

Anche il Prosecco può invecchiare: la sfida di Ruggeri

Giustino B, il vino dedicato al fondatore Giustino Bisol, migliora nel tempo. E c'è una cassetta speciale per dimostrarlo

24-12-2021



Giustino B. di Ruggeri, quando il Prosecco di Valdobbiadene può invecchiare e migliorare

Anche il *Prosecco* può invecchiare. Probabilmente non sarà mai come un *Barolo* o un *Brunello di Montalcino*, ma bisogna sfatare il mito che questo spumante debba essere bevuto solo ed esclusivamente il prima possibile, dopo la sua commercializzazione. Ovviamente dipende dal *Prosecco*.

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di

Raffaele Foglia

giornalista de La Provincia di Como (<http://www.laprovinciadicom.it/>), sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di *Identità Golose*

Consulta tutti gli articoli dell'autore (<https://www.identitagolose.it/sito/it/412/483/autori/foglia.html>)

Ultimi articoli pubblicati



La Cantina Ruggeri (<https://ruggeri.it/>) a Valdobbiadene ha sempre creduto nel *Prosecco*, nella *Glera*. E per questo ha saputo anche rischiare, per fare un vino che non fosse “uno tra i tanti”, ma che potesse esprimersi anche dopo qualche anno di affinamento.



In una foto di qualche anno fa, **Giustino Bisol**, seduto, e dietro il figlio **Paolo** al centro e i nipoti **Isabella** e **Giustino**

Il primo a crederci fu **Giustino Bisol**, scomparso a novembre dello scorso anno all'età di 100 anni, che ha da sempre cercato di valorizzare questo vino, puntando su quella parte di Valdobbiadene che poteva maggiormente restituire un prodotto di qualità. Un concetto portato avanti ora dal figlio **Paolo** e dai nipoti **Isabella** e **Giustino**.

Ormai la qualità è un fattore imprescindibile per ogni produttore, ma magari non era esattamente così nel 1950, quando **Bisol** fondò insieme al cugino la *Cantina Ruggeri*. E subito punto sullo spumante di alto livello, che soprattutto fosse rispettoso del vitigno, la *Glera*, e del territorio di Valdobbiadene.

09-01-2022

Muralia, i vini di due milanesi in Maremma

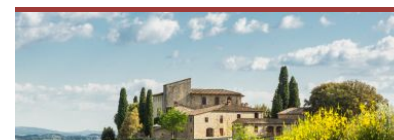
(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29831/in-cantina/muralia-i-vini-di-due-milanesi-in-maremma.html>)



07-01-2022

Sidro Vittoria tra antiche varietà di mele e "Italian Style"

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29834/in-cantina/sidro-vittoria-tra-antiche-varietati-di-mele-e-italian-style.html>)



06-01-2022

Il canto del Sangiovese nei vini di Castello La Leccia

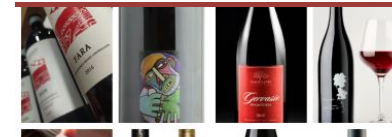


La speciale cassetta con la verticale di *Giustino B.*

Nel 1995 esce sul mercato il *Valdobbiadene Prosecco Docg Giustino B.* per festeggiare il mezzo secolo di attività di **Giustino Bisol** nel mondo del vino. È un vino che piace fin da subito e che raccoglie importanti riconoscimenti. E che in realtà nasconde un segreto: il *Prosecco* può invecchiare. Tanto che *Ruggeri*, tuttora, crede in questo concetto, tanto da mettere in vendita nel proprio shop online e nel circuito di distribuzione una particolare cassetta con tre annate diverse e consecutive di *Giustino B.*

In questo momento, per esempio, c'è in vendita la verticale composta dalle annate 2020, 2019 e 2018. Non si tratta, quindi, di un esperimento "per pochi intimi", solo per osservare l'evoluzione del vino: ma è la volontà della *Ruggeri* di condividere il concetto che, se realizzato con i giusti canoni, anche il *Prosecco* può invecchiare. E migliorare.

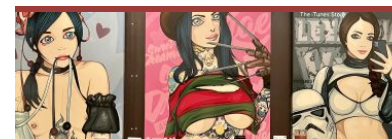
(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29828/in-cantina/il-canto-del-sangiovese-nei-vini-di-castello-la-leccia.html>)



04-01-2022

I vini sui quali puntare nel 2022: i suggerimenti degli esperti di Identità Golose

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29803/in-cantina/i-vini-sui-quali-puntare-nel-2022-i-suggerimenti-degli-esperti-di-identitagolose.html>)



03-01-2022

La Sicilia Occidentale di Consorzio ViniVeri: assaggio e analisi di quattro etichette



Isabella e Paolo Bisol in vigna

L'esempio arriva dall'annata 2017, da noi assaggiata. Ma prima due annotazioni tecniche: il vino viene realizzato da uve provenienti dai migliori terreni aziendali, con normale vinificazione in bianco e presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi. Si tratta di un Extra Dry millesimato con un residuo zuccherino attorno ai 17 grammi litro.

L'annata 2017 è stata particolarmente calda, e al naso escono quindi dei piacevoli sentori di frutta tropicale, ma ancora un piacevole floreale. Non è per nulla un vino stanco, anche se ovviamente la bollicina è meno presente rispetto a un *Prosecco* più recente. In bocca è piacevole e pieno.

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29804/in-cantina/la-sicilia-occidentale-di-consorzio-viniveri-assaggio-e-analisi-di-quattro-etichette.html>)



02-01-2022

Storia e assaggi di Cortese, vitigno piemontese da riscoprire

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29796/in-cantina/storia-e-assaggi-di-cortese-vitigno-piemontese-da-riscoprire.html>)



31-12-2021

Bentu Luna, la Sardegna e un patrimonio di antichi vigneti

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29791/in-cantina/bentu-luna-la->

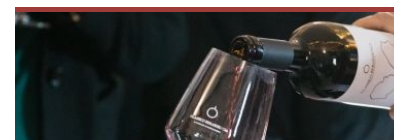


L'annata 2018, invece, con una presenza maggiore di piogge, si traduce in un vino ancora più fresco, accattivante e piacevole. Naso molto netto e pulito, finale in bocca molto lungo. Il *Giustino B.* 2019 è un vino di grande piacevolezza e di ottima intensità. Note prevalenti di frutta gialla, pera e mela, e spunta una leggera nota di fieno e di erbe aromatiche. In bocca, come anche per i suoi fratelli, vince la bevibilità, senza mai essere uno spumante esile.

Infine c'è la 2020 che, a un anno dalla vendemmia, si esprime ora nella sua esuberanza. Ed è la dimostrazione, anche in questo caso, che è un Prosecco da invecchiamento, con delle piacevolissime potenzialità per quanto riguarda la longevità.

Sempre per quanto riguarda il tema della longevità, che in realtà caratterizza tutta la produzione di *Ruggeri*, si potrebbe fare un discorso a parte sul *Vecchie Viti* sul *Cinqueanni*, che rimane sui lieviti ben 48 mesi ed esce dopo 5 anni dalla vendemmia. Prodotti unici che dimostrano la capacità della famiglia **Bisoli** di guardare avanti.

sardegna-e-un-patrimonio-di-antichi-vigneti.html)



26-12-2021

Le mille sfumature del Chianti Classico della Berardenga

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29728/in-cantina/le-mille-sfumature-del-chianti-classico-della-berardenga.html>)



25-12-2021

Nel sud della Valle del Rodano, i vini di Mont Ventoux, l'Etna francese

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29738/in-cantina/nel-sud-della-valle-del-rodano-i-vini-di-mont-ventoux-letna-francese.html>)