Casa Valdo: una Cuvée enoturistica nel cuore di Valdobbiadene

scritto da Agnese Ceschi | 22 Gennaio 2024



Il Prosecco è senza dubbio il più grande successo nel mondo enologico negli ultimi 10 anni. Così risponde alla nostra domanda sullo stato di salute del noto spumante italiano **Pierluigi Bolla, presidente di Valdo**, storica azienda di **Valdobbiadene** che da tre generazioni è di proprietà della famiglia Bolla.

In questa intervista ci racconta non solo il suo osservatorio sul mondo Prosecco, ma soprattutto ci illustra il progetto Casa Valdo, dove trova spazio una country house del Settecento ed un "archivio storico" di cloni di vitigni con cui il Prosecco veniva realizzato prima del successo della Glera.

Dott. Bolla, come nasce Casa Valdo?

Casa Valdo nasce nel momento in cui la mia famiglia acquista nel 2016 un ettaro e mezzo di vigneto nel cuore di Valdobbiadene dove creiamo la biblioteca del Prosecco: un vigneto che abbiamo arricchito con tutti i più importanti cloni storici del Prosecco. Per questa biblioteca abbiamo raccolto cloni di Bianchetta, Perera, Verdiso e vecchi cloni di Glera utilizzati un tempo. Una volta realizzato questo "archivio storico" dei vitigni tipici del Prosecco di Valdobbiadene, abbiamo creato, il "Pradase", il cui nome deriva dalla località in cui si trova il vigneto ed è un Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene Metodo classico con fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti di 24 mesi.

Che tipo di offerta di ospitalità proponete?

All'interno di questa tenuta c'era una struttura di circa 1600 mq e da lì è nata l'idea di un nuovo concetto di ospitalità. Casa Valdo nasce quindi come una country house della famiglia Bolla, una foresteria nel cuore del vigneto Pradase in Valdobbiadene e delle colline Unesco, dove ospitare amici e clienti. Successivamente abbiamo pensato di proporla anche per esperienze enoturistiche e culturali: Casa Valdo non vuole rivolgersi ad un turista *last minute*, ma vuole essere un'esperienza unica.



Cantina Valdo in Valdobbiadene

Con che aggettivo definisce questa esperienza?

Una Cuvée enoturistica: un blend di esperienze. L’ospitalità che offriamo è familiare – abbiamo solo sei camere – ed arricchita dalla posizione peculiare all’interno di un vigneto che oggi rientra tra quelli inseriti in un Albo specifico della Regione Veneto dove il nome toponomastico del vigneto è collegato allo spumante prodotto: Pradase, nel nostro caso.

La degustazione ha un ruolo chiaramente importante. L’esperienza degustativa è costruita attorno ai nostri vini, a cui si abbina la cucina tradizionale dell’alta collina trevigiana seguendo la stagionalità. Il menù è uno strumento che permette all’ospite di apprezzare al meglio i nostri vini. Amiamo valorizzare la cultura, la storia e l’ambiente della zona di Valdobbiadene: a pochi chilometri abbiamo Possagno, la patria di Antonio Canova; oppure Asolo, una realtà storica conosciuta in tutto il mondo; le colline del territorio UNESCO e la grande ricchezza culturale di tutto

il territorio di Treviso. Pochi sanno che sulle nostre colline ci sono più zone di bosco che di vigneto, dove cresce naturalmente l'orchidea selvatica: questo per far comprendere la ricchezza di biodiversità che ha il territorio del Prosecco di Valdobbiadene DOCG.



Cantina Valdo in Valdobbiadene

Qual è il luogo più particolare della casa?

La cantina del Presidente con i pavimenti storici della casa del Settecento: lì verranno conservate tutte le esperienze più significative che la famiglia Bolla ha creato dal 1883 da Soave alla Valpolicella per continuare a Valdobbiadene ed in Friuli.

Valdo e la Valdobbiadene: cosa caratterizza questo rapporto?

È un legame intenso e datato quello che lega la mia famiglia a Valdobbiadene. Valdo nasce nel 1926, e viene acquisita da mio padre nel 1938. Il profondo legame con il territorio di

Valdobbiadene si manifesta con importanti iniziative benefiche nei confronti della comunità e con una costante partecipazione ad eventi culturali soprattutto di carattere locale.

Qual è lo stato di salute del Prosecco oggi, dal suo osservatorio?

È in dubbio che il Prosecco sia il più grande successo nel mondo enologico negli ultimi 10 anni. Oggi rappresenta il primo spumante di origine controllata nel mondo con una produzione complessiva di circa 650 milioni di bottiglie. Come avviene per altre zone italiane, c'è la viticoltura di collina e quella di pianura e queste due aree hanno caratteristiche organolettiche e qualitative diverse.

Noi ci troviamo nella zona di Conegliano Valdobbiadene ed il Prosecco che nasce in questi territori rappresenta un'eccellenza e una personalità distintiva molto spiccata che riscontra notevole successo in tutto il mondo.



Cantina Valdo in Valdobbiadene

In quest’ottica che ruolo ha l’enoturismo?

Anche l’enoturismo è molto importante per una sempre maggiore valorizzazione del prodotto e del territorio e per sviluppare una strategia di comunicazione che metta in evidenza le significative differenze tra viticoltura di collina e di pianura.

Quale sarà il futuro del Prosecco?

Oggi i livelli di consumo sono molto importanti e rimarranno tali anche nel breve e medio termine; inoltre, in questi anni, il Prosecco ha esercitato una funzione promozionale per tutte le bollicine italiane, aprendo la strada ad una offerta di spumanti provenienti da altre regioni (Puglia, Campania, Sardegna…). Il Prosecco quindi è stato un ambasciatore in Italia e nel mondo di un cambiamento di gusti e di stile di consumo interpretando al meglio le richieste dei consumatori e delle nuove generazioni.