



DEGUSTAZIONE

Triveneto – “Il mio è il più bel lavoro al mondo” – Parola di Albino Armani



Di **Paolo Valente** pubblicato il 28 Agosto 2020

Albino Armani ci accoglie nella sua cantina di Marano di Valpolicella.

È una persona timida, lo si vede subito, una di quelle persone a cui piace fare più che parlare. E con i gesti dar voce alle sue idee e al suo stile di vita.

Le origini orgogliosamente contadine non tradiscono e l'essere trentino, come dice lui scherzando, non aiuta l'espansività a primo acchito.

Ma appena si inizia a instaurarsi un rapporto di conoscenza le cose cambiano.



Diviene una persona affabile, a cui piace parlare della sua vita e della sua passione per il mondo del vino nella sua interezza.

I suoi principi sono ben saldi e la sua filosofia, tanto semplice quanto efficace, è quella dei piccoli passi.

Piccoli passi con i quali ha fatto crescere la sua azienda portandola dagli iniziali 50 ettari agli oltre 300 di oggi, suddivisi in ben cinque diverse tenute.

Piccoli passi che lo hanno portato a diventare il Presidente del Consorzio Interregionale DOC Venezie. Un Consorzio creato nel 2017 e che proprio recentemente ha ricevuto il riconoscimento del Ministero quale unico ente destinato alla tutela e alla promozione di questa importante espressione del Nord Est.

Piccoli passi fatti in sordina ma profondamente convinti come quando ha compreso l'importanza di salvaguardare il territorio in cui le sue aziende operano e ha mostrato ai vicini di vigna una modalità alternativa alla solita gestione convenzionale del vigneto. Mostrato più che insegnato. Ancora una volta fare più che parlare.

Un bel ritratto di Albino è quello raccontato da Laura Donadoni nel suo libro "Come il vino ti cambia la vita" pubblicato da Cairo Editore e presentato recentemente proprio nei giardini della cantina di Marano.



Ne esce il profilo di un uomo concreto che vede nell'identità e nella qualità i punti fondamentali per lo sviluppo dell'Italia del vino e non solo.

Di un vignaiolo che ha destinato grandi risorse alla riscoperta di un vitigno, il Casetta o, come viene localmente chiamato, il Foja Tonda. Un vitigno tradizionale della Vallagarina che non aveva una sua dignità non venendo vinificato in purezza ma solo usato in taglio con altri vitigni.

Il profilo di un contadino, nel più nobile dei significati, che ha compreso come sia indispensabile restituire alle generazioni future il territorio in uno stato migliore di come lo si è ricevuto.



Con Albino Armani abbiamo degustato, provenienti dalla tenuta di Sequals in Friuli-Venezia Giulia, il **VSQ Metodo Classico Ribolla Gialla**, basso residuo zuccherino e affinamento sui lieviti per 36 mesi, e il **Friuli DOC Grave Pinot Grigio 2019**.

Dalla tenuta di Chizzola d'Ala in Trentino, il **Trento DOC Clé**, proveniente da vigneti sul Monte Baldo, è la chiave interpretativa di un territorio di montagna, aspro e duro, che nel vino si traduce in estrema acidità e verticalità. Pinot Nero e Chardonnay in uguale percentuale, 48 mesi sui lieviti, non dosato.

Luminoso ed elegante, al naso complesso di frutta rossa su uno sfondo nero e di lacca, il **Trentino DOC Pinot Nero Santa Lucia 2017** unisce la piacevolezza all'equilibrio gustativo.



La tenuta Casa Belfi di San Polo di Piave nella Marca Trevigiana è condotta in regime biodinamico e dai suoi vigneti proviene il **Naturalmentefrizzante Bianco Rifermentato in bottiglia**. Un vino prodotto secondo la tradizione veneta utilizzando il mosto per la presa di spuma e senza l'aggiunta di solforosa. Agrumi al naso, succoso e con buona sapidità in bocca per un finale bitter.

Il **Valdadige Terra dei Forti DOC Casetta Foja Tonda** proviene dalla tenuta di Dolcè e la sua spiccata personalità si ammorbidisce grazie alla maturazione e alle tecniche di vinificazione. Frutta nera matura e spezie per un sorso pieno e fresco.

Dalla tenuta di Marano provengono il **Valpolicella Classico Superiore DOC Egle** e l'**Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Cuslanus** degustato nelle annate **2014, 2012, 2008 e 2004**. Comune a tutti i millesimi è un basso residuo zuccherino e un'acidità piuttosto elevata che conferiscono eleganza e bevibilità ai vini facendo dimenticare l'opulenza di certe interpretazioni che le rende difficili sia al consumo che in abbinamento. Il frutto, presente nelle annate più giovani, assume sentori passiti e sottospirito con il trascorrere degli anni; si aggiungono note sottili di terziarizzazione e di spezie. In bocca pulizia e dinamismo

accompagnano una lunga persistenza. Conclude la degustazione un vino tipicamente difficile: il **Recioto della Valpolicella DOCG Classico 2015** che però nelle mani di Albino assume freschezza e gradevolezza di beva, residuo zuccherino importante ma perfettamente integrato. Complesso al limite dell'ampio.



<https://vinodabere.it/triveneto-il-mio-e-il-piu-bel-lavoro-al-mondo-parola-di-albino-armani/>