Piazzo e l’enoturismo delle Langhe: famigliarità, flessibilità e un’accoglienza sempre in evoluzione

scritto da Agnese Ceschi | 31 Maggio 2025



La cantina Piazzo, storica realtà delle Langhe, rinnova la sua offerta enoturistica puntando su esperienze personalizzate, flessibili e di qualità. Dopo la svolta post-Covid, l’azienda valorizza la relazione diretta con l’enoturista, adattandosi a un pubblico più consapevole e curioso.

Nel cuore delle Langhe, territorio di eccellenza riconosciuto a livello mondiale e amato degli enoappassionati, la cantina Piazzo ha da sempre avuto, fin dagli anni Ottanta, una porta aperta nei confronti dell’accoglienza. Oggi, in un contesto che richiede nuove attenzioni e approcci più sofisticati

nell’ospitalità, l’azienda ha saputo rinnovare la propria offerta enoturistica, mettendo al centro la qualità dell’esperienza e la relazione diretta con l’enoturista.

Dalla storica apertura degli anni Ottanta fino alle sfide e opportunità di oggi, la famigliarità è sempre stata la cifra stilistica di Piazzo nell’aprire le porte ai visitatori. Il momento di svolta, che ha permesso di aprire nuove strade ed in modo più sistematico ed organizzato nel mondo dell’ospitalità, è stato senza dubbio, come per molte altre aziende, il Covid. “Per noi è cambiata molto la gestione e l’attenzione a questo asset negli ultimi anni. Seppur l’azienda sia sempre stata molto aperta in termini di accoglienza sin dagli anni Ottanta, con l’avvento della pandemia abbiamo cercato di adattarci ad un enoturismo più esigente, proponendo un’offerta enoturistica che si adattasse alle aspettative della clientela attuale, diversa non solo anagraficamente ma anche con una maggiore consapevolezza sui vini e sul territorio” ci spiega Simone Piazzo.

Spazi, risorse, progetti: i cardini di un enoturismo strutturato

Gli spazi dedicati all’ospitalità insieme ai locali di vinificazione e all’impiego di risorse e materiali sostenibili sono i tre cardini del progetto di Piazzo che mira allo sviluppo di spazi ampi, funzionali e versatili che facciano immergere l’enoturista nel mondo dell’azienda, ma anche le risorse umane come asset importante. Oggi l’azienda ha in organico due persone dedicate all’accoglienza, che si occupano anche di altri aspetti come la comunicazione e il back office garantendo così una versatilità che permette loro di trasmettere agli enoturisti una visione più ampia dell’azienda e della sua filosofia.

“Abbiamo fatto di necessità virtù riuscendo a coprire un servizio attivo 7 giorni su 7 con tre turni al giorno di

visita offrendo sei esperienze diverse pensate per target diversi: sia per il neofita o curioso che inizia ad approcciarsi al vino, che per chi vuole concedersi qualche calice in più e approfondire la varietà di vitigni e vini che offrono le Langhe. Non manca un'esperienza più divertente e giocosa (alla cieca) così come gli approfondimenti più tecnici sul nebbiolo, che è il vitigno principe del nostro territorio e portabandiera della nostra azienda" continua Simone Piazzo. Tra gli obiettivi a medio termine dell'azienda piemontese, lo sviluppo di aree dedicate ad eventi personalizzati per gruppi, dove svolgere giornate formative, ma anche eventi in cui il vino sia al centro della convivialità e del divertimento.



Le parole chiave

Se pensiamo alle parole chiave che identificano l'ospitalità in "casa Piazzo" la famigliarità è la prima in assoluto. "Sei letteralmente a casa nostra e le degustazioni coinvolgono ospiti da tutto il mondo con cui si instaura un rapporto confidenziale. Spesso, dopo il tour in cantina, coppie diverse

decidono di unirsi in un’unica tavolata e trascorrere due ore in relax a conoscersi e confrontarsi tra di loro oltre che con noi” aggiunge Simone Piazzo.

Un’altra coppia di parole chiave vincenti nel mondo ospitalità è sicuramente la modularità che si sposa con la flessibilità: “Siamo inclini ad adattarci a richieste fuori dai nostri schemi e a modulare la degustazione in base ai gusti e necessità degli ospiti. L’azienda ha un range di 18 etichette per cui abbiamo ampia possibilità di adattarci affinché siano soddisfatti dell’esperienza. Infine l’informazione: cerchiamo di trasmettere nozioni e più consapevolezza su vitigni, sui vini e sul territorio senza troppi tecnicismi se non sono richiesti” continua Simone Piazzo.

Come è cambiato l’enoturista nel tempo?

La maggior parte degli ospiti della cantina si definisce curioso o appassionato, cerca approfondimento ed immersione in realtà che raccontino storie in grado di rispecchiare l’anima dei territori. “A differenza di 10 anni fa, oggi gli enoturisti hanno la voglia di scoprire nuove cantine, non solo i grandi brand o i nomi più rinomati. Per questo è diventato ancora più importante fidelizzarli a lungo termine e dare loro nuovi stimoli e suscitare interesse, in quanto la loro voglia di esplorare è tanta. Anche i gusti nel tempo sono cambiati: prima andavano alla ricerca solo dei grandi vini da invecchiamento mentre oggi c’è un interesse crescente per vini più quotidiani o dal profilo più fine e pronto” conclude Simone Piazzo.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 2021/2115
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115

MINISTERO DELL’AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Punti chiave:

1. Piazzo ha una lunga tradizione di accoglienza familiare, iniziata negli anni Ottanta e oggi rinnovata con approcci più contemporanei.
2. Il Covid ha rappresentato un punto di svolta per strutturare un’offerta enoturistica più organizzata e orientata al cliente moderno.
3. L’azienda offre sei esperienze diverse, adatte sia ai neofiti sia agli appassionati più tecnici del Nebbiolo.
4. La flessibilità e la modularità sono chiavi per soddisfare esigenze diverse, con un focus su relazione e condivisione autentica.
5. L’enoturista oggi è più curioso e consapevole, cerca esperienze immersive che raccontino storie vere e varietà di vini, non solo i grandi nomi.