

Pizzolato, dove anche l'enoturismo è sostenibile

scritto da Fabio Piccoli | 27 Ottobre 2021



Alla [Cantina Pizzolato](#) si respira un'aria buona in tutti i sensi. La mia può sembrare una vecchia affermazione, di quelle che si dicevano un tempo quando si andava in campagna o in montagna.

Ma ci sono valori che in alcune aziende non solo sono ancora vivi, ma sono stati aggiornati in una chiave contemporanea.

È questa la prima percezione che ho avuto visitando la **Cantina Pizzolato** a Villorba, in provincia di Treviso, dove, lo scrivo subito, abbiamo vissuto una delle migliori esperienze enoturistiche in questo nostro Italian Wine Tour 2021.

Tutto in casa Pizzolato appare naturale. E questo perché è forse una delle prime realtà vitivinicole italiane che ha creduto ed investito in **sostenibilità**, certificandosi bio nel

lontano 1991.

Ma la scelta “sostenibile” è stata da sempre il faro di **Settimo Pizzolato** che ha preso il timone dell’azienda nel 1991 dopo cinque generazioni, dando fin da subito un impulso forte al rispetto dell’ambiente e della salute in tutte le diverse aree produttive della cantina.

Basta andare a vedere il numero di certificazione sul fronte della sostenibilità che l’azienda si è vista riconoscere per comprendere come il pay off della Cantina Pizzolato, “Ambiente, ricerca e sostenibilità sono i nostri valori fondanti” non è solo una bella frase ma **una realtà concreta, palpabile in ogni scelta aziendale.**

E credetemi, non è scontato: purtroppo tutti noi sappiamo come il termine “sostenibilità” sia stato abusato e privato di significati, tanto che oggi per una cantina non è facile dimostrare concretamente quali sono i suoi investimenti in sostenibilità.

Ma da Pizzolato il rispetto dell’ambiente e delle persone emerge veramente in maniera naturale, **come se l’imprinting dato da Settimo abbia contaminato tutta l’azienda.**

Ci è piaciuto molto quanto scritto nel sito della cantina per spiegare cosa significhi per Pizzolato essere sostenibili: **“Soddisfare le esigenze del presente senza compromettere le capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie: ecco il vero significato di lavorare in modo sostenibile”.** Questa filosofia è assolutamente presente anche nelle attività di accoglienza dell’azienda in quelli che loro definiscono **“Bio Tour”.** Noi abbiamo avuto la fortuna di vivere l’esperienza del Bio Tour in vigna con le bici elettriche ed è **stata una delle esperienze più belle e divertenti del nostro viaggio nell’enoturismo italiano.**

Un tour in e-bike che si è concluso con il miglior pic nic tra i filari delle vigne che ci sia mai capitato di fare. **Una grande cura sia del packaging con il quale sono state confezionate le pietanze sia per l’ottima selezione di**

prodotti tipici e materie prime proposte.

Una cura dei particolari fantastica che è alla base, come spesso ripetiamo, del successo della cosiddetta wine experience.

Il poter degustare i vini direttamente in vigna rappresenta un **valore aggiunto** ma solo se vi sono le condizioni organizzative adeguate evitando pericolose improvvisazioni. Essere “naturali” infatti, non significa improvvisare, ma pianificare al meglio tutto al fine poi di potersi rilassare con i propri ospiti. **Questa è l'accoglienza che ci piace.**

L'offerta di “Bio Tour” di Pizzolato è ricchissima e comprende anche alcune esperienze particolari come il **“Bio Tour Piwi”**, dove è possibile degustare vini ottenuti da vitigni resistenti ed i vini Piwi, l'ultima frontiera del bio tra sostenibilità e ambiente. Molto indicativo dell'anima di Pizzolato anche il **“Bio Tour Libellula”** che offre la degustazione di vini senza solfiti.

Ma lo spirito “ambientale” si esprime anche nel punto vendita e, in generale, in **tutta la struttura della cantina concepita attraverso i concetti più evoluti di bioedilizia.**

Tutto ciò fa di Cantina Pizzolato una realtà non solo di primissimo livello sul fronte dell'accoglienza (grazie anche a risorse umane di grande competenza e disponibilità), ma anche **assolutamente credibile, dove la tradizione non viene mai tradita ma viene costantemente aggiornata.**