



Consigli sulla densità Evitate gli errori - ottenete misure accurate e ripetibili

Home [degustati da noi](#) [vini#1](#) **"Cinqueanni", il Prosecco "lento" di Ruggeri che sfida il tempo (e l'industria)**

"Cinqueanni", il Prosecco "lento" di Ruggeri che sfida il tempo (e l'industria)

UN VALDOBBIADENE DOCG 2014, IN AUTOCLAVE SUI LIEVITI PER QUARANTASEI MESI: 96/100 WINEMAG. QUALITÀ PREZZO: 5/5

17 Giugno 2019 Davide Bortone



VALDOBBIADENE - "Cinqueanni" di attesa. Di assaggi dalla vasca. Di dubbi e di certezze. Cinque anni per trasformare un'apparente follia in una sfida concreta. Un moto d'orgoglio per le colline vitate del Conegliano Valdobbiadene, ormai pronte al riconoscimento a Patrimonio dell'Unesco.

Dopo aver sorpreso tutti con "Vecchie Viti", la storica casa vinicola **Ruggeri** lancerà sul mercato a luglio il suo nuovo **Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Brut**. Vendemmiato a settembre 2014, accolto in autoclave per la presa di spuma a primavera 2015 e rimasto a contatto coi lieviti sino a marzo 2019, quando è stato imbottigliato.



Alluce Valgo: ecco un rimedio rapido e veloce

Ann Alluce Valgo: ecco un rimedio rapido e...

Oggi Benessere

[Scopri di più](#)

"Cinqueanni", per l'appunto. Solo 4.500 bottiglie da 0,75 cl, al prezzo di 30-35 euro, cui va sommato qualche centinaio di magnum. La presentazione della nuova etichetta è avvenuta a Valdobbiadene, lo scorso fine settimana.



"Memorie delle interessanti evoluzioni della vendemmia 1995 - spiega l'ideatore di questo vino, Paolo Bisol, figlio di Giustino, fondatore della cantina Ruggeri - abbiamo preso spunto dal carattere dell'annata 2014 per cominciare questa percorso. Un'annata ricca di acidità e non facile da domare, ma proprio per questa ritenuta idonea al progetto".

"Cinqueanni" - continua Bisol - è connotato da quella che mi piace definire una "fresca giovinezza", o una "matura freschezza". Un Prosecco non convenzionale, ottenuto grazie all'entusiasmo di tutto il nostro team, guidato dall'ingegner **Fabio Roversi** e dall'agronomo **Gianluca Tognon**".

Ruolo fondamentale, al di là delle caratteristiche della vendemmia 2014, quello della scelta del vigneto. Per la produzione di questa "Cinqueanni", Ruggeri ha selezionato una singola particella di un **vigneto storico**, posto in posizione eletta e nobilitata dalla presenza di viti centenarie, dalle radici profondissime. Un Prosecco unico.

LA DEGUSTAZIONE



Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Brut "Cinqueanni" di Ruggeri si presenta nel calice di un giallo paglierino delicato, ravvivato da un perlage finissimo e molto persistente.

Il primo naso è delicato. Ricordi di pesca bianca, fiori di magnolia e acacia, accenti citrini preziosi, precisi. Ottima corrispondenza gusto-olfattiva, col palato invaso dalla carezzevole sinuosità della spuma.

È questo il vero tratto distintivo di "Cinqueanni": una sensazione che porta alla mente la cremosità del Satèn della Franciacorta. La sofficità della spuma, del resto, fa da contraltare alla gran freschezza del sorso, ancor più del risicato residuo zuccherino (2 g/l).

La finezza delle "bollicine" gioca con gli agrumi, prima di una chiusura di sipario salina, asciutta e leggermente ammandorlata.

Un Prosecco dall'anima "lenta" in bottiglia ma "svelta" nel calice: la facilità di beva è assoluta, il sorso non stanca mai e "Cinqueanni" finisce nel tempo d'accorgersi di essere di fronte a un capolavoro di vigna e cantina, come non se ne trovano tanti in Italia, anche in diverse tipologie. Il voto è 96/100.

PRESENTE E FUTURO DI RUGGERI

E' la prima volta che un Prosecco rimane a contatto coi propri lieviti per 46 mesi, prima di essere imbottigliato. Ma l'esperimento potrebbe essere ripetuto, proprio quest'anno. A confermarlo è la nuova proprietà di Ruggeri, il colosso tedesco **Rotkäppchen-Mumm**, che ha acquistato la cantina trevigiana nel 2017.

"L'andamento dell'annata 2019 ci fa ben sperare per la seconda edizione di questa etichetta", annuncia **Stephan Nienaber**, responsabile del progetto di internazionalizzazione di Rotkäppchen-Mumm e membro del Cda di Ruggeri Spa.

"Nel frattempo - continua Nienaber - non ci resta che valutare l'evoluzione in bottiglia di "Cinqueanni", continuando a proporre Ruggeri come marchio che si distingue in termini di qualità nell'area di produzione del Prosecco Superiore Docc di Valdobbiadene".



Stephan Nienaber, membro di Rotkäppchen-Mumm e del Cda di Ruggeri Spa

E non è un caso se Rotkäppchen-Mumm abbia deciso di puntare molto su Ruggeri, cantina solida, rinomata e condotta con cuore ed esperienza manageriale da Paolo e Isabella Bisol. Si tratta infatti del primo passo mosso in Italia dal marchio leader in Germania nel settore degli spumanti e dei superalcolici.

"Proprio per la nostra vocazione spumantistica - spiega Stephan Nienaber - e visto il grande momento per il Prosecco, abbiamo individuato in Ruggeri la gemma di cui avevamo bisogno per entrare nel mercato italiano, inserendola nei nostri 'Marchi del piacere' che vanno dal vino ai superalcolici".



Alluce Valgo: ecco un rimedio rapido e veloce

Ann Alluce Valgo: ecco un rimedio rapido e...

Oggi Benessere

[Scopri di più](#)

Il brand Rotkäppchen, del resto, si è fatto largo sui mercati internazionali come "Champagne della Germania dell'Est". Non a caso era tra le "bollicine" preferite da Fidel Castro, prima dell'affermazione assoluta iniziata nel 1990, in seguito allo smantellamento della Cortina di Ferro.



Per la "Cappuccetto Rosso" tedesca (questa la traduzione di "Rot käppchen"), l'apertura all'estero, nel 2015, è stata un anno. La crescita è stata esponenziale: dal milione di bottiglie degli anni Novanta ai 270 milioni di bottiglie attuali (170 milioni in versione *sparkling*) senza l'apporto delle *private label*.

Inoltre, in seguito alla fusione con la maison champagnista Mumm, Rotkäppchen è diventata distributore esclusivo in Germania di grandi nomi del Made in Italy come Frescobaldi. Un percorso, quello del colosso tedesco da **1 miliardo di euro di fatturato** a bilancio nel 2018, che è solo all'inizio.



Non mettere mai in frigorifero

Ann Mai mettere questi 12 cibi nel frigorifero, soprattutto #7

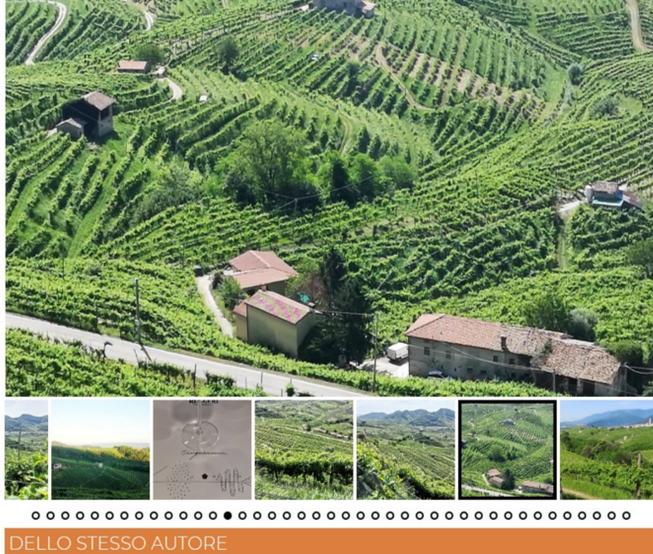
Factaholics

[Ulteriori info](#)

Si rincorrono infatti le voci di un interessamento di Rotkäppchen-Mumm al mondo del Metodo Classico Italiano, che potrà condurre in tempi non lunghissimi a un'acquisizione importante nel Bel paese. "Non posso parlarne adesso - spiega Stephan Nienaber a WineMag.it - ma quello che posso dire è che Ruggeri è solo il nostro primo passo in Italia".

Ce ne sarà un altro? "Eventually", risponde il manager (tradotto: "Eventualmente"). "Tutti devono sapere che questo gigante tedesco non è venuto in Italia per fare una cosa sola, ma probabilmente più d'una. E se parliamo di regioni, siamo focalizzati più sul nord Italia che al Sud. Sia ad Est che ad Ovest". Il mercato è avvisato.

"CINQUEANNI", IL PROSECCO "LENTO" DI RUGGERI CHE SFIDA IL TEMPO (E L'INDUSTRIA)



DELLO STESSO AUTORE

- Milano, è l'ora del rosato. Marina Cvetič Masciarelli: "E' il vino dei giovani"
- Orvieto Doc: lo spumante "scaccia crisi" si presenta al pubblico



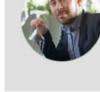
Non mettere mai in frigorifero

Ann Mai mettere questi 12 cibi nel frigorifero, soprattutto #7

Factaholics

[Ulteriori info](#)

- E se il vino naturale fosse quello da "bere" col cuore, al posto della bocca?
- Chi dice che i vini di Cotarella sono tutti uguali non ha mai assaggiato questi
- I vini vincitori di Radici del Sud 2019 per la giuria del buyer e della stampa



Davide Bortone

Nato con la penna in mano, poi c'è finito pure un calice. Cronista di nera convertito al nettare di Bacco, dirige WineMag.it e Vinialsuper. Segno Vergine allergico alle ingiustizie, innamorato delle cause perse e del blind tasting, vive l'informazione come una missione di vita. Anche per questo ci bevo su. Senza guardare l'etichetta.

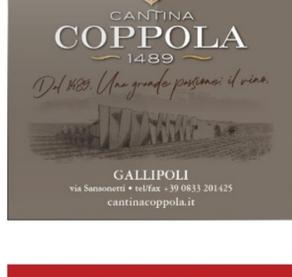


DEGUSTATI DA NOI NEWS NEWS ED EVENTI VINI#1



CERCA

Cerca



CONSIGLI SUL VINO AL SUPERMERCATO?

#WINEMAG NETWORK

#VINIALSUPER

Il giornale del vino al supermercato

PER LA TUA PUBBLICITA' SCRIVI A

advertising@winemag.it



ULTIMI ARTICOLI



"Cinqueanni", il Prosecco "lento" di Ruggeri che sfida il tempo (e l'industria)

VALDOBBIADENE - "Cinqueanni" di attesa. Di assaggi dalla vasca. Di dubbi e di certezze. Cinque anni per trasformare un'apparente follia in una sfida concreta. Un moto d'orgoglio per le colline vitate del Conegliano Valdobbiadene, ormai pronte al riconoscimento a Patrimonio dell'Unesco. Dopo aver sorpreso tutti con "Vecchie Viti"...

DEGUSTATI DA NOI NEWS

NEWS ED EVENTI VINI#1



Chi ha ucciso il vino Marsala? In Sicilia si cercano le risposte. Prima del rilancio

MARSALA - La crisi del vino Marsala sotto...

NEWS NEWS ED EVENTI



Francesco Mazzei è il nuovo presidente di A.V.I.To

FIRENZE - Si è tenuta il 14 giugno...

APPROFONDIMENTI



Andrea Rossi è il nuovo presidente del Consorzio

Vino Nobile di Montepulciano

E' Andrea Rossi il nuovo Presidente del Consorzio...

NEWS NEWS ED EVENTI



60% Off

Gearbest



#nonsoilprosecco

PROSECCO NON È SINONIMO DI SPUMANTE

CONDIVIDI LA CAMPAGNA DI VINIALSUPER



Questo piatto causa la stipsi

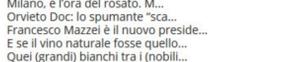
Non crederete a quale alimento causi problemi intestinali.

GLI EDITORIALI

E se il vino naturale fosse quello da "bere" col cuore, al posto della bocca?

EDITORIALE - "So benissimo che i miei vini hanno dei difetti. Ma è sempre meglio un..."

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI



Chi dice che i vini di Cotarella sono tutti uguali non ha mai assaggiato questi

EDITORIALE - Uno degli enologi italiani più noti e, al contempo, più dibattuti...

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI



Influencer evade 1 milione di euro. Sicuri di voler cascare nella trappola del social?

EDITORIALE - E' come se decideste di accendere la televisione per guardare la pubblicità, al posto...

GLI EDITORIALI NEWS

TREND DEL GIORNO

Chi ha ucciso il vino Marsala? In Sicilia si cercano le risposte. Prima del rilancio

"Cinqueanni", il Prosecco "lento" di Ruggeri che sfida il tempo (e l'industria)

Milano, è l'ora del rosato. Marina Cvetič Masciarelli: "E' il vino dei giovani"

Orvieto Doc: lo spumante "scaccia crisi" si presenta al pubblico

Quei (grandi) bianchi tra i (nobili)...

VinoVip Cortina 2019: sulle Dolomiti...

Fivi tris: tre giorni (al posto di...)...

Etna Rosso Doc 2016 "Navigabili"

SOSTIENI WINEMAG.IT

Sostieni winemag, voce libera e indipendente della cronaca enogastronomica italiana



CATEGORIE

A TUTTO VOLUME

APPROFONDIMENTI

APPROFONDIMENTI#1

APPROFONDIMENTI#2

BIRRA

DEGUSTATI DA NOI VINI#02

VINI#1

FOOD & LIFESTYLE

FOOD

LIFESTYLE

GLI EDITORIALI

NEWS ED EVENTI

EVENTI

NEWS

VISITE IN CANTINA

CANTINE#1

CANTINE#2

ARCHIVIO

Seleziona il mese

TAG

abbinamenti birra cantina cantine

chardonnay coldiretti Consorzio

davide bortone degustazione doc docg

export gdo horeca italia metodo classico

migliori Milano opinione opinioni Piemonte

presidente prezzi prezzo prosecco

Veneto verona vini vinialsuper vinificazione

vinitaly vino vino naturale wine winelovers

winemag

RIMANI AGGIORNATO

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato e ricevere notifiche alla pubblicazione di nuovi articoli Email

Procedendo accetti la privacy policy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

RSS - ARTICOLI

"Cinqueanni", il Prosecco "lento" di Ruggeri che sfida il tempo (e l'industria)

SITE MAP