorio.

Abbiamo costruito tra le vigne le piste ciclabili al fine di mostrare a tutti con orgoglio le nostre bellezze: nessuna barriera, nessun cancello invalicabile, ma accoglienza e condivisione quotidiana. Lungo le piste ciclabili della nostra valle abbiamo inserito cartelli illustrativi e didattici per permettere al visitatore di conoscere il territorio mentre lo ammira coi propri occhi.

A photograph of a dandelion seed head in the foreground, with many seeds blowing away into the air. The background is a bright, hazy sky with a soft yellow and green gradient. The text 'Efficienza energetica' is overlaid on the left side of the image.

Efficienza
energetica

Efficienza in campagna

Nelle nostre tenute abbiamo ridotto l'impatto energetico con l'utilizzo di mezzi agricoli a minor potenza e a basso consumo, inoltre l'irrigazione di soccorso è stata convertita a subirrigazione con un grande risparmio sui costi energetici per il pompaggio dell'acqua. I trattamenti antiparassitari e la vendemmia sono attuati con mezzi multifilare, riuscendo in un unico passaggio a gestire sino a quattro filari di vigneto. I nostri cinque centri di raccolta delle uve in Trentino, Veneto e Friuli sono dislocati vicino ai vigneti, in modo da favorire il risparmio nei trasporti e la qualità del prodotto.

Efficienza in cantina

Nelle cantine usiamo ormai da molti anni le celle fotovoltaiche e gran parte dei nostri consumi non generati con il solare vengono prodotti dall'eolico con le pale presenti vicino a noi in Valle dell'Adige. Abbiamo ottimizzato gli impianti di controllo della temperatura cogenerando calore dagli impianti frigoriferi, abbattendo del 40% i consumi elettrici. Il nostro magazzino delle bottiglie non è termocondizionato grazie al verde generato dalle pareti di gelsomino quale coibente termico: funziona!



Il risparmio energetico è questione di creatività

1) La nostra cantina a Marano di Valpolicella è scavata nella roccia e non abbisogna di raffrescamento nè di riscaldamento artificiale. Il tetto è ricoperto da 80 centimetri di terra su cui cresce un prato fiorito. Anche qui si è scelto di ricoprire le pareti esposte a sud con del rosmarino selvatico e dell'edera: sono belli e coibentanti.

2) Nella nostra cantina di Marano abbiamo posizionato i fruttai in favore dei venti naturali di collina per diminuire l'uso di energia durante l'appassimento delle uve.

3) Le pareti della cantina di Marano sono costituite da grosse lastre di pietra locale, disposte in verticale su appositi supporti in acciaio, retrostanti e non visibili, a circa 15 centimetri dalle pareti, in modo da creare una parete ventilata e lasciando sempre in ombra, e quindi fresca, la muratura retrostante.



Risparmio
dell'acqua

La scelta di habitat idonei

Ogni specie vegetale è in equilibrio produttivo solo in habitat delimitati. Il forte fabbisogno idrico proprio della produzione di uva ci impone di piantare vigne solo in fasce climatiche non aride. Le aree del nord est italiano hanno buona piovosità e si rivelano naturalmente adatte alla vite.

Il cambio del sistema di irrigazione

Nei momenti di eventuale stress idrico estivo si deve poter attuare l'irrigazione di soccorso: dai metodi a «scorrimento» siamo passati ad una irrigazione a bassissimo consumo d'acqua. L'irrigazione «a goccia» e la «subirrigazione» oggi adottate nei nostri vigneti hanno ridotto drasticamente il consumo d'acqua, localizzandola verso l'apparato radicale in modo da non perderne per traspirazione, ruscellamento e percolazione. Sensori e teleassistenza ci guidano verso un indirizzo preciso sia nel luogo che nel tempo appropriato per l'intervento irriguo.

Strutture costruite per recuperare

Raccogliamo l'acqua che stilla dalle pareti in roccia della nostra cantina di Marano e ne raccogliamo ogni goccia in una vasca sotterranea destinata all'irrigazione.

Ricerca cisgenetica

La nostra azienda è socia di WineGraft, uno spinoff dell'università di Milano: abbiamo studiato e prodotto 4 nuovi portinnesti per la vite resistenti alla siccità ed ai terreni salini. Abbiamo oggi in produzione vigneti piantati su portinnesti della «serieM» che abbisognano di scarsissime quantità d'acqua. La ricerca finanziata dalla nostra azienda porterà beneficio a tutta la viticoltura mondiale. Oggi i nostri Portinnesti sono commercializzati da «vivai cooperativi rauscedo» e tutti li possono acquistare.



Protezione
dell'ecosistema

Viviamo in contesti d'equilibrio:
non siamo fortunati ma previdenti.
Conservare l'ambiente che ci circonda è
un habitus mentale che le genti dell'area
pedemontana hanno imparato dalla nascita.

Abbiamo rinunciato al diserbo estivo sostituendolo con sfalci meccanizzati delle erbe spontanee. Il nostro sottosuolo, dopo anni di utilizzo del letame e del sovescio, si è arricchito di fauna ipogea e la radicazione è migliorata. Restituiremo la terra migliore di come l'abbiamo trovata.

Abbiamo ottenuto sulla totalità dei nostri vigneti e delle nostre cantine la certificazione SQNPI ed anche la certificazione Biologica e Biodinamica nel contesto trevigiano.



Tipica costruzione della zona con facciata in pietra



Lastre di pietra utilizzate come divisori nei campi

La maggior parte delle nostre aree verdi sono aperte al pubblico e alla comunità locale. A Vaio Celane, nella nostra tenuta di Marano, abbiamo recuperato il vecchio laghetto: oasi di riproduzione di rane, pesci, ninfee, e lo abbiamo reso accessibile alle passeggiate.

Abbiamo costruito la nostra cantina di Marano scavando sotto una delle più belle colline della valle, restituendola al paesaggio. Per la costruzione di tutte le nostre cantine abbiamo utilizzato solo materiali locali.

Certificazione SQNPI



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Dallo scorso anno tutti i vini provenienti dalla nostre uve e da quelle dei nostri conferitori sono certificati con il protocollo del Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata: una tecnica di produzione a basso impatto ambientale che mira a una progressiva riduzione degli interventi allo scopo di riportare la coltivazione in uno stato di equilibrio.

Dal 2019 la totalità delle nostre uve è risultata conforme e certificabile con il logo dell'Ape.

40 anni di ricerca enologica
sui vitigni autoctoni

70% di risparmio
medio di acqua

+ 300
di ettari di vigneto
certificato SQNPI

100km
di pista ciclabile
aperta alla comunità

40%
di risparmio
energetico in cantina

+ 10
di varietà in via di estinzione
studiate nella nostra conservatoria

100% utili reinvestiti
ogni anno

ALBINO ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607

Località Ceradello - Via Ceradello, 401
37020 - Dolcè (Verona) Italy
Tel. +39 045 729 0033

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com