



CANTINA PIZZOLATO CHIUDE IL 2022 IN CRESCITA



Il portale per gli amanti del vino
Toggle navigation

La Cantina Pizzolato, realtà che dal 1981 opera nell'ambito della produzione e distribuzione del vino biologico, chiude il 2022 in crescita con un aumento di fatturato del 100% rispetto ai dati pre-pandemia passando dai 13 milioni del 2018 ai 26 milioni del 2022. Vendite record per l'azienda vitivinicola che ha raggiunto la produzione di 9 milioni di bottiglie e ha consolidato la sua rete distributiva oltre i confini nazionali e che si sviluppa per il 93% sul mercato estero, in 40 paesi nel mondo con un primato sui mercati scandinavi per le bollicine con la linea M-use di rosato e Pinot Grigio, puntando a rafforzare la distribuzione per il 2023 e aprirsi a nuovi mercati.



“Nel 2022 abbiamo fatto il nostro ingresso in mercati come il Vietnam, le Filippine e la Thailandia. Un primo ma importante passo per affacciarci ai Paesi asiatici con l’obiettivo di consolidare la nostra presenza in questa parte del mondo nei prossimi anni. Puntiamo infatti a essere presenti in Korea del Sud, nelle Filippine e in Cambogia” dichiara **Sabrina Rodelli, Export Manager e Direttore Commerciale** di La Cantina Pizzolato. “In Medio Oriente, e nello specifico in Israele, siamo già presenti da circa due anni grazie alla vendita di vini kosher, che al momento produciamo su richiesta del mercato ma è sicuramente un canale che vorremmo sviluppare. Per il mercato italiano abbiamo infatti creato un progetto Made to Order dedicato proprio al vino kosher, una modalità che ci consente di prevedere la produzione e di entrare in punta di piedi in questa nicchia che ha un potenziale elevato”.

La diversificazione della produzione arriverà, nel 2023, al lancio di una bevanda con zero contenuto di alcol realizzato per andare incontro alle esigenze delle nuove generazioni, abbracciare diverse culture e aprire nuovi mercati. “Il punto di forza della Cantina Pizzolato – e quello che ci ha sempre contraddistinto – è la capacità recepire molto in fretta gli stimoli del mercato, rielaborandoli e offrendo prodotti di qualità. Il rispetto dell’ambiente e la sostenibilità ambientale e sociale sono sempre stati l’asset di riferimento della nostra filosofia, fin da quando, nel 1991 ho deciso, controcorrente, di portare avanti un modello di agricoltura biologica. Le uve della cantina sono coltivate da sempre con il metodo biologico che ha necessità di molta attenzione, cura e soprattutto di conoscenza del terreno” spiega **Settimo Pizzolato, Presidente della Cantina** che, dal 2021, è stata riconosciuta ufficialmente Società Benefit e punta, nel 2023, all’ottenimento della certificazione Equalitas per avvalorare ulteriormente la filiera della produzione.

Per il nuovo anno La Cantina Pizzolato continuerà il raggiungimento degli obiettivi di rigenerazione del territorio e un miglioramento in termini di sostenibilità di cui la produzione dei vini PIWI rappresenta il massimo raggiungimento in termini di coltivazione 100% sostenibile. Una gamma di prodotti che arricchisce la produzione Pizzolato di vini rossi, vini bianchi e l’iconico M-use, realizzato con una bottiglia riutilizzabile. La linea Back to Basic – interamente sostenibile in tutti i passaggi di produzione di filiera – si amplierà con un Pinot Grigio Rosé.

Uno sviluppo di sostenibilità sociale che non si limita alla produzione ma implica anche la creazione di un ambiente di lavoro che garantisca la sicurezza delle persone e in cui lo staff possa lavorare in armonia. La struttura aziendale di Cantina Pizzolato è stata ampliata a circa 38 dipendenti, con l’inserimento di tre nuove figure importanti: una nel reparto delle risorse umane, un Responsabile di Produzione e un Export Manager a supporto del progetto di espansione commerciale.

La Settimo Pizzolato Holding è oggi composta dai quattro membri della famiglia Pizzolato: Settimo Pizzolato, Sabrina Rodelli e Federico e Stefania Pizzolato – seconda generazione della Cantina – e vede nella strategia di sviluppo, oltre la crescita della Cantina di Villorba già possidente di 86 ettari di terreno, anche un investimento di risorse per il Casale III, la tenuta in Toscana con circa 41 ettari dove vengono prodotti i nuovi vini come il Chianti DOGC Colli Senesi, un rosso Toscano IGP oltre a una produzione di olio.

