

Prosit con il Trentodoc Riserva Clé di Albino Armani

Presentato a Vinitaly l'ultimo gioiello di Albino Armani: lo spumante (Chardonnay e Pinot Nero) Dosaggio Zero 2016. Nasce sui declivi dell'altopiano di Brentonico ai piedi del Monte Baldo. Curiosità e voglia di mettersi in gioco. Da oltre 400 anni è questa la filosofia che spinge la famiglia Armani a non fermarsi, ad andare oltre per scoprire frontiere sempre nuove dell'enologia, soprattutto quando applicata ai territori di montagna. Un tema, la viticoltura in quota e in contesti alpini, che a tutti gli effetti rappresenta il comune denominatore di tutta la produzione - firmata Albino Armani 1607. Una produzione che spazia dal Trentino al Veneto al Friuli Venezia Giulia grazie alle tenute di proprietà che oggi superano i 400 ettari. La nuova avventura che Albino Armani ha presentato e raccontato al pubblico internazionale presente a Verona al 55° Vinitaly. Protagonista il Monte Baldo, il massiccio montuoso che da un lato si specchia nel Lago di Garda e dall'altro versante domina la Vallagarina e fa da contraltare all'Altopiano della Lessinia. Una terra che rappresenta l'anello di congiunzione tra culture e territori contigui, ma molto diversi, vallate e montagne, luoghi d'elezione di alcune varietà autoctone ancestrali come il "Foja Tonda" e la "Nera dei Baisi" che oggi possiamo ancora apprezzare grazie al grande lavoro di recupero che Armani iniziò alla fine degli anni '80. Albino Armani è cresciuto proprio qui. In questi luoghi ha scoperto la sua vocazione vitivinicola: "Questa è la mia valle" ama sottolineare. Con alle spalle secoli di storia, oggi l'azienda Albino Armani, viticoltori dal 1607, è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ogni giorno mette in bottiglia le proprie scelte e la propria essenza, mossa dalla voglia di restituire nel bicchiere l'identità del suo territorio - quello alpino - e i risultati di una continua sperimentazione che porti a stili sempre più coerenti con la propria filosofia. "Da qualche anno io, mio figlio Federico e il nostro enologo Marco Campostrini conserviamo le bottiglie di Clé di precedenti annate - ha confessato a Vinitaly Albino Armani - volevamo conoscere l'evoluzione di questo prodotto, a cui personalmente sono molto affezionato, che superasse il limite dei classici 36 mesi. Questa è l'origine della Riserva, il nostro Clé 2016, che ha riposato sui lieviti per 60 mesi. Un Trentodoc nato dalla nostra curiosità e voglia di metterci alla prova. Provando la 2014 e la 2015 risultava ormai chiaro come il lungo élevage aumentasse in maniera importante la già consolidata qualità di Clé". Una bella annata la 2016, non particolarmente calda. Un'annata che ha saputo garantire alle uve (Chardonnay e Pinot Nero) utilizzate per la base spumante e coltivate sui declivi della Vallagarina fino ai 600 metri dell'Altopiano di Brentonico - su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro - le giuste condizioni atte a creare vini di grande personalità. Uve dalla spiccata acidità e croccantezza che si fondono in egual percentuale e in un sapiente equilibrio che consentono di creare una leggiadra bollicina di montagna, elegante e intrigante. L'annata 2016 ha garantito un'elevata acidità dell'acino e favorito così un'evoluzione ideale in vista della permanenza di 60 mesi sui lieviti. Così oggi degustiamo questa prestigiosa Riserva sboccata nel marzo 2022. Per il battesimo ufficiale del Trentodoc Riserva 2016 e il debutto in società sono state prodotte solo mille bottiglie di Clé, parola che nel dialetto locale significa "chiave". E' la chiave d'accesso - mi ha spiegato Egle Capilupi, la moglie di Albino Armani - per la comprensione del territorio d'altura dove le uve del nostro Clé vengono coltivate". Chiave che è riprodotta in rilievo sull'etichetta della bottiglia. Poche bottiglie in "limited edition", rare e preziose, che raccontano l'anima delle Alpi. Un omaggio al vino di punta della maison trentina. Uno spumante metodo classico che inebria il naso con delicate note di pasticceria e di miele d'acacia ravvivando il palato con una straordinaria freschezza. Inoltre la scelta del dosaggio zero rende questa Riserva espressione autentica del territorio. Un'anteprima del nuovo millesimo che si ripresenterà al pubblico soltanto tra due anni, con l'annata 2019, ambasciatrice di un'ulteriore sperimentazione che prevede un 20% di affinamento in tonneau. Ma il risultato sarà svelato solo nel 2025. La spumantistica di montagna ha un fascino irresistibile per la famiglia Armani e rappresenta una vera e propria filosofia aziendale. Richiede grandi sforzi e non accetta compromessi. "Sono le caratteristiche del territorio alpino e la quota ad accomunare - ama ripetere Albino Armani - ognuna delle realtà che fanno parte della nostra azienda: dal Trentino al Friuli, dalla Valdadige al Lago di Garda, dalla Valpolicella alla Marca Trevigiana. In tutte le zone dove abbiamo deciso di produrre vino, abbiamo sentito forte la necessità di ritrovare uno spirito di casa." Chapeau. In alto i calici. Prosit!

(GIUSEPPE CASAGRANDE)

