

Albino Armani viticoltori dal 1607, una storia lunga 400 anni

Dalla Valdadige alla Valpolicella, dal Piave al Friuli il sogno dell'imprenditore trentino oggi è realtà. L'ultima acquisizione: le Terre di Plovio (Prealpi Carniche). Questi i numeri dell'impero Armani: 390 ettari di vigneti, 7 milioni di bottiglie, 38 etichette. "Che cosa rende memorabile un vino? Non il prezzo, non la fama, non i punteggi delle guide, ma la sua capacità di comunicare l'identità di un territorio, caratteristica questa che lo rende unico, perché nessun posto, nessuna cultura, nessuna tradizione è replicabile altrove". Parole sante pronunciate dall'imprenditore trentino di nascita, veneto d'adozione, **Albino Armani**, un visionario che vive l'impegno della sua famiglia (in viticoltura da oltre 400 anni) con una passione che ha trasformato i sogni in realtà. Porta la data del 7 dicembre 1607 l'atto notarile che attesta il passaggio di proprietà dal patriarca Simone Armani al figlio Domenico di un terreno "arativo con arbori e vigne" a Manzano, frazione di Mori, località Torreselle. E' l'inizio della saga degli Armani. Una famiglia di contadini senza blasone, ville e palazzi nobiliari, ma che ha trovato in **Albino Armani** l'interprete illuminato che ha trasformato i vini "sfigati" (sono parole sue) della Valdadige in autentiche gemme che oggi hanno conquistato i mercati mondiali. Vini primordiali, sinceri, genuini che, seguendo il corso del fiume Adige, parlano più lingue e dialetti: il tedesco, il trentino e il veneto. "I fiumi - ripete spesso **Albino Armani** - sono un'autostrada: di scambi commerciali, di esperienze, di confronti. Sono una risorsa fondamentale per la viticoltura". Ecco spiegato il motivo per cui, dopo la Vallagarina, la Valdadige, la Valpolicella, non ha avuto dubbi nel decidere l'acquisizione di nuovi poderi e tenute in zone vocate alla vitivinicoltura purché a ridosso dei fiumi: il Mincio con i vigneti di Lugana a due passi da Peschiera del Garda, il Piave nella Marca Trevigiana, il Meduna nelle Grave del Friuli, il Tagliamento nelle Prealpi Carniche. Il merito di **Albino Armani** è di avere unito il pragmatismo alla visione. Fisicamente esile, seppur alto di statura, parla a bassa voce, quasi con timidezza - questo il ritratto del winemaker friulano Walter Filiputti - ma dentro ha la tempra dell'acciaio per la determinazione nel perseguire i suoi sogni. "Nomen omen" direbbero i latini. Infatti Armani è la contrazione dei nomi Armano e Ermanno, a loro volta declinazione del sostantivo di matrice longobarda "hariman", arimanno. A proposito dei Longobardi va ricordato che furono proprio quelle popolazioni germaniche a sviluppare per prime, fin dalla metà del VI secolo, l'idea di una unità territoriale in Trentino. E non è un caso, come vedremo, che proprio il concetto di territorio emerga costantemente nelle scelte imprenditoriali di **Albino Armani**. "Sentivo forte la volontà di trovare un'identità per la mia terra - racconta - noi trentini siamo gente di frontiera e lo testimonia il vigneto ultracentenario pre-fillossera "Foja Tonda" sulle rive sabbiose dell'Adige, dove è presente un cippo in pietra che prima della Guerra 1915-18 segnava il confine tra l'impero austriaco e la Serenissima Repubblica di Venezia. Chi vive ai confini di un Paese accumula una ancestrale capacità di guardare oltre i "limes" e acquisisce una elasticità mentale e una flessibilità che costringono quanti ci vivono ad interrogarsi e a mettersi in discussione. La flessibilità è un valore fondamentale: oggi chi è rigido, statico, inamovibile non può stare al passo con i tempi e con un mondo che corre alla velocità della luce in tutti gli ambiti: dall'economia alla tecnologia, dalla cultura agli usi e costumi." Queste riflessioni hanno portato **Albino Armani** nei primi anni Novanta del secolo scorso a varare un progetto - era il suo sogno - per ridare dignità ai vitigni storici della Vallagarina spesso bistrattati: in particolare il Lambrusco a foglia frastagliata, la Casetta, la Foja Tonda. E a ottenere, con il supporto di un gruppo di lungimiranti produttori della Valdadige, trentini e veronesi, la creazione della Doc "Terra dei Forti", denominazione che si identifica con le numerose fortificazioni presenti sul territorio. E' così che in quel di Ceradello (frazione di Dolcè), accanto alla cantina, ha realizzato una vera e propria "libreria" vivente dei vitigni autoctoni della Vallagarina, un vigneto che ha chiamato "Conservatoria" dove ha piantato alcune "reliquie" di viti abbandonate che rischiavano l'estinzione: la Valderbara, la Cordera, la Negrara, la Turca, la Portoghese, la Peverella, la Vernazza, la Vernazzola, la Corbina, la Corbinella, solo per citarne alcune. Sorretto da questa filosofia, **Albino Armani**, da Chizzola, minuscola frazione del comune di Ala, ha allargato i propri orizzonti dapprima al Veneto (partendo da Dolcè, core business dell'azienda, per insediarsi poi in Valpolicella, nella Valbelluna, nella Marca Trevigiana con l'acquisizione a San Polo di Piave di Casa Belfi dove produce dei vini biodinamici) e successivamente in Friuli Venezia Giulia, zona Magredi (provincia di Pordenone) con l'acquisto di un terreno (92 ettari) a Sequals, il paese di Primo Carnera, ai piedi dei colli pordenonesi. Una landa desolata di sassi ("claps" in dialetto friulano) e di sterpaglie dove nemmeno le capre trovavano erba per il pascolo che solo un visionario come Albino Armani poteva trasformare in un vero e proprio giardino con cantina dotata delle più moderne tecnologie. Esperienza replicata qualche anno dopo,



sempre nei Magredi, nella vicina frazione di Lestans: 35 ettari dove produce lo spumante brut metodo classico Ribolla Gialla. "Sono trentino di nascita - racconta **Albino Armani** che nel maggio scorso è stato rieletto all'unanimità prpresidente del Consorzio di tutela dei Vini Doc delle Venezie - e il Friuli, anche per una questione di vicinanza geografica, è sempre stata una mia passione fin da ragazzo quando ho mosso i primi passi nel mondo della viticoltura. E' una regione tanto complessa quanto affascinante, il segreto è entrarci in punta di piedi e con umiltà". Un approccio gentile che gli ha consentito di acquisire, sempre in provincia di Pordenone, ai piedi delle Prealpi Carniche, un terreno diverso dai Magredi, in quel di Valeriano, nel comune di Pinzano al Tagliamento, fiume che ha l'ambizione di diventare patrimonio dell'Unesco come corso d'acqua tra i meno antropizzati d'Italia, ricco di storia, cultura e biodiversità. In quell'area molti anni fa, grazie ad un altro visionario, Emilio Bulfon, a ridosso dei boschi furono scoperti e strappati all'oblio numerosi vitigni autoctoni (Sciaglin, Cividin, Cjanorie, Forgiarin, Ucelut, Piculit Neri) che ci raccontano di una fiorente viticoltura locale, poi abbandonata a causa del fenomeno delle emigrazioni di cui la Pedemontana friulana ha sofferto. Venuto a conoscenza di questa realtà, **Albino Armani**, non appena gli è capitata l'opportunità, ha acquistato un podere proprio a Valeriano dove ha implementato queste antiche varietà contribuendo così al rilancio della zona sul modello del salvataggio della Foja Tonda in Vallagarina. La cantina sorge sulla vecchia struttura dell'azienda agricola Vicentini-Orgnani. Una nuova sfida in un'area incontaminata delle Alte Grave del Friuli, le mitiche Terre di Plovja (dal nome di un'antica dinastia feudale del Friuli) recuperate attraverso un lavoro di ricerca e valorizzazione del territorio. Così come Ermanno da Pinzano mille anni fa si prese cura di questa comunità rurale, allo stesso modo oggi **Albino Armani** custodisce e valorizza il patrimonio storico e culturale di questo angolo del Friuli. I vigneti delle Terre di Plovja, posti su una splendida balconata, osservano dall'alto lo scorrere lento del fiume Tagliamento, oltre il quale s'intravede il profilo della collina sulla quale sorge San Daniele del Friuli, famosa nel mondo per il prosciutto con lo zampetto, le trociture, ma anche per il convento dei monaci dove sostavano i pellegrini che percorrevano il cammino che dal Nord Europa li portava ad Aquileia e poi in Terrasanta. Sentiero che passava ai margini dei vigneti, sempre all'interno delle Terre di Plovja, per poi scendere nella vallata del Tagliamento. Motivi tutti che hanno ispirato **Albino Armani** a denominare i primi due vini: "Flum" (fiume in friulano, in omaggio al Tagliamento) per il vino bianco e "Piligrin" (pellegrino) per il vino rosso. Il logo è tratto dal sigillo del fondatore del Castello di Pinzano che domina l'altopiano di Valeriano e i vigneti dell'azienda, la cui dicitura recita: "S (sigillum) Armanni de Pinzano". Una curiosa assonanza con gli Armani di Chizzola. **Albino Armani** ha definito "Terre di Povia" un viaggio nel tempo, dal passato al futuro della sperimentazione enologica. In particolare il "Flum" è un omaggio al Tagliamento che riveste un ruolo centrale nel microclima e nella geografia di questo territorio. Nel blend troviamo lo Chardonnay, a cui si aggiungono il Tocai Friulano e lo Sciaglin. Il "Piligrin" richiama, invece, la storia delle Grave del Friuli, terra di passaggio dei pellegrini che percorrevano il Cammino del Tagliamento diretti ad Aquileia. In questo caso i vini protagonisti sono il Merlot e l'autoctono Piculit Neri. Classificati Igt Venezia Giulia, nascono in condizioni pedoclimatiche ideali: i terreni con prevalenza di limo, sabbia e argilla, sono infatti protetti a Nord dalle montagne delle Prealpi Carniche. Le escursioni termiche sono notevoli e le brezze 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. Il bianco "Flum" Venezia Giulia Igt 2020 ha come simbolo araldico la luna che illumina il percorso dei viandanti. Per quanto riguarda la vinificazione, le tre varietà (Chardonnay, Tocai Friulano, Sciaglin) dopo la pressatura dei grappoli interi vengono vinificate separatamente in botti di diverse dimensioni. La fermentazione con affinamento sulle fecce fini dura oltre un anno con "batonnage" periodici prima della sosta in bottiglia. Il "Flum" si presenta di un bel colore giallo dorato brillante, offre al naso un bouquet di fiori bianchi, rosa canina e frutta croccante, come la pesca bianca, che vira poi verso una speziatura dolce, miele e frutta secca. In bocca è morbido e ben strutturato. In una parola: piacevolissimo. Il "Piligrin" Venezia Giulia Igt 2019 ha come simbolo un triangolo rovesciato con le onde che simboleggiano il fiume Tagliamento. Vinificazioni separate anche per il "Piligrin". Il Piculit Neri, dal colore intenso e dalla elevata acidità, matura per oltre 12 mesi in barrique, mentre il Merlot sosta un anno in tonneau. Dopo la creazione del blend il vino resta qualche mese in acciaio e infine in bottiglia. Il risultato è un rosso dai profumi vibranti che ricordano il ribes, il mirtillo, la marasca in confettura, il ciclamino, la menta e la liquirizia. In bocca regala una sensazione di freschezza che esalta la persistenza aromatica del Piculit Neri. "Flum" e "Piligrin" che abbiamo assaggiato in occasione delle recenti festività natalizie sono gli ultimi gioielli del firmamento Armani. Un impero che spazia dal Trentino al Veneto, al Friuli Venezia Giulia per una superficie vitata di 390 ettari. Sette milioni le bottiglie prodotte annualmente con un'ampia gamma di etichette: ben 38. Tra le più importanti per il mercato domestico e per quello internazionale, ricordiamo, a bacca bianca, il Pinot Grigio nella duplice versione Corvara e Ramato Colle Ara, il Prosecco (anche nella versione Rosé), la Ribolla Gialla spumante, il Tocai Friulano, il Sauvignon Campo Napoleone, lo Chardonnay Capitel, il Lugana, il Gewürztraminer

Crosano, il Moscato spumante metodo Martinotti, il bianco biodinamico frizzante Casa Belfi con la versione in Anfora col fondo. A bacca rossa: il Foja Tonda, la Nera dei Baisi, il Marzemino Camboni, il Pinot Nero Santa Lucia, il Refosco, l'Amarone (anche nella versione Riserva Cuslanus), il Valpolicella Ripasso e il Recioto. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)