

## WINE

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Lunedì 29 Aprile 2024 | aggiornato alle 11:38 | 104844 articoli pubblicati

## CHECK-IN



APP DOWNLOAD



CASTEL  
FIRMIAN  
L'eleganza dei Vini Trentini



Cibi bruciati? Cibi stracotti?  
Una montagna di pentole da lavare? Non più.  
iVario.  
Cambia le regole del gioco.



RATIONAL

AL VINITALY

HOME » WINE » CANTINE e CONSORZI

## Dal Garda al Friuli: vini freschi ed eleganti espressione dei vitigni autoctoni

Il Vinitaly ha appena chiuso i battenti confermando ancora una volta l'eccezionalità dei vini del Nord Est Italia, che rappresentano un'interpretazione unica del territorio nazionale. Tinazzi, Pasqua, Collis Heritage, Livon, **Albino Armani** ed Eleva: dalle sponde del Lago di Garda al Friuli Venezia Giulia, numerose aziende si sono distinte per la produzione di vini dal carattere distintivo, ottenuto grazie all'utilizzo sapiente dei vitigni autoctoni



29 aprile 2024 |  
09:30



**V**initaly ha appena concluso un'edizione di grande successo, con un'ampia partecipazione e numeri in crescita. **Albino Armani** ha presentato le novità firmate **Terre di Plovia**, un progetto per la valorizzazione dei vitigni autoctoni del Friuli; **Collis Heritage**, nata dall'aggregazione di **Cantina Riondo** e **Casa Vinicola Sartori**, rappresenta la storia e l'innovazione nel panorama vinicolo del Veneto.





**Eleva**, presente allo stand con il vino **Tenzone**, è un'azienda vinicola guidata dal professor **Davide Gaeta**, insegnante di economia del vino all'Università di Verona e che interpreta l'affluenza di Vinitaly come segnale positivo in un periodo di contrazione economica nel settore, evidenziando la necessità di interventi istituzionali per sostenere le imprese.

**Livon** hanno festeggiato i 60 anni di attività con l'esposizione di annate storiche di **Braidealte**. **Pasqua Vini** ha celebrato l'innovazione attraverso l'installazione immersiva **"Onirica"**, riflettendo sulla genesi dei sogni e dell'innovazione, mentre **Tinazzi** ha presentato vini espressione dei territori veneti, del lago di Garda e della Puglia, con particolare attenzione ai vini bianchi e rosati, perfetti per l'estate.

## Terre di Plovja: Albino Armani riscopre i vitigni autoctoni del Friuli

Vinitaly ha appena chiuso un'edizione di grande successo in termini di partecipazione e di numeri in crescita. Un appuntamento imperdibile per l'azienda **Albino Armani Viticoltori** dal 1607 che ha presentato le novità firmate **Terre di Plovja**, il progetto friulano per la valorizzazione dei **vitigni autoctoni** nato nel 2022, che va ora ad arricchirsi di due nuove etichette: **Sciaglin** e **Ucelut**, entrambi **Igt Venezia Giulia** e prodotti da uve indigene in purezza da cui prendono il nome.

«Terre di Plovja nasce molto semplicemente da una ricerca che abbiamo fatto sulle vecchie cartine militari che sono un ottimo spunto per identificare i nomi antichi dei toponimi - spiega **Federico Armani** - quindi in questo caso i vigneti di cui stiamo parlando, nel Comune di Pinzano al Tagliamento, erano anticamente conosciuti come **Plovja**».



Lo stand di Albino Armani a Vinitaly 2024

Per l'azienda **Albino Armani Viticoltori** dal 1607 l'interesse verso i vitigni autoctoni non rappresenta una moda del momento, un trend che negli ultimi anni ha preso sempre più piede tra gli esperti ma anche tra gli appassionati, curiosi di scoprire scrigni nascosti dell'enologia nostrana. Tutto il contrario. Le **varietà indigene**, nella filosofia



produttiva dell'azienda, rappresentano l'amore e la sensibilità verso il territorio da cui provengono, che attraverso di esse infonde la sua identità unica ed irripetibile. «E questo è uno dei progetti che forse più di tutti negli anni risponde a questa esigenza fortissima di rimettere un piccolo riflettore su quello che era l'**autoctonismo friulano**. Ripercorre un po' le radici di quello che facciamo come famiglia che è sempre estremamente connesso con l'autoctono» continua Armani.



Federico Armani

Un forte desiderio di rispolverare la storia della viticoltura antica e locale che si è esteso da qualche anno anche in **Friuli Venezia Giulia**, precisamente nell'Alta Grave Friulana, a Valeriano, dove l'azienda possiede una tenuta e ha recentemente dato vita al progetto **Terre di Plovia**, presentato ufficialmente nel 2022. Con **Terre di Plovia**, **Albino Armani** 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, al limite della viticoltura (ci troviamo a nord, sotto le Alpi Carniche e in un clima prealpino), questa zona non è di semplice gestione, ma di certo è eccezionalmente vocata alla coltivazione di determinate varietà d'uva.







I vini di **Albin Armani** in esposizione a Vinitaly 2024

«In questo caso sono due varietà autoctone, quasi sconosciute ai più, ma che sono da sempre conosciutissime in Friuli: **Scialglin** e **Ucelu**. Siamo partiti nel 2019 da una fortissima collaborazione con **Walter Filippetti** uno dei ricercatori più importanti dell'autoctonismo friulano e in questo caso ancora si parlava di blend: **Flum** è un blend di Chardonnay friulano e Scialglin che successivamente abbiamo deciso di riportare in purezza; il rosso che si chiama **Pilgrin**, era Merlot e Piculit Neri, qui forse non volevamo ancora raccontare il terroir a 360 gradi quindi abbiamo tentato di blendarle, per ammorbidirle, con vitigni internazionali. Qualche anno dopo abbiamo deciso che era necessario far scoprire invece la verticalità degli autoctoni in purezza».

«Abbiamo fatto un bel lavoro anche con le **etichette** - continua Federico Armani - Per il Pilgrin abbiamo messo la **Luna montante**, mentre sul Flum c'è un **triangolo**. Sono entrambi simboli che provengono da un **sigillo templare** che è stato trovato nei vigneti che apparteneva a tale **Ermanno da Pinzano** e in particolare il triangolo rappresenta l'acqua, la pioggia, mentre la luna montante è sempre stata simbolo di buon auspicio per i viaggiatori, in particolare per chi viaggiava verso la Terra Santa. Dai nostri vigneti, tra l'altro passa il cammino di San Cristoforo che era una delle tappe di questo viaggio, ed è il motivo per cui abbiamo voluto omaggarlo in etichetta, con il bastone del pellegrino e la classica zucca di Santiago. Grande parte del progetto è stata anche risistemare questo camminamento e una piccola chiesetta che lo attraversa. Questo dimostra che quando si fa un progetto di recupero non si parla solo dei vini ma anche dell'ecosistema che ci gravita intorno».

**Albin Armani** | Località Ceradello 401 - Dolcè (Vr) | Tel 045 7290033

## Collis Heritage: Sartori e Riondi insieme per un nuovo colosso del vino veneto

«Collis Heritage è un partecipata di Collis Veneto - spiega **Pierluigi Guarise**, l'amministratore delegato della Collis Wine Group - e nasce dall'aggregazione di due strutture, una è la **cantina Riondi** che era già di proprietà del gruppo e l'altra è la **Casa Vinicola Sartori**, di cui il gruppo deteneva una quota di partecipazione. Si è deciso, discutendone anche con la famiglia Sartori, di mettere assieme queste due realtà».



*I vini Sartori in esposizione a Vinitaly 2024*

«Oggi Collis Heritage rappresenta, come dice il nome, da un lato quella che è la storia della famiglia Sartori, culla del prodotto top di gamma che abbiamo: il **Valpolicella**. Sartori rappresenta il prodotto premium, di qualità e rappresenta la storia di un vino che si lega ai 100 anni di storia di una famiglia. Dall'altra, abbiamo messo insieme le competenze di un'azienda giovane, Cantina Riondo, impegnata su prodotti come le bollicine, per esempio il Prosecco, ma non solo, a nche su una serie di altri prodotti che vanno dai vini a basso contenuto alcolico, aromatizzati, a vini anche più leggeri, più giovani, con stili e profili completamente diversi, adatti per i giovani sui quali l'azienda vuole puntare».



*Pierluigi Guarise, l'amministratore delegato della Collis Wine Group*

«Il progetto si è concretizzato ufficialmente il primo di gennaio ma ci stiamo lavorando da quasi cinque anni,

appena prima del Covid, e per ovvi motivi era stato messo in stand by fino a metà del 2022. - commenta così **Andrea Sartori** il progetto di corporazione con la Collis Heritage - L'abbiamo ripreso in mano e siamo riusciti a realizzarlo quest'anno appunto. Un progetto molto importante che ci porta in un'altra dimensione, dove lo spirito e l'anima di Sartori rimangono intatti. Un gruppo che ha delle dimensioni diverse e offre delle opportunità e possibilità diverse. Siamo molto entusiasti della visione che ha questo gruppo. Questo ci posiziona tra **le prime dieci aziende di carattere nazionale** e quindi ci apre sicuramente delle opportunità che prima non avremmo mai potuto cogliere».



Andrea Sartori

«Per quanto riguarda la novità che abbiamo portato a Vinitaly è Il **Regolo** - spiega Andrea Sartori - un vino che porto nel cuore perché dedicato alla mitica figura di mio nonno, che io purtroppo non ho mai conosciuto, ma che è stato l'anima della Sartori».

**Collis Heritage** | via Casette 4 - 37024 Negrar di Valpolicella (Vr) |

## Eleva: l'andamento del mercato vinicolo secondo il professor Davide Gaeta

**Davide Gaeta** che, oltre a essere proprietario dell'azienda vinicola Eleva, è anche professore di Economia del vino presso l'Università di Verona, ha fatto il punto sul "sentiment" emerso durante il salonte internazionale del vino di Verona.

«Vinitaly ha dato sicuramente un segnale positivo all'interno di un ciclo economico che sta preoccupando il settore - racconta Davie Gaeta - Ci sono varie ragioni per cui la domanda si contrae, sicuramente paghiamo, come in tanti altri settori, una situazione di post covid, di **crescita di costi vertiginosi**, da quelli energetici in generale a quelli delle materie prime che hanno costretto al **rialzo di prezzi**, che di conseguenza ha determinato la **contrazione della domanda**. In più il mercato non si espande perché stiamo parlando di vino, quindi di alcol, e anche questo è un tema che, soprattutto nelle nuove generazioni, incide, perché c'è una certa **disaffezione** accompagnata da un clima macroeconomico generale di tensioni. Questi continui conflitti internazionali non aiutano».



*Il professor Davide Gaeta*

«Io credo che le aziende hanno la forza di reagire, ma hanno bisogno di molto aiuto - continua il professor Gaeta - Le **istituzioni** non devono limitarsi ad andare al Vinitaly a farsi fotografare ma devono concretamente intervenire sulle imprese agevolandole in tutti i campi, mi riferisco all'**accesso al credito**, alle **garanzie** e allo **sviluppo**. C'è tanto da fare ma gli italiani e le aziende vinicole italiane hanno tutta la forza per farcela».

«Per quanto riguarda le nostre etichette, a Vinitaly abbiamo portato il **Tenzone**, ispirato al taglio **Merlot** e **Cabernet** in stile Bordeaux, altra località in cui io insegno - aggiunge il professor Gaeta - Abbiamo una bellissima vigna di Merlot, ma non abbiamo il Cabernet perché è un uvaggio dalla buccia sottile e in appassimento si spacca. Quindi ho cercato di ritrovare una varietà che potessimo combinare col Merlot e che fosse interpretazione del Bordeaux in chiave Valpolicellese. Abbiamo provato per diversi anni a combinare le nostre varietà di uve, finché abbiamo trovato il matrimonio perfetto con l'**Oseleta**. È una varietà locale, ma che ha una proprietà stupenda. È un vino dal tannino puro, in la morbidezza del Merlot con la ruvidezza dell'Oseleta ha creato questo una stella nel firmamento della nostra produzione».

**Società Agricola Eleva** | Via Case Sparse in Conca D'Oro 21 - 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) | Tel 375 653 4185

## Livon: da 60 anni vini di famiglia del Collio

Le **Aziende Agricole Livon**, fondate nel 1964 da **Dorino Livon**, hanno iniziato a Vinitaly il festeggiamento di un importante traguardo, raggiunto dalla omonima famiglia, che da **60 anni** vive un legame profondo e sincero con l'arte del fare Vino e con il **Collio**.





Lo stand di Livon a Vinitaly 2024

**Matteo Livon** parla di obiettivi e di idee ambiziose in corso d'opera: «Per noi il 2024 è un anno importantissimo, infatti **festeggiamo i 60 anni** della nostra azienda. Noi siamo un'azienda familiare che si trova a confine tra Italia e Slovenia, sulle colline della **Doc Collio**. Fondata nel 1964 da mio nonno Dorino, assieme a mia nonna Elda, tutt'oggi è un'azienda a conduzione familiare, infatti siamo io, mio papà, mio zio, mia mamma e mia cugina. Quest'anno per dare importanza a questi festeggiamenti abbiamo presentato delle annate storiche in formato grande, dai tre ai nove litri, del **Braidealte**».



Matteo Livon con la magnum del Braidealte

«Partiamo dalla **1997** - continua Livon - che è stata una delle prime annate di questo vino, per noi molto importante. Vino fiore all'occhiello della produzione è composto da quattro uve: **Chardonnay, Sauvignon,**



**Piccolit** e **Moscato Giallo** e presenta un grande potenziale di invecchiamento. Arriviamo oltre ai 25 anni (con la 1997) e con questo dimostriamo quanto i vini bianchi friulani possano migliorare nel tempo e per noi è una grande soddisfazione condividerlo con il pubblico».

**Livon** | via Montarezza, 33 33048 - Dolegnano (Ud) | Tel 0432 757173

## Pasqua Vini: Onirica, l'installazione che celebra l'innovazione attraverso i sogni

Dopo due proposte di grandissimo valore artistico presentate alle scorse edizioni di Vinitaly, Pasqua Vini decide di affidare a **fuse\*** la realizzazione di un progetto artistico altamente simbolico, che traduca con i codici propri dell'arte contemporanea il valore che, oggi più che mai, definisce il Dna dell'azienda: la **capacità di innovare**.

È nelle varie fasi che accompagnano il sogno che prende forma e si esprime senza condizionamenti logici la forza creativa del pensiero umano, quella stessa creatività che è il motore che accende i processi innovativi alla base dei progetti di **Pasqua Vini**. La cantina decide di celebrare il sogno, che precede la genesi dell'innovazione, attraverso un'installazione dedicata.



*Riccardo Pasqua*

Dall'elaborazione digitale dei luoghi e delle voci che popolano le nostre visioni nel sogno prende forma **Onirica ()** installazione progettata da fuse\* (attualmente esposta all'interno delle mostre "Ventanas al futuro", presso l'Espacio Fundación Telefónica di Madrid e "Hello, Human!" Al MoCa di Taipei).

**Riccardo Pasqua** commenta così: «Abbiamo aperto un'installazione immersiva che si chiama **Onirica**, celebrando i sogni. Il 2024 per noi è l'anno in cui siamo stati insigniti di un premio molto importante da un critico americano molto influente, **Wine Enthusiast**: si tratta dell'**Innovator of the Year**. Per noi è un premio che significa molto, perché l'innovazione è quello per cui combattiamo e lavoriamo duramente ogni giorno. Quindi, *perché festeggiare l'innovazione attraverso i sogni?* Perché i sogni sono la fonte e la genesi dell'innovazione. **Senza i sogni non ci sarebbe innovazione**. Quindi abbiamo chiamato questi artisti di Modena, **fuse\***, che hanno trovato il modo di collegare 28.000 sogni raccolti in più di 50 anni dall'Università di Bologna e dall'Università della California con l'intelligenza artificiale, trovando delle parole chiave che accomunassero delle immagini con questi sogni, il tutto espresso in questa istallazione immersiva che è assolutamente spettacolare, simbolica e potente».



*Il vino Hey French di Pasqua Vini in esposizione a Vinitaly 2024*

«Se parliamo di innovazione, per quanto riguarda il vino abbiamo **Hey French** - continua Riccardo Pasqua - un vino che ci rappresenta al meglio perché è assolutamente unico per il vigneto d'origine (Garganega) e per come viene fatto. È il primo vino italiano bianco fatto con il metodo della **multi-annata**, di ispirazione Champagne, ma mai fatto per un vino bianco fermo italiano. Si tratta di un vigneto meraviglioso di cinque ettari in cima alle colline vulcaniche del **Soave Classico**: suolo vulcanico che offre mineralità e sapidità. Un blend con il **Garganega** che è il vitigno indigeno bianco, diciamo del veronese, insieme al **Sauvignon** e **Pint Bianco**.

**Pasqua Vigneti e Cantine** | Via Belvedere 135 - 37131 Verona | Tel 045 8432111

## Tinazzi: vini bianchi e rosati come espressione del territorio

Il Vinitaly di quest'anno ha visto **Tinazzi** puntare sui territori in cui è presente con le proprie aziende: **Veneto, lago di Garda e Puglia**, con particolare attenzione al **Salento**. Presentando una selezione di vini bianchi e rosati come espressione di **diversità** e **autenticità** di questi territori attraverso le proprie etichette.



*I bianchi e i rosati di Tinazzi in esposizione a Vinitaly 2024*

«Per quest'anno abbiamo a Vinitaly deciso di puntare sui territori dove siamo presenti con le aziende quindi **Veneto, lago di Garda e Puglia**, Salento principalmente - spiega **Giorgio Tinazzi**, direttore commerciale Tinazzi - Presentiamo **vin bianchi e rosati espressione del territorio**. Abbiamo un **Bianco Garda Dop**, un blend di **Garganega, Trebbiano e Chardonnay**, un vino fresco, da aperitivo, ma che si sposa con il pesce, e ideale per tutti i momenti piacevoli della giornata».



*Giorgio Tinazzi*

«Oltre al Garda Bianco - continua Tinazzi - ci sono altri due vini rosati perfetti per l'estate, in un momento in cui i consumatori si stanno indirizzando verso la riscoperta di questa tipologia di vino. La nostra tradizione è il **Bardolino Chiaretto Dop**, l'unica Dop rosata in Italia; e la seconda il **Primitivo Rosato del Salento**. La Puglia è una

regione che promuove principalmente vini rossi, ma è molto forte ed è molto radicata nei consumatori della regione, l'abitudine di bere vino rosato. Quindi, sono questi gli anni perfetti per proporre alla nostra clientela queste nuove tipologie che allo stesso tempo ci permettono di far riscoprire il territorio pugliese, principalmente quello del Salento».

**Tinazzi** | Via delle Torbiere 13 - 37017 Lazise (Vr) | Tel 045 6470697

© Riproduzione riservata

**STAMPA**

[HOME](#) » [WINE](#) » [CANTINE e CONSORZI](#)

» Dal Garda al Friuli: vini freschi ed eleganti espressione dei vitigni autoctoni - Italia a Tavola



[ALBINO ARMANI](#) [COLLISH HERITAGE](#) [SARTORI](#) [PASQUA](#) [LIVON](#) [ELEVA](#) [TINAZZI](#) [VINO](#)  
[FRIULI VENEZIA GIULIA](#) [VENETO](#) [AUTOCTONI](#) [LAGO DI GARDA](#) [FEDERICO ARMANI](#)  
[WALTER FILIPPETTI](#) [PIERLUIGI GUARISE](#) [MATTEO LIVON](#) [DAVIDE GAETA](#) [RICCARDO PASQUA](#)  
[GIORGIO TINAZZI](#)

SCRIVI UN COMMENTO



• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini