

## Albino Armani: ?Creiamo in sinergia un modello Brentonico?

LINK: <https://www.vinoway.com/vino/interviste/albino-armani-creiamo-in-sinergia-un-modello-brentonico/>

**Albino Armani:** ?Creiamo in sinergia un modello Brentonico? Home » vino » Interviste » **Albino Armani:** ?Creiamo in sinergia un modello Brentonico? 16 Ottobre 2024 | Scritto da Davide Gangi | Pubblicato in Interviste , vino Lo scorso venerdì 11 ottobre 2024, presso lo splendido Palazzo Eccheli-Baisi di Brentonico, si è tenuto un importante convegno dedicato alla viticoltura di montagna, promosso da **Albino Armani** che ha avuto come obiettivo principale la valorizzazione delle potenzialità viticole del Monte Baldo, un'area montana dal grande valore paesaggistico e culturale. **Albino Armani**, figura pionieristica nella viticoltura sull'altopiano di Brentonico, ha inaugurato l'evento proponendo la creazione di un modello Brentonico?. Questa visione implica la collaborazione sinergica tra aziende agricole, amministrazioni locali e cittadini per favorire una viticoltura che non solo produca vino di qualità, ma che rispetti e tuteli il delicato equilibrio ambientale del paesaggio montano. Il convegno ha visto la partecipazione di figure di spicco del mondo vitivinicolo, come il professor Attilio Scienza e

Andrea Faustini, che hanno approfondito le sfide e le opportunità future legate alla viticoltura di montagna. Insieme a personalità come Elisabetta Foradori, Paolo Endrici di Cantina Endrizzi, il giovane produttore Giacomo Antonini di Sondelaito e Luca Cavallaro di Ferrari Trento, si è discusso delle sfide che attendono il settore, dalle questioni climatiche alla tutela del territorio. **Albino Armani**, da sempre legato alla tradizione agricola della Vallagarina, situata tra il Veneto e il Trentino, rappresenta la quarta generazione di una famiglia di viticoltori la cui storia risale al 1607. Oltre alla sua attività in Vallagarina, ha esteso i suoi progetti in altre regioni italiane, come il Friuli Venezia Giulia e la Valpolicella, dove si dedica alla coltivazione di vitigni autoctoni e alla sperimentazione di varietà resistenti. Il suo impegno nella promozione di una viticoltura sostenibile è stato ampiamente riconosciuto, anche grazie alla sua presidenza del Consorzio Tutela Vini delle Venezie DOC, una posizione che lo pone come una figura influente nel panorama del vino italiano. La filosofia produttiva si

basa su un approccio orientato alla sostenibilità, con un forte focus su pratiche biologiche e biodinamiche. Tra i vini più apprezzati della sua azienda spiccano lo spumante metodo classico Clé Trento DOC, il Pinot Grigio Colle Ara, e il Gewürztraminer. Si dedica anche alla salvaguardia di varietà autoctone come il Casetta, un vitigno storico della Vallagarina che rischiava di essere dimenticato. Nel 2023 il Foja Tonda Valdadide Terradeiforti Rosso DOC Casetta 2017 è stato premiato da Vinoway come Vino Novità dell'Anno. Albino, la tua azienda ha una lunga storia, radicata nella tradizione vitivinicola italiana che risale al 1607. Da dove nasce questa tua profonda passione per il vino? Manzano è un luogo che mi riporta indietro nel tempo, alle origini della mia famiglia, da dove siamo partiti 400 anni fa. La territorialità è per me un elemento fondamentale. Parliamo di luoghi legati non solo alla terra, ma alle persone, alle comunità che li abitano. Quello che mi appassiona di più è vedere come il vino diventi uno strumento per dare voce alle collettività. Per me il

vino non è solo il prodotto finale, ma la manifestazione visibile di un mondo complesso che lo sostiene. Il mio obiettivo è coinvolgere le comunità locali e dar loro lo spazio che meritano, perché solo così il mio lavoro acquisisce pieno valore. Oltre alla tua presenza consolidata in Valpolicella, stai vivendo una nuova avventura con il progetto sul Monte Baldo, in Trentino Alto Adige. Ci puoi parlare di questa realtà? Sì, sono entusiasta di questo progetto. Il Monte Baldo è un territorio ancora poco conosciuto, ma con un potenziale enorme, soprattutto per la spumantistica, ma non solo. Elisabetta Foradori parlava di vitigni locali, ma io vedo un futuro promettente anche per il Pinot Nero e lo Chardonnay in questo territorio, grazie alle condizioni geologiche e climatiche uniche: il basalto, il calcare e l'altitudine creano un ambiente perfetto. Ho portato qui amici e colleghi per mostrare loro il territorio e far capire loro la sua meraviglia. Essendo nato ai piedi del Monte Baldo, sento un legame profondo con questi luoghi e con la viticoltura difficile, ma affascinante, che richiede dedizione e passione. Quando parli di vinificazione, sembra che tu voglia differenziare il tuo

pensiero da quello di molti tuoi colleghi. Qual è la tua intenzione? La mia storia personale e quella della mia famiglia affondano le radici in un passato fatto di difficoltà e silenzi. Ho sempre vissuto in una comunità silenziosa, che non ha mai avuto spazio nei racconti e nelle narrazioni ufficiali. Questo mi ha spinto a voler dare luce a chi non l'ha mai avuta, alle storie che sono state trascurate. Per questo non mi interessa tanto se il vino ottiene riconoscimenti internazionali, quello che conta per me è che il vino parli al territorio e alla comunità che lo ha creato. Deve essere apprezzato dai contadini, dai vicini, dal bar sotto casa, perché solo così riesco a restituire il valore che questi luoghi meritano. Il concetto di territorio per te è molto legato all'aspetto antropologico, oltre che alle caratteristiche geomorfologiche. Cosa ci puoi dire in merito? Il territorio non può essere definito solo dalle sue caratteristiche geomorfologiche o climatiche. Certo, sono importanti, ma per me il terroir è soprattutto la sua componente antropologica, le persone che lo abitano e la percezione che queste hanno di sé stesse. Se il vino non coinvolge la comunità locale, non può dirsi realmente

rappresentativo del territorio. La gente del posto, con la loro cultura, le loro storie e la loro quotidianità, deve essere parte del racconto del vino. Altrimenti, manca qualcosa di fondamentale. Si percepisce chiaramente la tua passione e il tuo impegno nel valorizzare il territorio e le persone. Come affronti le difficoltà o le eventuali critiche negative? Non ci si può mai nascondere. Anche nei momenti più difficili, è importante farsi avanti, affrontare le critiche e difendere le proprie idee con coraggio. Il coraggio è contagioso e alla fine porta sempre a qualcosa di positivo. Ho sempre creduto che, nonostante le difficoltà, l'apertura e la disponibilità al confronto generino ottimismo e, di conseguenza, risultati positivi. Bisogna essere assertivi e credere nel proprio lavoro. Quale consiglio daresti ai giovani produttori per mantenere vivo il patrimonio del loro territorio? Non vorrei ripetermi ma è essenziale tornare a fare comunità. Non basta concentrarsi solo sulla qualità del vino o sull'essere competitivi sul mercato globale. È importante non dimenticare le proprie radici, la propria storia, e soprattutto le persone. Quello che ci rende unici è il tessuto

culturale dei nostri territori, fatto di storie minori, di persone comuni che vivono e lavorano qui. La qualità del vino si può trovare ovunque nel mondo, ma nessuno può rubarci la nostra cultura e la nostra storia. I giovani dovrebbero tornare a parlare con i vecchi del paese, con chi ha vissuto questi luoghi per generazioni, e riportare alla luce queste storie, perché sono il vero valore che dobbiamo preservare. Cosa vuoi che ti auguri? Mi piacerebbe molto vedere una continuità rispetto a ciò che è stato fatto finora. Parlo a titolo personale, ma spero davvero che questi valori, in cui credo profondamente, possano essere trasmessi alle prossime generazioni e portati avanti. Non si tratta solo di garantire la continuità aziendale, che ovviamente tutti auspichiamo insieme alla felicità e al benessere, ma soprattutto di assicurare che questi principi, che ho ereditato da generazioni precedenti, vengano trasmessi come un sistema valoriale che continui a ispirare anche in futuro. Tag