



COMUNICATO STAMPA  
giugno 2023

## Una grande cantina non è fatta solo di vigneti La multivarietà è la nuova frontiera green delle Langhe secondo Piazza

Far vino è certo uno dei mestieri più antichi e tradizionali che si conoscano, un pezzo della nostra economia e un fiore all'occhiello del Made in Italy, per cui dire Barolo o Barbaresco oggi è un segno distintivo di lavoro e di qualità in tutto il mondo.

Produrre per anni ha significato intensità di vigneti e di fatica. Oggi questo successo permette anche di ragionare in modo diverso, è un chiaro esempio **Piazza Comm Armando** che dalle Langhe con i suoi 70 ettari di preziosi terreni e un gamma di vini del territorio rinomata, **cambia rotta, grazie anche alla presenza della terza generazione in cantina dei trentenni Simone e Marco Allario Piazza**, che danno **un'idea di futuro sostenibile**.

*“Le Langhe sono negli ultimi cinquant'anni diventate sempre più monoculturali, vigneti a perdita d'occhio che dimostrano lavoro e dedizione, ma anche impoverimento varietale. Già da un po' di tempo, ma sempre con maggiore dedizione, si è deciso di invertire questa tendenza in vigna e non solo”* spiegano **Simone e Marco**.

Piazza è una azienda familiare, le decisioni si prendono a casa tutti insieme, e seguono il solco delineato da Marina e Franco, genitori di Marco e Simone, che hanno costruito l'espansione dell'azienda: *“Mio padre ha creato la nostra impresa con mia madre Gemma, ettaro per ettaro, acquistando i terreni di chi scappava in città, con mio marito Franco abbiamo puntato sul Nebbiolo, più che sul Dolcetto e abbiamo lavorato per sviluppare una cantina moderna e internazionale”* - racconta **Marina Piazza**. Consapevole che *“uno su mille ce la fa”* come canta il suo cantante preferito Gianni Morandi, che qui è di casa e con cui è stata creata alcuni anni fa una tiratura limitata che riprende i versi della canzone. Per ricordarsi sempre che il successo non è facile!

Pensare quindi di “sacrificare” alcuni terreni in un contesto in cui il valore ad ettaro è altissimo e la redditività è la chiave di un'azienda sana, non è scontato: **15 degli 85 ettari di proprietà tra Alta e Bassa Langa non sono stati destinati ai vitigni, ma ad un piccolo uliveto e a boschi**.

*“Mantenere, reintrodurre la biodiversità evitando uno sfruttamento intensivo dei terreni, è un bene per il territorio, ma consente anche ai nostri vini di acquisire sfumature diverse”* dichiara **Simone**, uomo marketing di Piazza e Vice Presidente dell'Enoteca del Barbaresco *“siamo consapevoli che realtà come le nostre che hanno una buona estensione, devono fare, in modo particolarmente consapevole, la propria parte: chi dispone di pochi ettari, deve far i conti anche con la sostenibilità economica, ha maggior difficoltà, noi pensiamo si debba guardare all'insieme, così come è stato fatto in passato portando i nostri vini sui mercati internazionali con una visione collettiva. Le scelte di Piazza sono per noi parte integrante della comunità in cui viviamo.”*



Visitare luoghi aiuta capire cosa significhi innovare in ecosostenibilità: i vigneti, progressivamente dal 2015, applicano i protocolli di Coldiretti Cuneo, **Green Experience**, che si basa su lotta integrata e biodiversità, si è anche andato oltre in prossimità della sede della cantina **sono stati espianati e rimpiantati 2,5 ettari di vitigno ad uve nebbiolo che ora è più diradato e in cui stanno germogliando lavanda, rosmarino** ...Per un approccio sempre più sostenibile sono in atto **continui studi e applicazioni delle tecnologie**: attrezzature, controlli con i droni, strumenti che aiutano l'evoluzione e che in Piazza prendono in esame con iniziative specifiche ed esperti, grazie anche al lavoro delle datoriali agricole, molto attive sul territorio. Tutto con visione e metodo, tutto sotto l'occhio attento di controlli e certificazioni: da fine 2022 si è dato il via all'iter di certificazione ministeriale **SQNPI** (*Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata*).

Attorno al mondo d'eccellenza del vino c'è molto di più, di quanto si immagini. Anche se poi a giocare con gli elementi in cantina, dominio di Marco Allario Piazza enologo e direttore, c'è anche tanto estro e sensibilità; le etichette sono sempre più varie: il Barbaresco è di certo la scelta di punta modulabile con la vinificazione e a valorizzazione dei cru, nascono così etichette più fresche, giovani o articolate negli aromi come il Barbaresco *Pajorè* che si distingue per un carattere elegante, grazie a un lavoro enologico che valorizza al meglio la ricchezza di aromi e profumi, poi il Barbaresco *Rizzi-Fratìn*, Barbaresco Riserva *Nervo Vigna Giaia* e il Barbaresco *Argè*, ognuno forte di una propria personalità.

La gamma dei vini a base Nebbiolo prosegue con il Langhe Nebbiolo *Aiman*, punto di partenza per chi vuole iniziare a sorseggiare le Langhe, e si completa con i Barolo *Valente*, dall'approccio classico ed equilibrato, e *Sottocastello* di Novello, cru che si distingue per la struttura decisa e le emozioni che sa regalare, specialmente nella sua edizione *Riserva*.

**La novità 2023 è però il nuovo Alta Langa che porta l'evocativo nome di "Ritorno in"**, una bollicina che è un riandare a scoprire i territori di provenienza dalla prima generazione, luogo d'origine di nonno Armando, a San Bovo, il protettore del bestiame, non è infatti un caso che nel logo della cantina piazza ci siano due buoi che trascinano un carro.

Piazza Comm. Armando è soprattutto una cantina aperta e che guarda alle nuove generazioni a cui passare messaggi importanti in modo esperienziale: a settembre è in **programma un progetto di vendemmia didattica**, due occasioni in cui gli enoturisti trascorreranno una giornata in cantina. Mezza giornata sarà dedicata alla vendemmia del Nebbiolo da Barbaresco nei vigneti adiacenti l'azienda. Gli ospiti non si limiteranno a guardare, ma sarà un'esperienza operativa! Dopo la vendemmia un po' di relax con visita in cantina, degustazione e pic-nic nel giardino.

Un altro modo per condividere.

#### UFFICIO STAMPA

Maria Grazia Balbiano – mobile 347 36 07 342 - [info@mariagraziabalbiano.com](mailto:info@mariagraziabalbiano.com)

Marta Franceschetti – mobile 339 47 64 466 [press@martafranceschetti.com](mailto:press@martafranceschetti.com)



### **PIAZZO COMM. ARMANDO in breve**

**La Cantina Piazza** nasce, oltre 50 anni fa, da un progetto di famiglia e di lavoro, strettamente collegato al territorio delle Langhe, a pochi km da Alba.

I fondatori sono i coniugi Armando Piazza e Gemma Veglia che hanno investito energie e risorse nel vitigno principe di quelle terre, il Nebbiolo, oggi alla base di due dei vini più apprezzati al mondo: il Barbaresco e il Barolo. Dal 1979 inizia a vinificare il futuro Barbaresco, negli stessi anni entra in azienda la figlia Marina con il marito Franco sviluppano e modernizzano la cantina. Continuano le acquisizioni e gli impianti che portano la cantina Piazza ai suoi **70 ettari** - estesi tra i comuni di Alba, Treiso, Novello, Mango e Guarene - di cui il Nebbiolo rappresenta il 60% della superficie vitata, destinata per la maggior parte al Barbaresco e al Barolo.

Oggi sono **400.000 le bottiglie** prodotte ogni anno solo da uve di proprietà con **diciotto le etichette** destinate per il 90% al mercato estero e per il restante 10% al mercato nazionale. La produzione vede in testa il Barbaresco con 55,000 bottiglie. Le sfide degli ultimi anni sono **la conversione al green opera della terza generazione** con Simone e Marco Allario Piazza.