

Conferme

di Marco Tonelli

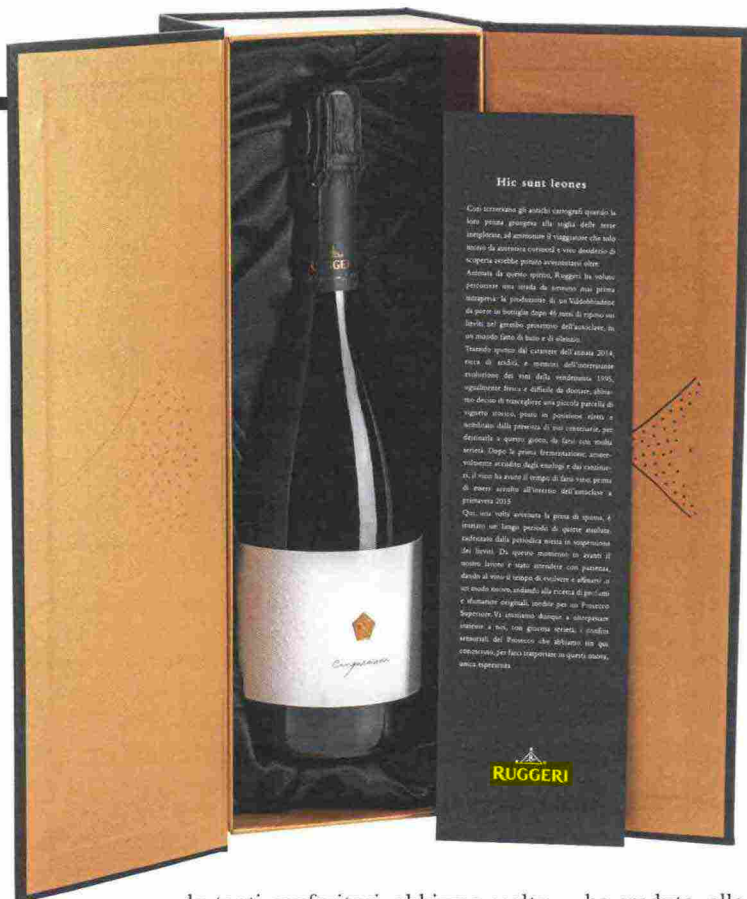
UN PROSECCO SUPERIORE CHE AMA I TEMPI LUNGI



*Con il Cinqueanni la **Ruggeri** di Bisol scrive un nuovo capitolo di una storia fatta di intuito e fatica. Senza cedere al mercato del tutto e subito*

Nei bicchieri di tutto il mondo, ma anche sulla bocca di tutti, perché da tanto tempo bandiera enologica del nostro Paese e, ora, anche oggetto di tutela da parte dell'Unesco. Le colline del Prosecco Superiore Docg, sempre più votate e vitate, sono figlie di un lavoro troppo in fretta dimenticato, per trasformare quella che era una semplice quattroruote in filante fuoriserie. Tra i pionieri di questa perseveranza ostinata e operosa vanno annoverate la famiglia Bisol e la loro azienda: **Ruggeri**. Nel tempo questa cantina è cresciuta anche in virtù di numerosi conferitori, stretti da un rapporto di complicità e mai di sudditanza. **Ruggeri** ne vanta

oltre 110, numero ricorrente nell'universo della cantina, visto che la cifra riguarda anche l'età di alcune (per altro non così poche) piante riferibili all'azienda. Dalla storicità di certe parcelle, messe a dimora in corrispondenza del primo conflitto mondiale con portinnesto molto resistente, sommata a un'annata insolitamente acida, ha preso vita il progetto di un Prosecco Superiore d'avanguardia: il Prosecco Superiore Docg Cinqueanni. Strano per un vino che fa della rapidità di consumo una sua caratteristica. La possibilità oltre che l'attitudine al lungo affinamento del Prosecco Superiore Docg era per certi versi già stata analizzata da due opere monumentali, per estensione e approfondimento, come quella del Molon, ai primi del '900, e quella del Dal Masso (anni 30). Per entrambi la chiave del primato dei vini della zona erano i terreni argillosi e calcarei, sommati a una possibilità d'invecchiamento del vino che, secondo il Molon, permetteva al vino imbottigliato con un certo ritardo di sviluppare «un profumo grazioso e armonicità nei componenti». Questa descrizione per certi versi si adatta al Prosecco Superiore Docg Cinqueanni di **Ruggeri**. Tutto è partito dalla memoria. Quella di Paolo Bisol che, trovandosi di fronte alle alte acidità derivanti dall'andamento della stagione 2014, ha colto diverse similitudini con quella 1995 che, vantando caratteristiche simili, aveva determinato nei vini da essa derivanti lente ed eleganti evoluzioni. «Aven-



do tanti conferitori, abbiamo scelto la parcella giusta, con piante molto vecchie, e grazie al nostro parco autoclavi, in alcuni casi molto piccole, abbiamo fatto la presa di spuma e abbiamo aspettato».

La lunga permanenza sui lieviti, quattro anni in tutto, si è protratta a zero grammi di zucchero fin quando, a seguito di numerosi assaggi, il vino ha mostrato quelle caratteristiche di freschezza e florealità, tipiche del Prosecco Superiore che tutti conosciamo, sommate tuttavia a complesse note di affinamento. Il resto? Dosaggio fermo a pochissimi grammi litro e ulteriore periodo (un anno) di amalgama in bottiglia. Il Cinqueanni è perciò il punto di arrivo di un'azienda che, da tempo, sperimenta il lato maturo o per meglio dire adulto del Prosecco Superiore Docg, come testimonia

Il Prosecco Superiore Docg Cinqueanni è l'ultima creazione dell'azienda **Ruggeri** guidata da Paolo Bisol (nella pagina a fianco): quattro anni di permanenza sui lieviti, dosaggio fermo e un ulteriore anno di amalgama in bottiglia (ruggeri.it).

anche un'altra referenza aziendale. Quel Giustino B., vino dedicato al fondatore, che oggi viene venduto da **Ruggeri** in una confezione di tre bottiglie, ognuna delle quali di annata differente. Il merito di questa nuova strada del Prosecco Superiore Docg va attribuito a una famiglia che crede, e

ha creduto, alle possibilità di questo vino, ai benefici, in fase produttiva, della tecnologia, ma soprattutto a un lavoro guidato da pensiero e coraggio. Quello di un'attesa produttiva e, se necessario, anche economica, che non si fa stratonare da un mercato che va sempre più alla ricerca di un vino immediato, non accorgendosi tuttavia che, alla fine, trova soltanto un prodotto sempre più sbrigativo. 🍷

