



BARONE PIZZINI

1870

Barone Pizzini: Viti&Cultura Bio

Nata nel 1870 dall'omonima famiglia nobile, Barone Pizzini è una delle più antiche aziende vitivinicole della Franciacorta; "Franciacorta" è il nome del territorio e al tempo stesso indica il metodo di produzione (metodo classico, della rifermentazione in bottiglia) e il nome del vino, Franciacorta D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

In Franciacorta, terra di bollicine d'eccellenza, Barone Pizzini è la prima azienda a produrre Franciacorta da viticoltura biologica. Una scelta intrapresa a metà degli anni novanta, perché ritenuta condizione essenziale per viti "vive", da cui ottenere uve sane, per vini di alta qualità che fossero la più integra espressione del terroir.

"Viticoltura biologica" significa che in campagna, per la difesa e il nutrimento delle piante, si usano solo sostanze che si trovano in natura o che l'uomo può ottenere con processi semplici, niente OGM, diserbanti, fertilizzanti o pesticidi di sintesi.

La scelta della viticoltura biologica si è poi estesa dai vigneti franciacortini dell'azienda alle Marche e alla Maremma.

Le aziende agricole contraddistinte dal marchio "Barone Pizzini" fanno parte di un ambizioso progetto vitivinicolo, i cui confini, estesi oltre la Franciacorta, disegnano alleanze e progetti orientati a piccole produzioni di qualità.

I soci fondatori del progetto, ai quali si sono affiancati dipendenti e collaboratori, sono accomunati dalla passione per il vino, dall'amore per la propria terra e dal desiderio di una sfida volta a coniugare sviluppo e rispetto per la persona e l'ambiente.

Le Tenute Barone Pizzini

Con un investimento complessivo di 20 milioni di euro e con oltre 13 milioni di netto patrimoniale, ai vigneti in Franciacorta (47 ettari di cui 27 di proprietà), Barone Pizzini ha affiancato altri vigneti in territori vocati: la tenuta Pievalta nelle Marche (29 ettari di proprietà su due vigne che, secondo la tradizione, sono tra le più vocate dei Castelli di Jesi) dedicata alla valorizzazione del Verdicchio; la tenuta dei Poderi di Ghiaccioforte, in Maremma a Scansano (15 ettari di proprietà, adiacenti ad un sito archeologico dal quale deriva il nome etrusco della tenuta) dove domina il Sangiovese e si coltiva l'ulivo per produrre un'edizione limitata di bottiglie da selezionate cultivar.

I progetti di sviluppo di Barone Pizzini in queste regioni sono in fase di completamento e prevedono la realizzazione di moderne cantine e la ristrutturazione dei fabbricati rurali.

Sono attualmente 90 gli ettari gestiti, per una produzione di circa 500.000 bottiglie: 340.000 in Franciacorta di cui 170.000 bollicine, 100.000 in Toscana, 66.000 nelle Marche .

Le certificazioni e l'impegno continuo anche in cantina

Tutti i vigneti Barone Pizzini sono oggi certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica e, nel caso dei vigneti marchigiani, secondo le rigorosissime norme della certificazione biodinamica Demeter.

L'impegno di Barone Pizzini continua anche dopo, con metodi di lavorazione in cantina volti a preservare intatte le caratteristiche che la natura ha saputo donare all'uva.

Nel 2006-2007 importanti investimenti sono stati concentrati in Franciacorta per la costruzione della nuova cantina, 5.800 metri quadrati, su tre livelli, realizzati secondo criteri di architettura eco-compatibile.

Barone Pizzini: uno sguardo d'insieme

	Ettari coltivati	Bottiglie prodotte (2010)
Franciacorta	47	340.000
Marche	29	75.000
Toscana	15	100.000

L'obiettivo di produzione a regime è di ottocentomila bottiglie, con la ferma volontà di continuare a concentrarsi su piccole produzioni di grande qualità.

La quota di fatturato all'estero è oggi intorno al 10%, con un trend in crescita.

Alla Presidenza di Barone Pizzini c'è Ugo Colombo; Vice Presidente Marco Franzini; Amministratore Delegato è Piermatteo Ghitti, socio anche attraverso una propria partecipazione; Silvano Brescianini, socio fondatore, è Consigliere e Direttore Generale.

In Franciacorta, Maremma e Marche, i valori che condizionano le scelte aziendali sono fondati sul rispetto delle persone, sia quelle che quotidianamente prestano il loro lavoro in cantina e in campagna, sia quelle che consumeranno i vini.

La scelta di applicare i metodi della viticoltura biologica è stata un'inevitabile conseguenza dell'attenzione che l'azienda presta alla salute delle persone e l'unico strumento possibile per raggiungere gli alti livelli qualitativi prefissati; una qualità oggettiva frutto di anni di ricerca ed esperienza sul campo ed una qualità intangibile legata ad un piacere consapevole.

La ricerca costante dell'equilibrio tra uomo e natura parte dal vigneto e si declina in tutte le attività aziendali. Questo fa sentire Barone Pizzini fautore di un approccio culturale, che va dalla vite all'uomo: Viti&Cultura Bio.

Da Barone Pizzini alla Ferrari...

Curiosa annotazione riferita alla storia del cavallino rampante della Ferrari riporta in Franciacorta, alla Barone Pizzini.

Il barone Edoardo Pizzini Piomarta (1882-1966), padre di Giulio, ultimo proprietario dell'azienda vitivinicola appartenente alla famiglia nobile, era un ufficiale di Cavalleria vice comandante della famosa Scuola di Pinerolo, tutt'ora corpo scelto e speciale dell'arma di fanteria.

A quei tempi il comandante della Scuola era il colonnello Francesco Baracca che divenne noto alla storia e alle cronache della prima aviazione durante la prima guerra mondiale.

Il colonnello Baracca, lasciata la Scuola, ne conservava il ricordo e gli affetti con una corrispondenza con il colonnello barone Edoardo Pizzini che lo aveva sostituito al comando della Scuola di Cavalleria. Un curioso aneddoto narra di una predilezione di Francesco Baracca per un cavallo molto vivace che aveva lasciato presso il reggimento e del quale chiedeva notizie al barone Pizzini.

Il barone Pizzini, a margine di una lettera, fece uno schizzo di un cavallino rampante con l'annotazione: "Il tuo cavallino sta bene ma quando si vuol montare è sempre così". Lo schizzo piacque talmente a Francesco Baracca che lo riportò come simbolo della sua squadra aerea.

È noto che Enzo Ferrari si ispirò al cavallino Rampante di Francesco Baracca per farne lo stemma di quella che oggi è la più prestigiosa casa automobilistica del mondo.

Da qui ad affermare che Barone Pizzini sia una "Ferrari" nel campo enologico ci vuole un pizzico di presunzione. Tuttavia la storia è vera ed è per Barone Pizzini uno stimolo ulteriore.