



Martel.  
Wein geniessen.

Italien / Veneto / Valdobbiadene

## Winzerportrait Bisol



### Auf einen Blick



Besitzer und Gutsleiter: Familie Bisol  
und die Lunelli Gruppe  
Gutsleiter: Gianluca Bisol



125 ha



Weiss: Glera

Venedig- und Veneto-Reisende kennen den Prosecco als einen der lokalen Aperitifs schon lange, heute ist unsere Gastronomie mit unzähligen Beispielen überschwemmt. Der Wahl des Produzenten kommt also eine besondere Bedeutung zu.

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit dem 16. Jahrhundert und über 21 (!) Generationen, auch heute noch ist der Betrieb ein reines Familienunternehmen. Sie bildet eine grossen Ausnahme in diesem bekannten italienischen Weinbaugebiet: der Familie Bisol gehören 125 ha Rebland in den besten Lagen im steilen Hügelgelände zwischen Valdobbiadene und Conegliano, während die

meisten Produzenten das ganze Traubengut zukaufen müssen. Dies gewährleistet eine optimale Qualitätsarbeit von A - Z. «Beim Zukauf von neuen Reblagen hat sich mein Vater Desiderio stets auf die besten und daher auch teuersten Parzellen in Steillagen fokussiert», meint Gianluca Bisol. Er hat an vorderster Front um die Anerkennung der DOCG-Appellation für die historischen Anbauzonen Conegliano-Valdobbiadene und Asolo gekämpft. Sein Ziel ist denn auch, dass sich Prosecco und diese Zonen dereinst rühmen können, einen der Champagne vergleichbaren Sonderstatus erreicht zu haben.

Bisol Prosecco wird mit dem traditionellen Charmat-Verfahren hergestellt, man legt bei beiden Vinifikationsdurchgängen grössten Wert auf eine langsame Gärung.

## «Rebbau seit 1542 und die Top-Adresse für Prosecco.»

— *Martel über Bisol*

