

# Enoturismo a Pizzolato, l'accoglienza green per eccellenza

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 20 Gennaio 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.

E' 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 nei nostri tour.

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 seguire il Bio Tour 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.**

## **Le persone che ci hanno accompagnato**

**Ci sono delle persone che vedi per la prima volta e ti entrano subito nel cuore: è questo che ci è capitato da Pizzolato, con**

Sabrina e Maddalena.

**Sabrina Rodelli, titolare dell'azienda, ci ha subito raccontato una storia d'amore che ci ha fatto percepire la sua stoffa.** Nulla di patinato in Sabrina, ma un rispetto profondo per la storia aziendale del marito Settimo e della sua famiglia, raccontata con la delicatezza di chi si avvicina a qualcosa di sacro e cerca di trasmetterlo senza snaturarlo.

Sabrina è una donna molto intelligente, in grado di porsi alla giusta distanza per osservare e poi agire. È una delle poche persone incontrate **che ci ha fatto tante domande per "sfruttare" il nostro viaggio e poter raccogliere nuove idee.**

Ha una naturale capacità di interpretare ciò che cerca chi ha davanti ed è riuscita a trasmetterci l'anima bio dell'azienda, la convinzione che è un dovere contribuire ad un mondo migliore. **Il tutto senza mai farsi percepire come "invasata", anzi; l'ho trovata credibile e contagiosa.**

Ho inoltre apprezzato molto che abbia lasciato spazio a Maddalena durante la nostra esperienza di enoturismo. Molte volte, infatti, i titolari sono naturalmente ingombranti e rischiano di essere gli unici protagonisti di un racconto aziendale.

Maddalena Bigolin, 28 anni, responsabile accoglienza dell'azienda, è la persona perfetta nel posto perfetto. **Sembra nata per l'accoglienza in linea con lo stile Pizzolato.** Grandissima capacità di creare relazioni senza alcun eccesso e rimanendo sempre un passo indietro.

La sua forza è prepararsi perfettamente prima di ogni situazione, cercare di capire gli enoturisti già al momento della prenotazione, per poi adattarsi senza aspettative quando si trova in scena. **Mette sempre l'azienda e i suoi valori prima di qualsiasi manifestazione personale.** E gode con autenticità quando riesce a regalare dei bei momenti a chi ha scelto di passare delle ore presso l'azienda.