

Albino Armani brinda con "Clé"

La guida "Il Golosario" di Paolo Massobrio e Marco Gatti ha premiato come il top dei top degli spumanti itaiani il Trentodoc "Clé" Dosaggio Zero Riserva 60 Mesi. Le bollicine trentine si confermano superstar. Dopo le pagelle del Gambero con i mitici "Tre Bicchieri", ecco il responso altrettanto autorevole di Paolo Massobrio e Marco Gatti responsabili della guida "Il Golosario": Cinque gli spumanti trentini metodo classico premiati: il Trentodoc metodo classico "Clé" Dosaggio Zero Riserva 60 Mesi di **Albino Armani**, l'Extra Brut Metodo Classico "Stoll" dell'Azienda agricola Mattè di Volano, il Trentodoc Extra Brut Metodo Classico "Karl" della Cantina Terre del Lagorai di Castel Ivano, il Trentodoc Brut Metodo Classico Nature "For 4 Neri" dell'azienda agricola Zanotelli Elio & Fratelli di Cembra e tra i marchi storici il Trentodoc Brut Riserva "Piancastello" della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige. Oltre alle bollicine il Trentino è stato premiato per il Gewürztraminer "Vigna Caselle" 2022 di Maso Cantanghel e per il Vino Santo "Arèle" 2003 della Cavit. La guida edizione 2024 sarà presentata ufficialmente il 4 novembre alla Fiera MilanoCity. La notizia più eclatante è l'assegnazione dell'Oscar più prestigioso al Trentodoc "Clé" metodo classico Dosaggio Zero Riserva 60 Mesi di **Albino Armani** Viticoltori dal 1607, premiato dalla Guida come il "top dei top" degli spumanti italiani. Grande la soddisfazione espressa da **Albino Armani**, dal figlio Federico, dalla moglie Egle Capilupi e dall'enologo Marco Campostrini che avevano presentato il loro gioiello la primavera scorsa a Vinitaly. "Il nostro intento - ha confessato **Albino Armani** - era quello di conoscere l'evoluzione di questo spumante, a cui personalmente sono molto affezionato. Un blend (Chardonnay e Pinot Nero) che superasse il limite dei classici 36 mesi. Questa è l'origine della nostra Riserva "Clé", un Trentodoc che ha riposato sui lieviti per 60 mesi. Una scommessa e una sfida nate dalla curiosità e dalla voglia di metterci alla prova. Provando le annate 2014 e 2015 risultava ormai chiaro come il lungo élevage aumentasse in maniera importante la già consolidata qualità di Clé». L'annata 2016 del "Clé", non particolarmente calda, 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 un vino 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. **Albino Armani** è cresciuto proprio qui. In questi luoghi ha scoperto la sua vocazione vitivinicola: «Questa è la mia valle» ama ripetere. Con alle spalle secoli di storia, oggi l'azienda **Albino Armani**, viticoltori dal 1607, con vigneti dal Trentino al Veneto, al Friuli Venezia Giulia (oltre 400 ettari), è una realtà che parla di una famiglia che ogni giorno mette in bottiglia le proprie scelte e la propria filosofia con l'obiettivo di far emergere nel bicchiere l'identità del territorio. Ma torniamo al Trentodoc Riserva di **Albino Armani**. La vendemmia 2016 ha garantito un'elevata acidità degli acini e favorito così in maniera ottimale un'evoluzione ideale in vista di una permanenza di ben 60 mesi sui lieviti. Per il battesimo ufficiale del "Clé" (sboccato nel marzo 2022) e per il debutto in società sono state prodotte solo mille bottiglie. Egle Capilupi, la moglie di **Albino Armani**, ha spiegato che "Clé" nel dialetto locale significa chiave (che è riprodotta in rilievo sull'etichetta della bottiglia). "È la chiave d'accesso al paradiso - ha spiegato - che ci aiuta a capire quel territorio di montagna e le vigne dove le uve del nostro Clé vengono coltivate». "Clé" è sul mercato in «limited edition», con poche bottiglie, rare e preziose. Un omaggio al vino di punta della maison trentina. Uno spumante metodo classico che inebria il naso con le sue delicate note di pasticceria e di miele d'acacia ravvivando il palato con una straordinaria freschezza. La scelta del Dosaggio Zero rende questa Riserva espressione autentica del territorio. L'annata 2016 è 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 tonneaux. Ma il risultato sarà svelato solo nel 2025. Nella top "hundred" del Golosario figura, novità assoluta, anche uno spumante Extra Brut metodo classico che nasce da uve Nosiola: lo "Stoll" dell'azienda agricola Mattè di Volano, un'azienda giovane nata nel 2019 per volontà di due fratelli: Bruno e Michele che hanno deciso di continuare la tradizione di famiglia iniziata nel lontano 1946 dal bisnonno Mario. Colore paglierino brillante tendente all'oro, bollicine finissime che danzano nel calice, profumi floreali e di pietra focaia, questo Extra Brut si impone per struttura, equilibrio ed eleganza con una mineralità che esalta la freschezza. Tornando ai vini "Top dei Top" del Golosario, l'Oscar come miglior vino rosso è stato assegnato al Nero di Troia Riserva "23 Settembre" annata 2015 Castel del Monte del Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli. Miglior vino bianco il Marche Bianco IGT "Primodicupi" 2021 dell'azienda Coppacchioli Tattini di Cupi di Visso in provincia di Macerata. Miglior rosato il





16-10-2023

Pagina

Foglio 2 / 2



www.ecostampa.it

"Merendendi" dell'azienda agricola Vintage della Valle d'Aosta. Miglior vino passito il Riviera Ligure di Ponente Moscatello di Taggia Passito "Lueraetio 2021 dell'azienda agricola Mammoliti di Ceriana (provincia di Imperia). E tra gli spumanti, come abbiamo visto, il Trentodoc Metodo Classico Dosaggio Zero Riserva 60 Mesi "Clè" di **Albino Armani**. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343