Vino Piwi bianco spumante “Hoopa” di Cantina Pizzolato

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Giugno 2026



Ci sono cantine che hanno abbracciato il biologico quando è diventato un argomento di marketing e cantine che lo facevano già quando significava andare controcorrente, assumersi rischi e rinunciare a certezze. Cantina Pizzolato appartiene senza dubbio alla seconda categoria. Fondata nel 1981 e radicata da cinque generazioni nel cuore del Trevigiano, l’azienda ha scelto la via dell’agricoltura biologica e vegana in tempi non sospetti, molto prima che la sostenibilità diventasse una parola d’ordine.

Quella di Pizzolato non è una posa, ma una vera e propria filosofia produttiva: il rispetto dell’ambiente, della salute di chi lavora la terra e di chi quel vino lo berrà, viene prima del calcolo commerciale. Una coerenza che oggi trova riconoscimento nella certificazione Equalitas, nello status di

Società Benefit e in un posto tra le trenta cantine più belle d’Italia, ma che nasce da una convinzione profonda, mai imposta dal mercato.

La scelta di puntare sui vitigni PIWI – varietà resistenti alle malattie fungine, frutto della ricerca e di incroci tra Vitis Vinifera e viti americane – è l’ennesima conferma di questa visione. Coltivare PIWI significa ridurre drasticamente i trattamenti in vigna, abbattere l’impatto ambientale e guardare con onestà al futuro della viticoltura. È, ancora una volta, una scommessa più che una comodità.

Hoopa nasce da uve Johanniter, vinificate in bianco a temperatura controllata e poi rifermentate fino a raggiungere un perlage delicato. Nel bicchiere si presenta di un giallo paglierino luminoso. Al naso è un piccolo viaggio tropicale: ananas e mango in evidenza, con note floreali di glicine e leggeri sentori agrumati. In bocca è asciutto, equilibrato, dal perlage fine e persistente, con un residuo zuccherino quasi impercettibile che lo rende di beva facilissima e versatile a tavola.

Il nome, curioso e poetico, deriva dalla lingua del popolo Hupa della California nord-occidentale, e significa “lingua del popolo che abita la valle dell’Hoopa”: un piccolo omaggio che racconta l’attenzione di questa cantina anche per le storie e le culture lontane.

Noi lo abbiamo provato su un aperitivo classico ma vario: un tagliere di formaggi e salumi, qualche tartina al salmone e un piatto di verdure in tempura. Il risultato? Promosso a pieni voti. La sua acidità e il perlage fine puliscono il palato dalla grassezza dei salumi e dalla frittura della tempura, mentre la nota fruttata e tropicale gioca splendidamente con la delicatezza del salmone. Un vino che conferma tutta la sua versatilità a tavola.

Company Profile

Fondata nel 1981 e con cinque generazioni radicate nel cuore del Trevigiano, Cantina Pizzolato è una realtà pioniera nella produzione di vini biologici e vegani certificati, frutto di un approccio sostenibile che valorizza territorio, cultura e paesaggio
Società Benefit con certificazione Equalitas, è riconosciuta tra le 30 cantine più belle d'Italia per architettura e design degli spazi. Ogni bottiglia nasce dall'incontro tra tradizione e innovazione, con attenzione a pratiche responsabili in vigna e in cantina, trasformando il vino in un'esperienza autentica, rispettosa dell'ambiente e espressione di un futuro consapevole.

CANTINA PIZZOLATO
12 Via IV Novembre, Villorba (TV), Italia
0422 928166 – welcome@lacantinapizzolato.com

