

UNA PRODUZIONE LIMITATA  
MIRATA AD UN PROSECCO  
DI PREGIO

# BISOL: LA QUALITA' DI RIGORE

di D. T.

La Bisol di Valdobbiadene (Cantina e Vigneti sono localizzati a S. Stefano) è sicuramente una delle aziende di punta della Marca Trevigiana. A partire dal secolo scorso, con un crescendo continuo, si è imposta a livello nazionale ed internazionale con prodotti di altissima qualità, frutto dello studio di cloni sempre più selezionati che esaltano la qualità dell'uva.

L'azienda fondata alla fine dell'800 da Eliseo Bisol è una delle poche aziende che provvede alla coltivazione dei propri vigneti con un assiduo e appassionato controllo della qualità, alla revisione dei sistemi d'impianto, alle continue migliorie, all'attenta distribuzione dei suoi selezionatissimi vini ai migliori ristoranti.

Nell'ultima edizione della guida Gambero Rosso "spumanti d'Italia", la Bisol ha ricevuto il titolo di eccellenza (5 bicchieri) assieme a sole altre quattro prestigiose aziende italiane: Bellavista, Ca' del Bosco, Ferrari e Uberti.

Ma va sottolineato che la Bisol è l'unica azienda considerata eccellente nella produzione metodo charmat. In riferimento a questo, i Bisol sono tra i pochi produttori che spumantizzano sia in autoclave (charmat) che col metodo classico.

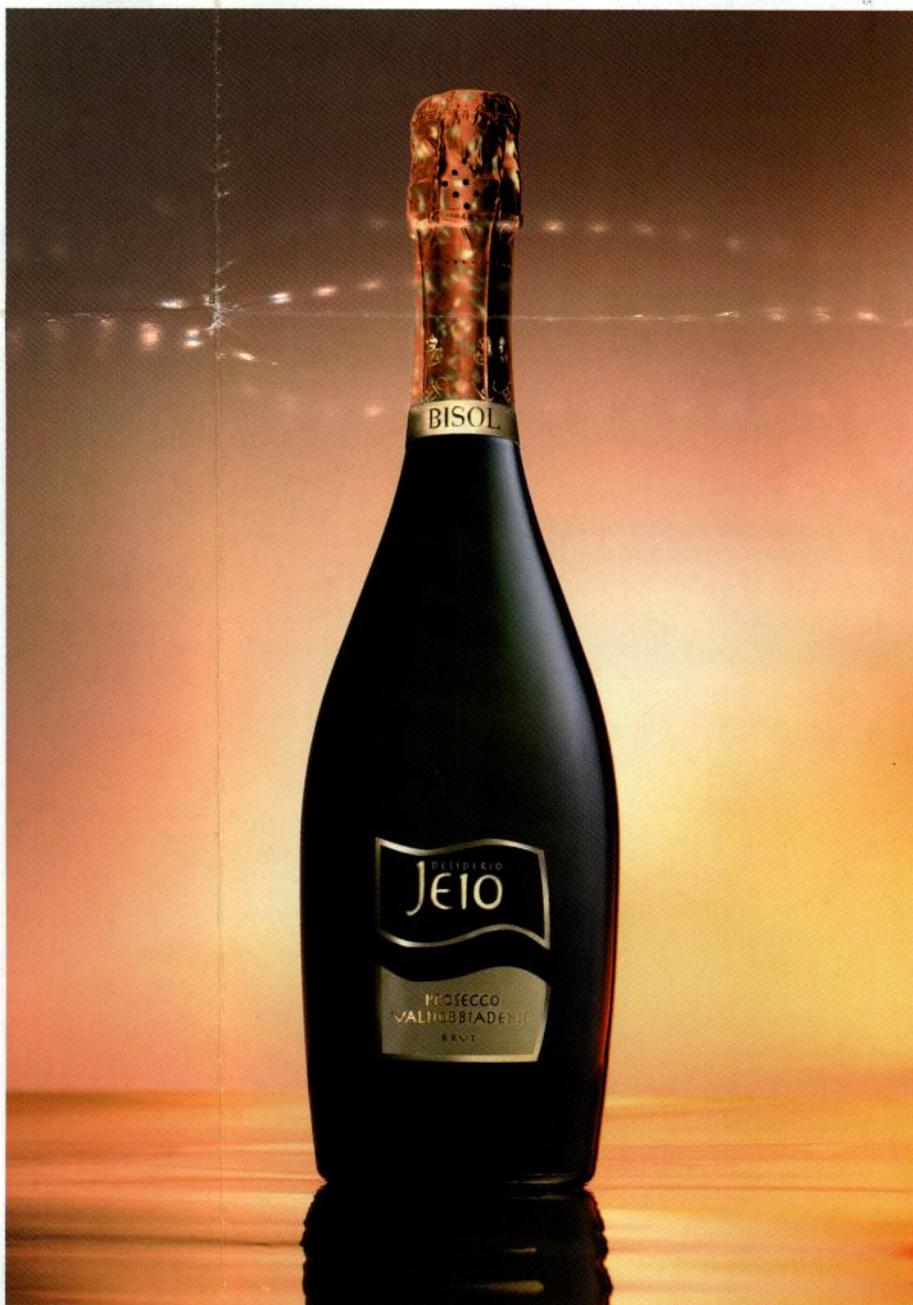
Gli ultimi vent'anni per la Bisol sono stati impiegati per affermare sempre più un concetto di qualità assoluta nel prosecco che, con le sue variegata sfumature, rimane il protagonista assoluto della produzione.

Nel progetto di valorizzazione del prodotto e del territorio, l'azienda promuove con l'associazione Altamarca (che ha sede a

Valdobbiadene) di cui fa parte fin dalla fondazione avvenuta nel marzo 1993, assieme ad altre 25 consorelle, manifestazioni in favore del Prosecco. La Bisol è inoltre associata all'Istituto Italiano Spumante Classico (con sede a Milano ma nato a Valdobbiadene nel 1975 in occasione della Mostra

Nazionale dello Spumante) e fa parte del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (con sede a Solighetto) di cui Antonio Bisol è attivissimo Presidente.

Oggi la Bisol può contare su eccellenti sedici poderi strategicamente dislocati nella zona Doc



# VINO IN VILLA 2001

Ritorna Vino in Villa il tanto atteso ed ormai consolidato appuntamento annuale con il Prosecco DOC di Conegliano e Valdobbiadene promosso dal Consorzio di Tutela in concomitanza con la Giornata Nazionale di Cantine Aperte. L'evento sarà ancora una volta prestigiosa occasione per conoscere il fiore della produzione 2000, che ha già dimostrato notevoli valenze qualitative, e offrire piacevoli e interessanti momenti di confronto e informazione.

La quarta edizione si svolgerà finalmente nell'antica Villa Brandolini (via Roma, 7) di Pieve di Soligo, sede del Consorzio dal 1962.

## PROGRAMMA DI MASSIMA

### Sabato 26 Maggio 2001

Ore 16.30 **Proiezione in anteprima del film istituzionale** "Conegliano-Valdobbiadene: Terra del Prosecco DOC" **Forum dal Titolo:** *il Prosecco DOC visto dai consumatori e dagli operatori: analisi dei dati della prima indagine di mercato italiana sul Prosecco DOC.*

Il tema sarà dibattuto da esperti italiani e stranieri.

Ore 19.30 **Wine-tasting** aperto al pubblico fino alle ore 22.00. Anteprima del tavolo di assaggio, più di 50 produttori presenteranno il meglio della vendemmia 2000.

### Domenica 27 Maggio 2001

Ore 10.00 **Secondo giorno del wine-tasting** fino alle ore 19.00 e degustazione di prodotti tipici del territorio.

#### *A seguire* **Il Sentiero dei Profumi**

Anche quest'anno sarà allestito, in collaborazione con la Scuola Enologica di Conegliano, uno spazio con sistemi e metodi per scoprire i profumi e le fragranze del Prosecco DOC.

#### *Novità* **Del Territorio, il Gusto** (solo su prenotazione)

In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier e il Consorzio di Tutela dei Colli di Conegliano, per gli appassionati, sarà organizzata una sezione interamente dedicata agli abbinamenti di cibo e vino con i prodotti tipici del territorio. Non solo Prosecco, ma anche altri vini meno conosciuti ma altrettanto importanti per una completa comprensione della vocazione vitivinicola del territorio, come il Bianco ed il Rosso dei Colli di Conegliano, il Refrontolo Passito ed il Torchiato di Fregona.

Per l'adesione o ulteriori informazioni su dettagli e ospitalità potete contattare Tiziana allo 0438.500044 Fax 0438.509630 oppure Lorella allo 0328.8255852.

Valdobbiadene Conegliano, per una superficie complessiva che raggiunge i 50 ettari che garantiscono una produzione di bottiglie contingentata a 500.000 pezzi.

Indubbiamente si tratta della più grossa azienda agricola del comprensorio ma non come quantità di bottiglie commercializzate. Il frutto di tanto lavoro dietro le quinte si traduce con la presentazione di una linea di prodotti dedicata a Desiderio Bisol, persona che ha saputo valorizzare, dopo un primo dopoguerra che aveva distrutto ogni cosa, le migliori vigne attraverso una produzione limitata ma eccellente con i figli Claudio, Aurelio, Eliseo ed Antonio che nel secondo dopoguerra hanno portato alle soglie del terzo millennio l'azienda agricola.

Queste produzioni prenderanno il nome di Jeio Bisol e saranno le tre più importanti espressioni della massima qualità consolidata oggi dall'azienda: un Prosecco Valdobbiadene Brut, un Extra Dry ed una Cuvée Brut. Per coloro che cercano le soddisfazioni estreme, sei Proseccchi Doc vendemmia 2000, espressione di altrettanti Crus, la cui produzione è ulteriormente limitata, saranno presentati al Vinitaly 2001.

E l'alto rigore qualitativo del prodotto Bisol si traduce in una presenza altamente qualificata nel mercato. Il 75% della produzione è commercializzata in Italia, mentre il 25% è destinata al mercato estero, esclusivamente enoteche qualificate e Wine Bars. Si è quindi realizzata quell'amplificazione delle esportazioni indirizzate soprattutto verso i paesi europei (Germania, Svizzera, Inghilterra, Olanda, Belgio, Austria e Francia), anche se la Bisol ha sempre avuto un occhio rivolto verso i mercati asiatici (Giappone, Singapore, Hong Kong).

Le prospettive sono quelle di consolidare i mercati esteri ed espandersi in America dove il

Prosecco, per le sue caratteristiche fresche e giovani, incontra i favori commerciali.

Grosse soddisfazioni per la famiglia Bisol sono derivate dagli importanti riconoscimenti ricevuti nell'anno appena passato.

Nell'agosto 2000 la Bisol si è presentata da protagonista a due importanti avvenimenti: il ciclo di serate dedicate ai migliori vini del mondo presso il prestigiosissimo Ristorante inglese "The Bath Priory", dove la Bisol è stata l'unica ambasciatrice d'Italia; e poi l'esclusivo Concorso di eleganza

di auto storiche, tenutosi a Laguna Seca in California, nel quale i più importanti collezionisti hanno brindato con una speciale Magnum Bisol-Maserati.

Ecco come la Bisol da piccola realtà ha saputo imporsi con prodotti di alto pregio. Piccolo è bello quando si fa scoprire una felice simbiosi uomo-natura. Il Prosecco che vi nasce rispecchia pienamente questo incantesimo che sa perpetrare in ricordi di simpatia, di allegria: è un invito costante alla sua degustazione.



A MILANO DIBATTITO  
ORGANIZZATO DALLE  
DONNE DEL VINO DI  
LOMBARDIA

## IL VINO FA BUON SANGUE

di Veronica Massussi

“Il vino fa bene alla salute” ma non è una novità; la frase però acquista maggior valore se pronunciata ad una voce da un tavolo di medici, ma non solo, come quello che si è riunito lunedì 12 marzo, a Milano, presso il Circolo della Stampa, nel convegno organizzato dall'Associazione “Le Donne del Vino” di Lombardia. Le numerose imprenditrici in campo vitivinicolo della Franciacorta, dell'Oltrepò Pavese, dei Colli Morenici Mantovani e del Garda, della Valcalepio e della Valtellina, coordinate da Pia Berlucchi, delegata nazionale per la Lombardia, hanno ideato l'incontro che ha avuto un notevole successo, nonostante l'assenza improvvisa del Prof. Veronesi che, per un'operazione in corso, non ha raggiunto i colleghi. Nomi insigni in campo scientifico e farmacologico hanno partecipato ad una tavola rotonda, moderata da Giacomo Mojoli, vicepresidente di Slow Food, per discutere sul tema “Vino e Benessere, binomio possibile?”

L'affollata Sala Bracco ha così ricevuto una solida conferma a proposito dell'assioma proposto, a tal punto che, senza entrare nei particolari tecnici, sia l'ematologo Alvaro Porta, sia il cardiologo Antonio Cirò sia il farmacologo Alberto Bertelli hanno ribadito gli effetti terapeutici del vino rosso, sempre e se bevuto con moderazione. Infatti, se fino a dieci anni fa si commetteva un'eresia nel proporre ad un cardiopatico di bere vino, ora la prospettiva clinica è completamente cambiata: le indagini condotte nei paesi del nord e del sud Europa hanno fatto



emergere verità diverse ed i dati raccolti nel Sud della Francia hanno prodotto quello che i medici chiamano “paradosso francese”. La mortalità infatti viene ridotta del 49% in un consumatore di vino grazie a sostanze come il resveratrolo ed i flavonoidi, contenute in un bicchiere di vino rosso. Nel bacino del Mediterraneo, vocato alla cultura della vite e dove si trovano i maggiori produttori e consumatori di vino, le malattie cardiovascolari hanno una minor incidenza che altrove. Il dibattito è continuato con altri interventi più “edonistici”: le due sciatrici olimpiche Lara Magoni e Bibiana Perez hanno testimoniato come i campioni austriaci, la

sera prima di una gara, non si astengano dal bere vino e Giuseppe Vaccarini, presidente dell'AIS, associazione italiana sommeliers, ha riportato che molti iscritti ai corsi per sommeliers si siano dichiarati astemi all'inizio, ricredendosi poi alla fine.

Soddisfatto il folto pubblico e soddisfatte soprattutto le Donne del Vino che hanno abbinato, dopo la parte culturale, quella conviviale. Le socie lombarde dell'associazione nazionale, hanno offerto ai presenti i prodotti del proprio territorio elaborati per l'occasione dalle quattro ristoratrici ed innaffiati con l'ormai dichiarato terapeutico vino. □