



La cantina Pizzolato è stata tra le prime a ottenere la certificazione nel 1991
Settimo: «Mi interessa mantenere in equilibrio l'ecosistema della campagna»

I pionieri del bio

L'INTERVISTA

VILLORBA Una certa idea di agricoltura. Che si fa largo in tempi non sospetti. E diventa intuizione di un mondo che ancora deve iniziare. Così negli anni Ottanta in Italia si vedeva il bio. Ne parlavano gli studenti di agraria dopo le lezioni, si confrontavano con i ricercatori, e affrontavano padri poco propensi alla fiducia. Settimo Pizzolato però aveva dalla sua la forza di una visione. Grazie a questa convince la famiglia, contadina da 5 generazioni, a fare il salto. 40 anni dopo, con 40 collaboratori e un totale di 7 milioni di bottiglie prodotte, Pizzolato (diventata nel frattempo una holding che vede soci i figli Federico e Stefania e la seconda moglie Sabrina Rodelli) ha segnato una traccia importante nella viticoltura di pianura.

Come nasce l'idea del biologico?

«Volevo fare l'istruttore Isef ma ho seguito il richiamo della terra. Nel 1981, ancora studente alla facoltà di agraria di Padova, ho deciso di affiancare mio padre Gino in campagna. Siamo stati tra i pionieri del bio in Italia. Abbiamo iniziato anche dagli ortaggi. Mi interessa mantenere in equilibrio l'ecosistema della campagna, organizzando la cantina per una vinificazione sostenibile. Così, nel 1991, arriva la certificazione ufficiale per i vini biologici».

La casa, i figli: la vostra storia sembra l'evoluzione della famiglia contadina 4.0.

«Abbiamo cercato una strada nuova mantenendo alcuni valori di distinzione. Non a caso le prime etichette di vino riportano, come le attuali, gli archi distintivi della villa, che poi verranno utilizzati come simbolo grafico nel logo

dell'azienda. Credo nel modello nordestino di impresa familiare. Nel 1994 nascono i due spumanti Frederik e Stefany: il primo di Chardonnay, il secondo di Prosecco. Dedicati ai miei figli maggiori che oggi mi affiancano in azienda».

Parliamo di mercati esteri e tappi.

«Esportiamo in 35 paesi, ma i nostri mercati storici sono il centro Europa e gli stati Uniti, anche se Israele e l'Australia iniziano a darci grandi soddisfazioni. Il nostro mercato più forte è oggi la Svezia: il consumatore svedese ha un livello di conoscenza altissimo del vino. I tappi? Ognuno ha la sua sensibilità. In California, ad esempio, dove esportiamo molto, è bandito il tappo a fungo. Gli americani vogliono solo il tappo svitabile, pratico. Per un italiano è una sorta di bestemmia, noi abbiamo la liturgia dello stappo fatta di gesti e suoni».

Qual è il primo mito da sfatare sul vino bio?

«In Italia si pensa ancora che ciò che fa bene non sia sempre buono. Io muovo dalla convinzione che tutti debbano avere la possibilità di bere vini sani. E porto l'azienda a rivolgere l'attenzione anche ad un'altra nicchia di consumatori: si ottiene la certificazione Vegan rispettando tutti i criteri previsti. Il nostro vuole essere un vino adatto a tutti,

Sia essa vegana o meno, l'importante è che il vino sia un buon vino».

Progredire e preservare: come nasce la nuova cantina?

«Abbiamo voluto un luogo sostenibile, costruito con fagete schiantate dal Cansiglio. Un progetto firmato Made associati che ha una "pelle" costituita da un rivestimento-filtro in listoni di legno





posti in senso verticale, la cui ossidazione contribuirà, nel tempo, all'integrazione della struttura nel paesaggio, riprendendo le costruzioni tradizionali della campagna trevigiana».

Post pandemia parte infine l'avventura dell'officina del vino.

«Un progetto che avevamo nel cuore e che ha inaugurato ufficialmente nel

2021. E' la chiusura di cerchio, consente ai visitatori di proseguire l'esperienza in vigneto. E' una sala degustazione, ma anche agriturismo e agri-bar. La planimetria, vista dall'alto disegna delle bollicine. L'aggregazione di anidride carbonica che si forma in un calice di Prosecco. Immaginavo un luogo, un contenitore, in cui stare bene in cui aggregare socialità intorno al vino».

Qual è oggi il futuro del vino sostenibile?

«Sono i vitigni resistenti, che abbisognano di pochissimi trattamenti. Noi in vigna abbiamo consolidato le microvitificazioni presentando ufficialmente nel 2019 il primo vino da vitigni resistenti. Questa nuova generazione di vitigni consente di ridurre i trattamenti a 2/4 all'anno e di coltivare le uve in territori che prima non venivano presi in considerazione».

Per i 40 anni vi siete regalati sobrietà e un nuovo circuito con l'e-bike nei vigneti.

«Insieme ai miei figli e alla mia moglie Sabrina abbiamo pensato di festeggiare sottraendo... regalandoci essenzialità e semplicità, riunendo tutti i valori della nostra filosofia in un processo di creazione e riciclo che vede protagonisti anche i materiali utilizzati, dal tappo all'etichetta fino all'imballo del cartone. Poi abbiamo dato vita al circuito di visita dei vigneti con l'e-bike. Il visitatore può poi concludere l'itinerario all'agri-bar».

Viticoltore, innovatore, pioniere del bio: come si definirebbe?

«Sono un contadino. Ricordo mio nonno lavorare la terra e stare in salute. Ho sempre voluto vivere così».

Elena Filini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«IN ITALIA SI PENSA ANCORA CHE CIO' CHE FA BENE NON SIA SEMPRE BUONO: IO PENSO CHE TUTTI DEBBANO POTERE BERE VINI SANI. HO PUNTATO ANCHE AL CLIENTE VEGANO»





► 8 marzo 2022 - Edizione Treviso



LA CANTINA Settimo Pizzolato nei suoi vigneti a Villorba. Sopra, la nuova azienda vista dall'esterno e la cantina a spirale. A destra, le bottiglie col capostipite

