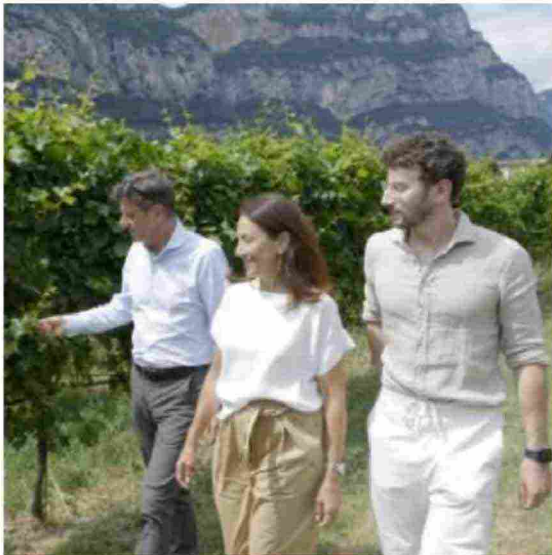


VIGNETO.FRIULIVG.COM

#Agroalimentare #Enogastronomia #Territorio-FVG # By Giuseppe Longo #

Sciaglin e Ucelut, Albino Armani da Valeriano al Vinitaly con Terre di Plovìa



GIUSEPPE LONGO 2024-04-11 UNCATEGORIZED LEAVE A COMMENT

Sciaglin e Ucelut, due vecchi vitigni friulani, debuttano al Vinitaly. L'azienda Albino Armani Viticoltori dal 1607 torna, infatti, in scena alla 56ma edizione del Salone veronese per presentare a operatori e stampa di settore le novità firmate Terre di Plovìa, il progetto friulano per la valorizzazione dei vitigni autoctoni nato del 2022 che va ora ad arricchirsi di due nuove etichette: Sciaglin e Ucelut, appunto, entrambi Igt Venezia Giulia e prodotti da uve indigene in purezza di cui portano il nome.

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 -, 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.

«Dopo l'anteprima a Prowein, 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 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», commenta la famiglia Armani.

www.albinoarmani.com