



CHI L'HA DETTO CHE IL PROSECCO NON PUÒ PUNTARE ALLA LONGEVITÀ?



Giovanna Moldenhauer

2 ore fa



Tempo di lettura: 5 minuti

#MoldenhauerWine – Chi ha detto che il Prosecco si beve solo giovane?

Nell'immaginario collettivo, il Prosecco è visto come un vino di pronta beva, con una struttura leggera e un delicato [bouquet](#) fruttato: caratteristiche che potrebbero sembrare poco inclini a un percorso di invecchiamento. Invece...

In controtendenza l'operato di Ruggeri che da 7 decenni oltre a intraprendere sfide visionarie

che l'hanno condotta alla creazione di differenti tipologie di Prosecco che esprimono sfumature sensoriali e profili inediti, anche a distanza di anni dall'imbottigliamento ha, al tempo stesso, instaurato una **cultura del tempo**, svelando così un lato davvero poco conosciuto di questo vino molto apprezzato, basato su esperienze sensoriali ancora poco esplorate e prospettive nel lungo termine dell'autoctona **Glera**



La storica [cantina](#) di Valdobbiadene ottiene le uve da una superficie vitata di 180 ettari dove circa 120 viticoltori consegnano loro le uve per la vinificazione. A testimonianza della storicità con molti di loro il rapporto di collaborazione dura da oltre 6 decenni in un rapporto basato sul mutuo rispetto, sulla fiducia e su un grande spirito di collaborazione. Raccontando per sommi capi la storia **Giustino Bisol nel 1950 fondò la [cantina](#) Ruggeri** assieme al cugino Luciano Ruggeri, dal quale l'azienda prese il nome essendo di fatto una delle prime case vinicole di Valdobbiadene a produrre spumanti con il metodo Martinotti.

È grazie al saper fare e alle competenti mani della famiglia Bisol e dell'appassionata squadra di collaboratori che questa [cantina](#) rimane ancora oggi una delle realtà più importanti dell'intera area di produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Anche le persone impiegate in azienda sono parte integrante della sua storia e vi lavorano in media da vent'anni. Tra loro l'esperto **enologo Fabio Roversi**, che da oltre 3 decenni porta i Valdobbiadene Prosecco

Superiore DOCG della Ruggeri a esprimere al meglio se stessi, e **l'agronomo Gianluca Tognon** che da diciotto è al fianco dei viticoltori seguendoli con grande passione e umiltà.

A oggi Ruggeri è una delle rare aziende in grado di proporre delle verticali delle sue bottiglie di Prosecco più preziosi, arrivando nelle degustazioni tecniche a stappare bottiglie con più di vent'anni. Un viaggio attraverso i sentieri della longevità, che si districano dapprima nei vigneti tra le colline di Valdobbiadene, per poi giungere nella tranquillità e nel silenzio della [cantina](#). La prerogativa di Ruggeri è quella di elevare la percezione del Prosecco e dimostrarne la capacità di evoluzione, andando ben oltre all'[annata](#) più recente. Per farlo, adotta due metodi: l'affinamento dei vini sui lieviti per periodi oltre 3 mesi e, successivamente, la maturazione in bottiglia. Questo percorso ha permesso d'acquisire una profonda consapevolezza sulla potenziale longevità della **Glera**, conferendo una struttura complessa. L'incredibile profondità si rispecchia soprattutto nelle Selezioni, una rosa di Millesimati di pregio che include **L'Extra Brut, Vecchie Viti, Giustino B.** che vi presentiamo di seguito.

Nel segno della sostenibilità, [Cantina](#) Ruggeri ha lanciato una nuova sfida **Impatto Zero**. A spiegare di cosa si tratti è Tognon, agronomo di Ruggeri *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.*

Obiettivo è non solo salvaguardare il prezioso territorio del Valdobbiadene, zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG 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 (SQNPI). Sessanta i conferitori che hanno già aderito al protocollo, con l'obiettivo di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro un paio di anni.

LA LONGEVITÀ INIZIA NELLA VIGNA

A dimostrazione che la longevità inizia in vigneto Ruggeri ha, assieme agli esperti potatori di Simonit&Sirch, attivato il progetto Vecchie Viti dato che tra gli **scoscesi pendii** di Valdobbiadene le famiglie conferitrici accudiscono viti secolari di età compresa tra 80 e 100 anni. Questo progetto è, nella fase attuale, volto a preservare la salute delle sue 2.500 piante secolari attraverso tarate tecniche innovative per la specificità di ogni singola vite.

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 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 sostenibilità e dell'innovazione, il progetto verrà in futuro esteso a più piante possibili per valorizzare questi nettari pregiati e secolari che ben si prestano a un affinamento protratto nel tempo. Il frutto del lavoro intensivo in vigneto è **Vecchie Viti** Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG, il primo spumante della sua categoria ottenuto unicamente da viti così monumentali. **Giustino B.** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry è invece un omaggio a Giustino Bisol, fondatore della [cantina](#) e rappresenta il gioiello della [cantina](#) di Valdobbiadene, nonché la testimonianza più pura di questa ricerca verso la più alta qualità e longevità della Glera. Una delle verticali proposte nel 2011 dalla storica [cantina](#) di Valdobbiadene risale al 1995 ed è proprio in quel momento che **il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B.** ha confermato la sua incredibile capacità di maturazione e affinamento, rivelando carattere ed evoluzioni sensoriali inaspettate. Ogni anno Ruggeri propone ai suoi clienti una verticale inedita del Giustino B., contenente le ultime tre annate, riposte in un prezioso cofanetto legno.

La degustazione delle tre Selezioni di Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG millesimati in ordine crescente del loro residuo zuccherino



L'Extrabrut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

2019 – Da uve Glera vinificate in bianco, cioè in assenza delle bucce, e conservate a bassa temperatura sino alla primavera successiva alla vendemmia quando effettua la presa di spuma, con una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi e sosta sui lieviti per almeno 3 mesi nel Metodo detto Martinotti. Ha

11,5%. Si presenta nel calice giallo paglierino con tenui riflessi verdolini e un [perlage](#) fine e persistente. Al naso è fragrante e fruttato, con note di mela gialla e pesca bianca, accenni floreali di fiori d'acacia e a chiudere un soffio agrumato. All'assaggio ha

una buona struttura, dove la decisa sapidità insieme alla freschezza lo rende piacevole, con un lungo finale vivacizzato da toni aromatici.

Le pagine del vino 0 + Nuovo Modifica articolo AMP Attiva builder visivo

Directory Dashboard

Vecchie Viti Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Brut 2019 – Dalle uve Glera al 94% con 2% delle rare autoctone Verdiso, Bianchetta e Perera, da singole viti selezionate con età compresa tra gli 80 – 100 anni sulle colline di Valdobbiadene, nelle zone più vocate dell'area DOCG. La vinificazione è come per l'Extra Brut. Qui il residuo zuccherino è di 8 grammi/litro e l'alcool è di 12%. Dopo una tonalità giallo paglierino con tenui riflessi verdolini e un [perlage](#) fine e persistente, all'olfatto ha profumi fruttati di pera, mela, un accenno di [uva](#) spina, poi è floreale dai fiori di acacia sino a quelli di magnolia. In bocca si esprime prima di tutto la freschezza, con un ingresso in bocca intenso, un ritorno di un' [elegante](#) nota sapida, poi di pesca e frutta a pasta bianca nel lungo finale.



Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Extra Dry 2019 – Da sole uve Glera ottenute dalle zone più vocate dell'area DOCG, con i grappoli selezionati dai migliori vigneti. La vinificazione è come per l'Extra Brut. Qui il residuo zuccherino è di 17 grammi/litro e l'alcool è di 11,5%. Dopo un colore giallo paglierino, una spuma fine, persistente, esordisce con note di mela gialle, pesca, poi le tipiche note floreali d'acacia con a chiudere un tocco di pompelmo rosa. La bocca è armonica, equilibrata, fresca e morbida, con un finale dalle note aromatiche e persistente.

Photo @ Ruggeri

Categorie: [Degustazioni](#), [MoldenhauerWine](#), [Topnews](#)

Tag: [Glera](#), [longevità](#), [sostenibilità](#), [storicità](#), [Valdobbiadene](#)