

Ladaltempo Valdobbiadene Superiore Prosecco DOCG ...

13
GIU
2023

Ladaltempo Valdobbiadene Superiore Prosecco DOCG Brut Ruggeri

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

L'etichetta nera con rilievi bronzei del Valdobbiadene Brut (foto 1) è ispirata alla meridiana, ossia a uno strumento per misurare il tempo.

E nel produrre un vino **il tempo dà il ritmo** e scandisce tutte le lavorazioni: il tempo del vigneto, il tempo della cantina e anche il tempo del consumo.

Dopo che **Paolo e Isabella Bisol**, padre e figlia portavoce della **Ruggeri** (foto 2), hanno affermato *"ci piace pensare il Tempo come ciò che sta tra il Vino e la Qualità, testimone paziente e fedele alleato di entrambi"* è ancora più chiara la denominazione del nuovo vino della Maison, **Ladaltempo** che potrebbe essere una consapevole accettazione del tempo o un suo superamento che porta al-di-là dal-tempo, appunto.

Ma più che addentrarci in interpretazioni filologiche, vorremmo dire del vino che è stato presentato alla stampa a Milano presso **Palazzo Trivulzio**, storica dimora milanese dei Marchesi Brivio Sforza.

Ladaltempo

Il nuovo vino è **Ladaltempo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut** annata **2017**, con permanenza in autoclave per la presa di spuma di quattro anni, periodo decisamente lungo se si considera che in genere nello Charmat lungo ha una durata massima di poco più di un anno, mentre i tempi lunghi sono prerogativa dei Metodo Classico.



Ladaltempo è prodotto con uve **glera** completate da piccole percentuali delle autoctone verdisio, bianchetta, perera. La 2007 è stata un'annata, calda e siccitosa, ma non secca come in altre zone d'Italia e non sono mancati grandinate: la vendemmia è stata scarsa ma di elevata qualità. Dopo la selezione delle uve, la vinificazione in vasche d'acciaio, la sosta in vasche fino a febbraio 2018, il vino è stato travasato in autoclave di piccola dimensione per dar vita a una lenta rifermentazione che si è svolta in cinque anni. Data di imbottigliamento gennaio 2023. **Paolo Bisol** precisa che *"l'autoclave viene percepita come qualcosa di freddo"* quando in realtà *"è un grembo che accoglie il vino e ne costruisce la trasformazione in spumante: è un grembo materno"*.

Note gustative

Nel calice riflette **color** paglierino con riflessi verdognoli, note cromatiche proprie dei vini giovani a dimostrazione di come la lunga permanenza sui lieviti abbia conservato il vino comunicandogli longevità. Le bollicine, a loro volta, sono finissime, copiose, ma non prepotenti. Il vino nel calice evolve nel giro di breve tempo e ai **profumi** iniziali di frutta come la mela, l'albicocca essiccata, si uniscono sentori di fiori bianchi quali gelsomino oltre che di tè verde e di fiori di camomilla cui si aggiunge una lieve tonalità agrumata di cedro. In **bocca** è avvolgente, corposo, morbido, dotato di piacevole freschezza e di lunga persistenza con perfetto equilibrio tra acidità e mineralità.

Abbinamenti

Il vino ha accompagnato le portate del press dinner, ossia **Risotto** alle erbe aromatiche mantecato al Castelmagno con gambero rosso crudo e polvere di liquirizia (foto 3), Darna di **ombrina** in guazzetto di frutti di mare e spinaci saltati (foto 4). Il menu si è concluso con **Tortello** di pistacchio con cramble di mandorle, gelato al bitter (foto 5).

Perché la meridiana?

Detto questo però, ci è rimasta la curiosità di capire perché la meridiana in etichetta.

Ladaltempo nasce a **Valdobbiadene** terra "punteggiata" di meridiane, se ne contano oltre 50, definite da **Andrea Zanzotto** "ponti tra il cielo e l'agire umano".

Paolo e Isabella Bisol a loro volta spiegano che *"rispetto all'incalzante e ossessivo rincorrersi dei secondi della macchina meccanica, l.../ la meridiana ci dona il Tempo Naturale dettato dal Sole, non ancora uniformato alle necessarie, umane, moderne convenzioni. Ecco che il Tempo delle Meridiane è anche il Tempo Contadino, unico come la terra, l'acqua, il clima, i saperi e i costumi che rendono unico ogni singolo luogo, ogni vigna e ogni bosco. La magia di un Territorio."*



WEB: VISITA IL SITO

Share 0

Tweet