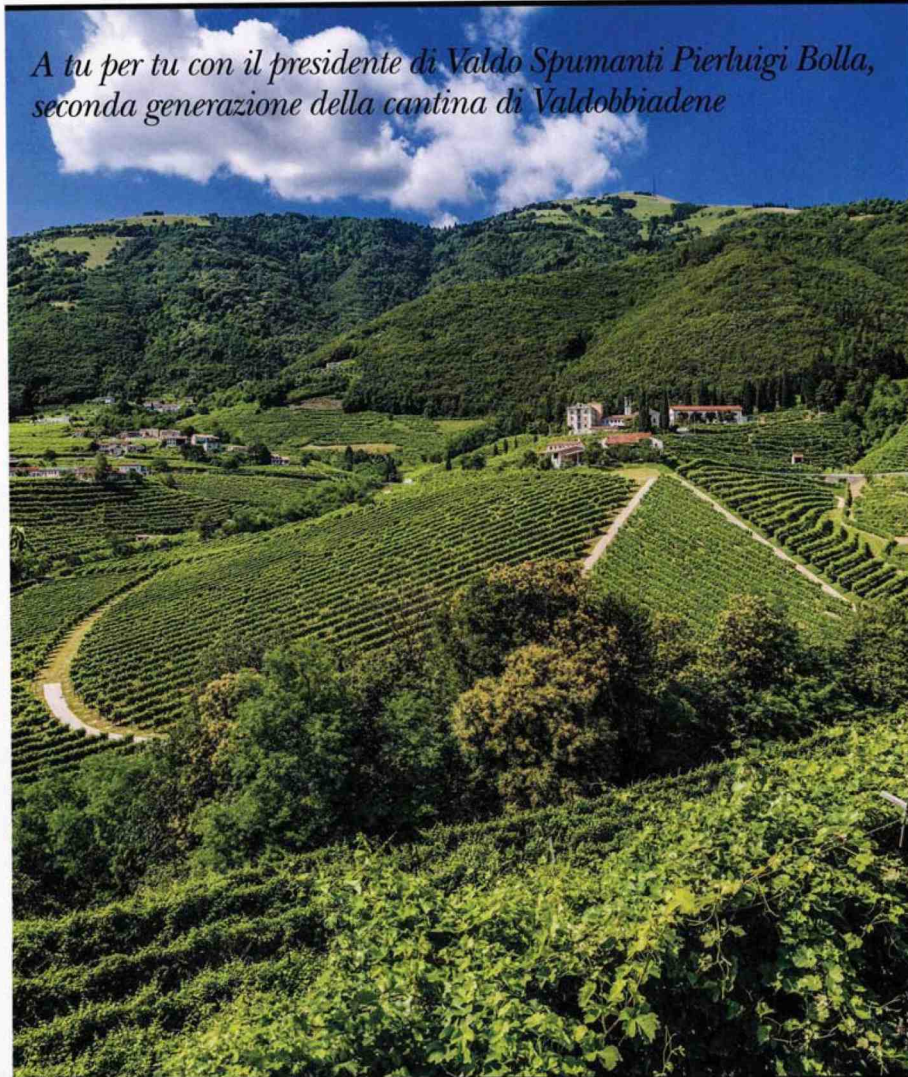


Bollicine in prospettiva
di Leila Salimbeni

IL LEADER DEL PROSECCO TRA PASSATO PRESENTE E FUTURO

*A tu per tu con il presidente di Valdo Spumanti Pierluigi Bolla,
seconda generazione della cantina di Valdobbiadene*



Con lei, dottor Bolla, Valdo vive la sua seconda generazione: considerati i numeri odierni, la cantina è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 50% del suo fatturato, si può ancora considerare un'azienda di famiglia? Assolutamente sì. Valdo nasce nel 1926 quando quattro imprenditori di Valdobbiadene costituirono la Società anonima vini italiani superiori (Savis). Undici anni dopo si presentò Sergio Bolla, mio padre, che iniziò una collaborazione commerciale che gli consentì, l'anno dopo, di acquistare l'azienda ribattezzandola col toponimo di Valdo e creando le basi di quella che oggi è il leader di mercato nella produzione del Prosecco Docg di Valdobbiadene. Sono memorie di famiglia, oltre che di azienda, che custodisco ancora nel registro del consiglio d'amministrazione. **In questa storia in cui agli album di famiglia si mescolano i registri contabili e d'amministrazione, qual è il suo personale contributo?**

Se dovessi sintetizzarlo, direi che è l'aver imparato a rispettare la tradizione cercando di essere innovativi. Correvano gli anni 90 quando incominciammo a perseguire il valore della differenziazione: in particolare capimmo che la spumantizzazione tanto più era veloce, quanto più era omologante. Assecondando questa intuizione oggi il Prosecco Valdo è diventato «classico» ovvero metodo Classico, in ben due versioni: Numero 10, che sosta sui lieviti intorno ai 10, 12 mesi, e Pradase, ribattezzato col nome del toponimo del vigneto promiscuo (oltre a vecchi ceppi di Glera vi si trovano varietà autoctone antiche come Verdiso, Pereira e Bianchetta) in pieno centro a Valdobbiadene. Avremmo dovuto presentarlo a Vinitaly dopo una sosta di 24 mesi sui lieviti ma abbiamo fatto di necessità virtù decidendo di dilatare ulteriormente il riposo dopo il dégorgement, fino a ottobre 2020, quando vedranno finalmente la luce le 9mila bottiglie prodotte. Sempre a Vinitaly avremmo dovuto realizzare

una verticale di Numero 10, dal 2011 al 2017, per dimostrare quello che sostengo da tempo, ovvero che anche la Glera, se viene trattata coi guanti, esprime forza e personalità.

Può fare pronostici in tal senso?

Normalmente la spumantizzazione in autoclave di un Prosecco non dura più di 90 giorni... e sono stato ottimista! Allungando i tempi di sosta sui lieviti, com'è noto, si contribuisce a dilatare la vita di un qualunque Spumante. Ebbene, nel caso del Numero 10 abbiamo avuto risultati soddisfacenti e oggettivi fino a otto anni dalla vendemmia. Quanto al Pradase, sostando questo 24 mesi, contiamo di superare felicemente i 12/13 anni. A riprova di ciò c'è la festa dei 90 anni organizzata da Valdo: era il 2016 e ancora monitoriamo l'evoluzione del Metodo classico 48 mesi 100% Glera che realizzeremo appositamente per l'occasione.

Quali strategie state adottando in questo particolare momento storico?

Come tutti, abbiamo dovuto fare i conti col fatto che, in una settimana, il mondo è cambiato. La preoccupazione primaria per noi è quella relativa

al nostro capitale umano: le persone oltre le cose. A fine marzo abbiamo dato un contributo straordinario di 700 euro ai nostri dipendenti, abbiamo anticipato le provvigioni ai nostri agenti; a Valdobbiadene abbiamo poi contribuito al recupero del vecchio ospedale, in modo che potesse ospitare i malati di lunga degenza; non abbiamo usufruito della cassa integrazione e adesso abbiamo deciso di dare una mano ai nostri clienti per riprendere il lavoro e il percorso comune di successo. Chiaramente, il tutto a fronte di una contrazione del mercato, dovuta allo stop forzato dell'ho-reca, e a un minore consumo delle bollicine nella grande distribuzione, ma noi guardiamo con ottimismo le prospettive che ancora oggi il mondo delle bollicine ci riserva.

Cosa accadrà domani?

Per quanto riguarda Valdo spingere-mo su una maggiore internazionalizzazione del Garda Doc Spumante, che sta già riscontrando interesse e apprezzamento; presenteremo, come era già nei nostri piani, il Garda Doc Bio, in aggiunta al nostro Prosecco

Bio già presente in Italia e all'estero; presenteremo la Ribolla Cuvée dei Magredi per la Gdo italiana e proporremo la nuova versione Paradise del nostro rosé Spumante. Stiamo, inoltre, lavorando su un nuovo Prosecco Docg Bio che sarà successivamente seguito da un Prosecco Docg Biodinamico a testimonianza della volontà dell'azienda di impegnarsi in futuro anche su prodotti ecosostenibili. Ovviamente tutto questo nella speranza che il mercato possa riprendersi velocemente e con esso la fiducia in un ritorno a una normalità comportamentale e sociale.

Sotto, Pierluigi Bolla presidente di Valdo Spumanti come il padre Sergio che entrò in azienda nel 1937. A destra, Pradase metodo Classico e, nell'altra pagina, i vigneti a Valdobbiadene (valdo.com).

