



Cantina Pizzolato, il vino per tutti



Settimo Pizzolato – Padiglione Italia Arsenale

Fare il vino per tutti, questa la scelta di vita di Settimo Pizzolato, proprietario dell'omonima cantina di Villorba nella campagna trevigiana. Attenzione però perché quel "Per tutti" non vuol dire banalità o peggio vini di qualità scadente, ma semplicemente vuole dire applicare ricarichi civili. Magari non del tutto corretti, infatti ogni bottiglia di Settimo potrebbe costare come minimo il doppio e non ci sarebbe nulla da ridire, ma il nostro è un orgoglioso contadino d'altri tempi e cambiare questa sua filosofia di vita vorrebbe dire tradire clientela e amici che di lui si fidano da sempre. È un modo di pensare a me molto caro perché credo nel vino come elemento di inclusione e di aggregazione, mentre spesso, c'è la tendenza a farne feticcio ed elemento escludente, destinato solo ad una nicchia di privilegiati. Spero solo che Settimo, strada facendo, non si faccia incantare da qualche pifferaio magico che lo porti a snaturare il suo pensiero, convincendolo che solo con l'aiuto di qualche consulente di grido si possa fare il salto nel bel mondo.



Il Barba Rossa Malanotte Docg

Questo non vuol dire che non ci debbano essere spazi di miglioramento, anzi, ma la squadra, faticosamente costruita nel corso degli anni, c'è ed è ampiamente pronta a giocare in serie A ad alti livelli, ne sono un esempio pratico gli ottimi Manzoni Bianco Doc Piave, il Raboso Malanotte del Piave Docg "Il Barbarossa", il passito bianco "Alba Chiara" da uve Glera e Manzoni bianco e un sorprendente Metodo Classico Brut Nature

da uve Chardonnay e Manzoni Bianco con prospettive di crescita davvero notevoli. C'è poi un aspetto ulteriore che gioca a favore della credibilità e del talento di Settimo che è quello di essere stato tra i primi in Italia a seguire la via del biologico, la certificazione è del 1991.

Un lungo percorso di ricerca di uno stile di vita, e di lavoro, il più possibile in armonia con la natura che nel 2016 porta all'inaugurazione della nuova cantina realizzata secondo il concetto dello "Sviluppo sostenibile" da intendersi non come uno stato o una visione immutabile, ma piuttosto come un processo continuo, che richiama la necessità di coniugare le tre dimensioni

fondamentali e inscindibili dello sviluppo: Ambientale, Economica e Sociale. Il progetto della nuova cantina, curato dagli architetti Michela De Poli e Adriano Marangon dello Studio Made associati di Treviso è talmente ben riuscito che è stato selezionato tra oltre 500 progetti italiani per essere presentato all'interno della 16° Mostra Internazionale di Architettura della Biennale di Venezia. Un progetto complesso e ricercato, che ha dato vita ad una struttura estremamente contemporanea nella sua linearità.



Cantina Pizzolato – Villorba (TV)

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 manifestazioni culturali (teatro, cinema). 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. Una realtà la Cantina Pizzolato che si fonde con il territorio circostante, in quel continuo dialogo tra conoscenza, rispetto e benessere che sono i principi dello stile di vita biologico, di cui Settimo è stato pioniere.

Tags: Adriano Marangon, Biennale Architettura, Biennale Venezia, Cansiglio, Cantina Pizzolato, Malanotte Docg, Manzoni Bianco Piave, Michela De Poli, Raboso, Settimo Pizzolato, sostenibilità, Studio Made, vino biologico