

« wine resort »

UNA PASSIONE BIOLOGICA CHE DURA DA TRENT'ANNI

La cantina Pizzolato ha sposato una filosofia sostenibile e anche vegana. Un successo certificato dall'export in trentacinque paesi

di CLAUDIA SUGLIANO



A PASSION FOR ORGANIC
 THAT HAS ENDURED FOR THIRTY YEARS
 The Pizzolato winery has embraced a sustainable and vegan philosophy,
 a success story certified by exporting to thirty-five countries

Villorba nel Trevigiano, un territorio vocato alla migliore tradizione vitivinicola: in una grande villa cinquecentesca in stile palladiano vive da generazioni la famiglia Pizzolato, proprietaria dell'omonima Cantina, specializzata con successo internazionale nel vino biologico. Creatore di questa realtà è stato, nel 1981, Settimo Pizzolato che, terminati gli studi, raggiunse il padre Gino nell'azienda agricola, inizialmente orientata anche ad allevamento di bestiame e della coltivazione della frutta. Con il tempo, la vendita del vino sfuso passò a quella dell'imbottigliato, per l'etichetta del quale vennero utilizzati i maestosi archi della villa padronale, oggi divenuti un autentico simbolo aziendale, a significare, l'attaccamento alla terra e alle tradizioni.

Una bella storia di passione e di successo, ma anche una filosofia di vita, così riassunta da Settimo Pizzolato: "Sono passati oltre quarant'anni da quando ho affiancato mio padre al timone della nostra azienda

agricola e sin d'allora il mio desiderio era di convertire la produzione al biologico, ritrovando il legame ancestrale tra uomo e terra. Grazie alla mia determinazione, sono riuscito a realizzare questo sogno e a diffondere in tutto il mondo un vino rispettoso dell'ambiente". È infatti nell'ormai lontano 1991 che i Pizzolato ottengono la certificazione biologica per tutti i loro prodotti, mentre la viticoltura diventa l'elemento più importante dell'azienda. Intanto la superficie dedicata alla coltivazione dei vigneti continua ad ampliarsi e, nel 1994, nascono due vini spumanti, Frederik e Stefany, rispettivamente di Chardonnay e di Prosecco, dedicati ai figli del proprietario, e significative basi della produzione. Contemporaneamente la cantina Pizzolato entra con successo nel mercato internazionale, dove oggi è presente in oltre trentacinque paesi.

Il percorso di questa realtà continua con ben precisi obiettivi e risultati, quali la creazione di una linea

CANTINA PIZZOLATO

Vino biologico
 Via IV novembre 12
 VILLORBA (TV)
 TEL. 0184.31426
www.cantinapizzolato.com



In apertura e a sinistra, due immagini della nuova sede della storica cantina Pizzolato, perfettamente integrata nel paesaggio. In basso, suggestiva sequenza di botti e uno dei vini faro della produzione biologica. *Front cover and top: two photos of the new facilities of the historic Pizzolato winery, which blends harmoniously into the landscape. Below: rows of barrels and a single barrel of the flagship organic wines.*



senza solfitti aggiunti, inizialmente di vini rossi Cabernet Sauvignon, Merlot e Rosso Convento, quindi la certificazione Vegan, ottenuta nel 2012, grazie al rispetto di tutti i criteri che essa prevede, dalla campagna alla cantina, e poi la presentazione del PIWI, il Novello 2019, primo vino da vitigni resistenti alle malattie tipiche della viticoltura, cui si sono aggiunte altre etichette, anche di bianchi. Nasce pure la nuova linea "M-use" composta da un Rosé Extra Dry e da un Pinot Grigio Extra Brut, contrassegnata da una bottiglia di design sostenibile, non più semplice contenitore del prodotto, ma destinata al riutilizzo. Numerosi i riconoscimenti, anche internazionali, ottenuti sia per la qualità dei vini, sia per l'approccio sostenibile alla loro produzione. Se la visione del vino di Settimo Pizzolato è nata dal concetto di storia e tradizione, a rappresentare la filosofia delle etichette di questa significativa realtà trevigiana è anche la nuova sede, inaugurata nel 2016 e venuta

ad affiancare la storica villa. Il progetto, firmato da Made e Associati, degli architetti trevigiani Adriano Marangon e Michela De Poli, comprende gli uffici, con al piano terra una zona di reception, un punto vendita, un'area laboratorio, mentre una passerella sospesa fa da trait-d'union tra i livelli spaziali dell'architettura e le fasi produttive. In pratica dai vigneti, che circondano l'insieme, inizia un percorso che può arrivare fino al calice. L'edificio è rivestito da una "pelle", che funge da filtro, realizzata in listoni di faggio, proveniente dalla Foresta controllata del Consiglio, e la cui ossidazione, col tempo, contribuirà all'integrazione della struttura nel paesaggio. Questa tappa importante di sviluppo della Cantina si inserisce dunque in quello che per Settimo Pizzolato è uno stile di vita: biologico, per lui, significa attenzione costante all'ambiente, una scelta nata da un percorso personale in cui il rispetto è il fondamento della società.