L’esclusività come valore: Luca D’Attoma e la sfida di Amistà oltre il biologico

scritto da Fabio Piccoli | 7 Ottobre 2025



Luca D’Attoma, stimato enologo italiano, guida Amistà nella valorizzazione del Nizza DOCG attraverso una filosofia “winery boutique” che privilegia qualità ed eccellenza alla quantità. Un approccio che va oltre il biologico, accettando anche la rinuncia a intere annate pur di mantenere l’autenticità del territorio.

Amistà si sta affermando come una delle realtà vitivinicole più autorevoli nella valorizzazione del **Nizza DOCG** e della Barbera, in un territorio come il Nizza Monferrato che ne esalta le espressioni più fini ed eleganti. La filosofia aziendale, fortemente voluta dal titolare Michele Marsiaj, è quella di una **“winery boutique”**: un’entità che non insegue la

quantità, ma persegue con rigore l'eccellenza, accettando la sfida di produrre unicità nel rispetto totale del terroir.

Leggi anche: Il vino come impresa: la visione di Michele Marsiaj

Per guidare questa visione, Amistà ha scelto uno dei più stimati enologi italiani, **Luca D'Attoma**. Nota per la sua integrità intellettuale e per un approccio che va oltre le convenzioni, la sua figura si sposa perfettamente con la filosofia dell'azienda. D'Attoma non è un semplice consulente, ma un vero e proprio partner che ha accettato la sfida di una vitienologia che supera il concetto di biologico, per arrivare a un equilibrio che esalta il carattere più autentico dei vini. Un percorso che, in un'epoca di cambiamenti climatici e nuove fitopatologie, implica scelte coraggiose, come la drastica riduzione delle produzioni o la rinuncia a intere annate, pur di non compromettere l'obiettivo finale: l'eccellenza esclusiva e coerente.

Questa intervista è un viaggio nella sua visione, un'occasione per comprendere i principi che guidano il suo lavoro e come l'approccio di Amistà possa diventare un modello di riferimento per l'intera filiera.

Luca D'Attoma, il nostro sistema vitivinicolo fatica spesso a trovare una sua autentica riconoscibilità, inseguendo mode passeggere. Il progetto Amistà, guidato da Michele Marsiaj, sembra invece rompere questo schema. Qual è stata la sua visione fin dall'inizio per sviluppare i vini di questa azienda?

La visione è sempre stata quella di esaltare la vera vocazionalità dei vitigni e dei territori, in quella specifica

location. Il nostro mantra è creare vini che siano espressione autentica del luogo in cui nascono, senza scimmiottare modelli o mode che non ci appartengono. Nel caso di Amistà, la sfida è stata trovare la massima espressione della Barbera e del Nizza in un habitat ideale per eleganza e finezza.

Oggi si ha la percezione che produrre in modo sostenibile sia un’impresa quasi impossibile, tra mutazioni climatiche e nuove fitopatologie come la peronospora. Il vostro approccio va ben oltre la gestione classica in biologico. Qual è il suo pensiero a riguardo e come affrontate queste sfide?

L’esperienza di Amistà dimostra che il segreto sta nel **senso del limite**. È un approccio che rispetta gli elementi della natura per arrivare a un equilibrio della pianta. Se la pianta è in equilibrio, è in grado di difendersi meglio, ed è la migliore protezione anche dalle aggressioni climatiche. Non neghiamo le difficoltà, ma insistiamo su un modello produttivo diverso, fatto di estremo rigore e di rispetto per l’ambiente e la salubrità del consumatore. Non si tratta di fare i missionari, ma di un approccio coerente che, sebbene a volte imponga scelte difficili, come la drastica riduzione delle produzioni o addirittura la rinuncia a un’annata, garantisce l’eccellenza. Non possiamo continuare a parlare di annate eccezionali ogni anno. Questo è un limite che il sistema deve affrontare.

Lei ha accennato che il grande errore del nostro sistema vitivinicolo è stato

quello di uniformare la qualità, rendendola quasi “accessibile a tutti”, perdendo la necessaria diversificazione. Il concetto di “winery boutique” che Amistà persegue sembra voler fare l’esatto opposto. Qual è il valore di questa scelta coraggiosa?

Realizzare una winery boutique o comunque una piccola realtà come Amistà è fondamentale per ridare al tessuto produttivo italiano quella diversificazione di cui ha bisogno. Se tutti possono fare le stesse cose, si perde la legittimazione di qualità diverse e posizionamenti diversi. L’esclusività non significa fare vini per i ricchi, ma accettare la sfida di una produzione limitata in quantità, per raggiungere la massima eccellenza. Fortunatamente, il mercato è segmentato e ci sono consumatori che cercano questa autenticità. Se un’azienda non è disposta a prendere rischi, accettando che in un’annata negativa si possa anche non produrre, allora non può aspirare a un posizionamento di eccellenza.

Parlando nello specifico dei vini, la vostra Barbera Nizza è un vino che ha rotto molti degli stereotipi legati a questo vitigno. Pur con una gradazione importante, si presenta con una piacevole bevibilità e un’eleganza indubbia. Quali sono le ragioni che portano ad avere un Nizza così peculiare, così unico?

La Barbera, che spesso ha una sua rusticità, ha trovato nel territorio di Nizza Monferrato un habitat ideale per esprimere

una finezza e un’eleganza inaspettate. Il segreto è lavorare il terroir con estremo rigore, rispettando le uve e il loro potenziale. La nostra filosofia ci consente di esaltare le caratteristiche più autentiche del vitigno, bilanciando la sua struttura con una freschezza e una piacevolezza che rendono il nostro Nizza contemporaneo e di grande beva, senza perdere la sua identità profonda.

Punti chiave

- **Winery boutique approccio**: Amistà privilegia eccellenza e qualità rispetto alla quantità produttiva massima
- **Oltre il biologico:** filosofia aziendale supera convenzioni tradizionali per equilibrio autentico della pianta
- **Barbera del Nizza**: territorio ideale per esprimere finezza ed eleganza inaspettate del vitigno
- **Senso del limite**: accettazione di riduzioni produttive e rinunce annate per garantire eccellenza
- **Diversificazione qualitativa:** necessaria per ridare legittimazione a posizionamenti e produzioni diverse