

La grande bellezza del patrimonio enologico italiano risiede anche, o forse soprattutto, nei suoi volti meno noti. Quei vitigni autoctoni che non sono moda del momento per chi, come l'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607, da sempre ha scelto di scommettere sulla riscoperta e la valorizzazione delle varietà indigene. Veri e propri scrigni nascosti di un vino d'altri tempi, oggi quanto mai attuale agli occhi di esperti e appassionati. Queste gemme dell'enologia nostrana nella filosofia produttiva della realtà trentina rappresentano l'amore e la sensibilità verso il territorio da cui provengono, che attraverso di esse infonde la sua identità unica ed irripetibile. Talvolta dimenticate per fare spazio a produzioni più remunerative e richieste dal mercato, come quelle figlie dei vitigni internazionali, oppure celati in blend che sfruttano le loro singolarissime peculiarità per dare una firma riconoscibile al vino creato, le uve indigene del Nordest hanno sempre esercitato un grande fascino su **Albino Armani**, che negli ultimi 40 anni – al fianco della moglie Egle Capilupi e oggi anche del figlio Federico – ha fatto della ricerca e del recupero delle varietà storicamente legate alla tradizione vinicola del Veneto – e



in anni più recenti del Friuli – la sua missione. Non deve stupire: soprattutto pensando alla storia del produttore nato e cresciuto nella Vallagarina trentina. È in questi luoghi remoti e straordinari che ha scoperto la sua vocazione viticola, ereditata da una tradizione secolare che lo lega con la sua famiglia a questa terra. Così, quello firmato **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 è diventato oggi un racconto che parla d'appartenenza e di un protagonista del vino italiano che ha scelto di riscoprire in bottiglia le eccellenze di questo angolo del panorama alpino, mosso dal desiderio di valorizzarlo e di sperimentare nuovi stili. È proprio l'amore sconfinato per la sua terra ad aver spinto **Albino Armani** già dagli anni '80 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 Vallagarina. A seguito di questa monumentale opera di riscoperta, oggi possiamo godere di grandi vini come il Casetta, noto come Foja Tonda nel dialetto locale, dal 2007 Doc Valdadige Terradeiforti, e la Nera dei Baisi, inseriti nell'offerta aziendale "Conservatoria". Una determinazione e una volontà di rispolverare la storia antica della viticoltura locale che

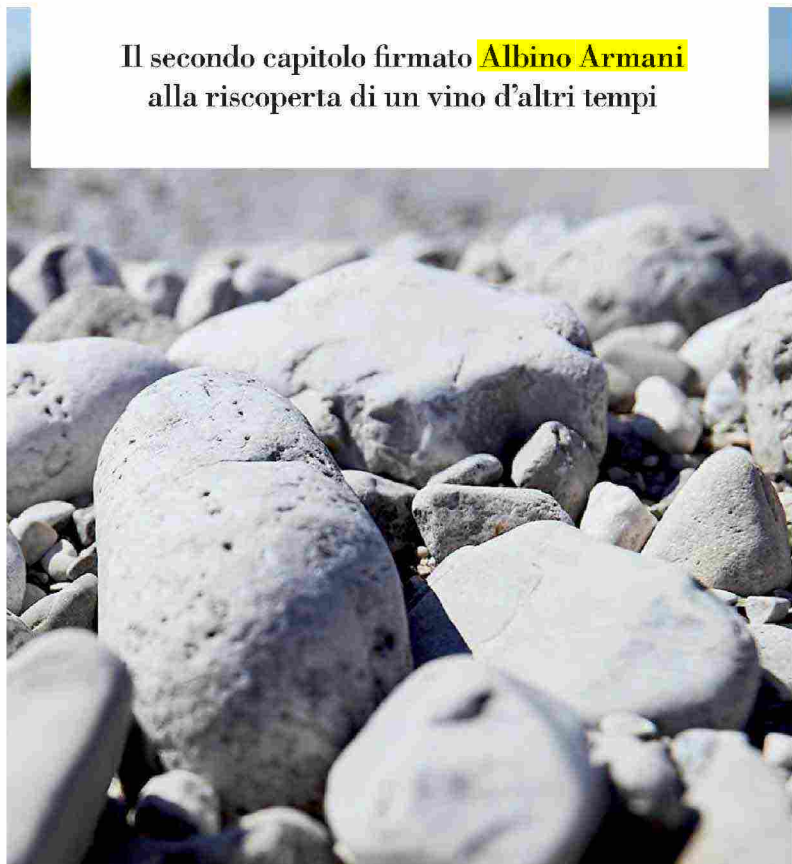
ha esteso le proprie radici, arrivando a toccare ormai da qualche anno anche il Friuli-Venezia Giulia. Ci si sposta nell'Alta Grave Friulana, a Valeriano per l'esattezza, dove l'azienda guidata da **Albino Armani** possiede una tenuta e dove ha dato vita al progetto Terre di Plovja, presentato ufficialmente nel 2022. Un'iniziativa, che prende il nome dall'antico toponimo dove la dinastia feudale dei Plovja s'insediò nel Medioevo, con cui il produttore trentino due anni fa ha messo per la prima volta in commercio vini prodotti con l'utilizzo di antiche uve autoctone di questa area vinicola del Friuli ancora poco conosciuta. A causa delle condizioni climatiche quasi estreme di una terra situata a Nord, al limite della viticoltura, all'ombra delle Alpi Carniche e in un clima prealpino, questa zona non è di semplice gestione, ma quel che è certo è la sua eccezionale vocazione alla coltivazione di determinate varietà indigene. Da questo presupposto ha preso il via, in punta di piedi, la produzione di due blend composti da vitigni internazionali e da uve autoctone dell'Alta Grave tanto sconosciute quanto promettenti. Il risultato sono stati due vini di grande eleganza e personalità: il bianco Flum e il rosso Piligrin, dove nel primo alla base Chardonnay è sposata l'antica varietà a bacca bianca Sciaqlin, mentre nel secondo il Merlot spartisce il palcoscenico con il Piculit Neri. Oggi è un nuovo capitolo quel che viene scritto da **Albino Armani** di questa straordinaria storia. Con l'orizzonte che si allarga ulteriormente grazie all'esordio, in occasione di Vinitaly 2024, di una versione 2.0 di Terre di Plovja, composta da due nuove etichette, entrambe Igt Venezia Giulia, da vitigni autoctoni in purezza che prendono il nome dalle uve stesse che li definiscono: Sciaqlin e Ucelut. Delle prime, dalla lingua friulana "s'ciale", ovvero terrazzamento, si hanno testimonianze già nell'Alto Medioevo; delle seconde, il cui nome richiama le cosiddette uve ucelline, quelle che crescono spontaneamente ai margini dei boschi e di cui gli uccelli vanno ghiotti, si ha notizia della progressiva scomparsa dopo la metà del secolo scorso. Proprio come in Vallagarina, la famiglia Armani ha deciso di recuperarle e metterle nuovamente a dimora nei vigneti di Valeriano, nel comune di Pinzano al Tagliamento, nel Friuli nord-orientale, zona collinare con intense escursioni termiche e precipitazioni, dove il terreno è composto principalmente da limo, sabbia e argilla. Proprio qui, lo Sciaqlin e l'Ucelut hanno trovato una terra d'elezione per esprimere il loro carattere più autentico e la loro unicità. Con il primo, vino dai toni decisi, con eleganti espressioni di erbe e fiori di campo, verticale in bocca e una forte spalla acida con un bel finale sapido che promette longevità; mentre il secondo, dal profilo elegante, dai profumi floreali di fiori d'acacia e fiori di campo, morbido al palato, pur mantenendo la piacevole freschezza e sapidità che ne esaltano il gusto. Due etichette che raccontano molto più di quel che si può assaggiare nel calice. Nella realizzazione di questo progetto, infatti, **Albino Armani** si è calato non solo in un ragionamento di salvaguardia e tutela del territorio, ma anche e soprattutto in una dimensione culturale dove il vino non è mai il fine ma un mezzo per divenire esso stesso primo protagonista nella conservazione dei luoghi in cui nasce.



DI LUCA FIGINI

La nuova Alta Grave di Terre di Plovja

Il secondo capitolo firmato **Albino Armani** alla riscoperta di un vino d'altri tempi



NUOVI CODICI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.