

Albino Armani e una nuova identità per il Monte Baldo

LINK: <https://www.giucolvino.it/albino-armani-e-una-nuova-identita-per-il-monte-baldo-notizie-dal-mondo-convegna-brentonico/>

Albino Armani e una nuova identità per il Monte Baldo 25 Ottobre 2024 Tempo di Lettura: 7 minuti

Quattrocento anni in vigna, la passione della famiglia **Albino Armani**. È una storia plurisecolare quella della famiglia **Albino Armani**. Più precisamente nasce il 7 dicembre 1607, quando nasce Toniolo Armani, il primo antenato di cui si abbia una documentazione, con un atto notarile che tramanda di padre in figlio una terra di "arbori e vigne". Una storia di lavoro contadino che parte dal Trentino, e che poi negli anni si sposta in Veneto, nella Val d'Adige veronese, dove Antonio Armani ha trasformato questo lavoro anche in un'azienda. Cenni storici Negli anni '60 inizia infine l'avventura di commercializzazione: prima di vini sfusi, poi di imbottigliamento, seguendo la parabola dell'enologia italiana. La svolta la dà **Albino Armani**, che inizia a valorizzare questi vini di terra di confine con un nome, un'etichetta, creando un'identità. Negli anni recenti l'azienda si è allargata con la volontà di raccontare un certo modo di fare enologia e un certo modo di esprimere il rispetto verso le radici

agricole. Attualmente lavora prevalentemente in Trentino, Veneto e Friuli-Venezia Giulia? sembra quasi di parlare di una famiglia nomade, legata non solo alla propria regione di provenienza ma a quello che potremmo definire un approccio alpino alla viticoltura. Narrano le comunità, la loro cultura e il vino, diventato uno degli strumenti più importanti e utili per farlo. Oggi la storica proprietà a Dolcè in Valdadige, provincia di Verona, è stata affiancata da due tenute in Veneto, una a Marano nella Valpolicella Classica, e una in provincia di Treviso, a San Polo di Piave, per la produzione di vini biodinamici, oltre ad altre due in Trentino e Friuli. Albino, insieme a Egle e Federico, continua la tradizione di famiglia con la stessa passione di una volta e lo fa con un fortissimo senso di appartenenza a questi territori, salvaguardando i suoi vitigni autoctoni in estinzione, e puntando sempre più a modelli di viticoltura che mettano al primo posto la sostenibilità ambientale e sociale. Sociale, sì, perché, come è solito dire "Non si può prescindere dalla ricerca di

un nuovo equilibrio nella coesistenza tra popolazioni locali e viticoltura. Siamo in un territorio per definizione fragile, in cui bisogna entrare in punta di piedi chiedendo il permesso?. È un pensiero semplice, quello che rimanda ai tempi dei nostri nonni e bisnonni: bisogna rispettare il territorio, e bisogna rispettare le persone che ci sono nate e che ci vivono, con la loro cultura e le loro abitudini. Il Monte Baldo trentino, un dialogo tra viticoltura e paesaggio di montagna? Proprio con questo pensiero **Albino Armani** è diventato ideatore e promotore di un convegno, che si è tenuto venerdì 11 ottobre, nella bellissima cornice di Palazzo Eccheli-Baisi a Brentonico. Il Monte Baldo trentino, un dialogo tra viticoltura e paesaggio di montagna?, questo il titolo del meeting, nato con l'obiettivo di confrontarsi sulla viticoltura di montagna con esperti del settore e aziende del territorio, ma coinvolgendo anche le amministrazioni e la cittadinanza locale. Si parla del Monte Baldo (dal tedesco medievale Bald, ossia bosco), il massiccio montuoso tra le province di Trento e Verona, che confina con il Lago di Garda

e la Vallegarina, e che per l'immensa quantità di specie botaniche è considerato un paradiso della biodiversità, il "Giardino d'Europa", in corsa per diventare una delle località patrimonio Unesco. Negli ultimi anni ha visto l'arrivo di diversi imprenditori, che hanno acquistato terreni con l'obiettivo di produrre vino, e questo è stato uno dei temi principali della giornata. Sì, perché il timore è che queste aziende, cercando solo il profitto, non si connettano nel modo corretto con questo territorio e i suoi equilibri, e con la stessa popolazione locale. A moderare il convegno Sissi Baratella, enologa, degustatrice e giornalista di DoctorWine, che ha accompagnato gli interventi dei vari ospiti. Divisa in due parti, la giornata ha visto coinvolti durante la mattina Attilio Scienza, professore, autore e tra i massimi esperti di viticoltura nel mondo, Andrea Faustini, enologo, coordinatore e responsabile scientifico del team agronomico di Cavit, e Duilio Porro, del Centro Trasferimento Tecnologico della F.E.M. La predisposizione di un territorio può cambiare nel corso del tempo. In particolare le parole del professor Scienza hanno messo in discussione alcune

certezze attuali, e hanno chiarito come la predisposizione, la vocazione, di un territorio alla vinificazione possa cambiare lungo il corso dei secoli, per necessità climatiche ma anche sociali, come il cambio di gusti e delle mode dei consumatori, o per i differenti processi di innovazione vitivinicola, e, ancora, per gli effetti della globalizzazione della viticoltura. La vocazione che abbiamo ereditato dal concetto francese di terroir, nel quale intervengono l'ambiente pedo-climatico, il vitigno ed il saper fare del viticoltore, ma che deve anche tenere conto dell'ambiente circostante al vigneto, dei suoi rapporti con la vite attraverso i segnali prodotti dalle piante a protezione dai funghi ed insetti. Da qui l'importanza della biodiversità, ossia la variabilità di animali, piante e microorganismi che sono importanti per l'agricoltura, e sono il risultato dell'interazione tra l'ambiente, le risorse genetiche e le pratiche agricole. Chiaramente Scienza si ricollega al discorso di Albino Armani, quando dice che lo sviluppo di un nuovo paesaggio vitivinicolo è legittimo, ma deve avere sempre un legame con la realtà e con il contesto culturale in cui si innesta. Discorso ancora più specifico quando si parla del

fattore altitudine, che negli ultimi anni ormai è considerato quasi come unica risposta al cambiamento climatico e alle criticità legate alla coltivazione della vite. In realtà ci sono caratteristiche del pedoclima, oltre l'altezza, sostanziali da tenere presente, come l'effetto dolina, ossia dalla discesa di masse di aria fredda dalle parti più alte a valle, e che caratterizza le valli del Trentino, manifestando effetti importanti sul mesoclima, soprattutto per effetto del cambiamento climatico. A seguire Andrea Faustini e l'intervento del dottor Duilio Porro, che hanno rivelato da un punto di vista più tecnico la vocazionalità alla viticoltura del Monte Baldo, il primo portando a confronto la zona del Baldo con le zone viticole della Valle di Cavedine e della Val di Cembra, mentre il secondo focalizzandosi sul giovamento del suolo sulla pianta, grazie alle zonazioni fatte negli anni. Nel pomeriggio sono intervenuti ancora Albino Armani, Alessandro De Bertolini, della Fondazione Museo Storico del Trentino, Gianluca Telloli, responsabile Ricerca e Sviluppo di Proposta Vini, e in collegamento dalla regione vinicola del Vallese Michael Hock, enologo della

Cantina St. Jodern Kellerei. Il modello Brentonico? connessione tra la parti: vigneti, biodiversità e persone Armani, uno tra i primi ad aver creduto e investito nel territorio, ha auspicato la creazione di un modello Brentonico? in cui costruire valore per guardare al futuro, vedendo nella viticoltura una chiave di sviluppo economico e biodiversità. De Bertolini spiegando come l'agricoltore sia da sempre il creatore di paesaggi agricoli, e che per anni è stato il cuore pulsante dell'economia alpina. E proprio grazie a lui nei secoli l'ambiente naturale è diventato paesaggio culturale, in sintonia con tutti i suoi elementi. Telloli poi ha proposto un nuovo parallelo tra il Monte Baldo e il Vallese in Svizzera: un esempio di successo di un'integrazione sana, equilibrata e sostenibile tra viticoltura e paesaggio, tra economia locale e corretta remunerazione dei viticoltori. Hock, enologo della cantina locale, ha rimarcato come il mantenimento delle pratiche agricole storiche e di piccoli frazionamenti renda più complesso il lavoro, ma riesca poi a valorizzare il prodotto finale. L'ultima parte del convegno comincia con un ricordo sentito di Rosaria Benedetti, Donna del Vino,

degustatrice e formatrice professionista, a Tiziano Bianchi, considerato un genio ribelle, giornalista, esperto di viticoltura trentina ma soprattutto brentegano Doc, mancato pochi mesi fa. Si termina infine con una tavola rotonda assieme alle aziende del territorio: Albino Armani, Elisabetta Foradori, Giacomo Antonini di Sondelait, piccola azienda autoctona del Parco Naturale del Monte Baldo, Luca Cavallaro, in qualità di Direttore Ufficio Tecnico Viticolo di Ferrari Trento, e infine Paolo Endrici di Cantina Endrizzi, che presto intraprenderà un progetto viticolo sul territorio. Un dialogo proiettato al futuro, per illustrare quali prospettive le stesse aziende immaginino per l'equilibrio tra viticoltura e paesaggio di montagna in questo areale. Pur con le loro differenze a livello imprenditoriale e stilistico, l'obiettivo è senz'altro comune: bisogna credere fortemente nel potenziale viticolo, e agricolo in generale, del Baldo e valorizzarlo attraverso un'identità attuale, da costruire insieme, con aziende, amministrazioni, enti per la promozione e i nativi del luogo, quali partecipanti attivi. La sua gestione del paesaggio è un grande onere in mano al viticoltore, che deve averne

cura, e deve saperne cogliere il potenziale pur avendone un grande rispetto. Convegno Il Monte Baldo trentino, un dialogo tra viticoltura e paesaggio di montagna? Credo che conclude Albino Armani? bisognerà approcciare questa area con un paradigma e metodi diversi rispetto a quelli della viticoltura degli ultimi venti anni molto proiettata su se stessa e sull'incremento delle superfici. Ritengo che la viticoltura del futuro dovrà essere molto più aperta anche all'accettazione dei limiti che derivano dall'equilibrio territoriale in tutte le accezioni della sostenibilità che oggi in tante parti d'Italia, in tanti modelli, in tanti territori ormai è andato a dissolversi completamente. E qui sul Baldo trentino abbiamo la possibilità di mettere in atto la viticoltura di domani? Una giusta conclusione Trattandosi di un convegno di viticoltura, non poteva concludersi che con una parte ludica, e, come per tutta la manifestazione, l'azienda Albino Armani si è dimostrata una perfetta padrona di casa anche in questo caso. Presso il ristorante Maso Palu a Brentonico, si è tenuta inizialmente una verticale di Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero Clè? Trento Doc, da uve Chardonnay e

Pinot Nero, potendone apprezzare le differenze sensoriali e stilistiche tra le varie annate. Ogni piatto è stato poi accompagnato da diverse etichette aziendali, tra cui ci permettiamo di fare una nota di merito a un vino in particolare, il Valdadige Terradeiforti Casetta Doc ?Foja Tonda?. La Casetta, Foja Tonda in dialetto, è un?uva a bacca rossa autoctona, coltivata da tempo immemorabile in Valdadige tra le province di Verona e Trento. Negli anni ?60 venne abbandonata per obbedire alle esigenze del mercato che richiedevano varietà internazionali, ma è tornata in auge grazie all?appassionato lavoro di recupero e valorizzazione di **Albino Armani**, a partire da pochi ettari spesso a piede franco, e che dal 2002 è stato re inserito tra le varietà coltivabili. Una giusta conclusione per confermare una volta di più la sua infinta passione per questo territorio. Valdadige Terradeiforti Casetta Doc ?Foja Tonda?