

Il successo del Prosecco. Bisol: "La nostra forza è il legame con il territorio"



(Gianluca Bisol)

di Manuela Zanni, Palermo

Si fa presto a dire prosecco. E, soprattutto, a volte, chi lo dice non sa neanche di cosa si tratti con esattezza.

Molto spesso, infatti, si tende a confondere la corretta qualificazione del prosecco, tendendo ad identificarlo con lo spumante. In realtà, non tutti i tipi di prosecco possono definirsi spumante. Il prosecco, in realtà, è un vino bianco che si ottiene dal Glera, vitigno tipico del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, zone particolarmente vocate alla viticoltura, che qui ha origini antichissime. Da più di tre secoli in queste colline il Glera ha trovato il proprio habitat ideale grazie alla pendenza che assicura il drenaggio della pioggia. Bisogna, tuttavia, attendere il 1969, anno di introduzione della Doc, che ha circoscritto l'area di produzione a 15 comuni di cui due, Conegliano e Valdobbiadene, l'una la capitale culturale e l'altra cuore produttivo, le danno il nome. In base al processo produttivo a cui vengono sottoposte le uve, si possono ottenere tre tipologie di prosecco: spumante, frizzante e fermo o "tranquillo". A parlarne Gianluca Bisol, presidente dell'omonima azienda, marchio storico del Prosecco Superiore di Valdobbiadene perfetto interprete dell'unicità, autenticità e tradizione di questo territorio di cui è ambasciatore.

[CLICCA QUI PER CONTINUARE A LEGGERE L'ARTICOLO](#)