

ENERGISED BY



VANITY FAIR PROMOTION

Divini colli

In Valdobbiadene, la dedizione e l'amore per la qualità hanno reso possibile l'impossibile: estrarre il meglio da una terra dura e faticosa, ma dal microclima perfetto. Grazie all'energia umana di produttori che sposano tradizione e innovazione, qui nasce il vino-spumante italiano più esportato del mondo: il Prosecco

Da qualche mese, le colline del Prosecco sono Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Il motivo è chiaro. Siamo in Veneto, provincia di Treviso, in quell'anfiteatro di biodiversità che si estende nei territori attorno alla Valdobbiadene. Qui la dedizione e l'amore per la qualità hanno reso possibile l'impossibile: estrarre il meglio da una terra mossa, dura e faticosa, ma dal microclima perfetto per la crescita della vite e per la produzione delle bollicine più italiane del mondo. Sulle colline del Prosecco il lavoro non può essere meccanizzato, perché i pendii sono troppo ripidi. Le colline di Valdobbiadene sono dunque intrise di energia umana, necessaria per la cosiddetta «viticoltura eroica», tra impegno fisico ed

esercizi di equilibrio: ogni ettaro di vigna richiede 800 ore di impegno. In queste terre tutto ha il profumo di una cultura enoica, che ha disegnato il paesaggio e l'anima dei suoi abitanti. Uomini e donne che, immersi in 7.500 ettari di vigneti e 11 mila di boschi, hanno dato vita al Prosecco, uno dei vini italiani più conosciuti al mondo: in Australia gli hanno perfino intitolato una strada, la King Valley Prosecco Road.

La sua nascita si deve a Federico Martinotti, direttore dell'Istituto enologico di Asti, che nel 1895 inventò il metodo che porta il suo nome: attraverso la rifermentazione in recipienti a tenuta stagna (autoclavi), si ottengono vini frizzanti, dalle note fruttate, pronti per essere



GUARDA IL VIDEO

Gianfranco Zanon, enologo e direttore tecnico di Valdo Spumanti; a sinistra, Pierluigi Bolla, presidente dell'azienda con sede nel comune di Valdobbiadene (Tv).



HUMAN ENERGY

La vita quotidiana, la scienza, il modo in cui lavoriamo e il mondo dell'arte: ogni aspetto del vivere ha subito profonde mutazioni negli ultimi due secoli come mai nel resto della storia dell'uomo. Un cambiamento determinato in gran parte dall'energia elettrica che, accelerando l'evoluzione tecnologica, ha consentito all'energia umana di esprimersi al massimo. Edison, l'operatore energetico più antico d'Europa, nei 130 anni della sua storia, ha trasformato case, città e istituzioni. Pensando al futuro, mettendo al centro le persone.



bevuti. La tradizione del vino Pùcinum, decantato già da Plinio il Vecchio, e l'innovazione del metodo Martinotti si fondono per dare vita all'eccellenza. Questo connubio è ancora la stella polare dei produttori vinicoli, e l'azienda Valdo è una di quelle realtà capaci di interpretarlo al meglio.

Era il 1926 quando un gruppo di viticoltori di Valdobbiadene decise di creare la Società Anonima Vini Superiori. Acquisita negli anni '50 dalla famiglia Bolla e rinominata Valdo Spumanti, è divenuta degna rappresentante del territorio. «Il Prosecco ha interpretato un cambiamento di gusti e di stile», spiega il presidente Pierluigi Bolla, «partito dall'Italia e arrivato ovunque».

Ma la Prosecco-mania non potrebbe esistere senza la passione. «Sono il lavoro di squadra e la fantasia a permetterci di produrre spumanti all'avanguardia come la Cuvée del Fondatore e il Numero 10». Ed è sempre un viaggio fra tradizione e innovazione, come conferma Gianfranco Zanon, enologo e responsabile della produzione: «L'eccellenza è qui, dove la vendemmia eroica e la tecnologia permettono di ottenere vini superiori che si fondano su tre pilastri: materia prima, rispetto per la natura ed energia umana».