

DA SEQUALS A PINZANO, NEL NOME DELLA SOSTENIBILITÀ

# ALBINO ARMANI, SIGNORE DEL VINO

UNA STORIA LUNGA QUATTRO SECOLI PARTITA DAL TRENTINO E OGGI IN TUTTO IL TRIVENETO. IN FVG NELL'ALTA GRAVE, CHE VUOLE ANCHE TRASFORMARE IN ZONA «CON UN TURISMO RESPONSABILE E DI QUALITÀ»

Un sogno? Trasformare l'Alta Grave in una zona attrattiva di un turismo responsabile e di qualità, «mettendone in luce il valore in termini di bellezza, diversità e potenzialità ancora inesprese». E i sogni è solito tradurli in fatti, **Albino Armani**, un vero signore del vino: alle spalle ha una storia che parte dal Trentino nel 1607 e diventa grande racconto di impresa e terre, famiglia e visione, ricerca e sostenibilità, in grado di aprirsi al Veneto e, dagli anni '90, anche al Fvg. «L'idea del Friuli è nata sull'onda della mia passione per l'enologia dei territori d'eccellenza», racconta Armani, che oggi, in un'azienda che fa il 70% di export in tutto il mondo, è affiancato dalla moglie Egle e dal figlio Federico e conta su un centinaio di professionisti collaboratori. «L'Alta Grave, 30 anni fa, non era particolarmente allettante o di moda e la viticoltura era pionieristica. Ma un filo rosso c'è: tutti i nostri vigneti hanno a che fare con l'arco alpino, la declinazione culturale è identitaria e leggibile. È vicino anche il pensiero, quello di persone abituate a tirarsi su le maniche. Io in questa visione mi ritrovo e ho trovato il Friuli», spiega. I primi 10 anni sono stati «pura sperimentazione» aggiunge –, da cui il desiderio di ulteriore ricerca». Da Sequals, i vigneti si sono aperti verso il Tagliamento. A Lestans, scoperta eccezionale: una terra così vicina e così diversa, in grado di portare a vini strutturati e interessantissimi. Negli ultimi 5-6 anni, ancor più spinta verso il Tagliamento, fino a Pinzano, praticamente a ridosso del fiume, «e il terreno ci ha regalato nuove diversità. Per me Friuli è una sorpresa continua!». Da una zona così singolarmente poliedrica, madre di grandi autoctoni, come Ribolla gialla, Friulano e uvaggi originalissimi

ottenuti con gli autoctoni di Valeriano (i bianchi *Ucelut* e *Sciaglin* e il *Piculit ner*) dedicati alla terra del grande fiume (il bianco *Flum* e il rosso *Piligrin*), il desiderio di valorizzarne anche l'aspetto turistico, tuttora marginale. Forti dell'esperienza consolidata in Veneto e Trentino, la recente acquisizione della tenuta e di Villa Vicentini Orgnani a Valeriano

di Pinzano, prossimamente il fulcro del nuovo progetto d'ospitalità. E un'esortazione per i friulani. «Dare più attenzione all'Alta Grave – sprona Armani –, una miniera d'oro per eccellenza e inestimabile diversità». Parole d'affetto di imprenditore esperto, impegnato nella ricerca, con rispetto profondo per la storia e l'ambiente. «Il valore del vino è il valore di un territorio ben gestito», ribadisce, ricordando come l'azienda abbia abbracciato anche i principi della biodinamica con il marchio Casa Belfi, progetto di successo condotto da vent'anni con l'enologo **Maurizio Donadi**, «i cui principi di fondo portiamo però in tutti i nostri vigneti, in cui perseguiamo strade come le certificazioni di sostenibilità, il non utilizzo di diserbanti chimici impattanti. Non solo: abbiamo circa 250 conferitori di uve, oltre alle nostre. Anche a loro abbiamo chiesto di aderire ai protocolli di sostenibilità. Siamo una rete, con lo stesso atteggiamento "morale" verso l'ambiente. Così si crea valore condiviso, immagine e sostanza»

