

Armenia, la rinascita della culla del vino

2 Giu 2026 | In evidenza, Territori



di Alessandra Piubello

Arrivo stanca a Yerevan alle 6 del mattino, eppure non ci fu verso che Morfeo mi volle con sé. Caddi in dormiveglia nel pullman che dalla città rosa stava per portarmi nella prima cantina della storia vinicola mondiale, Areni -1 o, come piace a me, la grotta degli uccelli.

Percepì un improvviso incrinarsi nella voce della guida e sentii il nome: Ararat. Di colpo ero sveglia e cercavo di scorgere dal finestrino il monte sacro. Ecco! *"... l'arca si posò sui Monti dell'Ararat"*. (Genesi 8:4). Vidi le due cime, Masis e Sis in armeno, abbracciate da nuvole bianche e immaginai la scena, rallegrata dall'entusiasmo di tutti gli animali che uscivano dall'arca. *"Ora Noè, coltivatore della terra, cominciò a piantare una vigna"*. (Genesi 9:20).

Lasciamo stare come la stessa Genesi ci racconti della sua successiva ubriacatura, ma **quel gesto viticolo segna l'inizio della rinascita dell'agricoltura e del lavoro umano sulla terra purificata ed è un simbolo fortissimo**. Forse si tratta di una leggenda ma la grotta degli uccelli non lo è. Scendo dall'autobus e mi trovo in una sorta di "capsula" dove sono preservati i resti di un'antica civiltà scomparsa 6.100 fa.

E qui sono state ritrovate tracce tangibili che testimoniano l'esistenza di questa primordiale cantina. Mi aggiro fin dove posso, osservando i frammenti archeologici e rimango colpita non tanto da quello che vedo, ma dall'importanza di questo luogo. Insomma, **allora è proprio in Armenia che nasce, vuoi per fede, vuoi per scienza, il vino?**

Il Concours Mondial de Bruxelles in Armenia



Non è un caso che la trentatreesima edizione del **Concours Mondial de Bruxelles** abbia scelto l'Armenia per la sezione vini bianchi, rossi e spumanti 2026. Tra l'altro un momento particolarmente intenso per me, visto che celebravo i miei dieci anni di frequentazione di questa sessione di concorso (iniziai nel 2014, ma ho seguito anche altri concorsi del CMB, come quelli del Sauvignon).

"Organizzare il CMB a Yerevan si è imposto come una

scelta naturale, poiché l'Armenia rappresenta una delle culle della storia del vino, ma anche una terra del futuro, animata da una nuova generazione di vignaioli capaci di coniugare eredità e innovazione”, ha commentato Baudouin Havaux, Presidente del Concours (a destra nella foto qui sotto col figlio Quentin, direttore CMB).



Il Concours Mondial de Bruxelles, nato nel 1994, mi ha portato in giro per il mondo in questi anni, ma la tappa in Armenia resta un qualcosa di unico, emotivamente e simbolicamente. Quest'anno in Armenia eravamo in 320 degustatori provenienti da 56 Paesi che hanno valutato circa 6.700 vini rossi e bianchi e quasi mille vini effervescenti, in rappresentanza di 51 Paesi.



Il CMB è un concorso che negli anni ha sempre saputo evolversi, restando sempre al passo con i tempi. Ha creato il network CMB Experience e CMB Experience Certified che riunisce wine bar,

ristoranti e punti vendita in Messico, Corea del Sud, Benin, Italia e Spagna proseguendo la sua espansione internazionale per proporre una selezione di vini medagliati.

Ai produttori medagliati viene fornita una descrizione aromatica, un commento della degustazione, una ruota gustativa, un riepilogo con i punti di forza e di debolezza.

Ha inoltre creato 11 competizioni l'anno (il CMB con 4 sessioni, rosati, rossi e bianchi, spumanti, dolci e fortificati; il Sauvignon Selection, Marselan Selection, Vranec Selection, Spirits Selection e i concorsi nazionali Brasil Selection, Mexico Selection, Sud Africa Selection). L'anno prossimo il CMB sessione rossi, bianchi, dolci e fortificati si sposterà nella Valle del Douro, in Portogallo.



Quando penso all'Armenia si sovrappongono molti ricordi del mio viaggio. Su tutti sventola quella bandiera, rossa come il sangue versato dagli armeni trucidati in un genocidio ancora non riconosciuto da chi lo perpetrò, blu a simboleggiare la pace e l'arancione che è il colore dell'entusiasmo e della vitalità, ma che rappresenta anche il colore del frutto nazionale, l'albicocca e in particolare la varietà *Shalakh* della regione dell'Ararat (pare che la domesticazione del frutto avvenne proprio in Armenia).



Sento ancora il silenzio e il senso di pace del *Monastero di Novarak*, del XIII secolo, (nella foto qui sopra) raggiunto attraversando una gola rocciosa del fiume *Amaghu* a 1.400 metri d'altitudine (qui sotto) Il rosso ocra delle montagne circostanti, il tufo rosso delle chiese di diverse epoche che compongono il sito, i *khachkar* (steli commemorative in pietra), la chiesa di Santa Madre di Dio con la facciata composta da due file di gradini stretti tra piano inferiore e superiore a rappresentare simbolicamente l'ascesa verso il cielo sono scolpiti nella memoria.



Anche Yerevan colpisce per la vitalità: è una città molto vivace e ricca di luoghi interessanti, a partire dall'enorme Piazza della Repubblica, nostro quotidiano punto d'incontro per le partenze degli autobus per le visite o per il complesso sportivo e musicale *Karevan Demirchyan* dove avvenivano le degustazioni, nella quale si affacciano alcuni palazzi del governo, il Museo di Storia e la Galleria d'Arte Nazionale.

Suntuosa la scalinata monumentale della Cascade, al cui interno si cela il *Cafesjian Center for the Arts*, galleria d'arte contemporanea di artisti internazionali e armeni; arrivati in cima grazie alle comode scale mobili (qualcuno di noi è salito a piedi), si possono ammirare tutta la città e il monte Ararat sullo sfondo, e nel parco ai piedi della Cascade, le installazioni e statue di Botero.

Imperdibile la tappa a *InVino*, il primo wine bar d'Armenia, fondato nel 2012, che ha aiutato a far partire un rinascimento del vino armeno. **Mariam Saghatelyan**, cofondatrice, racconta come gli armeni pensassero allora al brandy e alla vodka e non al vino. «*Entravano, vedevano le bottiglie di vino*», racconta Saghatelyan, «*e uscivano*». All'epoca avevano una diecina di etichette armene, oggi circa 300, oltre ad altre di altri Paesi.

Le regioni del vino armeno



Andiamo a conoscere più da vicino il mondo del vino armeno. Gli ettari vitati sono 13mila, distribuiti su cinque regioni principali, con altitudini che vanno dai 400 ai 1.800 metri. Un patrimonio di 450 varietà, 55 coltivate di cui 31 vinificate. Il 90 % delle viti è a piede franco, perché qui la fillossera non è mai arrivata. Le 180 cantine producono 12 milioni di litri di vino. Il consumo pro-capite è di 4,8 litri, raddoppiato negli ultimi dieci anni. Più di 300 giorni di sole all'anno, microclimi diversificati e forti escursioni termiche completano il quadro.

Scopriamo insieme le cinque regioni principali:

Vayots Dzor

I vigneti si estendono tra i 1000 e i 1.800 metri di altitudine, radicati in terreni vulcanici, basaltici e ricchi di tufo, calcarei e ricchi di minerali, rocciosi e sassosi. È la culla del **Sev Areni**, il vitigno rosso autoctono più emblematico dell'Armenia, all'origine di vini che uniscono freschezza, struttura e notevole eleganza. La stessa valle che un tempo ospitava la più antica cantina vinicola conosciuta al mondo è ancora oggi ricoperta di vigneti. Qui, il vino è mai stato dimenticato, perché questa zona era considerata troppo impervia e scomoda da raggiungere per cui si sono conservati i vecchi vigneti.



Valle dell'Ararat

La valle dell'Ararat si estende ampiamente ai piedi del monte Ararat, con vigneti che partono dagli 800 metri di altitudine per arrivare ai 1000. **I suoli sono i più vari: vulcanici, con basalto e tufo, rocciosi, sassosi, sabbiosi, argillosi e franco-argillosi e alluvionali. Il clima secco e l'abbondante soleggiamento offrono condizioni ideali per varietà autoctone come il Garan Dmak (uva a bacca bianca molto produttiva di solito usata in blend), il Kakhet (uva a bacca rossa molto produttiva, caratterizzata da alta acidità e ricca di tannini, che dà vita a vini molto strutturati e intensi, e che di solito viene usata in blend con uve meno tanniche) e Kangun (uva bianca duttile,**

resistente e adattabile a diversi terroir).

Armavir

Armavir è la più grande regione vinicola dell'Armenia e uno dei pilastri della cultura del vino e del brandy del Paese. Il paesaggio è vasto e agricolo, modellato dai vigneti e dai frutteti. **I vigneti, posti ad un'altitudine tra i 900 e i 1100 metri, allignano su terreni sabbiosi**, ma anche argillosi e franco argillosi e alluvionali. I vitigni **Haghtanak** (*uva rossa profumi di ciliegia e mora selvatica*), **Kangun** (*uva bianca duttile, resistente e adattabile a diversi terroir*), **Garan Dmak** (*uva a bacca bianca molto produttiva di solito usata in blend*) e **Mskhali** prosperano sotto il sole generoso della regione.



Aragatsotn

I vigneti sono compresi in una fascia che va dai 900 e i 1.400 metri circa su terreni vulcanici, ricchi di basalto e tufo, ma anche terreni rocciosi e sassosi arricchiti da sedimenti alluvionali. Qui regna il vitigno bianco autoctono **Voskehat**, il cui nome significa “bacca dorata” ed è la regina delle varietà a bacca bianca e si presta sia alla produzione di vini leggeri e freschi sia a bianchi complessi e longevi, oltre che a piacevoli spumanti.

Tavush

Le foreste sostituiscono le pianure aperte. Più della metà della regione è ricoperta da boschi, creando

un paesaggio totalmente diverso dalle valli soleggiate del sud. I terreni sono argillosi e franco argillosi, calcarei e alluvionali e le alture vanno dai 400 ai 100 metri. I vitigni autoctoni coltivati qui, in particolare il **Koghbeni** (*uva a bacca rossa che produce vini leggeri e piacevolmente freschi*) **Lalvari** (*uva a bacca bianca dotata di pregevole acidità*) e il **Banant** (*uva a bacca bianca di buona acidità usata per produrre vini spumanti e frizzanti e brandy*), risentono del clima temperato e delle precipitazioni abbondanti.

La storia e il Rinascimento del vino armeno



Al di là della grande scoperta nel 2007 di Areni-1, che ci riporta a migliaia di anni fa, nel corso del tempo alcuni storici come **Senofonte** (430–354 a.C.), scriveva di “vini gustosi” nei villaggi armeni, **Erodoto** (484–425 a.C.), raccontava di “*botti piene di vino degli Armeni*” importate in Mesopotamia, e **Strabone** (64 a.C.–24 d.C.), definiva l’Armenia “*una terra vasta e fertile, dove si produce un vino eccezionale*”.

L’Armenia, un fiero paese che oggi occupa appena il 10% dell’antico Regno di Armenia. All’apice della sua potenza con Re Tigrane il Grande (95-55 a.C.), arrivò ad espandersi dalle rive del Mar Caspio a quelle del Mediterraneo, dando del filo da torcere perfino ai Romani: attualmente, la Repubblica di Armenia è poco più piccola del nostro Piemonte e della Valle d’Aosta insieme, e non ha più nessuno sbocco sul mare.

Gli armeni sono un popolo che ha vissuto il peggior genocidio del 1915, la dittatura sovietica, la perdita del **Nagorno Karabakh** nel 2023 – ma l'energia che emana dal mondo del vino cresce e non si arrende neanche davanti ai cortocircuiti della storia. Pur essendo un'areale che produceva vino fin da 6.100 anni fa, **l'Armenia ha avuto un black out, dai primi anni del 1930 fino al 1991, l'anno in cui divenne una repubblica indipendente.**

In questo periodo, dal 1920, venne invasa dall'URSS. Il Soviet Supremo, nella programmazione dei piani economici quinquennali, affidò alla Georgia il compito di produrre vino e all'Armenia quello di produrre brandy. L'era sovietica, che privilegiava la quantità alla qualità ha lasciato un'ombra: molti vecchi vigneti sono scomparsi, la conoscenza dei vitigni autoctoni si è affievolita.



L'indipendenza del 1991 ha dato il via a una lenta e paziente inversione di tendenza, guidata soprattutto dagli investimenti degli armeni “figli” della diaspora (circa 8 milioni nel mondo, rispetto ai circa 3 milioni residenti in Armenia). Di ritorno dall'estero, gli imprenditori hanno portato con loro un bagaglio di conoscenze acquisite dal contatto con una cultura enologica consolidata, affinata dalla degustazione di vini pregiati. Hanno dunque investito capitali e competenze con l'obiettivo di portare in auge un settore produttivo quasi dimenticato negli anni sovietici.



Fondamentale la costituzione nel 2016 della **VWFA** (**Vine and Wine Foundation of Armenia**), l'agenzia voluta dal governo per promuovere la rinascita enologica. A guidarla è stata chiamata **Zaruhi Muradyan**, una brillante donna che si era guadagnata gli onori della cronaca nel 2012 con la sua cantina **Zara Wines**, divenuta in quegli anni un caso nazionale che fece da apripista all'imprenditoria femminile. Nel 2017 la VWFA istituisce la **EVN Wine Academy** con sede nella capitale **Yerevan**, un'istituzione educativa di alto livello, il cui principale scopo è quello di creare una classe di professionisti nel settore vitivinicolo.



I produttori, che vivono questo rinascimento come una sorta di riscatto, ti accolgono a braccia aperte come se ti conoscessero da sempre. E' una gioia vedere le donne preparare il pane lavash, patrimonio culturale immateriale dell'umanità per l'Unesco, e assaggiarlo poi appena uscito dal tonir, tradizionale forno cilindrico d'argilla interrato.

Gli armeni, come noi italiani, amano il vino
accompagnato dal cibo: come dimenticare i dolma,
foglie di vite ripiene di riso
o carne, le kyufte, una varietà di polpette
tradizionali di carne, il lahmajun, pane con carne,
verdure e spezie e gli onnipresenti i khorovats,
spiedini grigliati a base di maiale, manzo o pollo e
verdure. Ogni pasto è stato accompagnato dalla
musica tradizionale e dalle danze popolari, un tuffo
nel folklore armeno.

Scoprire il vino (nella lingua locale gini) armeno è
stato un emozionante viaggio nel tempo e nello
spazio. E sono convinta che forte della sua storia e di
tradizioni millenarie, di terroir e vitigni autoctoni,
l'Armenia saprà ancora far parlare di sé, oggi come
ieri. Il richiamo della terra armena mi è rimasto
dentro, magnetico, mistico, misterioso.

E allora Kenats, ovvero cin cin in armeno, che
tradotto letteralmente significa “alla vita”!

*(credits foto: Concours Mondial de Bruxelles,
Alessandra Piubello)*