

Albino Armani: vino tra archeologia del paesaggio e identità

scritto da Stefano Montibeller | 24 Febbraio 2026



Da sedici generazioni la famiglia Albino Armani coltiva vigneti tra Veneto, Trentino e Friuli puntando su vitigni autoctoni e sostenibilità. Dal recupero del Casetta alla DOC Terra dei Forti, l'azienda unisce archeologia del paesaggio, rigore agronomico ed enoturismo, costruendo un modello identitario capace di resistere alle mode del mercato globale.

L'appuntamento è a **Dolcè**, in quell'ultimo lembo di terra veronese che già respira l'aria del Trentino. È qui, nel quartier generale scavato ai piedi della montagna, che la **famiglia Armani custodisce una storia lunga sedici generazioni**. Ma se Dolcè rappresenta il cuore pulsante dell'azienda, la visione di Albino, della moglie Egle e del

figlio Federico Armani abbraccia oggi un mosaico di territori ben più ampio: cinque tenute distribuite tra le eccellenze di tre regioni, dal Trentino al Veneto, fino alle ghiaie del Friuli-Venezia Giulia.

Guidare una realtà così sfaccettata significa per Federico Armani muoversi in un equilibrio costante, mantenendo un'identità volutamente **"anomala"**. L'azienda non è nata per inseguire le mode facili, ma per **proteggere l'anima di ogni singolo fazzoletto di terra**. Il filo conduttore che unisce i vigneti della Valdadige a quelli della Valpolicella e del Friuli è quella che Federico definisce **"archeologia del paesaggio"**. In un settore che spesso punta sui vitigni internazionali, gli Armani hanno scelto la strada opposta: recuperare l'antico patrimonio autoctono tramite una meticolosa selezione massale.

Quello degli Armani non è solo un omaggio al passato, ma un vero e proprio progetto di **"resistenza viticola"** che ha il suo fulcro nel **Conservatorio delle Varietà Autoctone**. Si tratta di un vigneto unico nel suo genere, situato proprio a Dolcè, dove la famiglia ha raccolto e messo a dimora tredici varietà che rischiavano di sparire per sempre, sommerse dall'avanzata dei vitigni internazionali più produttivi o richiesti dal mercato di massa.

L'emblema di questa battaglia per l'identità è senza dubbio il **Casetta, conosciuto localmente come Foja Tonda** per la forma caratteristica delle sue foglie. Federico lo descrive come un autoctono che era stato **"ufficialmente dichiarato scomparso"**, ma che grazie alla tenacia della sua famiglia è tornato a vivere nel calice offrendo un vino di carattere, capace di sfidare il tempo.

La sua rinascita non è stata solo agronomica, ma anche burocratica: gli Armani sono stati i principali promotori del riconoscimento ufficiale della varietà e della creazione della **DOC Terra dei Forti**, dando una **"casa"** legale e un futuro

commerciale a un vino che, fino a pochi decenni fa, esisteva solo nei racconti dei vecchi vignaioli.

Per Federico, proteggere la Foja Tonda o l'**Enantio** significa garantire che il sapore di questa valle non si omologhi mai a quello di nessun altro luogo al mondo. È la dimostrazione che il progresso, in viticoltura, può passare anche attraverso un passo indietro, verso le origini. Un rigore che si riflette però in tutta la produzione, anche nei grandi classici come il Pinot Grigio, lo Chardonnay o l'Amarone.

In cantina, questa filosofia si traduce in un **estremo pragmatismo**. Federico è chiaro: "La sostenibilità non è uno slogan filosofico, ma un insieme di pratiche di buon senso che incidono sul quotidiano". I numeri confermano la bontà della visione: grazie alla **subirrigazione** e a una gestione oculata, l'azienda risparmia oggi **l'80% di acqua** rispetto a sei anni fa. A fare da guida è il **protocollo SQNPI**, che orienta tutte le tenute verso una viticoltura integrata che punta ad azzerare l'uso di pesticidi, proteggendo la salute del suolo e di chi lo vive.

Questa solidità permette all'azienda di guardare alle attuali turbolenze del mercato con la calma di chi sa aspettare. Di fronte al calo dei consumi e alla spinta verso i vini "low alcohol", la posizione degli Armani resta ferma sulla **qualità agronomica**. Invece di ricorrere a processi meccanici per togliere alcol al vino, pratica ritenuta poco sostenibile, Federico sfrutta il vantaggio dei territori freschi in cui opera. Lavorando d'anticipo in vigna, è possibile ottenere vini naturalmente leggeri e contemporanei, capaci di intercettare i nuovi gusti senza snaturare l'identità del prodotto.

Un approccio che attira ogni anno **migliaia di visitatori** curiosi di toccare con mano questa realtà. Per Federico, l'**enoturismo** è lo strumento principe per creare una connessione emotiva: far scoprire la cantina o far vivere una

serata tra i filari trasforma il consumatore in un alleato del territorio.

Oggi, con un **export che tocca il 70% del fatturato** e una presenza consolidata tra Stati Uniti, Nord Europa, Canada e Brasile, Albino Armani continua a esportare un modello fatto di pazienza e coerenza. In un mondo che corre veloce, Federico ricorda che una vigna impiega molti anni per dare il meglio: **mantenere la barra dritta, non svendere il prezzo e restare fedeli alla propria terra** sono le uniche strategie per navigare il futuro con successo. Perché, in fondo, **la reputazione è il vero oro di chi produce vino.**

Punti chiave

1. **Identità territoriale:** recupero e tutela dei vitigni autoctoni storici
2. **Conservatorio varietale:** tredici uve rare salvate dall'estinzione
3. **Casetta/Foja Tonda:** simbolo della rinascita viticola locale
4. **Sostenibilità concreta:** -80% consumo idrico e protocollo SQNPI
5. **Export ed enoturismo:** qualità costante e forte legame emotivo col territorio