

Wine&Thecity
SUNNY AND ELEGANT REPORTAGE

I miei preferiti

Eventi

Wine News

Tendenze

Non solo vino

Viaggi

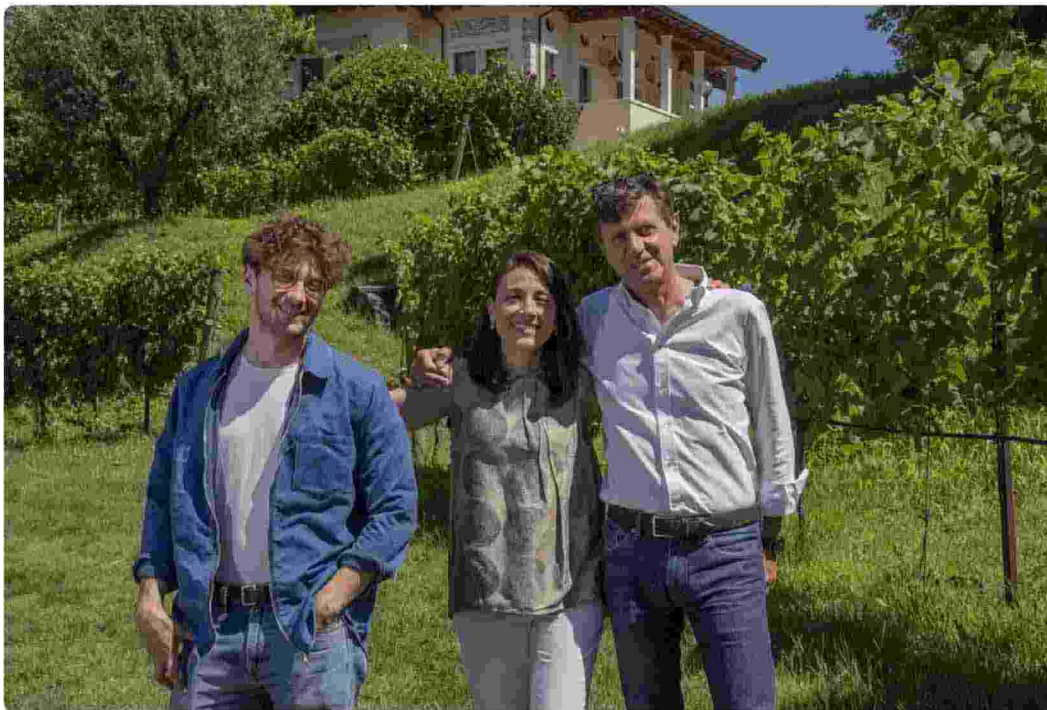
Pe

PERSONAGGIUNCATEGORIZED

Interviste ai produttori: Albino Armani

di Irene Bernabò Silorata

03 Gen, 2023



Nella Valle dell'Adige la storia della famiglia Armani e quella della viticoltura camminano insieme dal 1600.

Oltre quattrocento anni nelle terre del Veneto, Trentino Alto-Adige e Friuli Venezia Giulia tra vigne, botti, passione e duro lavoro che, nel tempo, hanno dato vita a vini ed etichette pregiate elogiate anche dalla critica di settore. La cantina della famiglia di Albino Armani è anche, e soprattutto, lo specchio di un territorio e delle persone che lo vivono e lavora sempre con un occhio puntato allo sviluppo sostenibile.

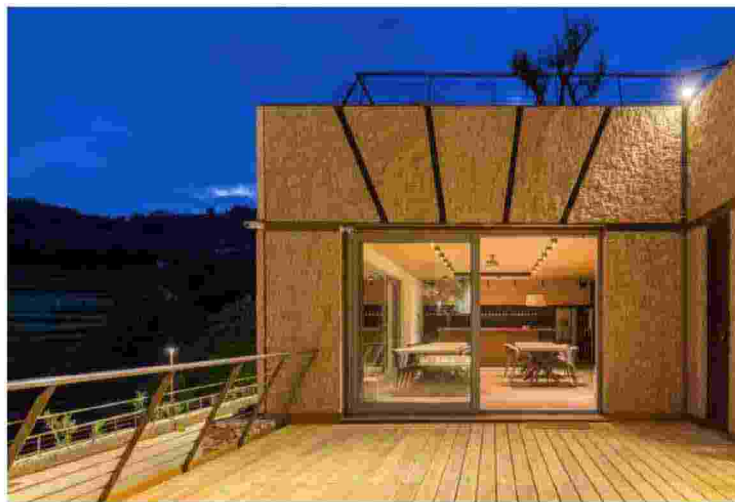
Il tuo vino del cuore tra quelli prodotti e perché

Oggi la mia attenzione è soprattutto rivolta al Pinot grigio, un'uva straordinaria legata a doppio filo al mio territorio di produzione – Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia – che a mio avviso andrebbe maggiormente valorizzata da parte della critica e del consumatore internazionale. Il Pinot grigio non rappresenta solo la varietà che, in generale, ha maggiormente contribuito al successo mondiale dei bianchi del Nordest italiano e al successo della mia azienda in particolare. Ciò che più amo è la sua capacità di farsi interprete delle peculiarità territoriali di questa regione vinicola: il Pinot grigio è una vera e propria bandiera di questa terra, capace di esaltarne tutti i particolari descrittivi. Non è un caso che il nostro Pinot grigio sia facilmente riconoscibile per la sua freschezza ed eleganza rispetto a tutte le altre produzioni mondiali della varietà. Il mio rispetto e la mia attenzione nei confronti del Pinot grigio precedono di molti anni la creazione del Consorzio di Tutela Pinot grigio DOC delle Venezie, di cui sono Presidente, e hanno origine circa quarant'anni fa, quando decisi di intraprendere la carriera di produttore nella mia Vallagarina.



Qui ho imparato sin dagli inizi della mia attività che il Pinot grigio, proprio come me, non accetta compromessi: è un'uva estremamente delicata che richiede molta cura e dedizione, è un'uva selettiva che sceglie il suo territorio e che non dovrebbe mai essere data per scontata. Il Pinot grigio ha precisi bisogni, cerca zone fresche, ventilate, rilevanti escursioni termiche giorno/notte, terreni compatibili e, non meno importante, grande cultura umana, viticola ed enologica custodita dalla

gente che lo coltiva e senza la quale non avremmo il Pinot grigio come oggi lo conosciamo. Il Pinot grigio per me non è solo un progetto enologico, per me ha un significato più profondo, di relazione, a livello consortile ma anche e soprattutto con le persone che vivono di e con quest'uva e che negli anni mi hanno insegnato a dargli il giusto valore. Inoltre, per valorizzare al massimo le potenzialità del vitigno e per garantire un maggior apporto qualitativo del vino, da anni i miei Pinot grigio sono inseriti in un progetto di isolamento e caratterizzazione dei lieviti indigeni, da cui sono stati selezionati e testati i ceppi migliori. Questo patrimonio genetico autoctono viene riprodotto ad ogni vendemmia ed utilizzato nelle fermentazioni del nostro Pinot grigio.



Il vino che vorresti produrre

In realtà produco già il vino dei miei sogni, il vino che ho sempre voluto produrre. Da quando quasi quarant'anni fa, dopo gli studi, ho deciso di dedicarmi completamente alla viticoltura e di tornare nella mia amata Vallagarina Trentina, ho dato voce al mio grande desiderio di preservare questa terra e tutto ciò che concorre a renderla unica e distinguibile. Per questo verso la metà degli anni '80 decisi di intraprendere un lungo lavoro assistiti dalla Fondazione Mach di San Michele all'Adige per riportare in uso vitigni antichi appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta, vitigni che oggi alleviamo nella mia Conservatoria, un piccolo vigneto sperimentale che costeggia la nostra cantina di Dolcè e il fiume Adige e che conserva, appunto, una collezione di 13 vitigni storici a bacca rossa e bianca tra cui il Casetta e la Nera dei Baisi. Così nasce il nostro Foia Tonda in purezza (Casetta).

Da qui, così nasce il nostro Foja Tonda in pazzia (casetta),
come viene chiamato dalla gente di qui, una storica uva
indigena che oltre 30 anni fa rischiava di essere completamente
abbandonata in favore delle più redditizie e produttive uve
internazionali. E' questo il vino che volevo, voglio e vorrò
sempre produrre, un vino che sappia l'essenza di un territorio e
la tradizione antica di vitigni destinati all'oblio e dei quali nei
decenni scorsi si era dismessa la coltivazione per fini
commerciali.



Un aneddoto della tua vita in azienda che ti ha segnato in modo particolare

Mi collego alla risposta precedente: il momento più emozionante del mio percorso di ricerca risale a quando abbiamo deciso nel 2003 di dar vita alla Conservatoria, un vigneto della memoria – possiamo definirlo così – dedicato a quelle uve dimenticate che abbiamo voluto riportare in auge per recuperare quell'identità perduta, quella dignità che alla Valdadige, considerata terra di confine, da anni era stata negata. Una bella sfida per chi come me ha sempre voluto provare a capire, a fare suo il territorio, senza finzioni e senza improvvisazioni. Il vino simbolo di questo importante lavoro di recupero è proprio il Foja Tonda, e proprio questa bottiglia è riuscita a far ottenere alla Terra dei Forti il riconoscimento della DOC. Questa è la mia valle, appartengo a lei e credo che sia il primo compito di ogni produttore valorizzare al massimo, proteggere e sostenere a livello ambientale e sociale il proprio territorio. Questa è la mia massima aspirazione.

Darsi. Così nasce il nostro Foja Tonda in pazzia (casetta),
come viene chiamato dalla gente di qui, una storica uva
indigena che oltre 30 anni fa rischiava di essere completamente
abbandonata in favore delle più redditizie e produttive uve
internazionali. E' questo il vino che volevo, voglio e vorrò
sempre produrre, un vino che sappia l'essenza di un territorio e
la tradizione antica di vitigni destinati all'oblio e dei quali nei
decenni scorsi si era dismessa la coltivazione per fini
commerciali.



Un aneddoto della tua vita in azienda che ti ha segnato in modo particolare

Mi collego alla risposta precedente: il momento più emozionante del mio percorso di ricerca risale a quando abbiamo deciso nel 2003 di dar vita alla Conservatoria, un vigneto della memoria – possiamo definirlo così – dedicato a quelle uve dimenticate che abbiamo voluto riportare in auge per recuperare quell'identità perduta, quella dignità che alla Valdadige, considerata terra di confine, da anni era stata negata. Una bella sfida per chi come me ha sempre voluto provare a capire, a fare suo il territorio, senza finzioni e senza improvvisazioni. Il vino simbolo di questo importante lavoro di recupero è proprio il Foja Tonda, e proprio questa bottiglia è riuscita a far ottenere alla Terra dei Forti il riconoscimento della DOC. Questa è la mia valle, appartengo a lei e credo che sia il primo compito di ogni produttore valorizzare al massimo, proteggere e sostenere a livello ambientale e sociale il proprio territorio. Questa è la mia massima aspirazione.



Il momento del tuo lavoro che ami di più e perché

Il momento che amo di più è di certo la mattina, molto presto, prima che arrivino tutti gli impiegati. Mi piace programmare la giornata di lavoro con il vineyard manager e incontrare i contadini e le persone che lavorano in vigna per bere un caffè insieme, per avere confronti e ascoltare anche le loro istanze, cosa che non sarebbe più possibile durante la giornata in ufficio. Mi danno molta carica quotidiana, inoltre, i progetti legati alla terra e alla viticoltura, allo sviluppo sostenibile del settore che al momento ho in cantiere, come la valorizzazione della viticoltura nelle aree meno sfruttate del Monte Baldo – ma con un grandissimo potenziale vinicolo a mio avviso ancora inespresso. E ancora seguire progetti volti a migliorare il patrimonio genetico della vite e all'ottenimento delle nuove varietà resistenti alle principali malattie, affinché sia possibile affrontare le sfide attuali e future per il settore. Ma devo anche dire che negli ultimi anni ho iniziato a riconoscere il valore all'ambito della comunicazione.



Ho iniziato ad amare la parte finale del mio lavoro, diciamo così, il racconto, il contatto con la gente, la relazione, che si tratti di interviste giornalistiche o di incontri con i consumatori finali, ho scoperto di provare un grande piacere nel condividere quelli che sono i miei valori, le mie scelte, le mie convinzioni, i miei capisaldi, il perché ho scelto di produrre e come produrre determinati vini e anche nell'avere momenti di confronto. Torniamo nuovamente al rapporto umano di cui accennavo nella prima risposta. Produrre vini di alta qualità è di certo un fattore determinante a garantire il successo di un'azienda, ma personalmente riconosco una certa importanza anche alla parte di relazione, nel sapere che un cliente ci ha scelto perché ci conosce direttamente o indirettamente, perché magari ha letto di noi, e con cui si è creato un legame fatto di stima e di fiducia.

Se non avessi fatto il vignaiolo cosa avresti voluto fare

Forse avrei fatto l'architetto. In realtà ho sempre dato un contributo importante nella fase di progettazione delle nostre cantine, poiché ho e ho sempre avuto idee molto chiare su quello che sarebbe stato il risultato finale, avendo soprattutto una certa attenzione e predilezione per l'utilizzo di materiali originari del territorio, come la pietra e il rame. Anche se alla fine mi sono dedicato ad altro, tutte le nostre cantine sono riconoscibili e costruite in maniera coerente, con cura del dettaglio e personalità. La nostra Tenuta a Marano di Valpolicella, ad esempio, è uno splendido esempio di architettura sostenibile che si inserisce nel paesaggio senza alterarlo né danneggiarlo.



La cantina è completamente interrata, realizzata con la tecnica dei micro-pali (sempre per creare meno danno possibile all'ambiente circostante e alla montagna alle sue spalle), ed il bosco che padroneggia alle sue spalle è stato mantenuto integro. L'esterno invece è stato costruito con la pietra Prun a vista, tipica dell'areale. Sopra una splendida terrazza, da cui scendono piante aromatiche, selvatiche ed edera, che tra molti anni andranno a coprire completamente la parete frontale dell'edificio, che verrà in un certo senso "inglobato" dalla natura che lo circonda.