

# Enoturismo a Pizzolato, l'accoglienza green per eccellenza

written by 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.