

# Bisol1542: annuncia una vendemmia storica sulle colline Patrimonio dell'Umanità Unesco di Valdobbiadene

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Agosto 2024



Bisol1542, che da cinque secoli interpreta le molteplici e variegata sfumature di Rive e vigneti eroici, si prepara a una raccolta delle uve settembrina, come da tradizione. Un orizzonte temporale che fa ben sperare sull'esito di un anno di sforzi e fatica tra i filari scoscesi della Denominazione.

I grappoli di Glera nei vocati vigneti Bisol1542 saranno, infatti, vendemmiati nella seconda metà del mese. Le uve beneficeranno, così, di temperature più miti al momento della

raccolta: un clima fresco adatto a preservare le peculiarità aromatiche del vitigno Glera e il profilo unico che definisce e distingue nel calice le sfumature di Prosecco Superiore Bisol1542.

L'andamento della stagione 2024, per via di una primavera estremamente piovosa, conferma la bontà delle scelte messe in campo dal Team Tecnico di Bisol1542. Una serie d'interventi attuati in un'ottica di massima sostenibilità, che hanno incluso concimazioni organiche mirate e contenute per evitare un eccessivo lussureggiamento delle piante, defogliazione della fascia-grappolo per evitare la creazione di condizioni di eccessiva umidità, lavorazioni leggere tra i filari per non sovraccaricare i suoli resi più fragili dalle abbondanti precipitazioni e cicatrizzanti post-grandine a salvaguardia della sanità delle uve. Una cura complessiva del vigneto che si traduce sempre in tutela e salvaguardia del territorio.

Quella in corso si è rivelata un'annata particolarmente fresca e piovosa, in cui a metà del cammino già si è superato il carico medio di precipitazioni che caratterizza normalmente il meteo sulle ripide colline di Valdobbiadene. La pioggia cumulata tra gennaio e luglio nella zona su cui insiste la DOCG ha raggiunto i 1140 mm in soli 7 mesi, a fronte di una media storica annua di 950 mm; nel territorio di Valdobbiadene, i valori sono risultati addirittura superiori: 1360 mm contro una media storica annua di 1130 mm.

Dati analitici che raccontano di quanto il cambiamento climatico influisca sempre più sul lavoro in vigna e debba essere attentamente gestito e monitorato. Dopo un inizio caratterizzato da un avvio maturativo accelerato, con un anticipo che ha raggiunto ad aprile la decina di giorni, il meteo fortemente instabile ha determinato un rallentamento del ciclo che ha successivamente fatto da preludio a un mese di giugno fresco e piovoso, che ha complicato il già impegnativo lavoro a Valdobbiadene.

L'evoluzione della stagione rende essenziale la costante valutazione della maturazione delle uve e conferma la scelta della "Vendemmia Originaria" Bisol1542, che ricerca e seleziona i grappoli gustativamente maturi e capaci di esprimere al meglio il corredo aromatico, territoriale e varietale della Glera.

Questo progetto prosegue con convinzione anche nel 2024, seguito da un approccio enologico mai invasivo, che in cantina si traduce nella valorizzazione e nella profilazione sartoriale di 5 vini, espressioni dell'annata e delle diverse sfumature e aree vocate della Denominazione.

Quella attesa nei vigneti Bisol1542 è una vendemmia 2024 in cui il clima maggiormente fresco condurrà a una concentrazione delle componenti più aromatiche dell'acino e a un'acidità più sostenuta delle uve. I vini dell'annata si distingueranno, di conseguenza, per una più accentuata caratterizzazione in termini di tensione e freschezza.

Sotto il profilo delle quantità, non hanno spaventato gli sporadici episodi grandinigeni di fine giugno.

"Prosegue il nostro impegno per raccontare nel calice la straordinaria biodiversità delle colline di Valdobbiadene, individuando il talento di ciascun vigneto", dichiara Matteo Lunelli, presidente di Bisol1542 e CEO del Gruppo Lunelli, di cui Bisol1542 è parte da un decennio. "Continuiamo il percorso avviato nell'ultimo triennio per creare vini sartoriali, espressione del carattere peculiare e inconfondibile di ogni annata e delle diverse sfumature delle colline Patrimonio dell'Umanità Unesco di Valdobbiadene. Nel 2024 la stagione vegetativa ha richiesto un impegno forte da parte del team tecnico in campagna e anche in vendemmia adotteremo quelle tecniche che mirano a preservare al massimo la qualità dell'uva, come l'utilizzo prevalente di bins e la pressatura di uva intera. Auspichiamo che le condizioni climatiche al momento della raccolta dei grappoli in vigna permettano di

esaltare il profilo aromatico della Glera per una collezione di Prosecco Superiore che racconti questa annata fresca e sia uno specchio fedele dei vigneti in cui prendono vita”.