VirtùQuotidiane

Vigna del Gal, il Prosecco è eroico e racconta tutte le sfumature delle colline patrimonio dell'Unesco

13 Giugno 2025

di Marcella Pace

COL SAN MARTINO – Le origini familiari sono contenute fin nel nome, con il riferimento al soprannome dato a **Guido Balliana**, padre del fondatore, per l'abitudine di andare, al cantare del gallo, in stalla ad accudire le mucche.

Vigna del Gal è una realtà a conduzione familiare, che trova i suoi esordi nel 1986, quando dopo la morte di Guido, il figlio **Italo,** ricevette in eredità dei piccoli appezzamenti di vigneto nella zona del Prosecco Superiore.

Nei primi anni, l'uva raccolta viene conferita ad una cantina sociale, ma è nel 1992 che arriva

la svolta. Insieme alla moglie **Claudia**, Italo decide di iniziare a vinificare per sé e come spesso accade, tutto comincia in una piccola cantina sotto casa e per un'unica referenza, un vino rifermentato in bottiglia, detto col fondo, che si differenzia dal metodo classico perché non viene sboccato ovvero non c'è la fuoriuscita dei lieviti dopo la rifermentazione.

Con vigneti sparsi tra Valdobbiadene, Farra di Soligo, Tarzo, Refrontolo e Susegana, acquistati nel tempo Vigna del Gal è "una realtà capace di fondere insieme tradizione ed innovazione sempre con entusiasmo", dicono dall'azienda, oggi condotta dai figli di Italo e Claudia, **Devid** e **Christian**, che portano avanti la stessa filosofia dei genitori.

"I vigneti nelle colline più ripide ed impegnative vengono indicati con il termine locale 'Rive' e, ad ogni Riva, è attribuito un nome, a volte di fantasia, che la identifica. La morfologia del suolo, caratterizzato da terrazzamenti scoscesi, impone una lavorazione eseguita quasi interamente a mano, che possiamo definire coltura eroica, perché occuparsi di queste terre richiede forte dedizione ed un certo grado di follia. Noi, che ci prefiggiamo di produrre vini di qualità, ci dedichiamo con cura ed attenzione alle nostre viti, superando ostacoli e fatiche. I nostri sforzi, amplificati da queste condizioni ambientali estreme, diventano sfide quotidiane. Tutte le fasi della produzione del vino, dalla coltivazione, alla raccolta, al trasporto in cantina, sono particolarmente onerose e non permettono la meccanizzazione di qualsiasi operazione; tutto è rigorosamente fatto a mano, come un tempo".

Oggi le referenze prodotte sono arrivate a nove, e raccontano le sfumature territoriali delle colline della zona del Prosecco Superiore Valdobbiadene Conegliano dichiarate Patrimonio Mondiale Unesco.

Le bollicine di Vigna del Gal saranno all'assaggio alla terza edizione di Abruzzo in Bolla, l'evento dedicato alla spumantizzazione italiana, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo in programma all'Aquila dal 21 al 23 giugno, a Palazzo dell'Emiciclo.

"I prodotti che intendiamo far testare al visitatore", anticipa Devid, "sono il Rive di Arfanta Brut, il Rive di Col San Martino Extra Dry, il Rive di Santo Stefano Extra Brut e il nostro ultimo prodotto Spumante Frizzante".

www.virtuquotidiane.it Vigna del Gal, il Prosecco è eroico e racconta tutte le sfumature delle colline patrimonio dell’Unesco