

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

Una cantina "trasversale" che spazia in diverse zone del Triveneto, sempre con risultati convincenti e aderenti ai diversi territori. Certe persone bisogna andarle proprio a conoscere. E una di queste è **Albino Armani**, vitivinicoltore d'altura, come ama definirsi. Ora quella della famiglia Armani, trentina di origini, è la storia di un forte e antico legame risalente al 1600 con la terra del Triveneto; quindi di condivisioni 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, biodinamica, 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 '90, quando dà avvio alla produzione vitivinicola in quello che ancora oggi è lo storico cuore produttivo, la Val d'Adige, fra i vigneti di Dolcé, 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 (siamo a Marano e anche qui l'altezza è un chiodo fisso). 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 unire 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 Belfi prodotti nella Marca Trevigiana a San Polo di Piave nella cantina gestita dall'enologo Maurizio Donadi, e infine una linea di vini friulani Terre di Plovio frutto della collaborazione con l'enologo Walter Filiputti. Accanto a lui, la moglie Egle Capilupi, conosciuta durante gli studi universitari a Bologna, e il figlio trentunenne Federico, laureato in Filosofia e da qualche anno deciso a proseguire sulle orme di famiglia. Un fatto non scontato che tuttavia sta offrendo nuove motivazioni allo stesso Albino, che incontro con sua moglie nella bella cantina di Dolcé, dopo un viaggio sorpresa, fra tratti selvaggi e tanta natura, che fanno da sfondo alla loro accoglienza enoturistica. Armandoci di buona pazienza, apriamo quindi la sequenza dei numerosi e sorprendenti assaggi con il Trento Doc Clè 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 cuvée, in primavera si procede al tiraggio. Le bottiglie riposano sui lieviti per almeno 36 mesi prima del degorgement. 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, bollicine molto fini. E quello che senti al naso è subito freschezza mista a polpa 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 infinita. 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 francamente mi ha colpito, non ho invece più aggettivi per descrivere la Riserva 2016 che fa 60 mesi sui lieviti. E qui mi sovviene 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 accoglie una distesa nota sempre di frutta, ma poi arancia candita 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 Trentodoc di un altro pianeta, il miglior assaggio di sempre. E qui cominci a capire dove sta e a cosa porta la caparbietà di **Albino Armani** nel perseguire dei progetti che, a priori, altri magari avevano scartato. Il Pinot Grigio, una gloria della maison, e questo che porta in etichetta la Doc Valdadige Corvara 2020, ha un'evoluzione speziata, senti netta la pera matura, e persino un tannino 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 vira 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 distesa 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



Trevenezie 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'uvaspina). Ha colore oro, al naso senti il frutto del capper, in bocca è pregnante e teso, 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 Egle che traduco in quella persistenza speziata in bocca, molto incisiva. Detto questo, avevo pensato di aver toccato il massimo, quando arriviamo alla teoria dei vitigni rari, 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. Ho degustato il Valdadige Terra dei Forti Foja Tonda 2018 Casetta. E 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 spezie fresche che tracciano il velluto. La vinificazione vuole essere rispettosa delle caratteristiche che rendono unica quest'uva, per cui vengono eseguiti rimontaggi delicati per non rovinare le bucce e la maturazione avviene in grandi botti di rovere. Sempre dalla Conservatoria, nasce il Nera dei Baisi 2021 che viene considerato un protopiwi, essendo resistente ai patogeni. E anche qui c'è la grafite, poi note di biscotto; 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 in mente che servirebbe 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 addivenire a due, che sono sembrati ideali e che tuttora compongono i vigneti ad esso destinati. Il progetto Terre di Plovja, realizzato con Walter Filiputti, 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 Plovja Flum 2020 da uve chardonnay, friulano, sciaglin. 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 sciaglin in tonneaux. Affinano poi sulle fecce nobili per oltre 12 mesi, con periodici batonnage. Il riposo in bottiglia prima della messa in commercio è di almeno un anno. Ha colore che tende al giallo. Qui torna quella frutta matura, piena, calda: la caramellina Leone. In bocca è verticale con note di albicocca piacevolissime. Il Venezia Giulia Rosso Terre di Plovja Piligrin, che in dialetto significa il pellegrino (colui che in tempi antichi percorreva il Cammino del Tagliamento per raggiungere Venezia e quindi la Terra Santa, transitando per le Terre di Plovja). L'uvaggio è l'indigeno piculit nero col merlot, vinificati separatamente per valorizzare le loro peculiarità. Quindi il Piculit Neri, dal colore intenso e dall'elevata acidità, matura oltre 12 mesi in barrique, mentre il Merlot trascorre lo stesso tempo parte in barrique e parte in botte grande. Segue il blend, qualche mese di affinamento in acciaio e infine in bottiglia. E qui il velluto lo avverti già al naso come un compimento di complessità. Ti lascia una pregnante sensazione di consistenza in bocca. Direi unico. Tra i vini biodinamici, il Casa Belfi Naturalmentefrizzante Rosso è un raboso in purezza che fa macerazione carbonica per circa un mese a grappolo integro, cui segue diraspatura e successiva macerazione sulle bucce con lieviti indigeni. Svinatura e affinamento in acciaio dove il vino viene agitato a intervalli regolari per mantenere i lieviti in sospensione (batonnage). Con l'avvento della primavera, come da lunga tradizione, completa in bottiglia la fermentazione alcolica trasformando gli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica ottenendo la naturale effervescenza. Dopo aver trascorso alcuni mesi in bottiglia, il Naturalmentefrizzante Rosso è pronto per essere bevuto. La sua naturalità è confermata dal residuo zero di prodotti chimici. Tutte le lavorazioni in vigna e in cantina seguono le indicazioni del calendario biodinamico di Maria Thun. Al naso lo senti vinoso come se fosse mosto vivo, poi il rabarbaro. Tutti questi vini sono vinificati in anfora, compreso il bianco da uve glera che sarà un Prosecco come si faceva un tempo, secco. Si chiude questa lunga ed esaltante degustazione con l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cuslanus 2016 di alta collina, che ha le vigne in un'enclave di suolo vulcanico in Valpolicella. E qui al naso ti coglie una nuance di arancia sanguinella. È molto elegante, ha cenni evidenti di mineralità e di profondità che in bocca diventa verticalità tattile. In bocca è pieno, ma non come si pensa, perché gli Armani hanno come punto di riferimento l'eleganza. E qui c'è, così come la coerenza con il terreno in altitudine che offre freschezza. Signori: **Albino Armani!!! Albino Armani** Dolcè (Vr) via Ceradello, 401 - Località Ceradello tel. 045 7290033 Una bottiglia di l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Cuslanus: euro 38,50 Una bottiglia di Pinot Grigio Corvara: euro 11,50 Una bottiglia di Brut: euro 11