

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

17 aprile 2022

Terre di Plovja **Albino Armani**. Vitigni autoctoni friulani



Friuli: 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 è ormai dimenticate si estende oggi nell'Alta Grave Friulana, a Valeriano, e dà vita al progetto Terre di Plovja. 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 - o meglio, di guardare - il vitigno, valorizzandone l'identità sia genetica sia geografica. "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". Un nuovo lido per lo studio sulle varietà autoctone, quindi, che da sempre caratterizza l'attività aziendale.

Già noto al mondo vitivinicolo per la 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" - gli Armani, appunto - presenta oggi il suo progetto friulano per la valorizzazione dell'autoctono. Terre di Plovja è un intento ambizioso, realizzato grazie alla collaborazione con Walter Filiputti, un tempo vignaiolo, oggi docente e scrittore, un'intera carriera condotta proprio nel segno dell'autoctono. Ci ha sempre 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



Albino Armani a Vinitaly 2022

di Plovja asseconda i sogni dei romantici e sazia la fame di ricerca degli scienziati, sintetizzandosi in una possibilità di scoperta come poche poiché contiene, in pari quantità, vino e cultura, varietà e ricerca, succo e storia. "Le autoctone - racconta Walter - 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 Plovja 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". A lui fa eco Albino, 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".

[Home](#)
[Orologi](#)
[Hotel Collection](#)
[Ristoranti](#)
[Eventi e Viaggi](#)
[Personaggi](#)
[Automobili](#)
[Stile e Charme](#)
[Arte](#)
[Tempo libero](#)
[Grande Musica](#)

Top News



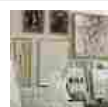
MUVE Contemporaneo 2022 e Anselm Kiefer. Venezia



Mira Hotels & Resorts: il Golf è donna. Green e Spa



La "prima" italiana di Amalia Pica: "Quasi". Roma



PRÉSENCE | Wim Wenders: prima mondiale a Venezia



KASK presenta il nuovo Protone Icon. L'evoluzione



La 23ª Esposizione Internazionale di Triennale Milano



Viaggio nelle terre di Rovigo, tra l'Adige e il Po. Scorci



Famiglia Armani in cantina

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 rimando alla storia dell'Alta Grave Friulana, terra di passaggio dei pellegrini che, diretti in Terra Santa, percorrevano il Cammino del Tagliamento attraversando Terre di Plovia. 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 non si limita al mero scopo produttivo. Esso è, innanzitutto, una tutela della biodiversità, custodita nel forziere di questi vigneti. 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.



www.albinoarmani.com



Terre di Plovia 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



Festival di Cannes 2022: la selezione ufficiale. I registi



"Primavera": tutti i nuovi Leading Hotels of the World



Veuve Clicquot 250 | Venice Simplon-Orient-Express

[Home page](#)
[Post più vecchio](#)