

Testimonianze

di Alessandro Emanuele Gobbi

LE BOLLICINE DEVONO AVERE FANTASIA

Pierluigi Bolla, patron della cantina che ha fatto la storia di Valdobbiadene, amplia gli orizzonti. Seguendo la filosofia degli Spumanti regionali



Quando si parla di bollicine, «si parla di festa, di gioia, di vivacità, che non significa soltanto celebrazione, perché durante il giorno ci possono essere diversi momenti in cui si festeggia qualcosa: un incontro di lavoro, di amici; un incontro romantico, oppure ancora il risultato fantastico di una scommessa o di un business». Come dar torto a Pierluigi Bolla, dinamico patron della Valdo Spumanti, nomen omen più indovinato che mai, nel suo suggellare l'effervescenza alla oggettiva interpretazione del sentimento vissuto in quel preciso istante. Si intuisce immediatamente un qualcosa di ancestrale nelle sue prime definizioni, che lascia trasparire una lunga carrellata talentuosa, scandita non unicamente dall'allegria, ma anche da quel fascinosa numero di elementi fisici legati indissolubilmente al gas e al vino. Già, perché il primo ricordo risale, «per detto e non perché me ne sia accorto» dice, «pochi giorni dopo la mia nascita, quando mio padre mi appoggiò sulle labbra un minuscolo cucchiaino con una goccia di Spumante al suo interno». È come se l'essenza della professione si unisse a una raffinata sensibi-

lità, disegnando il percorso di un successo imprenditoriale dove le bollicine, che si formano ogni volta nel calice e lente salgono sulla superficie per poi esplodere in un impercettibile crepitio, non sono altro che il frutto di un impegno sapiente: di come natura, uomo e tecnologia possano lavorare insieme. In questo momento il fenomeno «bolle» ha raggiunto maturità ed esuberanza, ma secondo Pierluigi, bisogna forse tornare un attimo indietro per comprendere al meglio l'evoluzione del vino italiano. «Noi sappiamo che negli anni 80 l'Europa, l'America e altre parti del mondo sono state invase dal Soave, dal Valpolicella, dal Chianti, dal Pinot Grigio, dai vini piemontesi, dal Verdicchio. Dopo lo scandalo del metanolo, però, la cultura del vino è cambiata radicalmente: gli anzidetti





prodotti che avevano conquistato il mondo hanno fatto da apripista per tutta quella grande ricchezza di offerta viticola che l'Italia poteva, e può tuttora, degnamente vantare di possedere con i suoi vigneti autoctoni».

Gia, è questione di un attimo e l'offerta turistica legata all'enogastronomia guadagna terreno, allargando la frontiera culturale delle celeberrime Roma, Venezia e Firenze alle altre superfici della nostra penisola. «Ecco, il Prosecco è stato semplicemente il precursore delle bollicine italiane e ha modificato, da una parte, il cambiamento di stili sociali e alimentari; dall'altra, attraverso un processo di concorrenza e competizione, ha stimolato i produttori a spumantizzare o a rendere esso stesso, sempre di più nel corso del tempo, un protagonista dell'azienda». Nello specifico, la Valdo da un quinquennio è andata oltre, iniziando a sviluppare una significativa gamma di Spumanti cosiddetti «regionali», per cercare di valorizzare quelle elaborazioni locali che meritano tale trasformazione e dove ogni elegante etichetta sussurra l'approccio cognitivo alla propria attività, che è empirico, e insieme suggerisce un rispetto profondo per la natura, per i suoi ritmi e le sue infinite variabili. «La bolla deve avere, oltre ai suoi requisiti di legge e di buona pratica che la rendono amabile e autorevole, spunti di fantasia, di ricerca e di traguardi, per un sano agonismo con i suoi medesimi competitor». Servono allora cultura, conoscenza, sensibilità ed esperienza per arrivare alla qualità. E soprattutto sapersi mettere in discussione, perfezionarsi ed essere aggiornati, poiché l'enologia è in perenne mutazione. «La collina è sempre stata un riferimento storico e peculiare per noi, ma siamo comunque aperti a nuove strade: attualmente siamo concentrati su un nuovo principio di filiera, come la

cuvée I Magredi nella Doc friulana del Grave. Ovvero, la sostenibilità aziendale declinata al singolo territorio, per offrire un preciso monitoraggio delle uve». Fondata nel 1926, la Valdo ha a curriculum 90 vendemmie e un brand che porta nel cuore della zona vocata del Prosecco: Valdobbiadene, le leggiadrissime ondulazioni ove l'omonimo diventa superiore. «Stiamo studiando dei nuovi assemblaggi di vini provenienti dalle particolari porzioni di tale Docg con qualche tecnicismo innovativo, sempre volto a rappresentare un sunto biologico delle caratteristiche giurisdizionali». Un'ulteriore conferma nell'aver compreso il valore dei terreni e delle vigne che colloca, senza dubbio, la Valdo tra i principali esponenti della cultura vinicola della Marca.



Nella pagina a fianco, Pierluigi Bolla, patron della Valdo Spumanti, dal 1926 è uno dei baluardi delle bollicine italiane, posta nel cuore del territorio ad alta vocazione di Valdobbiadene (valdo.com).