

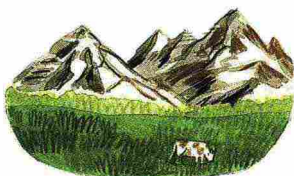
illustrazioni di **Felicità Sala**

Flum e Pilgrin, due perle delle Alpi Carniche
Nate in una zona del Friuli fredda ma molto ricca
di biodiversità. Che oggi viene riscoperta

ALTA GRAVE



1. ALTA GRAVE, A ZONA NORD DELLA DOC FRIULI GRAVE (UDINE E PORDENONE) DIMOSTRA CHE IL FRIULI VENEZIA GIULIA HA ANCORA SEGRETI DA SVELARE



2. SIAMO AI PIEDI DELLE PREALPI CARNICHE, IN UNA FASCIA DELLA REGIONE IN CUI ERA DIFFICILE IN PASSATO OTTENERE BUONI VINI



3. GRAZIE AL CAMBIAMENTO CLIMATICO, L'AREA È DIVENTATA MOLTO INTERESSANTE, CON NOTEVOLI E POSITIVE ESCURSIONI TERMICHE TRA NOTTE E GIORNO

4. MENTRE NELLA PARTE SUD DELLE GRAVE DEL FRIULI I VITIGNI SONO GLERA, PINOT GRIGIO, FRIULANO, CABERNET, MERLOT E REFOSCO, A NORD SI RIMETTONO IN GIOCO ANTICHI VITIGNI, COME LO SGIAGLIN, L'UCELUT E IL PICULIT-NERI


di **Luciano Ferraro**

«Q

ui si gela, non ho mai sentito così tanto freddo, i venti spazzano via tutto». **Albino Armani**, il produttore che presiede il grande Consorzio che ha riunito i produttori di Pinot grigio delle Venezie, di freddo se ne intende. Viene dal Trentino, la sua famiglia è originaria del Monte Baldo e della Val di Gresta, i suoi antenati hanno iniziato a produrre vino 400 anni fa nella Vallagarina. Ma quando è arrivato nella Alta Grave, la zona Nord delle Grave del Friuli, ha scoperto una zona anche climaticamente diversa. L'avventura friulana del produttore che nel Nordest può contare ora su 300 ettari di terreno è iniziata 20 anni fa a Sequals, ai piedi delle Alpi Carniche. Ed ora è pronto con una nuova linea di vini, da vitigni autoctoni, che accende i riflettori su questo territorio quasi sconosciuto dal punto di vista enologico. «Le Grave — dice — sono una zona meno raccontata, rispetto ad esempio al Collio friulano. Soffriamo la mancanza di una rappresentazione che invece sarebbe indispensabile per sostenerla. Qui siamo allo stesso parallelo di Bolzano, i vigneti crescono attorno ai 300 metri di altitudine. C'è una ricchezza inespresa quanto a biodiversità e il ritorno agli autoctoni lo sta dimostrando». Le aziende che puntano sull'Alta Grave sono poche, oltre ad Armani ci credono Fernanda Cappello e Fantinel. Al suo arrivo a Sequals, Armani trovò solo terreni incolti: «Era una zona così povera enologicamente che ci voleva una buona dose di pazzia per piantare viti tra i sassi». All'inizio si è puntato sui vitigni internazionali, al traino di quelli scelti nelle Grave più a Sud, «poi abbiamo capito le potenzialità immense e inesplorate di questo angolo di Friuli». Il metodo è stato quello già sperimentato con l'uva Casetta, «Foja tonda» in dialetto, conosciuta tra Verona e Trento negli anni Sessanta e poi abbandonata. Armani l'ha fatta tornare in auge grazie a una severa selezione tra centinaia di biotipi, mettendo a punto una varietà «ripulita» da virus e micoplasmi. Così è stato fatto nelle Grave, nel podere Terre di Plovio di Valeriano, dove Armani ha puntato su tre vitigni: Sciaulin, Ucelut e Piculit-neri, varietà antiche e fragili che rappresentano la volontà di evitare la massificazione in un territorio dominato da Prosecco e Pinot grigio, e di rappresentare al meglio il territorio. Il risultato sono due vini: il Flum 2020 (Sciaulin, Friulano e Chardonnay), balsamico e montano; e il Pilgrin 2019 (Merlot e Piculit-neri), carattere deciso stemperato dal Merlot. Due perle alpine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

