Bisol1542 prova a cambiare il linguaggio del vino

69148ea4-9dfa-4033-85f1-3b0fb1bf8b79

Un gruppo di persone adulte, presumibilmente sobrie almeno all'inizio, siede davanti a un foglio bianco con un pennello in mano, terrorizzato all'idea di macchiarlo. Alex Natali, che insieme a Federica Lasi di **mimicocodesign** guida il workshop, dice: fate solo delle chiazze d'acqua, senza pensare. La stanza si rilassa. Succede il 16 settembre al Bvlgari Hotel Milano, durante la presentazione delle due nuove Cuvée Eroiche di **Bisol1542**, in un evento che si intitola, con un candore che disarma, "Bollicine & Acquerello". E succede a me, che di talento artistico ho lo stesso quantitativo di un calice vuoto. Il risultato, va detto, è stato straordinario: non un capolavoro sul foglio, ma la scoperta, fatta con le mani prima ancora che con la testa, di quanto lavoro serva perché qualcosa sembri semplice. Prima dei pennelli è Gianluca Bisol, Brand Ambassador di Bisol1542, azienda che fa parte del **Gruppo Lunelli**, a spiegare quanto lavoro ci sia, letteralmente, dietro quelle bollicine.

Cosa sono le Cuvée Eroiche

Bisol1542 appartiene a quel 5% di produttori della zona che possiede sia i vigneti sia l'etichetta, invece di acquistare uve o vino base. Venti poderi, tutti in alta collina, niente pianura. Le **Cuvée Eroiche** nascono da vigneti che possono richiedere 900-950 ore di lavoro manuale a ettaro, contro le 80-100 sufficienti dove la meccanizzazione è possibile. Numeri che spiegano meglio di qualsiasi aggettivo cosa significhi qui la parola "eroico": pendenze che impediscono l'ingresso dei mezzi, vendemmia manuale, una viticoltura che continua a dipendere dalle persone. Anche in cantina l'obiettivo è portare nel bicchiere più materia prima possibile.

Nella **Cuvée Brut** viene utilizzato circa il 20% di mosto tenuto da parte fino a febbraio e poi reintrodotto per avviare la seconda fermentazione, una scelta pensata per preservare e concentrare gli aromi varietali della Glera. Dietro c'è anche una storia di famiglia: la selezione dei suoli - argilloso,

sabbioso e morenico - risale a un'intuizione del nonno di Gianluca Bisol, che settant'anni fa aveva fatto vinificare separatamente cinque terreni dei poderi di famiglia, individuandone tre come i più interessanti. La stessa attenzione guida anche il trasporto dell'uva, portata a mano in cassette da 18 chili fino alla stradina più vicina e poi rovesciata in bins più ampi, senza mai pressarla prima del tempo, per evitare che cominci a fermentare lungo il tragitto. Ad accoglierla in cantina, quest'anno, arriva anche la prima pressa Coquard acquistata da un produttore della Denominazione: una macchina francese pensata per una spremitura del grappolo intero particolarmente soffice, che restituisce un mosto più limpido e si adatta, come un polmone, alla quantità di uva raccolta giorno per giorno.

Quando la tecnica lascia spazio all'esperienza

Tutto molto preciso. Tutto molto controllato. Poi arrivano i pennelli. Ed è proprio qui che Bisol prova a cambiare registro.

Quote

L'idea è fare una svolta in questo mondo delle wine experience che spesso sono troppo tecniche. L'obiettivo è aprire a un nuovo modo di avvicinarsi al vino, che non deve essere per forza da appassionato di vino ma anche da appassionato di arte.

Gianluca Bisol, Brand Ambassador di Bisol1542

Alex e Federica collaborano con la cantina da vent'anni e ne firmano le etichette. La loro idea parte da un'osservazione semplice: durante una degustazione siamo concentrati su ciò che ci viene raccontato, sul vino, sui profumi da individuare, sull'ambiente. Ascoltiamo, analizziamo, cerchiamo di capire. Raramente rimane uno spazio per lasciarsi semplicemente andare. L'acquerello serve esattamente a questo. Diventa una restituzione: qualcosa è entrato attraverso il vino e qualcosa, attraverso il colore, può uscire. La tecnica scelta sembra fatta apposta. Si chiama **tarashikomi**, appartiene alla tradizione pittorica giapponese e consiste nel lasciare cadere il colore su una superficie ancora bagnata. Il pigmento si muove nell'acqua, si allarga, prende direzioni che non dipendono più completamente dalla mano. "Vediamo che l'acquarello, il colore, si espande secondo una propria scelta e non siamo noi che lo stiamo dirigendo", spiega Alex mentre una macchia verde decide autonomamente dove andare. "Meno male che è casuale", commenta qualcuno. Forse io, forse no.

I "colori" del Brut e dell'Extra Dry

A un certo punto sto cercando di far scendere una goccia d’acqua lungo il gambo di una foglia di vite disegnata a matita quando nella stanza arrivano Giuliana d’Avola, direttrice del **Bvlgari Hotel Milano**, e Matteo Bruno Lunelli, Presidente di Bisol1542 e CEO del Gruppo Lunelli. Sono appena rientrati da Parigi per la premiazione di The World’s 50 Best Hotels: Ferrari Trento è il brindisi ufficiale dell’evento e quest’anno ha presentato il nuovo Ferrari Trento Most Admired Hotel Group of the Year, assegnato a Rosewood; diversi hotel Bulgari figurano nella classifica.

Per qualche minuto convivono due mondi apparentemente lontani: il rito internazionale dell’hôtellerie di lusso, con classifiche e premi, e una stanza dove un gruppo di giornalisti sta cercando di non rovinare una foglia con acqua ed Ecoline. In realtà parlano della stessa cosa: di **come trasformare qualità, tecnica e prestigio in qualcosa che il pubblico possa vivere**, non soltanto osservare. Anche i colori servono a questo. Il Brut vive nei toni verdi e freddi delle colline eroiche di Valdobbiadene; l’Extra Dry negli arancioni e negli ocra, in un universo floreale che richiama l’espressività aromatica della Glera. Nel calice il Brut è giallo tenue, luminoso e cristallino, con richiami floreali, pera, mela, cedro e salvia su un fondo minerale; l’ingresso è deciso, il finale asciutto, con 11 grammi per litro di residuo zuccherino. L’Extra Dry è paglierino brillante, con pesca bianca, albicocca e scorza di mandarino, e un palato setoso e avvolgente. Lo stile Extra Dry rappresenta ancora oggi il 67% delle vendite complessive di Prosecco Superiore DOCG.

La “restituzione” di cui parlavano Alex e Federica arriva quando ormai penso di avere soltanto scarabocchiato una foglia storta. Scelgo l’arancione più caldo del vassoio senza pensarci. È lo stesso arancione della scorza di mandarino sentita poco prima nell’Extra Dry. Non l’ho cercato, non ho costruito un’associazione, non ho deciso di rappresentare quel profumo: era semplicemente quello che mi era rimasto in bocca ed è uscito dalla mano senza nessun calcolo estetico. È l’unico momento della giornata in cui il vino, invece di essere descritto, viene agito.

Il vino prima di essere spiegato

Il Prosecco non ha un problema di notorietà. Semmai rischia di avere il problema opposto: è diventato così familiare da non avere quasi più bisogno di essere raccontato. Lo si ordina, lo si riconosce, se ne conosce il nome. Molto meno spesso ci si domanda che cosa ci sia dietro: ore di lavoro, pendii, suoli, vendemmie manuali, scelte produttive. E ancora meno spesso qualcuno prova a raccontare tutto

questo senza partire da denominazioni, residui zuccherini, metodi di vinificazione e terminologie che presuppongono un pubblico già alfabetizzato. È un problema che riguarda il vino ben oltre il Prosecco. Da anni il settore si domanda come parlare a chi non è cresciuto in una famiglia dove il calice si stappava per abitudine e spesso continua a rispondersi con strumenti pensati per chi è già dentro: verticali di annate, masterclass, tecnicismi, punteggi. Bisol1542 prova a invertire l'ordine: **prima l'esperienza, poi eventualmente la competenza**. Le 900 ore necessarie per lavorare un ettaro di collina e una macchia verde che si allarga liberamente su un foglio bagnato, alla fine, raccontano la stessa bottiglia da due punti opposti.

Non sarà un workshop per pochi ospiti in un hotel a cinque stelle a risolvere il problema della comunicazione del vino. Ma l'intuizione resta: per portare qualcuno di nuovo al tavolo, forse non bisogna cominciare spiegandogli tutto. Bisogna prima dargli **una ragione per voler capire**. Il vino resta un prodotto agricolo fatto di ore, suoli e pazienza. Forse la parte che manca da tempo, per farlo amare anche da chi non lo capisce ancora, è proprio quella aperta oggi con un pennello in mano: il permesso di sporcarsi, sbagliare la foglia e scoprire che il colore giusto era già lì, in bocca, da prima.