



COMUNICATO STAMPA
giugno 2022

Nuovi vigneti, nuova cantina, nuove etichette Piazza cresce e guarda oltre l'orizzonte

Nell'ultimo decennio la cantina alle porte di Alba è cresciuta con costante tenacia, la seconda generazione con **Marina Piazza** ed il marito **Franco Allario**, ha reso i "*Poderi d'mugiot*", una grande cantina moderna e internazionale. Oggi la **Piazza Comm. Armando** **si estende per 70 ettari tra Langhe e Roero e propone i migliori vini del territorio**, in primis i **Barbaresco** e i **Barolo**.

Scelte che si tramandano; infatti, da oltre quarant'anni, al Barbaresco hanno dedicato grande attenzione, già da prima che fosse la stimata DOCG di oggi. 100% da uve nebbiolo ha una personalità diversa dal fratello Barolo, ma come certi figli minori è più libero di innovare: **Simone Allario Piazza**, terza generazione in cantina e giovane Vice Presidente dell'Enoteca del Barbaresco racconta "*40 anni fa non era una scelta scontata privilegiare il Barbaresco, non era neppure una scelta scontata restare in campagna e comprare i terreni di coloro che scappavano in città era certamente un azzardo! Ma i miei nonni hanno puntato su una strada diversa e il tempo ha dato loro ragione. Oggi siamo una realtà solida, e questo ci permette di innovare e investire.*"

L'attuale configurazione della cantina è frutto di acquisizioni fatte nelle Langhe sin dagli anni '70 e proseguite nei decenni successivi fino alla configurazione della nuova cantina, terminata nel 1990. Alcuni appezzamenti inoltre, già coltivati da Piazza, ma un tempo in affitto, sono stati acquisiti nel 2015: queste ultime acquisizioni sono avvenute nel territorio del Roero, si tratta di 8 ettari destinati alla coltivazione di Arneis, Barbera e Nebbiolo, che completano così l'offerta e la varietà di etichette.

Anche il fatturato è in costante crescita, grazie anche all'export che ha registrato un forte incremento, permettendo alla cantina Piazza di programmare sviluppo e investimenti, non solo economici, per valorizzare il territorio.

Dal centro di una bellissima conca vitata si guarda alle creste delle colline come ad un orizzonte da esplorare: "*Uno dei versanti su cui si affaccia la nostra cantina storicamente dedicato al Barbaresco, è 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.*"

Non si tratta di scelte facili: un rimpianto su 2,5 ettari significa rinunciare, per almeno tre anni ai frutti di quel vigneto ed al relativo profitto. È un investimento economico ritenuto strategico per poter offrire ai consumatori un Barbaresco che soddisfi le nuove aspettative e rispetti gli standard qualitativi e sostenibili della cantina.

La cantina Piazza da anni infatti, applica il protocollo *Green Experience* ed è molto attento alla sostenibilità in vigna e in cantina, si è iniziato applicando il modello di Coldiretti sui 13 ettari di appezzamenti vitati per il Barolo a partire dal comune di Novello che ha dato alla luce il **primo Barolo green quest'anno. Dalla prossima vendemmia il protocollo verrà applicato anche sui 21 ettari di Barbaresco per sottolineare l'importanza della cura del territorio come bene fondamentale. Il nuovo vigneto sottolinea questa scelta ed è un nuovo tassello per raggiungere **l'obiettivo di convertire progressivamente tutta superficie vitata della cantina Piazza ad altissimi standard di sostenibilità.****

Si inizia dalle vigne, ma la trasformazione e il sapere estrarre dalle uve la migliore essenza dal vinificare è un'arte, anche molto personale. Il regista dei nuovi vini è **Marco Allario Piazza**, poche parole e tanto intuito, perché con la materia grezza, con il mosto ancora inespresso ci vuole un'interconnessione alchemica e una certa dose di creatività.

Il tutto con l'aiuto di tanta tecnologia e luoghi idonei: **dopo due anni di progettazione e processi di approvazione severi che rispettano i canoni di un luogo patrimonio dell'UNESCO, parte il prossimo autunno il cantiere della nuova cantina sotterranea, multifunzionale, multidisciplinare, disegnata dallo Studio Gallo Architetti Associati di Alba** che Piazza stima essere pronta nel 2025.

*“La gestione del progetto è molto articolato, la produzione non si può fermare, le aree di vinificazione devono essere operative nel periodo che la natura ci impone – spiegano **Simone e Marco** – è un progetto architettonico fortemente legato alla nostra visione di vino e di azienda vinicola, 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.”*

Una visione di sviluppo che guarda a nuovi orizzonti, forte del fatto che la terza generazione di neo trentenni è saldamente presente in azienda.

UFFICIO STAMPA

Maria Grazia Balbiano – mobile 347 36 07 342 - info@mariagraziabalbiano.com

Marta Franceschetti – mobile 339 47 64 466 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 **300.000 le bottiglie** prodotte ogni anno solo da uve di proprietà con **sedici le etichette** destinate per il 95% al mercato estero e per il restante 5% 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.