

a cura di  
Andrea Cuomo

## La vite è una cosa meravigliosa

### Pizzolato, la prima ora del biologico



**P**izzolato è una cantina avanguardista del biologico in Italia. Nata nel 1981 a Villorbo, nel trevigiano, come azienda agricola Pizzolato Settimo & Gino, specializzata in allevamento del bestiame, comincia da subito a sperimentare la lotta guidata biologica e integrata e scopre che le uve, inizialmente utilizzate per produrre vino sfuso, sono il prodotto che più si avvantaggia del regime. Da qui la decisione di iniziare a imbottigliare, la certificazione biologica ottenuta nel 1991 e una crescita continua in termini di bottiglie e di ambizioni.

Oggi la cantina Pizzolato è una galassia molto variegata, che produce quattro milioni di bottiglie di vini frizzanti o spumanti e oltre mezzo milione di bottiglie di vini fermi. Decine le etichette prodotte, con un'estetica a volte piacevolmente «pop». Noi ne abbiamo provate due: il Prosecco doc Extradry «Collezione di famiglia», certificato biologico e vegano, dapprima vinificato in bianco e poi sottoposto a fermentazione naturale in cisterne d'acciaia a temperatura controllata, è elegante e lieve, con profumi di mela renetta e una grande armonia. Ma a colpirci soprattutto è stato il rosso fermo Malanotte del Piave Docg Il Barbarossa, un Raboso del Piave che per il 30 per cento viene appassito per circa tre mesi e poi fa 24 mesi di rovere e barrique. Un vino magnifico, austero, con ricordi di prugne essiccate, tabacco, liquirizia.