



I VITIGNI RESISTENTI: PIZZOLATO VERSO UN'AGRICOLTURA 100% SOSTENIBILE



META THIS marzo 4, 2019 Redazione James News Wine

Cantina Pizzolato, azienda trevigiana certificata biologica dal 1991 che da cinque generazioni porta avanti il suo percorso verso la produzione biologica rispettando la genuinità del vino e la qualità delle uve, crede nei vitigni resistenti, tanto da averne piantato le prime barbatelle due anni fa, all'interno del polmone verde dei suoi ettari biologici.

Nonostante oggi la lotta fitosanitaria sia condotta infatti con principi attivi sicuramente più rispettosi dell'ambiente rispetto al passato, la viticoltura resta l'attività agricola maggiormente impattante e la diminuzione dell'utilizzo di anticrittogamici e delle risorse ambientali sono considerate oggi delle priorità in ambito vitivinicolo. Seguendo la strada di molti coltivatori tedeschi, primi tra tutti a coltivarli, questi vitigni, frutto di uno scrupoloso programma di incrocio tra fiori della vite (non incroci ogm) e selezione di viti di nuova generazione resistenti a peronospora e oidio, permettono di ridurre i trattamenti a 2-3 all'anno contribuendo nel tempo a preservare l'ecosistema e consentendo di arrivare ad una coltivazione 100% sostenibile. Un'agricoltura che la cantina sceglie di praticare anche vicino a scuole o abitazioni proprio per l'attenzione verso l'ambiente e soprattutto per la salute delle persone.

Nel 2018 Cantina Pizzolato ha sperimentato le sue prime microvinificazioni da vitigni resistenti registrando risultati positivi: "Come ribadito di recente anche dal nostro governatore Zaia, il futuro ha radici Bio e noi in questo futuro ci troviamo già" afferma Settimo Pizzolato, titolare della cantina trevigiana "Quello dei vitigni resistenti è un progetto che sosteniamo con fiducia, che ci porterà alla realizzazione di vini sostenibili che in vigna hanno subito solo 2 trattamenti annui. Quest'anno, le vinificazioni di questi particolari vitigni a cui ci siamo approcciati, 3 uve bianche (Solaris, Johanniter e Bronner) e un uva rossa ne stanno esaltando le caratteristiche primarie; per i bianchi, profumi lievemente aromatici, esotici e di buona struttura, per il rosso profumi di viola e frutta a bacca rossa come fragoline di bosco e ribes. Ci aspettiamo molto ma molto c'è ancora da fare".

Un'azienda il cui focus è da sempre la continua ricerca e le sperimentazioni e che oggi sta investendo energie e risorse verso questo importante progetto: "Le richieste maggiori giungono da quei paesi che dimostrano una particolare sensibilità alla tutela dell'ambiente e del consumatore: la Svezia e i Paesi Scandinavi in testa, seguiti dalla Germania e gli Stati Uniti d'America. Siamo tuttavia contenti di avvertire un'inversione di marcia anche nel nostro paese, dove aumenta il

consumo di vino certificato biologico. Nell'anno appena trascorso, abbiamo raggiunto un risultato che ci rende orgogliosi: 5 milioni di bottiglie distribuite in 21 stati diversi” – afferma Sabrina Rodelli, responsabile commerciale della cantina. Uve senza pesticidi e vini senza residui, minor lavoro per minor necessità di trattamenti e conseguente minore utilizzo di macchine e minor consumo di gasolio, riduzione dell'inquinamento: sono solo alcuni dei motivi e vantaggi connessi alla coltivazione dei vitigni resistenti che rappresentano oggi l'unica strada possibile verso una viticoltura “ecologica” e compatibile con il futuro e con l'ambiente.

lacantinapizzolato.com