

LUXURY

MAGAZINE

phôt à porter

HOME FASHION BEAUTY HERITAGE DESIGN SOCIETY DINING WINE ESCAPES ENGINES Q

TECH SHOW

WINE & SPIRITS

Nasce Terre di Plovja, il progetto di vino e ricerca di Albino Armani

- 20 APRILE 2022



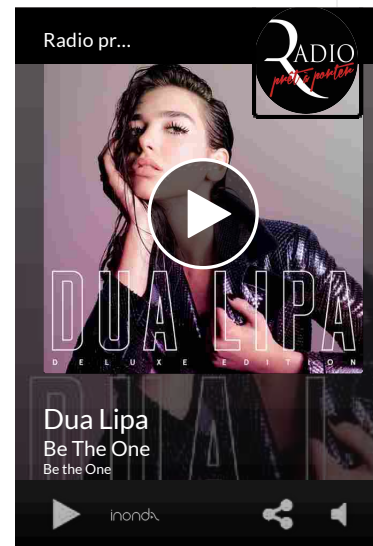
◀ Indietro 1 di 11 Avanti ▶

Il progetto friulano per la valorizzazione dei vitigni autoctoni

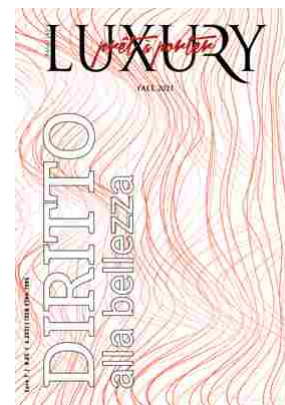
A Valeriano, nell'Alta Grave Friulana, nasce il progetto *Terre di Plovja* dalla passione della famiglia Armani per i vitigni autoctoni. Là, dove il soffio dell'aria si raffredda sulle Alpi e sull'acqua del Tagliamento per correre poi tra le vigne, l'azienda ha portato il suo modo di lavorare il vitigno, valorizzandone l'identità, sia genetica sia geografica. Non uno strumento di produzione, non un baule da forzare, non un pozzo da esaurire, ma un individuo capace di contenere la storia, la cultura e la varietà di un intero territorio. "Cosa rende un vino grande con la G maiuscola? – si domanda Albino Armani – Non il prezzo, non la fama, non i punteggi della critica, ma la sua capacità di portare il peso di un'identità e di comunicare il territorio che lo rende unico, perché nessun posto, nessuna cultura, nessuna tradizione è replicabile altrove".

Terre di Plovja diventa un nuovo lido per lo studio sulle varietà autoctone che da sempre caratterizza l'attività aziendale. Già noto al mondo vitivinicolo per l'incredibile ricerca sul vitigno Foja Tonda, sul ciglio dell'estinzione, e per la sua preziosissima varietà di vini Conservatoria, la famiglia di viticoltori dal 1607 presenta oggi il suo progetto friulano alla scoperta e valorizzazione dei vigneti autoctoni. Si tratta di un progetto ambizioso, realizzato grazie alla collaborazione con Walter Filiputti. Vignaiolo, docente e scrittore, Walter ha condotto tutta la sua brillante carriera nel segno dell'autoctono. *Terre di Plovja* asseconda i sogni dei romantici e sazia la fame di ricerca degli scienziati, sintetizzandosi in una possibilità di scoperta come poche, poiché un calice di *Terre di Plovja* contiene in

RADIO PRET A PORTER



SFOGLIA IL MAGAZINE



SOCIAL MEDIA

f	FACEBOOK	LIKE
in	LINKEDIN	FOLLOW
yt	YOUTUBE	SUBSCRIBE
ig	INSTAGRAM	FOLLOW

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

pari quantità vino e cultura, varietà e ricerca, succo e storia. Filiputti racconta: “Le autoctone non sono uve facili. Antiche, affascinanti, complesse, ma fragili. Vanno ascoltate, accudite e studiate, cercando di entrare nella loro anima più profonda per coglierne la personalità originaria, che poi è il motivo per cui **Terre di Plovía** è nata. Perché occuparsi di questi cimeli dell’enologia deve far parte di un dovere etico e sociale, per restituire almeno una parte di ciò che a noi è stato dato”.



Foto: Ufficio Stampa

Terre di Plovía: I vini del progetto friulano

Albino Armani condivide totalmente il pensiero di **Walter Filiputti**. La sua **filosofia agricola** pone la pianta al centro di tutto, punto di partenza e di arrivo nel procedimento di vinificazione: “non il produttore. Un vino va realizzato, il nostro compito è solo quello di impararlo. Plovía si presenta in due declinazioni: una da varietà internazionali affiancate e una da varietà sconosciute quanto promettenti. In entrambi i casi, rispettivamente attori del bianco **Flu** e del rosso **Merlot**, fiume Tagliamento (flum significa fiume). Il **Chardonnay**, reso ancor più elegante dai vitigni di profonda matrice locale.

Leggi anche: **Fantini Group al Vinitaly pensa fuori dagli schemi: le tre novità**

Pilgrin riflette la storia dell’Alta Grave Friulana, **terra di passaggio dei pellegrini** che, diretti in Terra Santa, percorrevano il cammino del Tagliamento attraversando le terre di Plovía. Il **Piculit Neri**, qui, spartisce il palcoscenico con il **Merlot**, generando un **fresco connubio** dove il frutto emerge con vitalità. Lo studio di **Albino Armani** e **Walter Filiputti** sulle varietà autoctone della Grave Friulana non si limita al mero scopo produttivo. Esso è, innanzitutto, una **tutela della biodiversità**, custodita nei vigneti **Terre di Plovía**. La variabilità dei chicchi d’uva è un argomento piuttosto delicato nel mondo vitivinicolo e vivaistico. Proprio per questa ragione, il progetto si pone come obiettivo quello di garantire un’eterogeneità dei vini, in modo da scardinare la pericolosa omologazione dei cloni. Una scelta, ancora una volta, coraggiosa, dettata dalla passione che muove

LATEST



Il make up in stile Coachella: ecco come realizzarlo

Fantini Group al Vinitaly pensa fuori dagli schemi: le tre novità

Non sei ancora iscritto alla newsletter di LUXURY prêt à porter?

Iscriviti



la marcia in direzione contraria, proprio come i vitigni autoctoni di **Albino**
Armani.



Foto: Ufficio Stampa

◀ Indietro 1 di 11 **Avanti** ▶

WINE

PREVIOUS ARTICLE

Il make up in stile Coachella: ecco come realizzarlo

f SHARE

t TWEET

G+ SHARE

p PIN IT

RELATED POSTS



The Wine Hunter torna a caccia di vini



A San Valentino la seduzione passa anche per le bollicine



Regole d'oro per ricevere gli ospiti per gli auguri: idee per un rinfresco chic



Agua Santa, un nuovo tempio messicano del cocktail a Milano