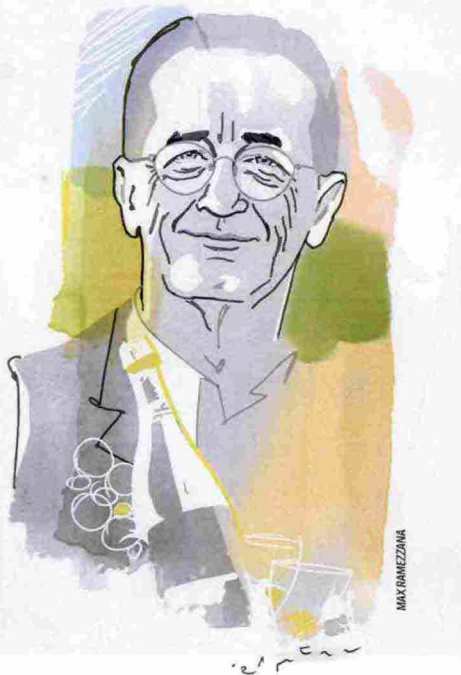


BERE

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

# PAOLO BISOL E IL PROSECCO «AFFINATO NELLA QUIETE»



In un mondo inesplorato di bollicine, c'è un medico-vignaiolo che sembrava sconfitto dalla malasorte ed ha invece trovato la forza per avventurarsi oltre il lato effimero del Prosecco. Paolo Bisol, Cantine Ruggeri, ha pensato che quel vino può avere, come altri spumanti, vita lunga. E non finire nella girandola commerciale pochi mesi dopo la vendemmia. Il risultato è un Prosecco con 5 anni di "affinamento nella quiete". Si chiama, appunto, "Cinqueanni". Una delle bottiglie ideali per brindare al nuovo titolo Unesco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità.

Dopo la morte della moglie Donella, 58 anni, prof di filosofia ed esperta di erbe officinali che curava le viti con l'omeopatia, Paolo due anni fa ha venduto la cantina di Valdobbiadene ai tedeschi di Rotkäppchen-Mumm (Cappuccetto rosso). «Mi sono sembrati i più adatti, per la loro storia famigliare. Uno sguardo e ci siamo capiti», racconta. Sembrava finita un'era. Invece Bisol è rimasto nell'azienda, occupandosi del ruolo in cui è fuoriclasse: scovare vigneti storici delle zone più impervie e acquistare le uve (ha 110 fornitori affezionati, alcuni con meno di un ettaro, altri arrivati alla terza generazione).

In cantina c'era un'autoclave con

60 quintali di Glera, con gli autocotoni Bianchetta, Perera, Verdiso del 2014, annata fredda e piovosa (2.300 millimetri d'acqua invece degli abituali 1.100). Quindi con un'acidità del vino più alta, che favorisce una durata maggiore. «Abbiamo capito che stava nascendo qualcosa di importante», racconta Bisol, «e abbiamo continuato gli assaggi, fino a quando la freschezza e la maturità hanno trovato un equilibrio». Un Prosecco atipico, morbido, che ha il sapore della pesca bianca sciropata. «Per ora solo 5.000 bottiglie, per testare i confini sensoriali del Prosecco conosciuto finora», dice Bisol nella cantina che produce 1,5 milioni di bottiglie (l'etichetta più nota è Giustino B., dedicata al padre che sta per compiere 100 anni). «Il Prosecco? Con l'invecchiamento sviluppa un profumo grazioso e armonicità nei componenti». Lo ha scritto, nel 1906, Girolamo Molon, grande ampelografo. Ora Bisol ha dimostrato che aveva ragione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Paolo Bisol e, qui sotto, una bottiglia di Prosecco "Cinqueanni" delle Cantine Ruggeri



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida

I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

