



04-04-2023

Pagina

Foglio 1 / 4

GAZZETTA DI MANTOVA



www.ecostampa.it

VEDI LA PAGINA 1

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



04-04-2023

Pagina

Foglio 2 / 4

GAZZETTA DI MANTOVA



www.ecostampa.it

ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO
RICERCA DEL CLIENTE
VIA E SPEDIZIONE
VIA E SPEDIZIONE
RICERCA DEL CLIENTE
VIA E SPEDIZIONE
VIA E SPEDIZIONE

Albino Armani, il viticoltore d'altura che unisce luoghi e terreni

DI PAOLO MACCORMAC



Una cantina "trasversale" che spazia in diverse zone del Triveneto, sempre con risultati convincenti e aderenti ai diversi territori

04 APRILE 2023 ALLE 08:29

Certo persona bisogna andarla proprio a conoscere. E una di queste è Albino Armani, viticoltore d'altura, come ama definirsi. Ora quella della famiglia Armani, trentina di origini, è la storia di un forte e antico legame – risalente al 1820 – con la terra del Triveneto, quindi di condivisione di valori e di saperi trasmessi da generazioni. Dalla fine del secolo scorso, tutto ciò ha iniziato a esprimersi anche attraverso l'attuazione di una viticoltura identitaria con un approccio sensibile e attento all'ecosistema, che nel terzo millennio è diventata una progettualità caratterizzata da sostenibilità, biodiversità, fino al recupero e alla valorizzazione di antichi vitigni rari indigeni.

Albino Armani, classe 1959, ne è il deus ex machina già a partire dagli anni '80, quando dà avvio alla produzione vitivinicola in quelle che ancora oggi lo storico cuore produttivo, la Val d'Adige, fra i vigneti di Dolci, lembo di terra che fa da cerniera fra Veneto e Trentino. Poi, Armani trova nuovi scenari di espressione sulle colline più alte della Valpolicella Classica (siano a Marino e anche qui l'altitudine è un chiaro focus). Quindi in Trentino, terra d'origine della famiglia, con le proprietà a dimora in Vallagarina e sul Monte Baldo. E infine, in Friuli Venezia Giulia, nel cuore del Grave Friulano, tra Udine e Pordenone, ai piedi delle Alpi Carniche. Qui, i vigneti crescono su un terreno magro, composto per oltre l'80% da ghiaia e sassi: i "claps" nella lingua locale. In totale sono 400 ettari vitati per circa 1.800.000 bottiglie e 35 etichette.

A tre luoghi e terreni diversi, l'interpretazione di vini di alta quota che nascono in luoghi freddi. Ma ci sono anche i vini biodinamici – sotto il marchio Casa Belli – prodotti nella Marca Trevigiana – a San Polo di Piave – nella cantina gestita dall'enologo Maurizio Donati, e infine una linea di vini italiani – Terre di Pieve – frutto della collaborazione con l'enologo Walter Fiputti. Accanto a lui, la moglie Egli Capilupi, conosciuta durante gli studi universitari a Bologna, e il figlio trentiniano Federico, laureato in Filosofia e da qualche anno deciso a proseguire sulle orme di famiglia. In tutto non smentito che tuttavia sta offrendo nuove motivazioni allo stesso Albino, che incontro con sua moglie nella bella cantina di Dolci, dopo un viaggio sorpresa, fra tratti selvaggi e tanta natura, che fanno da sfondo alla loro accoglienza entusiasta.

Armandovi di buona pasta, apriamo quindi la sequenza dei numerosi e sorprendenti assaggi con il Trento Doc "Cim" 2018, un metodo classico dosaggio zero di alta montagna (fra i 600 e i 740 mt su terreni basaltici) da uve chardonnay e pinot nero. Preparata la cuvee, in primavera si procede al trappo. Le bottiglie riposano sui lieviti per almeno 30 mesi prima del disgorgement. La scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica della montagna trentina e quello del mio assaggio è un 48 mesi di permanenza sui lieviti. Ha colore oro, bollente molto fine. E quello che senti al naso è subito freschezza mista a pepsa di frutta, che insieme compongono un profumo vero: sembra di entrare in una profumeria. È ricco, secco, lungo, grazie a quella freschezza che ha una coda infetta. Ha poi un nerbo tutto suo, una struttura che lo colloca come un grande vino territoriale, che segna il basaltico del Monte Baldo.

Detto questo, che fraseamento ne ha scelto? non ho invece più aggettivi per descrivere la Riserva 2016 che fa 60 mesi sui lieviti. E qui mi sovrine un pensiero: prima d'ora nessuno mai mi aveva parlato attraverso il vino del monte Baldo in purezza. Il colore è anche qui oro con una spuma molto persistente e sottile. Al naso ti scoppia una distesa nota sempre di frutta, ma poi erancia candida e mandarino. In bocca senti quel velluto che evoca il miele d'acacia e di castagno, il talco. Ha una freschezza prolungata. È uno spumante incredibile, un Tremolico di un altro pianeta, il miglior assaggio di sempre. E qui comincio a capire dove sta e a cosa porta la caparbia di Albino Armani nel perseguire dei

GREEN AND BLUE

Tutto sui fiori commestibili in 10 punti - I tutorial di giardinaggio

LEGGI ANCHE

Molino a L. Morra, tutti i profumi di San mena il Barolo (e non solo)

Vinitaly 2023, Massobrio: "Con la forza dei giovani sta rimodellando il vino"

Che piacere il Prosecco di Tenuta Borgoluce

IL GUSTO

Tra gli scaffali a caccia di dolcezza: le 11 migliori Colombe al supermarche

Albino Armani, il viticoltore d'altura che unisce luoghi e terreni

LA ZUPPA DI ASPERAGI

DI LUNA DI LUNA

Vinitaly 2023, il whisky si sposa a meraviglia con il Parmigiano Reggiano

DI LUNA DI LUNA

leggi tutte le notizie di Il Gusto

progetti che, a priori, altri magari avevano scartato.

Il Pinot Grigio, una gloria delle maison. È questo che porta in etichetta la Doc Valdadige "Convani" 2020, la un'evoluzione speciale, senti netta la pera matura, e persino un tantino graffiante. Fa solo acciaio con lunga fermentazione ed è un amore di vino talmente interessante che nella maison sarebbero in grado di fare una degustazione verticale di Pinot Grigio fino al 1990. Il 2021 è di colore paglierino, con note di pera immediata e una bella franchezza. Sembra succo di frutta, in bocca è pieno, con una spalla amaricante. A confronto anche il Grave Pinot Grigio del Friuli 2021 che va più verso la frutta sotto spirito e sembra più magro.

Sorpresa invece per il Pinot Grigio Valdadige Terra dei Forti "Colle Ara" 2021 che ha colore ramato, coerente con la storia di questo vitigno. Anche qui frutta dolcia e senti la persistenza al naso che poi ritroverai in bocca. Torna il profumo ed è capace di esprimere tutta la complessità di un grande vino. Fa pigiatura soffice e macerazione a freddo a contatto con le bucce per una notte. L'affinamento si svolge in acciaio a contatto con i propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento, mentre una parte della massa matura in legno. Sorpresa per il Trevenzie Sauvignon "Campo Napoleone" 2021, che mi piace per quelle note delicate di frutta esotica, calda e una trama setosa. Fa solo acciaio. Nel Sauvignon Superiore Friuli Grave 2020 senti il litchi e la frutta sotto spirito (l'uvassina). Ha colore oro, al naso senti il frutto del capper, in bocca è prestante e tevo, frutto delle basse rese per ettaro. Macerazione a freddo prima della fermentazione, che avviene parte in acciaio e parte in legno. Lungo affinamento sui lieviti per circa 12-14 mesi e successivamente in bottiglia, prima della messa in commercio. Bel risultato.

Nel Friuli Ribolla Gialla 2016 trovi ancora la frutta piena, matura, ma anche il miele di castagno. "Anche qui c'è il vostro stile - dico ad Albino ed Egli - che tradisci in quella persistenza opacità in bocca, molto rocciosa". Detto questo, avevo pensato di aver toccato il massimo, quando arriviamo alla teoria dei vitigni neri, come la Casetta o Foja Tonda in dialetto: un'uva rossa autoctona coltivata da tempo immemorabile in Val d'Adige tra le province di Verona e Trento. Abbandonata negli anni '60 per obbedire alle esigenze del mercato che richiedeva varietà internazionali, torna in auge grazie all'appassionato lavoro di recupero di Albino Armani, tuttora impegnato nel miglioramento genetico di questa antica varietà. Oggi il Foja Tonda è considerato vitigno simbolo dell'azienda e fa parte della "Conservatoria", una collezione di 13 vecchie varietà autoctone custodite gelosamente.

Ha degustato il Valdadige Terra dei Forti Foja Tonda 2019 "Casetta". È qui ci sono la pietra e la grafite, ma c'è anche il frutto esotico di paesi del sud America. Esaltante, fresco, tannico: in bocca ha aperture fresche che tracciano il velluto. La vinificazione vuole essere rispettosa delle caratteristiche che rendono unica quell'uva, per cui vengono eseguiti montage delicati per non rovinare le bucce e la maturazione avviene in grandi botti di rovere. Sempre dalla Conservatoria, nasce il Nera dei Basi 2021 che viene considerato un "prototipo", essendo resistente ai patogeni. È anche qui c'è la grafite, poi note di biscotti, in bocca è piacevole e caratteristico, tannico quanto basta. Fa fermentazione con macerazione, successiva maturazione parte in acciaio e parte in legno, e lungo affinamento in bottiglia. Mi è piaciuto molto per la sua stoffa fresca e la sua spalla acida.

E qui viene la mente che sopravviverebbe una Doc per tutelare gli autoctoni come questi, salvati dall'oblio con anni di selezione clonale. Pensiamo solo che il Foja Tonda è partito con 200 tipi per arrivare a due, che sono sembrati ideali e che tuttora compongono i vigneti ad esso dedicati. Il progetto Torre di Pinella, realizzato con Walter Filippini, è anche questo all'insegna del recupero di vecchie varietà rare indigene friulane, che vengono vinificate insieme a vitigni internazionali, passando per lunghi affinamenti in legno. È il caso del Venezia Giulia Terra di Fioria "Flum" 2020 da uve chardonnay, friulano, sciogli, i tre vitigni che compongono il blend vengono vinificati separatamente in legni di diverse dimensioni: lo chardonnay in barrique, il friulano in botte e inox, lo sciogli in tonneau. Affinano poi sulle fecce nobili per oltre 12 mesi, con