

L'ULTIMA FRONTIERA DELL'ENOLOGIA: IL VINO VEGANO

da [ilpuntosalute](#) | 7 Apr, 2016 | [Vino](#)



Cresce il numero di vegani in Italia. Negozi, supermercati e ristoranti si stanno adattando per fornire prodotti a chi segue questa filosofia di vita. L'ultima frontiera? Il vino vegano prodotto con processi che escludono l'utilizzo di qualsiasi sostanza di origine animale e privo di sostanze di origine animale, materie sostituite con la bentonite, un minerale argilloso che chiarifica il vino.

Il vino vegano e in generale il vino biologico mantengono il gusto, l'aspetto, il sapore e il grado alcolico del vino tradizionale, quindi non si tratta di un *vino analcolico artificiale*. Tale tipologia di bevanda è ottima e apprezzata anche da chi non è vegano, in quanto è prodotta con uve coltivate in modo naturale senza ricorrere alla chimica.

IL VINO VEGANO E BIOLOGICO DELLE CAMPAGNE TREVIGIANE

Cinque generazioni di storia e di tradizione, un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità, sono le salde radici della cantina **Pizzolato** che, dal 1981 a Villorba (TV), produce esclusivamente vino biologico e vegano.



La cantina nasce trentacinque anni fa quando **Settimo Pizzolato** entra in azienda a fianco del padre **Gino Pizzolato**, intraprendendo la via del biologico. Nella pulita e incontaminata campagna trevigiana, la vite cresce e produce frutti equilibrati, naturali e biologici per l'appunto, poiché all'interno della cantina vige: il rispetto per i cicli della natura e il rifiuto di utilizzare chimica e fitofarmaci. Nel 1991, il produttore ottiene la certificazione ufficiale per realizzare i vini biologici, e le tecniche di vinificazione e di imbottigliamento sono regolamentate dal nuovo statuto europeo sul vino biologico. “Sono trascorsi trentacinque anni da quando ho affiancato mio padre al timone della nostra azienda agricola – racconta **Settimo Pizzolato**, titolare della cantina –. Il mio desiderio è sempre stato di convertire la produzione al biologico, per ritrovare il legame 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. Oggi, il lungo percorso si corona con l'ideazione della nuova cantina, che rappresenta perfettamente lo stile di vita che perseguo e di cui i miei vini sono ambasciatori, in modo particolare il **Malanotte “Il Barbarossa”**, il **Raboso Piave DOC** e il **Manzoni Bianco”**.”



Tutti i vini presenti nella cantina sono biologici e alcuni privi di **solfiti aggiunti**.

“Ci siamo dedicati alla produzione di una linea di vini senza solfiti aggiunti – riferisce l'imprenditore –. L'iter di produzione del nettare di Bacco prevede una particolare attenzione nelle fasi di vinificazione, in modo da ridurre i processi ossidativi, ovvero il contatto con l'aria per evitare fermentazioni indesiderate, casi questi che si accentuano con la mancanza di conservanti, quali sono i solfiti. **Prosecco Spumante, Cabernet Sauvignon, Rosso Convento, Merlot e Convento** sono i nostri vini senza solfiti, o di altri surrogati e tantomeno di chiarificanti di origine animale o chimica. Tali vini mantengono le caratteristiche originarie dei vitigni di provenienza, facendo riscoprire la fragranza, i profumi e i sapori dei vini d'altri tempi”.

Particolare è il processo produttivo del **prosecco Spumante doc senza solfiti**, che richiede maggiore attenzione rispetto ai rossi merlot, cabernet e rosso del convento, per l'aggiunta della **fase di spumantizzazione**, che consente di ottenere un prodotto dal perlage fine e delicato adatto agli aperitivi o in abbinamento a semplici stuzzichini o antipasti.



L'impegno ambientale è la filosofia della famiglia Pizzolato e coinvolge, anche, ogni aspetto del processo produttivo: dall'utilizzo di energia pulita, autoprodotta per il 50% grazie ad un impianto fotovoltaico posto sul tetto della cantina, alla riduzione degli sprechi tramite impianti di ultima generazione e a basso consumo energetico, dai sistemi di accensione e spegnimento automatico delle luci ai termostati localizzati, fino alla fitodepurazione e diminuzione del consumo di acqua in campagna attraverso la microirrigazione.



Sono molte le attenzioni che la cantina Pizzolato attua per la tutela dell'ecosistema, tramite piccoli accorgimenti e sistemi all'avanguardia per limitare l'impatto energetico e riutilizzare le risorse idriche depurate in altri processi. Un impegno che esprime una promessa mantenuta nel pieno rispetto dell'ambiente e della società.

Il futuro della cantina ha radici bio. Nel prossimo **Vinitaly**, la cantina Pizzolato si presenterà con un'immagine completamente rinnovata e uno spazio espositivo che racconterà l'anima biologica della nuova cantina trevigiana, che è stata realizzata con materiali a Km zero e verrà inaugurata ufficialmente il 29 maggio 2016.

Vinitaly sarà l'occasione per mettere in mostra il mondo in cui opera Pizzolato e la qualità dei vini, biologici, vegani e senza solfiti aggiunti. L'intera linea dei vini senza solfiti, con il **Prosecco Spumante senza solfiti**, ultimo nato, si potranno degustare anche presso il padiglione 8, stand 17, di Vinitaly Bio.

Simone Lucci