

LA "CULTURA DEL TEMPO" PER CANTINA **RUGGERI**: "ABBIAMO SVELATO IL LATO INEDITO DEL PROSECCO"

Il "cuore" del Prosecco
di Michele Pizzillo

In 70 anni di attività, la Cantina **Ruggeri** ha dato vita ad iniziative lungimiranti che hanno permesso di raggiungere l'apice qualitativo della denominazione Conegliano Valdobbiadene docg ma, anche, di diffondere la "cultura del tempo", svelando così un lato inedito del Prosecco, quello di poter invecchiare.

Fu proprio nella cantina creata nel 1950 da Giustino Bisol e dal cugino Luciano **Ruggeri**, che poi ha dato il nome alla cantina, che l'anima dell'azienda, Bisol appunto, un giorno si lasciò scappare "ma chi l'ha detto che il Prosecco bisogna berlo solo giovane?". Qualcuno gli rispose "dimostra il contrario". E, così, con il suo innato spirito visionario che lo accompagnerà sino a gennaio scorso, quando è venuto a mancare dopo aver compiuto 100 anni di età, ha anticipato i tempi rivelando al mondo le potenzialità di invecchiamento del vino ottenuto dall'autoctono vitigno Glera. Tant'è vero che i Proseccchi di **Ruggeri** esprimono sfumature sensoriali e profili inediti, anche a distanza di anni dall'imbottigliamento. Ancora oggi questa storica cantina di Valdobbiadene è una delle poche aziende in grado di proporre delle verticali dei suoi Proseccchi più preziosi, arrivando nelle degustazioni tecniche a stappare bottiglie con più di vent'anni. Un vero viaggio attraverso i sentieri della longevità, che si districano dapprima nei vigneti tra le colline di quello splendido paesaggio di Valdobbiadene, per poi giungere nella tranquillità e nel silenzio della cantina.

A questo punto ci prendiamo la licenza di avvisarvi che quando stappate una bottiglia di Prosecco firmato **Ruggeri**, scordatevi il vino di pronta beva, caratterizzato da una struttura leggera e un delicato bouquet fruttato, che sconsiglierebbero un percorso di invecchiamento. Ma non per Bisol, che forte dell'esperienza, del desiderio di sperimentazione e delle innovazioni in vigna e in cantina, portò **Ruggeri** ad intraprendere un viaggio pionieristico nel tempo, plasmando una nuova longevità del Prosecco, sia attraverso la sosta in autoclave sia con l'invecchiamento in bottiglia. Insomma, nasce il Metodo **Ruggeri**, che è quello di elevare la percezione del Prosecco e dimostrarne la capacità di evoluzione, andando ben oltre all'annata più recente. Per farlo, nella storica cantina di Valdobbiadene, che dal 2017 fa capo alla tedesca Rotkappche-Mumm Sektellereie GmbH, si continua a seguire il metodo dell'affinamento dei vini sui lieviti per periodi ben oltre i 3 mesi e la successiva maturazione in bottiglia. Un percorso che ha permesso di acquisire una profonda consapevolezza sulla potenziale longevità della Glera, conferendo una struttura complessa e virtuosa. Un esempio di questo traguardo sono i vini delle "Selezioni" come Giustino B., Vecchie Viti (il primo spumante ottenuto unicamente da viti monumentali) e L'Extrabrut.

Ecco perché dal team della **Ruggeri** (dagli amministratori Stefan Nienaber, Simone Rode e Frank Albers, all'enologo Fabio Roversi, dall'agronomo Gianluca Tognon ai due brand ambassador Paolo e Isabella Bisol, rispettivamente figlio e nipote del mitico Giustino) il messaggio che arriva è che la longevità dei loro vini inizia nel vigneto, cominciando dal "Vecchie Viti", per passare a L'Extrabrut e arrivare a Giustino B., omaggio al fondatore della cantina. Al punto che i 120 viticoltori che conferiscono le loro uve alla **Ruggeri** o e molti lo fanno da oltre 60 anni o e non si sono neppure accorti che è cambiata la proprietà visto che l'enologo Roversi è lì da più di trent'anni, l'agronomo Tognon da due decenni e gran parte delle persone impegnate in azienda sono parte integrante della sua storia. Una storia che prosegue in vigna, perché nei vigneti coltivati tra gli scoscesi pendii di Valdobbiadene dalle famiglie conferitrici che accudiscono viti di età compresa tra 80 e 100

anni, ci sono anche gli esperti potatori di Simonit&Sirch che con il progetto "Vecchie Viti", sono impegnati a preservare la salute delle 2.500 piante secolari che contribuiscono ad assicurare la qualità dei vini; quella che tutt'ora permette alla Cantina **Ruggeri** di conquistare apprezzamenti sulle pubblicazioni specializzate di tutto il mondo. Il progetto "Vecchie Viti", a quanto si apprende, verrà esteso a più piante possibili per valorizzare questi nettari pregiati e secolari che ben si prestano ad un affinamento protratto nel tempo. Non abbiamo preso in considerazione la grande produzione di Valdobbiadene superiore di Cartizze per concentrare l'attenzione sulla linea "Selezioni".

Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Millesimato 2019

E' un omaggio al fondatore Giustino Bisol, è il gioiello della cantina, nonché la testimonianza più pura della continua ricerca della più alta qualità e longevità della Glera. Un vino dal carattere ed evoluzioni sensoriali davvero superbe. Colore e perlage fantastici. Al naso si sentono glicine, irs, fiori d'acacia e pesca bianca. Il sorso è avvolgente, elegante, con una bellissima freschezza che accompagna un lungo finale caratterizzato da richiami floreali e una bevibilità straordinaria.

Vecchie Viti Valdobbiadene Prosecco superiore Docg brut millesimato 2019

Questo vino nasce dalle uve prodotte dalle 2.500 viti monumentali che sfiorano i 100 anni di età. La resa è molto limitata. Di colore giallo paglierino lucente, è caratterizzato da un perlage fitto da sentori di glicine e gelsomino, seguiti da note di erbe officinali e di frutta tipiche della zona. Il sorso è superbo, freschissimo, persistente con un finale in equilibrio tra nota di miele di fiori d'acacia e una bella sferzata sapida.

L'Extrabrut Valdobbiadene Prosecco superiore Docg extra brut millesimato 2019

La Cantina **Ruggeri** è stata la prima a credere nella forza della Glera e nella versione extra brut del Prosecco superiore tant'è che già vent'anni fa presentò uno spumante con un residuo zuccherino molto basso. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage fine, al naso presenta belle note di mele e di pesca bianca accompagnate da sfumature floreali e agrumate. Al sorso è secco, vivace, fresco e tutto sostenuto da uno splendido gusto fruttato. E' una splendida bollicina che rispecchia in maniera fedele lo stile e la filosofia produttiva di questa storica cantina.

Ruggeri & C

Via Prà Fontana, 4 - Valdobbiadene (Tv)

T. 0423 9092

www.ruggeri.it

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.

[LA "CULTURA DEL TEMPO" PER CANTINA **RUGGERI** "ABBIAMO SVELATO IL LATO INEDITO DEL PROSECCO"]