

SPECIALE VINO

# FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

## LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO

TUTTI  
I VINCITORI  
**FOOD&WINE**  
AWARDS 2022



POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1 (01/11/2018)



ITALIA 6,50 € • CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

SUPPLEMENTO AL N. 4 DEL 2022 DI FOOD&WINE ITALIA DATA DI PRIMA IMMISSIONE 16/11/2022

# LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO

a cura di Federico De Cesare Viola  
con Antonio Boco, Ray Isle,  
Åsa Johansson, Giambattista Marchetto,  
Andrea Petrini, Fabio Rizzari, Leila Salimbeni  
illustrazioni di Sofia Figliè

**È** un panorama sempre più ricco e sfaccettato, quello enologico italiano. A guardarlo con la lente di ingrandimento si mettono a fuoco centinaia di vitigni, migliaia di terroir, un'infinità di storie e di filosofie produttive, anche diametralmente opposte. Del resto l'Italia è la terra della diversità e nella nostra ormai consueta selezione delle migliori 50 cantine dell'anno cerchiamo di evidenziare e celebrare questa straordinaria pluralità. Come abbiamo dunque scelto le aziende che troverete nelle prossime pagine? Senza pregiudizi di sorta né vincoli geografici o stilistici, innanzitutto. E poi tenendo conto di quattro criteri fondamentali: la capacità di fare innovazione senza tradire l'identità del territorio, di seguire buone pratiche agricole nel segno della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale, di esportare con successo le proprie bottiglie e valorizzare il Made in Italy nel mondo, di offrire un'esperienza enoturistica sempre più curata e sartoriale. C'è un quinto criterio che abbiamo adottato, che potremmo chiamare del *coup de coeur*, e che riguarda i vignaioli e le imprese che ci hanno emozionato, attraverso la bontà dei loro vini e il valore del loro percorso umano. Per ogni cantina abbiamo indicato anche un'etichetta, volutamente senza un'annata precisa. Sono quelle che idealmente sintetizzano al meglio il paradigma produttivo o – molto più semplicemente – che ci piacciono di più.

ALLEGRINI  
ALOIS LAGEDER  
ARNALDO CAPRAI  
BELLAVISTA  
BERTANI  
CA' DEL BOSCO  
CANTINA KURTATSCH  
CANTINA TOLLO  
CANTINE FERRARI  
CANTINE FINA  
CANTINE LUNAE  
CASA SETARO  
CASTELLO DI AMA  
CERETTO  
CHIARA CONDELLO  
CLAUDIO QUARTA  
VIGNAIOLO  
DAMIANO CIOLLI  
FAMIGLIA COTARELLA  
FATTORIA DEI BARBI  
FATTORIA LE PUPILLE  
FLORIO  
FORADORI  
GRAVNER  
GUIDO BERLUCCHI & C.  
J. HOFSTÄTTER  
KELLEREI KALTERN  
LA COLLINA DEI CILIEGI  
LA STAFFA  
LAMOLE DI LAMOLE  
LE MACCHIOLE  
LUNGAROTTI  
MARCHESI DI BAROLO  
MASCIARELLI  
MASI  
MICHELE CHIARLO  
MORA&MEMO  
MOSNEL  
PICO MACCARIO  
PIEROPAN  
PIO CESARE  
PLANETA  
PODERE FORTE  
QUINTODECIMO  
RUGGERI  
SALCHETO  
SAN FELICE  
SPECOGNA  
TASCA D'ALMERITA  
VENTURINI BALDINI  
VIET'TI

# RUGGERI

VALDOBBIADENE (TREVISO)

[ruggeri.it](http://ruggeri.it)



Nel cuore della collina di Cartizze, il toponimo Case Bisoi è tracciato nelle mappe più antiche. È proprio nelle “case dei Bisoi” che affonda le radici Ruggeri, l'azienda vitivinicola fondata nel 1950. La storia racconta infatti della piccola cantina di Eliseo Bisoi a Santo Stefano di Valdobbiadene e del figlio Luigi, fra i primi enologi del territorio, che costruisce una nuova realtà a Montebelluna. Quando nel 1950 Giustino Bisoi fonda una nuova azienda insieme al cugino, si sceglie il cognome di quest'ultimo come marchio per l'avventura comune. Ruggeri è tra le prime cantine di Valdobbiadene dedite alla produzione di vino spumante e l'opera di Giustino trova nel lavoro del figlio Paolo e della nipote Isabella una naturale continuità. Ancora oggi sono ambasciatori dell'azienda, anche se dal 2017 Ruggeri è parte del gruppo Rotkäppchen-Mumm; una scelta strategica, sostenuta da una piena coincidenza di visione con la famiglia del fondatore e dal comune intento di raggiungere una qualità sempre più alta. Ora contano più di cento conferitori, molti dei quali alla terza generazione, che possiedono vigneti in tutto il territorio di Valdobbiadene e nei comuni limitrofi, ma soprattutto che operano in stretta condivisione con la squadra di agronomi della Ruggeri. I piccoli appezzamenti sono lavorati esclusivamente a mano dai vari vignaioli, il cui impegno richiede tra le 300 e le 800 ore di lavoro per ettaro a causa della pendenza dei suoli, che in alcuni punti arriva a oltre il 70%. La cantina è stata la prima a vinificare uno spumante extra brut (anticipando il disciplinare) e a produrre bollicine usando esclusivamente uve da viti centenarie (Vecchie Viti), ma anche a tenere in autoclave il Prosecco Superiore per 48 mesi sui lieviti. Si tratta del Metodo Ruggeri, che prevede un affinamento prolungato e poi una maturazione in bottiglia. Questo conferisce una struttura complessa ai vini e oggi questa è una delle rare aziende in grado di proporre degustazioni in verticale dei suoi Proseccchi più pregiati, arrivando a stappare bottiglie di oltre vent'anni. Innovazione e sostenibilità si incrociano nella progettualità di Ruggeri: in collaborazione con il Consorzio di Tutela, nel 2012 è stato piantato un vigneto sperimentale dove da dieci anni si coltivano oltre cento viti di cloni antichi di glera, bianchetta, verdiso e perera. L'azienda porta avanti infatti molte iniziative di ricerca sulla biodiversità delle vigne, tese alla salvaguardia dell'ecosistema e contestualmente ha deciso di aderire al protocollo SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata), con certificazione in etichetta dalla vendemmia 2020.



## PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE BRUT VECCHIE VITI

Frutto – come suggerisce il nome – di uve da singole viti selezionate con età compresa tra gli ottanta e i cento anni, questo vino esprime una complessità che dà valore al lavoro di Ruggeri sulle ripide colline di Valdobbiadene. Al frutto si unisce un'eleganza integra, con una finezza che non rinuncia alla profondità.

In una delle prime cantine  
di Valdobbiadene dedite  
alla produzione di spumante  
la sperimentazione non si ferma

