

Bellenda, il Prosecco fatto con Metodo (classico) che racconta di terroir e sostenibilità

14 Giugno 2025



VITTORIO VENETO – “Il vino è un atto di responsabilità: ogni bottiglia racchiude secoli di

storia, l'impegno per un ambiente sano e la passione per un'enografia che guarda al futuro senza dimenticare le radici".

È concentrata tutta qui la visione di Bellenda, l'azienda a conduzione familiare, fondata da **Umberto Cosmo** sulle colline di Vittorio Veneto (Treviso), che ha scelto una strada sicuramente meno usuale per il potente mondo del Prosecco, che fa viaggiare veloci le bollicine nei mercati italiani e stranieri e cioè il percorso del Metodo Classico.

Sì, perché se pure non obbligata, la fermentazione del Prosecco avviene quasi sempre con metodo charmat, mentre Cosmo ha deciso di sperimentare e innovare anche con il metodo Classico. Non è un caso che uno dei claim di Bellenda è "facciamo del Prosecco un classico, un Metodo".

Fondata nel 1986 nel cuore del Conegliano Valdobbiadene, la culla del Prosecco Superiore Docg, Bellenda conta su 35 ettari di vigneti, tra Vittorio Veneto e le "Rive" della Docg, che raccontano le diverse morfologie: dai terreni morenici che conferiscono note saline e minerali ai vini, ai terreni argillo calcarei che aggiungono complessità al profilo organolettico. E poi ci sono i microcru, dove l'altitudine (fino a 300 m s.l.m.) e l'esposizione sud-ovest esaltano eleganza e freschezza.



Il nome rende omaggio alla nobildonna medievale Bellenda, documentata in un atto del XIII secolo (1200 ca.), che donò i terreni dell'attuale tenuta a un convento di monache benedettine. "Quel gesto generoso, custode dell'anima di queste colline moreniche, ispira oggi la missione aziendale: produrre vini che celebrano il territorio, onorando la visione lungimirante di chi, secoli fa, ne riconobbe il valore. Come le benedettine, pioniere di un'agricoltura armoniosa, Bellenda coltiva un legame indissolubile tra uomo e natura. Come la nobildonna medievale che donò queste terre, l'azienda crede che custodire e tramandare bellezza sia la più autentica forma di innovazione", spiega Cosmo.

In questa realtà produttiva la sostenibilità è a 360 gradi e inizia con gli alberi autoctoni integrati tra i vigneti e le api allevate in tenuta che tutelano la biodiversità, passa dai pannelli solari che coprono il 75 per cento del fabbisogno energetico e dal riciclo totale dei materiali, e culmina nella viticoltura responsabile, con zero diserbanti, prodotti a basso impatto, pecore che pascolano felici, lotta integrata e il recupero dei residui di potatura per fini energetici.



I vini di Bellenda saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione italiana, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, in programma dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell'Emiciclo, all'Aquila.

Cinque le referenze all'assaggio (San Fermo Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut, Miraval Valdobbiadene Doccg Prosecco Superiore Extra Dry, Sei Uno Valdobbiadene Doccg Prosecco Superiore Extra Brut – Rive di Carpesica Metodo Classico, Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut e Anzolo Valdobbiadene Doccg Prosecco Superiore Extra Brut – Rive di San Michele), che offriranno un vero viaggio nei 40 anni di storia della cantina, scelte per “mostrare l'evoluzione e la diversità di Bellenda”, anticipa il fondatore.

“San Fermo e Miraval rappresentano la tradizione Docg, mentre Sei Uno e Anzolo esplorano tecniche artigianali (Metodo Classico e lunga maturazione). Ci sarà poi la versatilità per mostrare come i vini siano capaci di coprire ogni occasione di consumo. E poi racconteremo la sostenibilità alla base di tutti i vini, e il terroir unico. Le “Rive” di Carpesica e San Michele

sono due espressioni che vogliono trasmettere le diverse impronte dei terreni: dalle colline moreniche delle rive di Carpesica ai terreni argillo-calcarei delle Rive di San Michele, rendendo ogni vino un ritratto autentico del territorio”.

LE FOTO











