

□ Home / I Viaggi di Graspò / È il Casetta il gioiello della conservatoria di Albino ed Egle Armani

I Viaggi di Graspò

È il Casetta il gioiello della conservatoria di Albino ed Egle Armani

È il Casetta il gioiello della conservatoria di Albino ed Egle Armani

Aldo Luigino Lorenzoni Bertolazzi • 1 settimana fa □ 3 Minuti di lettura

È il Casetta il gioiello della conservatoria di Albino ed Egle Armani



Albino Armani davanti alla sua
Conservatoria

La conservatoria è il luogo del cuore di casa Armani, si tratta di un appezzamento di terreno dove da ormai 20 anni l'azienda conserva in un campo catalogo autentici gioielli di biodiversità viticola.

Parliamo di: Casetta Nera, Negrara, Turca, Nera dei Baisi, Corbera, Verdealbara, Vernazza, Vernazzola, Montagna, Peverella, Corbina e Corbinella tutte varietà ormai considerate minori se non in via di estinzione, che troviamo subito, davanti agli uffici della azienda Armani.

È una piacevolissima sorpresa per noi di Graspò, ed è anche la sensazione che il luogo è quello giusto.

Parlare con Albino e sua moglie Egle diventa subito facile, qui ci si sente come a casa, ed il confronto che si instaura è franco e cordiale.

L'interesse dell'azienda per i vitigni dimenticati della Terra dei Forti e del Trentino è da sempre una priorità casa Armani che da 400 anni si occupa di vite e vino. Il primo concreto risultato è stata l'iscrizione al Registro del Ministero del Casetta il 15/05/2002 con il numero 367.

Per la verità il nome corretto del vitigno è Lambrusco foja Tonda. Questo vitigno è però geneticamente diverso sia dal vicino Lambrusco a foglia frastagliata che da tutti gli altri Lambruschi.

Casetta ed Enantio fanno però parte delle Ambrusche una famiglia di vitigni che si ipotizza siano realtà storicizzate qui in val d'Adige.

Albino ci parla con trasporto del lavoro di inserimento e di salvaguardia delle vecchie varietà ormai considerate reliquie.

Qui ci si è mossi presto e bene, tanto che il recupero e la iscrizione di queste ha coinciso anche con il loro inserimento nella nuova doc Terra dei Forti.

Aver dato casa a queste vecchie varietà è stata una operazione strategica consentendone la coltivazione, per tutti e salvando le varietà stesse dall'oblio.

Anche la stessa collocazione commerciale di questi vini posizionati in una fascia piuttosto alta sta testimoniando la lungimiranza del percorso fatto.



Egle Armani ci accompagna nella splendida verticale di Foja Tonda

Albino sottolinea infatti come la tutela territoriale è quanto mai necessaria, importante è "l'humus culturale" con il quale ci si muove che a volte supera la territorialità.

Il lavoro fatto con il Foja Tonda- Casetta Nera ha comportato la selezione e controllo di un rilevante numero di biotipi, ci parla di 65, seguiti per anni in un campo di confronto e dalle relative micro-vinificazioni.

Il risultato finale di tanto lavoro si è quindi concretizzato con la registrazione di 4-5 cloni esenti da virosi e con la migliore espressività varietale.

Tutto il lavoro è avvenuto in collaborazione con Tiziano Tomasi ricercatore de la F.E.M., Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige con la quale l'azienda mantiene uno stretto legame di collaborazione e sperimentazione.



Albino ci illustra i dati del percorso di registrazione della Casetta Nera

Quello che ha sorpreso è stata la degustazione del Foja Tonda che Egle e Albino ci hanno messo a disposizione, sono sensorialità che un pò si scostano dai grandi vitigni internazionali.

Cominciamo con un Foja Tonda 2018 un vino dal colore vivo ed intenso con un profumo ampio di mora e pepe nero, con una trama tannica potente ben equilibrata ma ricca di prospettiva.

La sapidità e una buona dotazione in acidità danno a questo vino la potenzialità di esprimersi al meglio anche con un ulteriore affinamento in bottiglia e poi giù in una vertiginosa verticale fino al 2004 per concordare con Egle ed Albino che questi vitigni di montagna hanno nel loro temperamento anche quello di lunghissimi affinamenti.



Il Foja Tonda dell'azienda Armani

Abbiamo avuto l'opportunità di degustare un Foja Tonda "in culla", la gioventù non tradisce l'origine e pur nella sua rusticità possiede tutti i geni per allinearsi qualitativamente con il fratello del 2018.

Un incontro importante per noi, dove Graspò ha messo le basi per uno scambio di informazioni ed esperienze con casa Armani foriero di interessanti sviluppi.

Il viaggio continua.....

Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi

Foto di Gianmarco Guarise

Ci trovate su:

Facebook e Instagram, alla voce Associazione Graspò

<https://www.albinoarmani.com>

Località Ceradello
Via Ceradello, 401
37020 Dolcè (VR) – Italy
[Google Maps](#)

Phone +39 045 7290033
Fax +39 045 7290023

info@albinoarmani.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270 000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino peperoncino editore

Facendo un bonifico - donazione di € 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti dà il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.



Aldo Luigino Lorenzoni Bertolazzi