

# Masottina: il Prosecco che guarda al futuro

scritto da Agnese Ceschi | 12 Giugno 2025



*Federico Dal Bianco racconta l'evoluzione di Masottina, storica azienda del Prosecco, tra radici familiari e visione internazionale. Con 370 ettari vitati, investimenti in sostenibilità e qualità, l'azienda guarda al futuro con nuovi prodotti, attenzione ai trend globali e un forte impegno nella valorizzazione del territorio e della cultura spumantistica italiana.*

Radici e ispirazione si rinnovano da più di 75 vendemmie per la famiglia Dal Bianco, tramandando di anno in anno e di generazione in generazione la cura per i doni preziosi che Madre Natura offre attraverso la vigna. Masottina nasce da questo mix di intenti, storica cantina e brand di Prosecco che affonda le radici in oltre 370 ettari di vigneti tra le Rive di Ogliano, Conegliano Valdobbiadene, Treviso e le terre

veneziane.

Abbiamo intervistato **Federico Dal Bianco** per capire le sfide che sta affrontando il Prosecco oggi e le prospettive future.

## **Il prossimo anno festeggerete un bel traguardo, gli 80 anni...**

Masottina nasce nel 1946 quando mio nonno Epifanio Dal Bianco acquistò i primi 5 ettari in provincia di Treviso, a Gorgo al Monticano, nella tenuta chiamata "Ai Palazzi". Durante la ristrutturazione della casa padronale apparve sul muro la scritta "Masottina". Da lì le due anime dell'azienda: la famiglia Dal Bianco, nata come produttrice di vini fermi, ha deciso di dedicare il brand Ai Palazzi proprio a questi vini fermi, mentre il brand Masottina è l'anima spumantistica della famiglia.

## **Come è stata la crescita dell'azienda in questi otto decenni?**

È stata graduale. Oggi abbiamo in proprietà e sotto controllo 370 ettari, che spaziano dalle colline del Conegliano Valdobbiadene al Prosecco Doc Treviso fino alle terre veneziane, dove produciamo la maggior parte dei nostri vini fermi. La conduzione dell'azienda si basa su pilastri chiari: crescita sostenibile, ancorata alla viticoltura, con un controllo diretto e un lavoro costante sulla qualità.

## **Quali investimenti avete fatto per raggiungere questo sviluppo?**

Abbiamo fatto investimenti importanti sia sul parco vitato che sulle infrastrutture, come un impianto di imbottigliamento all'avanguardia che ci permette di gestire tutta la produzione. Abbiamo una cantina di vinificazione a Ogliano, Terre di Ogliano, che è il cuore pulsante della produzione,

situata nella denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg. Qui vinifichiamo le nostre selezioni per gravità, riducendo al minimo lo stress per le uve e preservando la qualità dei raccolti. Poi imbottigliamo nella sede di Masottina, a pochi km, dove abbiamo anche il polo logistico e un magazzino a temperatura controllata.

## **Quando è stata costruita questa cantina?**

La costruzione della cantina a Ogliaiano è iniziata nel 2008, con la prima vinificazione nel 2012. Da sempre i nostri pilastri sono stati la qualità e la sostenibilità, oltre a mantenere l'identità di ogni vino che produciamo. Dalle Rive di Ogliaiano, la nostra collezione R.D.O., passando per Contrada Granda (dedicata al Conegliano Valdobbiadene Docg), ViaVenti (la selezione nel Prosecco Doc Treviso) e Calmaggior Prosecco Doc Treviso.

## **Il Prosecco è considerato un vino moderno e oggi gode di grande successo nel mondo. Qual è la vostra visione?**

Senza dubbio è uno spumante versatile, adatto dall'aperitivo alla cena, a momenti conviviali, con un approccio aperto. Noi esportiamo oltre il 70% della produzione, quindi abbiamo una forte spinta verso i mercati esteri, in linea con la vocazione internazionale di questo vino.

Rimane un fatto: nonostante il successo mondiale, il Prosecco ha ancora margini di crescita nel rafforzare la sua immagine come vino di qualità, con una storia più che secolare. Accanto a una produzione più standardizzata e orientata ai volumi, esiste un panorama di produttori che puntano sulla valorizzazione del territorio.

## **Quali novità avete scelto di proporre lo scorso Vinitaly?**

A Vinitaly 2025 abbiamo presentato il nostro ViaVenti Dosaggio Zero, Prosecco Doc Treviso che mantiene l'identità del territorio con un residuo zuccherino inferiore a un grammo per litro. La scelta precisa è parlare di *terroir* nel Prosecco Doc Treviso e proporre uno spumante secco e versatile, adatto alla convivialità e alla tavola. ViaVenti Dosaggio Zero intercetta la crescente domanda dei consumatori, sempre più attenti a dosaggi contenuti, pur ricercando armonia e piacevolezza di beva.

## **A proposito di nuove tendenze: avete mai valutato le categorie *low alcohol* o *no alcohol*?**

È un tema ancora in evoluzione, lo stiamo osservando e analizzando con attenzione. Il *low alcohol* può diventare una categoria diversa dal vino classico e richiede capacità di vinificazione specifiche. Per noi è fondamentale partire dalla qualità e capire se, secondo i nostri parametri, riusciamo a offrire un prodotto qualitativo in queste categorie.



*Ogliastra Vigna R.D.O*

## **R.D.O. Ambassador: cosa sono?**

L'idea è nata dalla volontà della mia famiglia, che produce vini fermi da tre generazioni, di valorizzare allo stesso modo anche i suoi spumanti di punta: le Rive di Ogliastra, la collezione R.D.O. Dal 2009, anno di nascita della Docg Conegliano Valdobbiadene e della menzione Rive, abbiamo costruito una libreria di annate di R.D.O. per capire l'evoluzione del Prosecco, non solo dei vini fermi. Abbiamo poi voluto condividere questo patrimonio con l'alta ristorazione, dando vita al progetto degli R.D.O. Ambassador e del Valore del Tempo. Il primo è stato il ristorante L'Alchimia a Milano, seguito da altre rinomate realtà a Padova, Conegliano, Roma e dal 2024 anche a New York..D.

## **Come vedete l'approccio delle giovani generazioni al vino?**

È un tema complesso. I consumi sono in calo da anni, non solo

tra i giovani ma anche nelle fasce più adulte. Tuttavia, ciò che emerge chiaramente è un cambio di paradigma: c'è oggi una maggiore attenzione alla qualità piuttosto che alla quantità. Si parla infatti di *premiumization*, con consumatori – soprattutto tra le nuove generazioni – sempre più disposti a investire in vini di alta qualità, capaci di raccontare una storia, un territorio, una visione produttiva.

È proprio in questo contesto che si colloca la nostra produzione, attenta all'identità di ogni collezione Masottina. Inoltre, vini con un tenore alcolico non troppo elevato – come il Prosecco – rispondono bene alla tendenza di un consumo più moderato. Questo li rende particolarmente apprezzati da un pubblico giovane, attento, curioso e alla ricerca di esperienze autentiche.

## **Quali difficoltà affronta il mondo del vino oggi?**

Gli ostacoli sono tanti, ma il cambiamento climatico è uno dei più importanti. Il 98% dei nostri vigneti dispone di pozzi per l'approvvigionamento di acqua, ma i fenomeni climatici avversi sono sempre un'incognita. Poi ci sono le questioni legate ai dazi, soprattutto negli Stati Uniti, e le problematiche quotidiane di un mercato globale molto incerto.

La forza del mondo del vino risiede nel fatto che, come viticoltori, dobbiamo seguire il ritmo della natura: ogni anno è per noi una nuova sfida.

---

## **Punti chiave:**

- 1. Masottina unisce tradizione e innovazione**, con una crescita costante da 80 anni e un focus su sostenibilità, identità e qualità.

2. **Export al centro:** oltre il 70% della produzione è destinata ai mercati internazionali, con un'immagine di Prosecco sempre più premium.
3. **Investimenti strutturali importanti,** come la cantina di vinificazione a Ogliano e un impianto di imbottigliamento moderno.
4. **Nuove proposte di prodotto,** come il ViaVenti Dosaggio Zero, che risponde alle nuove esigenze dei consumatori attenti al basso residuo zuccherino.
5. **R.D.O. Ambassador e cultura spumantistica:** un progetto per valorizzare il Conegliano Valdobbiadene Docg attraverso il tempo, il territorio e la ristorazione d'eccellenza.