

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

VIGNETI IN ALTO PIEMONTE

Tre cose distinguono la «Torraccia del Piantavigna» da molte altre cantine: un nonno, un supervulcano fossile, duemila anni di viticoltura.

Il nonno, il mio nonno Pierino Piantavigna, nomen omen, uomo capace di trasmettermi il suo smisurato amore per la natura.

Il Supervulcano della Valsesia, il gigante buono di rocce magmatiche, unico conosciuto al mondo, capace di impreziosire i suoli dell'Alto Piemonte di una mineralità fuori dal comune e conferir loro il giusto pH affinché le viti possano assorbirne i minerali.

Duemila anni di viticoltura, provati, documentati, non buttati lì per avere un po' di storia da esibire. Duemila anni capaci di portare la coltivazione del Nebbiolo ai livelli più alti, più originali.

Poi, come in molte altre aziende anche in «Torraccia» abbiamo vigneti curatissimi, una cantina accudita con cura maniacale, una filosofia di agricoltura ragionata e il genuino rispetto per le persone e l'ambiente. Abbiamo le api nel vigneto che ci avvertono se sbagliamo. Abbiamo le centraline meteo che parlano tra loro e che aiutano l'agronomo e l'agronomo aiuta le api, aiuta le viti, aiuta l'enologo.

E infine il vino, con la sua personalità aiuta tutti noi, suggerendo che il nostro lavoro è un buon lavoro.



Alessandro Francoli

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

VIGNETI IN ALTO PIEMONTE

Drei Dinge unterscheidet «Torraccia del Piantavigna» von vielen anderen Weinkellereien: ein Grossvater, ein fossiler Supervulkan und 2000 Jahre Weinbau-Tradition.

Der Grossvater, mein Grossvater Pierino Piantavigna - nomen est omen -, dem es gelungen ist, seine grenzenlose Liebe zur Natur an mich weiterzugeben.

Der Supervulkan des Valsesia, gutmütiger Riese und Spender magmatischer Gesteine, die die Böden des Oberpiemonts mit ungewöhnlich vielen Mineralien anreichern und ihnen den richtigen pH-Wert verleihen, damit die Reben diese Mineralien optimal aufnehmen können.

Zweitausend Jahre Weinbau, bewiesen und dokumentiert. Zweitausend Jahre, in denen es gelungen ist, den Nebbiolo-Anbau auf das höchste und charaktervollste Niveau zu heben.

Zudem haben wir, wie auf vielen anderen Weingütern, auch in «Torraccia» sehr gut gepflegte Rebberge, einen mit grosser Sorgfalt geführten Weinkeller und eine Philosophie, die auf Respekt für Mensch und Umwelt gründet. Die Bienen im Rebberg warnen uns, wenn wir falsche Entscheidungen treffen. Wir nutzen Wetterstationen, die uns auf Frost, Hitze und Trockenheit hinweisen. Und das alles hilft den Agronomen, für unsere Önologen das Beste aus den Rebstöcken herauszuholen.

Und letztendlich schmeckt uns allen der Wein, was darauf hindeutet, dass wir gute Arbeit geleistet haben.

Trois choses distinguent le domaine Torraccia del Piantavigna de beaucoup d'autres caves: un aïeul, un supervolcan fossile et deux mille ans de viticulture.

L'aïeul, mon grand-père Pierino Piantavigna - nomen omen: son nom est un présage - un homme qui a été capable de me transmettre son amour immodéré pour la nature.

Le Supervolcan de la Valsesia, ce bon géant constitué de roches magmatiques, connu pour son caractère unique au monde, enrichit les sols du Haut-Piémont d'une minéralité hors du commun et leur apporte le pH qui convient, de manière à ce que les vignes puissent en absorber les minéraux.

Deux mille ans de viticulture, prouvés, attestés, qui ne sont pas là simplement pour nous permettre d'avoir un brin d'histoire à raconter. Deux mille ans qui ont élevé la culture du Nebbiolo aux niveaux les plus hauts et au summum de l'originalité.

Ensuite, comme dans nombre d'autres exploitations, nous avons également au domaine Torraccia des vignobles très bien entretenus, une cave dont nous nous occupons avec un soin proche de la maniaquerie, une philosophie réfléchie de l'agriculture et un respect inné des gens et de l'environnement. Dans notre vignoble, nous bénéficions de l'aide des abeilles qui nous préviennent si nous faisons fausse route. Nous disposons de stations météorologiques qui communiquent entre elles, aidant ainsi l'agronome... Et l'agronome aide à son tour les abeilles, les vignes, l'œnologue.

Et enfin notre vin qui, grâce à sa personnalité, nous apporte à tous son aide et laisse à penser que notre travail est un bon travail.