

Anni di storia
del vino
50

IN COLLABORAZIONE CON

LE MANZANE

L'impegno per innalzare la fama del Prosecco



Dal mondo del commercio la famiglia Balbinot ha fatto il suo esordio in quello produttivo con soli 2,5 ettari a Glera > Oggi la Cantina ne possiede 80 e segue i principi della sostenibilità e della solidarietà

La bellezza paesaggistica e la valenza culturale delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono state universalmente riconosciute anche dall'Unesco, che nel 2019 le ha dichiarate Patrimonio dell'Umanità. Tra gli interpreti più orgogliosi e appassionati di questo territorio c'è la famiglia Balbinot, dal 1984 alla guida della Cantina Le **Manzane** di San Pietro di Feletto.

«La nostra storia imprenditoriale comincia qualche decennio prima della fondazione aziendale ed è legata alla figura di mio padre Osvaldo, il capostipite», racconta Ernesto Balbinot, al timone insieme alla moglie Silvana e ai figli Marco e Anna, entrati in azienda nel 2014 e nel 2021.

«Dopo essersi dedicato al commercio ambulante di frutta e verdura, nel 1958 papà cominciò ad allargare il giro d'affari al comparto del vino. All'epoca i supermercati non esistevano, solo qualche piccolo negozio di alimentari. Lui, con il suo furgoncino andava porta a porta, di paese in paese, a consegnare le damigiane, soprattutto vino rosso che in parte proveniva da un piccolo appezzamento di proprietà. Grazie alla

sua intraprendenza, l'attività s'ingrandì, coinvolgendo anche molti bar e strutture ricettive del Trevigiano e del Bellunese. Dalle damigiane si passò ai bottiglioni da 2 litri, poi a quelli da un litro, con chiusure e tappi di moderna concezione».

Intorno agli anni Settanta Osvaldo Balbinot decise di ampliare anche la produzione vinicola. «Possedevamo 2 ettari e mezzo nel comune di Refrontolo e li impiantammo a Glera, mettendo su un piccolo sistema di imbottigliamento. La tradizione del Prosecco, che all'epoca veniva rifermentato in bottiglia, col fondo, stava iniziando a prendere piede. Io nel frattempo studiavo e nel 1982 completai il percorso per diventare enologo».

Nel 1984 la virata dal mondo commerciale a quello agricolo portò alla nascita dell'azienda La Vigna, impegnata perlopiù nella produzione di vini sfusi da vendere alle Cantine locali. «Ma la vera svolta è avvenuta nel 1992, quando abbiamo acquistato le prime autoclavi e abbiamo dato vita a Le **Manzane**, un nuovo progetto che copriva tutta la filiera, fino all'imbottigliamento. Era arrivato il momento di metterci la firma, di

mostrando le potenzialità del terroir, così unico e inconfondibile». I primi anni sono stati contrassegnati da grandi sacrifici e duro lavoro, Ernesto Balbinot non lo nasconde. «Piano piano siamo riusciti a farci conoscere e a crescere nei numeri. Questo ci ha permesso di avere i margini necessari per investire in nuovi macchinari, strutturare una rete vendita e potenziare la comunicazione». Nel 2002 la partecipazione alla prima ProWein garantì l'incontro con un'agenzia tedesca di primo piano, che si rivelò un volano per la creazione di contatti internazionali.

Nel 2003, fu la volta di Vinitaly, che aprì altre porte strategiche sia per il mercato interno che per l'export. «Nel 2009 è arrivata la Dcge, per rendere omaggio alla prima annata di commercializzazione, abbiamo lanciato il Millesimato Extra Dry 20.10, una delle nostre referenze iconiche. Per distinguerla dalla concorrenza, decidemmo di creare una bottiglia personalizzata: siamo stati tra i primi a farlo in un'epoca in cui c'erano meno vetrerie specializzate e i costi erano più elevati».

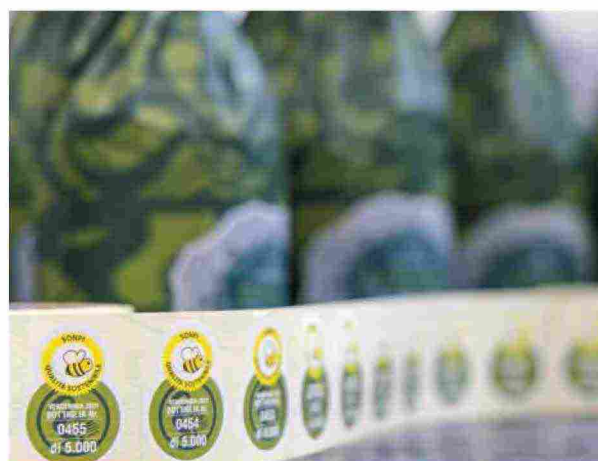
Un'altra tappa che ha contribuito al successo aziendale è stata il lancio della linea Springo, che oggi comprende gli spumanti Gold, Green, Bronze e Blue. «Anche in questo caso si è deciso di puntare su un packaging creativo. L'ispirazione dell'incartamento colorato è arrivata da un'azienda importante, mentre l'etichetta con il pizzo e il nome stesso della gamma – Springo ricorda il termine primavera in inglese e in dialetto locale indica un ragazzo sveglio – è tutta farina del nostro sacco. Nell'immaginario collettivo il Prosecco era visto come un prodotto di scarsa qualità, il nostro obiettivo è sempre stato quello di ribaltarne il percepito posizionandolo ad alti livelli nei mercati chiave come Svizzera, Germania, Austria, Giappone e Polonia».

Il brand Le **Manzane** è indissolubilmente legato anche all'iniziativa Vendemmia Solidale, che da 12 anni destina il ricavato di circa 10.000 bottiglie aziendali in beneficenza, ad una onlus che cambia di volta in volta. La solidarietà, l'inclusione e la valorizzazione delle persone sono valori centrali della Cantina, così come l'impegno per una viticoltura sostenibile e a basso impatto ambientale.

«Dai 2 ettari e mezzo iniziali, oggi siamo passati a una superficie vitata di circa 80, tra terreni di proprietà e in affitto. L'azienda dà lavoro a una quindicina di dipendenti fissi, a cui si aggiungono quelli stagionali, ma restiamo una realtà dall'impostazione familiare, che ci vede coinvolti in prima persona in tutte le fasi, dalla vigna alla bottiglia».

Ernesto Balbinot è il supervisore e segue la forza vendita, mentre sua moglie Silvana guida l'ufficio amministrativo. E poi c'è la terza generazione, rappresentata dai loro due figli. «Marco si occupa degli aspetti produttivi e della promozione all'estero. Mentre Anna, che ha una laurea in marketing con specializzazione nel food&wine, gestisce a 360 gradi la nostra comunicazione».

Due anni fa i Balbinot hanno acquisito una tenuta di 8 ettari a poca distanza dalla proprietà aziendale con l'obiettivo di dar vita a una struttura ricettiva per i clienti e i visitatori. «L'enoturismo di fascia alta sta crescendo e rappresenta un nuovo asset a cui vogliamo dedicare attenzione, impegno e passione».



IN APERTURA Ernesto e Silvana Balbinot con i figli Anna e Marco DALL'ALTO padre e figlio con il capostipite Osvaldo, che nel 1958 allargò l'attività commerciale al vino; la Cantina lavora secondo i principi della viticoltura sostenibile e a basso impatto ambientale

LE MANZANE

via Maset 47/B
San Pietro di Feletto (Treviso)
0438.48.66.06
info@lemanzane.it
www.lemanzane.com

@cantinalemanzane

@le_manzane