

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 Perere. 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 Ruggieri. 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 Ruggieri 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 Ruggieri. 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 Ruggieri conferiscono le uve, e al nuovo gruppo: dal 2017 Ruggieri 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 600mila 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 Ruggieri 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 Ruggieri con il cugino Luciano Ruggieri, da cui l'azienda ha preso il nome. Nel 2017 la Ruggieri 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 Ruggieri vinifica il 12% di tutte le uve

## 1,5

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