



La Cantina Pizzolato

Sabrina Rodelli,
export manager

Andiamo nel mondo con prodotti kosher e vitigni resistenti

I vini Piwi, dall'acronimo tedesco Pilzwiderstandfähig, sono vitigni resistenti ai funghi. Poco conosciuti in Italia, sono il fiore all'occhiello della Cantina Pizzolato, che sin dal 2017 ha scelto di intraprendere la strada di una viticoltura più naturale, attenta al rispetto per l'ambiente e alla biodiversità. La cantina trevigiana, specializzata nei vini biologici e vegani, è passata in pochi anni dai 13 milioni di fatturato del 2018 ai 26 milioni del 2022. Produce 9 milioni di bottiglie all'anno ed esporta il 93% dei suoi prodotti in 40 Paesi, con un primato sui mercati scandinavi per le bollicine. «Nel 2022 abbiamo fatto il nostro ingresso in Vietnam, Filippine e Thailandia, un primo passo per affacciarci

nei Paesi asiatici con l'obiettivo di consolidare la nostra presenza in questa parte del mondo nei prossimi anni», dice Sabrina Rodelli, export manager di La Cantina Pizzolato.

Oltre al Far East, gli affari dell'azienda stanno crescendo anche in Medio Oriente, soprattutto grazie a un prodotto speciale. «In Israele siamo presenti da circa due anni grazie alla vendita di vini kosher — spiega Rodelli —. Per il mercato italiano abbiamo creato un progetto “made to order” dedicato al vino kosher, che ci consente di entrare in

questa nicchia dal potenziale elevato. La diversificazione della produzione arriverà, nel 2023, al lancio di una bevanda con zero contenuto di alcol, realizzata per andare incontro alle esigenze delle nuove generazioni, abbracciare diverse culture e aprire nuovi mercati».

L'azienda trevigiana dal 2021 è società Benefit e quest'anno punta a ottenere la certificazione Equalitas per dare più valore alla filiera della produzione. Oggi la Cantina Pizzolato dedica ai vitigni resistenti 16 ettari: producono un vino che verrà fatto degustare agli appassionati durante la 55esima edizione del Vinitaly. Il viaggio alla scoperta di questi vitigni inizierà con la masterclass «Discover Piwi», in programma domenica 2 aprile alle ore 11. Enologi ed esperti di settore affronteranno i temi della sostenibilità agricola e dell'impatto sull'agricoltura dei vitigni resistenti.

Barbara Millucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

