



Cantina Pizzolato, tre vini ottenuti da vitigni resistenti: un rosso da Merlot Khorus, Cabernet Cortis e Prior, un bianco fermo da uve Bronner e un vino frizzante da uve Johanniter

Cantina Pizzolato presenta i suoi primi tre vini ottenuti da vitigni resistenti e conferma il proprio impegno nella ricerca di una viticoltura sempre più sostenibile. Un rosso da Merlot Khorus, Cabernet Cortis e Prior, un bianco fermo da uve Bronner e un Vino frizzante Pet Nat da uve Johanniter sono i nuovi nati della cantina trevigiana.

Dal 1985, Cantina Pizzolato ha abbracciato la causa del biologico, visione che all'interno della filosofia aziendale non è solamente un metodo di conduzione agronomica, ma diventa un vero e proprio stile di vita adottato in primis da Settimo Pizzolato, patron dell'azienda, e da lui tramandato alla famiglia e ai membri del team. E proprio nel perseguire l'obiettivo di arrivare ad una coltivazione 100% sostenibile, la Cantina Pizzolato ha dato il via nel 2017 ad una sperimentazione sulle viti resistenti PIWI e nei primi mesi dello stesso ha piantato 15.200 nuove barbatelle su una superficie di 4.3 ettari.

PIWI- Pilzwiderstandfähig, termine che tradotto dal tedesco significa resistente ai funghi, indica una serie di vitigni ottenuti tramite impollinazione tra Vitis Vinifera e vite americana che, incrocio dopo incrocio, si è scoperto essere capaci di opporsi naturalmente a malattie fungine come oidio e peronospora.

Questa peculiarità dei vitigni PIWI consente di limitare ad un massimo di 2-4 l'anno i trattamenti con rame e zolfo diminuendo così l'impatto ambientale. Il progetto ha mostrato da subito il suo grande potenziale: "Se dal punto di vista enologico le varietà PIWI impiantate stanno dando risultati interessanti – racconta Settimo Pizzolato – anche in vigneto, fino ad ora, la viticoltura dei PIWI ha mostrato più vantaggi che svantaggi. Pur essendo varietà delle quali si conosce ancora poco circa l'adattabilità ai terreni, dimostrano di reagire bene nelle zone dove sono stati messi a dimora rendendoci ottimisti nel percorrere questa via ai più sconosciuta".

Un progetto ambizioso al quale la cantina si è dedicata con grande entusiasmo e investimento di risorse, ma che comunque non ha la presunzione di soppiantare le varietà autoctone, identificative e caratteristiche dei vari territori dove nascono, bensì di contribuire alla creazione di un mondo dove la salvaguardia dell'ambiente e delle persone che lo abitano assume un ruolo sempre più centrale, portando avanti la visione aziendale di una viticoltura sostenibile al 100%.

Il progetto, che si è strutturato in due fasi, ha visto da una parte la realizzazione di un vigneto nel quale sono state impiantate molte varietà PIWI ammesse nel disciplinare Veneto, dall'altra l'impianto monovarietale di singoli vitigni PIWI selezionati dopo una lunga ricerca per identificare quale vitigno si adattasse meglio al terroir della zona del Piave.

Ed è da questa scommessa sostenibile che hanno preso vita HO'OPA, HUAKAI, e KONTI-KI, rispettivamente un vino frizzante Pet Nat da uve Johanniter, un bianco fermo da uve Bronner e un rosso da Merlot Khorus, Cabernet Cortis e Prior che si sono aggiunti al Novello da uve Merlot Khorus e Cabernet Cortis presentato a novembre 2019.

