



Bruno Bortolotti, il talebano del Prosecco: “Fu un errore cambiargli nome. Perciò giro il mondo a parlare di Valdobbiadene”

29 Maggio 2026 

L'AQUILA – “È logico che la quasi totalità delle bottiglie etichettate Prosecco sono mediocri, ma ci sono anche delle eccellenze”.

Non usa giri di parole **Bruno Bortolotti**, che con l'azienda fondata dal padre **Umberto** nel 1947 – tra i primi a spumantizzare a Valdobbiadene (Treviso) – si definisce un talebano del Prosecco. La sua filosofia, in effetti, si discosta molto da quella della gran parte dei produttori delle bollicine più famose e vendute al mondo insieme allo Champagne.

“Io giro l'Italia, l'Europa e il mondo e non parlo più di Prosecco ma parlo del territorio, di Conegliano e di Valdobbiadene, rivendicando la nostra storia e la nostra identità, nonostante so che è difficile”, dice.

“Nel fenomeno Prosecco si sono innescati tanti altri fenomeni, a partire da Aperol e Campari. Spritz è un termine veneto, Aperol era un'azienda padovana che finito il boom dei vermouth e degli aperitivi è stata rilevata da Campari. Quando il Prosecco è iniziato a diventare famoso nel mondo, e con la sua forza commerciale, Campari si è buttata sul mercato. Oltre quindi a una cecità imprenditoriale nostra, oltre alla speculazione come c'è sempre, oltre agli interessi politici, abbiamo subito anche quella appropriazione” ha detto presentando i suoi vini nell'appuntamento “A cena col vignaiolo” al ristorante Le Fontanelle di Enoà, a Paganica (L'Aquila).

Facendo un passo indietro, Bortolotti avverte: “Bisogna prima di tutto fare chiarezza su cosa si indica utilizzando questo sostantivo, perché adesso nell'immaginario collettivo Prosecco indica bollicina, che parte da uno spumante gassificato fino ad uno Champagne. Il Prosecco è l'uva, non è una tipologia di vino o una classificazione. È una identità varietale come può essere il Pinot o lo Chardonnay, però il mercato negli ultimi decenni visto il successo commerciale che ha avuto non ha presente cosa vuol dire”.

E oggi, con il Prosecco che rischia di diventare una zavorra per quei produttori che la qualità continuano a perseguirla, dal grande pubblico associato a qualsiasi tipo di vino spumante, come si può invertire la rotta? “Serve una comunicazione più forte ed efficace” sostiene il produttore. “Il vitigno si è chiamato Prosecco fino al primo settembre 2009, da allora ha cambiato nome e si chiama Glera. Ci sono documenti sin dal 1600 negli archivi di Venezia che documentano la coltivazione dell'uva Prosecco nelle colline di Conegliano e



Valdobbiadene, c'è quindi una storicità di centinaia di anni – ricorda – . Quando, visto il successo commerciale che si stava avendo, hanno iniziato a coltivare questa varietà non solo in altre regioni d'Italia ma anche all'estero, per conservare in Italia questo sostantivo e questa tipicità si è cambiato nome all'uva e 'Prosecco' è andato a identificare il territorio autorizzato alla coltivazione di questa varietà d'uva per dare poi il nome Prosecco alla bottiglia”.

Questo, secondo Bortolotti, “è stato positivo perché lo abbiamo mantenuto in Italia, però è stato un errore allargare la zona di produzione dalle colline di Conegliano e Valdobbiadene, cioè metà della provincia di Treviso a nord, portandola da Chioggia fino a Muggia, cioè oltre Trieste. Parte dalla battigia e arriva alle Dolomiti Carniche, dove sono tutti filari di Glera”.



I Valdobbiadene Docg di Bartolotti – con profondità e struttura fuori dal comune, frutto di lunghi affinamenti – sono stati abbinati a un menù al quale **Enrico Ciucci e Graziana Marino** delle Fontanelle di Enoà hanno dato l'emblematico titolo “Da un ricordo d'infanzia”: i piatti, infatti, evocano i racconti dei nonni contadini, di una cucina povera ed essenziale che oggi in questo ristorante trova una interpretazione contemporanea.

Ed ecco quindi sfilare una panzanella di verdure dell'orto con una burratina, un carciofo in olio cottura e pallotte cacio e ova abbinati a Vigna Altena Valdobbiadene docg extra brut 2022, maccheroni al sugo dei pomodori arrostiti insieme a Vigna Piai Alto Rive di Rolle Valdobbiadene docg 2022, pollastro marinato alle erbe sui carboni abbinato a Pinot Coupage extra brut 2015. Per finire con una mousse di ricotta di pecora e frutta fresca insieme al 47 Valdobbiadene docg extra brut 2024.

La proposta, che è sempre disponibile come menù degustazione, si affianca alla scelta alla carta che in vista dell'estate prevede anche diverse novità.