

Civiltà del bere

Chi siamo ▾

Notizie ▾

Assaggi ▾

VinoVip Cortina 2022

Altre iniziative ▾

Store

[Home](#) / Terre di Plovja, il nuovo progetto di **Albino Armani** dedicato alle antiche varietà friulane

DEGUSTAZIONI 6 Giugno 2022 Jessica Bordini

Terre di Plovja, il nuovo progetto di **Albino Armani** dedicato alle antiche varietà friulane



Avete mai sentito parlare dello Sciaglin o del Piculit Neri? Sono due uve friulane ormai abbandonate e dimenticate. Il produttore **Albino Armani** ha deciso di valorizzarle per dar vita a un bianco e un rosso che raccontano l'identità della Grave.

Albino Armani è veneto d'origini, ma il Friuli ce l'ha sicuramente nel sangue. Qualche tempo fa vi avevamo parlato della **produzione della Tenuta di Sequals, nell'areale della Grave**; torniamo a farlo per raccontare **Terre di Plovja**, il nuovo progetto aziendale realizzato con la collaborazione dello scrittore e grande esperto di viticoltura friulana **Walter Filiputti**.

Il bianco Flum e il rosso Piligrin

Lo studio e la valorizzazione dei vitigni autoctoni, che da sempre contraddistinguono l'attività di **Albino Armani** in Veneto e in Trentino (si pensi al vigneto sperimentale "Conservatoria" che ospita 13 varietà ancestrali della Vallagarina) prende forma ancora più compiuta anche in Friuli con la nascita di una **linea composta da due referenze**, il bianco **Flum** e il rosso **Piligrin**. Entrambe uniscono uve internazionali a cultivar locali decisamente sconosciute, seppur notevoli in termini di potenziale enologico.

La valorizzazione dei rari Sciaglin e Piculit Neri

Come lo ha definito lo stesso **Albino Armani**, **Terre di Plovja** è "un viaggio nel tempo, dal passato al futuro della sperimentazione enologica". In particolare il **Flum** è un omaggio al Tagliamento (*flum* significa fiume in friulano) che riveste un ruolo centrale nel microclima e nella geografia della Grave. Nel blend troviamo lo Chardonnay, a cui si aggiungono il **Friulano** e il raro **Sciaglin**. Il **Piligrin** richiama la storia dell'Alta Grave Friulana, terra di passaggio dei pellegrini che percorrevano il Cammino del



Tagliamento diretti alla Terra Santa. In questo caso i due attori sono da un lato il globetrotter Merlot e l'antico Piculit Neri.

Alle origini del progetto Terre di Plovio

Perché proprio queste varietà? «Nell'impostare questo nuovo progetto, mi sono chiesto che cosa rendesse un vino grande con la G maiuscola», spiega il produttore Albino Armani. «Non il prezzo, non la fama, non i punteggi della critica, ma la sua capacità di comunicare il territorio che lo rende unico, perché nessun posto, nessuna cultura, nessuna tradizione è replicabile altrove. L'identità più vera di un luogo non può che essere testimoniata dai suoi vitigni autoctoni, che vanno perciò recuperati, tutelati e valorizzati». Gli fa eco Walter Filiputti, che spiega come non si tratti certo di uve "facili", al contrario. «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 Plovio 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».

Dagli appezzamenti di Valeriano, nell'Alta Grave del Friuli

Terre di Plovio Flum e Pilgrin sono classificati Igt Venezia Giulia e nascono dai vigneti di Valeriano, ai piedi delle alpi Carniche tra Udine e Pordenone. I terreni sono a prevalenza di limo, sabbia e argilla, protetti a nord dalle montagne e dai boschi. Le escursioni termiche sono notevoli e le brezze soffiano costanti. Tutte le varietà sono allevate a guyot ad eccezione del Merlot per il quale si utilizza il cordone speronato. Rese bassissime e raccolta rigorosamente manuale.

Terre di Plovio – Flum, Venezia Giulia Igt 2020

Nel caso del bianco Flum, dopo la pressatura dei grappoli interi, le tre varietà sono vinificate separatamente in legni di diverse dimensioni. Fermentazione con affinamento sulle fecce fini per oltre 1 anno con batonnage periodici prima della sosta in bottiglia. Giallo dorato brillante, ha un bouquet apre di fiori bianchi, la rosa canina e frutta croccante, come la pesca bianca, virando poi verso una speziatura dolce, miele e frutta secca. In bocca morbidezza e una piacevole tensione finale, che è la firma dello Sciaglin.

Terre di Plovio – Pilgrin, Venezia Giulia Igt 2019

Vinificazioni separate anche nel caso del Pilgrin. Il Piculit Neri, dal colore intenso e dalle elevate acidità, matura oltre 12 mesi in barrique, mentre il Merlot resta 1 anno in tonneau. Dopo la creazione del blend in vino resta qualche mese in acciaio e infine in bottiglia. Il risultato è un rosso dal naso sfaccettato e vibrante con note di ribes, mirtillo, marasca in confettura, ciclamino, menta e radice di liquirizia. In bocca struttura e bella freschezza, che equilibrano la persistenza aromatica del Piculit Neri.

Tag: [Albino Armani](#), [Piculit neri](#), [Sciaglin](#), [Terre di Plovio](#)

© Riproduzione riservata - 06/06/2022

Leggi anche ...



50 vendemmie di Vigorello, il primo SuperTuscan del Chianti Classico

[Leggi tutto +](#)



Da Friuli, Monferrato e Valpantena 6 novità delle Tenute del Leone Alato

[Leggi tutto +](#)



Arnaldo Rivera presenta i cru storici

[Leggi tutto +](#)