

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FIRENZE

A Il Palagio
arriva lo chef
Lavezzini

SPECIALE

L'horeca spinge
la crescita
delle bollicine

Foto Roberto Bosi

FRÉDÉRIC PANAÏOTIS

Ruinart Sommelier Challenge una sfida a Casa Manzoni

RUGGERI

La longevità del Prosecco Superiore Docg

L'azienda di Valdobbiadene punta sul Prosecco Superiore adulto, affinato a lungo in autoclave e poi maturato per anni in bottiglia. È stata una delle prime a indagare la longevità di questo vino scoprendone potenzialità e sfaccettature con i suoi Valdobbiadene Prosecco Superiore

Andare oltre. Aventura in terreni inesplorati per scoprire le potenzialità di un vino, di un vitigno e di un territorio come mai nessuno aveva avuto l'ardire di fare. Ma Paolo Bisol, produttore determinato e lungimirante, questo coraggio l'ha avuto e così Ruggeri è la prima azienda che firma dei Prosecco Superiore che sorprendono per longevità, pienezza, ricchezza e finezza: vini che hanno 5, 10 anni di vita e oltre. Dalla sua, l'azienda di Valdobbiadene (Tv) ha davvero molte frecce al proprio arco: i vigneti si trovano nelle colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e del Cartizze, straordinario cru di soli 106 ettari, tra Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol, di cui Ruggeri vinifica il 12% di tutte le uve destinate al Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg.

Un'azienda - che oggi ha trovato nel Gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien che l'ha acquisita un partner con cui condividere valori e la ricerca della qualità - che è sempre stata pioniera fin dalla sua fondazione nel 1950 da parte di Giustino Bisol. Uno spirito di innovazione che ha portato a esplorare nuove strade già nel 2005, come ricorda

Isabella Bisol, figlia di Paolo: innanzitutto con il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Vecchie Viti, ottenuto con uve provenienti da piante tra i 90 e i 100 anni di età, e poi con il Cinqueanni, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut, nato nella vendemmia 2014 da uve centenarie e presentato nel 2019: un vino verticale, piacevole e morbido, con una bella nota iodata.

"L'idea della gioventù del Prosecco ci va stretta: questo vino può essere anche altro, non solo giovane, fragrante, fruttato. I Conegliano Valdobbiadene fatti bene hanno una vita godibile in maniera diversa a 2-3 anni dalla vendemmia, così abbiamo iniziato a indagare la longevità del Prosecco: non è un eterno adolescente, il nostro è un Prosecco adulto che offre un'altra piacevolezza. La glera può esprimere sfumature sensoriali e profili originali e inediti a distanza di anni dall'imbottigliamento, una longevità che può sfidare il tempo evolvendo



e regalando nuove emozioni". Puntando alla longevità dei suoi vini Ruggeri ha creato il cosiddetto "Metodo Ruggeri" che prevede un affinamento dei vini sui lieviti in autoclave per periodi molto lunghi, che vanno ben oltre tre mesi, e che maturano a lungo in bottiglia. Nascono spumanti dalla struttura complessa con una profondità sorprendente.

L'ha ben dimostrato la verticale proposta al ristorante *Daniel Canzian* di Milano di Giustino B. nei millesimi 2020, 2017, 2015, 2014, 2009. Giustino B. è un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry (con 15-17 grammi di zucchero per litro) dedicato al fondatore della cantina e prodotto per la prima volta nel 1997 per festeggiarne i 50 anni di lavoro. Annate che dimostrano una continuità qualitativa che dura nel tempo. Il 2020, in bottiglia da pochi mesi, è fresco e morbido, con un bouquet aromatico dalle delicate note floreali e di frutta matura a polpa bianca (pere, pesche). Il 2017 è un vino composto e armonico, dai profumi complessi e una bella struttura. Sorprende ed emoziona il 2015: è fantastico, con una grande struttura e una grande freschezza, elegante e cremoso, un perlage finissimo, sapidità e acidità e una lunga persistenza fruttata. Il 2014 ha una grande freschezza e un bel bouquet, con note agrumate e di fiori bianchi. Un'altra sorpresa è stato il 2009, pieno, ricco e concentrato, cremoso, con toni di miele e di pasticceria, una sorprendente grassezza e un grande equilibrio. È il vino più maturo, ma sembra il più giovane.



"Cos'è un classico?"

T. S. Eliot

2014

"Arguably the highest
quality in Valdobbiadene"
CHRISTIE'S

2015

92/100 ROBERT PARKER
THE WINE ADVOCATE

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2013

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2012

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2011

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

"The best Prosecco
available today"
WINE ENTHUSIAST

2008

"Esprime l'animo più
profondo del territorio"
VINI D'ITALIA

1999

"L'essenza di Valdobbiadene
come zona e come vino"
DANIEL THOMASES

1996

"Di gran lunga il miglior
Prosecco sul mercato"
FRANKFURTER
ALLGEMEINE ZEITUNG



2017

PREMIO SPECIALE
BOLLICINE DELL'ANNO
GAMBERO ROSSO

"If i had to stock my pantry with
just one Prosecco Superiore
for the rest of my life,
this would be that wine"
92/100 ROBERT PARKER
THE WINE ADVOCATE

2018

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2019

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2020

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2021

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2022

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

Giustino B.


RUGGERI
VALDOBBIADENE

www.ruggeri.it