



for a better wine world

banfi.it

# WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI  
GUIDE TRADE TREND 🔍



Homepage » Story » Albino Armani il progetto friulano Terre di Plovia per valorizzare i vitigni autoctoni

STORY

## Albino Armani: il progetto friulano Terre di Plovia per valorizzare i vitigni autoctoni

DI RICCARDO COLLETTI | 14 APRILE 2022

Facebook Twitter Instagram



### Dello stesso argomento



Rottensteiner, l'Alto Adige dei masi e della pietra rossa



Zenato Academy, esordio a Vinitaly per la nuova mostra "Vino. Oltre il ritratto"



La nuova scelta Unconventional di Pasqua Vigneti e Cantine



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

WineCouture cambia veste:  
benvenuti nel nuovo sito

Vermentino Gran Prix: ecco i vini  
della Top 10 2022

Osteria di Passignano conferma  
la Stella Michelin

PASQUA



HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

Come tutte le passioni, anche quella della **famiglia Armani** per i vitigni autoctoni non conosce barriere né tantomeno confini. Nata fra i chiaroscuri trentini del Monte Baldo e della Vallagarina, l'attrazione per le varietà indigene e ormai dimenticate si estende oggi nell'Alta Grave Friulana, a Valeriano, e dà vita al progetto Terre di Plovia. 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: genetica e geografica. "Cosa rende un vino grande con la G maiuscola? 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", ha sottolineato **Albino Armani**. Un nuovo lido per lo studio sulle varietà autoctone, quindi, 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 Conservatoria (un vigneto che ospita al suo interno 13 varietà indigene della Vallagarina oggetto di studio e di tutela), la famiglia di viticoltori dal 1607 presenta oggi il suo progetto friulano a scoperta e valorizzazione dell'autoctono.

## Terre di Plovia un progetto vero e coinvolgente



Terre di Plovia è un progetto ambizioso, realizzato grazie alla collaborazione con Walter Filiputti. Un tempo vignaiolo, oggi docente e scrittore, Walter ha condotto tutta la sua brillante carriera nel segno dell'autoctono. Ci ha sempre

Assuli presenta le nuove  
etichette "cavalleresche"

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

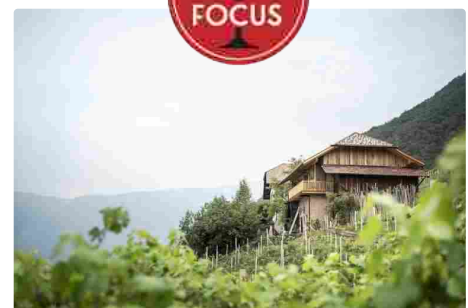


La rivoluzione della Champagne  
100% uva del Méthode Fabrice  
Pouillon

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

creduto Walter, fin da quando affiancava Veronelli nelle sue battaglie per la conservazione delle varietà "veraci", soppiantate in quegli anni dai più produttivi – e certamente più remunerativi – vitigni internazionali. Terre di Plovia 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 Plovia contiene in pari quantità vino e cultura, varietà e ricerca, succo e storia. "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 Plovia 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", ha spiegato Walter Filiputti. La parola ancora ad **Albino Armani**, con la sua filosofia agricola che pone la pianta al centro di tutto, punto di partenza e di arrivo nel procedimento di vinificazione: "Nel fare un vino è la pianta che comanda, non il produttore. Un vino va realizzato assecondando la natura della varietà: il nostro compito è solo quello di imparare ad ascoltarla e comprenderla". 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 nel forziere dei vigneti Terre di Plovia. La variabilità degli individui sarà infatti garantita da una replicazione attuata attraverso la selezione massale, così da scardinare la pericolosa omologazione dei cloni. Un tema piuttosto delicato, che sempre di più oggi interroga il mondo vitivinicolo e vivaistico. Una scelta, ancora una volta, coraggiosa, dettata dalla passione che muove la marcia in direzione contraria, proprio come i vitigni autoctoni di **Albino Armani**.

## Le due referenze: Flum e Piculit Neri



Rottensteiner, l'Alto Adige dei masi e della pietra rossa

**CONTINUA A LEGGERE »**







Terre di Plovio si presenta sul mercato con due referenze. Un bianco e un rosso, entrambi composti da varietà internazionali affiancate sensibilmente da due varietà autoctone, tanto sconosciute quanto promettenti. Si tratta dello Sciaglin e del Piculit Neri, rispettivamente attori del bianco Flum e del rosso Piligrin. Flum è un omaggio al fiume (flum significa precisamente fiume nella lingua friulana), a quel Tagliamento che influenza l'aria e disegna la terra della Grave. Predomina lo Chardonnay, reso ancor più elegante dalla presenza di Friulano e di Sciaglin. Vitigni di profonda matrice locale, incredibilmente complementari e "migliorativi" della bacca bianca internazionale per eccellenza. Piligrin è un cenno alla storia dell'Alta Grave Friulana, terra di passaggio dei pellegrini che, diretti in Terra Santa, percorrevano il Cammino del Tagliamento attraversando Terre di Plovio. Il Piculit Neri, qui, spartisce il palcoscenico con il Merlot, generando un fresco connubio dove il frutto emerge con vitalità.



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



I racconti di  
TOP CHAMPAGNE



#### Ultime news



#### TRADE

**ViteVini entra a far parte di Società Excellence**

14 APRILE 2022



#### EVENTI

**Il Premio Primum Familiae Vini 2022 è stato assegnato a Brun De Vian-Tiran**

14 APRILE 2022



**Famiglia Castagnedi, innovazione e sostenibilità nel segno dell'eccellenza**

14 APRILE 2022

#### EVENTI

**Il gusto incontra la cultura in Garda Trentino**

14 APRILE 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**TREND**

**Grande distribuzione: il vino è (e rimane) una categoria strategica**

14 APRILE 2022

**EVENTI**

**Vinitaly 2022: bilancio positivo con 88mila visitatori, 25mila operatori esteri**

14 APRILE 2022

[Tutte le News di WineCouture >](#)**ABC DEL VINO**

**Come si apre una bottiglia da 13 litri, istruzioni per l'uso**

**I CONSIGLI DI WINECOUTURE**

**Un nuovo Barolo dei bianchi Fontanafredda: i nostri vini del weekend**



**Metodo Classico, Martinotti, Ancestrale: capisci la differenza con tre rosé a San Valentino**



**Il nobile vino bianco dall'Umbria: i nostri vini del weekend**



**Perché le bottiglie di vino sono da 0,75 lt?**



**Il Metodo Classico gastronomico Pas Dosé dal Monferrato: i nostri vini del weekend**



**Grandi bevitori: la Top 10 dei Paesi dove ci si ubriaca di più**



**La Ribolla Gialla metodo champenoise: i nostri vini del weekend**

[Tutto su ABC del vino >](#)

[Tutto su I consigli di Winecouture >](#)

## DESTINAZIONI DEL VINO



**Destinazioni del vino: l'osteria gourmet in provincia di Arezzo**



**Destinazioni del vino: il Relais per una vacanza di lusso e benessere al cuore del Chianti Classico**



**L'Osteria delle stelle tra le vigne del  
Chianti Classico**



**Il Paradiso delle bollicine a un'ora da  
Milano**

[Tutto su Destinazioni del vino >](#)

I VIDEO DI  
WINECOUTURE

## WineCouture MEETS

Matteo Borrè e Luca Figini incontrano i protagonisti del vino



Vai alla selezione dei video



### WineCouture, anno tre, numero 3/4: Le storie del vino

Bentornato Vinitaly. E  
bentornato anche a un nuovo  
numero di WineCouture. Un  
numero di dipinti, ritratti e  
nuovi colori di un mondo che



### Champagne, I Quaderni di WineCouture è online

Sfoglia online il primo  
numero de I Quaderni di  
WineCouture dedicato agli  
Champagne.

sta cambiando: quello del  
vino italiano ma non solo.

[CONTINUA A LEGGERE »](#)

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Editore e Owner: **Nelson** srl  
Viale Murillo 3, 20149 Milano

Registrazione presso il Tribunale di Milano n. 12 del 21  
gennaio 2020  
Periodico mensile

Nelson Srl – Iscrizione ROC n° 1172376 del 5 Febbraio  
2020

#### MENU

[WINECOUTURE+](#)

[PROTAGONISTI](#)

[COLLECTION](#)

[CHAMPAGNE](#)

[STORY](#)

[EVENTI](#)

[GUIDE](#)

[TRADE](#)

[TREND](#)

#### INFO

[CHI SIAMO](#)

[PRIVACY POLICY](#)

[COOKIE POLICY](#)

#### MEDIA

[MAGAZINE](#)

[QUADERNI](#)

[VIDEO](#)

2022 © **Winecouture**, Nelson Srl. All rights reserved. P.IVA 11045010961

[Gestisci il consenso](#)