

Home > Vino & Spumante > Cantina Ruggeri: l'innovazione nel solco della sostenibilità

PRODOTTI VINO & SPUMANTE

Cantina Ruggeri: l'innovazione nel solco della sostenibilità

Da Redazione 2 - 4 Maggio 2020 0



In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari passo con le difficoltà delle imprese e delle attività del nostro Paese, a causa delle misure contenitive, abbiamo bisogno anche di segnali positivi. Per questo Horecanews.it, tenendo fede al patto d'informazione con i suoi lettori, ha deciso di non fermare la normale programmazione ma di tenervi aggiornati sulle notizie del settore, anche per concedere un momento di svago dalle difficoltà del momento.

In 70 anni di attività, **Cantina Ruggeri**, storica azienda produttrice di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, non ha mai smesso di porsi nuove sfide. Il meraviglioso patrimonio di diversità del territorio dal quale nasce la sua produzione è anche terreno fertile per progetti innovativi che guardano alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema e delle persone. Con lungimiranza e spirito d'innovazione, assieme ai suoi conferitori, **la Ruggeri ha deciso di aderire al protocollo S.Q.N.P.I.** e assieme agli esperti di Simonit&Sirch ha dato vita al **progetto "Vecchie**

Search



Viti".

Obiettivo "Impatto Zero"

Nel segno della sostenibilità, Cantina **Ruggeri** ha lanciato una nuova sfida: "Impatto Zero". A spiegare di cosa si tratti è Gianluca Tognon, agronomo di **Ruggeri**: "Impatto Zero significa impegnarsi sempre di più a trovare l'equilibrio perfetto facendo meno lavorazioni, meno trattamenti e meno concimazioni. I trattamenti vengono effettuati con principi attivi che tendono a residuare meno sul terreno, quindi, a basso impatto sull'ecosistema".



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Obiettivo è non solo salvaguardare il prezioso territorio del Valdobbiadene, zona di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. di Cantina **Ruggeri**. Per questo, con la forza trainante della sua esperienza pluridecennale e il pieno sostegno delle famiglie conferitrici, dal febbraio del 2019 **Ruggeri** ha deciso di aderire al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.). Sessanta i conferitori che hanno già aderito al protocollo, con l'obiettivo di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro un paio di anni.

Per le procedure di certificazione S.Q.N.P.I., la **Ruggeri** si è affidata ai tecnici di "Progetto Natura": uno studio di agronomi tra i più esperti nella coltivazione della vite, i quali da venti anni collaborano con **Ruggeri** in diversi progetti. Con loro Cantina **Ruggeri** ha cominciato questo percorso sia di certificazione sia di consulenza presso i suoi conferitori, contando di arricchire sempre di più il patrimonio di conoscenza e del



LAVORO CERCO - OFFRO

delivery - Same & P...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed.com: Cerchi un lavoro dinamico? Ti interessa il m...

Offerta di lavoro – Food & Beverage Director – San Benede...

Offerta di lavoro pubblicata sul portale indeed.com: Per conto di una delle più prestigiose strut...

Offerta di lavoro – Boutique Vice Manager Nespresso – Roma

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.com: Overview sulla posizione Nespresso, Roma Con...

Offerta di lavoro – Cuoco – Bologna

saper fare che contraddistingue da sempre le **famiglie del Valdobbiadene D.O.C.G.** Non ultimo, assieme agli esperti di "Progetto Natura", la **Ruggeri** sta facendo crescere anche del personale interno che proseguirà autonomamente nei controlli e nelle consulenze sempre più da vicino.

In prima linea per testare metodologie sempre più efficaci, la **Ruggeri** prosegue quindi sulla strada della innovazione. *"Equilibrare l'alimentazione delle piante vuol dire ricerca di nuove tecniche di concimazione a basso impatto sul territorio e sistemi di lavorazione sempre più efficaci che portano all'equilibrio richiesto dalla qualità dei nostri vini"*, conclude Tognon.

Sistemi di potatura per il futuro



In stretta collaborazione con le famiglie conferitrici e gli esperti di **Simonit&Sirch**, la **Ruggeri** ha attivato il progetto **"Vecchie Viti"**. Obiettivo di questo percorso è quello di garantire e preservare al meglio la salute e la storica longevità delle sue piante, grazie a tecniche innovative di potatura tarate per la specificità di ogni singola vite. Per le vecchie viti di **Ruggeri**, la sfida è quella di conservare, preservare ed esaltare ancora di più quell'incredibile patrimonio storico-monumentale capace di esprimere l'apice qualitativo della sua produzione. *"Alcune delle nostre migliori viti hanno superato gli 80 anni*

PRODOTTI

Il nuovo "super" sciroppo Fabbri a Tè Matcha e Frutti Rossi

4 Maggio 2020



Crema Pan di Stelle in formato da 3kg per il canale...

4 Maggio 2020



Il mercato del vino nella distribuzione moderna fra gennaio e aprile

4 Maggio 2020



Con Perfectmix+ e Quickchef 3in1 Moulinex debutta la tecnologia Powelix

4 Maggio 2020



Cantina **Ruggeri**: l'innovazione nel solco della sostenibilità

4 Maggio 2020



Diemme dalla parte degli esercenti: la principale risorsa dell'Horeca è la...

4 Maggio 2020



CAFFÈ

Diemme dalla parte degli esercenti: la principale risorsa dell'Horeca è la...

4 Maggio 2020



di vita – spiega Tognon – quando a 25/30 anni un vigneto è considerato vecchio e viene sostituito”. Obiettivo è **non solo preservare la longevità delle viti, ma estenderla a tutti i vitigni.**



Per questo motivo **Cantina Ruggeri** ha già avviato un corso indirizzato a tutti i suoi conferitori per studiare ed estendere le operazioni di potatura delle preziose piante. “*Gli esperti di Simonit&Sirch sono rimasti colpiti dalla incredibile esperienza dei nostri conferitori e dalla loro capacità di preservare la longevità delle piante*”, conclude Tognon. **Da questa collaborazione sono stati ideati specifici accorgimenti nella potatura**, capaci di rispettare ancora di più la vita della pianta, che impediscono l'interruzione linfatica nei rami della vite, garantendo quindi la sua longevità ed efficienza.

Nel solco della tradizione artigiana della azienda, con immutata passione

La torrefazione triestina Bazzara riapre l'e-shop

4 Maggio 2020



Una fornitura di caffè gratuita per ripartire: è l'idea di Garage...

4 Maggio 2020



Umami Area: oggi la replica del webinar “Dalla pianta alla tazzina”

1 Maggio 2020



Apri a Shanghai il primo Flagship Store Lavazza in Asia

30 Aprile 2020



Massimo Zanetti confermato presidente della Massimo Zanetti Beverage Group

27 Aprile 2020



ALCOLICI

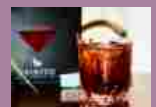
Punt e Mes compie 150 anni. Ottimo liscio, ideale in miscelazione

30 Aprile 2020



Da Brescia arriva SPIRITO, il cocktail “in busta” a domicilio

29 Aprile 2020



Sirene at home: la lista cocktail da preparare a casa 100%...

22 Aprile 2020



Pineo, il vermouth al sapore di Liguria

21 Aprile 2020



Ardbeg Wee Beastie: un nuovo whisky nel portfolio della distilleria

17 Aprile 2020



e grazie alla collaborazione della grande famiglia dei soci conferitori, la **Ruggeri** segna il passo nella direzione della innovazione, a caccia di quella eccellenza raggiunta e continuamente superata, da sempre marchio distintivo della sua produzione.

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo ⦿ ☆☆☆☆☆

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo

TAGS	ANNATA	AWAY FROM HOME	BOTTIGLIA	CANTINA	CANTINA RUGGERI	CARTA DEI VINI	CHAMPAGNE	CINA
CONSUMI FUORI CASA	CORONAVIRUS	COVID-19	CRU	DENOMINAZIONE	EMERGENZA SANITARIA	ENOLOGO	ETICHETTA	
FOOD SERVICE	FOODSERVICE	FUORI CASA	HORECA	HORECANEWS	NOTIZIA	NOTIZIE	ORIGINE	OUT OF HOME
PROSECCO	QUARANTENA	RISTORATORE	SOMMELIER	SOMMELLERIE	SPUMANTE	VALDOBBIADENE		
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE	VENDEMMIA	VIGNA	VIGNETI	VIGNETO	VINI	VINIFICAZIONE	VINO	
VINO BIANCO	VINO ROSSO	VIRUS	WINE					



Redazione 2

<https://www.horecaneWS.it/>

Articoli correlati

Di più dello stesso autore



Indagini e Ricerche

Il mercato del vino nella distribuzione moderna fra gennaio e aprile



Vino & Spumante

Soave: il modello di Gestione Viticola Avanzata cresce



Eventi & Fiere

Albana 4.0 - Sei appuntamenti live con la specialità enologica romagnola



Attualità

Coronavirus: la filiera del vino richiede la riapertura del canale Horeca



Aziende

La storia di Carpenè Malvolti protagonista nel film "ArteDivino"



Eventi

Online la nuova serie dedicata al vino #Iobevoacasa - The Lockdown series

Sobieski Vodka Estate distribuita da D&C, ideale in miscelazione
14 Aprile 2020

Gin Mare e il Gruppo Vanguard scelgono Spoungroup per la comunicazione
8 Aprile 2020

RISTORAZIONE

Arriva Pick Meal Up: la prima app a prezzo fisso per...
4 Maggio 2020

TASTO è l'innovativo menu e lista vini digitali per i locali...
4 Maggio 2020

Lo slowfastfood torinese M**Bun riparte con il delivery
1 Maggio 2020

HostMilano: le coordinate da cui ripartire per il fuori casa
1 Maggio 2020

"Apriamo Bar e Ristoranti il 18 Maggio": la richiesta di Fipe...
29 Aprile 2020

Ca' del Poggio: oggi in diretta Facebook la ricetta dello chef...
29 Aprile 2020

Delivernyù: la cucina del Gellius diventa delivery
29 Aprile 2020