VirtùQuotidiane

La viticoltura del Monte Baldo si candida a modello con l’esperienza di Albino Armani

29 Ottobre 2024

BRENTONICO – **Albino Armani** fin da bambino, insieme al papà, ha imparato a vivere e a giocare fra le botti e le vigne del Trentino. Qui ha capito cosa fosse la vita e cosa fosse la vite, e poi ha portato questo rispetto e questo amore anche in altri luoghi e altre terre, in Veneto, in Valpolicella, nella Marca Trevigiana, in Friuli.

Proprio per trasmettere la sua passione, e il suo rispetto per questo territorio, ha ideato e promosso pochi giorni fa un convegno nella bellissima cornice di Palazzo Eccheli-Baisi a Brentonico (Trento).

“Il Monte Baldo trentino, un dialogo tra viticoltura e paesaggio di montagna” è nato così, con l’obiettivo di confrontarsi sulla viticoltura di montagna in relazione al suo territorio, insieme a esperti del settore e aziende del territorio, e che ha coinvolto anche le amministrazioni e la cittadinanza locale.

Le radici

È una storia che dura da oltre 400 anni quella della famiglia Armani in questo territorio del Trentino. È con Toniolo Armani, il primo antenato di cui si abbia una documentazione, che il 7 dicembre 1607 – data dell’atto notarile – nasce l’azienda che tramanda di padre in figlio una terra di “arbori e vigne”.

Una storia che parte dal Trentino, e che poi negli anni si sposta in Veneto, nella Val d’Adige veronese, dove Antonio Armani trasforma questo lavoro in un’azienda. Negli anni ‘60 del Novecento inizia infine l’avventura di commercializzazione: prima con i vini sfusi, poi con l’imbottigliamento, seguendo la parabola dell’enologia italiana.

La svolta la dà proprio Albino Armani *(nella prima foto sotto)*, che inizia a valorizzare questi vini di terra di confine con un nome, un’etichetta, dandogli un’identità. Negli anni recenti l’azienda si è allargata, sempre con il desiderio di raccontare un certo modo di fare enologia e un certo modo di esprimere il rispetto verso le radici agricole.

Adesso lavora per lo più in Trentino, Veneto e Friuli-Venezia Giulia, quasi fosse una famiglia nomade, legata non solo alla propria regione di provenienza, ma a quello che potremmo definire un approccio alpino generalizzato alla viticoltura che narra le comunità montane, la loro cultura, e il vino è 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.

Il capofamiglia, insieme a **Egle** e **Federico**, continua la tradizione dei suoi avi con la stessa passione di una volta, e lo fa con un altissimo 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.

Perché, come è solito diren “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.

Dialogo tra territorio e sostenibilità

Al convegno il protagonista principale è il 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 questa zona ha visto l'arrivo di diversi imprenditori, che hanno acquistato terreni per fare viticoltura, e questo è stato uno dei temi principali della giornata. Sì, perché il timore è che queste aziende, cercando solo il profitto, non si rapportino nel modo corretto con questo territorio e i suoi equilibri, e con la stessa popolazione locale.

Sissi Baratella, enologa, degustatrice e giornalista di *DoctorWine*, ha accompagnato gli interventi dei vari ospiti. I primi sono stati **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 Fondazione Edmund Mach.

Il professor Scienza in particolare, ha messo in discussione alcune certezze attuali, chiarendo come la predisposizione, la vocazione, di un territorio alla vinificazione possa modificarsi nel corso dei secoli, per necessità climatiche ma anche sociali, come il cambio dei 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, ereditata dal concetto francese di terroir, e nella quale intervengono le condizioni pedoclimatiche, il vitigno ed il saper fare del viticoltore, deve anche tenere conto dell'ambiente circostante al vigneto, dei suoi rapporti con la vite attraverso i segnali prodotti dalla flora a protezione dai funghi e dagli insetti.

Da qui l'importanza della biodiversità, ossia la varietà 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. Evidentemente Scienza si ricollega al discorso di Albino Armani, quando dice che lo sviluppo di un nuovo paesaggio vitivinicolo è legittimo, ma deve avere sempre una connessione con la realtà e con il contesto culturale in cui si innesta.

Discorso ancora più particolare quando si parla del fattore altitudine, che negli ultimi anni viene visto quasi come l'unica soluzione al cambiamento climatico e alle criticità legate alla coltivazione della vite. In realtà ci sono altre sostanziali caratteristiche del pedoclima da tenere presente, come l'"effetto dolina", ossia la discesa di masse di aria fredda dalle parti più alte a valle, e che caratterizza le valli del Trentino, manifestando effetti importante sul mesoclima, soprattutto per effetto del cambiamento climatico.

Andrea Faustini e Duilio Porro, hanno poi 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 quelle 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.

Prospettive future per il Monte Baldo: un modello di integrazione

Nella seconda parte del convegno 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 video dalla regione vinicola svizzera del Vallese **Michael Hock**, enologo della Cantina St. Jodern Kellerei.

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 di biodiversità.

De Bertolini ha spiegato come l'agricoltore sia da sempre il creatore di paesaggi agricoli, e che per anni è stato il cuore pulsante dell'economia alpina. Ed è proprio grazie a lui che nel tempo 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 Canton Vallese in Svizzera: un esempio di successo di un'integrazione sana, equilibrata e sostenibile tra viticoltura e paesaggio, tra economia locale e corretta retribuzione dei viticoltori.

Hock 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.

Un ricordo 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, dà il via all'ultima parte del convegno, che termina con una tavola rotonda assieme alle aziende del territorio: Albino Armani,

Elisabetta Foradori, Giacomo Antonini di Sondelaite, piccola azienda autoctona del Parco naturale del Monte Baldo, **Luca Cavallaro**, direttore dell'Ufficio tecnico viticolo di Ferrari Trento, e infine **Paolo Endrici** di Cantina Endrizzi, che presto intraprenderà un progetto viticolo sul territorio.

Un dialogo proiettato all'avvenire, per evidenziare 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 senza dubbio lo stesso: 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 del viticoltore, che deve averne cura, e deve saperne cogliere il potenziale pur avendone un grande rispetto.

"Credo che bisognerà approcciare questa area con un paradigma e metodi diversi rispetto a quelli della viticoltura degli ultimi venti anni molto proiettata su sé stessa e sull'incremento delle superfici", sono state le conclusioni di Albino Armani. "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".

L'assaggio

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 una verticale di spumante metodo classico dosaggio zero "Clè" Trentodoc, da uve Chardonnay e Pinot Nero, potendone apprezzare le differenze sensoriali e stilistiche tra le varie annate.

A seguire una cena, dove ogni piatto è stato 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 reinserito tra le varietà coltivabili.

Il giusto finale per confermare una volta di più la sua infinta passione per questo territorio.

LE FOTO

ALBINO
ARMANI
1607

MIPRO

VITICOLTORI DAL 1607 - MADE IN ITALY
ALBINO
ARMANI
1607
FOJA TONDA®
Valdadige
Terradeiforti
CASETTA

ALBINO ARMANI
1607
ALBINO®
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607
1607
clé
Trento
doc
metodo classico
dosaggio zero