

STORY

Ruggeri: la forza di un Metodo che rinnova le tradizioni di Valdobbiadene

DI MATTEO BORRÉ | 3 APRILE 2023



Heritage, Territorio e Innovazione: queste le fondamenta su cui poggia l'architettura pionieristica ispirata alle colline del Cartizze di Ruggeri. Un racconto che passa attraverso la bottiglia e il calice, mettendo al centro valori che da oltre un secolo caratterizzano il viaggio di una realtà oggi tra le più storiche del panorama di Valdobbiadene, in una terra generosa e ricca di vita, tra pendii scoscesi e difficili da domare. Una storia fatta di persone, usi e cura per l'ambiente, ma soprattutto un imprinting visionario che ha condotto la cantina a individuare nuove soluzioni e idee per rinnovare le tradizioni legate al Prosecco Superiore e preservare la biodiversità di un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Questo è il Metodo Ruggeri tra Giustino B. e Vecchie Viti.

L'imprinting visionario che rinnova il Prosecco Superiore

Fin da principio, infatti, Ruggeri ha guardato alle opportunità e alle nuove sfide di ciascun tempo con un approccio pionieristico, avendo il territorio quale riferimento principe.

“Per poter innovare nella direzione giusta bisogna avere radici saldamente ancorate nella storia, nella tradizione, nella collaborazione e nel saper fare bene”, sottolinea Laura Mayr, general manager Ruggeri. “È dal rispetto del territorio e delle sue persone che la sperimentazione diventa volano di crescita e, al contempo, garanzia di responsabilità e sostenibilità”.



Come dimostra la scelta dell'azienda di finanziare a Valdobbiadene l'intervento di recupero e valorizzazione del Cordana, lo storico corso d'acqua che ha determinato le origini della Villa dei Cedri, dell'Opificio e del parco di Valdobbiadene. Un'attenzione che è figlia di una consapevolezza: è generosa ma impervia la Natura delle valli del Valdobbiadene. I colli ripidi, spesso quasi verticali. Ciononostante, i suoi abitanti hanno conquistato questa terra, oggi diventata sinonimo di tradizioni, cultura, saper fare e vendemmie eroiche.

Iniziando proprio da Ruggeri, che vinifica il 12% di tutte le uve del Cartizze, Cru e punto di riferimento del territorio. È partendo da questa ricchezza e dalle persone che l'hanno forgiata che assume la propria fisionomia lo spirito audace e proiettato verso la sperimentazione della cantina nata nel 1950 per iniziativa di Giustino Bisol e il cugino Luciano Ruggeri.

Negli anni, infatti, l'azienda ha saputo innovare e preservare allo stesso tempo, dando vita, ad esempio, al Metodo Ruggeri, che permette di superare il concetto stesso di Prosecco come vino “giovane e fresco”. Non a caso, la storica realtà di Valdobbiadene è in grado di proporre verticali con bottiglie di oltre vent'anni.



Il Metodo Ruggeri, tra Giustino B., Vecchie Viti e Superiore di Cartizze Docg

Da qui, da un savoir-faire che si è fatto unico, prende il via un racconto che porta in giro per il mondo – a iniziare da Vinitaly in cui Ruggeri rinnoverà la propria presenza (Padiglione 4, stand D7) grazie a una leggerissima struttura in legno che avvolge lo stand come una cupola, architettura visionaria ispirata alle irte colline del Cartizze, rappresentazione del forte legame dell'azienda con il territorio – un metodo di lavoro e di produzione prima che un Prosecco Superiore.

Proprio come il motto dell'azienda giunge a ricordare: "Hic Sunt Leones", "Qui sono i leoni". Con l'antica espressione latina, utilizzata ad indicare terre sconosciute da esplorare, Ruggeri racconta di uno spirito pionieristico che si riflette da sempre in progetti capaci d'innovare, creando nuovi percorsi nella produzione di vino.

┌ Grazie a Giustino B, il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut o il Vecchie Viti Ruggeri, tre delle etichette più rappresentative dell'azienda, si è in grado di oltrepassare, con giocosa serietà, i confini sensoriali del Prosecco sin qui conosciuto, per lasciarsi trasportare in una nuova dimensione. └

Il primo è vino dedicato al fondatore della cantina, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dalla struttura complessa in grado di esprimersi nel tempo. La sua longevità è figlia di quel Metodo Ruggeri che prevede, al termine della seconda fermentazione, l'affinamento dei vini sui propri lieviti per periodi di oltre tre mesi, che divengono cinque per Giustino B.

La seconda etichetta, il Superiore di Cartizze Brut, si fa, invece, portavoce della biodiversità di questo pregiato Cru: fragrante, aromatico e con delicate note minerali, rende omaggio e al contempo svela i profumi del terroir che si risveglia dopo i mesi più freddi, tra erbe di campo, delicate note di petali di fiori bianchi e profumo di pere.



Infine, il Vecchie Viti, che racconta di come Ruggeri sia stata la prima azienda a creare un Valdobbiadene Prosecco Superiore Dcog realizzato solo ed esclusivamente con viti centenarie, accuratamente selezionate dagli agronomi. Accudite con profondo rispetto, le antiche piante hanno una produzione limitata ma di altissima qualità. A ribadire nel calice quell'impegno a tutela del territorio e della sua biodiversità portato quotidianamente avanti dall'azienda, come testimonia anche la scelta di abbracciare quel programma Sqnpi - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata - che ne certifica la produzione agricola sostenibile.

「 Passione, dedizione e scrupolosa attenzione ai dettagli: non a caso, lo Stile Ruggeri è unico e riconoscibile. 」