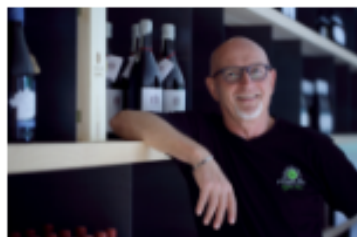


## Cantina Pizzolato, il bio una scelta personale di famiglia.

**30/05/2016 | ECONOMIA |** Da 1991, la certificazione ufficiale per i vini biologici, nel 2012 ottiene la certificazione Vegan rispettando tutti i criteri che essa prevede, dalla campagna alla cantina.



Fonte: Ufficio stampa Cantina Pizzolato

### Cantina Pizzolato è un'azienda presente nelle TvDotCom

Un percorso che ha inizio trentacinque anni fa quando, nel 1981, Settimo Pizzolato entra in azienda affiancando il padre Gino Pizzolato e progressivamente intraprende, tra i primi imprenditori enologici in Italia, la via del biologico.

Con la volontà di mantenere in equilibrio l'ecosistema della campagna, organizzando al contempo la cantina per vinificare con rispetto l'uva proveniente dai filari, il produttore riesce ad ottenere, nel 1991, la certificazione ufficiale per i vini biologici.

*"Sono passati trentacinque anni da quando ho affiancato mio padre al timone della nostra azienda agricola – racconta il titolare Settimo Pizzolato - sin da 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".*

Ecco le tappe fondamentali della sua storia.

**1981** - Nasce l'azienda agricola Pizzolato Settimo & Gino. Inizialmente l'attività è orientata all'allevamento del bestiame e alla coltivazione e raccolta di kiwi, pesche, fragole, mele e pere. L'uva e il vino sono prodotti d'eccellenza che vanno ad integrare l'offerta.

È in questi anni che Settimo comincia a sperimentare la lotta guidata biologica e integrata.

*Numero di bottiglie prodotte: la cantina produce solo vino sfuso*

*Settimo affianca il padre Gino come collaboratore*

**1987** – Si decise di imbottigliare tutto il vino prodotto nell'azienda agricola, abbandonando la vendita di vino sfuso. La linea di imbottigliamento mobile viene posizionata davanti alla casa di Gino e Settimo. 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 Pizzolato. I vini prodotti in questi anni Verduzzo, Merlot e Cabernet.

*Numero di bottiglie prodotte: 6.000 vino fermo.*

*Numero di collaboratori: Alcuni familiari.*

**1991 - L'azienda agricola ottiene ufficialmente la certificazione biologica per tutti i suoi prodotti, dai frutteti ai vigneti.**

**1992** - La superficie aziendale dedicata a vigneto passa dai 2,5 ettari ai 7,5 ettari. La viticoltura biologica diventa l'elemento portante e caratterizzante dell'azienda.

*Numero di bottiglie prodotte: 43.500 di vino fermo e 6.000 vino frizzante/spumante*

*Numero di collaboratori: Alcuni familiari*

**1994** - Nascono i due spumanti Frederik e Stefany: il primo di Chardonnay, il secondo di Prosecco.

Settimo sceglie di dedicare le colonne portanti della propria produzione vinicola, che arriva a toccare le 2000 bottiglie per tipologia, ai suoi figli, intitolando a loro i due vini.

**1995** - L'azienda è ormai pronta a far conoscere all'estero il vino biologico italiano: Settimo e l'enologo Walter Ceccato preparano le valige e presentano 12 vini al primo BIOFACH in Germania.

*Numero di bottiglie prodotte: 130.000 di vino fermo, 20.000 di vino frizzante/spumante*

*Numero di collaboratori: 1*

**1999** - La cantina giunge a produrre 1 milione di bottiglie l'anno. Di queste, 20 mila sono di vino spumante. L'estensione dei vigneti raggiunge i 58 ettari e Settimo inizia a collaborare con fornitori esterni certificati biologici.

La cantina comincia ad ingrandirsi e ad espandere i suoi mercati di vendita. Questi risultati rendono necessario l'ampliamento della cantina di vinificazione e, grazie alla nuova struttura realizzata, la capacità di stoccaggio raggiunge i 15.000 ettolitri. In questi anni sbarca la prima bottiglia Pizzolato negli USA, che diviene il 10° Paese di esportazione.

*Numero di bottiglie prodotte: 700.000 vino fermo 400.000 vino frizzante/spumante*

*Numero di collaboratori: 7*

**2007** - La cantina conferma la propria voglia di sperimentare e crescere, sottolineando ancor più la propria attenzione verso un vino sano, genuino e buono. Nasce la linea di vini senza solfiti aggiunti che comprende inizialmente 3 vini rossi: Cabernet Sauvignon, Merlot e Rosso Convento.

Fin dall'inizio, i mercati recepiscono l'importanza e l'innovazione di tali prodotti che sono sinonimo di una filosofia aziendale sempre più attenta al consumatore e al suo benessere. Le maggiori richieste provengono dal mercato statunitense, olandese e italiano.

*Numero di bottiglie prodotte: 700.000 di vino fermo, 600.000 di vino frizzante/spumante*

*Numero di collaboratori: 8*

**2010** - Sul tetto della cantina di vinificazione vengono installati i primi pannelli fotovoltaici grazie ai quali il 50% dell'energia necessaria all'attività aziendale è autoprodotta. Si aggiunge dunque un altro tassello a quella che è, fin dall'inizio, l'attenzione riservata all'ambiente e che nel tempo vedrà un sempre maggiore utilizzo di tecnologie innovative a basso consumo energetico e di materiale riciclabile.

**2012** - La convinzione che tutti debbano avere la possibilità di bere vini sani, porta l'azienda a rivolgere l'attenzione anche ad un'altra nicchia di consumatori: **si ottiene la certificazione Vegan rispettando tutti i criteri che essa prevede, dalla campagna alla cantina.**

Come tiene a sottolineare Settimo: *"Il nostro vuole essere un vino adatto a tutti, abbinabile a qualsiasi pietanza. Sia essa vegana o meno, l'importante è che il vino sia un buon vino"*.

*Numero di bottiglie prodotte: 750.000 di vino fermo, 1.200.000 di vino frizzante/spumante*

*Numero di collaboratori: 10*

**2015** - L'azienda taglia il traguardo delle 4 milioni di bottiglie prodotte all'anno. Di queste, 2 milioni sono di spumante. Il successo delle bollicine lo decretano i Paesi scandinavi, con l'ingresso nei mercati di Norvegia, Svezia e Finlandia. Il marchio Pizzolato è presente in 18 Paesi.

**2016** - È l'anno del coronamento di un sogno lungo 35 anni: nasce la nuova cantina Pizzolato. Viene ampliata e potenziata l'area di vinificazione che raggiunge una capacità di stoccaggio di 34.000 ettolitri, così come la rinnovata linea di imbottigliamento che consentirà di raddoppiare la produttività. La struttura prevede ora anche nuovi uffici, una nuova sala degustazione e un nuovo wine shop. Una passerella sospesa consente inoltre di visitare tutte le parti produttive e ricettive aziendali.

*Numero di bottiglie prodotte: 2.000.000 di vino fermo, 2.300.000 di vino frizzante/spumante*

*Numero di collaboratori: 20*

## **LA CANTINA PIZZOLATO: VINO BIOLOGICO, NATURALMENTE...**

Per Settimo Pizzolato **biologico** non è un prodotto ma è uno stile di vita, un'attenzione costante all'ambiente, una scelta nata da un percorso personale in cui il rispetto è il fondamento della società. **Per questo tutti i vini della Cantina Pizzolato sono rigorosamente bio.**

Solo in una natura pulita e viva, infatti, la pianta cresce e produce frutti equilibrati, che esprimono il loro territorio. I vigneti Pizzolato hanno trovato la dimora ideale grazie al suolo caldo, al terreno ricco di scheletro e di elementi minerali, gremito di sassi trascinati nel tempo dal fiume Piave a cui fanno da sfondo le montagne che li hanno originati, le Dolomiti. Qui la vite è nel suo habitat, con le erbe spontanee che crescono intorno, le libellule, le coccinelle e gli altri insetti.

È in questa campagna incontaminata che nascono vini naturali e sani; in una parola: biologici. Un percorso che si traduce in un impegno costante per 365 giorni l'anno, in cui le regole sono chiare:

- rispetto per i cicli della natura
- rifiuto di utilizzare chimica e fitofarmaci in vigna
- utilizzo di energia alternativa attraverso l'installazione di pannelli solari
- riciclo dell'acqua e il focus sull'ambiente
- utilizzo di tecnologie innovative e a basso consumo energetico
- utilizzo di materiale riciclabile, quando e dove è possibile (ad esempio nelle confezioni).



Le difficoltà di coltivare in modo bio sono quotidiane, l'attenzione deve essere costante e ancor più impegno serve per affrontare annate critiche, che mettono a dura prova anche l'agricoltura tradizionale. È in queste situazioni limite, come nell'annata 2014, che l'esperienza diventa fondamentale. Solo con una grande conoscenza del vigneto e dell'ambiente si può infatti proteggere l'uva con sistemi naturali, senza ricorrere all'utilizzo di fitofarmaci. È un cammino impegnativo, che richiede costanza ma che dà anche grandi soddisfazioni.

## CERTIFICATO VEGANO

Tutti i vini prodotti dalla Cantina Pizzolato sono, da sempre, vini vegani, in quanto prodotti senza elementi di origine animale, come la **bentonite, un minerale argilloso che chiarifica il vino.**

Una scelta fatta da Settimo sin dall'inizio della sua attività, nel 1985, quando di prodotti vegani ancora non si parlava. Una strada presa, allora, allo scopo di mantenere la naturalità del vino e che oggi, finalmente, trova nella certificazione Vegan, ultima attestazione ricevuta in ordine di tempo, il giusto riconoscimento, a testimonianza dei tanti anni di lavoro verso una produzione interamente biologica e senza aggiunte di elementi estranei alla naturalità del vino.

Il vino vegano, infatti, non contiene sostanze di origine animale al suo interno e viene prodotto con processi che escludono l'utilizzo di qualsiasi sostanza di questo tipo.

Negli ultimi anni sta crescendo il numero di vegani in Italia e questo richiede un progressivo adattamento di negozi, supermercati, ristoranti, ecc. a fornire prodotti che possano rispondere a questa filosofia di vita. Un'attenzione che la Cantina Pizzolato ha sempre avuto, senza rincorrere mode passeggere ma perseguendo un'idea di benessere a 360°.

È importante precisare che il vino vegano, ed in generale il vino biologico, mantengono il gusto, l'aspetto, il sapore ed il grado alcolico del prodotto tradizionale. La differenza è solo nei procedimenti utilizzati per la produzione, tecniche che non vanno ad alterare in nessun modo la qualità e la tipicità del vino.

Un vino nato dall'esigenza di pochi ma oggi apprezzato da tutti, anche da chi vegano non è!

## Le certificazioni di Cantina Pizzolato:

**Agricoltura Italia - USDA Organic - BIO Suisse - Vegan Friendly - BIOS IT Bio 005**

## UN MONDO DA DEGUSTARE

La libellula che sorvola i vigneti è indice di un ambiente pulito, privo di contaminazioni chimiche e ricco della sua naturale biodiversità. Dall'uva sana nasce un vino biologico che non ha bisogno di conservanti. Per questo la libellula è testimonial della linea biologica senza solfiti firmata da Settimo Pizzolato. Perché vivere in un ecosistema naturale si può.

## GLI SPUMANTI

Frutto di grande e raffinata arte, capace di sedurre i sensi e inebriare il pensiero, lo spumante racchiude nel suo fine perlage grande eleganza, equilibrio, sensualità e piacevolezza. Da sempre la sua complessità e la sua delicatezza fanno di ogni calice un bere raffinato. Ciascuna bollicina è perfetta per un momento di festa, ma anche per accompagnare con soavità tutto un pasto.

## **I FRIZZANTI**

Questione di un istante e un inaspettato solletico accende il volto di un fresco sorriso. Questo è il semplice piacere delle bollicine frizzanti.

Sono i lieviti sapientemente selezionati e la vinificazione a temperatura controllata che ne garantiscono la gradevole evanescenza. Vini piacevolissimi a tutto pasto, non troppo impegnativi e capaci di creare momenti di allegra convivialità.

## **SO EASY**

*Millesimo, Moscato dolce e Rosato*, avvolti da un abito glamour, sono vini dedicati a chi vuole sentirsi unico, inimitabile e trendy. Per chi ha sete di cambiamenti, di novità; per chi ha voglia di scoprire e per chi vuole sperimentare, a qualsiasi età.

## **I ROSSI**

I vini rossi rappresentano la passione, raccontano la semplice storia di una famiglia dedicata alla viticoltura, che, generazione dopo generazione, custodisce i segreti di cantina da tramandare. Vini che lasciano il loro segno nel romanzo della memoria gustativa; le pagine bianche rimangono da riempire con le vendemmie future.

## **IL BARBAROSSA**

Un vino dedicato al suo autore, Settimo Pizzolato, ritratto nell'etichetta.

Entrambi istintivi e schietti, conversano sinceri. Due spiriti forti che amano la terra che li ha generati, consapevoli che il biologico è il moderno che si rifà alla secolare esperienza contadina veneta. Esperienza che, come il vino, ha bisogno di respiro e di tempo per rivelare la propria forza.

## **I BIANCHI**

Quando ami un vino non lo bevi, ma ne indagli i segreti, lo degusti e lo riconosci tra gli altri. I vini bianchi sanno celare tutte le espressioni di una terra dove scoprire il sapore del tempo e della fatica. *"Fai in modo di sapere e sarai sano"* oppure *"Fai in modo di avere sapore e sarai sano"*... nel mondo del biologico una frase non esclude l'altra, anzi, la completa.

## **SENZA SOLFITI AGGIUNTI**

Lo si riconosce subito un vigneto sano: è allegro e pieno di speranza... libellule, coccinelle, papaveri, menta. Un ecosistema che con il suo equilibrio vive anno dopo anno solo in quei luoghi dove si asseconda la natura entrando in simbiosi con la vigna, conoscendone tutti i segreti.

## **I PASSITI**

Il sole e la luna, la notte e il giorno, elementi così differenti ma così complementari: Alba Chiara e Donna Luna con il loro sapore unico, sono uno l'antagonista dell'altro e, in quanto tali, non ci sarebbe l'uno se non ci fosse l'altro. Senza il buio esisterebbe la luce?

## **LE GRAPPE E GLI AMARI**

Ogni giorno Gino chiedeva a Giselda di finire la cena con un *bicierin de graspa*.

La loro vita insieme era fatta di piccole abitudini e valori diventati delle certezze. Gesti quotidiani che oggi raccontano una storia fatta di attenzioni e rispetto.

## **E PER FINIRE...**

La BioRevolution Organic Drinks&Mix, nasce nel 2013 come tour estivo in molti locali italiani per avvicinare i giovani al mondo del bere biologico. Un progetto fortemente voluto dalla Cantina Pizzolato, che per questa iniziativa ha creato tre bottiglie dal packaging rivoluzionario: un moscato, un millesimo e un rosato che rappresentano il vino biologico di qualità. Oggi, a tre anni di distanza, la #BioRev cambia ancora, cresce e si rinnova. La mission diventa così la fornitura completa di distillati, liquori e vini certificati a locali e bar biologici. Vodka, gin, rum, cachaca e tequila, tutti rigorosamente bio, divengono così gli ingredienti base per la creazione di preparazioni miscelate in cui liquori e distillati tradizionali diventano prodotti innovativi e contemporanei. Perché la filosofia BioRevolution è semplice: ritrovare il sapere del passato nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore.

## **LA NUOVA CANTINA PIZZOLATO: IL BIO HA PRESO FORMA**

Da storia e tradizione è nata la visione del vino di Settimo Pizzolato.

Una nuova sede, affiancata alla storica villa del 1500, simbolo dell'azienda, racconta visivamente la filosofia che dà vita a tutte le etichette di questa realtà trevigiana.

Valori consolidati, che sono il punto di partenza per la nuova cantina, inaugurata ufficialmente il 29 maggio 2016 e che si propone come punto di ritrovo per la comunità del Trevigiano: un luogo dove la passione, le persone e i vini possono riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell'uomo.

La nuova e moderna sede esalta l'importanza della storica villa: un grande edificio del Cinquecento, in perfetto stile Palladiano, rappresentato in numerose mappe di Villorba (TV), anche risalenti al 1680. La Casa Pizzolato è da sempre simbolo di ospitalità e di unione familiare, tanto da essere raffigurata nello stemma aziendale, raccontando l'origine di una storia che contribuisce alla crescita di un'intera società e ne consolida i principi fondanti. Una cantina sempre in movimento, che si trasforma in un grande luogo di condivisione e di emozioni, attraverso serate, eventi ed attività rivolte a tutti: dagli enoappassionati, agli operatori del settore, per giungere perfino ai più piccoli.

Desiderio di guardare al domani dunque, con spirito di solidarietà: il disegno di Settimo Pizzolato si spinge infatti anche ad una maggiore economicità dei prodotti finiti e all'accessibilità per tutti i portafogli, con lo scopo di non escludere nessuno dall'occasione di gustare un prodotto naturale al 100%.

In linea con la propria filosofia, anche per la realizzazione della nuova cantina Settimo Pizzolato ha scelto di avvalersi di consulenti, fornitori e, soprattutto, materiali locali, ovvero a Km zero.



## **LE ORIGINI: CASA PIZZOLATO**

Se le testimonianze documentate dimostrano la presenza della famiglia Pizzolato a Villorba già dal 1719, da più di quattro generazioni la famiglia di Settimo vive nella grande dimora le cui poderose arcate sono divenute simbolo dell'azienda.

Di origini cinquecentesche, questo grande edificio era, un tempo, tra i maggiori del paese e la tradizione orale racconta fosse stato un convento.

Simbolo della famiglia Pizzolato, non è dunque un caso se l'antica villa e le sue arcate sono state scelte come logo dell'azienda: così come le loro paraste sono saldamente fondate nel terreno, così le radici della cantina sono fortemente ancorate alla terra di Villorba e alla sua storia. Da sempre nella civiltà contadina il portico è, infatti, assieme alla cucina, il cuore della casa e della famiglia: luogo di lavoro, di deposito, di passaggio, di ritrovo, di unione e conversazione. E chissà quante altre fatiche, quante altre persone e quante altre voci, quante altre storie passeranno tra queste arcate.

**IL PROGETTO:** è firmato da **MADE associati**, studio di architettura e paesaggio degli architetti trevigiani Adriano Marangon e Michela De Poli. La presenza della Villa, residenza della proprietà, costituisce un elemento primario nella composizione degli elementi. L'ambito degli uffici è strutturato per essere l'immagine rappresentativa dell'azienda e presenta una relazione diretta con lo spazio aperto avendo al piano terra una zona di reception, un punto vendita ed un'area laboratorio. Una passerella sospesa è inoltre il trait-d'union fra i vari livelli spaziali dell'architettura e tutte le fasi produttive, in un'ideale continuità, non solo visiva, del percorso che parte dal vigneto per arrivare al calice.

L'edificio 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 rustiche tradizionali della campagna trevigiana. La cantina ha inoltre numerosi punti di contatto con l'esterno: alcune superfici in erba fanno da transizione tra la zona del parcheggio e l'edificio, mentre una piazzetta in legno dà continuità all'interno. Lo spazio esterno pavimentato viene usato in occasione di eventi e manifestazioni legate alle attività dell'azienda.

**I MATERIALI:** il legno utilizzato nell'intero progetto è il **Faggio** prodotto da **ITLAS**, un'altra bella realtà imprenditoriale della provincia di Treviso. Il legno, certificato Pefc, proviene solamente dalla **Foresta controllata del Cansiglio** attraverso un processo di selezione attuato in accordo con Veneto Agricoltura. Un prodotto locale, poiché la Foresta del Cansiglio è situata a soli venticinque chilometri dalla sede produttiva di Itlas; il faggio del Cansiglio possiede inoltre caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza eccezionali, tanto da essere utilizzato fin dai tempi della Serenissima Repubblica di San Marco.

Un progetto complesso e ricercato, che ha dato vita ad una struttura estremamente contemporanea nella sua linearità, rispecchiando il presente ed il futuro della Cantina Pizzolato. Una realtà che si fonda con il territorio circostante, in quel continuo dialogo tra conoscenza, rispetto e benessere che sono i principi dello stile di vita biologico.