

Azienda agricola Iura et Alma, intervista al titolare Alfredo Zaza

scritto da Redazione | 09/09/2016



Produrre vino ricercando il miglioramento continuo, con forza e convinzione. Ecco la filosofia di Iura et Alma di Casalvieri (FR), l'azienda vitivinicola che ha presentato il suo "Armablanc".

Abbiamo incontrato Alfredo Zaza, titolare dell'azienda vitivinicola "[Iura et Alma](#)" di Casalvieri (FR) in occasione della presentazione del vino spumante "**Armablanc**" metodo Charmat millesimato al "Nautiland" di Terracina e nel corso della degustazione nella manifestazione enogastronomica "[CantinAtina](#)" ad Atina (FR).

L'**Armablanc** è stato definito dallo stesso Alfredo "l'antitesi del DOC" e un "vino global" e queste definizioni hanno acceso la mia curiosità e la voglia di scoprire qualcosa di più su questo vino.

Ciao Alfredo, quando e dove nasce "Iura et Alma"?

L'azienda vitivinicola nasce nel 2000 nella Valle del Comino, situata nel basso Lazio. Questa zona, anticamente territorio dei Sanniti, è unica per il patrimonio biologico, artistico e paesaggistico. Il terreno argilloso e le condizioni meteorologiche locali, caratterizzate da escursioni termiche costituiscono un terreno ottimale per la crescita delle uve innestate su barbatelle francesi provenienti dal vivaio Guillon- Les- Bains, nella terra dello Champagne. Il risultato è un mix tra concentrazione varietale transalpina e influenza pedoclimatica mediterranea.

Parlaci di Armablanc. Perché è stato definito "un vino global"?

Armablanc è un vino spumante di qualità Brut, prodotto con metodo Charmat, assolutamente unico nel suo genere. È il risultato di un progetto che inizia con la scelta di uve internazionali (in particolare Pinot noir e Chardonnay) con caratteristiche olfattive interessanti e inedita struttura. Questo vino unisce, all'attenzione per la cultura dei luoghi di appartenenza, le esperienze di due enologi friulani. Sulle barbatelle, acquistate in Francia, sono impiantate uve provenienti dalla Valle del Comino che vengono poi vendemmiate nel Monferrato. L'agronomo che segue questo processo proviene dalla Val d' Orcia, zona famosa per la produzione del Cabernet. Un calice di Armablanc stabilisce una comunicazione tra bollicine mediterranee, originalità ed esperienze diverse e tipicità internazionali, per ottenere il miglior risultato possibile da ogni elemento. È per questo - aggiunge Alfredo - che possiamo tranquillamente definirlo un vino "global" e anche "anti- Doc" per eccellenza!



Qual è la filosofia che vi ispira?

Iura et Alma è un brand che esprime la nostra filosofia. Produrre vino ricercando di migliorarci sempre di più, con forza e convinzione. L'azienda persegue questa finalità superando barriere, unendo persone e luoghi lontani per assorbirne arte ed esperienze. È un modo per amare il proprio territorio accogliendo il massimo che il global, che scaturisce da diverse professionalità, può dare.

Sappiamo che producete anche vino ottenuto con metodo Champenois. Quando potremo degustarlo?

Il primo vino ottenuto con questo metodo, di annata 2014, sarà commercializzato a Natale del 2017. Dopo la sboccatura è necessario un invecchiamento di almeno 26 mesi. Nel 2018, inoltre, potremo degustare il vino millesimato del 2015. La nostra produzione non supererà le 25mila bottiglie.

© Articolo di Maria Elisa Stefanelli