



Come è andata la vendemmia biologica 2023 di Cantina Pizzolato



Si conclude come una delle sfide più difficili la vendemmia 2023 della Cantina Pizzolato, azienda trevigiana leader nella produzione ed esportazione di vino biologico. Un'annata e una vendemmia complicata per le coltivazioni e la produzione delle uve biologiche, a causa delle abbondanti piogge di maggio e giugno che hanno favorito gli attacchi delle principali patologie della vite, in particolare della peronospora e oidio. Problematiche date dal cambiamento climatico che hanno messo a dura prova anche le aziende a conduzione convenzionale ma che non hanno scoraggiato la cantina trevigiana nel suo impegno e dedizione nei confronti della produzione biologica. Un impegno che si riscontra non solo nella scelta del biologico, ma anche in nuovi investimenti in macchinari di ultima generazione e nelle moderne tecniche di vinificazione – adottate per preservare meglio le qualità organolettiche del vino – che si fondono al profondo rispetto della Cantina per la tradizione enologica del territorio.

L'azienda con sede a Villorba, nel cuore del Prosecco Doc, si sviluppa su 90 ettari e produce ogni anno uva biologica necessaria a soddisfare i requisiti dei disciplinari delle Doc e Igt e che è riuscita, nel tempo, a costruirsi una rete di 45 conferitori certificati biologici.

Cantina Pizzolato esorta i produttori di biologico a non arrendersi di fronte al cambiamento climatico

“Fare biologico è una continua sfida che si fa sempre più dura di fronte ai cambiamenti climatici che stiamo vivendo. Molti conferitori sono scoraggiati dalle difficoltà dell'agricoltura biologica e stanno pensando di abbandonare la certificazione”, dichiara Settimo Pizzolato, fondatore e presidente della Cantina Pizzolato.

“Come punto di riferimento sul territorio, vogliamo offrire ai viticoltori il supporto e gli strumenti necessari per capire che, se si fanno delle scelte giuste e tempestive, l'agricoltura biologica è ancora la soluzione giusta per la salvaguardia dell'ambiente, nonostante i cambiamenti climatici, per la produzione di un prodotto responsabile. Lo scenario di una viticoltura senza biologico è il peggiore che si possa prospettare, considerando anche che il mercato offre aperture sempre più ampie in questa direzione”, conclude Settimo Pizzolato che, in qualità di vice presidente del Gruppo Vitivinicolo Confindustria Veneto Est promette di attivarsi, come azienda, per aprire tavole rotonde sull'argomento anche all'interno del Gruppo.



La scelta del biologico, che Cantina Pizzolato persegue dalla sua fondazione nel 1991, è un progetto radicato nella filosofia dell'azienda che ha investito anche sulle coltivazioni di vitigni resistenti e che considera il biologico una scelta di vita e una responsabilità che deve essere condivisa non solo con gli addetti al settore ma anche con i consumatori.

Per questo motivo, per tutto il mese di ottobre, con la fine della vendemmia, la Cantina aprirà le sue porte per far scoprire i segreti della produzione biologica.

Per tutti i week-end del mese vi è in programma lo speciale Bio-Tour "Profumo di Mosto", che accompagnerà tra le vigne per far comprendere le tecniche dell'agricoltura biologica ed immergersi nel processo di vinificazione degustando il mosto di un'uva appena vendemmiata. L'esperienza si concluderà presso l'Officina del Vino – lo spazio eventi immerso tra i vigneti della Cantina – con la degustazione di un vino rosso senza solfiti aggiunti.

Cantina Pizzolato premiata per la sua offerta enoturistica innovativa da parte del Movimento Turismo del Vino

Sono proprio l'impegno costante e la dedizione alla promozione dell'accoglienza in vigna e in cantina che hanno condotto la Cantina Pizzolato a ottenere la selezione tra le migliori cantine con offerta enoturistica innovativa da parte del Movimento Turismo del Vino, l'associazione no-profit che annovera circa 1000 fra le più prestigiose cantine italiane, selezionate sulla base di specifici requisiti e, primo fra tutti, quello della qualità dell'accoglienza enoturistica.

Un riconoscimento importante per la Cantina Pizzolato, che ha deciso di investire nella wine hospitality per far scoprire a tutti gli appassionati il significato più autentico del termine biologico, oltre che un prodotto di prima qualità che ha a cuore il benessere dell'ambiente e presenta un legame radicato con la storia e la cultura del territorio circostante.

A testimonianza di questa profonda connessione, la collaborazione con l'azienda agricola biodiversa "Nonno Andrea" di Villorba. Il Bio Tour autunnale "Profumo di Mosto" della Cantina Pizzolato sarà prenotabile anche presso il corner firmato Pizzolato all'interno del "Villaggio delle Zucche" di Nonno Andrea, mentre un Id Buzz elettrico farà da navetta tra le due aziende al fine di offrire un'esperienza unica e indimenticabile ai tanti turisti che scelgono di visitare il territorio.

"Una sinergia naturale tra le nostre realtà locali che insieme preservano il polmone verde dell'interland comunale con lo scopo di far vivere un'esperienza indimenticabile su diversi livelli come quello enogastronomico e ludico ma anche di aumentare il proprio bagaglio culturale, apprendendo la tradizione e la storia del nostro territorio", spiega Stefania Pizzolato, responsabile del comparto Hospitality dell'azienda.

