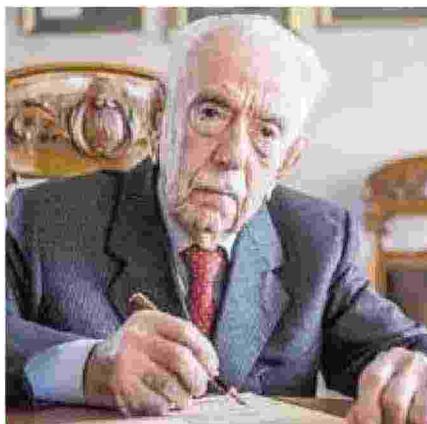


LA STORIA

L'ultimo patriarca del Prosecco compie cent'anni

Il suo nome - Giustino Bisol - è da oltre vent'anni un'etichetta: Giustino B. è sinonimo di medaglie d'oro ed eccellenza. Il patriarca pioniere del Prosecco di Valdobbiadene compie oggi cent'anni, in salute. Al figlio ha regalato un insegnamento: l'utile d'impresa va investito nell'impresa. FERRAZZA / APAG.39



L'AZIENDA

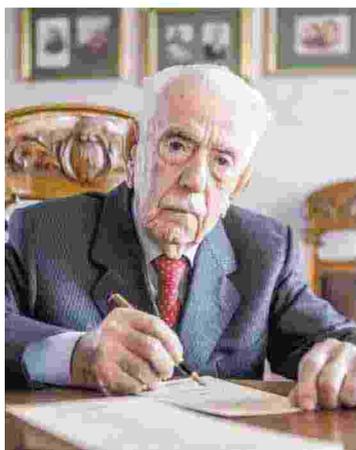
La famiglia fino al 2017 Ora proprietà tedesca

VALDOBBIADENE. Cantina **Ruggeri** produce 1,6 milioni di bottiglie di Prosecco Superiore Docg ed è controllata dal gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH. Fondata nel 1950 non ha mai voluto eccedere nella produzione e continua a gestire un patrimonio di 250 conferitori che ogni anno portano circa trentamila quintali di uve a questa impresa che analizza con rigore e precisione il prodotto che esce

con la loro etichetta. Al top della gamma c'è naturalmente l'etichetta che oltre vent'anni fa ha iniziato a chiamarsi come il fondatore, Giustino B.

Nel 2017 l'azienda è passata a Unstrut, nel cuore della Germania, uno dei maggiori produttori di spumante, superalcolici e vini, un colosso da 608 collaboratori, 5 siti produttivi, 911 milioni di fatturato grazie alla vendita di 253 milioni di bottiglie ogni anno. —

Giustino Bisol, fondatore della Cantina **Ruggeri** nel 1950: compie oggi cent'anni



LE DATE



15 novembre 1919

Nasce in una piccola casa di San Pietro di Barbozza, allora comune, quinto di sei fratelli. Il padre è enologo, il nonno distillatore.



1939: la guerra

La chiamata alle armi lo porta, con il grado di capitano, sui fronti del Moncenisio, della Libia e infine dei Balcani. Dopo l'armistizio viene catturato dai tedeschi e deportato nei campi di lavoro in Germania.



1950: nasce la Cantina

Dopo la morte del padre Luigi, fonda con il cugino Luciano **Ruggeri** la Cantina **L. Ruggeri & C.** a Fol di Valdobbiadene.



1989: nuova crescita

Con la liquidazione del socio inizia una nuova fase che porta all'ampliamento della cantina e all'apertura di una nuova sede, nel 1993.



Nel 2017 cede ai tedeschi

Il figlio Paolo Bisol, d'intesa con il padre, cede il controllo della **Ruggeri** al gruppo tedesco Rotkäppchen.

La storia

La guerra, la deportazione, l'avvio di una delle prime cantine
Con l'insegnamento: «L'utile d'impresa va investito nell'azienda»

Giustino B. fa cent'anni L'ultimo patriarca del Prosecco è Bisol

IL PROFILO

Daniele Ferrazza

Giustino B. compie oggi cent'anni. No, non la pluripremiata etichetta dell'azienda di Valdobbiadene, oggi controllata da un gruppo tedesco. Proprio Giustino B., dove la lettera sta per il suo cognome: Bisol da sempre vuol dire prosecco, da molto tempo prima che diventasse il vino più famoso del mondo.

L'ultimo pioniere vivente è proprio questo elegante signore nato il 15 novembre 1919 quando San Pietro di Barbozza faceva ancora Comune, a pochi passi dal borgo del Fol. Le macerie della prima guerra mondiale ancora fumanti, la casa scopercata, quinto di sei fratelli, figlio di un enologo e nipote di un distillatore, assorbe sin dall'infanzia i rudimenti della viticoltura. Indizi di un'epopea che solo mezzo

secolo dopo si materializza rendendo appena intuibile ciò che poteva accadere. Ricordi indelebili, scolpiti e custoditi nella sua mente in una proverbiale riservatezza.

Come tutti i giorni, questa mattina Giustino Bisol chiederà insieme al caffè la copia profumata d'inchiostro del suo quotidiano preferito sfogliando le notizie principali e le previsioni economiche, da sempre tra i suoi interessi maggiori.

Tra i primi studenti del Riccati a Treviso e poi di Economia a Ca' Foscari, arruolato nel 1939, ferito in combattimento, la guerra lo porta ai gradi di capitano ma per sei anni anche lontano da casa, compresa una sgradevole prigionia nei campi di lavoro nazisti in Germania. Al ritorno Giustino Bisol si laurea e dà vita nel 1950 a Valdobbiadene alla Cantina **Ruggeri** a Fol di Santo Stefano, insieme al cugino Luciano **Ruggeri**. Il cugino si occupa del vino, lui dei conti. In quel periodo, i vignaioli a Valdobbiadene si contavano sulle dita di una mano: Bortolotti,

Travisol e Giuliano Bortolomiel. L'ultimo pioniere rimasto è lui.

Quella cantina diventerà, nel tempo, uno dei templi sacri del «prosecco prima del prosecco», cioè tra i più importanti produttori prima del grande boom degli ultimi dieci anni, anche se la produzione è sempre rimasta volutamente contenuta.

«Se c'è una cosa che mi ha sempre ripetuto - racconta il figlio Paolo, 65 anni - è che l'utile d'impresa va sempre reinvestito nell'azienda. Per tantissimi anni non abbiamo distribuito dividendi, ciascuno di noi aveva il suo stipendio ma l'utile dell'impresa era riservato a investimenti per l'azienda: questa è stata la sua filosofia».

Nel 1989 liquida le quote del cugino socio e intraprende un nuovo cammino industriale, costruisce una più moderna sede e spinge verso l'internazionalizzazione dei mercati, affermandosi soprattutto per una marcata difesa della qualità del prodotto, in mezzo a un mare di commercianti che già allora guardava alle

quantità. Descrive ancora Paolo: «Ha sempre avuto la grandissima capacità di fare i calcoli a mente e ha tenuto fino a pochi anni fa, in ordinati fogli a quadretti, la contabilità e le stime. Un giorno, durante un periodo non facile dell'azienda, alle mie preoccupazioni rispose: *ah, ghe no vist de pezo...*». Nel 2017 l'operazione che ha portato la storica cantina sotto il controllo del gruppo tedesco Rotkäppchen, un colosso da quasi un miliardo di ricavi. Con la clausola che il figlio continuasse a gestire i conferitori. «Abbiamo condiviso la scelta - spiega Paolo - perchè lui ha sempre ritenuto che l'impresa viene prima delle persone e deve proseguire oltre le persone». Buon compleanno, dunque, al patriarca del prosecco che non mancherà di alzare un calice dell'etichetta con il suo nome. Poco distante, in quella Valdobbiadene che gli ha dato i natali, una cugina - la Luigia "Giget" **Ruggeri** - ha appena compiuto centosette anni. Con la birra si campa cent'anni, diceva una vecchia réclame. Con il prosecco, evidentemente, anche di più. —

