

**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA**Iscriviti alla Piattaforma!**  
whitepress®

Piattaforma di Content Marketing

[CHI SIAMO](#) [SERVIZI OFFERTI](#) [COLLABORATORI](#) [LOCAL TOURISM](#) [IT CIBO & BEVANDE](#) [AGRICOLTURA](#) [TURISMO](#) [ISTITUZIONI](#) [TECNOLOGIE](#)  
[APPROFONDIMENTI](#) **BEVANDE**[Home](#) » Albino Armani introduce due nuove etichette friulane firmate...**Albino Armani** introduce due nuove etichette friulane firmate Terre di Plovja022/04/2024 14:00 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE](#)

Tempo lettura: 3 minuti

(Agen Food) – Marano di Valpolicella (VR), 22 apr. – 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 in uno stand sempre gremito di partner storici e nuovi, ma anche di operatori e stampa di settore, 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.

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.

Talvolta dimenticati per fare spazio a vini più remunerativi e richiesti dal mercato oppure celati in blend in minime percentuali, **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. Ed è proprio grazie a questa dedizione che oggi possiamo godere di grandi vini come il Casetta (Foja Tonda, nel dialetto locale, dal 2007 DOC Valdadige Terradeiforti) e la Nera dei Baisi, inseriti nella linea "Conservatoria", un patrimonio che negli anni '80 abbiamo rischiato di perdere.

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 Plovja, presentato ufficialmente nel 2022. Con **Terre di Plovja** – che prende il nome dall'antico toponimo dove la dinastia feudale dei Plovja si insediò nel medioevo – **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.

Qui Armani è partito in punta di piedi, iniziando a produrre due blend composti da vitigni internazionali e da varietà autoctone dell'alta Grave tanto sconosciute quanto promettenti. Ne risultano due vini di grande eleganza e personalità: il bianco Flum e il rosso Pilgrim, dove nel primo oltre alla base Chardonnay concorre l'antica uva a bacca bianca Sciaclin, mentre nel secondo il Merlot spartisce il palcoscenico con il Piculit Neri.

Ma è nel 2024 che **Albino Armani** si spinge oltre e presenta a Vinitaly il suo Terre di Plovja 2.0, proponendo **due nuove etichette da vitigni autoctoni in purezza** che prendono il nome dalle uve stesse: **Sciaclin** e **Ucelut**. Lo Sciaclin, 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. Proprio come in Vallagarina, Armani ha deciso di recuperarle e metterle nuovamente a dimora 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 Sciaclin e l'Ucelut esprimono il loro carattere più autentico e la loro unicità.

Nella realizzazione di questo progetto **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 il mezzo per divenire esso stesso conservazione dei luoghi in cui nasce.

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

Visualizzato da: 2

**Albino Armani**

Alta Grave Friulana

Primo Piano

Sciaclin

Terre di Plovja

Ucelut



Rete del  
MEDITERRANEO

Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Condividi



Twitter



Facebook



LinkedIn



Email

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



**Fulmine, il gin "elettrico" e rock, Miglior Gin d'Italia al World Gin Award 2023**

(Agen Food) - Borgomanero (NO), 22 apr. - Il sogno e l'immaginazione, la creatività e...



**Col Sandago, debutta la Limited Edition "Easy Art" by Martino Zanetti**

(Agen Food) - Susegana (TV), 22 apr. - I giorni della kermesse di Vinitaly 2024...



**Inizia l'era Boem sul mercato italiano dei ready-to-drink**

(Agen Food) - Roma, 22 apr. - Boem, la nuova bevanda Made in Italy che...