

I nuovi gioielli friulani di **Albino Armani**

L'imprenditore della Vallagarina dalla natia Vallagarina ha ampliato l'impero (400 ettari) approdando nelle Prealpi Carniche. A Vinitaly presenterà due rarità autoctone delle Terre di Povia: lo Sciaglin e l'Ucelut. Dalla natia Vallagarina al Friuli. 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 alle Grave del Friuli, dal lago di Garda alle Prealpi Carniche passando per la Valpolicella, la Valbelluna e i vini del Piave. Ne abbiamo parlato più volte nei nostri servizi giornalistici. Ho accennato alle Grave del Friuli. 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. Solo un visionario come Albino Armani poteva trasformare quegli «sgrebeni» in un vero e proprio giardino con irrigazione 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 Sciaglin, 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. 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 Povia (dal nome di un'antica dinastia feudale del Friuli) recuperate attraverso un lavoro di ricerca e valorizzazione del territorio. I vigneti delle Terre di Povia, 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 troticature, ma anche per il convento dei monaci dove sostavano i pellegrini che percorrevano il cammino che dal Nord Europa li portava ad Aquileia e poi in Terrasanta. Sentiero che passava ai margini dei vigneti e che, sempre all'interno delle Terre di Povia, 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 «Piligrin» (pellegrino) per il vino rosso. Presentate l'anno scorso a Vinitaly le due etichette hanno ben presto incontrato l'apprezzamento dei wine lover che amano i vini schietti e genuini. Quest'anno all'edizione numero 56 di Viniyaly l'azienda **Albino Armani** Viticoltori dal 1607 presenterà altri due gioielli del progetto Terre di Povia: lo Sciaglin e l'Ucelut, entrambi Igt Venezia Giulia. Lo Sciaglin, dalla lingua friulana "s'ciale", ovvero terrazzamento (di cui si hanno testimonianze già nell'Alto Medioevo), e l'Ucelut, il cui nome richiama le cosiddette uve uccelline, quelle che crescono spontaneamente ai margini dei boschi e di cui gli uccelli vanno ghiotti, stavano scomparendo dopo la metà del secolo scorso. Da sempre appassionato di uve indigene - tanto da legare la propria azienda ad una vera e propria missione di ricerca e recupero dei vitigni storicamente legati alla tradizione vinicola del Nordest - **Albino Armani** ha deciso di mettere nuovamente a dimora queste due varietà nei vigneti di Valeriano, nel comune di Pinzano al Tagliamento, nel Friuli nord-orientale, una zona collinare con intense escursioni termiche e precipitazioni, dove il terreno è composto principalmente da limo, sabbia e argilla. Proprio qui lo Sciaglin e l'Ucelut esprimono il loro carattere più autentico e la loro unicità. Vinificato in purezza, lo Sciaglin, dal bouquet floreale (erbe spontanee e fiori di campo), esprime la propria identità con tonalità decise e una spiccata sapidità con un finale che è garanzia di una invidiabile longevità. Caratteristiche che ritroviamo anche nell'Ucelut, un vino piacevolissimo dai profumi floreali di fiori d'acacia e sambuco. Fresco e accattivante in bocca, regala al palato una freschezza e una sapidità che ne esaltano il gusto. "Dopo l'anteprima a Prowein - hanno confessato Albino, Federico ed Egle Armani - siamo davvero entusiasti di presentare per la prima volta in una vetrina italiana di prestigio come Vinitaly le novità di questo progetto innovativo a cui teniamo particolarmente. Le uve autoctone vanno ascoltate e comprese, assecondandone la natura e



11-04-2024

Pagina

Foglio 2 / 2



www.ecostampa.it

cercando di entrare nella loro anima più profonda per coglierne la personalità originaria. Occuparsi di questi antichi tesori dell'enologia per noi fa parte di un dovere etico e sociale." In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343