

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo



 VinoClic

Stile green per la Cantina Pizzolato a Villorba

20/9/2018/97



Il progetto della cantina Pizzolato di Made Associati alla Biennale d'Architettura a Venezia

di Marina Betto

Pizzolato è una cantina modernissima nel trevigiano a Villorba (TV) che sforna vini biologici dagli anni '80 e vende più di cinque milioni di bottiglie l'anno. Tra i progetti della Biennale dell'Architettura 2018 a Venezia (26 maggio-25 novembre) nel padiglione Italia questa

cantina è presente, notizia che è stata appresa con grande stupore e gioia da Settimo Pizzolato titolare dell'azienda.



Pizzolato coltiva anche viti resistenti come Bronner e Johanniter

Il curatore del padiglione Italia alla Biennale Mario Cucinella ha voluto spostare l'attenzione sulla campagna, sul ruolo fondamentale di responsabilità sociale che essa esprime oggi. L'architettura non deve essere dissociata dalle persone, dal lavoro che svolgono, deve riuscire ad essere espressione di un *modus operandi* e di uno stile di vita. Il rispetto dell'ambiente si esprime con un impatto zero sulla comunità circostante, il paesaggio che è fatto di territorio, comunità e storia diventa un cordone che lega gli abitanti tra loro, che li salda insieme attraverso la condivisione di questi concetti, del lavoro, dei ricordi, dello spazio. Il vino è il tramite di questa connessione tra uomo e terra e quando nel

bicchiere si trova un prodotto che riflette una filosofia green in tutti gli aspetti produttivi si rimane piacevolmente colpiti.

Il veneziano bosco del Cansiglio, fatto di faggi dal legno flessibile e resistente ha dato il materiale, riciclabile, con cui è stata costruita l'azienda; materiale antichissimo utilizzato anche ai tempi della Serenissima negli Arsenali veneziani per le imbarcazioni, oggi lo si definisce a km.0 . I pannelli fotovoltaici danno l'energia necessaria all'attività aziendale che ha in questo modo un impatto energetico molto basso. L'uva coltivata è quella tradizionale con cui si fa il Prosecco ma anche Incrocio Manzoni e Raboso quel vino rosso scontroso e tagliente così vicino al carattere dei contadini di un tempo abituati a combattere contro un clima aspro e ogni genere di difficoltà. Oggi accanto a questi e altri vitigni anche internazionali Pizzolato coltiva vitigni resistenti come Monarch (a bacca rossa), Bronner (bacca bianca che si esprime con una vena selvatica capace di infondere profumo e acidità al vino) e Johanniter (bacca bianca dalla maggiore complessità e morbidezza), tre vitigni che non temono malattie e marciumi e per questo non necessitano di trattamenti in vigna. Dei quattro milioni di bottiglie prodotte l'anno la metà sono di spumante molto amato dai paesi scandinavi. Lo Spumante "Frederik " Brut di solo Chardonnay è amatissimo in Germania così come il Prosecco " Stefany" DOCG Brut.



Spumante DOCG Conegliano- Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2017 e Spumante Metodo Classico Brut Nature- sboccatura 2017



Spumante Frederich Brut di solo Chardonnay

Nello Spumante Metodo Classico Brut Nature sboccatura 2017 albergano mineralità e suadenza con ricordi di miele, fiori e brioches, bollicina questa che sublima Chardonnay e Manzoni Bianco. Lo Spumante Rosé "Violette" Extra Dry di Pizzolato è un Prosecco di Glera e Raboso, elegantissimo nel colore pallido più grigio che rosa; un rosato alla francese femminile e piacevole.



Il colore di un rosa quasi grigio dello Spumante Violette di Pizzolato

Nel Raboso DOC Piave 2015 troviamo invece un carattere maschile, schietto e diretto un rosso ficcante con molto frutto e punta di vegetale.



Il rosso rubino trasparente del Raboso di Pizzolato

Nel Malanotte del Piave DOCG " Il Barbarossa 2014" il tessuto del Raboso si fa più suadente , con toni cipriati di cardamomo e rabarbaro, sorso fresco e tannico che asciuga il palato e invita a bere ancora.



Il Barbarossa Malanotte del Piave DOCG

Malanotte del Piave DOCG " Il Barbarossa" 2013 è un'espressione ancora più equilibrata dai toni di spezie dolci e ciliegia netta e fresca con lungo finale amaricante. Malanotte del Piave DOCG " Il Barbarossa" 2012 è quasi opulento con decise note di cioccolato. Passito di Raboso " Donna Luna" 2016 diventa l'accompagnamento ideale del Tiramisù mentre il Passito Bianco " Alba Chiara" 2016 è il vino da dessert biologico da servire con la crema catalana.



Donna Luna Passito di Raboso con il Tiramisu' classico delle Beccherie diTreviso



Alba Chiara Passito Bianco 2016

La Cantina Pizzolato Srl

via IV Novembre 12 31020 Villorba (TV)

Tel. 0422 928166 Fax 0422629343

welcome@lacantinapizzolato.com

www.lacantinapizzolato.com