

VINO



Nel triangolo d'oro del Prosecco

PAG. 28



LA PAROLA A LUCA GARDINI

Settant'anni di vendemmie nel triangolo d'oro del prosecco

AZIENDA "RUGGERI" DI VALDOBBIADENE

Prosecco di Valdobbiadene Conegliano Superiore DOCG Brut "Vecchie Viti" 2019

VALUTAZIONE

Blend 'completo' per questo Prosecco, Glera con collaborazione di Verdiso, Bianchetta e Perera. Un vino della memoria: vigneti quasi centenari che regalano un prodotto vibrante: naso di agrumi ed erbe officinali. Alla sorsata invece è salato, di notevole persistenza, con ritorno officinale.

ABBINAMENTO

Abbinamento: Risotto prosecco e bruscandoli (in stagione), risotto agli asparagi selvatici.

voto
93+/100



Prosecco di Valdobbiadene Conegliano Superiore DOCG "Giustino B." 2019

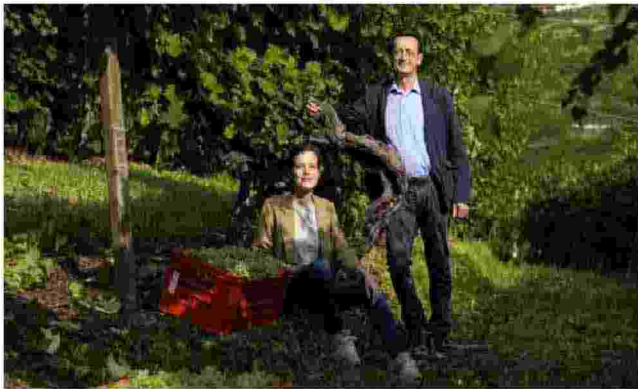
VALUTAZIONE

Un'enciclopedia di prosecco, per chi il prosecco moderno ha contribuito a 'crearlo'. Da uve Glera in purezza. Sambuco e ginestra al naso, con bel sentori agrumati, bocca ampia, croccante, sapida, con ritorno agrumato.

ABBINAMENTO

Crudité di pesce.

voto
94/100



Isabella Bisol e il padre Paolo, oggi alla guida dell'azienda fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri. A destra una veduta dei vigneti che compongono il paesaggio unico di Valdobbiadene.

VALDOBBIADENE

ALESSANDRO CIOGNANI

Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol: per gli amanti del vino queste tre frazioni del comune di Valdobbiadene sono il "triangolo d'oro" del prosecco, cuore di quel cru dal nome Cartizze che qui ha trovato un fortunato e felice intreccio tra esposizione, clima e terreno. In questo luogo di storia e tradizione, Giustino Bisol vi è nato, cresciuto e ha fondato una fortuna che oggi illumina come un faro lo straordinario fazzoletto di terra nella zona Nord di Treviso. Figlio d'arte - il padre Luigi fu tra i primi enologi di Valdobbiadene - Giustino fondò l'azienda nel 1950, esattamente settant'anni fa, insieme al cugino Luciano Ruggeri, che per primo finanziò l'impresa.

Tornato a casa dopo aver combattuto nel corso della Seconda Guerra Mondiale, il giovane Bisol aveva già deciso che il vino sarebbe stato nel suo futuro. Lui e Luciano cominciano quindi, passo

dopo passo, a mettere uno sull'altro i mattoni di questa storia difficile e tutta in salita (in quel momento su quel terroir affondavano le loro radici solo altre cinque aziende). Col passare del tempo Ruggeri cresce, ma anche le cose cambiano. Luciano nei primi anni '80 decide di sfilarsi e Giustino acquista le sue quote, iniziando un nuovo percorso da solo al comando, che poco dopo porta allo spostamento della cantina ai piedi di Valdobbiadene e non più nelle zone impervie di collina.

Un vino popolare

Nonostante un passato storico che vede le viti piantate nel "triangolo d'oro" già all'epoca dei romani, è un presente che sta vedendo una costante crescita del prosecco, settant'anni o sono il vino simbolo del territorio era una bevanda popolare, appositamente vinificato con un alto gra-

do zuccherino, così che potesse non solo dissetare ma anche dare energie dopo le lunghe giornate di lavoro. Un vino nato dal basso, fatto da gente povera, in un territorio che in quegli anni era privo di tante risorse. I giovani, nel dopoguerra, avevano praticamente abbandonato Valdobbiadene e molte case non avevano nemmeno l'elettricità. Ben presto le cose cominciano però a cambiare. Le bollicine venete si incamminano sulla via della notorietà oltre confine, dall'estero arrivano i primi ordinativi e qualcuno si accorge che tra quei pendii si

1950
L'ANNO IN CUI
L'AZIENDA
È STATA
FONDATA

1,5
MILIONI
DI BOTTIGLIE
PRODOTTE
OGNI ANNO

cela in realtà un patrimonio di grande valore e i valdobbiadenesi scoprono la loro fortuna. Nel 2010 l'esplosione vera e propria: la popolarità di questo prosecco cresce senza freni, con Europa, Stati Uniti e ora anche Asia che si innamorano di questi vini dal-

l'accento veneto.

Conferitori

Quando si parla di prosecco di Valdobbiadene bisogna tenere presente anche un altro aspetto. Per gli abitanti di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol la terra è vita. Nessuno si azzarderebbe mai a venderne anche un solo metro quadrato e ogni appezzamento viene gestito come una questione di eredità. Di padre in figlio si tramandano le tradizioni e quindi anche i vigneti, molti dei quali sono addirittura centenari. Insomma: nessuno vende e nessuno compra, e per questo gli appezzamenti faticano a superare mediamente il mezzo ettaro. Lo stesso vale per Ruggeri, che da anni si affida a 110 conferitori del territorio che lavorano le uve con dedizione, alla ricerca della massima qualità.

Un'attenzione particolare è dedicata chiaramente al Cartizze - più precisamente "Valdobbiadene superiore di Cartizze Docg" - che rappresenta la più alta e-

spressione enoica di queste terre. In esso si trovano esaltati al massimo grado le doti di finezza ed eleganza, i delicati profumi fruttati e floreali dell'uva Glera coltivata in questa zona ristretta e privilegiata. L'eccellente esposizione e la particolare composizione dei terreni, formati prevalentemente da calcari, argille e arenarie, danno origine a questo vino così caratteristico e ricercato.

Numeri

Oggi alla guida dell'azienda Ruggeri ci sono il figlio di Giustino, Paolo Bisol, e la nipote Isabella Bisol. Con loro al timone la cantina sta continuando a crescere e nel 2017 Ruggeri è entrata a far parte di Rotkäppchen-Mumm, «scelta sostenuta da piena coincidenza di visione, fiducia negli stessi valori e dal comune intento di una qualità sempre più alta» dice la famiglia fondatrice di un'impresa vitivinicola che oggi produce 1,5 milioni di bottiglie all'anno, di cui una metà vendute in Italia e l'altra all'estero.