



L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

I790

Home Interno Covid-19 Alto Adige Esteri Letteratura Arte e Cultura Pagine di storia Economia Festival Economia Miss Sapori Sport Foto Satira Necrologie Eventi

Cerca Ricerca avanzata



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



SONO LE VOSTRE STORIE
A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI
TRENTINE

Farmacie di turno TN

L'arte trentina di
fare il formaggio



Meteo Trentino



Stampa digitale
on-line

Stasera in TV



Film in Trentino



[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | Albino Armani: «Amo il Friuli» – Di Giuseppe Casagrande

Albino Armani: «Amo il Friuli» – Di Giuseppe Casagrande

01/08/2023

Dalla Valdadige alla Valpolicella, dal Piave alle Grave del Tagliamento il sogno dell'imprenditore-vignaiolo trentino oggi è realtà. Un impero di oltre 400 ettari



Giuseppe Casagrande consegna la clessidra di platino ad Albino Armani e alla moglie Egle Capilupi.

Benvenuti nelle Grave del Friuli e nelle Prealpi Carniche. Benvenuti nelle tenute di Albino Armani, l'imprenditore vignaiolo trentino che, partendo da Chizzola (Vallagarina) e da Dolcè, core business dell'azienda, ha allargato un impero (oltre 400 ettari di proprietà) che si estende dalla Valdadige al Friuli Venezia passando per il lago di Garda, la Valpolicella, la Valbelluna e le terre del Piave.

Parlavamo delle Grave.

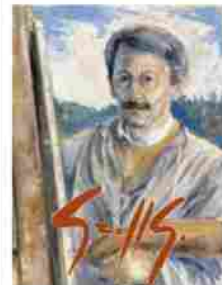
Qui, a pochi passi da Sequals, il paese natale del pugile Primo Carnera, Albino Armani possiede una tenuta di 92 ettari acquistata alla fine degli anni Novanta. Era - racconta - una landa desolata di sassi (claps in lingua friulana) e di sterpaglie dove nemmeno le capre trovavano erba per il pascolo.

Sassi formati dalla millenaria azione erosiva delle acque dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento, che nel loro scorrere verso il mare hanno depositato il materiale calcareo-dolomitico strappato alle montagne.



[Invia ad un amico](#)
[Versione stampabile](#)
[Versione solo testo](#)

Segno e Colore nell'Arte di
Giuseppe Groff



Farmacie di turno BZ

dal 17 giugno
al 20 agosto 2023
MUSE di Trento

Scopri di più su
www.muse.it
[f](#) [t](#) [i](#) [y](#) [v](#) [p](#)



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano

PER LA TUA
PUBBLICITÀ



Le Rubriche

[PENSIERI, PAROLE,](#)

Ristoranti



**MAS
DE LA
FAM**

LOCANDA 2 CAMINI



Stampa online



Gli ultimi gioielli di Albino Armani, «Flum» e «Piligrin» - Foto Davide Ortombina.

Quegli «sgrebeni» di sassi e sterpaglie trasformati in un giardino

Solo un visionario come Albino Armani poteva trasformare quegli «sgrebeni» in un vero e proprio giardino con irrigazione di soccorso a goccia e cantina dotata delle più moderne tecnologie. Qui produce il Pinot Grigio, il Friulano, il Sauvignon blanc e due bollicine: il Prosecco Doc Extra Dry e il Prosecco Doc Rosé.

Esperienza replicata qualche anno dopo nella vicina frazione di Lestans: 35 ettari, un terreno ricco di torba in questo caso, dove produce la Ribolla Gialla metodo classico Brut. L'ultima acquisizione: Valeriano, siamo sempre in provincia di Pordenone, ai piedi delle Prealpi Carniche, un paesino di poche anime nel comune di Pinzano al Tagliamento, fiume che ha l'ambizione di diventare patrimonio dell'Unesco. Un corso d'acqua tra i meno antropizzati d'Italia, ricco di storia, cultura e biodiversità.

In quell'area, ricca di argilla, molti anni fa, un altro visionario, Emilio Bulfon, strappò all'oblio numerosi vitigni autoctoni: lo Sciglin, il Cividin, il Cjanorie, il Forgiarin, l'Ucelut, il Piculit Neri. Vitigni che testimoniano la presenza di una antica e fiorente viticoltura, poi abbandonata a causa del fenomeno delle emigrazioni di cui la Pedemontana friulana ha sofferto.



Il letto del fiume Tagliamento nei pressi delle «Terre di Plovia», Friuli.

La nuova sfida in un'area incontaminata delle Alte Grave del Friuli

Venuto a conoscenza di questa realtà, Albino Armani, non appena gli è capitata l'opportunità, ha acquistato un podere e la cantina dell'azienda agricola Vicentini-Orgnani proprio a Valeriano dove ha implementato queste antiche varietà contribuendo così al rilancio della zona sul modello del salvataggio della Foja Tonda in Trentino.

Una nuova sfida in un'area incontaminata delle Alte Grave del Friuli, le mitiche Terre di Plovia (dal nome di un'antica dinastia feudale del Friuli) recuperate attraverso un lavoro di ricerca e valorizzazione del territorio.

I vigneti delle Terre di Plovia, posti su una splendida balconata, osservano dall'alto lo scorrere lento del fiume Tagliamento, oltre il quale s'intravede il profilo della collina sulla quale sorge San Daniele del Friuli, famosa nel mondo per il prosciutto, le troticoltura, ma anche per il convento dei monaci dove sostavano i pellegrini che percorrevano il cammino che dal Nord

ARTE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella

PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo

DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bormancin

IL VENERDI DI FRANCA MERZ
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GOURMET
di Giuseppe Casagrande

ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca

CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi

CARTOLINE
di Bruno Lucchi

L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni

UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati

I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it





Europa li portava ad Aquileia e poi in Terrasanta.

Sentiero che passava ai margini dei vigneti e che, sempre all'interno delle Terre di Plovia, scendeva poi nella vallata del Tagliamento. Motivi tutti che hanno ispirato Albino Armani a denominare i primi due vini: «Flum» (fiume) per il vino bianco e «Pilgrim» (pellegrino) per il vino rosso.



Albino Armani, una storia aziendale che prende le mosse nel lontano 1607.

Albino Armani, la timidezza, le parole sottovoce, il rispetto delle persone

«Le Grave del Friuli - confessa Albino Armani - mi hanno da sempre attratto. In particolare la parte alta delle Grave con gli spazi infiniti tra la pianura e la montagna carnica, il clima aspro e ventoso, le sue genti riservate. Se potessero parlare, le antiche vigne userebbero le parole di Novella Cantarutti, la mia poetessa friulana preferita. Un linguaggio che ho imparato da bambino: le parole sottovoce, la timidezza, il rispetto delle persone. Dalla montagna trentina, dove sono nato, alla Carnia il passo è breve: da trent'anni pianto vigne tra Sequals, Lestans ed ora a Valeriano: ho scelto quei luoghi per amore. Vi sono terre, tutte le mie terre, che stanno al bordo delle cose: ancora prive di clamore, integre, sincere, adolescenti.»



Bis Albino Armani con la moglie Egle Capilupi e il figlio Federico.

«Valeriano e Pinzano al Tagliamento mi hanno accolto con un sorriso»

«Valeriano è stata un'infatuazione, un desiderio fisico di entrarvi in contatto per accoglierne la bellezza e mettermi al servizio. Io curo le vigne, faccio vino: con questi strumenti cerco di dare un senso alla mia vita. Cerco nelle terre fragili un profumo, un sapore che racconti di loro, le

metta in luce, le faccia parlare. Al di là di me, più oltre, far rimanere una traccia collettiva, un descrittore, uno stile coerente. Pinzano e il Comune mi hanno accolto qualche anno fa come viticoltore con un sorriso, con gentilezza, con rispetto. Le vecchie vigne coltivate da Alessandro ora le curo io. Il Merlot, lo Sciaglin, l'Ucelut, il Piculit Neri affondano le radici in un terreno stranamente potente e, come un'isola tra i sassi delle Grave, ecco l'argilla, inaspettata. Come un dono affondo le mani in questo tesoro che nutre, abituato ai sassi di Sequals qui trovo la fertilità delle terre ricche e profonde.»



La storia di Plovio: gli antichi cammini, le memorie, il sacro e il profano

«Il progetto viticolo ruota attorno alla storia del luogo, Plovio, e delle dinastie che in passato lo governarono, certo del fatto di trovarmi dinnanzi ad una microzona di grandissimo interesse enologico. Gli antichi cammini, ora ripristinati dalla comunità di Pinzano, dicono di percorsi antichi, di memorie profonde, di sacro e di profano da riportare in luce anche attraverso un vino. Flum e Pilgrin, i vini di Terre di Plovio, descrivono il grande fiume, il Tagliamento, e i pellegrini di epoche passate che lungo le sue sponde percorrevano questi antichi sentieri. Il mio sogno era quello di portare qui, in questi luoghi, nuove genti per non disperdere un patrimonio di saperi e di sapori ancestrali che si identificano anche nella cultura legata al vino.»



Un progetto ambizioso: ripristino dei sentieri e salvaguardia ambientale

«Il progetto imprenditoriale è un seme che attecchisce solo se tutte le condizioni sono favorevoli, l'humus organico di cui si cura l'agronomo non basta, serve a supporto l'humus culturale. La comunità dovrebbe sentire proprio il progetto, definirne le assonanze, condividerne strategie e cronoprogramma. L'attuale amministrazione rappresenta bene la caratura culturale e morale del territorio e fa trovare terreno fertile per il nostro progetto: dall'enoturismo alla salvaguardia ambientale, dal ripristino dei sentieri all'utilizzo del grande fiume in ottica ecosostenibile, tutto converge. Proporre antiche uve, difficili e rare, legarle in un vino, accogliere ciò che è fragile e farlo crescere e dargli spazio, curarne l'ambito enologico e commerciale sino a farlo divenire concretezza economica diffusa è quanto molte piccole e medie imprese nel comune di Pinzano si sono impegnate a fare, assieme a noi. Raro trovare ambiti territoriali che respirino sincronicamente e che con coraggio si identifichino come esempio di vera sostenibilità. Qui colgo, come imprenditore, tutti i prerequisiti necessari ad un successo collettivo. Io ci credo.»



I primi riconoscimenti (clessidra di platino) per il «Flum» Terre di Plovia

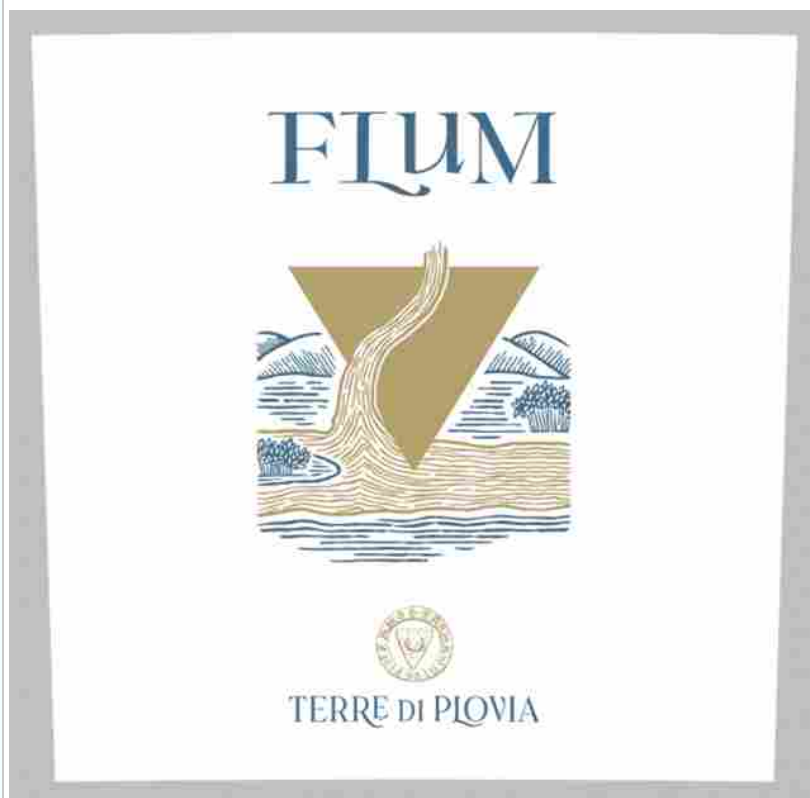
Quel sogno oggi è realtà. Ed il primo riconoscimento per i vini delle Terre di Plovia è dei giorni scorsi con l'assegnazione della clessidra di platino (viene assegnata ai vini che superano il punteggio di 90 centesimi, ndr) da parte della giuria della Guida 2023 «Il vino per tutti» al «Flum» 2020, il bianco Igt Venezia Giulia delle Terre di Plovia.

«Flum» ha come simbolo araldico la luna che illumina il percorso dei viandanti e nasce in quei vigneti protetti dalle montagne circostanti che garantiscono brezze costanti e una invidiabile escursione termica tra il giorno e la notte. Il nome «Flum» (fiume nella madre lingua friulana) è un omaggio al Tagliamento, il maestoso fiume che nasce al Passo della Mauria, nelle Alpi Carniche, e sfocia in Adriatico tra Lignano Sabbiadoro e Bibione.



Un vino sincero, schietto, suadente, fiero delle proprie origini contadine

Il «Flum» è un vino di un bel colore giallo dorato brillante, suadente e morbido nel bicchiere. Offre al naso un bouquet di fiori bianchi, rosa canina e frutta croccante, come la pesca bianca e la pera per poi sfumare verso note più speziate con ricordi di erbe aromatiche, miele e frutta secca. In bocca è ben strutturato, elegante con una persistenza che ricorda lo Sciglin delle Terre di Plovia. Un vino sincero, schietto e genuino, fiero delle proprie origini contadine. In una parola: piacevolissimo.

In alto i calici. Prosit!**Giuseppe Casagrande - g.casagrande@ladigetto.it**

© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento Il tuo nome: La tua e-mail: Il tuo sito web: Aggiungi i tuoi commenti: **Inserisci il codice che vedi sull' immagine:**

Image:

Code: **Submit**