

- [WINE & BEER](#)

Pizzolato: il nuovo viaggio nel mondo PIWI

- 73 visualizzazioni
 - 4 minuti



“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” Settimo Pizzolato



- di [GIOVANNA ROMEO](#)
 - Posted on 18/05/2020

3
SHARES

3

La sensibilità green della Cantina Pizzolato di Villorba (Treviso), da moltissimi anni impegnata nel biologico – era il lontano 1981 quando Settimo Pizzolato iniziava il suo lavoro in azienda a fianco del padre Gino – approda alla scoperta e alla conoscenza dei vitigni PIWI. Un’azienda con una propria e crescente dedizione alla sostenibilità agronomica e vitivinicola che, dopo molti studi e ricerche, nel 2017 ha scelto di perseguire la strada dei vitigni resistenti impiantando subito 15.200 barbatelle su una superficie di 4.3 ettari. Che cosa sono i PIWI? L’acronimo ci mette più facilmente in rapporto con la parola Pilzwiderstandfähig, che tradotta dal tedesco significa “resistente ai funghi”. Indica più semplicemente una serie di vitigni ottenuti tramite impollinazione tra Vitis Vinifera e vite americana che, incrocio dopo incrocio, si è scoperto essere capaci di resistere a malattie fungine come oidio e peronospora.



Veri e propri flagelli in viticoltura tenuti sotto controllo durante il corso dell'anno, grazie a ripetuti trattamenti con rame e zolfo. La peculiarità dei vitigni PIWI consente invece di limitarli ad un massimo di 2-4 volte nell'arco dei 12 mesi, diminuendo così l'impatto ambientale. *“Se da 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”*. Il lavoro sui PIWI, che vede la collaborazione dell'agronomo Patrizio Gasparinetti dello Studio Progetto Natura, è stato strutturato in due momenti: il primo impiantando diverse varietà, sette a bacca rossa e dieci a bacca bianca riconosciute dal disciplinare della Regione Veneto che ne ha ammesse alla coltivazione ben ventuno. Un secondo momento con l'impianto mono varietale dei singoli vitigni selezionati sulla base dei risultati prodotti in modo specifico sul territorio di Treviso, studio condotto seguendo le attività dell'Università di Udine e in particolar modo di Friburgo.



La scelta di annoverare anche vitigni creati all'estero risiede nel fatto che molti, nonostante il nome semi sconosciuto in Italia, come il Bronner di Friburgo, vantano genitori noti come Riesling, Pinot Grigio e Saperavi, vitigni antichi dalle caratteristiche organolettiche uniche e singolari capaci di dar vita a vini particolarmente emozionanti. Nulla è lasciato al caso insomma. Sebbene si tratti un argomento di cui c'è ancora moltissimo da conoscere, il lavoro sui PIWI della Cantina Pizzolato guarda già oltre.

Dopo l'arrivo in commercio delle prime etichette, HO'OPA vino frizzante Pet Nat da uve Johanniter, HUAKAI bianco fermo da uve Bronner e KONTI-KI rosso da Khorus, Cabernet Cortis e Prior, aggiunto il Novello 2019 da uve Merlot Khorus e Cabernet Cortis, ma soprattutto dopo il manifesto interesse dei mercati esteri nonostante il delicato momento, la scelta si è indirizzata alla messa a dimora di nuovi impianti. Sono già dieci i conferitori tra coloro che collaborano in modo permanente con la Cantina, ad avere aderito al progetto mettendo in produzione 45 nuovi ettari di vigneti da vitigni resistenti. Se i PIWI sono la scommessa attuale, è fondamentale ricordare però la lunga tradizione aziendale in campagna e in vigna. Tra i



primi imprenditori di biologico in Italia, da quarant'anni e cinque generazioni realizzano passo dopo passo la loro idea di futuro, concreta e soprattutto green. Ecologico, ecosostenibile o più semplicemente bio sono concetti che si traducono in azioni con la precisa volontà di mantenere la campagna incontaminata e vini sani. La natura viva, il rispetto per i suoi cicli, l'assenza totale di chimica, le energie alternative a supporto delle attività quotidiane, pannelli solari e tecnologie innovative a basso consumo energetico, ovvero il cento per cento di sostenibilità. La sfida è appena iniziata. Un percorso lungo se pensiamo che vini come Bronner, Johanniter, Cabernet Cortis, Solaris, Prior, sono

poco conosciuti e raramente presenti nelle carte dei vini o in scaffale in enoteca, e soprattutto guardati con una certa diffidenza.



PIZZOLATO
PIWI ROSSO
KONTI-KI
-IL MEZZO-
VINO BIOLOGICO



Un lavoro che appare più semplice nel vicino Trentino Alto Adige e Friulia Venezia Giulia che hanno sdoganato preconetti e acquisito maggiore familiarità sui PIWI al punto che alcuni produttori coltivano solo vitigni resistenti. Un percorso che anche Settimo Pizzolato ha deciso di affrontare con passione ed entusiasmo, vissuto a tappe, proprio come un viaggio, esplorando un mondo che appare, a suo giudizio, come l'unico futuro possibile. *“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”*. Oggi la Cantina vanta 75 ettari di proprietà, 38 conferitori bio e numerose, nonché fondamentali, certificazioni Vegan Friendly, Bio Suisse, USDA Organic, Agricoltura Italia, Bios, BSCI code of conduct e PIWI International, grazie alle quali esporta in tutto il mondo per il 91,8% sul totale del fatturato. E ora cosa succederà? *“Ora ci dedicheremo sempre di più alla ricerca sia sui vini che in campagna con la soddisfazione di vivere ciò che abbiamo realizzato e la voglia di dividerlo con chi vorrà far parte del nostro mondo”*.



CANTINA PIZZOLATO
Via IV Novembre 12
31020 Villorba TV

Mail: welcome@lacantinapizzolato.com
Web: www.lacantinapizzolato.com

Testo di Giovanna Romeo