



Verso un'agricoltura 100% sostenibile

La Cantina Pizzolato nasce nel 1981 con il nome di Azienda Agricola Gino&Settimo Pizzolato da un'idea all'epoca pionieristica: produrre vino da uve 100% biologiche. È così che, con la nascita dei primi enti certificatori del biologico, nel 1991 l'azienda riceve la certificazione biologica. Nel tempo, l'azienda è cresciuta sempre più arrivando a essere proprietaria di 85 ettari di terreno, e producendo quasi 9 milioni di bottiglie all'anno, che sono per il 91% esportate. Nel

2012, l'azienda è certificata vegana, ma è il 2013 il vero anno della svolta: il nome Pizzolato è presente in 18 Paesi in tutto il mondo ed è inaugurata la nuova cantina Pizzolato.

Nel 2021 è inaugurato l'Agribar L'Officina del Vino: struttura moderna disegnata per integrarsi al meglio tra il vigneto e la natura circostante. Ed è proprio dal connubio dei due elementi che nasce L'Officina del Vino, la cui planimetria ricorda le bollicine del famoso spumante Prosecco.

L'obiettivo di un produttore che sposa la causa della coltivazione biologica, è quello di mantenere in equilibrio l'ecosistema e di ottenere una coltivazione 100% sostenibile compiendo quotidianamente scelte che si dirigono verso una maggiore salvaguardia dell'ambiente e delle persone che lo abitano. Si utilizzano certamente le tecniche del passato, gli insegnamenti lasciati in letteratura, precedenti all'arrivo dei trattamenti sistemici, ma un contadino "moderno" non può fare a

Towards 100% sustainable agriculture

Cantina Pizzolato was founded in 1981 under the name Azienda Agricola Gino&Settimo Pizzolato from an idea that was pioneering at the time: to produce wine from 100% organic grapes. Thus, with the birth of the first organic certification bodies, in 1991 the company received organic certification. Over time, the company has grown to own 85 hectares of land and produce almost 9 million bottles a year, 91% of which are exported. In 2012, the company is certified vegan, but 2013 is the real breakthrough year: the Pizzolato name is present in 18 countries worldwide and the new Pizzolato winery is inaugurated. In 2021, the Agribar L'Officina del Vino is inaugurated: a modern structure with a sophisticated design to blend in perfectly with the vineyard and the surrounding nature. And it is precisely from the marriage of the two elements that L'Officina del Vino was born, its layout reminiscent of the bubbles of the famous Prosecco sparkling wine.

The objective of a producer who espouses the cause of organic cultivation is to keep the ecosystem in balance and to achieve 100% sustainable cultivation by making daily choices that are directed towards greater protection of the environment and the people who inhabit it. We certainly use the techniques of the past, the teachings left in the literature, which predates the arrival of systemic treatments, but





a 'modern' farmer cannot help but keep up with the times and sometimes put himself at the service of experimentation to evaluate alternative methods for himself. This also means trying to limit as much as possible the use of copper and sulphur treatments, which are considered less harmful than systemic treatments, but still have an impact on the environment. A path, this one, that can be taken thanks to the adoption of the so-called PIWI, a term that derives from the

meno di stare al passo con i tempi e alcune volte mettersi al servizio della sperimentazione per valutare da sé metodi alternativi. Ciò vuol dire impegnarsi anche per limitare il più possibile l'utilizzo di trattamenti a base di rame e zolfo, considerati meno dannosi dei trattamenti sistemici, ma co-

translated from German means "resistant to fungi". The term PIWI indicates a series of vines obtained through pollination between Vitis vinifera and American vines, which, cross after cross, have been found to be capable of naturally opposing fungal diseases, such as powdery mildew and downy mildew, and which therefore allow us to limit the number of treatments to a maximum of 2 to 4 per year to safeguard the health of the plant. The presentation of PIWI wines to the market began in November 2019 with the release of the Novello from Merlot Khorus and Cabernet Curtis grapes. The line was then complemented in March 2020 by three more wines: a still white from Bronner grapes, a red from Merlot Khorus, Cabernet Cortis, and Prior grapes, and a Pet Nat sparkling wine from Johanniter grapes. Finally, 2021 saw the addition of a fifth label, a sparkling rosé Pet Nat from Prior grapes.



munque impattanti per l'ambiente. Una via, questa, percorribile grazie all'adozione dei cosiddetti PIWI, termine che deriva dall'acronimo Pilzwiderstandfähig che tradotto dal tedesco significa "resistente ai funghi". Il termine PIWI indica una serie di vitigni ottenuti tramite l'impollinazione tra *Vitis vinifera* e vite americana, che incrocio dopo incrocio, si è scoperto essere capaci di opporsi naturalmente a malattie fungine, come oidio e peronospora, e che consentono quindi di limitare a un massimo di 2-4 trattamenti

l'anno per salvaguardare la sanità della pianta.

La presentazione al mercato dei vini PIWI è iniziata a novembre 2019 con l'uscita del Novello da uve Merlot Khorus e Cabernet Curtis. La linea è stata poi integrata a marzo 2020 da altri tre vini: un bianco fermo da uve Bronner, un rosso da Merlot Khorus, Cabernet Cortis e Prior e un vino frizzante Pet Nat da uve Johanniter. Infine, il 2021 ha visto l'insediamento di una quinta etichetta, un rosato frizzante Pet Nat da uve Prior.