



Home / Degustazioni / Buon-perlage / Cinqueanni-ruggeri-il-prosecco-superiore-che-sa-invecchiare

## Cinqueanni Ruggeri, il Prosecco Superiore che sa invecchiare

di Sissi Baratella 28/06/19



**Il merito è delle viti centenaria della cantina Ruggeri, di un savoir faire che meraviglia e di un territorio, quello di Valdobbiadene, che ancora riesce a stupire.**

Il 14 giugno, nel corso dell'annuale cena dei conferitori, la cantina Ruggeri ha svelato il prodotto novità del 2019. Il **Cinqueanni**, un Prosecco "invecchiato", a dimostrazione del fatto che in Valdobbiadene, grazie a elevate acidità e sapidità e alla presenza di viti centenarie, è possibile produrre un **grande spumante metodo italiano che non teme il passare del tempo.**

La cantina Ruggeri nasce nel 1950 e a fondarla è Giustino Bisol a Santo Stefano, nella terra di quello che oggi conosciamo come Prosecco Superiore D.O.C.G. Oggi parte della famiglia Bisol è ancora a capo dell'azienda affiancata dal gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien che l'ha acquisita nel 2017. Con 120 conferitori, Ruggeri produce circa un milione di bottiglie all'anno ed esporta il 60% della produzione in 45 paesi stranieri, con il mercato inglese primo fra tutti.

Oltre agli ottimamente diffusi prodotti di pronto consumo, dalla facile beva e dal gusto semplice e lineare, Ruggeri propone anche tre etichette che escono da questi schemi **rivelando un altro lato di Valdobbiadene, quello della longevità.** Secondo Paolo Bisol, figlio del fondatore e brand ambassador di Ruggeri, i fattori che garantiscono longevità ai vini sono diversi: in primis **la presenza di viti molto vecchie**, con ceppi che vanno dagli 80 fino ai 120 anni di età. Queste "anzianità" sono possibili grazie al fatto che la fillossera è arrivata piuttosto presto sul territorio, costringendo i viticoltori a sostituire i vigneti con nuove piante innestate su apparati radicali fittonanti e quindi in grado di scendere in profondità. Non da meno la presenza di **suoli ricchi in fossili** che conferiscono salinità e freschezza alle uve e ai vini.



Per provare che il Prosecco può affinare in cantina e crescere in bottiglia, prima di svelare il vero protagonista di questa presentazione, l'azienda ci ha sottoposto **due verticali storiche delle proprie selezioni, ovvero Valdobbiadene Prosecco Superiore Vecchie Viti Brut e Valdobbiadene Prosecco Superiore Giustino B. Extra Dry.**



Le annate degustate sono state per entrambi i vini 2017, 2016, 2015, 2014 e 2008. Con una sorpresa finale di Giustino B. 1999, una bottiglia che quest'anno festeggia 20 anni. Tutte annate **piacevolmente bevibili, con aromi fruttati e talvolta floreali ancora presenti, trainati da una interessante freschezza in bocca.** Qualche deviazione sensibile si scorge solo nel 2008, annata in cui i tappi non erano ancora stati sostituiti da una più ragionevole, e tecnologica, scelta. "I ristoratori cominciano a chiedere e a mettere in carta più annate dello stesso vino fornendo la possibilità anche al ristorante di fare delle piccole verticali", racconta Paolo Bisol orgoglioso di questa nuova tendenza.

Fatte le dovute premesse è ora di passare al **Cinqueanni. I conti sono presto fatti: quattro anni in autoclave e un anno in bottiglia prima di uscire sul mercato; cinque anni in totale dalla vendemmia.**

Questo vino è un pezzo unico; prodotto in una sola annata e senza la pretesa, per il futuro, di poterne produrre altre. "È la prima volta che un Prosecco non viene proposto in annata, vogliamo dimostrare che può crescere in autoclave e bottiglia per anni" queste le parole di Stefan Nienaber, membro del CDA di Ruggeri. E così, dopo anni di studio, l'enologo Fabio Roversi con il supporto di Paolo Bisol hanno dato vita a questo nuovo progetto.

Valdobbiadene prosecco superiore Cinqueanni brut; 4500 bottiglie, senza possibilità (almeno per il momento) di replica. Tutte custodite in un prezioso cofanetto. Uno spumante che non tradisce le aspettative e, per usare le parole di "casa Ruggeri", ripaga dell'attesa. **Una bollicina italiana davvero elegante, alla quale però non manca il carattere estremamente piacevole e beverino del Prosecco.**

Sembra proprio che la terra del Prosecco, della quale pensavamo di aver già detto e visto tutto, in realtà abbia ancora interessanti aspetti da esplorare e rivelare. Credo che questa operazione provocatoria, di appena 4500 bottiglie, debba servire a farci aprire gli occhi e far riflettere con l'obiettivo di farci tornare a credere in un territorio che, diciamo così, avevamo iniziato a dare per scontato.