



L'architettura sostenibile della Cantina Pizzolato in mostra alla Biennale di Venezia



Dall'Italia 20 settembre 2018 Monica Sommacampagna

L'orientamento alla sostenibilità, coniugata con la consapevolezza delle proprie radici, premia. Anima green dagli anni Ottanta, certificata bio dal 1991, la Cantina Pizzolato di Villorba (a nord di Treviso) rientra tra i 22 progetti delle Alpi Orientali selezionati ed esposti nel Padiglione Italia della Biennale di Architettura di Venezia fino al 25 novembre.

Un riconoscimento per il concept architettonico della sede aziendale, ridisegnata in chiave ecosostenibile e razionale per l'attività vitivinicola nel 2016 dagli architetti Adriano Marangon e Michela De Poli di Made Associati di Treviso. Una "seconda pelle" a una filosofia produttiva coltivata da cinque generazioni. Rispetto per i cicli della natura e per la biodiversità tipica del territorio, rifiuto di utilizzare prodotti chimici in vigna, ricorso a energia solare e riciclo di acqua, tecnologie a basso impatto energetico e impiego di materiali riciclabili fanno parte della cultura dell'azienda vitivinicola Pizzolato.

Una linea di congiunzione verde tra architettura e vitivinicoltura

Oggi la Cantina è capitanata da Settimo Pizzolato con la moglie Sabrina, il figlio Federico, enologo, la figlia Stefania e il neonato Edoardo. «Mi sono impegnato per sostenere l'ambiente e dare una continuità all'azienda di mio padre Gino in un ambiente naturalmente ricco di insetti, animali e uccelli», spiega Settimo Pizzolato. «Limitando la resa di uva su 3-5 kg per ettaro, utilizzando il metodo biologico che punta a dotare le uve di sistemi di difesa naturali e su tecniche enologiche, ad esempio a membrana, valorizziamo il vino nella sua essenza». Soddisfatto per il riconoscimento dalla Biennale di Venezia, dice: «Oggi chi viene a visitarci assapora una nuova atmosfera e il vino risulta ancora più buono».

Una sede a contatto con la natura

La cantina, la cui facciata è rivestita in faggio, è introdotta da una piazza esterna nella stessa tipologia di legno e bordata da un'ala di ferro ossidato che ricorda la placca di ingresso al Padiglione Italia. Valorizza il vetro e presenta strutture in materiali a scomparsa per mettere in

risalto il cuore dell'attività e consentire una full immersion nel paesaggio naturalistico, dalle viti al maneggio agli alberi che punteggiano il territorio.

Luminosità e materiali del territorio

«Il legno per l'esterno proviene dal bosco del Cansiglio, a 50 km a qui, tagliato secondo i controlli di Veneto Agricoltura e valorizzato senza sprechi», spiega l'architetto Adriano Marangon. «Il rispetto del paesaggio e delle persone ha orientato la scelta di materiali che invecchiano naturalmente ma non si degradano: dal legno termocotto al ferro a effetto ruggine. Abbiamo inoltre adottato piccole strategie per garantire benessere anche all'uomo, come la valorizzazione della luminosità naturale e scrivanie semoventi negli uffici per il massimo comfort».

Open space e bottaia: prosegue la visita da Pizzolato

Al primo piano un corridoio "a canocchiale" collega il panorama delle viti e l'ufficio del titolare alla vista della villa di famiglia, attraversando l'ambiente open space dove operano i collaboratori. Un corridoio sospeso e coperto da una griglia in legno di faggio permette di visionare l'area di vinificazione dall'alto, che è stata ampliata; la linea di imbottigliamento è stata rinnovata e consente di raddoppiare la produttività. La bottaia si trova al piano inferiore, sotto lo shop aziendale, dove il legno in tonalità chiara scalda l'ambiente per accogliere clienti e visitatori.

Bio economy

Con 250 ettari vitati per il 30% di proprietà, circa 72 ettari, e il restante a cura di un gruppo selezionato di fornitori, la Cantina Pizzolato ha un fatturato di 12,2 milioni l'anno per una produzione di vini certificata biologico e Vegan friendly. Commercializza cinque milioni di bottiglie biologiche certificate all'anno, per il 70% Prosecco doc extra dry o brut, 100.000 bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, vini rossi senza solfiti, i rossi Piave Raboso doc e Malanotte del Piave Docg, vini doc, passiti e spumanti. Il 93% viene esportato all'estero, il Paese leader è la Svezia (57,6%). Da due anni la famiglia Pizzolato sta sperimentando su quattro ettari la coltivazione di alcuni vitigni resistenti alle malattie.

Leggi anche ...



WOW! 6 motivi per partecipare al concorso di Civiltà del bere

Un produttore di vino che crede nella qualità [Leggi tutto](#)

Viaggio a Modigliana: il Sangiovese dell'Appennino

Il comune romagnolo di Modigliana si incontra prima [Leggi tutto](#)



Zucchero nel vino: perché solo d'uva?

Se è vero che il pianeta si sta Leggi tutto