DAI PODERI D'MUGIOT ®

PIAZZO
COMM. ARMANDO

PRESS TOUR

CARTELLA STAMPA
4 Novembre 2021

COMUNICATO STAMPA
Novembre 2021

Un Barbaresco tutto da sperimentare
Piazzo il nuovo che supera l'antico

Quando si vive in una zona ad alta vocazione per l'eccellenza, dove il territorio, il clima, il paesaggio, le varietà vegetali, la cultura, la storia, la capacità imprenditoriale sono tutte orientate al top, si rischia di esser sopraffatti. La sindrome di Stendhal nelle Langhe e nel Roero ha poi complice degli "aggravanti naturali": fantastici vini.

Son luoghi di natura e di lavoro da mappare spanna a spanna perché, dietro ogni curva e dietro ogni collina, si apre sempre qualcosa di nuovo: una scoperta.
Succede di continuo, succede quando si arriva nella tenuta ***Piazzo***, o come loro stessi la definiscono ***"Dai Poderi d'Mugiot"*** nati negli anni '60 non da un'eredità nobiliare, ma dalla visione avanguardista di Armando Piazzo, che insieme alla moglie Gemma, ha deciso di fare il vignaiolo quando nel dopoguerra tutti scappavano dalle campagne.

70 ettari tra Langhe e Roero che produco i grandi rossi del Piemonte senza dimenticare il Moscato e il Roero Arneis. Tanti successi, tanto export e obiettivi raggiunti con strategia, pazienza e lavoro in poco più di 50 anni.

Spiega **Simone Allario Piazzo** trentenne e terza generazione in azienda **insieme al fratello Marco**, entrambe enotecnici "*talvolta il racconto delle cantine è un po' troppo bucolico, è certamente importante mantenere la tradizione, ma oggi non si può lavorare, sia in vigna che in cantina, come 20-30 anni fa. Le tecniche si sono evolute per diversi motivi, tra cui il cambiamento climatico e quello che ne consegue. Non si costruiscono cantine senza una serie di parametri tecnologici e d'impatto ambientale ed estetico.*"

Simone e Marco, nipoti di Armando e Gemma, sono in piena fase di lancio: **stanno definendo l'area per il progetto della nuova cantina, si prepara il terreno per un nuovo impianto, si presentano nuove etichette, si valutano nuove tecniche.** Idee e progetti condivisi dai genitori Marina e Franco, seconda generazione Piazzo. E anche questa è una bella storia da scoprire.

La visione avanguardista orientata alla coltivazione di Nebbiolo, è stata la scommessa vincente di Armando e Gemma. Ma è con l'ingresso in azienda della figlia **Marina e di suo marito Franco**, a metà anni '80, **che si ha la svolta produttiva**, con l'implementazione del lavoro di vinificazione e la costruzione di una cantina nuova e moderna. La loro idea di impresa è quella di un'azienda vitivinicola a 360°, in cui parallelamente se ne sviluppano tutti i comparti: vigna, cantina, commerciale e di accoglienza.

Il colpo d'occhio della cantina è una conca tutta vitata, qui la prima novità è l'affinità elettiva dei Piazzo, che vantano etichette di Barolo pluripremiate, per il **Barbaresco** a cui dedicano 21 dei 70 ettari dei poderi ed è la loro cifra stilistica. Simone, che ricopre anche il ruolo di Vice Presidente dell'Enoteca Regionale del Barbaresco, spiega "*Quello del Barbaresco è un territorio ancora integro e legato ai propri valori, non inflazionato e per questo in grado di offrire esperienze autentiche. Abbiamo voglia di lanciarci in qualcosa di nuovo, pensare a chi è mosso dalla curiosità, non dalle masse, a chi va oltre gli stereotipi di fantomatici Re e Regine. Siamo giovani e questo vino ci lascia molta più libertà di sperimentare*."

Il progetto "Le voci del Barbaresco" della Cantina Piazzo è articolato: una composizione che immagina un coro, tre solisti e un soprano. In ordine di apparizione sul palco: Barbaresco Pajorè 2019, Barbaresco Fratin 2017, Barbaresco Nervo Vigna Giaia 2017, Barbaresco Argè 2019 e Barbaresco RISERVA nell'ultima edizione frutto del crù *Vigna Giaia.*

È a fine processo anche una interessante sperimentazione: **13 ettari a nebbiolo per vinificazione a Barolo, su cui si è messa in campo la coltivazione *Green Experience* studiata con Coldiretti Cuneo, su scelte bilanciate di sostenibilità**. Dal 2015 nell'area sono stata applicate soluzioni tecniche sostenibili quali l'abolizione dei diserbanti, l'inserimento di nidi per uccelli e pipistrelli funzionali alla lotta naturale ai parassiti, la tutela della biodiversità e dell'estetica del paesaggio naturale e antropizzato**. La vendemmia del 2018 è stata la prima a poter vantare gli effetti dei nuovi parametri e sarà presentata a primavera 2022.**

Una cantina piena di novità, tutte da scoprire in bottiglia, ma anche in loco.

UFFICIO STAMPA
Maria Grazia Balbiano – mobile 347 36 07 342 - info@mariagraziabalbiano.com
Marta Franceschetti – mobile 339 47 64 466 press@martafranceschetti.com

Scheda Istituzionale – Piazzo Vini

La Cantina Piazzo 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 due coniugi – **Armando Piazzo 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.**

Nel corso del tempo, molti terreni sono stati convertiti alla sua produzione fino al 1979, quando si sono vinificate le prime uve in cui era stata riposta tanta fiducia e che, da lì a tre anni, avrebbero portato il nome di **Barbaresco**. Con l'affiancamento della **figlia Marina ed il marito Franco** nella gestione aziendale, si viene a consolidare lo sviluppo di una **Cantina strutturata** e dotata delle tecnologie più moderne per incrementare la qualità del lavoro e degli stessi vini. Nel 1985 nasce anche la prima etichetta di Barolo firmata Piazzo.

Tre le generazioni che si sono susseguite finora su un territorio di **70 ettari** - estesi tra i comuni di Alba, Treiso, Novello, Mango e Guarene - di cui il Nebbiolo rappresenta il 60% della superfice vitata**,** destinate per la maggior parte al Barbaresco e al Barolo.
Sono circa **200.000 le bottiglie** prodotte ogni anno solo da uve di proprietà, e **sedici le etichette** generate e 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, segue il Moscato d'Asti con 40,000, produzione simile per altri due piemontesi il Roero Arneis e Barbera d'Alba con circa 25,000 bottiglie ciascuno, seguono Barolo e Nebbiolo rispettivamente con 23,000 e 15,000 bottiglie.

Oggi, sulla scia della lungimiranza e della tenacia dei nonni, mista alla grande esperienza e all'entusiasmo dei genitori, Simone e Marco proseguono con impegno e dedizione il grande lavoro di dare voce alla loro terra, con la sua storia e con i suoi vini, in una tradizione elegante, raffinata e sempre più legata alla **sostenibilità ambientale**.

UFFICIO STAMPA
Maria Grazia Balbiano – mobile 347 36 07 342 - info@mariagraziabalbiano.com
Marta Franceschetti – mobile 339 47 64 466 press@martafranceschetti.com

SIMONE

Sono Simone Allario Piazzo, millesimo 1990.
Mi occupo dell'area commerciale e marketing nell' azienda di famiglia da un paio di anni, dopo aver affiancato per 4 mio fratello Marco nella gestione della cantina.
Siamo infatti entrambe enotecnici, titolo conseguito all' Istituto Superiore Umberto I di Alba, riconosciuto come punto di riferimento per la preparazione in ambito enologico ed agrario in tutto il Piemonte, ma non solo.
Respiro aria di cantina da quando sono piccolo, quando a casa mi divertivo a salire sul trattore insieme a mio nonno. Dopo il diploma ho dunque deciso di diventare fin da subito un elemento attivo in tutte le fasi di produzione, dalla vigna alla cantina.
Ci si appassiona solo quando si impara a conoscere e la pratica ha dato la svolta alla mia conoscenza di un territorio che sento ogni giorno più mio: quello del Barbaresco.
Sono stato per 3 anni consigliere all' Enoteca del Barbaresco ed oggi ne sono vicepresidente.
Quando accolgo i visitatori in cantina o partecipo alle fiere di settore, sento che il mio dovere non è solo promuovere e vendere il mio vino, ma anche raccontare un territorio.
Uno degli obiettivi di Piazzo è diffondere più consapevolezza sul Barbaresco come vino e come terra del vino, tramite la coesione e cooperazione tra produttori ed enti. Fortunatamente abbiamo basi solide da questo punto di vista. Non ci resta dunque che dare voce al Barbaresco.

MARCO

Sono **Marco Allario Piazzo**, millesimo 1993 e da 6 anni **responsabile di Cantina** nell'azienda fondata dai miei nonni e guidata oggi dai miei genitori.
I miei studi da enotecnico sono andati di pari passo con la mia **passione per l'arte ed il disegno**.
Ho portato tra le botti la mia vena artistica, solo che anziché impugnare matita e carboncino i miei strumenti sono vasche e attrezzatura di ultima generazione. Tengo separati i mosti delle varie parcelle dalla raccolta alla vinificazione: tratti distinti da utilizzare per creare il disegno finale in cui ricerco equilibrio e raffinatezza. Una mano leggera, per rispettare i sentori naturali e primari delle nostre uve.
Dopo il diploma sono entrato in azienda dove ho approfondito le tecniche affiancando l'enologo che ai tempi lavorava per la nostra cantina, ed effettuando uno **stage di 3 mesi presso un laboratorio di analisi di Alba**, con cui ancora oggi collaboriamo.
L'arte ha sempre una logica intrinseca, che nel caso del vino è supportata da analisi costanti e periodiche.
Credo che questo possa rendere onore e rispetto alla tradizione che ereditiamo, elevandola, rinnovandola con la nostra sensibilità per ricreare un patrimonio sì conservato ma al passo con i tempi. La mia creatività non si esaurisce in cantina, ma trova sfogo nelle **etichette che ho pensato e progettato** affinchè rispecchino questa nuova idea del vino.

Azienda Vitiv. PIAZZO Comm. Armando di Piazzo Marina
Fraz. San Rocco Seno d'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN)
P.IVA IT03174470041 - C.F. PZZMRN59A43A124Z
www.piazzo.it - email: apiazzo@piazzo.it - Tel.: +39 0173 286798