



Bisol, viticoltori dal 1542

Una certezza per i *Prosecco lovers*

Bisol, famiglia di viticoltori da 21 generazioni a Valdobbiadene, mantiene viva una tradizione che continua da secoli e, insieme al Gruppo Lunelli, ne racconta la continuità, tra le nuove etichette e un packaging più legato al territorio

Un primo documento che attesta la presenza di Bisol nel territorio di Valdobbiadene (Tv) risale al 1542. Al tempo l'azienda possedeva una vigna, poi ad ogni generazione si sono aggiunti altri poderi, fino ad arrivare agli attuali 55 ettari. «Un numero così elevato di ettari tutti sulle alte colline di Valdobbiadene - spiega **Gianluca Bisol**, presidente della storica cantina - non è cosa facile. Anche con una notevole disponibilità economica, sarebbe impensabile ottenere tanto».

Qual è l'obiettivo della vostra sinergia con il Gruppo Lunelli?

Le sinergie sono indispensabili in un mondo come quello del vino italiano.

Tante piccole aziende hanno difficoltà a strutturarsi per affrontare un mercato che da nazionale è diventato globale nel giro di trent'anni. In sinergia con il Gruppo Lunelli, con il quale condividiamo l'altissima qualità del prodotto e il target di clientela, abbiamo a disposizione un potere di comunicazione e di investimento che non possedevamo quando eravamo soli.

La linea Bisol è fatta solo di Prosecco Superiore Docg e ha come obiettivo di raccontare la varietà del territorio di Valdobbiadene e sperimentare tutte le sfumature del Prosecco Superiore, perché ciascuna etichetta è espressione di un particolare terroir e di una specifica

composizione del terreno. Proprio per valorizzare ed avere il massimo rispetto per l'identità del territorio, sono state create due nuove etichette della denominazione Rive: il Relio Rive di Guia, che vuole essere il vertice della produzione della casa, e il Rive di Campea, espressione del più importante vigneto di proprietà.

Quali sono le caratteristiche delle nuove etichette?

Sono due vigneti tra i più performanti, in particolare per la loro influenza sul gusto del prodotto. L'etichetta Rive di Guia nasce da un terreno morenico, il suo tratto distintivo è la raffinata mineralità: al naso fiori di campo e frutta, so-



prattutto lime, mentre in bocca eleganza, un'insolita cremosità per un Brut e un bellissimo equilibrio. Rive di Campea invece, da un terreno ricco di marna argillosa, conferisce maggiore corpo al vino; anche qui tanti fiori, ma il sentore più evidente è la frutta esotica.

È stata rivisitata la linea Jeio, qual è il significato?

La linea Jeio nasce nel 1999, in occasione dei 100 anni dalla nascita di mio nonno. Per noi questo è un Prosecco eroico: mio nonno ha dovuto affrontare il periodo del dopoguerra, quando questa zona era stata colpita, e doveva essere rimessa in piedi. Sua era la voglia di risollevarne un territorio messo in gi-

Gianluca Bisol e Matteo Lunelli



nocchio, e questo vino è frutto del suo sforzo, è l'espressione più fresca della marca, l'anima gioiosa del Prosecco che esprime la capacità di godere della qualità della vita.

Un'azienda con quasi 500 anni di tradizione in Valdobbiadene, come valuta il trend Prosecco e la possibilità che presto o tardi rallenti o si arresti del tutto?

C'è chi fa prodotti di alta qualità e chi invece banalizza. Nel Prosecco questa dicotomia è ancora più accentuata. Appena 31 anni fa si vendeva Prosecco Superiore solo in Veneto, in Lombardia e un po' nella Capitale; oggi invece la produzione si è moltiplicata per 22 vol-

te, toccando le 550 milioni di bottiglie, e da due regioni si è passati a commercializzare in 120 Paesi nel mondo. Una crescita rapidissima, che non ha eguali. In questo mondo è chiaro esistono aziende senza esperienza, che hanno fatto solo business. Ma il Prosecco non ha ottenuto questo successo solo per il rapporto qualità-prezzo, anzi, ha trovato dei grandi amatori, quelli che io definisco *Prosecco lovers*. Essi cercano le espressioni più raffinate del prodotto, è grazie a loro che la ricerca all'interno del mondo Prosecco delle sue espressioni più eccellenti continua, e noi vogliamo rispondere proprio a queste esigenze e posizionarci ai vertici di questa piramide di ricerca. Mi piace ricordare quanto importante e non scontata sia la scelta del Prosecco anche attraverso i numeri: un Prosecco Superiore su sei bottiglie di Prosecco; una di Cartisse, la collina di 107 ettari di proprietà di 140 famiglie, su 600. E di Bisol, infine, ce n'è una ogni mille. ☎ cod 55980

Bisol

via Follo 33 - 31049 Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 900138
www.bisol.it