

Andreola, l'azienda di Prosecco che ha scelto di scrivere solo Valdobbiadene in etichetta

24 Novembre 2025

di Redazione



COL SAN MARTINO – A Col San Martino (Treviso), nel cuore delle colline Patrimonio dell’Umanità Unesco, sorge Andreola: una delle realtà più dinamiche e rappresentative del Valdobbiadene Docg. Fondata nel 1984 da **Nazzareno Pola** e oggi guidata con visione e passione dal figlio **Stefano**, l’azienda è simbolo di quella viticoltura eroica che ha reso celebre nel mondo questo spumante.

In questa intervista con il proprietario Stefano Pola e l’enologo dell’azienda **Mirco Balliana**, *Virtù Quotidiane* ha approfondito il valore di una realtà familiare nata nel 1984, l’equilibrio tra tradizione e innovazione, le sfide della viticoltura eroica, l’importanza

dell'enoturismo e la visione futura dell'azienda.

Cosa significa portare avanti una realtà familiare nata nel 1984?

Da un lato portare avanti una tradizione di famiglia oltre che territoriale. Significa investire la propria vita in un progetto molto importante, che coinvolge anima e corpo ma che da anche delle soddisfazioni impagabili.

Quali insegnamenti fondamentali ha trasmesso il fondatore Nazzareno Pola e come vivono ancora oggi in azienda?

Qualità a qualsiasi costo. Abbiamo negli anni visto e vissuto tante situazioni, ma una cosa rimane certa: non si è mai scesi a compromessi o badato a spese su scelte che riguardassero la qualità del prodotto finale. Abbiamo sempre investito e creduto nelle Rive del Valdobbiadene Docg, anche in un momento storico in cui molti oramai le stavano abbandonando per comprare enormi tenute pianeggianti nella zona di produzione Doc (che tra l'altro abbiamo smesso di imbottigliare), per ovvi motivi, non so quanti altri lo abbiamo fatto, quindi: anche controcorrente, ma la qualità prima di tutto.

In che modo tradizione e innovazione convivono nella vostra filosofia produttiva?

Abbiamo attraversato periodi storici non del tutto facili, dire che non si è mai scesi a compromessi qualitativi è una frase che va sempre ponderata con le epoche storiche. La situazione economica dell'84 quando tutto è iniziato sicuramente non è quella che abbiamo attraversato negli ultimi 15 anni. L'innovazione è stata sicuramente quella che ha dato vita ad un circolo vizioso che ci ha permesso di perfezionare i nostri vini, farli conoscere nel mondo e nel contempo permesso di sviluppare la parte di vigna e cantina fino ad arrivare ai giorni nostri. La tecnologia nella produzione dei vini spumanti è una cosa imprescindibile se si parla di qualità, così come la struttura della cantina, la modernità delle apparecchiature presenti, dalla produzione/conservazione dei vini fino alla delicata fase dell'imbottigliamento. Tutto ciò però deve convivere con il rispetto delle caratteristiche del vitigno, delle aree di origine delle uve e non andare ad intaccarle. La tecnologia aiuta fintanto che da "elevazione" non diventa "costruzione".

Cosa significa produrre in regime di viticoltura eroica e quali sfide comporta?

La viticoltura eroica, in quanto tale racchiude in sé parecchie sfide. Partendo dalle basilari che sono in realtà in comune con qualsiasi altra coltura come per esempio i cambiamenti climatici, posso dire che alcune zone stanno diventando molto difficili da coltivare oltre che a

rischio idrogeologico stesso. In secondo luogo la difficoltà nel trovare personale per svolgere le mansioni di gestione della vigna stanno diventando sempre più ingenti, purtroppo in agricoltura si seguono ritmi dettati dalla natura che le nuove generazioni fanno fatica ad accettare, oltre che alla fatica stessa delle lavorazioni manuali. Per esempio d'estate il viticoltore medio si sveglia molto presto per evitare di lavorare nelle ore più calde e cerca di tornare in vigna alla sera con temperature un po' più vivibili e questo sembra non conciliare più con le esigenze di alcuni dipendenti. In altri casi, soprattutto negli ultimi anni dove per esempio abbiamo avuto delle primavere molto piovose, le aziende viticole richiederebbero un certo tipo di flessibilità: se per tre-quattro giorni consecutivi non siamo riusciti ad entrare in vigna a causa delle precipitazioni e le giornate di bel tempo cadono durante il week end, dovrebbero avere tutti l'onestà intellettuale di intervenire con le operazioni più urgenti in quei lassi di tempo che madre natura ci lascia. Diciamo che in linea di massima il dipendente medio si sta dimenticando che la flessibilità non dovrebbe solamente essere richiesta in maniera univoca, ma è un dare ed avere per garantire il benessere di entrambe le parti.

Qual è il valore aggiunto di coltivare e vinificare 250 parcelle distinte?

Questa credo sia la parte più bella ed allo stesso tempo difficile. Oggi conduco l'azienda di famiglia, che nel corso dei 40 anni di attività si è profondamente radicata nel territorio acquisendo un patrimonio viticolo molto parcellizzato e presente in tutta l'area della denominazione. 110 ettari di vigna a conduzione diretta, suddivisi in circa 250 parcelle diverse per un numero variabile di 100-150 singole vinificazioni. Tutto ciò si traduce in un'estimabile ricchezza di biodiversità che viene portata nel calice attraverso l'esaltazione delle peculiarità più rappresentative. Nei numerosi anni di lavoro in vigna, vinificazione e studio infatti, assieme all'enologo **Mirco Balliana**, sono state individuate alcune zone, all'interno di singoli comuni o frazioni, che oltre a presentare di anno in anno una garanzia di qualità superiore, avessero delle caratteristiche uniche da poter esprimere attraverso un prodotto da singolo vigneto. A seguito della costituzione dell'odierna denominazione nel 2009, nasce l'opportunità di rivendicare la menzione "Rive", che in tutto e per tutto sposa il concetto precedentemente ideato per questi vini. Andreola, comincia fin da subito a credere in questa tipologia e a delineare degli spumanti che traducevano tutte le peculiarità colte nei precedenti anni di studio: nascono i nostri "Rive". Essendo stata tra le prime aziende a credere in questa tipologia di prodotto e potendo scegliere da un patrimonio di diversità in vigna molto vasto, Andreola è oggi l'azienda che produce ed imbottiglia il maggior numero di spumanti a rivendicazione "Rive" di tutta la denominazione.

Come avete integrato le energie rinnovabili, come il fotovoltaico, nel ciclo produttivo?

Nella sede di Farra di Soligo viene svolta l'attività principale di cantina, produzione, imbottigliamento e stoccaggio vini e prodotti finiti, nonché spaccio aziendale, didattica e sala per eventi e uffici amministrativi. Presso questo stabilimento abbiamo i maggior consumi energetici soprattutto per l'impianto di imbottigliamento e per la conservazione e refrigerazione dei vini lavorati. Sui tetti della sede abbiamo installato l'impianto di fotovoltaico grazie al bando Pnrr Agrisolare che ci consentirà di coprire circa il 57% del fabbisogno.

Oggi il 35% del vostro fatturato arriva dall'estero: cosa cercano i mercati internazionali nei vostri vini?

Dipende molto dal paese di destinazione e dal livello culturale medio per quel che riguarda l'approccio al mondo del vino. Diciamo che fortunatamente negli anni, malgrado le difficoltà abbiamo sempre cercato di posizionarci ad un livello medio/alto ed in questo momento possiamo pure affermare: "per fortuna"! I consumatori medi stanno cambiando e c'è sempre più ricerca verso ciò che si mangia e si beve, si sta acquisendo sempre maggior consapevolezza del minor consumo, ma di maggiore qualità possibile. Oggi noi come Andreola possiamo offrire un'ampia gamma di prodotti di alta qualità che mostrano numerose sfaccettature territoriali del nostro territorio, e questo credo sarà il futuro del mondo del vino.

Come nasce l'idea di aprire le porte della cantina al pubblico e proporre esperienze di visita e degustazione?

Diciamo che come tutte le cose si comincia dalle basi e poi negli anni si cerca di perfezionare. Ora come ora abbiamo puntato molto sull'accoglienza a 360 gradi offrendo più pacchetti a seconda di quanto si vuole approfondire l'argomento e soprattutto anche personalizzabili. Di fondamentale importanza è anche la sinergia con la ristorazione locale. Abbiamo provato anche con eventi culturali a tema ma non sono del tutto decollati come avremmo voluto e se proprio dovessi togliermi un sassolino dalla scarpa temo che ci sia anche un problema di area che ragiona in maniera un po' limitata in alcuni casi perché secondo me sono stati visti come eventi che generano concorrenza più che un valore sinergico, ma ci torneremo sicuramente a ragionare un giorno.

In che modo l'esperienza enoturistica contribuisce a rendere il visitatore un ambasciatore del Valdobbiadene Docg?

Alla base c'è sicuramente il fatto che tutti gli strumenti messi a disposizione servono a far diventare il visitatore un ambasciatore di Andreola nel mondo, che porti con sé la bellezza

delle colline del Valdobbiadene Docg e la nostra filosofia di interpretazione produttiva. La nostra experience room è stata studiata per offrire ai visitatori un'esperienza plurisensoriale a 360° che coinvolga tutti i sensi per arrivare a comprendere tutto ciò che riguarda il nostro territorio e realtà produttiva.

Quali nuove sfide o progetti avete in cantiere per i prossimi anni?

In questo momento siamo molto concentrati sulla ristrutturazione delle vigne storiche. Negli ultimi due anni a causa di forti piogge in primavera abbiamo subito diversi danni che per essere sistemati si traducono poi in spese non indifferenti. Ci piacerebbe in un prossimo futuro modernizzare la linea di imbottigliamento e rivoluzionare un pochino il conferimento delle uve ma dato il momento storico dobbiamo camminare con piedi ben piantati per terra. Potrebbe esserci nel cassetto pure un sogno collegato all'ospitalità. **Mario Miranda**