



L'anima autoctona di Albino Armani

Saper "conservare", trasmettendo valore al vino.
Due progetti, la salvaguardia di un patrimonio
tra Valle dell'Adige e Alta Grave Friulana

DI MATTEO BORRÈ

Sono diverse le sfumature di significato del termine "conservare". Si lega al concetto di "salvaguardare, non fare venire meno", ma anche all'atto di "non aver perso, avere ancora". E, poi, sempre in scia all'idea del "durare", richiama a qualcosa da "preservare, custodire". Molteplici sfaccettature del medesimo principio: lasciare in eredità un patrimonio che non va disperso. Una ricchezza che può assumere più volti: per l'universo del vino, sono quelli di un vitigno, di una tradizione produttiva o della vocazione di un territorio. "Conservare" è una parola che Albino Armani ha saputo declinare in numerose azioni, scelte, intuizioni nel corso degli anni. Lui, che proviene da una famiglia che da 15 generazioni (dal 1607, per la precisione) è impegnata a tramandare una delle più antiche storie del vino tricolore. Una narrazione che affonda le radici in oltre 400 anni di vigna e di passione di chi, sceso dal Monte Baldo in Trentino, ha saputo portare la propria filosofia produttiva prima in Veneto e, poi, in Friuli-Venezia Giulia. Una girandola di territori, dove mai è venuto meno lo spirito originario di una realtà che, oggi, è mosaico variegato che conta 5 tenute di proprietà e un totale di 370 ettari di vigneto. Terroir che non ammettono compromessi, dove il principio del "conservare" si è tramutato in investimenti specifici, dando forma ad altrettanti interventi nel segno della vera sostenibilità, quella del fare. A iniziare dal vigneto di "casa", al cuo-

re della Terra dei Forti. La salvaguardia dell'identità di questa terra, collegamento tra il mondo mediterraneo e quello alpino ed europeo, dagli anni '80 passa anche dal progetto con cui Albino Armani ha investito su alcune varietà reliquia: la "Conservatoria", eredità della memoria di una viticoltura antica capace di superare mode e tendenze. Vitigni antichissimi - 13 sono quelli ospitati nello speciale vigneto che costeggia la cantina di Dolcè e lambisce le rive dell'Adige - che riportano in calice gusti dimenticati, riconducendo al mondo ancestrale della tradizione del Foja Tonda, vino dal potenziale immenso, e della uva autoctona Nera dei Baisi. Un ritorno alle origini del patrimonio ampelografico locale. Un racconto della Vallagarina trentina cui è restituita la propria unicità, preservandola dall'estinzione. "Il Foja Tonda Casetta Valdage Terradeiforti Doc presenta una spiccata personalità, a tratti indomita, proprio come la gente della Vallagarina", sottolinea Albino Armani. "Inizialmente si presenta ruvido, ma basta lasciargli un attimo che si ammorbidisce, restituendo tutta la bontà e la genuinità del proprio animo". Discorso parallelo per la Nera dei Baisi, altro vino antico ma estremamente moderno nell'animo. "Con il suo colore rosso rubino brillante ammalia il degustatore", riprende il produttore, "andando ad anticipare la freschezza che si andrà a percepire con tutti i sensi. In bocca, infatti, è fragrante e regala un perfetto intreccio di acidità e morbidezza, senza traccia di trama tannica. Un vino di



grande beva, con alcolicità misurata". Una riscoperta, in un tempo in cui la specificità è l'elemento che eleva. Un'idea "replicata" con Terre di Plovja nell'Alta Grave Friulana. Una coppia di vini, cimeli dell'enologia che conducono alla scoperta della genetica viticola nel suo inscindibile legame col territorio. A Valeriano, Albino Armani ha portato il suo modo di lavorare - o meglio, di guardare - il vitigno, valorizzandone l'identità, sia genetica sia geografica. Non uno strumento di produzione, non un pozzo da esaurire, ma un elemento capace di "conservare" storia, cultura e varietà di un territorio. "Cosa rende un vino grande con la G maiuscola?", il quesito che ha dato il via al progetto realizzato con Walter Filiputti. "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". E così le varietà internazionali "best seller" sono state chiamate, in un bianco e un rosso, a convivere con autoctoni "abbandonati" della tradizione. Flum Terre di Plovja è omaggio, in lingua friulana, al fiume: quel Tagliamento che influenza l'aria e tratteggia la terra della Grave. Un vino dove predomina lo Chardonnay, reso ancor più elegante dalla presenza di Friulano e di Sciaglin. Pilgrin Terre di Plovja, invece, è richiamo alla storia di una terra di passaggio per i pellegrini diretti in Terra Santa. Il Piculit Neri, lungo il Cammino del Tagliamento, spartisce il palcoscenico con il Merlot, dando forma a un rosso, fresco connubio dove il frutto emerge con vitalità. Due etichette che tutelano la biodiversità di un territorio aspro come quello dell'Alta Grave Friulana, ridonando valore a un'intera zona, come ha poi ribadito anche il felice esperimento del Sauvignon Supérieure Tenuta di Sequals Doc Friuli Grave 2020, così condotta nell'Olimpo di un universo del vino che è realmente sostenibile. ®

