

La Cantina Pizzolato

TEXT: EVA KIENE

Italienisches Lebensgefühl und wahre Liebe zur Natur

Wildkräuter und Gräser wiegen sich im Wind, Libellen, Marienkäfer und andere Insekten schwirren durch die Luft, ein munteres Summen und Flirren. Gesunde, kräftige Rebstöcke stehen mitten in dieser Vielfalt – hier wachsen die Trauben für charakteristische Bio-Weine von Rapunzel.

Wir befinden uns in der Region von Treviso bei der Cantina Pizzolato. Die Weinberge liegen zwischen dem Fluss Piave und den mächtigen Dolomiten. Über Jahrtausende prägte der Fluss Piave diese fruchtbare Landschaft – von den Dolomiten brachte er mineralreiches Gestein in die Ebene. Der Boden ist lehmig und mineralreich, Steine und Felsbrocken akzentuieren die Landschaft. Bei Pizzolato ist alles an einem Ort: die weiten Weinberge, die Weinkellerei und jüngst auch eine neue Vinothek für Besucher.

Bio – so wie früher

Bereits in der fünften Generation wird Wein auf dem Familienghöft angebaut. 1981 stieg Settimo Pizzolato in die elterliche Landwirtschaft mit ein, um seinen Vater zu unterstützen. Neben Wein bauten sie auch Obst an: Äpfel und Birnen, Kiwi, Pfirsiche und Erdbeeren. Aber der Jungbauer hatte seine eigenen Ideen. Weg von Agrochemie, hin zur Natur und zu ganzheitlich ökologischem Pflanzenschutz.

Früher ging es doch auch ohne Chemie, dachte er sich – und begann, den Weinbau auf Bio umzustellen. Damit besinnt sich Settimo auf seine Wurzeln: „Ich erinnerte mich, wie mein Großvater das Land bewirtschaftet und fruchtbar gehalten hat. Immer habe ich mir gewünscht, auf diese Weise zu leben. Ich sehe mich selbst als Bauer und darum bewahre ich die Tradition.“



Mit der Umstellung gehörte Settimo Pizzolato zu den ersten Weinbauern Italiens, die sich für den ökologischen Anbau entschieden.

Nach anfangs eher skeptischen und kritischen Rückmeldungen ernteten sie mit der Zeit immer mehr Zuspruch für ihren Weg. Auch wenn der gesamte Hof schon auf Bio umgestellt war, dauerte es noch zehn Jahre bis zur offiziellen Zertifizierung. Denn erst seit 1991 gibt es EU-einheitliche Vorschriften für Bio-Wein.

Zurück zu den Wurzeln

Settimo Pizzolato lebt mit seiner Pionierarbeit seinen Lebenstraum: „Als ich meinem Vater half, unseren Hof zu bewirtschaften, stand für mich ein Wunsch im Fokus: Die Umstellung auf ökologische Produktion. So wollte ich die ursprüngliche Verbindung zwischen Mensch und Erde wieder herstellen.“



Settimo Pizzolato und seine beiden Kinder entspannen sich bei einem Ausritt durch die vielfältige und artenreiche Landschaft.

Heute umfasst der Weinberg stolze 72 Hektar. So ist eine weitläufige Öko-Region mit reicher Artenvielfalt entstanden. Die Bio-Winzer sind überzeugt: Nur in einer gesunden und sauberen Umwelt können Trauben wachsen, die einen Wein mit ausbalancierten Geschmack ergeben und den Charakter ihres Terrains ehrlich spiegeln.

Ökologisch in allen Bereichen

Bio-Wein hört nicht beim Anbau auf. Die Weinkellerei ist ein wichtiger Baustein qualitativ hochwertiger ökologischer Weine. Auch hier arbeitete Settimo Pizzolato stets daran, immer ein bisschen besser zu werden. Und seit einigen Jahren werden alle Weine vegan gekellert.

Der ökologische Gedanke zieht sich durch alle Bereiche. Dazu gehört auch, Müll zu vermeiden, den Wasserverbrauch zu reduzieren und auf nachhaltigen Strom zu setzen. Seit 2017 versorgt sich das Unternehmen über Photovoltaik zu 100 Prozent mit eigenem Strom. Denn Bio ist für den Familienbetrieb nicht einfach ein Produkt, sondern eine Lebenseinstellung, die sich ganz der Umwelt verpflichtet.

2016 wurde die neue Weinkellerei mit Vinothek eröffnet. Ökologisch und architektonisch ein Leuchtturmprojekt. Das fängt bei den Baumaterialien an – Buchenholz aus der Region – und geht über die Energieversorgung mit Photovoltaik bis hin zu einer nachhaltigen Wasserwirtschaft. Ein Wasserfilter sorgt dafür, dass 100 Prozent des Brauchwassers wieder verwendet werden kann.

Die ökologische Architektur des Gebäudes erzeugte großes Aufsehen und wurde 2018 aus 500 Projekten ausgewählt und auf der Biennale in Venedig präsentiert.

Besuchen Sie das Weingut



PIZZOLATO
Organic Wine

La Cantina Pizzolato steht Besuchern offen und bietet sogenannte Bio-Touren an.

Dabei geht es zuerst in die Weinberge, dann natürlich in die Weinkeller und schließlich lockt eine Weinverkostung.

www.lacantinapizzolato.com



Rapunzel und Pizzolato

Bereits sehr früh fanden die beiden Bio-Pioniere Settimo Pizzolato und Joseph Wilhelm zusammen. Seit 1997 liefert Pizzolato prickelnden Prosecco und ausgewählte Weine an Rapunzel. Prosecco ist die beliebteste Sorte der Rapunzel Vinothek.

Das Veneto ist eine der wichtigsten Weinanbauggebiete. Hier liegt auch die Heimat des Prosecco. Denn die Traube für diesen beliebten Schaumwein darf nur in ausgewählten Provinzen im Nordosten Italiens angebaut werden, so auch in Treviso. Auch die Herstellung und Abfüllung muss in dieser Provinz stattfinden.

Aber nicht nur eigene Weine, auch Weine aus anderen Regionen werden hier bei Pizzolato für Rapunzel abgefüllt – der Montepulciano aus den Abruzzen und der Nero d'Avola aus Sizilien. Die Philosophie und Einstellung zur Ökologie von Pizzolato und Rapunzel harmonisieren wunderbar. Daher ist es kein Wunder, dass die Zusammenarbeit bis heute so fruchtbar und erfolgreich gedeiht.



Joseph Wilhelm (re.) untersucht mit Settimo Pizzolato die fruchtbaren Böden der Weinberge.

RAPUNZEL VINO THEK

Weine von Pizzolato

Jetzt mit
neuen edlen
Etiketten.

