

Una serata con i vini di Albino Armani

Giovedì 8 febbraio la "Casa del Vino" di Isera proporrà i gioielli trentini dell'azienda (lo spumante trentodoc Clè, il Pinot Grigio Colle Ara e l'autoctono Foja Tonda Casetta) in abbinamento con i piatti di Luca Bini. In alto i calici. Giovedì prossimo 8 febbraio i gioielli "made in Vallagarina" della storica (1607) azienda vitivinicola Albino Armani saranno i protagonisti di una imperdibile serata d'autore alla Casa del Vino di Isera. Saranno, infatti, il Trentodoc metodo classico Clè, il Pinot Grigio Ara Terra dei Forti e il Foja Tonda Casetta ad accompagnare il menu di stagione studiato per l'occasione dal patron della "Casa del Vino" Luca Bini e dalla brigata di cucina del ristorante. Come ben sanno i nostri lettori, l'azienda Albino Armani, nata nel lontano 1607 alle pendici del Monte Baldo, nel cuore della Vallagarina, è una realtà vitivinicola che affonda le sue radici nella tradizione enoica e nel contesto alpino del Nordest italiano. Proprio in Vallagarina, infatti, la famiglia Armani - composta dal patron Albino Armani affiancato dalla moglie Egle Capilupi e dall'ultima generazione, il figlio Federico - produce da oltre trent'anni vini dalla profonda matrice locale, sia che si tratti di vitigni internazionali sia di vitigni autoctoni. Vini che sono l'espressione più autentica del terroir. Luca Bini, patron della "Casa del Vino" della Vallagarina, ha sposato con entusiasmo l'iniziativa di questa serata d'autore in programma - dicevamo - giovedì prossimo 8 febbraio alle ore 19. Albino Armani è nato e cresciuto nella Vallagarina trentina. In questi luoghi ha scoperto la sua grande vocazione vitivinicola: "Questa è la mia casa" ama ripetere. L'azienda Albino Armani Viticoltori dal 1607 oggi è un racconto che parla di appartenenza e di una famiglia che ha scelto di mettere in bottiglia le eccellenze di questa valle e della viticoltura di quota, mossa dalla voglia di restituirle un'identità forte e di sperimentare nuovi stili, a partire dal Clè Trento DOC Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero. Le uve Chardonnay e Pinot Nero, coltivate su terrazzamenti che si estendono dall'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, si uniscono a comporre in egual percentuale questa leggiadra bollicina di montagna. Sarà il millesimo 2018 - vivace, fresco e croccante - a dare il benvenuto agli ospiti della serata per l'aperitivo iniziale. Ad aprire le danze a tavola, dopo lo spumante metodo classico Dosaggio Zero, sarà il re della Valdadige, il Pinot Grigio, il più produttivo e redditizio dei vitigni di questo areale, che Albino Armani - grazie ad un'attenta selezione delle migliori parcelle e ad un ambizioso progetto di isolamento e caratterizzazione dei lieviti indigeni - è riuscito a far diventare uno dei suoi cavalli di battaglia. In degustazione, abbinato ad un antipasto di radicchio tardivo alla brace con formaggio erborinato, Armani proporrà il pluripremiato Colle Ara Pinot Grigio Valdadige Terradeiforti DOC 2022, prodotto sul conoide calcareo del Colle Ara a 230 metri sul livello del mare, un vero e proprio cru. La macerazione a freddo con le bucce per circa tre giorni restituisce al vino, oltre alle tipiche sfumature ramate, anche una netta direzione aromatica e una straordinaria complessità. La freschezza, ben intrecciata con la morbidezza e la sapidità, esaltano l'eleganza e l'equilibrio di questo vino, sorso dopo sorso. Negli anni Ottanta del secolo scorso, l'amore per la sua terra ha spinto Albino Armani ad iniziare un lavoro lungo e caparbio - così come impone la sua vera natura di "trentino doc" - di recupero delle varietà autoctone ancestrali e tradizionali della Valdadige che erano state progressivamente abbandonate rischiando persino l'estinzione. Grazie all'opera di "ritorno alle origini" e alla valorizzazione promossa dalla famiglia Armani, i wine lover oggi possono godere di grandi vini come il Casetta (Foja Tonda, nel dialetto locale, inserito nell'offerta della "Conservatoria"), dal 2007 DOC Valdadige Terradeiforti, che sarà proposto alla Casa del Vino di Isera in duplice versione: nell'annata in commercio (il 2019) e nell'annata più datata (il 2010) della linea Kronos, a dimostrare il grande potenziale evolutivo e la longevità di questo vino. Il Foja Tonda Terradeiforti 2019 e il Foja Tonda Kronos 2010 accompagneranno rispettivamente i ravioli al brasato con salsa al brasato e il filetto di maialino ripieno alle erbe con zucca al cartoccio e cipolle rosse caramellate. Due piatti classici della cucina di Luca Bini. Dulcis in fundo, per la chiusura in bellezza, sarà servito un smifreddo allo zabaione con salsa al cioccolato fondente. Costo della serata: 40 euro comprensivi dei vini proposti in abbinamento, dell'acqua e del caffè. Per informazioni e prenotazioni, telefonare alla reception della "Casa del Vino" di Isera: 0464-486057. In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)