



## PIZZOLATO, GREEN ATTRACTION



META THIS aprile 17, 2020 Bruno Petronilli Evidence Wine

Basta guardare le bottiglie per capire che c'è qualcosa di diverso. Linee morbide e inconsuete, etichette colorate, divertenti, accattivanti. Poi li assaggi quei vini e trovi un mondo di piacevolezza, dinamicità, gaiezza. Ogni etichetta di Pizzolato che abbiamo degustato è un concentrato di aromi fruttati, una cascata di freschezza, intensità, avvolgenza. Ma senza mai pretendere di essere un assaggio criptico o incomprensibile. Semplicemente puro e naturale sentimento nell'offrire una genuina immagine di sé stessi, del proprio territorio, della propria storia.

Cinque generazioni, un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità, un'azienda che realizza passo dopo passo la sua idea di futuro. Sono queste le salde radici della famiglia Pizzolato, su cui è stata costruita un'intera filosofia produttiva a Villorba, nella campagna trevigiana.

Un viaggio che ha inizio trentacinque anni fa quando, nel 1981, Settimo Pizzolato entra in azienda affiancando il padre Gino Pizzolato e progressivamente intraprende la via del biologico.

Con la volontà di mantenere in equilibrio l'ecosistema della campagna, organizzando al contempo la cantina per vinificare con rispetto l'uva proveniente dai filari, Settimo riesce ad ottenere, nel 1991, la certificazione ufficiale per i vini biologici. Il risultato, oggi, è un prodotto che racconta il territorio in cui nasce e la ricerca di uno stile di vita in armonia con la natura. "Ricordo mio nonno lavorare la sua terra e stare in salute. Ho sempre voluto vivere così. Mi sento un contadino ed è per questo che mantengo la tradizione" ci dice Settimo Pizzolato. Lui pensa che solo in una natura pulita e viva la pianta possa crescere e produrre frutti equilibrati, che esprimano il loro territorio. I vigneti Pizzolato hanno trovato la dimora ideale grazie al suolo caldo, al terreno ricco di scheletro e di elementi minerali, gremito di sassi trascinati nel tempo dal fiume Piave a cui fanno da sfondo le montagne che li hanno originati, le Dolomiti. Qui la vite è nel suo habitat, con le erbe spontanee che crescono intorno, le libellule, le coccinelle e gli altri insetti. È in questa campagna incontaminata che nascono vini naturali e sani. In una parola, biologici. Un percorso che si traduce in un impegno costante per 365 giorni l'anno, in cui le regole sono chiare: rispetto per i cicli della natura; rifiuto di utilizzare chimica e fitofarmaci in vigna; utilizzo di energia alternativa attraverso l'installazione di pannelli solari; riciclo dell'acqua e il focus sull'ambiente; utilizzo di tecnologie innovative e a basso consumo energetico; utilizzo di materiale riciclabile, quando e dove è possibile (ad esempio nelle confezioni).

Le difficoltà di coltivare in modo bio sono quotidiane, l'attenzione deve essere costante e ancor più impegno serve per affrontare annate critiche, che mettono a dura prova anche l'agricoltura tradizionale. È in queste situazioni limite, come nell'annata 2014, che l'esperienza diventa

fondamentale. Solo con una grande conoscenza del vigneto e dell'ambiente si può, infatti, proteggere l'uva con sistemi naturali, senza ricorrere all'utilizzo di fitofarmaci. È un cammino impegnativo, che richiede costanza ma che dà anche grandi soddisfazioni.

Biologico è, infatti, una parola che porta in sé concetti molto profondi, di rispetto, conoscenza, benessere e collaborazione ma anche voglia di mettersi in gioco e attenzione estrema alle norme. Dal 1985 molto è cambiato nel settore bio e oggi tecniche di vinificazione e di imbottigliamento sono regolamentate da un nuovo statuto europeo sul vino biologico.

Tutti i vini prodotti dalla Cantina Pizzolato sono, da sempre, vini vegani, in quanto prodotti senza elementi di origine animale, come la bentonite, un minerale argilloso che chiarifica il vino.

Una scelta fatta da Settimo sin dall'inizio della sua attività, nel 1985, quando di prodotti vegani ancora non si parlava. Una strada presa, allora, allo scopo di mantenere la naturalità del vino e che oggi, finalmente, trova nella certificazione Vegan, ultima attestazione ricevuta in ordine di tempo, il giusto riconoscimento, a testimonianza dei tanti anni di lavoro verso una produzione interamente biologica e senza aggiunte di elementi estranei alla naturalità del vino.

Nell'ampia gamma dei prodotti Pizzolato dal 2019 fanno parte una nuova linea di vini, prodotti da vitigni resistenti, una nuova frontiera della sostenibilità. Sono i Piwi, ovvero quei vini prodotti da vitigni resistenti alle malattie tipiche della viticoltura. Questa nuova generazione di vitigni consente di ridurre i trattamenti a 2/4 all'anno ed evitare i rischi di contaminazione che prima non venivano presi in considerazione.

#### **BIANCO FRIZZANTE IGT VENETO "Ho-OPa"**

100% Johanniter



Vinificazione in bianco classica a temperatura controllata e con lieviti indigeni. Dopodiché nel vino comincia la fermentazione malolattica. La seconda fermentazione avviene in bottiglia con l'aggiunta di mosto concentrato rettificato. Il vino viene imbottigliato e le bottiglie stoccate in un ambiente idoneo a 15°C. Si conclude la fermentazione in bottiglia per circa 2 mesi. Il vino più semplice eppure anche il più divertente della nostra degustazione: fruttato, fresco, piacevolissimo.

#### **BIANCO IGT VENETO "HuAKai"**

100% Bronner



Vinificazione in bianco classica con 10% di vino fermentato in barrique di rovere per circa 3

mesi. Dopodiché Il vino, riposa e affina sui propri lieviti nativi per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento prima del quale viene filtrato. Frutto intenso, aromatico e deciso. Al palato avvolgenza, dolcezza e grande piacevolezza.

### **ROSSO IGT VENETO "KoNTI-ki"**

Merlot Khorus, Cabernet Cortis, Prior N.



Vinificazione in rosso classica con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce. Un rosso di grande intensità, genuino e materico.

**[lacantinapizzolato.com](http://lacantinapizzolato.com)**