

# Identità e riconoscibilità: elementi chiave per differenziare il Prosecco Superiore

scritto da Emanuele Fiorio | 26 Ottobre 2022



In occasione del magnifico press tour organizzato da [Bisol1542](#) in due luoghi patrimonio dell'UNESCO, le colline di Conegliano Valdobbiadene e l'ineguagliabile Venezia, ho avuto l'opportunità di intervistare il **Presidente Gianluca Bisol** per approfondire alcuni temi dibattuti di attualità.

Da una indagine che abbiamo svolto a febbraio, emerge che la maggior parte dei consumatori (80%) non è in grado di riconoscere la differenza tra Prosecco DOC e Prosecco Valdobbiadene Conegliano Superiore DOCG. Solo il 3% ritiene

**che questa differenza sia molto chiara. Come valuta questi risultati?**

Uno dei motivi che ha favorito l'esplosione del Prosecco DOC è stata la capacità di darsi una denominazione chiara, una identità ben definita. La parola magica Prosecco insieme a un acronimo come DOC rassicura il consumatore sulla qualità.

**Il Prosecco Superiore storico invece soffre di più nomi diversi che il Consorzio ha consentito di poter utilizzare** per non scontentare i produttori nel momento topico della approvazione della rivoluzionaria classificazione nel 2009. A volte viene identificato come Valdobbiadene DOCG, altre come Prosecco DOCG, altre ancora come Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG, solo per fare alcuni esempi. Basterebbe mettersi davanti alle etichette di 30 produttori per rendersi conto in che dedalo si trovi immerso il consumatore meno esperto (il 97%) quando deve scegliere, inevitabilmente la sua mano cadrà sulla più rassicurante e univoca scritta Prosecco DOC.

Credo pertanto che il futuro di questa Denominazione debba passare attraverso una scelta definitiva che significa valorizzare la parola magica Prosecco con il superlativo Superiore, dando così alla categoria una identità molto chiara, quella di Prosecco Superiore DOCG. Il messaggio diverrebbe chiaro e univoco e il consumatore sarebbe in grado così di distinguere con molta più semplicità e facilità la versione di collina da quella di pianura.

Dietro questi innumerevoli appellativi, si nasconde la paternità di questo meraviglioso vino e si confondono le acque. A chi propone di chiamare Valdobbiadene DOCG tutto il Prosecco Superiore rispondo che se io fossi un consumatore e mi proponessero un Valdobbiadene DOCG mi aspetterei che le uve con cui è stato prodotto il vino in questione, provengano al 100% dalle pregiate colline di Valdobbiadene: purtroppo attualmente non è sempre così.

È importante che vengano identificati dei Cru, come avviene nella Champagne e come abbiamo iniziato a fare con la

classificazione Rive, a cui oggi mancano le 2 sotto-Denominazioni più importanti: Valdobbiadene e Conegliano. I Francesi non hanno rinnegato il termine “Champagne” e la sua prestigiosa storia. In sostanza non c'è niente da inventare, dobbiamo semplicemente essere più diretti con il consumatore.

**Quali sono le strategie di Bisol1542 per definire la propria unicità e far emergere la scelta di produrre una collezione di solo Prosecco Superiore DOCG?**

Abbiamo avuto la fortuna di avere un patrimonio storico nel Conegliano Valdobbiadene e l'**intuizione di suddividere le uve di 21 poderi in 5 suoli diversi** (argilloso, morenico, calcareo, marnoso, sabbioso). Il Glera è un vitigno estremamente sensibile alle variazioni del suolo, del microclima e dell'escursione termica, per cui abbiamo colto al volo l'opportunità di **valorizzare queste peculiarità: ogni suolo dona un imprinting molto evidente a questo sensibilissimo vitigno**. Precedentemente le diverse etichette non venivano imbottigliate separatamente, successivamente durante l'ultima fase della storia di Bisol1542, da precursori, si è deciso di creare e connotare più precisamente le 5 differenti etichette.

**Cartizze ha una estensione di soli 107 ettari suddivisi tra 140 famiglie tra le quali, dal 1542, l'azienda Bisol. Come riuscite in questa situazione frammentata a dare un'identità peculiare al vostro Prosecco Superiore di Cartizze DOCG?**

Per noi è la punta di diamante: abbiamo la fortuna di avere un vigneto nel punto più alto del Cartizze, **ci teniamo a promuovere qui la massima espressione dell'alta collina** in zone ripide e molto difficili da lavorare. Avere un battaglione di colline così variegate come quello di Bisol1542 è un **fattore identitario** assoluto ed esclusivo.

**Sul riordino di Dop e Igp, il presidente di UIV Frescobaldi ha dichiarato ai nostri microfoni che : “La produzione italiana è**

composta da un 40% di vino generico, dato che penalizza il settore. Per portare la percentuale sulla soglia del 30%, una soluzione potrebbe essere quella di ampliare le denominazioni solide, inglobando i produttori che fanno vino generico. In questo modo si creerebbero delle sotto-zone e dei cru che avranno più valore sul mercato, come avviene per le denominazioni Borgogna e Bordeaux". Lei come valuta questa possibilità?

È positiva la volontà di classificare sempre più vigneti in Italia, ma non dimentichiamoci mai che **evoluzione e creatività sono fattori più che rilevanti in ogni impresa**, quindi anche nel settore vitivinicolo. Nonostante alle volte si debba stare all'interno di confini definiti e di una certa storicità di talune Denominazioni o nonostante il fatto che i Consorzi siano spesso governati da strategie produttive diverse tra cantine sociali e singoli produttori, riteniamo sia sempre fondamentale valorizzare, a maggior ragione da parte dei produttori privati, la spinta creativa, tanto all'interno delle Denominazioni che, eventualmente, fuori di esse.

**Costi energetici, logistici e delle materie prime essenziali. Quali sono gli strumenti del settore per ammortizzare l'impatto di questa tempesta perfetta ed evitare di far ricadere gli aumenti sulle spalle dei consumatori?**

Questo non compete solo a noi, ma riguarda soprattutto le politiche internazionali ed europee. Questa guerra, abbinata alla difficile transizione post-Covid, ha scatenato delle conseguenze tragiche. Quello che possiamo fare in linea generale può essere **sfruttare le biomasse, le peculiarità naturali e i prodotti di scarto che possono rappresentare una fonte importante di energia**. Nello specifico delle operazioni produttive di Bisol1542 quest'anno, da un lato, abbiamo razionalizzato al massimo l'impiego delle risorse attraverso lo sviluppo di tecnologie che consentono la riduzione dei consumi, a parità di volumi realizzati, come il tunnel; dall'altro, abbiamo messo in atto un miglioramento delle

attività di programmazione ed efficientamento delle linee: queste due scelte hanno garantito un primo, sensibile risparmio di energia elettrica.