

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 13 Giugno 2023 | aggiornato alle 12:35 | 94889 articoli in archivio

BOLLICINE

Ladaltempo, la più elevata espressione del Valdobbiadene Docg secondo Ruggeri

Un vino morbido, fresco e sapido e contempo solido. Il colore è il classico paglierino lucente con riflessi verdolini e un bel perlage, non comune in uno Charmat, che così acquista finezza ed eleganza

di **Guido Gabaldi**

13 giugno 2023 | 12:26

E ntrare in Palazzo Trivulzio a Milano, in piazza Sant’Alessandro, e prepararsi a viaggiare nel tempo è tutt’uno: basta dare uno sguardo alla facciata del Palazzo nobiliare del XVI secolo, al portale ad arco mistilineo, al balcone con volute in ferro battuto, allo stemma di famiglia. Si sale per la scalinata sfarzosa e l’aspettativa cresce, come se da qualche andito dovesse spuntare a sorpresa un maggiordomo in livrea o una dama agghindata con parrucca candida e robe à la française, cioè una sopravveste con pieghe sul dorso unita ad una mezza sottana pieghettata. Tutta questa scenografia serve ad animare la presentazione milanese della **Cantina Ruggeri Valdobbiadene** e del suo progetto enologico, un ardito connubio tra tradizione e innovazione. Nasce “**Ladaltempo**”, la più elevata espressione del **Valdobbiadene Docg secondo Ruggeri**.



Ladaltempo il Valdobbiadene Docg secondo Ruggeri

Ladaltempo, la più elevata espressione del Valdobbiadene Docg secondo Ruggeri

Il percorso inizia con la scelta di **alcune parcelle poste in posizione privilegiata, nelle colline di Valdobbiadene, frazione Santo Stefano**. Le uve sono vinificate a temperatura controllata e il vino riposa sul proprio lievito fino alla presa di spuma. Travasato nell'autoclave, comincia la sua trasformazione in spumante attraverso una **lunga e quieta maturazione sui lieviti** che va ad abbracciare 60 mesi, secondo il **cosiddetto Metodo Ruggeri**. Un metodo visionario che porta il prosecco ben oltre la definizione di **“vino giovane con struttura leggera”**; nella maggioranza dei casi, infatti, è frutto di quel metodo Charmat (o Martinotti) che quando arriva a 80 giorni sulle fecce è già una specie di eccezione. Si coglie subito, pertanto, la differenza d'intenzione e d'investimento che anima il progetto “Ladaltempo”.

La storia di Cantina Ruggeri Valdobbiadene

Le radici di Ruggeri risalgono a fine 1800 e a Luigi Bisol, uno dei primi enologi della Valdobbiadene. Nel 1950 il figlio Giustino insieme al cugino Luciano Ruggeri fonda cantina Ruggeri, **una delle prime case vinicole a produrre spumanti con il metodo Charmat** in quella zona. Paolo e Isabella Bisol, figlio e nipote del fondatore, sono oggi i portavoce dell'azienda trevigiana. Dal 2017 Ruggeri è parte di Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, influente gruppo tedesco che condivide i valori e l'approccio innovativo di Ruggeri.



Paolo Bisol, titolare della Cantina Ruggeri

«Lo scorrere del tempo ci influenza ed affascina - racconta **Paolo Bisol** - e ci piace ricordare per esempio che nel territorio di Valdobbiadene, quando siamo partiti, le cantine erano 5: eravamo terra di migrazione e di agricoltura povera. Dopo il boom del prosecco e il conseguente benessere, **oggi si contano 190 cantine**. Il tempo cambia il volto del territorio, trasforma i campi e le annesse strutture edilizie, in un certo senso fa miracoli, se pensiamo che **le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene** sono state iscritte nella **Lista del Patrimonio Mondiale Unesco** come paesaggio culturale. Straordinarie per bellezza, le nostre colline, ma anche molto ripide, e difficili da lavorare: si deve fare tutto a mano quando pianti o falci o vendemmi. La produzione totale di prosecco supera i 600 milioni di bottiglie, com'è noto, ma la missione di Ruggeri è quella di distinguersi nel panorama di questa distesa sterminata di **bollicine**. E per farlo ci sono tanti modi: con il vitigno Glera siamo stati fra i primi a

produrre l'Extra brut, sin dal 2004, anticipando il disciplinare; sempre per andare controcorrente, abbiamo provato a fare uno spumante solo da vitigni con almeno 100 anni di età, immaginate con quali difficoltà. Abbiamo vissuto insieme a tutti i compaesani il momento di svolta dello spumante, quando è arrivato nei bar e ha cessato di essere il vino di Natale e Capodanno per diventare il protagonista dell'aperitivo e dell'abbinamento, a pranzo e a cena. Con le vendite su larga scala sono arrivati i primi soldi, e quindi gli investimenti in trattori, presse a membrana, frigoriferi, autoclavi, laboratori di controllo. A quel punto, i più audaci tra noi hanno capito che serviva tempo: serviva lasciare il vino a contatto con i lieviti per tutto il tempo necessario a donare carattere, complessità, longevità. Dopo qualche sperimentazione abbiamo lanciato il progetto Ladaltempo, il vino che presentiamo a Milano».

La degustazione del Ladaltempo di Cantina Ruggeri Valdobbiadene

Che resta morbido, in ogni caso, senza perdere in **freschezza e sapidità**, appoggiate ad una struttura solida. Il **colore è il classico paglierino lucente** con riflessi verdolini e un **bel perlage**, non comune in uno Charmat, che così acquista **finezza ed eleganza**. Al naso si oscilla fra frutta bianca e albicocca disidratata: a seguire l'apertura su note di gelsomino e tè, ma non mancano sullo sfondo la pesca bianca e perfino la vaniglia, in chiusura.



Ladaltempo abbinato al risotto alle erbe e Castelmagno con gambero rosso crudo, ombrina in guazzetto di frutti di mare con spinaci saltati

Noi lo abbiamo degustato con cubi di salmone marinati agli agrumi, chips nere di ricotta e pomodoro confit, risotto alle erbe e Castelmagno con gambero rosso crudo, ombrina in guazzetto di frutti di mare con spinaci saltati, e infine con un tortello di pistacchio con cuore morbido al mou; sempre all'altezza, il prosecco Ladaltempo, della situazione e del tempo, pur variabile e ingannevole l'abbinamento col tortello dolce è però rivedibile, perché a memoria ci vengono in mente almeno dieci pairing molto più centrati.

La meridiana sull'etichetta di Ladaltempo di Ruggeri

Alla fine della serata ci siamo soffermati **sulla meridiana stilizzata che si pavoneggia sull'etichetta di "Ladaltempo"**: una vera e propria fonte di ispirazione per Ruggeri Valdobbiadene e i suoi progetti, incardinati negli ingranaggi temporali. Paolo e Isabella Bisol hanno fatto qualche approfondimento e si sono accorti che la meridiana è una vera e propria icona del paesaggio rurale della

Valdobbiadene. Ce ne sono oltre 50 in un territorio di 10mila anime: la più grande campeggia sul campanile della piazza di Valdobbiadene e risale al 1862, voluta dall'abate e matematico Giovanni Follador. Secondo Paolo Bisol «rispetto al rincorrersi ossessivo dei secondi della macchina meccanica, la meridiana ci dona il Tempo Naturale dettato dal Sole. Il Tempo delle Meridiane è anche il Tempo Contadino, unico come la terra, l'acqua, il clima, i saperi e i costumi che rendono peculiare ogni singolo territorio, e ne rivelano la magia».

© Riproduzione riservata