



RUGGERI

VALDOBBIADENE

RASSEGNA STAMPA

RASSEGNA STAMPA

ITALIA 2020



Corriere Romagna

Edizione di Rimini e San Marino

Cibo

L'ITALIA IN UN BICCHIERE

LA PAROLA A LUCA GARDINI

Settant'anni di vendemmie nel triangolo d'oro del prosecco

AZIENDA "RUGGERI" DI VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE
ALESSANDRO CIOGANI
Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol: per gli amanti del vino queste tre frazioni del comune di Valdobbiadene sono il "triangolo d'oro" del prosecco, cuore di quel cru dal nome Cartizze che qui ha trovato un fortunato e felice intreccio tra esposizione, clima e terreno. In questo luogo di storia e tradizione, Giustino Bisol vi è nato, cresciuto e ha fondato una fortuna che oggi illumina come un faro lo straordinario fazzoletto di terra nella zona Nord di Treviso. Figlio d'arte - il padre Luigi fu tra i primi enologi di Valdobbiadene - Giustino fondò l'azienda nel 1950, esattamente settant'anni fa, insieme al cugino Luciano Ruggeri, che per primo finanziò l'impresa.

Tornato a casa dopo aver combattuto nel corso della Seconda Guerra Mondiale, il giovane Bisol aveva già deciso che il vino sarebbe stato nel suo futuro. Lui e Luciano cominciarono quindi, passo

dopo passo, a mettere uno sull'altro i mattoni di questa storia difficile e tutta in salita (in quel momento su quel terroir affondavano le loro radici solo altre cinque aziende). Col passare del tempo Ruggeri cresce, ma anche le cose cambiano. Luciano nei primi anni '80 decide di sfilarsi e Giustino acquista le sue quote, iniziando un nuovo percorso da solo al comando, che poco dopo porta allo spostamento della cantina ai piedi di Cartizze e non più nelle zone impervie di collina.

Un vino popolare
Nonostante un passato storico che vede le viti piantate nel "triangolo d'oro" già all'epoca dei romani, e un presente che sta vedendo una costante crescita del prosecco, settant'anni or sono il vino simbolo del territorio era una bevanda popolare, appositamente vinificata con un alto gra-

do zucherino, così che potesse non solo dissetare ma anche dare energie dopo le lunghe giornate di lavoro. Un vino nato dal basso, fatto da gente povera, in un territorio che in quegli anni era privo di tante risorse. I giovani, nel dopoguerra, avevano praticamente abbandonato Valdobbiadene e molte case non avevano nemmeno l'elettricità. Ben presto le cose cominciarono però a cambiare. Le bollicine venete si incamminano sulla via della notorietà oltre confine, dall'estero arrivano i primi ordinativi e qualcuno si accorge che tra quei pendii si cela in realtà un patrimonio di grande valore e i valdobbiadenesi scoprono la loro fortuna. Nel 2010 l'esplosione vera e propria: la popolarità di questo prosecco cresce senza freni, con Europa, Stati Uniti e ora anche Asia che si innamorano di questi vini dall'accento veneto.

Conferitori
Quando si parla di prosecco di Valdobbiadene bisogna tenere presente anche un altro aspetto. Per gli abitanti di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol la terra è vita. Nessuno si azzarderebbe mai a venderne anche un solo metro quadrato e ogni appezzamento viene gestito come una questione di eredità. Di padre in figlio si tramandano le tradizioni e quindi anche i vigneti, molti dei quali sono addirittura centenari. Insomma: nessuno vende e nessuno compra, e per questo gli appezzamenti faticano a superare mediamente il mezzo ettaro. Lo stesso vale per Ruggeri, che da anni si affida a 110 coniferi del territorio che lavorano le uve con dedizione, alla ricerca della massima qualità.

Un'attenzione particolare è dedicata chiaramente a Cartizze - più precisamente "Valdobbiadene superiore di Cartizze Docc" - che rappresenta la più alta es-

Prosecco di Valdobbiadene Conegliano Superiore Docc "Giustino B." 2019

VALUTAZIONE
Un'enciclopedia di prosecco, per chi il prosecco moderno ha contribuito a "crearlo". Da uve Glera in purezza. Sambauc e ginestra al naso, con bel sentori agrumati, bocca ampia, croccante, sapida, con ritorno agrumato.

ABBINAMENTO
Crudità di pesce.

Prosecco di Valdobbiadene Conegliano Superiore Docc Brut "Vecchie Viti" 2019

VALUTAZIONE
Blend "completo" per questo Prosecco. Glera con collaborazione di Verdeso, Bianchetta e Perera. Un vino della memoria: vigneti quasi centenari che regalano un prodotto vibrante: naso di agrumi ed erbe officinali. Alla sorzata invece è salato, di notevole persistenza, con ritorno officinale.

ABBINAMENTO
Abbinamento: Risotto prosecco e bruscandoli (in stagione), risotto agli asparagi selvatici.

voto
93+/100



voto
94/100



Isabella Bisol e il padre Paolo, oggi alla guida dell'azienda fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri. A destra una veduta dei vigneti che compongono il paesaggio unico di Valdobbiadene.



QN WEEKEND

PAOLO BISOL, CON LA FIGLIA ISABELLA E IL NIPOTE GIUSTINO JR, HA RACCOLTO L'EREDITÀ DEL FONDATORE GIUSTINO

RUGGERI, PROSECCO DI VIGNE CENTENARIE



di Paolo Pellegrini

Hic sunt leones. Qui ci stanno i leoni: così i cartografi antichi indicavano le terre dove solo i coraggiosi osavano spingersi. Può diventare lo slogan di una cantina che nel mare magnum del prosecco, il vino più commerciale, prova a fare cose originali. Coraggiose. Tipo: cinque anni sui lieviti. Ma è un Prosecco: eppure ha i tempi di un metodo classico di lusso, 48 mesi in autoclave e altri 12 in bottiglia. E ancora, un Prosecco che nasce da un progetto di recupero di piante centenarie, uve che hanno nomi antichi, il Verdeso e la Bianchetta e il Perera. E infine, l'Extra Brut con residui zuccherini bassissimi, uno spumante che del classico Prosecco ha i ricordi nel bouquet e nel perlage, ma che puoi azzardare in tavola con pesce e funghi. Te lo puoi permettere, se ti chiami **Ruggeri**. Settant'anni di storia, nomi solidi di queste colline Patrimonio dell'umanità. Oggi alla quarta generazione, dopo che Giustino, il fondatore, se ne era andato ormai centenario all'inizio di quest'anno: era stato lui a dare vita all'azienda, che aveva preso però il nome del cugino Luciano **Ruggeri** con il quale l'aveva costituita nel 1950. Uomo d'altra tempra, Giustino: figlio di Luigi Bisol, uno dei primi enologi e tecnici veri della terra del Prosecco. E dopo Paolo, suo figlio, è la volta di Isabella, brand ambassador con il padre (nelle foto), e di un altro Giustino, il nipote. Un condensato di valori forti, la vita di Cantina **Ruggeri**. Nella terra: non a caso, sono loro che fanno vino dal 12% (un'enormità) delle uve di Cartizze, la "golden hill" del cru più pregiato, l'apice della qualità dell'intera denominazione. Nella famiglia, allargata ai 120 viticoltori che alla **Ruggeri** conferiscono le uve, e al nuovo gruppo: dal 2017 **Ruggeri** è un brand di Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, compagnia tedesca. E basta un marchio come Mumm per chiudere. **Qui convivono** cuore e orgoglio con la passione per una certa artigianalità malgrado il milione e 600 mila bottiglie. Così nascono i prodotti più recenti. A cominciare dal progetto Vecchie Viti: 2.500 viti messe a dimora tra 90 e 110 anni fa. Poi il Cinque anni, destinato a superare i limiti sensoriali fin qui conosciuti. Una rivoluzione, nel mondo Prosecco. "Memori delle evoluzioni della vendemmia 1995, abbiamo preso spunto dal carattere dell'annata 2014, ricca di acidità per cominciare questo percorso": parole di Paolo Bisol, che del Cinque Anni è l'ideatore". E infine, l'Extrabrut. Tentazione champagne: modificato il disciplinare, Cantina **Ruggeri** ci si è tuffata. Poi c'è il vigneto sperimentale, con i 100 cloni di uve autoctone. E il Cartizze, il diamante della casa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



70

sono gli anni dell'azienda da quando Giustino Bisol fondò la Cantina **Ruggeri** con il cugino Luciano **Ruggeri**, da cui l'azienda ha preso il nome. Nel 2017 la **Ruggeri** è diventata parte del gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien

180

sono gli ettari coltivati a vite principalmente di uva Glera, il tipico vitigno del prosecco, ma anche Verdeso, Bianchetta e perera. È compreso l'areale di Cartizze, di cui **Ruggeri** vinifica il 12% di tutte le uve

1,5

milioni di bottiglie sono prodotte dalla **Ruggeri** con uve delle proprie vigne e da quelle di 120 viticoltori conferitori



SPIRITO di VINO

DA RUGGERI NON CI SI FOSSILIZZA

Valdobbiadene
di Marco Tonelli

La cantina ha intrapreso la nuova sfida «Impatto Zero»: un differente approccio alla vigna, nel rispetto delle piante più vecchie. Ma ha anche aperto un nuovo punto accoglienza



Sesso nel vino c'è chi pensa di fare tutto da solo e che la cantina sia, specie rispetto alle bollicine, il luogo più importante. C'è anche chi la pensa in maniera diversa, dando valore al lavoro di gruppo e alla tutela del vigneto. Tra coloro che l'hanno pensata e la pensano in questa maniera c'è la famiglia Bisol e la loro cantina, chiamata Ruggieri, fondata negli anni '50 nella zona di Conegliano Valdobbiadene (Treviso). Confusione? Macché, il cognome è quello di un cugino, il coraggio, qui accompagnato da una buona dose d'intuito e di capacità, è stato di Giustino Bisol, il fondatore, purtroppo recentemente venuto a mancare. Uno che nel tempo non solo ha fatto tanto per la propria azienda, per

questo Ruggieri gli ha dedicato un'etichetta, ma anche per il proprio territorio, coinvolgendo in progetti coraggiosi ma al tempo stesso gustosi (vedi la ricca gamma di bollicine della cantina) molti conferitori della zona. Una famiglia sempre più allargata, quella che fa capo alla cantina Ruggieri, e che oggi ha toccato quota 100 componenti. Al numero elevato si affianca comunque l'alta qualità delle uve, visto che le vigne da cui Ruggieri riceve i grappoli sono domiciliate in quel triangolo fortunato, compreso tra i paesi di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol. I rapporti tra la cantina e questi coltivatori sono davvero solidi, arrivando a toccare quota 30, ma addirittura anche 60 anni rispetto alla durata. Molti di più invece sono gli anni di alcune pian-

te che fanno capo alla cantina Ruggieri. Specie alle signore, si sa, l'età non si dovrebbe chiedere. Tuttavia fa strano vedere piante che in alcuni casi arrivano a spegnere 80 candeline, specie in un'area produttiva in cui le viti, appena diventate maggiorenne, vengono spesso espantate, perché la vigoria e la quantità produttiva sono considerate, da alcuni, come valori essenziali. Ruggieri, da sempre, sceglie invece un'altra strada. Più coraggiosa ma più faticosa, perché piante del genere richiedono cure differenti, regalando meno quantità, ma di sicuro più intensità e profondità in fase di assaggio. Volendo assicurare una cura ottimale a piante così vecchie, Ruggieri ha deciso d'intraprendere una nuova sfida chiamata «Impatto Zero». Questo si traduce in un

SPIRITO di VINO



Sirch. Per chi non li conoscesse, sono i «giardinieri» di parecchie aziende in giro per il mondo, che hanno deciso di adottare un sistema di potatura unico. Unico non solo perché preserva al meglio le linee di linfa della pianta, lasciando che la vita in essa scorra nel modo più naturale possibile, ma unica qui significa che il metodo utilizzato per le vecchie viti di Ruggieri è studiato e tarato apposta su di loro e per loro. Il progetto «Vecchie viti» ma alla fine un po' tutte le nuove sfide intraprese per il miglioramento e la tutela del proprio luogo di lavoro, il vigneto appunto, rappresentano per Ruggieri un ribadire il proprio amore per il territorio. Per condividere questo sentimento con un numero sempre più elevato di persone,

Ruggieri ha voluto, altra scelta coraggiosa specie di questi tempi, realizzare un nuovo punto di accoglienza. Un luogo all'interno della cantina dove ognuno potrà scegliere come vivere, grazie a visite o degustazioni, la propria esperienza nel mondo Ruggieri. Un pianeta che ruota da ben 70 anni attorno ad un vino che ha tradizioni molto antiche, ma che, grazie ad aziende come questa, non smette di rinnovarsi e innovarsi.

differente approccio al lavoro in vigna, basato sulla riduzione delle lavorazioni, dei trattamenti e delle concimazioni. Un impegno importante che tuttavia si è materializzato, per Ruggieri e gran parte dei suoi conferitori, nell'adesione al progetto Sqnpi (Sistema di qualità nazionale produzione integrata). Per la certificazione completa la cantina Ruggieri si è affidata a uno studio di agronomi: insieme formano il Progetto natura, che già da 20 anni collabora con la cantina. In cosa consiste il progetto Sqnpi lo spiega direttamente Gianluca Tognon, agronomo della cantina Ruggieri: «Equilibrare l'alimentazione delle piante vuol dire ricerca di nuove tecniche di concimazione a basso impatto sul territorio e sistemi di lavorazione sempre più efficaci, che portano all'equilibrio richiesto dalla qualità dei nostri vini». Qualità in molti casi straordinaria, come dimostrato dal Cinqueanni prodotto dalla cantina Ruggieri, che altro non è (si fa per dire) che un Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg che riposa sui lieviti per quattro anni, avendo poi il tempo, un ulteriore anno, di amalgamarsi

in bottiglia. La qualità dei frutti e la straordinarietà dell'annata, la 2014, che aveva molte similitudini con la 1995, vendemmia dalle alte acidità, hanno fatto sì che il dosaggio di questo vino fosse molto basso. Per continuare a far decidere al frutto e non alle successive lavorazioni in cantina il sapore dei propri vini, Ruggieri ha deciso di attivare anche un altro progetto chiamato: «Vecchie viti».

Una sfida in ensemble nuovamente con i propri conferitori e con gli esperti di Simonit&-

A destra, una delle piante più anziane, circa 80 anni. In alto, da sinistra il logo dell'azienda, che simbolizza il ruolo di leadership di Ruggieri nel triangolo del Valdobbiadene; Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Vecchie Viti (ruggieri.it).



In Vino Veritas

VINO

Cantina Ruggeri punta su un approccio a Impatto Zero

29 Aprile 2020 - DI REDAZIONE

L'attenzione alla sostenibilità nelle produzioni agroalimentari da diversi anni è al centro delle attenzioni delle politiche globali, comunitarie e nazionali, ponendo l'accento sull'importanza di puntare su **modelli produttivi a impatto zero sull'ambiente**, una sfida doverosa che viene accolta sempre più spesso dalle grandi aziende d'eccellenza del Made in Italy.

Tra queste, esempio di innovazione nel solco della sostenibilità, **Cantina Ruggeri**, storica azienda da 70 anni leader nella produzione di **Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.** Il meraviglioso patrimonio di diversità del territorio dal quale nascono i suoi nettari, infatti, è anche terreno fertile per progetti all'avanguardia che guardano alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema e delle persone.

Ecco perché la **Ruggeri** ha deciso di aderire al **protocollo S.Q.N.P.I., Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata**, operativo da gennaio 2016, che prende in considerazione tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, in grado di ridurre al minimo l'impiego nei vigneti di sostanze chimiche di sintesi e di razionalizzare pratiche come la fertilizzazione. Sono già sessanta, infatti, i soci conferitori che hanno già aderito al protocollo, con l'obiettivo di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro un paio di anni.

Tra gli obiettivi dell'adesione alla certificazione anche la salvaguardia del prezioso territorio del **Valdobbiadene**, zona di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. di Cantina **Ruggeri**, finalità primaria per il brand, che si è affidato nella procedura di aderenza al protocollo S.Q.N.P.I. ai tecnici di "Progetto Natura", uno studio di agronomi tra i più esperti nella



coltivazione della vite, da venti anni collaboratori della cantina.

Proprio in un'ottica di produzione ecosostenibile, Cantina **Ruggeri** ha lanciato una nuova sfida: **"Impatto Zero"**. A spiegare di cosa si tratti è **Gianluca Tognon**, agronomo dell'azienda: «Impatto Zero significa impegnarsi sempre di più a trovare l'equilibrio perfetto facendo meno lavorazioni, meno trattamenti e meno concimazioni. I trattamenti vengono effettuati con principi attivi che tendono a residuare meno sul terreno, quindi, a basso impatto sull'ecosistema. Equilibrare l'alimentazione delle piante vuol dire ricerca di **nuove tecniche di concimazione a basso impatto sul territorio** e sistemi di lavorazione sempre più efficaci che portano all'equilibrio richiesto dalla qualità dei nostri vini».

In tal senso, in stretta collaborazione con le famiglie conferitrici e gli esperti di **Simonit&Sirch**, la **Ruggeri** ha attivato il progetto **"Vecchie Viti"**. Obiettivo di questo percorso è quello di **garantire e preservare al meglio la salute e la storica longevità delle sue piante**, grazie a tecniche innovative di potatura tarate per la specificità di ogni singola vite. Per le vecchie viti di **Ruggeri**, la sfida è quella di conservare, preservare ed esaltare ancora di più quell'incredibile patrimonio storico-monumentale capace di esprimere l'apice qualitativo della sua produzione. «Alcune delle nostre migliori viti hanno superato gli **80 anni di vita** – spiega Tognon – quando a 25/30 anni un vigneto è considerato vecchio e viene sostituito». Dalla collaborazione con Simonit&Sirch sono stati dunque ideati specifici accorgimenti nella potatura, capaci di rispettare ancora di più la vita della pianta, che impediscono l'interruzione linfatica nei rami della vite, garantendone quindi longevità ed efficienza.

www.ruggeri.it

Cantina Ruggeri: l'innovazione nel solco della sostenibilità

Da Redazione 2 - 4 Maggio 2020 0

In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari passo con le difficoltà delle imprese e delle attività del nostro Paese, a causa delle misure contenitive, abbiamo bisogno anche di segnali positivi. Per questo Horecanews.it, tenendo fede al patto d'informazione con i suoi lettori, ha deciso di non fermare la normale programmazione ma di tenervi aggiornati sulle notizie del settore, anche per concedere un momento di svago dalle difficoltà del momento.

In 70 anni di attività, **Cantina Ruggeri**, storica azienda produttrice di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., non ha mai smesso di porsi nuove sfide. Il meraviglioso patrimonio di diversità del territorio dal quale nasce la sua produzione è anche terreno fertile per progetti innovativi che guardano alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema e delle persone. Con lungimiranza e spirito d'innovazione, assieme ai suoi conferitori, la **Ruggeri** ha deciso di aderire al protocollo S.Q.N.P.I. e assieme agli esperti di Simonit&Sirch ha dato vita al progetto **"Vecchie Viti"**.

Obiettivo "Impatto Zero"

Nel segno della sostenibilità, **Cantina Ruggeri** ha lanciato una nuova sfida: **"Impatto Zero"**. A spiegare di cosa si tratti è Gianluca Tognon, agronomo di **Ruggeri**: *"Impatto Zero significa impegnarsi sempre di più a trovare l'equilibrio perfetto facendo meno lavorazioni, meno trattamenti e meno concimazioni. I trattamenti vengono effettuati con principi attivi che tendono a residuare meno sul terreno, quindi, a basso impatto sull'ecosistema"*.



Obiettivo è non solo salvaguardare il prezioso territorio del Valdobbiadene, zona di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. di **Cantina Ruggeri**. Per questo, con la forza trainante della sua esperienza pluridecennale e il pieno sostegno delle famiglie conferitrici, **dal febbraio del 2019 Ruggeri ha deciso di aderire al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.)**. Sessanta i conferitori che hanno già aderito al protocollo, con l'obiettivo di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro un paio di anni.

Per le **procedure di certificazione S.Q.N.P.I.**, la **Ruggeri** si è affidata ai tecnici di **"Progetto Natura"**: uno studio di agronomi tra i più esperti nella coltivazione della vite, i quali da venti anni collaborano con **Ruggeri** in diversi progetti. Con loro **Cantina Ruggeri** ha cominciato questo percorso sia di certificazione sia di consulenza presso i suoi conferitori, contando di arricchire sempre di più il patrimonio di conoscenza e del saper fare che contraddistingue da sempre le **famiglie del Valdobbiadene D.O.C.G.** Non ultimo, assieme agli esperti di "Progetto Natura", la **Ruggeri** sta facendo crescere anche del personale interno che proseguirà autonomamente nei controlli e nelle consulenze sempre più da vicino.

In prima linea per testare metodologie sempre più efficaci, la **Ruggeri** prosegue quindi sulla strada della innovazione. *"Equilibrare l'alimentazione delle piante vuol dire ricerca di nuove tecniche di concimazione a basso impatto sul territorio e sistemi di lavorazione sempre più efficaci che portano all'equilibrio richiesto dalla qualità dei nostri vini"*, conclude Tognon.

Sistemi di potatura per il futuro



In stretta collaborazione con le famiglie conferitrici e gli esperti di **Simonit&Sirch**, la **Ruggeri** ha attivato il progetto **"Vecchie Viti"**. Obiettivo di questo percorso è quello di garantire e preservare al meglio la salute e la storica longevità delle sue piante, grazie a tecniche innovative di potatura tarate per la specificità di ogni singola vite. Per le vecchie viti di **Ruggeri**, la sfida è quella di conservare, preservare ed esaltare ancora di più quell'incredibile patrimonio storico-monumentale capace di esprimere l'apice qualitativo della sua produzione. *"Alcune delle nostre migliori viti hanno superato gli 80 anni di vita – spiega Tognon – quando a 25/30 anni un vigneto è considerato vecchio e viene sostituito"*. Obiettivo è **non solo preservare la longevità delle viti, ma estenderla a tutti i vitigni**.



Per questo motivo **Cantina Ruggeri** ha già avviato un corso indirizzato a tutti i suoi conferitori per studiare ed estendere le operazioni di potatura delle preziose piante. *"Gli esperti di Simonit&Sirch sono rimasti colpiti dalla incredibile esperienza dei nostri conferitori e dalla loro capacità di preservare la longevità delle piante"*, conclude Tognon. **Da questa collaborazione sono stati ideati specifici accorgimenti nella potatura**, capaci di rispettare ancora di più la vita della pianta, che impediscono l'interruzione linfatica nei rami della vite, garantendo quindi la sua longevità ed efficienza.

Nel solco della tradizione artigiana della azienda, con immutata passione e grazie alla collaborazione della grande famiglia dei soci conferitori, la **Ruggeri** segna il passo nella direzione della innovazione, a caccia di quella eccellenza raggiunta e continuamente superata, da sempre marchio distintivo della sua produzione.



25/05/2020 (HTTPS://WWW.FOODYES.IT/2020/05/25/)

STORIE DI VINO (HTTPS://WWW.FOODYES.IT/CATEGORY/STORIE-DI-VINO/)

Valdobbiadene, Ruggeri salva e valorizza le vecchie vite e gli autoctoni

Conegliano-Valdobbiadene ha ancora un patrimonio enorme da valorizzare. Si potrebbe dire che il boom del Prosecco ha sì allargato d'un colpo il mercato, ma ha anche nascosto nella domanda sempre crescente le differenze ed i valori in campo. L'ondata dal mercato ha cancellato nella sua irruenza i particolari, con la sola eccezione della zona del Cartizze che, grazie ai suoi limitati numeri, è stata capace di salvarsi e distinguersi. Così non è accaduto con le Rive, ancora sconosciute ai più. Per non parlare della differenza fra DOC e DOCG che ancora trova – dopo tutto questo tempo – consumatori del tutto impreparati...

Invece, le colline del Prosecco hanno tantissimo da raccontare. Un esempio, bello, arriva dalla Cantina Ruggeri (la sua etichetta Giustino B. resta una delle icone di tutta la denominazione) che controlla il 12% della produzione del Cartizze e che poggia su 180 ettari a vigneto e 120 conferitori

Con questa realtà alle spalle, Ruggeri ha potuto proseguire nella strada della sostenibilità e della valorizzazione di quei fattori che possono rendere unico un Prosecco: ad esempio, la salvaguardia e l'utilizzo gentile delle vecchie viti – ben 2mila500 di età vicino al secolo nei suoi vigneti! – che ancora si trovano sulle colline trevigiane. Affidate alle sapienti forbici di Simonit&Sirch, le vecchie viti sono in grado di produrre ancora grappoli di assoluta qualità. Sono in grado di reggere meglio delle viti più giovani alle bizzarrie del tempo ed agli attacchi degli agenti naturali, dei veri e propri highlander semi-immortali al cui confronto impallidiscono gli impianti più recenti. Potature curate, non utilizzo della chimica di sintesi (Ruggeri è nel protocollo nazionale di qualità sostenibile), salvaguardia e valorizzazione degli autoctoni che storicamente erano nei vigneti ad integrazione della Glera come Verdisio, Bianchetta e Perera che, non a caso, rientrano nel blend di questo Brut. Il risultato è un Prosecco che ha grandi potenzialità di invecchiamento (a testimonianza che banalizzare le bollicine della Marca è un errore) e che stacca completamente dal "solito" profilo. I profumi nel bicchiere sono marcati, puliti, netti: ligustro più che acacia, mele verdi, fieno appena tagliato con una nota più piccante. Il palato è molto virile: coerente con l'olfatto non cede alla dolcezza stucchevole ma ripropone note molto dirette, verticali: torna la frutta verde, non compiutamente matura, la pesca bianca. La spalla acida garantisce una freschezza invidiabile e una invitante godibilità. Appaga anche i palati più snob con la sua ricchezza di profumi e sapori. Chi cerca un "prosecchino" è invitato a rivolgersi altrove. Questo è un Prosecco con la P maiuscola, un ottimo esempio di cosa ancora cela il "giacimento" del Conegliano-Valdobbiadene.

(https://www.foodyes.it).



The-
Millenials-



The Italian Wine Journal

DEGUSTAZIONI

MAGGIO 25, 2020

Ruggeri, Vecchie Viti, Valdobbiadene Prosecco Superiore: la degustazione

La DOCG Conegliano-Valdobbiadene ha ancora un patrimonio enorme da valorizzare. Si potrebbe dire che il boom del Prosecco ha sì allargato d'un colpo il mercato, ma ha anche nascosto nella domanda sempre crescente le differenze ed i valori in campo. L'ondata dal mercato ha cancellato nella sua irruenza i particolari, con la sola eccezione della zona del Cartizze che, grazie ai suoi limitati numeri, è stata capace di salvarsi e distinguersi. Così non è accaduto con le Rive, ancora sconosciute ai più. Per non parlare della differenza fra DOC e DOCG che ancora trova – dopo tutto questo tempo – consumatori del tutto impreparati...

Invece, le colline del Prosecco hanno tantissimo da raccontare. Un esempio, bello, arriva dalla **Cantina Ruggeri** (la sua etichetta Giustino B. resta una delle icone di tutta la denominazione) che controlla il 12% della produzione del Cartizze e che poggia su 180 ettari a vigneto e 120 conferitori nel "triangolo d'oro" compreso fra Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol.

Ruggeri dal 2017 fa parte del gruppo tedesco **Rotkaeppchen-Mumm**: un colosso da oltre un miliardo di fatturato (il doppio della più grande realtà italiana del vino) con una storia che risale al 1507 e che ha vissuto sulla propria pelle tutte le vicende tragiche del 900, dalla prima guerra mondiale (con la spoliatura delle maison di Champagne di proprietà di imprenditori tedeschi) alla drammatica divisione della Germania nel 1945, alla nazionalizzazione ai tempi della DDR sino al *management-buy-out* che nel 1993 ha ricostruito una proprietà privata dando il via ad una serie di acquisizioni nel settore della spumantistica e vini fermi, degli spirits e commerciali che l'ha portata ai risultati attuali: poco meno del 54% del mercato tedesco delle bollicine, una produzione di quasi 280 milioni di bottiglie. La sua "capsularossa" (rotkaeppchen) è il primo spumante in Germania per vendite.

Con questa realtà alle spalle, Ruggeri ha potuto proseguire nella strada della sostenibilità e della valorizzazione di quei fattori che possono rendere unico un Prosecco: ad esempio, la salvaguardia e l'utilizzo gentile delle vecchie viti – ben 2mila500 di età vicino al secolo nei suoi vigneti! – che ancora si trovano sulle colline trevigiane. Affidate alle sapienti forbici di **Simonit&Sirch**, le vecchie viti sono in grado di produrre ancora grappoli di assoluta qualità. Sono in grado di reggere meglio delle viti più giovani alle bizzarrie del tempo ed agli attacchi degli agenti naturali, dei veri e propri highlander semi-immortali al cui confronto impallidiscono gli impianti più recenti. Potature curate, non utilizzo della chimica di sintesi (Ruggeri è nel protocollo nazionale di qualità sostenibile), salvaguardia e valorizzazione degli autoctoni che storicamente erano nei vigneti ad integrazione della Glera come Verdisio, Bianchetta e Perera che, non a caso, rientrano nel blend di questo Brut. Il risultato è un Prosecco che ha grandi potenzialità di invecchiamento (a testimonianza che banalizzare le bollicine della Marca è un errore) e che stacca completamente dal "solito" profilo. I profumi nel bicchiere sono marcati, puliti, netti: ligustro più che acacia, mele verdi, fieno appena tagliato con una nota più piccante. Il palato è molto virile: coerente con l'olfatto non cede alla dolcezza stucchevole ma ripropone note molto dirette, verticali: torna la frutta verde, non compiutamente matura, la pesca bianca. La spalla acida garantisce una freschezza invidiabile e una invitante godibilità. Appaga anche i palati più snob con la sua ricchezza di profumi e sapori. Chi cerca un "prosecchino" è invitato a rivolgersi altrove. Questo è un Prosecco con la P maiuscola, un ottimo esempio di cosa ancora cela il "giacimento" del Conegliano-Valdobbiadene.



SFOGLIA L'ULTIMO N. DELLA RIVISTA

The Italian Wine Journal



ALTRE NEWS

> Degustazioni

> Eventi

> International Challenge
Euposia

LIKE US ON FACEBOOK

Facebook
page plugin
loading...

LIKE US ON FACEBOOK

Facebook
page plugin
loading...

RICERCA

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 03 Agosto 2020 | aggiornato alle 09:36 | 67037 articoli in archivio

HOME VINO AZIENDE e CANTINE

Shop, club e wine experiences Le novità di Ruggeri per i 70 anni

Pubblicato il 01 Agosto 2020 | 16:40

La cantina di Valdobbiadene taglia un importante traguardo e guarda al futuro: gli ospiti possono assaggiare i vini della cantina con vista sulle colline del Prosecco, inoltre possono entrare a far parte della famiglia.

Il traguardo dei 70 anni appena compiuti non rappresenta certo un punto di arrivo per Ruggeri. Piuttosto, questo "traguardo" segna l'inizio di un nuovo percorso e di nuove sfide. L'azienda di Valdobbiadene dà ulteriore prova del suo spirito pionieristico e rivolge lo sguardo al futuro, proponendo una nuova wine experience a tutti gli appassionati. Ruggeri include nella sua offerta una nuova scelta di wine tour che rispondono alle diverse esigenze dei visitatori, inaugura il raffinato ed elegante wine shop presso la sede a Valdobbiadene e presenta un re-branding della linea Classica Docg. Tra le novità, Cantina Ruggeri lancia anche il suo Wine Club: un'esperienza di comunità virtuale, prima nel suo genere nella zona di Valdobbiadene, che rinnova la tradizione nel segno della digitalizzazione.



Il Prosecco Docg Ruggeri compie 70 anni

Con queste iniziative, Cantina Ruggeri dedica un'esperienza a 360° a tutti gli appassionati ed enoturisti, offrendo loro la possibilità di conoscere il suo mondo tra le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco oppure di viverlo in modo virtuale. Nuovi percorsi e nuove esperienze di gusto che proiettano Ruggeri nel futuro e affiancano i canali storici di distribuzione, i quali rimangono il punto di riferimento per l'azienda.

Il Wine Shop: l'esperienza autentica del mondo Ruggeri

Avete mai degustato un Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg capace di sfidare il tempo? Vi siete mai lasciati incantare da viti centenarie che si inerpicano lungo scoscese colline dichiarate Patrimonio dell'Umanità Unesco? Per gli appassionati e gli enoturisti che desiderano scoprire i segreti dei vini della cantina, la sua filosofia e i suoi valori, Ruggeri apre le porte del wine shop presso la sede della cantina a Valdobbiadene e accoglie i visitatori con un concetto di hospitality rivisitato.

All'interno del wine shop il visitatore riceve un'assistenza professionale nella scelta dei vini e attraverso gli assaggi guidati può scoprire tutte le sfumature dei Proseccchi Ruggeri. Su prenotazione sono disponibili diversi pacchetti che includono degustazioni dai Classici Docg fino alle Selezioni più ricercate, nonché diverse soluzioni di visite guidate in cantina e vigneto, che includono anche una passeggiata sull'incantevole Cartizze, il cru più vocato dell'intera area del Valdobbiadene. I visitatori potranno godere di un panorama completo sulla storica azienda, scoprire il "Metodo Ruggeri" e meravigliarsi innanzi alle colline che si fregiano del titolo di Patrimonio dell'Umanità Unesco.

I vini del Golosario 2021 avanzano: 22° assaggio

di PAOLO MASOBBIO e MARCO GATTI - 14.07.2020

Anche questa settimana ci siamo cimentati con gli assaggi dedicati alla nuova edizione del Golosario: ecco l'analisi delle nostre degustazioni



Anche questa settimana ci siamo cimentati con gli assaggi dedicati alla nuova edizione del Golosario. E come accade una volta al mese, riportiamo sotto il ripieglio degli assaggi svolti insieme con Marco Gatti e Stefano Tucci.

Questa settimana abbiamo ancora molto Piemonte fra i nostri assaggi, ma come sempre un assaggio di varie regioni d'Italia.

Cartizze Superiore Brut di RUGGERI - Valdobbiadene (Tv)
La bellezza è nella memoria: frase di forte valore simbolico e non solo, dove vi è una memoria "umana" di antichi valori vitivinicoli e una memoria "territoriale", perché nel suolo di Cartizze puoi trovare fossili marini e conchiglie di pietra di ere passate. Queste caratteristiche donano inevitabilmente peculiarità ai vini, offrendo – oltre ad altre note distintive – un'impronta sapida netta ed elegantissima. Tutto questo il rimpianto Giustino Bisol lo aveva bene in mente quando fondò la cantina nel 1950 e ancora oggi la famiglia rispetta la biodiversità e la salubrità del Triangolo d'Oro che è Valdobbiadene. In azienda è stato dedicato un vigneto alla creazione di una 'biblioteca vegetale' in cui sono stati riprodotti 57 biotipi di glera, 6 di verdiso, 3 di bianchetta e 3 di perera. Un bellissimo progetto volto alla conservazione di un patrimonio genetico altrimenti destinato a scomparire. Il 2020 è dunque il settantesimo compleanno della Ruggeri che oggi festeggia con **Paolo ed Isabella Bisol** il raggiungimento di un riconoscimento internazionale di qualità indiscussa che nel 2017 è stato coronato dall'entrata nel gruppo Rotkappchen - Mumm, leader mondiale nel settore della spumantistica e dei superalcolici. Augurando il meglio per il lavoro della famiglia Ruggeri, stappiamo il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "Vecchie Viti" millesimo 2019** che è vestito di un paglierino brillante che anticipa la croccantezza della mela e l'avvolgenza degli agrumi. Un naso dunque delicatissimo, dove senti anche i fiori bianchi e quasi del fieno, la mela rossa, per un finale davvero fresco. In memoria di Giustino, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry** è cremoso e a vincere è la lavanda. Anch'esso fine ed elegante. Chiudiamo con il **Superiore di Cartizze Brut** che rispetto ai precedenti ha una nota vegetale evidente e una bollicina molto più persistente. Acidità più spiccata e una mineralità che convince. In tutte e tre le etichette nel finale ritrovi gli agrumi e a condurre la bevuta è una cornice sapida per nulla invadente. Una grande storia di famiglia, per un grande interpretazione del Prosecco.

Sito Web: www.ruggeri.it / Per acquisti: www.callmewine.com



Cartizze Superiore Brut di RUGGERI - Valdobbiadene (Tv)
La bellezza è nella memoria: frase di forte valore simbolico e non solo, dove vi è una memoria "umana" di antichi valori vitivinicoli e una memoria "territoriale", perché nel suolo di Cartizze puoi trovare fossili marini e conchiglie di pietra di ere passate. Queste caratteristiche donano inevitabilmente peculiarità ai vini, offrendo – oltre ad altre note distintive – un'impronta sapida netta ed elegantissima. Tutto questo il rimpianto Giustino Bisol lo aveva bene in mente quando fondò la cantina nel 1950 e ancora oggi la famiglia rispetta la biodiversità e la salubrità del Triangolo d'Oro che è Valdobbiadene. In azienda è stato dedicato un vigneto alla creazione di una 'biblioteca vegetale' in cui sono stati riprodotti 57 biotipi di glera, 6 di verdiso, 3 di bianchetta e 3 di perera. Un bellissimo progetto volto alla conservazione di un patrimonio genetico altrimenti destinato a scomparire. Il 2020 è dunque il settantesimo compleanno della Ruggeri che oggi festeggia con **Paolo ed Isabella Bisol** il raggiungimento di un riconoscimento internazionale di qualità indiscussa che nel 2017 è stato coronato dall'entrata nel gruppo Rotkappchen - Mumm, leader mondiale nel settore della spumantistica e dei superalcolici. Augurando il meglio per il lavoro della famiglia Ruggeri, stappiamo il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "Vecchie Viti" millesimo 2019** che è vestito di un paglierino brillante che anticipa la croccantezza della mela e l'avvolgenza degli agrumi. Un naso dunque delicatissimo, dove senti anche i fiori bianchi e quasi del fieno, la mela rossa, per un finale davvero fresco.

In memoria di Giustino, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry** è cremoso e a vincere è la lavanda. Anch'esso fine ed elegante. Chiudiamo con il **Superiore di Cartizze Brut** che rispetto ai precedenti ha una nota vegetale evidente e una bollicina molto più persistente. Acidità più spiccata e una mineralità che convince. In tutte e tre le etichette nel finale ritrovi gli agrumi e a condurre la bevuta è una cornice sapida per nulla invadente. Una grande storia di famiglia, per un grande interpretazione del Prosecco.



Il nuovo wine shop di Ruggeri

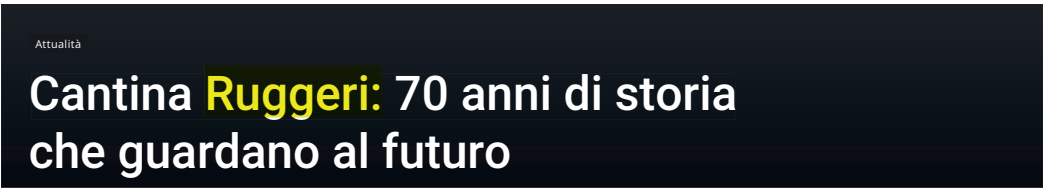
Ruggeri Wine Club: diventare membro della più grande famiglia di Valdobbiadene
Il Wine Club di Ruggeri è il primo nel territorio di Valdobbiadene, portavoce dell'innato spirito pionieristico che da sempre contraddistingue la cantina. Un luogo virtuale, dove Ruggeri incontra gli appassionati e instaura un legame diretto con loro, accogliendoli nella sua grande famiglia. Grazie alla presenza di un Wine Club Manager dietro lo schermo, pronto a dialogare con il membro del club e rispondere personalmente alle sue richieste, Cantina Ruggeri offre un'esperienza da vivere a 360° e al tempo stesso, permette di acquistare i suoi vini in diversi formati e speciali edizioni limitate. Una finestra sul Mondo Ruggeri, quella del Wine Club, che diffonde ai suoi membri la filosofia dell'azienda di Valdobbiadene e ne condivide i valori. I Soci del Club hanno inoltre la possibilità di accedere a numerosi vantaggi, tra cui iniziative riservate, entusiasmanti anteprime e un piano che premia la loro fedeltà.

Unirsi al Ruggeri Wine Club significa entrare a far parte della famiglia più grande di Valdobbiadene e della sua appassionata wine community, conoscere l'anima di una delle più grandi eccellenze nel mondo del Prosecco e cercare la stessa qualità e gli stessi valori anche nel mondo reale: winedclub.ruggeri.it

70 anni di eccellenza per i Pionieri del Prosecco
Quella di Ruggeri è una storia di successo iniziata nel 1950 e che affonda le sue radici nella tradizione e nella maestria artigiana di oltre cento conferitori che da 30, 40 e addirittura 60 anni lavorano a stretto contatto con gli agronomi della cantina. Cantina Ruggeri rappresenta oggi uno dei massimi esponenti nel mondo del Prosecco, grazie alla costante tensione verso l'eccellenza e al coraggio di intraprendere nuove strade.

Nel solco della tradizione che si intreccia con il futuro, Ruggeri ha attuato un re-branding che, oltre al rinnovo del sito web, include le nuove etichette dei vini della linea classica Docg e di quella Contemporanea. Anche il logo trova nel restyling la sua perfetta espressione con la rappresentazione grafica del Triangolo d'Oro: l'area che produce le migliori uve di Prosecco racchiusa tra le frazioni di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Sacco, con un cuore trafitto e sormontato da una fiamma volto a rappresentare il ruolo centrale di Ruggeri nella comunità dei produttori del territorio, oltre alla profonda passione condivisa all'interno di questa famiglia.

Per chi ama esplorare emozioni nuove, da oggi è possibile entrare nel Cuore del Prosecco ed immergersi nel Mondo Ruggeri sia in prima persona presso la sede della cantina a Valdobbiadene, sia stando seduti comodamente a casa propria, con la stessa viva sensazione di trovarsi nei vigneti che dipingono le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco.



Il traguardo dei 70 anni appena compiuti non rappresenta certo un punto di arrivo per le Cantine Ruggeri, ma l'inizio di un nuovo percorso e di nuove sfide.

La storica azienda di Valdobbiadene dà ulteriore prova del suo innato spirito pionieristico e rivolge lo sguardo al futuro con lungimiranza, proponendo una nuova "wine experience" a tutti gli appassionati.

Ruggeri include nella sua offerta una nuova scelta di wine tour che rispondono alle diverse esigenze dei visitatori, inaugura il raffinato ed elegante Wine Shop presso la storica sede a Valdobbiadene e presenta un re-branding della linea Classica D.O.C.G.

70 anni di eccellenza per i Pionieri del Prosecco

Quella di Ruggeri è una storia di successo iniziata nel 1950 e che affonda le sue radici nella tradizione e nella maestria artigiana di oltre cento conferitori che da 30, 40 e addirittura 60 anni lavorano a stretto contatto con gli agronomi della cantina. Cantina Ruggeri rappresenta oggi uno dei massimi esponenti nel mondo del Prosecco, grazie alla costante tensione verso l'eccellenza e al coraggio di intraprendere nuove strade.



Nel solco della tradizione che si intreccia con il futuro, Ruggeri ha attuato un re-branding che, oltre al rinnovo del sito web, include le nuove etichette dei vini della linea classica D.O.C.G. e di quella Contemporanea. Anche il logo trova nel restyling la sua perfetta espressione con la rappresentazione grafica del Triangolo d'Oro: l'area che produce le migliori uve di Prosecco racchiusa tra le frazioni di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Sacco, con un cuore trafitto e sormontato da una fiamma volto a rappresentare il ruolo centrale di Ruggeri nella comunità dei produttori del territorio, oltre alla profonda passione condivisa all'interno di questa famiglia.

Il Wine Shop: l'esperienza autentica del mondo Ruggeri

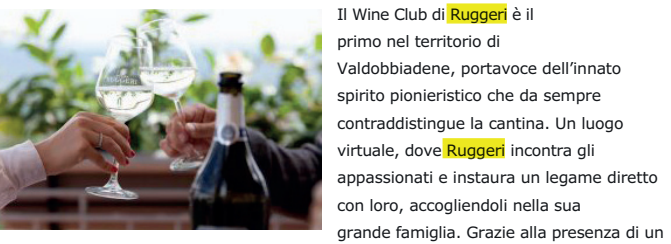
Tra le novità, Cantina Ruggeri lancia anche il suo Wine Club: un'esclusiva esperienza di comunità virtuale, prima nel suo genere nella zona di Valdobbiadene, che rinnova la tradizione nel segno della digitalizzazione.



Nuovi percorsi e nuove esperienze di gusto che proiettano Ruggeri nel futuro e affiancano i canali storici di distribuzione, i quali rimangono il punto di riferimento per l'azienda.

All'interno del Wine Shop il visitatore riceve un'assistenza professionale nella scelta dei vini e attraverso gli assaggi guidati può scoprire tutte le sfumature dei Proseccchi Ruggeri. Su prenotazione sono disponibili diversi pacchetti che includono degustazioni dai Classici D.O.C.G. fino alle Selezioni più ricercate, nonché diverse soluzioni di visite guidate in cantina e vigneto, che includono anche una passeggiata sull'incantevole Cartizze, il cru più vocato dell'intera area del Valdobbiadene. I visitatori potranno godere di un panorama completo sulla storica azienda, scoprire il "Metodo Ruggeri"

Ruggeri Wine Club: la più grande famiglia di Valdobbiadene



Il Wine Club di Ruggeri è il primo nel territorio di Valdobbiadene, portavoce dell'innato spirito pionieristico che da sempre contraddistingue la cantina. Un luogo virtuale, dove Ruggeri incontra gli appassionati e instaura un legame diretto con loro, accogliendoli nella sua grande famiglia. Grazie alla presenza di un

Wine Club Manager dietro lo schermo, pronto a dialogare con il membro del club e rispondere personalmente alle sue richieste, Cantina Ruggeri offre un'esperienza da vivere a 360° e al tempo stesso, permette di acquistare i suoi vini in diversi formati e speciali edizioni limitate. Una finestra sul Mondo Ruggeri, quella del Wine Club, che diffonde ai suoi membri la filosofia dell'azienda di Valdobbiadene e ne condivide i valori. I Soci del Club hanno inoltre la possibilità di accedere a numerosi vantaggi, tra cui iniziative riservate, entusiasmanti anteprime e un piano che premia la loro fedeltà.

Pubblicità

TAGS Cantine Ruggeri prosecco Unesco Valdobbiadene

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ p



Home > Cantina Ruggeri testimonia la longevità del Prosecco

Cantina Ruggeri testimonia la longevità del Prosecco

📅 Novembre 13, 2020



In 70 anni di attività, la Cantina Ruggeri ha dato vita a iniziative lungimiranti che l'hanno portata a raggiungere l'apice qualitativo della denominazione Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Tra queste, la storica cantina di Valdobbiadene ha instaurato una "cultura del tempo", svelando così un lato inedito del Prosecco basato su esperienze sensoriali inesplorate e prospettive nel lungo termine dell'autoctona Glera. Con innato spirito di innovazione Ruggeri rivela al mondo le potenzialità di invecchiamento del Prosecco.

Un viaggio pioneristico nella longevità

Chi ha detto che il Prosecco si beve solo giovane? Da 70 anni Ruggeri intraprende sfide visionarie che conducono la storica cantina di Valdobbiadene alla creazione di Proseccchi da uve Glera che esprimono sfumature sensoriali e profili inediti, anche a distanza di anni dall'imbottigliamento. Ad oggi Ruggeri è una delle rare aziende in grado di proporre delle verticali dei suoi Proseccchi più preziosi, arrivando nelle degustazioni tecniche a stappare bottiglie con più di vent'anni. Un viaggio attraverso i sentieri della longevità, che si districano dapprima nei vigneti tra le colline di Valdobbiadene, per poi giungere nella tranquillità e nel silenzio della cantina.

Nell'immaginario collettivo, il Prosecco è visto come un vino di pronta beva, con una struttura leggera e un delicato bouquet fruttato: caratteristiche che potrebbero sembrare poco inclini ad un percorso di invecchiamento. Eppure, forte dell'esperienza, del desiderio di sperimentazione e delle innovazioni in vigna e in cantina, Ruggeri ha intrapreso un viaggio pioneristico nel tempo, plasmando una nuova longevità del Prosecco, sia attraverso la sosta in autoclave sia con l'invecchiamento in bottiglia.

La longevità in cantina: il Metodo Ruggeri

La prerogativa di Ruggeri è quella di elevare la percezione del Prosecco e dimostrarne la capacità di evoluzione, andando ben oltre all'annata più recente. Per farlo, adotta due metodi: l'affinamento dei vini sui lieviti per periodi ben oltre i 3 mesi e, successivamente, la maturazione in bottiglia. Questo percorso ha permesso di acquisire una profonda consapevolezza sulla potenziale longevità della Glera, conferendo una struttura complessa e virtuosa. L'incredibile profondità si rispecchia soprattutto nelle "Selezioni", una rosa di Millesimati di pregio che include il Giustino B., il Vecchie Viti e L'Extrabrut. La massima espressione verso la longevità trova il suo più alto testimone nel Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cinqueanni, un Prosecco visionario che per più di quattro anni ha riposato quieto sui lieviti, nel grembo protettivo dell'autoclave.

La longevità inizia in vigneto: il Vecchie Viti

Qui tra gli scoscesi pendii di Valdobbiadene le famiglie conferitrici accudiscono viti secolari di età compresa tra 80 e 100 anni. Assieme agli esperti potatori di Simonit&Sirch, Ruggeri ha attivato il progetto "Vecchie Viti", volto a preservare la salute delle sue 2.500 piante secolari attraverso tarate tecniche innovative per la specificità di ogni singola vite. In questo modo si rispetta la vita della pianta, impedendo l'interruzione linfatica nei rami della vite e garantendo la sua longevità ed efficienza. Nel solco della sostenibilità e dell'innovazione, il progetto verrà in futuro esteso a più piante possibili per valorizzare questi nettari pregiati e secolari che ben si prestano ad un affinamento protratto nel tempo. Il frutto del lavoro intensivo in vigneto è il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Vecchie Viti", il primo spumante della sua categoria ottenuto unicamente da viti così monumentali.

La quintessenza della longevità: il Giustino B.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Giustino B. è un omaggio a Giustino Bisol, fondatore della cantina e rappresenta il gioiello della cantina di Valdobbiadene, nonché la testimonianza più pura di questa ricerca verso la più alta qualità e longevità della Glera. Una delle verticali proposte nel 2011 dalla storica cantina di Valdobbiadene risaliva al 1995 ed è proprio in questo momento che il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Giustino B. ha confermato la sua incredibile capacità di maturazione e affinamento, rivelando carattere ed evoluzioni sensoriali inaspettate e superbe. Ogni anno Ruggeri propone ai suoi clienti una verticale inedita del Giustino B., contenente le ultime tre annate, riposte in un prezioso cofanetto legno. Da quest'anno, oltre che nello storico canale Horeca, dove i clienti sono da sempre i prim fieri ambasciatori, la verticale sarà presente nel nuovo Wine Shop presso la sede dell'azienda a Valdobbiadene e nell'esclusivo Ruggeri Wine Club, con le annate 2017/2018/2019. (wineclub.ruggeri.it)

C'è più gusto a condividere



Cantina Ruggeri e la longevità del Prosecco



Chi ha detto che il Prosecco si beve solo giovane? Da 70 anni Ruggeri intraprende sfide visionarie che conducono la storica cantina di Valdobbiadene alla creazione di Proseccchi da uve Glera che esprimono sfumature sensoriali e profili inediti, anche a distanza di anni dall'imbottigliamento.

Ad oggi Ruggeri è una delle rare aziende in grado di proporre delle verticali dei suoi Proseccchi più preziosi, arrivando nelle degustazioni tecniche a stappare bottiglie con più di vent'anni.

Un viaggio attraverso i sentieri della longevità, che si districano dapprima nei vigneti tra le colline di Valdobbiadene, per poi giungere nella tranquillità e nel silenzio della cantina. Nell'immaginario collettivo, il Prosecco è visto come un vino di pronta beva, con una struttura leggera e un delicato bouquet



fruttato: caratteristiche che potrebbero sembrare poco inclini ad un percorso di invecchiamento. Eppure, forte dell'esperienza, del desiderio di sperimentazione e delle innovazioni in vigna e in cantina, Ruggeri ha intrapreso un viaggio pioneristico nel tempo, plasmando una nuova longevità del Prosecco, sia attraverso la sosta in autoclave sia con l'invecchiamento in bottiglia.

La longevità in cantina: il Metodo Ruggeri

La prerogativa di Ruggeri è quella di elevare la percezione del Prosecco e dimostrarne la capacità di evoluzione, andando ben oltre all'annata più recente. Per farlo, adotta due metodi: l'affinamento dei vini sui lieviti per periodi ben oltre i 3 mesi e, successivamente, la maturazione in bottiglia. Questo percorso ha



permesso di acquisire una profonda consapevolezza sulla potenziale longevità della Glera, conferendo una struttura complessa e virtuosa.

L'incredibile profondità si rispecchia soprattutto nelle "Selezioni", una rosa di Millesimati di pregio che include il Giustino B., il Vecchie Viti e L'Extrabrut. La massima espressione verso la longevità trova il suo più alto testimone nel Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cinqueanni, un Prosecco visionario che per più di quattro anni ha riposato quieto sui lieviti, nel grembo protettivo dell'autoclave.-

La longevità inizia in vigneto: il Vecchie Viti

Qui tra gli scoscesi pendii di Valdobbiadene le famiglie conferitrici accudiscono viti secolari di età compresa tra 80 e 100 anni. Assieme agli esperti potatori di Simonit&Sirch,

Ruggeri ha attivato il progetto "Vecchie Viti", volto a preservare la salute delle sue 2.500 piante secolari attraverso tarate tecniche innovative per la specificità di ogni singola vite. In questo modo si rispetta la vita della pianta, impedendo l'interruzione linfatica nei rami della vite e garantendo la sua longevità ed efficienza.



Nel solco della sostenibilità e dell'innovazione, il progetto verrà in futuro esteso a più piante possibili per valorizzare questi nettari pregiati e secolari che ben si prestano ad un affinamento protratto nel tempo. Il frutto del lavoro intensivo in vigneto è il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Vecchie Viti", il primo spumante della sua categoria ottenuto unicamente da viti così monumentali.

La quintessenza della longevità: il Giustino B.

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Giustino B. è un omaggio a Giustino Bisol, fondatore della cantina e rappresenta il gioiello della cantina di Valdobbiadene, nonché la testimonianza più pura di questa ricerca verso la più alta qualità e longevità della Glera. Una delle verticali proposte nel 2011 dalla storica cantina di



Valdobbiadene risaliva al 1995 ed è proprio in questo momento che il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Giustino B. ha confermato la sua incredibile capacità di maturazione e affinamento, rivelando carattere ed evoluzioni sensoriali inaspettate e superbe.



Ruggeri: vini inediti e Prosecco di qualità

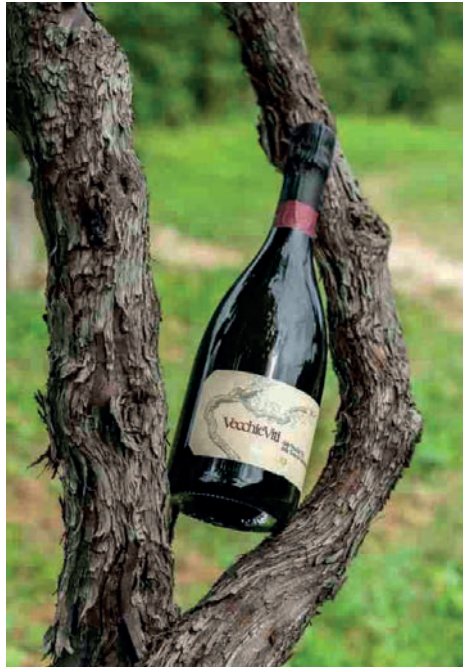


Quest'anno festeggia un'importante anniversario. Infatti la cantina Ruggeri è attiva dal 1950 e non smette di collezionare successi con i suoi vini d'eccellenza.

Alcuni delle sue bottiglie migliori, punta di diamante dell'azienda Ruggeri, sono le selezioni di millesimati pregiati. Come ad esempio il Vecchie Viti e il Giustino B. Oltre all'Extrabrut e alla massima espressione enologica, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Cinqueanni. Nati dalla sperimentazione avanguardistica di Proseccchi maturati a lungo. Che anche dopo anni mantengono sapori e profumi ineguagliabili. La cantina Ruggeri presenta, in particolare, due vini d'eccezione.

Il "Vecchie Viti" viene da uve di viti secolari che hanno dagli 80 ai 100 anni. Coltivate in vigneti di grandissimo prego e dalle caratteristiche uniche. Grazie anche alla collaborazione e all'esperienza dei potatori professionisti Simonit&Sirch, l'azienda è riuscita a dar vita al progetto Vecchie Viti. Con la ferrea volontà di preservare questo patrimonio enologico nazionale. Si tratta di 2500 piante secolari, la loro manutenzione artigianale si accosta alla perfezione a tecniche sempre più innovative. Nel rispetto assoluto del ciclo di vita di ogni singola pianta. Si evita, così, l'interruzione linfatica in tutti i rami della vite. Garantendo, in questo momento, la loro longevità e la massima efficienza.

Un modo efficace per unire sostenibilità, cura del territorio, rispetto per la natura e innovazioni vinicole all'avanguardia. Con l'augurio per il futuro di poter applicare gli stessi metodi conservativi ad un numero sempre maggiore di piante. Andando così a creare un vigneto storico, in tutti i sensi.



Il frutto di questa iniziativa e del grande lavoro che c'è dietro è questo vino così particolare, il "Vecchie Viti". Primo spumante della categoria proveniente da uve storiche e secolari.

L'altra bottiglia su cui vale la pena soffermarsi, in particolare, è "Giustino B.". Il nome è un omaggio al fondatore dell'azienda, Giustino Bisol. Si tratta di un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry. Il gioiello della cantina Ruggeri, testimonianza pura del progetto di longevità che sta molto a cuore al brand. Massima espressione della convinzione che questa tipologia di vino possa essere apprezzata ancora di più se lasciata maturare per lungo tempo. Di questo concetto, la famiglia e lo staff del marchio, hanno fatto una vera e propria mission. Pionieristica e innovativa, che già sta dando grandi soddisfazioni.

Infatti nel 2011 proposero un Prosecco del 1995. La sua degustazione diede vita a un'esperienza sensoriale inaspettata e superba, oltre ogni aspettativa. A conferma dell'incredibile capacità di conservazione, maturazione e affinamento di questa miscela eccezionale.

Per celebrarla, ogni anno l'azienda propone una verticale inedita del "Giustino B.".

Tre bottiglie in un'elegante e raffinato cofanetto di legno, che racchiude le ultime tre annate, 2017, 2018 e 2019. Da sempre destinato al circuito Horeca, ristoranti, bar e alberghi che sono i primi veri ambasciatori della qualità. Da quest'anno, però, c'è un'ulteriore novità. La confezione esclusiva sarà disponibile anche presso il Wine Shop dell'azienda presso la sua sede a Valdobbiadene e nella sede fisica del Ruggeri Wine Club.

LA "CULTURA DEL TEMPO" PER CANTINA RUGGERI

"ABBIAMO SVELATO IL LATO INEDITO DEL PROSECCO"

Il "cuore" del Prosecco di Michele Pizzillo

In 70 anni di attività, la Cantina Ruggeri ha dato vita ad iniziative lungimiranti che hanno permesso di raggiungere l'apice qualitativo della denominazione Conegliano Valdobbiadene docg ma, anche, di diffondere la "cultura del tempo", svelando così un lato inedito del Prosecco, quello di poter invecchiare. Fu proprio nella cantina creata nel 1950 da Giustino Bisol e dal cugino Luciano Ruggeri, che poi ha dato il nome alla cantina, che l'anima dell'azienda, Bisol appunto, un giorno si lasciò scappare "ma chi l'ha detto che il Prosecco bisogna berlo solo giovane?". Qualcuno gli rispose "dimostra il contrario". E, così, con il suo innato spirito visionario che lo accompagnerà sino a gennaio scorso, quando è venuto a mancare dopo aver compiuto 100 anni di età, ha anticipato i tempi rivelando al mondo le potenzialità di invecchiamento del vino ottenuto dall'autoctono vitigno Glera. Tant'è vero che i Proseccchi di Ruggeri esprimono sfumature sensoriali e profili inediti, anche a distanza di anni dall'imbottigliamento. Ancora oggi questa storica cantina di Valdobbiadene è una delle poche aziende in grado di proporre delle verticali dei suoi Proseccchi più preziosi, arrivando nelle degustazioni tecniche a stappare bottiglie con più di vent'anni. Un vero viaggio attraverso i sentieri della longevità, che si districano dapprima nei vigneti tra le colline di quello splendido paesaggio di Valdobbiadene, per poi giungere nella tranquillità e nel silenzio della cantina.

A questo punto ci prendiamo la licenza di avvisarvi che quando stappate una bottiglia di Prosecco firmato Ruggeri, scordatevi il vino di pronta beva, caratterizzato da una struttura leggera e un delicato bouquet fruttato, che sconsiglierebbero un percorso di invecchiamento. Ma non per Bisol, che forte dell'esperienza, del desiderio di sperimentazione e delle innovazioni in vigna e in cantina, portò Ruggeri ad intraprendere un viaggio pionieristico nel tempo, plasmando una nuova longevità del Prosecco, sia attraverso la sosta in autoclave sia con l'invecchiamento in bottiglia. Insomma, nasce il Metodo Ruggeri, che è quello di elevare la percezione del Prosecco e dimostrarne la capacità di evoluzione, andando ben oltre all'annata più recente. Per farlo, nella storica cantina di Valdobbiadene, che dal 2017 fa capo alla tedesca Rotkappche-Mumm Sektellerei GmbH, si continua a seguire il metodo dell'affinamento dei vini sui lieviti per periodi ben oltre i 3 mesi e la successiva maturazione in bottiglia. Un percorso che ha permesso di acquisire una profonda consapevolezza sulla potenziale longevità della Glera, conferendo una struttura complessa e virtuosa. Un esempio di questo traguardo sono i vini delle "Selezioni" come Giustino B., Vecchie Viti (il primo spumante ottenuto unicamente da viti monumentali) e L'Extrabrut.

Ecco perché dal team della Ruggeri (dagli amministratori Stefan Nienaber, Simone Rode e Frank Albers, all'enologo Fabio Roversi, dall'agronomo Gianluca Tognon ai due brand ambassador Paolo e Isabella Bisol, rispettivamente figlio e nipote del mitico Giustino) il messaggio che arriva è che la longevità dei loro vini inizia nel vigneto, cominciando dal "Vecchie Viti", per passare a L'Extrabrut e arrivare a Giustino B., omaggio al fondatore della cantina. Al punto che i 120 viticoltori che conferiscono le loro uve alla Ruggeri oe e molti lo fanno da oltre 60 anni o non si sono neppure accorti che è cambiata la proprietà visto che l'enologo Roversi è lì da più di trent'anni, l'agronomo Tognon da due decenni e gran parte delle persone impegnate in azienda sono parte integrante della sua storia. Una storia che prosegue in vigna, perché nei vigneti coltivati tra gli scoscesi pendii di Valdobbiadene dalle famiglie conferitrici che accudiscono viti di età compresa tra 80 e 100

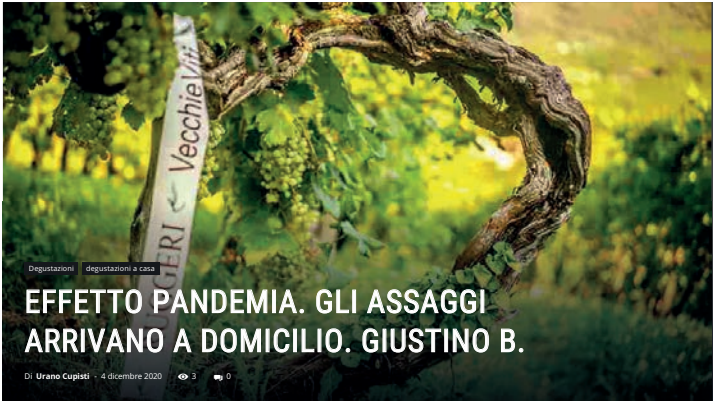
anni, ci sono anche gli esperti potatori di Simonit&Sirch che con il progetto "Vecchie Viti", sono impegnati a preservare la salute delle 2.500 piante secolari che contribuiscono ad assicurare la qualità dei vini; quella che tutt'ora permette alla Cantina Ruggeri di conquistare apprezzamenti sulle pubblicazioni specializzate di tutto il mondo. Il progetto "Vecchie Viti", a quanto si apprende, verrà esteso a più piante possibili per valorizzare questi nettari pregiati e secolari che ben si prestano ad un affinamento protratto nel tempo. Non abbiamo preso in considerazione la grande produzione di Valdobbiadene superiore di Cartizze per concentrare l'attenzione sulla linea "Selezioni".

Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Millesimato 2019 E' un omaggio al fondatore Giustino Bisol, è il gioiello della cantina, nonché la testimonianza più pura della continua ricerca della più alta qualità e longevità della Glera. Un vino dal carattere ed evoluzioni sensoriali davvero superbe. Colore e perlage fantastici. Al naso si sentono glicine, irs, fiori d'acacia e pesca bianca. Il sorso è avvolgente, elegante, con una bellissima freschezza che accompagna un lungo finale caratterizzato da richiami floreali e una bevilibilità straordinaria.

Vecchie Viti Valdobbiadene Prosecco superiore Docg brut millesimato 2019 Questo vino nasce dalle uve prodotte dalle 2.500 viti monumentali che sfiorano i 100 anni di età. La resa è molto limitata. Di colore giallo paglierino lucente, è caratterizzato da un perlage fitto da sentori di glicine e gelsomino, seguiti da note di erbe officinali e di frutta tipiche della zona. Il sorso è superbo, freschissimo, persistente con un finale in equilibrio tra note di miele di fiori d'acacia e una bella sferzata sapida.

L'Extrabrut Valdobbiadene Prosecco superiore Docg extra brut millesimato 2019 La Cantina Ruggeri è stata la prima a credere nella forza della Glera e nella versione extra brut del Prosecco superiore tant'è che già vent'anni fa presentò uno spumante con un residuo zuccherino molto basso. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage fine, al naso presenta belle note di mele e di pesca bianca accompagnate da sfumature floreali e agrumate. Al sorso è secco, vivace, fresco e tutto sostenuto da uno splendido gusto fruttato. E' una splendida bollicina che rispecchia in maniera fedele lo stile e la filosofia produttiva di questa storica cantina.

Ruggeri & C
Via Prà Fontana, 4 - Valdobbiadene (Tv)
T. 0423 9092
www.ruggeri.it



Dalla **Cantina Ruggeri** abbiamo degustato: **Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry – Millesimato 2019.**

Degustazioni a casa ovvero parafrasando un noto proverbio: “Se una cosa deve accadere, allora accadrà, anche a costo di stravolgere l’ordine naturale delle cose”. Niente di più creativo.

Giustino B.: un omaggio al fondatore della cantina e fiore all’occhiello di **Cantina Ruggeri**, nonché testimonianza più pura di questa ricerca verso la più alta qualità e longevità.



La Riflessione

Nella diatriba giornaliera che vede di fronte il “piccolo produttore e il grande produttore”, ovvero meglio “il piccolo” perché genuino, autentico, naturale, che “il grande”, quello dei grandi numeri, industrializzato, programmato, produttore di vini senza anima, solo affaccendato a dare risposte al mercato consumistico, ecco questo **Prosecco Valdobbiadene ricercato**, dove il tempo e una sosta più lunga sui lieviti (processo charmat lungo) ne fanno un protagonista di eccellenza. Provate a berlo alla “cieca”, lasciando fuori dal calice i facili pregiudizi che un vero assaggiatore non deve avere.

Ed allora la ricerca di donare ad un Prosecco una longevità (charmat lungo) con successivo invecchiamento in bottiglia, viene premiata con il risultato di una profondità, una struttura e complessità.

L’Azienda

Nata nel 1950 per opera di **Giustino Bisol** dal 2017 è di proprietà del colosso tedesco **Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH** (niente a che fare con G.H. Mumm champagne). Ancora in azienda c’è la presenza della Famiglia **Ruggeri** con **Paolo** (figlio di Giustino) e sua figlia **Isabella**, ambedue **Brand Ambassador**. Enologo **Fabio Roversi** ed Agronomo **Gianluca Tognon**.

I numeri: superficie vitata circa 1.800 ettari con l’aggiunta di uve prodotte da 120 viticoltori che conferiscono secondo una tradizione che ha visto la nascita sessant’anni fa. La produzione annuale si attesta intorno a 1.600.000 bottiglie.

Il territorio: suoli originati dal sollevamento dei fondali marini e costituiti da argille, arenarie e marne. Gli impianti doppio capovolto, guyot e sylvoz con 2.900-3.500 ceppi/ha.



L’erale di Valdobbiadene

La produzione: ovvio che la produzione “aziendale” abbracci tutti i comparti distributivi con la “selezione” a seconda del mercato scelto. Ho.Re.Ca., Grande Distribuzione, Enotecche, dove la **Ruggeri** propone **Prosecco Doc TV** (la maggior parte delle bottiglie), **Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore di Cartizze** (molto limitato), **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** dove trova la collocazione il campione testato **Giustino B.**

Il Vigneto sperimentale. “Il vino è frutto della vite, del territorio in cui nasce, del cuore e delle mani delle donne e degli uomini che curano i vigneti”. Partendo da questo concetto profondo l’idea di studiare il recupero del patrimonio ampelografico di Valdobbiadene. Nasce nel 2012 il **Vigneto Sperimentale**, vera propria “**scuola sul o nel campo**”. Cento cloni antichi di Glera, Bianchetta, Verdiso e Perera, i vitigni del Prosecco. Non solo. Anche nuove tecniche agronomiche, seguirne l’evoluzione, per testare metodologie sempre più efficaci di lotta integrata. Non dimentichiamo che “i piccoli produttori” per mancanza di mezzi, attingono questi nuovi sistemi e studi proprio dai “grandi produttori”.



Giustino B. Ruggeri

Premessa alla degustazione: nell’immaginario comune come è considerato il Prosecco in Italia?

Giovane, fresco, fruttato, morbido (il perlage, con 4-4,5 atmosfere lo aiuta), tendente al dolce (uve semi-aromatiche), destinato al gusto femminile, usato (in particolare la Doc) per tagli o basi negli aperitivi. Non solo. Non deve superare € 10,00 al consumo. Difficilmente acquistato per un pranzo o una cena.

Ebbene, quando ti trovi davanti **Giustino B.** lo lasci scendere nel bevante con la giusta inclinazione per coglierne l’aspetto visivo accattivante e allora cambi il giudizio sul prototipo Prosecco che vedi normalmente consumare e ti ribelli contro tutti quelli che,

Il percorso di Giustino B.

Vitigno: Glera. Uve selezionate nei migliori cru di Valdobbiadene. Periodo di vendemmia: settembre. Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti superiore ai 3 mesi. Lungo affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Pressione in bottiglia: 5,5 atm. (di regola 4,5), residuo zuccherino: 17 g/l (extra-dry). Alcol: 11,5%.

L’assaggio. Paglierino brillante. Naso intriso di fiori bianchi (sambuco, mughetto, fiori di campo) e frutta dalla polpa bianca (pera, susina, mela) per terminare in un salì-scendi di muschio, salvia e maggiorana.

Al palato la carbonica è fine ed accarezza la lingua. Fresco, morbido con adeguata sapidità e lunghezza. Lo definirei **esuberante, pieno, ammiccante e “potente”**. Meritevole dell’eccellenza. **Voto 92/100**

Senza cadere in uno sproposito: **lunga vita a questo Giustino B.**

Da questo assaggio la voglia, desiderio di visitare l’azienda e partecipare ad una “verticale” di più annate. Chissà, terminata la Pandemia che non sia possibile. *Chapeau!*

Urano Cupisti

Assaggio effettuato a casa il 29 novembre 2020



Giustino B. Ruggeri. Retroetichetta

Dall’Extra Dry all’Extra Brut



Durante l’ultimo Vinitaly, ovvero quello del 2019 (quest’anno, causa Covid, la manifestazione non s’è svolta) avevamo avuto l’occasione di degustare [\(vedi](#)

specializzato in spumanti e superalcolici. Tanto per darvi un’idea di questa realtà basti pensare che possono contare su quasi un **migliaio di dipendenti** e che nel 2019 hanno venduto **310 milioni di bottiglie** di cui oltre **193 milioni di vini spumanti** e poco meno di 63 milioni di bottiglie di superalcolici per un fatturato di oltre 1 miliardo e 100 milioni di euro.

Il figlio e la nipote del fondatore, rispettivamente **Paolo Bisol** e **Isabella Bisol** ricoprono ora il ruolo di Brand Ambassador della **Ruggeri**.

Ma veniamo alla **Ruggeri**, azienda specializzata in spumanti, Prosecco Superiore di Valdobbiadene principalmente, ma anche Prosecco Doc ed altri Vini Spumanti e Frizzanti per un totale di una quindicina d’etichette.

Nata, come scritto in precedenza, settant’anni fa nel cosiddetto triangolo d’oro, quella zona collinare compresa tra le frazioni di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol -ovvero dove alligna il Cru Cartizze- anche se in realtà, già nelle seconda metà dell’ottocento, **Eliseo Bisol** possedeva una cantina a Santo Stefano.

L’azienda può contare sull’apporto delle uve di oltre un centinaio di conferitori, con vigneti nelle migliori zone del territorio di Tra le diverse linee produttive spicca la **linea Selezioni**, composta da tre vini, tutti Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg, nelle tipologie Extra Dry, Brut ed Extra Brut. Quest’ultima tipologia è stata da poco inserita nel disciplinare di produzione e la 2019 è la prima annata in cui viene prodotta, anche se in realtà è più corretto dire che è la prima annata in cui viene commercializzata utilizzando la denominazione, poiché lo stesso vino era già prodotto in precedenza dalla **Ruggeri**, solo che veniva indicato come **Vino Spumante Metodo Italiano Millesimato**.

Ed appartengono appunto a questa linea produttiva i vini che andiamo a degustare:



– **Valdobbiadene Prosecco Superiore “L’Extra Brut” 2019** E’ affascinante osservare lo sviluppo delle bollicine nel calice, sottili, numerose e persistenti. La spuma è fitta e rapidamente

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE: LE SELEZIONI DI RUGGERI

evanescente, verdolino scarico luminoso il colore. Intenso al naso dove emerge immediata la pera Williams unita a sentori d’agrumi freschi, arancio dolce, pesca bianca, mela, accenni di farina. Fresco e sapido al palato, succoso, con bella vena acida, fruttato/agrumato, cogliamo nuovamente la pera, la pesca bianca, Come scritto in precedenza la tipologia “**Extra Brut**” è stata da poco inserita tra quelle ammesse dal disciplinare di produzione della Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore, mentre già da qualche tempo era presente nella Docg Asolo Prosecco. Spesso, assaggiando vini di questa tipologia li abbiamo trovato poco “tipici”, ovvero con caratteristiche che esulano dall’idea comune del Prosecco, qui infatti si può arrivare ad un massimo di 6 gr/litro di residuo zuccherino, il che li rende molto secchi ed asciutti e spesso si perdono le tipiche note fruttate (pera in primis) che rimandano all’uva Glera. Con la tipologia Brut le cose sono molte diverse, potendo arrivare sino ai 12 gr/litro di residuo zuccherino -limite minimo per gli Extra Dry- li rende assai simili a quest’ultimi, che storicamente sono la tipologia più comune. Non è però il caso del vino appena assaggiato, dove le caratteristiche tipiche del vitigno vi si ritrovano tutte.

– **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut “Vecchie Viti” 2019** Bellissima effervescenza, con bollicine sottili, numerose e persistenti, come nel precedente vino. Il colore è un verdolino.



Al palato s’apre cremoso e sapido, succoso e fresco, con bella vena acida, note agrumate in evidenza, torna poi la pera seguita dalla pesca bianca, lunga la sua persistenza.



– **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2019 “Giustino B.”** La spuma, abbondante e compatta lascia presto spazio ad una bella effervescenza, verdolino molto scarico il colore, quasi bianco

carta. Intenso al naso pulito, fresco e fragrante, netti i sentori di pera Williams, pesca bianca, mela, note agrumate di mandarino ed accenni d’ananas. Deciso al palato, seppur morbido e cremoso, succoso, nuovamente la pera Williams la fa da padrone, unita a sentori di pesca e note d’agrumi, lunga la sua persistenza. Un vino più notevole, proprio quello che ci aspettiamo da un Extra Dry, l’espressione più tipica e completa (secondo noi) del Valdobbiadene Prosecco, giustamente dedicato al fondatore. *Lorenzo Colombo*

<https://www.ruggeri.it/> [<https://www.ruggeri.it/>]

RASSEGNA STAMPA INTERNAZIONALE 2020/2021

DECANTER

Prosecco Superiore

PROSECCO SUPERIORE: MY TOP 20

Following a visit to the picturesque communes of Valdobbiadene and Conegliano, **Rebecca Gibb MW** looks at the latest trends in Italy's most famous sparkling wine and picks out 20 of her top Prosecco Superiore wines to try

The capital city of Azerbaijan was an unlikely location to safeguard the future of the Prosecco Superiore zone, but in Baku in July 2019 the steep hills of Valdobbiadene and the rolling slopes of Conegliano were awarded UNESCO World Heritage status. Verdant terraces curve across its slopes and Inca temple-like mounds, looking down upon more orderly rows of vines on the plains towards Treviso. It is not only higher elevations that distinguish these hillside vineyards from their flatland counterparts (and their UNESCO stamp of approval) but the superior quality of the wines. It's now 50 years since the zones of Conegliano and Valdobbiadene achieved protection in the form of a denomination, and the success of the region's Glera-based bubbles continues. A total of 556 million bottles bearing the Prosecco name were sold in 2018 with just 90 million – or 16% – hailing from the more prestigious Prosecco Superiore DOCG. New labelling rules have got rid of the term

Frizzante and introduced an Extra Brut category from the 2019 vintage (less than 6g/L of residual sugar). The latter is a sign of the times: drier styles are increasingly popular but still remain a drop in a sweeter ocean: 60% of Prosecco Superiore is made as Extra Dry (between 12g/L and 17g/L of residual sugar).

These Extra Dry styles – when made with care – are the quintessence of Prosecco's appeal, offering foaming, fragrant, fruity joy. Brut and Extra Brut (someone with a weird sense of humour decided 'Dry' was a good term for the sweetest category) could not exist without improved handling of the Glera grape. There's nowhere to hide when residual

sugar is taken out of the equation, so fruit has to be pristine, and there's no camouflaging any phenolic bitterness or lack of concentration. Roberto Merlo, viticulturist for Uva Sapiens explains: 'The higher the fruit quality, the less we need the support of [residual] sugar.' Instead, extra time on lees gives Brut wines additional weight, texture and savoury characters.



Rebecca Gibb MW is a wine writer and author. She runs wine events and her own consultancy business, and is the founder of Bamboozled Games

Drusian, 30 Raccolti, Dosaggio Zero, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2018 95

N/A UK www.drusian.it
Francesco Drusian celebrated 30 years making Prosecco with this 30 Raccolti (raccolti meaning harvests in Italian) by selecting fruit from 30 different fields to make this stunner. It's a compact, focused style with rich apple flavours and savoury complexity from four months on lees. It has excellent depth and sumptuous texture. Let's hope he wants to celebrate 31 years and more by continuing production of this cuvée. **Drink 2020-2021 Alcohol 11.5%**



Adami, Col Credas Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2018 94

£24.40 Amazon UK, Libiamo Wines
From the steep rocky slopes of Rive di Farra di Soligo, this offers depth and structure as well as delightful aromas that dance around between white flowers and clementines. While light in body, this has innate power that provides razor-sharp briny precision on the finish. **Drink 2020-2021 Alc 11%**



Ruggeri, Vecchie Viti Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2018 94

£25.80-£29.50 Exel, GP Brands, Great Western Wine
Look beyond the bubbles in this old-vine Prosecco and you'll find a base wine of depth and richness. There's primary nectarine and apple fruit but a savoury brioche character that adds a luxuriant seriousness to this wine. Hugely satisfying. Includes 8% Verdiso and 2% Bianchetta. **Drink 2020-2021 Alc 12.5%**

Merotto, Cuvée del Fondatore, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2018 93

£19.43 Drinks & Co
From an impressive producer, this wine hails from the Rive di Col San Martino and has a charming fruity nose – expect fragrant peach, pear and orange with a touch of floral. It's light-bodied and pure but there's plenty of underlying power and an almost chewy structure on the off-dry finish (7g/L). **Drink 2020-2021 Alc 11.5%**



Silvano Follador, Metodo Classico Brut Nature, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2017 93

N/A UK www.silvanofollador.it
Organic and made in the traditional method. A harmonious style with only eight months on lees so its crisp and pure aromas aren't dimmed. A dry, refined, saline style with baked pastry notes lingering long on the precise finish. **Drink 2020-2021 Alc 11.5%**



Frezza, Brut, Rive di Colbertaldo, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2018 92

£18.30 Stanbury & Wine Co
Light and pure, but make no mistake – there's plenty of intensity despite its delicate nature. Integrated sparkle and lovely balance with just the merest hint of balanced residual and a dry, salty finish with a lingering scented florality. **Drink 2020-2021 Alc 11%**



Garbara, Brut Zero, Valdobbiadene Superiore di Cartizze NV 92

N/A UK www.garbara.it
Hailing from the most expensive zone for vineyard land, Cartizze, this no-sugar style might be rather austere and its tightly wound mousse too intense for generic Prosecco drinkers, but it is focused and powerful with a real sense of purpose. A serious sparkler. **Drink 2020-2021 Alc 12%**



Garbara, Extra Dry, Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2017 92

£24.95 Philglas & Swiggett
While light in body, this caresses the palate with its well-judged sweetness, concluding clean and pure with a salty edge. Expect an almost glacial purity of white flowers and nectarines. **Drink 2020-2021 Alc 11.5%**



Ruggeri, Vecchie Viti Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2018 94

£25.80-£29.50 Exel, GP Brands, Great Western Wine

Look beyond the bubbles in this old-vine Prosecco and you'll find a base wine of depth and richness. There's primary nectarine and apple fruit but a savoury brioche character that adds a luxuriant seriousness to this wine. Hugely satisfying. Includes 8% Verdiso and 2% Bianchetta. **Drink 2020-2021 Alc 12.5%**



PREMIERE mix

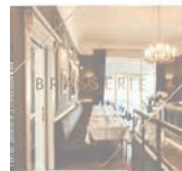
PROSECCO JETZT AUCH EXTRA BRUT

Die Erweiterung des Regelwerks für Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG im August 2019 stellte die Weichen, um Prosecco mit weniger als 6 g/l Süße nun auch als Extra Brut deklarieren zu können. Bereits Anfang der 2000er-Jahre bewiesen Pioniere wie das Team um die Familie Bisol Weitsicht und setzten auf die staubtrockene „Extra Brut“ Variante, die jedoch noch lange nicht als Prosecco Superiore bezeichnet werden durfte. In diesem Winter kommen die Vertreter dieser neuen Prosecco-Kategorie auf den Markt. Darunter Ruggeri mit dem „Saltèr“ Prosecco Superiore DOCG Extra Brut. Der Name Saltèr geht auf eine reale, historische Figur zurück, den „Saltner“. In der Vergangenheit war dies ein junger, lediger Bursche, der in den Gemeinden Norditaliens dafür verantwortlich war, die Weinberge bis zur Ernte vor Eindringlingen zu schützen.

red



BREMEN IN BEWEGUNG



Der frühere Eggers-&Franken-Eigentümer **Christoph Meyer** belebt mit Partnern die Bremer Gastronomie mit weinaffinen Konzepten. Den Anfang machten Ludwig's Weinbar und die Bobby Lane Bar, Gastgeber der Weinbar, die exakt 101 Weine offeriert, ist Jan Völckers.

Im November 2019 eröffnete schließlich das Chapeau la Vache. Das neue Restaurant in der Villa Rocholl orientiert sich am Stil der französischen Brasserien: frische, produktorientierte Küche, gepaart mit exzellentem Service in lockerer Atmosphäre. Wie aus Brasserien gewohnt, werden rund 30 Weine auf der Rückseite der Speisekarte empfohlen, die auch auf der Website zu finden sind. Zum anderen gibt es eine umfangreichere, gebundene Weinkarte. Sie enthält gut 180 Weine aller Preiskategorien und Herkünfte. Sehr gut bestückt ist die Rubrik der roten Bordeaux' (ca. 50 Weine) – ein ausgewogener Mix aus Jahrgän-

Roter Traubenadler-Sommelier gesucht

Weiches Restaurant bietet die beste Auswahl deutscher Rotweine? Die deutschen Rotweine haben unbestritten an Profil und Reputation gewonnen. Die VDP-Prädikatsweingüter und meiningers sommelier kuren in diesem Jahr das beste Weinkarten-Konzept für Spätburgunder, Lemberger und Co. aus deutschen Weinländern. Die oder der VDP-Traubenadler Sommelier 2020 wird am Sonntag, dem 26. April 2020, im Rahmen der offiziellen Eröffnung der VDP-Weinbörse in Mainz geehrt. Die Erstplatzierten erwarten attraktive Preise. Deutscher Rotwein ist aus guten Gründen so angesagt wie nie zuvor. Immer stärker bilden sich markante Handschriften auf der einen und Herkunftsprofile auf der anderen Seite heraus. Neben dem Spätburgunder, der die Hauptrolle spielt, gelingt es immer mehr Winzern Lemberger von herausragender Qualität zu erzeugen. Spannende Nischen mit weiteren heimischen und internationalen Sorten sowie Cuvées sorgen für ein breites Angebot, mit dem sich in der Gastronomie ein großes Spektrum an Speisen und Küchenstilen begleiten lässt.

Bewerben Sie sich jetzt! Senden Sie einfach ihre Weinkarte an sommelier@meininger.de. Bitte beantworten Sie zusätzlich schriftlich folgende Fragen:

PREMIERE mix

PROSECCO JETZT AUCH EXTRA BRUT

Die Erweiterung des Regelwerks für Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG im August 2019 stellte die Weichen, um Prosecco mit weniger als 6 g/l Süße nun auch als Extra Brut deklarieren zu können. Bereits Anfang der 2000er-Jahre bewiesen Pioniere wie das Team um die Familie Bisol Weitsicht und setzten auf die staubtrockene „Extra Brut“ Variante, die jedoch noch lange nicht als Prosecco Superiore bezeichnet werden durfte. In diesem Winter kommen die Vertreter dieser neuen Prosecco-Kategorie auf den Markt. Darunter Ruggeri mit dem „Saltèr“ Prosecco Superiore DOCG Extra Brut. Der Name Saltèr geht auf eine reale, historische Figur zurück, den „Saltner“. In der Vergangenheit war dies ein junger, lediger Bursche, der in den Gemeinden Norditaliens dafür verantwortlich war, die Weinberge bis zur Ernte vor Eindringlingen zu schützen.

red



Extra Brut

RUGGERI Die Erweiterung des Regelwerks für Weine mit Herkunftsbezeichnung »Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore« im August 2019 stellte die Weichen für einen Neuzugang im Sortiment der Prosecco-Manufaktur Ruggeri. Als einer der ersten Prosecco Superiore DOCG der jetzt zulässigen Geschmacksstufe »Extra Brut« wird der Saltèr Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut mit einem Restzuckergehalt von 4,5 g/l erstmals präsentiert. 13 c43



das k



trügten Schachtel erlaubt nauso wenig klar ist der nmt und dort gärt, daher).
ini seine Kollektion »Se- röße des Prosecco Trevi-

Extra Brut

RUGGERI Die Erweiterung des Regelwerks für Weine mit Herkunftsbezeichnung »Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore« im August 2019 stellte die Weichen für einen Neuzugang im Sortiment der Prosecco-Manufaktur Ruggeri. Als einer der ersten Prosecco Superiore DOCG der jetzt zulässigen Geschmacksstufe »Extra Brut« wird der Saltèr Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut mit einem Restzuckergehalt von 4,5 g/l erstmals präsentiert. 13 c43



Neue Optik

CAVIT Zur ProWein präsentiert die Kellerei aus dem Trentino, Cavit (Cantina Vitecolori Trentino), das neue Design der Linie Bottega Vinai. Sie hat eine optische Veränderung durch verschiedene Farben und Formen bekommen, was jede einzelne Rebsorte stärker hervorheben soll. 15 f6



Foto: Nina Salzer

en

ird »Vin col fondo« das Thema sein: Ab Ende Sommer 2020 wird en Schaumwein Valdobbiadene DOCG »Sui Lieviti« vorstellen. »Sui egriff, der von einer langjährigen Weinbautradition zeugt. Die einhei- »Vin col fondo« und meinten damit einen Vino Frizzante mit Hefe- lie auf den Flaschenboden fällt, wenn der Wein nach der »Ancestrale« wird nach der Lese lediglich angegoren, anschließend gekühlt und mit einem gewünschten Gehalt an Restzucker auf Flaschen gezogen. Bei steigenden Temperaturen im Früh- jahr folgt dann die Endvergärung bis der Wein von alleine die Gärung beendet. Die Hefe verbleibt bei die- ser Methode in der Flasche und wird beim Einschenken lediglich dekantiert. Bis in die 1970er war dies der einzige Stil wie Prosecco vor dem Aufkommen von Stahltanks für die Charmat-Methode erzeugt wurde, er- klärt Francesco Drusian. Der neue Sekt »Drusian Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti« steht für die Wieder- belebung dieser alten Wein-Tradition. Die Hefe verleiht dem vergorenen Wein als »Brut-Natur« den typi- schen Geruch frischer Brotkruste gepaart mit Frische und Lebendigkeit. Der hefige Rückstand hinterlässt am Boden ein feines Sediment. Der Kunde kann beim Einschenken selbst entscheiden, ob er den Spuma- te klar oder hefeerüb trinken möchte. Im ersten Fall sollte man vor dem Karaffieren die Flasche einige Mi- nuten ruhen lassen, bis sich das Sediment am Boden abgesetzt hat. Wer den Geschmack und die zusätzli- che Komplexität der Hefe hinzufügen möchte, mischt das Sediment gründlich auf. Drusian ist überzeugt, dass der »Sui Lieviti« von allen, die sich für authentische Weine und die Wiederbelebung alter Traditionen interessieren, mit Begeisterung aufgenommen wird. 16 p28

Cuvée«. Zu finden ist die Cantina am Gemeinschaftsstand Südtirol. 15 c71

13 Venetianer

VENETIEN Das nord-östliche Anbaue- biet Venetien wird bei der ProWein mit insgesamt 13 Weingütern vertreten sein. Zur Verkostung bereit stehen die Weine der DOC Venetien, Lison-Pramaggiore, Piave sowie der DOCG Lison und Malanotte del Piave. 15 p21

118

Weinwirtschaft 4/2020



output of more than 90 million bottles, Rive-designated selections account for just over 2.5 million.

"Large producer-bottlers are less inclined to produce Rive wines because they're made with lower yields, must be vinified separately and need more time in the cellar," says Enrico Moschetta, winemaker at BiancaVigna, which he owns with his sister, Elena.

The dynamic firm produces its Rive di Soligo and Rive di Ogliano from estate-owned grapes. Rather than leave in residual sugar that could mask the unique terroir of each Rive-designated bottling, BiancaVigna vinifies these selections completely dry to showcase their distinct microzones.

"We currently make our Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Rive San Pietro di Barbozza, dedicated to my father, Giulio, as a brut nature," says Elvira Bertolomoi, CEO and vice president of Bertolomoi, a family operation. Her father created the first brut Prosecco in 1960. "Not only does this more rigid style distinguish itself from the classic extra dry, but it best expresses the rigid aspect of the Rive hillside."

Cartizze, nestled among the steepest slopes in Valdobbiadene, is the most famous hill in the denomination. Thanks to its mild microclimate and ancient soils, this small



subzone has had its own regulations since 1969. It has the lowest permitted yields at 12 tons of grapes per hectare.

Grapes from this celebrated slope make creamy, vibrant wines reminiscent of green apple, white peach, candied citrus and almond. The traditional Cartizze style is dry, but a few producers now make extra dry and brut, which includes Villa Sandi, one of the first to do so.

"I didn't want to limit Cartizze to a dry version for desserts, but wanted to make a brut to enjoy during the whole meal," says Giancarlo Moretti Polegato, owner of Villa Sandi. The winery's silky single-vineyard



Clockwise from left: Silvia, Primo and Annalisa Franco; Paolo di Soligo; old vines at Ruggeri

rendition hails from La Rivetta, in the heart of the celebrated hill.

Old Vines and Ageworthy Wines

Old vines aren't uncommon in the denomination, and some growers tend up to 100-year-old vines. Most farmers replace single plants as they die, but to grub up whole vineyards on the perpendicular slopes, especially near Valdobbiadene, is rare.

These old vines impart complexity and surprising longevity.

"Our Vecchie Viti is made with vines

averaging 80–90 years old," says Isabella Bisol, who runs the Ruggeri winery along with her father, Paolo and her brother, Giustino. "These old vines yield only a few bunches, but lots of concentration."

She says that refrigeration and steel tank technology that became widely available in the 1990s allows them to leave the base wine on its yeasts for six months, which lends even more complexity. A recent tasting at the winery that extended back to a remarkable 2005 proved the wine's aging potential.

Nino Franco, which celebrated its 100th anniversary in 2019, produces Rustico, named the top wine on "The Enthusiast 100

of 2019" list. It's another firm that believes in the aging potential of the denomination's superior offerings.

Primo Franco, the owner and winemaker who runs the firm assisted by his daughter, Silvia, and wife, Annalisa, was one of the pioneers who produced top-quality bottlings through new planting techniques, old clones and careful winemaking.

A vertical tasting at the winery in 2015 back to an extraordinary 1992 Primo Franco bottling, and a tasting last year of a complex



2000 Rive San Floriano Brut, prove that when crafted with precision, Prosecco from these hills show remarkable evolution, depth and personality.



2000 Rive San Floriano Brut, prove that when crafted with precision, Prosecco from these hills show remarkable evolution, depth and personality.

tasting / PROSECCO TROPHY

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Mit seinen feinen Perlen und seinem fruchtigen, leicht aromatischen Geschmack hat der Prosecco die Welt erobert. Dabei werden zwei Kategorien unterschieden: das traditionelle Anbaugebiet in Hügellage, wo der Prosecco Superiore DOCG entsteht, und das jüngere Anbaugebiet des Prosecco DOC.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER



Die Hügel zwischen Conegliano und Valdobbiadene in Venedig sind das traditionelle Prosecco-Anbaugebiet. Weine, die hier entstehen, dürfen den Namen Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG tragen. Grundweine aus Glera-Trauben werden in Druckkasken verseselt, das erhält die frische Frucht. Die Steillagen im Gebiet sind spektakulär, was sich auch in den Ergebnissen der Trophy niederschlägt.

Prosecco DOCG

94

20° Primo Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG, Andreola

Brillantes, helles Strohgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase duftig nach frisch geschüttelten Weizenkeimen und süßigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen süßig, sehr dicht und klar, dennoch leichtfüßig, nach Zitronen, mit wohlig eingetragener Perlage. Lang.

20° Valdobbiadene Millesimato Dry DOCG, Col Vetra

Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Duftet nach Pfirsichblüten, nach Aprikosen, Orangenhaut und Blütenzucker, sehr komplex und eindringend. Auch am Gaumen sehr komplex, zart, sehr nachhaltig. Frisch weiter, lockere Perlage mit vielen feinen Bläschen, nicht zu dick, sehr lang.

20° Cartizze Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut DOCG, Ruggeri

Brillantes, helles Strohgelb mit anhaltender Perlage. Duftig-komplexe Nase, frischer Honigduft, Blütenstaub, zart nussig, etwas kalter Rauch, Orangenblüten, Safran, sehr komplex. Am Gaumen dicht und satt, breitet sich wohlig aus, große Struktur, bleibt lange und mit Nachdruck am Gaumen.

Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Eggers & Franke, Bremen; Ullrich, Zürich, € 18,80

20° Vigneto Giardino Rive di Coliberto Valdobbiadene Prosecco Superiore Ascolto DOCG 2018, Adam

Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase sehr elegant nach Zitronensaft, Orangenhaut, auch Zitrusfrüchten, klar. Wunderbar frisch am Gaumen, herblich und satt, breitet sich sehr gut aus, harmonisch und ausgewogen. Lange. Der beste Boves, das gute Prosecco aus dieser Gegend, das man darf.

20° Vigneto Giardino Rive di Coliberto Valdobbiadene Prosecco Superiore Ascolto DOCG 2018, Adam

Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Duftend nach reifen Zitrusen, frisch geschütteten Äpfeln, Pfirsich, nach Nachschmecken. Lang, zeigt sich am

Handels GmbH, Giesenhardtf/Graz, Weinkontor Walter Oberacher, Salzburg, € 20,-

20° Col del San Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019 Spagnat Sec. Ag.

Brillantes, leuchtendes Strohgelb. Meeresfrisch aromatischer, nach Salz und nach dem Meer, zart, zitrusfruchtig. Ausgewogen am Gaumen, spannungspoll, schönes Süß-saures Gleichgewicht und Perlage mit Nachdruck, im Finale schön frisch.

20° Valdobbiadene Millesimato Dry DOCG, Col Vetra

Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Duftet nach Pfirsichblüten, nach Aprikosen, Orangenhaut und Blütenzucker, sehr komplex und eindringend. Auch am Gaumen sehr komplex, zart, sehr nachhaltig. Frisch weiter, lockere Perlage mit vielen feinen Bläschen, nicht zu dick, sehr lang.

20° Cartizze Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut DOCG, Ruggeri

Brillantes, helles Strohgelb mit anhaltender Perlage. Duftig-komplexe Nase, frischer Honigduft, Blütenstaub, zart nussig, etwas kalter Rauch, Orangenblüten, Safran, sehr komplex. Am Gaumen dicht und satt, breitet sich wohlig aus, große Struktur, bleibt lange und mit Nachdruck am Gaumen.

20° Vigneto Giardino Rive di Coliberto Valdobbiadene Prosecco Superiore Ascolto DOCG 2018, Adam

Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase sehr elegant nach Zitronensaft, Orangenhaut, auch Zitrusfrüchten, klar. Wunderbar frisch am Gaumen, herblich und satt, breitet sich sehr gut aus, harmonisch und ausgewogen. Lange. Der beste Boves, das gute Prosecco aus dieser Gegend, das man darf.

20° Vigneto Giardino Rive di Coliberto Valdobbiadene Prosecco Superiore Ascolto DOCG 2018, Adam

Brillantes, leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Duftend nach reifen Zitrusen, frisch geschütteten Äpfeln, Pfirsich, nach Nachschmecken. Lang, zeigt sich am



2. PLATZ

CARTIZZE RUGGERI

Honig, Orangenblüten und Safran, breitet sich wohlig aus.



2. PLATZ

CARTIZZE RUGGERI
Honig, Orangenblüten und Safran, breitet sich wohlig aus.

Ruggeri, Cartizze Superiore Brut NV Prosecco Valdobbiadene 16.5

100% Glera. Primary fermentation at 16 °C in stainless steel. Second fermentation in tank at 14–15 °C. Bottled at 5.5 atm pressure. RS 8 g/l.

Really restrained, delicate nose of chalk dust, white flower and lemon sherbet, with some guava and white peach if you really coax it out of the glass. The palate's a different matter, with a punch of ripe apple, guava, apricot, banana and brown spices filling the mid palate. Pretty fine mousse – especially at this relatively high pressure – that gives some elegance. Decent, nutmeg-spiced length. Certainly good, though not the best in this line-up. (TJ) 11.5%

Drink 2020 – 2023

Imported into the UK by Enotria & Coe

Vincenzo Toffoli, Biologico Superiore Brut 2019 Prosecco di Conegliano Valdobbiadene 16

Family producer from Refrontolo, though this is not a Rive bottling. Organic viticulture. Glera at 200 m elevation. Yields 13.5 t/ha. Tank method for at least 90 days. Residual sugar tends to boost the aromatic, floral style. Closer to the conventional Prosecco style. RS 7.5 g/l.

Bright, fruity and floral nose of orange blossom, apricot, tropical fruit and ground mace. A mouthful of ripe apples, passion fruit and banana is supported by a roundness from the residual sugar. A more conventional Prosecco style, but well done. (TJ) 11.5%

Drink 2020 – 2022

L'Antica Quercia, Matiù Rive di Scomigo Superiore Brut 2019 Prosecco di Conegliano Valdobbiadene 16.5

Organic. Small producer. Each cuvée has a dedicated plot. 100% Glera on boulder clay. Whole-grape pressing. Experimenting with indigenous yeasts. Primary fermentation followed by ageing on lees over the winter. Second fermentation in spring. TA 5.5 g/l, pH 3.2, RS 6 g/l.

Aromatic style, with pear, passion fruit, guava and spice, but underpinned by a clear, nutty, slightly vegetal note from lees. Fine mousse, with more guava and passion fruit on the palate, supported by apple acidity and a long, floral finish. Quite a classical Prosecco in style and very well done. (TJ) 11.5%

Drink 2020 – 2021

Seeking UK representation



PIONIERE IM CARTIZZE

Herz und Seele des Prosecco-Gebietes: Was für den Uhren-Experten Patek Philippe sein mag und für den Autosammler ein Bugatti, ist für den Prosecco-Kenner die Lage Cartizze.

Eingebettet in die Weinberge von Conegliano-Valdobbiadene, die seit 2019 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören, sind die steilen Hügel dieser berühmten Lage auf 106 Hektar Rebfläche begrenzt. Die Produktion des Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. ist damit äußerst limitiert. Ruggeri nimmt im Cartizze eine zentrale Rolle ein. Die Cantina vinifiziert zwölf Prozent aller Trauben dieser großartigen Lage – deutlich mehr als jeder andere Betrieb.

Die Geschichte der Prosecco-Manufaktur Ruggeri ist tief verwurzelt in der Weinbautradition der Region Valdobbiadene. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gehörte Eliseo Bisol bereits ein kleines Weingut in Santo Stefano. Im Jahre 1950 gründete dessen Enkel Giustino Bisol gemeinsam mit seinem Cousin Luciano Ruggeri – Namensgeber des Unternehmens – die Weinkellerei Ruggeri. Heute ist Ruggeri einer der führenden Produzenten im Herzen des Prosecco-Gebietes und steht für Spitzenqualität und Pioniergeist, der immer neue Wege geht.

DIE WELT VON RUGGERI AUTHENTISCH ERLEBEN

Alle die die Geheimnisse der Schaumweine, die Philosophie und die Werte dahinter kennenlernen möchten, empfängt Ruggeri im brandneuen Wine Shop am Hauptsitz in Valdobbiadene mit einem eigenen Erlebnis-Parcours. Im Wine Shop erhält der Besucher fachmännischen Rat bei der Auswahl der Proseccis. Im Rahmen von geführten Verkostungen kann er sämtliche Nuancen der Schaumweine selbst erkunden. Nach vorheriger Reservierung bietet Ruggeri verschiedene Erlebnis-Pakete an, welche die Verkostung des klassischen D.O.C.G.-Sortiments bis hin zu den edelsten Selektionen beinhalten.

Auch Besichtigungen des Kellers und der Weinberge, einschließlich der Lage Cartizze, sind möglich. Besucher können dabei die »Ruggeri-Methode« kennenlernen und die atemberaubende Hügellandschaft, UNESCO-Weltkulturerbe, auf sich wirken lassen. Hoch oben am Cartizze zu stehen und dazu einen Schluck des erlesenen Ruggeri Cartizze Brut genießen, ist einfach wunderbar!



CARTIZZE BRUT VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. BRUT
Erstklassig als Aperitif oder als Beilage zu Fisch, Krustentieren und Muscheln, wie z.B. Meeresfrüchte-Risotto, Sushi oder Tartar aus mariniertem Fisch. Köstlich zu Couscous und knackigem Gemüse.



INFO

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 9 – 13, 14.30 – 18.30; Sa. 9 – 13
Buchungen unter:
T: +39 0423 9092
hospitality@ruggeri.it

In Deutschland ist der Ruggeri Cartizze Brut bei Ludwig von Kapff (ludwig-von-kapff.de) zu einem UVP von € 19,80 erhältlich; in Österreich im gut sortierten Getränkefachhandel.
ruggeri.it

94

ADVERTORIAL
Fotos: bugarelli

Prosecco Superiore

it produces two selections, an extra dry and a brut. Both have undergone a label restyling in the current vintage with the addition of the brand name RDO, but the wines are the same 100% Glera Prosecco Superiore produced since the institution of

ageing aim at showcasing the fruit and aroma, which emerge with all their exuberance in the 12 months after release, so the recommendation is to drink the current vintage before the next one comes out. The nose has peach, melon and

④ **Ruggeri, Vecchie Viti Brut, Valdobbiadene Superiore 2019 95**
£26.75-£32.99 Exel, The Great Wine Co, Valvona & Crolla

Prior to harvest, the Ruggeri agronomists go through the vineyards on the terraces of Cartizze and Santo Stefano, individually tagging the old vines that provide the fruit subsequently picked separately to make the Vecchie Viti selection. The annual production of 5,000 bottles has remained constant since the first release in 2005. In some vintages it can be a little austere, but the 2019 is wonderfully expressive. The nose has ripe yellow pear and apple fruit framed by dark blossoms, and the palate is richly textured with delicious depth of fruit and great concentration on the finish. Drink 2021-2023 Alc 12%

⑤ **Adami, Vigneto Rive di Colbertaldi Superiore 2019 94**
£18.33-£21.75 Muma Although not declared, the wine is 20-21g/L of residual sugar, putting it in the category of dry. The

is also a hint of lime
ght and airy texture,
rurs, delicately sweet
t 2021-2022 Alc 11%
ature,
\$ 94
yell
est, Christian and
begun to push back
col fondo style by
set period of
skins. The 2018 was
the 2019 vintage is
red. The mid-straw
lication of the
and sister team have
ere are damp straw
tea and salted butter,
at in the background.
le and texture, very
a satisfying bone-dry
24 Alc 11%
izzante...
Nature,
94
of the Rive di Santo

Stefano, vines ranging from old to ancient. Loris Follador uses no chemical products in the vineyard and vinifies with indigenous yeasts and minimal added sulphites. The wines are non-vintage but typically have at least a year in the bottle before they come out. Follador makes

wines with great purity of expression which are artisan without being rustic. The nose recalls wild herbs with a faint touch of leafiness. On the palate, think crisp green apples and salted lemons with a long

PROMOTIONAL FEATURE



**Vecchie Viti...
Valdobbiadene Prosecco
made from ancient vines**

Some of the vines tended by Ruggeri's faithful supplier-vignerons in Valdobbiadene were planted more than 100 years ago. The expert knowledge that comes with their cultivation has enabled Ruggeri to be one of the first to make a cuvée to take advantage of this wonderful patrimony.

The first "Vecchie Viti" (Ancient Vines) Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, with grapes from vines of 80-100 years old, saw the light of day in 2005. The yield is very limited but the harvested grapes are of the highest quality and the result is a unique sparkling wine that delights with its complex fruity and floral aromas.

Ruggeri

Back to the future with DOCG Prosecco in Valdobbiadene

As striving for the future through evaluation and development of the past. A more complete understanding of the possibilities furnished by the terroir. Sustainability and innovation. All these are the themes driving a constant programme of experimentation at one of Prosecco's most distinguished proponents: Ruggeri.

What's the background to Ruggeri? One of the most historic producers, dating back 70 years, based in the Prosecco Superiore DOCG region. Total production is over 1.6 million bottles, starting with an impressive 12% of the total harvest of the ultra-prestigious DOCG Cartizze cru. Quality is paramount and recognition from the critics consistent.

Innovation has always been part of this company's make-up. The latest creation is a cuvée of Prosecco left on the lees for an unprecedented five years, appropriately called Cinqueanni, and of course, Ruggeri was one of the very first to make an Extra Brut quality of Prosecco

"Innovation has always been part of this company's make-up."

Superiore, with a very low dosage, to get at the true expression of the Glera grape in a wine that is perfect with food.

The other great project is the experimental vineyard, planted with more than 100 ancient clones of Glera, Bianchetta, Verdiso and Perera grapes in 2012, now ready for evaluation as part of local viticulture in a project supported by the Consorzio di DOCG Prosecco Superiore.

Innovation and sustainability are indissolubly linked, and for Ruggeri sustainability is becoming reality through what the company calls the "Objective Reduced Impact" project. Agronomist Gianluca Tognon explains: "Reduced Impact comes from finding a better environmental balance

with fewer treatments in the vineyard. In practice, this means using active ingredients that have a shorter life in the soil, resulting in a reduced impact on the ecosystem."

Tognon continues: "We are also researching new lighter-impact fertilization techniques, coupled with increasingly effective processing systems, resulting in the precise environmental balance that our superior-quality wines require." The aim is to make fine wines, but it is also to safeguard the precious territory of Valdobbiadene, where Ruggeri makes its DOCG wines.

UK: Available through Enotria & Coe - enotriacoe.com



Prosecco Superiore

In recent years, production of the firmer, more structured wines of Asolo Prosecco Superiore has gone from strength to strength. The pioneer of premium winemaking here is the organic, family-owned estate of Bele Casel (www.belecasel.com), whose excellent handcrafted Proseccos continue to set the standard for the denomination.

Conegliano Valdobbiadene is traditionally an area of growers. A family with a few hectares of vines will typically sell its grapes rather than make and bottle its own wine, but there is also a nucleus of top-quality, small-scale grower-producers. One of the pioneers is the Frozza family (www.frezza.it), whose origins go back to the turn of the last century

Array of styles

Stylistically, Prosecco is far more diversified than it was 10 years ago. The carefree, semi-aromatic, fresh-fruit and floral profile remains a reference point, but it is no longer the default setting. Alongside it, in particular at the top end of producers' ranges, a more 'adult' Prosecco – as Paolo Bisol from Ruggeri (www.ruggeri.it) calls it – has developed. The style is dry (even austere so, in brut nature versions) with more lees character and possibly the mature notes of autolysis, which used to be anathema to oenologists in Conegliano Valdobbiadene. Ruggeri is one of its most influential proponents. The producer launched the bone-dry Vecchie Viti before brut became trendy and released an extra-brut label before the DOCG even contemplated such a thing (though the latest revisions now include it). Pushing the boundaries further, Ruggeri's latest release is a subtly complex vat-aged wine called Cinqueanni, which ages on the lees for five years.

brut became trendy and released an extra-brut label before the DOCG even contemplated such a thing (though the latest revisions now include it). Pushing the boundaries further, Ruggeri's latest release is a subtly complex vat-aged wine called Cinqueanni, which ages on the lees for five years.

One of the revolutionary provisions of the 2009 DOCG was for vintage labelling, which prepared the way for longer vat and/or bottle ageing. One of the very first to successfully develop a riserva-style Prosecco was the house of Bortolomol (www.bortolomol.com). It was one of the main architects of the post-war reconstruction of the wine industry in



Above: Paolo Bisol with daughter Isabella in the Ruggeri vineyards

'Prosecco's carefree, semi-aromatic, fresh-fruit and floral profile remains a reference point, but it is no longer the default setting'



Richard Baudains has been a regular contributor to *Decanter* on Italian wines since 1989, and is the DWAA Regional Chair for Veneto. He lives in northeast Italy, where he is director of a language school

Valdobbiadene, and founder Giuliano Bortolomol was an early promoter of the brut style in Prosecco. The brut nature Gran Cuvée del Fondatore created in his honour is a late-bottled special selection which defies preconceptions of Prosecco by evolving depth and complexity with age.

What's old is new

Another element of stylistic diversification is, in fact, a return to the past. The wine traditionally known as 'col fondo' (or 'sur lie') is bottled in early spring with its own yeasts and allowed to slowly re-ferment, producing a completely dry Prosecco with tangy salty-lemon flavours and a delicate frizzante. Once a rustic product made for local consumption, >

2020 NATIONAL AWARDS

<u>GAMBERO ROSSO – VINI D’ITALIA</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	3 BICCHIERI	

<u>GUIDA VINI BUONI D’ITALIA</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	CORONA	
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	4 STELLE	
L’Extrabrut 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Brut	4 STELLE	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	4 STELLE	

<u>VERONELLI</u>		
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	90 PT	

<u>AIS – VITAE</u>		
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	4 VITI	

<u>AIS – VINETIA</u>		
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	4 ROSONI	
Premio Rialto a Cantina Ruggeri		

<u>SPARKLE</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	5 SFERE	

<u>GUIDA ESSENZIALE AI VINI D’ITALIA – CERNILLI</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	93 PT	
Vecchie Viti, 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	93 PT	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	90 PT	

<u>MERUM</u>		
Vecchie Viti 2018, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	2 CUORI	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	2 CUORI	

<u>THE WINE HUNTER</u>		
Vecchie Viti 2018, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	GOLD	

<u>BIBENDA</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	4 GRAPPOLI	
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	4 GRAPPOLI	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	4 GRAPPOLI	
Cartizze Dry, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry	4 GRAPPOLI	

<u>WOW – LA CIVILTÀ DEL BERE</u>		
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	GOLD	
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	GOLD	
Vecchie Viti 2019, “Best Sparkling wine Charmat Method”		

2020 INTERNATIONAL AWARDS

<u>DECANTER WORLD WINE AWARDS – UK</u>		
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	90 PT, SILVER	
Quartese, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut	90 PT, SILVER	

<u>DECANTER WINE OF THE YEAR 2020 – UK</u>		
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	92 PT	

<u>THE GLOBAL PROSECCO MASTER – UK</u>		
Argeo, Prosecco DOC Treviso Brut	91+, GOLD	
Giall’Oro, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	90, SILVER	

<u>EALSTAFF SPARKLING TROPHY – DEU</u>		
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	94 PT	
Giustino B. 2018, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	93 PT	
Vecchie Viti 2018, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	92 PT	
Saltèr, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut	92 PT	
Argeo, Prosecco DOC Treviso Brut	91 PT	

<u>MUNDUS VINI, SPRING AND SUMMER EDITION – DEU</u>		
Giustino B. 2018, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	SILVER	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	SILVER	
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	SILVER	

<u>BERLINER WINE TROPHY, SUMMER EDITION – DEU</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	GOLD	
Vecchie Viti, 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	GOLD	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	GOLD	

<u>WINE ENTHUSIAST – USA</u>		
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	93 PT	
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	92 PT	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	91 PT	

<u>JAMES SUCKLING – USA</u>		
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	90 PT	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	90 PT	
Quartese, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut	90 PT	

<u>VINOUS, ANTONIO GALLONI – USA</u>		
Giustino B. 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	92 PT	
Cartizze Brut, Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Brut	92 PT	
Vecchie Viti 2019, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut	91 PT	
Giall’oro, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	90 PT	

Ruggeri & C. S.p.A.
Via Pra' Fontana 4 · Valdobbiadene (TV) · Italia
Tel. +39 0423 9092 · ruggeri@ruggeri.it
www.ruggeri.it

