

**TRENTO.** Andrea Pisoni Pergolesi, 37 anni membro del Cda del Trento Doc, è il rappresentante della quarta generazione della famiglia Pisoni di Pergolese di Lasino. E' lui a gestire il settore spumanti. Un'azienda, la Pisoni, fra le prime dopo la storica casa Ferrari, con Gino che oltre 40 anni orsono è partito con la produzione del Pisoni brut e fra i primi aderenti all'Istituto Trento Doc. L'azienda può essere considerata fra le piccole avendo una produzione di 35-38 mila bottiglie, ma le vendite del 2011 sono state pari a 29.000 con un aumento sul 2010 del 3% «e questo - precisa Pisoni - nonostante avessimo ritoccato il prezzo del 5%, cosa che ci ha permesso di aumentare significativamente il fatturato. Un dato importante, che si è verificato nonostante a livello nazionale si sia assistito a un lieve calo dei prezzi».

Una percentuale di aumento delle vendite, quella dell'azienda Pisoni, inferiore a quello medio provinciale che era stato comunicato in occasione di Bollicine su Trento, pari al 10%, il che ha portato le vendite del Trento Doc ai 9 milioni di bottiglie a fronte degli 11,6 dichiarati dalla Franciacor-

## Andrea Pisoni Pergolesi fa parte del cda dell'Istituto «Trento Doc sta crescendo, prevedo un brillante futuro»

ta.

**Pisoni, secondo lei come si spiega il fatto del prosecco in Tv l'ultimo dell'anno?**

Secondo me questo è il momento del prosecco, che è offerto a tutti i prezzi: dai 2-3 euro ai 10-12 per arrivare ai 16 del Docg biologico di Valdobbiadene.

**Siete pronti a mettere in vendita un Trento Doc Pisoni biodinamico ora in fase di maturazione.**

«Ma non solo, metteremo sul mercato anche un riserva speciale affinata sui lieviti per almeno sette anni, si tratta della nostra produzione del 2005 che dai primi assaggi pare sia veramente all'altezza. Va sottolineato che la nostra azienda per i vini fermi è già tutta certificata biologica e dal prossimo anno avremo anche la certificazione Demeter biodinamica che potremo applicare anche per il nostro Trento Doc. Per quanto



Andrea Pisoni Pergolesi consigliere di Trento Doc

riguarda le tipologie l'azienda Pisoni punta decisamente all'eccellenza, nessuna bottiglia è messa in vendita prima dei 24 mesi su lievito, e questo è il base, il millesimato, che viene venduto in azienda a 12 euro, poi c'è il Rosè che è sempre molto richiesto a 15 euro ed il Trento Doc brut Riserva Pisoni che sta almeno 36 mesi sui lieviti a 18 euro. Certo, se consideriamo l'uva del 2011 possiamo pensare che questo diventerà un Trento Doc veramente eccezionale vista l'annata strana che si è però conclusa nel migliore dei modi dandoci delle uva scarse di quantità ma di qualità molto buona».

**E la sua presenza in Cda del Trento Doc come la giudica?**

Io sono ottimista c'è tanta buona volontà da parte di tutti. Poi abbiamo finalmente una struttura seppur minima con Fabio Piccoli e una segretaria che dà operatività ed indipendenza all'Istituto, quindi io sono ottimista sul futuro. Non va sottovalutato neanche il fatto che lo statuto che intendiamo rispettare prevede una partecipazione in base al numero di bottiglie prodotte da ciascuna cantina».