



VINO. BAROLO 'GREEN' E VIGNE SOSTENIBILI, LE BEST PRACTICE DELLA CANTINA PIAZZO

(DIRE) Roma, 14 giu. - Due ettari e mezzo di vigne storiche di nebbiolo, alle porte di Alba, che vengono espianate per fare spazio a un progetto lento e innovativo, sempre dedicato all'uva madre del Barbaresco, ma con i più avanzati standard di sostenibilità. E' solo un esempio della trasformazione verde innescata dalla cantina Piazza 7 anni fa, che ha già portato 13 ettari di vigne a diventare un'area dimostrativa dell'efficienza dei protocolli Green Experience di Coldiretti. In quei terreni tra Langhe e Roero nasce il "Barolo Valente", novità di quest'anno della cantina assieme al "Pajorè", un elegante Barbaresco che punta su un imprinting ecosostenibile multivarietale. "L'insieme dei nostri vini vuol essere un racconto per microaree, ognuna con le proprie specifiche, ognuna con la propria natura, vitigni e zone che si legano anche ai rami della famiglia" spiega Simone Allario Piazza, che è Direttore Marketing e insieme al fratello Marco rappresenta la terza generazione alla guida dell'azienda. Su progetto che interessa uno dei versanti su cui si affaccia la cantina, Simone e Marco spiegano che "stato recentemente espianato un vigneto di oltre 50 anni e qui è previsto un nuovo impianto, sempre con uve nebbiolo per Barbaresco, ma con connotazioni diverse grazie a varietà colturali meno produttive contornate da una maggiore biodiversità in vigneto – dicono Simone e Marco – non solo barbatelle, ma anche arbusti, erbe aromatiche e piante da frutto, al fine di creare l'ambiente ideale per insetti e uccelli ed equilibrare così l'intero ecosistema". E fra le novità in arrivo non c'è solo il vino, ma l'architettura stessa dell'azienda che sta per inaugurare una nuova cantina sotterranea di 50 metri che ha appena avuto l'ok dall'UNESCO e di cui sono stati presentati stile e ambienti. Il prossimo autunno partirà il cantiere. "E' un progetto architettonico fortemente legato alla nostra visione di vino e di azienda vinicola- spiegano- procederà per aree, iniziando dall'ampliamento della cantina con una nuova ampia zona destinata alla vinificazione, seguendo poi con il tunnel sotterraneo di circa 50 metri che conterrà la wine library, la nostra collezione di annate storiche. Infine la nuova stanza per l'affinamento, gli uffici e la sala degustazione".

(Fla/Dire)