



Mercato in crescita e cambiamenti climatici, la difficile crescita del vino bio Pizzolato: chi coltiva secondo natura è abituato a trovare una soluzione

«Credo che 'sfida' sia il termine appropriato per descrivere ciò che la nostra azienda sta facendo fin dagli anni '80. Oggi che la natura non ci sta aiutando, è ancora più importante coltivare la convinzione che produrre vino biologico significhi proporre un prodotto sano e di qualità. È il nostro dna, a maggior ragione a fronte di questa stagione difficile. Andiamo avanti con impegno a prescindere dal clima». Così **Sabrina Rodelli**, contitolare ed export manager della cantina Pizzolato, azienda con sede a Villorba, nel cuore del Prosecco Doc, che si sviluppa su 90 ettari. Votata totalmente al bio fin dal 1991, commenta un'annata complicata. Le abbondanti piogge di maggio e giugno hanno favorito gli attacchi delle principali patologie della vite, mettendo a dura prova le aziende già a conduzione convenzionale, particolarmente quelle dedite al bio, che

quindi non fanno affidamento su una lunga gamma di trattamenti chimici. Un mercato impegnativo quello del biologico, ma in grande crescita. L'Italia detiene il primato per incidenza di superficie a vite biologica in Europa. Il valore dell'export di vino biologico italiano nel 2022 ha raggiunto i 626 milioni di euro (+18% rispetto al 2021), ma a crescere progressivamente è anche il mercato interno, ormai oltre l'8% del totale, con il 51% la quota di consumatori che almeno una volta hanno voluto fare l'esperienza del vino bio, evidentemente rimanendo sempre più conquistati.

«Con un certo orgoglio, credo di poter affermare che noi produttori biologici abbiamo dato un impulso a tutta l'industria vinicola», afferma **Settimo Pizzolato**, titolare della cantina omonima. «Anche le aziende che fanno vino convenzionale hanno cambiato un po' rotta, indirizzandosi sempre di

più verso la qualità. Anno dopo anno verificiamo che il consumatore prende consapevolezza di tutto quello che sta dietro al vino biologico».

Resta però il peso di una vendemmia profondamente segnata dai cambiamenti climatici. Un primo bilancio parla di un incremento di piogge estive del 70% e, come conseguenza, una produzione calata a 44 milioni di

ettolitri, in discesa del 12% rispetto all'anno scorso.

«Non si era mai vista un'annata così difficile a livello atmosferico», prosegue Pizzolato, «ma noi che produciamo biologico siamo abituati a dover contrastare le intemperie. Non è solo una questione di impegno, ma anche di attrezzature. Noi non possiamo permetterci di venire sorpresi dallo sviluppo di patologie della pianta o dalla crescita fuori controllo di tralci e foglie. Quelle che per altri produttori sono difficoltà pesantissime, per noi rientrano negli inconvenienti della missione che ci siamo prefissati. Va detto poi che le mutazioni climatiche hanno anche influito anno dopo anno sulle caratteristiche delle stesse viti, mutandone bisogni e capacità

di resistenza». Del resto, la risposta del biologico di fronte alle difficoltà, non può essere quella di consolarsi con un aumento dei prezzi. La stessa Cantina Pizzolato, come tutti i produttori di bio, è impegnata infatti in un cammino di coinvolgimento di un pubblico più vasto possibile. Così, per tutto il mese di ottobre, ha aperto le sue porte per far scoprire i segreti della produzione biologica. In tutti i week-end del mese è stata attivata l'iniziativa «Profumo di Mosto», per far comprendere le tecniche dell'agricoltura biologica e favorire l'immersione nel processo di vinificazione



a cominciare dalla degustazione del mosto di un'uva appena vendemmiata. (riproduzione riservata)

Mario Alberto Marchi



Un momento della vendemmia nelle vigne del Prosecco di Pizzolato

